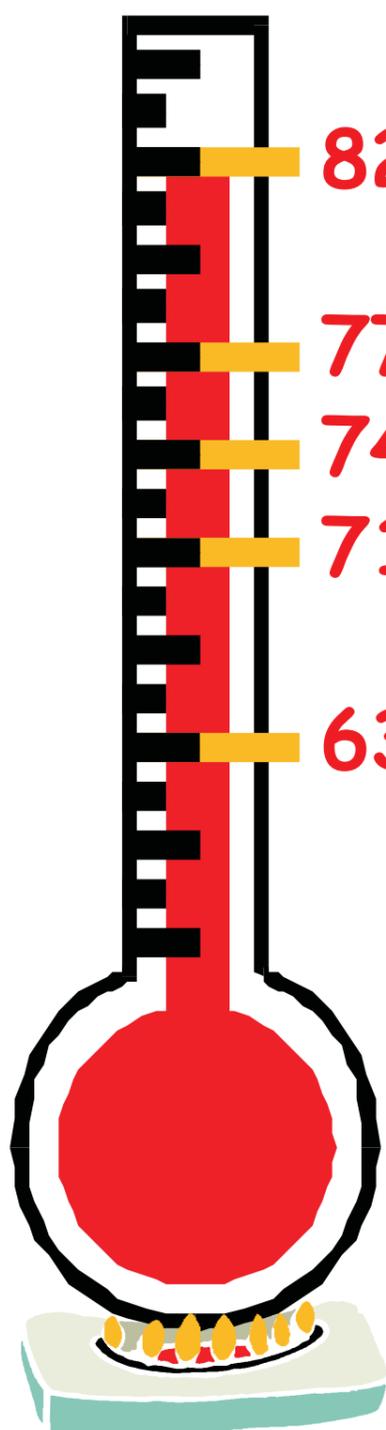


Cocinar completamente los alimentos



82°C Aves enteras, piernas, muslos y alas.

77°C Pechugas de pollo y de pavo.
Carne bien cocida de res, ternera, cordero.

74°C Sobrantes, rellenos y cazuelas.

71°C Carne molida, hamburguesas, albóndigas, medallones.
Carne a término medio de res, ternera, cordero.
Platos a base de huevo.

63°C Carne semicruda de res, ternera, cordero.

Cocina completamente los alimentos, especialmente las carnes, pollos, huevos y pescados

Hierve los alimentos como sopas y guisos para asegurarte que alcanzaron 70°C.

Para las carnes rojas y pollos cuida que los jugos sean claros y no rosados.

Es recomendable el uso de termómetros

Recalienta completamente la comida cocinada. Asegúrate que su interior alcance los 70°C.

Si quieres aprender y divertirte, puedes visitar www.panalimentos.org/comunidad



Campaña de educación en inocuidad de alimentos

Cuidar tus alimentos, es cuidar tu salud.



OMS



OPS



PANALIMENTOS

