# COCINAR:
## Alimentos con control de tiempo/temperatura para la seguridad

Alcanzar la temperatura de cocción adecuada durante un tiempo determinado es un factor importante para reducir la aparición de enfermedades transmitidas por los alimentos.

- Alimentos de origen vegetal, frutas, verduras, cereales (por ejemplo, arroz, pasta), y legumbres (por ejemplo, frijoles, frijoles refritos) que se servirán calientes.

**135°**
**Mantener la temperatura sin tiempo mínimo**

- Asados de cerdo, res y cordero.
- Para la cocción lenta de los asados, siga la tabla de tiempos y temperaturas del código alimentario.

**145°**
**Mantener la temperatura a 145°F/63°C durante 4 minutos**

- Mariscos, incluido el pescado y los crustáceos.
- Filetes y chuletas de cerdo, res y cordero.
- Animales de caza criados comercialmente.
- Huevos con cáscara que se servirán inmediatamente.

**145°**
**Mantener la temperatura a 145°F/63°C durante15 segundos**

- Carne molida, incluida la de res, cerdo, marisco y animales de caza criados comercialmente.
- Carne inyectada y ablandada mecánicamente.
- Rátidas, incluidos el avestruz y el emú.
- Huevos con cáscara que se van a servir calientes.

**155°**
**Mantener la temperatura a 155°F/68°C durante 17 segundos**

- Aves de corral, incluidos el pollo, el pavo o el pato enteros o molidos.
- Relleno de pescado, carne o aves de corral.
- Carnes, mariscos, aves o pastas rellenas.
- Platos que incluyen ingredientes con control de tiempo/temperatura para la seguridad (Time/Temperature Control for Safety, TCS) previamente cocidos.

**165°**
**Mantener la temperatura a 165°F/74°C durante 15 segundos**

**Note:** Si un alimento se prepara utilizando un proceso de cocción no continuo, debe cocinar el alimento a la temperatura de cocción requerida para ese tipo específico de alimento.

Departamento de Agricultura, Comercio y Protección del Consumidor de Wisconsin
División de Licencias Alimentarias y Recreativas, 2811 Agriculture Drive, PO Box 8911, Madison, WI 53708
**datcp.wi.gov**
dfs-fs-075-SP.indd 02/2022

*Nota: esta guía se aplica únicamente a establecimientos de alimentos al por menor.*