



FSIS

Servicio de Seguridad e Inspección  
de los Alimentos  
Departamento de Agricultura  
[www.fsis.usda.gov](http://www.fsis.usda.gov)

# Reglas de Temperatura

... para cocinar alimentos en casa

- 145 °F** Carne de res, cordero y ternera, filetes y asados, semicruda (término medio—160 °F)
- 160 °F** Carne de res molida, cerdo, ternera y cordero  
Chuletas, costillas y asados  
Platos a base de huevo
- 165 °F** Carne de pavo y de pollo molida  
Rellenos y cazuelas  
Sobrantes
- 170 °F** Pechugas de pollo y pavo
- 180 °F** Pollo y Pavo  
ave entera, piernas, muslos y alas

Línea de Información sobre Carnes y Aves del USDA  
1-800-535-4555 • TTY: 1-800-256-7072  
correo electrónico: [mpholine.fsis@usda.gov](mailto:mpholine.fsis@usda.gov)