

¿Que tanto sabes sobre asados (grill)?

La comida suele ser el plato fuerte de las celebraciones con familiares y amigos. Asegúrese de seguir buenas prácticas de seguridad alimentaria al asar o ahumar para reducir el riesgo de intoxicación alimentaria. ¿Cuánto sabes REALMENTE sobre seguridad alimentaria? ¡Responda el cuestionario a continuación!



1. ¿Es necesario descongelar la carne y las aves antes de asarlas o ahumarlas?
 - a. Sí
 - b. No
2. ¿Es seguro marinar carnes y aves en el mesón de la cocina?
 - a. Sí
 - b. No
3. Al preparar carne y verduras para asar, ¿es seguro usar la misma tabla de cortar sin lavar ambos artículos?
 - a. Sí
 - b. No
4. ¿Es seguro servir a la hora de comer marinada que se haya utilizado con carne cruda?
 - a. Sí
 - b. No
5. ¿Dónde se debe colocar un termómetro para determinar el punto de cocción de la carne?
 - a. en el centro
 - b. en la parte más gruesa
 - c. No se necesita un termómetro
 - d. de lado, para que el termómetro se pueda leer fácilmente
6. ¿Se debe cocinar la carne de cerdo a una temperatura más alta que otras carnes crudas?
 - a. Sí
 - b. No
7. ¿Es seguro cortar sandía y dejarla en la mesa de picnic toda la tarde?
 - a. Sí
 - b. No
8. ¿Ahumar una forma segura de preparar carnes y aves?
 - a. Sí
 - b. No
9. ¿Es seguro comer brochetas de carne y verduras asadas en el mismo palito?
 - a. Sí
 - b. No
10. ¿Se deben usar guantes al asar para evitar la contaminación cruzada?
 - a. Sí
 - b. No
11. ¿Es suficiente una hielera con hielo fresco para mantener los alimentos seguros en un picnic en un día muy caluroso?
 - a. Sí
 - b. No

Respuestas al cuestionario de barbacoa

1. **¿Es necesario descongelar la carne y las aves antes de asarlas o ahumarlas? Sí y NO:** Los alimentos congelados se pueden asar de forma segura siempre que alcancen una temperatura interna segura. Sin embargo, asar carnes y aves congeladas llevará más tiempo y es posible que los alimentos se cocinen de manera desigual. No es seguro ahumar alimentos congelados. Debido a que los ahumadores cocinan los alimentos a temperaturas más bajas, tardarían demasiado en alcanzar una temperatura interna segura.
2. **¿Es seguro marinar carnes y aves en la encimera de la cocina? NO:** El marinado debe realizarse en la nevera.
3. **Al preparar carne y verduras para asar, ¿es seguro utilizar la misma tabla de cortar sin lavar ambos artículos? NO:** Utilice siempre una tabla de cortar limpia. Lave las tablas de cortar, los platos y los mesones con agua caliente y jabón después de preparar cada alimento y antes de pasar al siguiente. Si es posible, utilice una tabla de cortar para productos frescos y otra separada para carnes, aves y mariscos crudos.
4. **¿Es seguro servir a la hora de comer una marinada que se haya utilizado con carne cruda? NO:** Si desea servir su comida con adobo adicional, asegúrese de reservar un poco antes de usarlo con carnes crudas.
5. **¿Dónde se debe colocar un termómetro para determinar el punto de cocción de la carne?** En la parte más gruesa, normalmente en el centro.
6. **¿Se debe cocinar la carne de cerdo a una temperatura más alta que otras carnes crudas? NO:** Cocine todos los filetes, chuletas y asados crudos de carne de res, cerdo, cordero y ternera a una temperatura interna mínima de 145 °F. Todas las aves deben cocinarse a una temperatura interna de 165°F. Cocine las hamburguesas y las mezclas de carne molida a 160°F.
7. **¿Es seguro cortar sandía y dejarla en la mesa de picnic toda la tarde? NO:** Refrigere o enfríe las frutas y verduras dentro de las 2 horas posteriores a cortarlas, pelarlas ó cocinarlas (ó 1 hora si se exponen a temperaturas superiores a 90°F).
8. **¿Ahumar es una forma segura de preparar carnes y aves? Sí:** El ahumado se realiza más lentamente que la parrilla, por lo que las carnes menos tiernas se benefician de este método. Se necesita un termómetro para controlar la temperatura del aire en el ahumador para asegurarse de que el calor se mantenga entre 225°F y 300°F durante todo el proceso de cocción.
9. **¿Es seguro comer brochetas de carne y verduras asadas en el mismo palito? Sí:** Esto es Seguro siempre que tanto la carne como las verduras estén bien cocidas a la temperatura correcta antes de servir.
10. **¿Se deben usar guantes al asar a la parrilla para evitar la contaminación cruzada? NO:** Lávese bien las manos con agua y jabón durante 20 segundos después de manipular carne o aves crudas. Cuando saque alimentos de la parrilla, use una fuente y utensilios limpios.
11. **¿Es suficiente una hielera con hielo fresco para mantener los alimentos seguros en un picnic en un día muy caluroso? Sí:** PERO cuando las temperaturas son superiores a 90 ° F en el exterior, es posible que sea necesario volver a llenar el hielo en su hielera. Coloque un termómetro en su hielera y asegúrese de que marque 40°F o menos.

Fuentes:

- Asar a la parrilla y seguridad alimentaria, USDA: <https://go.unl.edu/usda-grilling>
- Prácticas de asado y ahumado con lentejuelas de estrellas que todos deben conocer, USDA: <https://go.unl.edu/usda-grilling-smoking>