

Utilizar un termómetro para alimentos es la única manera segura de saber si estos han alcanzado la temperatura requerida; ya sea al cocinarlos, enfriarlos, recalentarlos o conservarlos. Los trabajadores de servicios de alimentos deben asegurarse de que el termómetro mida la temperatura de los alimentos de forma precisa, y, en caso contrario, ajustarlo o reemplazarlo.

Este proceso se llama calibración.

Los termómetros deben calibrarse diariamente para garantizar que la lectura de la temperatura sea precisa. También deben calibrarse luego de un cambio de temperatura extremo (p. ej., cuando después de medir la temperatura de un alimento caliente, se mide la de un alimento congelado o después de que el termómetro se cae). Todos los termómetros calibrados deben mostrar una precisión dentro del rango de 2 grados (2 grados sobre o bajo cero).

Guía para calibrar termómetros



Los tipos de termómetro para alimentos más comunes son los de varilla digitales y los de varilla analógicos.

Se prefieren los termómetros de varilla digitales

porque miden la temperatura rápidamente y se pueden utilizar para alimentos gruesos o delgados (p. ej., para un trozo de carne grueso o una sartén poco profunda que contiene salsa).

Los termómetros de varilla analógicos

son más lentos en medir la temperatura y deben introducirse a mayor profundidad en el alimento (hasta el bulbo sensor de temperatura), y, por lo tanto, no son adecuados para medir alimentos delgados.

Los termómetros deben ser calibrados mediante el método de agua helada o el de punto de ebullición.

El método de agua helada es más común y es el que debe utilizarse, a menos que no se disponga de hielo. Tenga en cuenta que la mayoría de los termómetros de varilla digitales no pueden ser calibrados y deben enviarse al fabricante para su calibración.

De todas formas, debe revisar el termómetro periódicamente para comprobar si está leyendo la temperatura con precisión. Para ello, debe usar uno de los métodos a continuación.



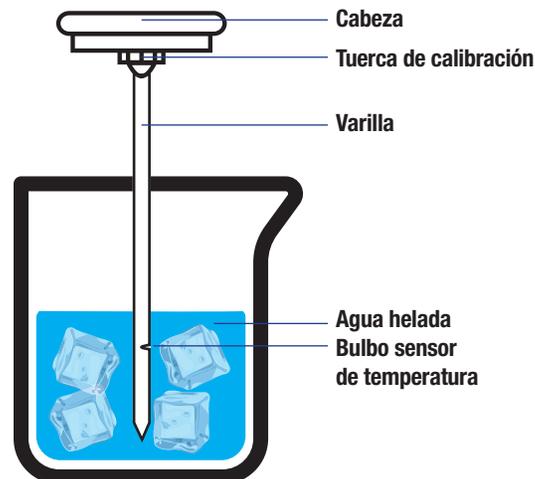
Método de agua helada

Se requiere una mezcla con una proporción 50/50 de agua y hielo. Para ello, llene un recipiente profundo de hielo molido o triturado, vierta agua limpia hasta llenarlo y revuelva bien.

Sumerja la varilla del termómetro (incluido el bulbo sensor de temperatura de un termómetro de varilla analógico) por 30 segundos aproximadamente, hasta que el indicador deje de moverse. Asegúrese de que la varilla no toque la parte lateral o la base del recipiente.

Verifique que la temperatura sea de **32 °F (0 °C)**.

- **Si el termómetro no indica una temperatura de 32 °F (0 °C) y tiene una tuerca de calibración:** No retire la varilla del recipiente y gire la tuerca hasta que el termómetro indique una temperatura de 32 °F (0 °C).
- **Si el termómetro no indica una temperatura de 32 °F (0 °C) y no tiene una tuerca de calibración:** Presione el botón de reinicio o cambie la pila y vuelva a probar o reemplace el termómetro por otro.



Método de punto de ebullición de ebullición

Vierta agua en un recipiente profundo y déjela hervir completamente hasta que alcance el punto de ebullición.

Sumerja la varilla del termómetro (incluido el bulbo sensor de temperatura de un termómetro de varilla analógico) por 30 segundos aproximadamente, hasta que el indicador deje de moverse. Asegúrese de que la varilla no toque la parte lateral o la base del recipiente.

Verifique que la temperatura sea de **212 °F (100 °C)**.

- **Si el termómetro no indica una temperatura de 212 °F (100 °C) y tiene una tuerca de calibración:** No retire la varilla del recipiente y gire la tuerca hasta que el termómetro indique una temperatura de 212 °F (100 °C).
- **Si el termómetro no indica una temperatura de 212 °F (100 °C) y no tiene una tuerca de calibración:** Presione el botón de reinicio o cambie la pila y vuelva a probar o reemplace el termómetro por otro.

