

GUÍA PARA CALIBRAR TERMÓMETROS

Si usted esta cocinando, enfriando, recalentando o manteniendo el alimento caliente o frío, la única forma de asegurar que la temperatura sea exacta es usando un termómetro para alimentos. Cada termómetro para alimentos tiene una característica individual. Escoja el termómetro que sea más adecuado para la actividad ejecutada en su establecimiento.

Termómetros Digital

Los mejores termómetros para alimentos son los digitales. Estos miden la temperatura de los alimentos más rápido. Debido a que la temperatura se mide con la punta de la varilla metálica, los termómetros digitales tienen la habilidad de medir alimentos gruesos y delgados.



Termómetros Con Aguja Indicadora



El uso de este termómetro es muy común; pero es muy difícil obtener una temperatura correcta ya que es muy lento para medir la temperatura del alimento. La zona que mide esta a un par de pulgadas mas arriba de la punta, en una área donde hay un pequeño hueco. Esto significa que este termómetro en particular no se puede usar para tomar la temperatura de alimentos delgados.

Como Revisar la Precisión

Hay dos métodos para revisar la precisión del termómetro de alimentos. Uno de los métodos incluye el uso de agua con hielo y el otro es hervir el agua. Mucho de los termómetros con la varilla metálica tienen una tuerca de calibración que puede ser ajustada para mantener la precisión. Algunos termómetros digitales no se pueden calibrar y otros deben ser devueltos al fabricante. **Los termómetros para alimentos deben ser revisados con frecuencia para asegurarse que estén funcionando apropiadamente.**

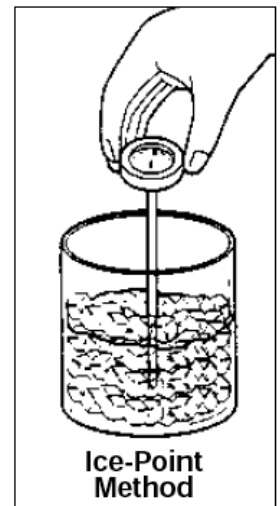


Como Calibrar Termómetros

Los termómetros deben ser calibrados usando el método de punto de hielo o el método del punto de ebullición. El método de punto de hielo es el que se usa más comúnmente. Mientras que el método del punto de ebullición es menos exacto por las variaciones que existen en elevación y presión atmosférica.

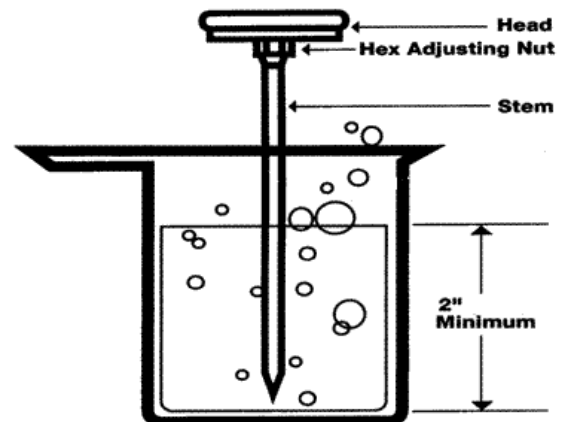
Método de Punto de Hielo (Ice-Point Method)

Paso	Proceso	Notas
1	Llene un recipiente con hielo machucado. Agregue agua limpia de la llave hasta que el recipiente este lleno.	Revuelva la mezcla bien.
2	Ponga la varilla del termómetro en el hielo de tal manera que la zona sensible este completamente sumergida. Espere 30 segundos.	No permita que la varilla metálica toque el fondo o los lados del recipiente. La varilla del termómetro debe mantenerse en el agua con hielo.
3	Si la temperatura no mide 32 °F, entonces asegure la tuerca de calibración con una llave y mueva la cabeza del termómetro hasta que lea 32°F.	En un termómetro digital oprima el botón de "reset" para ajustar lo que lee.



Método del Punto de Ebullición (Boiling-Point Method)

Paso	Proceso	Notas
1	Hierva agua limpia de la llave en una olla profunda.	
2	Ponga la varilla del termómetro en el agua hirviendo. Asegúrese de que la zona sensible esta completamente sumergida. Espere 30 segundos.	No permita que la varilla metálica toque el fondo o los lados de la olla. La varilla del termómetro debe mantenerse en el agua hirviendo.
3	Si la temperatura no mide 212 °F, asegure la tuerca de calibración con una llave y mueva la cabeza del termómetro hasta que lea 212°F.	En un termómetro digital oprima el botón de "reset" para ajustar lo que lee.



Usando el Termómetro



Cuando tome la temperatura, inserte el termómetro en la parte más gruesa del alimento. Esto es particularmente importante cuando se trata de un pavo entero o un asado de carne grande. Los termómetros digitales deberían usarse con alimentos más delgados como las hamburguesas o pechugas de pollo.

