

Ficha técnica sobre seguridad de los alimentos

Usando termómetros para alimentos

INTRODUCCIÓN

Los termómetros son herramientas esenciales en cualquier programa de nutrición escolar, y son necesarios para implementar un programa de seguridad de alimentos. Los empleados del departamento de nutrición escolar necesitan conocer cómo usar los termómetros para comprobar las temperaturas de los alimentos.

AQUÍ ESTÁ LA INFORMACIÓN CONCRETA

Los termómetros están diseñados para diferentes usos y diferentes rangos de temperaturas. Los termómetros para los alimentos necesitan medir temperaturas desde 0 °F (-17.8 °C) hasta 220 °F (104.4 °C). Los termómetros que se necesitan para verificar las temperaturas de los alimentos incluyen los siguientes:

- Termistor o termopar con una sonda delgada



- Termómetro bimetálico con vástago



- Termómetros bimetálicos, a prueba de horno



- Termómetros para equipos



APLICACIÓN

Cómo usar los termómetros

- Limpie y desinfecte los termómetros antes de cada uso.
- Lave el vástago del termómetro y desinfectelo sumergiéndolo en la solución desinfectante o limpiándolo con un paño desinfectante. Permita que se seque al aire.
- Almacene los termómetros para alimentos en un área que esté limpia y donde no sean susceptibles a contaminación.
- Verifique y cambie las baterías en los termómetros digitales rutinariamente.





Usando termómetros para alimentos cont.

Cómo tomar las temperaturas

Mida la temperatura interna de los alimentos insertando el vástago del termómetro en la parte más gruesa del alimento asegurándose de cubrir el sensor. Espere a que el disco o el indicador digital se estabilice en la temperatura deseada por cerca de 15 segundos. Tome las temperaturas en base al tipo de alimento.

Carnes

- Carne asada - inserte el termómetro en medio de la carne evitando cualquier hueso.
- Pollo o aves - inserte el termómetro en la parte más gruesa evitando cualquier hueso.
- Estofados - verifique la temperatura en el centro y en varios otros puntos.
- Carnes delgadas, como carnes para hamburguesa - use un termistor o sonda que sea sensible en la punta para verificar las temperaturas.

Leche

- Abra un contenedor e inserte el termómetro al menos a 2 pulgadas dentro de la leche.

Alimentos empacados

- Inserte el termómetro entre dos paquetes sin perforar los paquetes.

Registrando las temperaturas

Cuando las temperaturas de los alimentos son tomadas, deben ser anotadas en el registro de producción o en una bitácora separada de cocción y recalentamiento.

Recuerde, siga los requerimientos del departamento de salud estatal o local.

Referencias

Departamento de salud y servicios humanos de los EE.UU., Administración de Medicamentos y Alimentos. (2013). *Código de alimentos*. College Park, MD: Autor.
U.S. Department of Agriculture, Food and Nutrition Service, & Institute of Child Nutrition. (2016). *HACCP-based standard operating procedures*. University, MS: Autor.
U.S. Department of Agriculture, Food and Nutrition Service, & Institute of Child Nutrition. (2016). *Seguridad de alimentos en las escuelas*. University, MS: Autor.
U.S. Department of Agriculture, Food and Nutrition Service, & Institute of Child Nutrition. (2005). *Thermometer information resource*. University, MS: Autor.

Este proyecto ha sido financiado parcialmente con fondos federales del Departamento de Agricultura de EE. UU., Servicio de Alimentos y Nutrición a través un acuerdo con el Institute of Child Nutrition en The University of Mississippi. El contenido de esta publicación no refleja necesariamente las opiniones ni las políticas del Departamento de Agricultura de EE.UU., y la mención de nombres registrados, productos comerciales u organizaciones no implica su aprobación por parte del Gobierno de EE. UU.

The University of Mississippi es un empleador que cumple con EEO/AA/Título VI/Título IX/Sección 504/ADA/ADEA.

En acuerdo con la Ley Federal y la política del Departamento de Agricultura de EE.UU., esta institución tiene prohibido discriminar en base de raza, color, origen nacional, sexo, edad o discapacidad.

Para interponer una queja de discriminación, escriba a USDA, Director, Office of Civil Rights; Room, 326-W, Whitten Building, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, DC 20250-9410 o llame al (202) 720-5964 (voz y TDD). USDA es un proveedor y empleador que ofrece igualdad de oportunidades.

© 2016, Institute of Child Nutrition, The University of Mississippi, School of Applied Sciences

Excepto por las condiciones expresadas a continuación, usted puede usar el texto y la información contenidas en este documento libremente para uso sin fines de lucro o fines educativos, sin costo para el participante de la capacitación a condición que los siguientes créditos sean incluidos. Este material no debe ser incorporado en otros sitios web o en libros de texto y no puede ser vendido.

Cita bibliográfica sugerida:
Institute of Child Nutrition. (2016). *Usando termómetros para alimentos*. University, MS: Autor.

Las fotografías e imágenes en este documento pueden ser propiedad de terceros y usadas por The University of Mississippi bajo un convenio de uso. La Universidad no puede, por tanto, otorgar permiso para usar estas imágenes.