

## Programa Escolar de Educación Sobre Nutrición

### Calibración del Termómetro

Código de Estándares Profesionales de USDA 2610 / 2620 / 2640

#### Objetivos de la lección

- Entender que los termómetros que están adecuadamente calibrados son herramientas esenciales para toda operación de servicio alimenticio.
- Entender el papel crítico que tiene el termómetro para monitorizar el cocimiento, sosten y servicio de ambas comidas calientes y frías.
- Conozca el tiempo adecuado para calibrar el termómetro de alimentos.
- Identifique situaciones que justifiquen calibrado inmediato del termómetro de alimentos.
- Entender que los termómetros pueden perder su exactitud después de ser tirados o monitorizar temperaturas de cambios extremos.

#### ¿Cuál es el punto?

- Los termómetros de alimentos deben ser calibrados semanalmente.
- Los termómetros que han sido tirados o usados para monitorizar comida extremadamente caliente o muy fría deben ser calibrados inmediatamente después de uso.
- Los termómetros son esenciales para asegurar que la comida se sostiene fuera de la zona peligrosa de temperatura (41° - 135° F).
- El termómetro de varilla bimetalico es el más comúnmente usado como termómetro de alimentos. Mide exactamente la temperatura de 0° F a 220° F. Estos tipos de termómetros son fiables con +/- 2° F grados.
- Hay dos métodos para calibrar termómetro de varilla bimetalico: punto de hielo y punto de hervir.

Punto de hielo es calibrado en 3 Pasos -

Herramientas usadas para calibrar usando este método -

- Termómetro de varilla bimetalico
- Contenedor capaz de sumergir la área de detección completa del termómetro.
- La herramienta adecuada para ajustar la cabeza del termómetro.
- Hielo picado y agua potable.

**# 1** – Llene completamente el contenedor con hielo picado y agregue agua potable. El hielo debe estar presente entre el agua.

**# 2** – Ponga el termómetro en el agua hasta que el área de detección este completamente sumergida. Espere 30 segundos o hasta que las manecillas del indicador dejen de moverse.

**# 3** – Asegure la tuerca de calibración con la apropiada herramienta y ajuste la cabeza hasta que el termómetro diga 32° F.

### El Metodo de Calibrar el Punto de hervir – 3 Pasos

Las herramientas necesarias para el metodo de calibrar –

- Termómetro de varilla bimetálico
- Contenedor capaz de sostener agua hervida y sumergir área de detección completa
- La herramienta adecuada para ajustar la cabeza del termómetro
- Agua Potable

**# 1** – Llene el contenedor completamente de agua potable. Hierva el agua.

**# 2** – Ponga el termómetro en el agua hervida hasta área de detección completa submergida. Espere 30 segundos o hasta que las manesillas del indicador dejen de moverse. No permita que la varilla de detección toque la base o los lados del contenedor.

**# 3** – Sostenga la tuerca de calibración seguramente con la herramienta correcta y ajuste la cabeza hasta que el termómetro diga 212º F.

**TENGA CUIDADO** – Esto es un simple proceso pero el riesgo de una quemadura es importante a considerar mientras ejecuta este proceso.

Para Terminar. . .

- Termómetros debidamente calibrados son esenciales en la operación de servicio alimenticio.
- Los termómetros de alimentos juegan un papel crítico en la monitorización de las temperaturas de cocción, sosten y servicio de alimentos calientes y frios.
- Termómetros de alimentos deben estar calibrados al menos cada semana.
- Si es que los termómetros han sido tirados o han sido usados para monitorizar comida extremadamente caliente o muy fría deben ser inmediatamente calibrados después de uso.
- Los termómetro son esenciales para asegurar que los alimentos son sostenidos fuera de la zona peligrosa de temperatura (41º - 135º F).
- El termómetro de varilla bimetálico es el termómetro más comunmente utilizado para el servicio alimenticio. Mide exactamente temperaturas desde 0º F hasta 220º F. Estos tipos de termómetros son fiables dentro de +/- 2º F grados.
- Hay dos metodos para calibrar el termómetro de varilla bimetálicos: Punto de hielo y punto de hervir.

Pon a prueba tus conocimientos. . .

1. Qué tan a menudo deben calibrarse los termómetro?
2. Describe el metodo de el punto de hielo para calibrar al termómetros?
3. Describe el metodo de el punto de hervir para calibrar el termómetro?



4. Qué es la zona peligrosa de temperatura?
5. Qué situación justifica que inmediatamente tenga que calibrar el termómetro?

**¡¡Enhorabuena!!**

**Ha completado la lección:**

**Calibración del Termómetro**

**Código de Estándares Profesionales de USDA 2610 / 2620 / 2640**

**Favor de anotar adecuadamente al personal que atienda en el  
SchoolFoodHandler.com**