

Uso del Termómetro para Alimentos

El Código alimentario exige que los establecimientos alimentarios tengan disponible para su rápido uso algún tipo de dispositivo para medir la temperatura de los alimentos de modo de asegurar que los alimentos se están cocinando correctamente. Se emplea un termómetro para alimentos para medir la temperatura interna de los alimentos a fin de garantizar que se alcanza una temperatura segura y que se destruyen bacterias nocivas como *Salmonella* y *Escherichia coli O157:H7*. Debe emplear un termómetro para alimentos siempre que prepare hamburguesas, carne de aves, asados, chuletas, guisos con huevos, pastels de carne y otros platos combinados.

Tipos de termómetros para alimentos

Existen disponibles varios tipos de termómetros para alimentos y los más comunes son los termómetros digitales y los de cuadrante con caña metálica. Todos los termómetros para alimentos deben poder medir temperaturas desde -18°C hasta 104°C ($\pm 1^{\circ}\text{C}$) (0°F — 220°F ($\pm 2^{\circ}\text{F}$)).

Los termómetros digitales disponibles en muchas tiendas de suministros para cocina y tiendas de comestibles, constan de un panel de lectura digital encima de una larga caña metálica. Los termómetros digitales se alimentan eléctricamente con baterías y necesitan encenderse y apagarse. La temperatura interna del alimento en comprobación se indica alrededor de cada cinco segundos. Los termómetros digitales se deben colocar en el alimento al final del tiempo de cocción para comprobar la temperatura final de cocción. El sensor está ubicado en la punta de la sonda, lo cual es ideal para medir la temperatura en alimentos finos como hamburguesas y pechugas de pollo. Los termómetros digitales no son a prueba de horno y nunca se deben sumergir en agua.

Los termómetros de cuadrante también están disponibles en la mayoría de las tiendas de suministros para cocina y tiendas de comestibles. Los termómetros de cuadrante poseen un rango de temperaturas incorporado sobre un cuadrante redondo encima de una larga caña metálica. Los termómetros de cuadrante grande son a prueba de horno y aptos para asados grandes y aves enteras. Los termómetros de cuadrante más pequeño y de lectura instantánea no están diseñados para horno pero se emplean para prueba puntual del alimento durante y al final del tiempo de cocción. El termómetro detecta la temperatura interna del alimento a lo largo de la caña desde la punta hasta alrededor de 5 cm (2 pulg.) hacia la caña. La temperatura que se indica en el cuadrante es el promedio de las temperaturas a lo largo del área de detección.

Como emplear el termómetro para alimentos

Para medir correctamente la temperatura interna del alimento en cocción, todos los termómetros para alimentos se deben insertar adecuadamente en el artículo en comprobación.

Los termómetros de cuadrante deben tener la caña insertada en forma recta en el alimento o en un ángulo de alrededor de 5 cm (2 pulg.) hacia la parte más gruesa del alimento sin tocar huesos o grasa. La indicación de temperatura necesitará alrededor de 15 segundos. Los alimentos delgados como hamburguesas, pechugas de pollo o chuletas de cerdo pueden exigir la inserción de costado.

Las cañas de los termómetros digitales se deben insertar en forma recta alrededor de 13 mm (1/2 pulg.) en el centro de la parte más gruesa del alimento o en ángulo sin tocar huesos o grasa. La indicación de la temperatura necesitará alrededor de cinco segundos. Los termómetros digitales son ideales para hamburguesas delgadas, pechugas de pollo y porciones más pequeñas de carne o de aves.

Nota: Los termómetros digitales y de cuadrante de lectura instantánea están diseñados para lectura rápida de la temperatura y no se deben colocar en el alimento durante la cocción. La precisión de todos los termómetros se debe calibrar periódicamente siguiendo las instrucciones del fabricante.

Para mayor información sobre cómo operar un establecimiento alimentario póngase en contacto con su departamento de salud local.

English: *Using a Food Thermometer*