Cómo usar un termómetro para alimentos
Ficha descriptiva

El Código de alimentos exige que los establecimientos de comidas tengan al alcance un dispositivo de medición de la temperatura con una sonda adecuada de diámetro pequeño diseñado para medir la temperatura de masas de poco espesor para asegurar que los alimentos están siendo cocinados adecuadamente. Un termómetro para alimentos se usa para medir la temperatura interna de los alimentos para asegurar que se alcanza una temperatura segura y que se destruyen las bacterias nocivas como la *Salmonella* y *Escherichia coli O157:H7*. Debe usar un termómetro para alimentos cuando prepara hamburguesas, carne de ave, asados, costillas, huevos a la cacerola, pan de carne y otros platos combinados.

Tipos de termómetros para alimentos

Hay varios tipos de termómetros para alimentos disponibles, siendo los más comunes los termómetros digitales y de dial con punzón metálico. Todos los termómetros para alimentos deben ser capaces de medir temperaturas de 0 ºF (-17.7 ºC) a 220 ºF (104.4 ºC) [±2 ºF (±1 ºC)].

Los termómetros digitales (o "termistores"), disponibles en muchas tiendas de comestibles o que venden suministros para la cocina, tienen un panel digital de lectura encima de una larga sonda metálica. Los termómetros digitales funcionan a pila y se deben encender y apagar. La temperatura interna de los alimentos se registra en aproximadamente 5 segundos. Los termómetros digitales deben colocarse en los alimentos al final del tiempo de cocción para verificar la temperatura final de cocción. El sensor está ubicado en la punta de la sonda, lo que lo hace ideal para medir temperaturas en alimentos de poco espesor, tal como hamburguesas y pechugas de pollo. Los termómetros digitales no son seguros para utilizar en hornos y nunca se deben sumergir en agua.

Los termómetros de dial también están disponibles en la mayoría de las tiendas de comestibles y tiendas que venden suministros para la cocina. Los termómetros de dial tienen una gama de temperaturas en un dial redondo encima de una larga sonda metálica. Los termómetros de dial grandes son seguros para ser utilizados en hornos y son buenos para asados grandes y aves enteras. Los termómetros de dial más pequeños de lectura inmediata no están diseñados para permanecer en el horno, pero se usan para controlar la comida en diferentes puntos durante el tiempo de cocción y al final del mismo. El termómetro detecta la temperatura interna de los alimentos a lo largo de la sonda desde la punta hasta aproximadamente 2 pulgadas (5 cm) de la sonda. La temperatura indicada en el dial es un promedio de la temperatura a lo largo del área de detección.

Cómo usar un termómetro para alimentos

Para medir correctamente la temperatura interna de los alimentos que se están cocinando, todos los termómetros para alimentos deben ser introducidos apropiadamente dentro del alimento que se verifica.

- La sonda de los termómetros de dial debe introducirse verticalmente en la comida o con un ángulo de aproximadamente 2 pulgadas (5 cm) en la parte más gruesa de la comida sin tocar hueso o grasa. La temperatura se registrará en aproximadamente 15 segundos. En alimentos de poco espesor, como las hamburguesas, las pechugas de pollo o las costillas de cerdo puede que sea necesario introducir el termómetro en el costado.

- Las sondas de los termómetros digitales se deben introducir aproximadamente a ½ pulgada (1.3 cm) o menos verticalmente en el centro de la parte más gruesa de la comida o en ángulo sin tocar hueso o grasa. La temperatura demorará aproximadamente 5 segundos en registrarse. Los termómetros digitales son ideales para hamburguesas, pechugas de pollo y trozos pequeños de carne o carne de ave de poco espesor.

Nota: los termómetros de dial y digitales de lectura instantánea están diseñados para una lectura rápida de la temperatura y no deben colocarse en la comida durante la cocción. Todos los termómetros deben ser calibrados periódicamente por razones de precisión siguiendo las instrucciones del fabricante.

Para obtener más información sobre el manejo de un establecimiento de alimentos, póngase en contacto con el departamento de salud local.