

## PAUTAS GENERALES PARA LOS TERMÓMETROS

**Objetivo:** *Después de completar la lección de esta semana sus empleados deberán ser capaces de:*

- *Identificar las pautas generales para usar los termómetros apropiadamente*
- *Medir la temperatura de diferentes tipos de alimentos al recibirlos*

Recuerde a sus empleados que la semana pasada empezaron a aprender por qué el termómetro es la herramienta más importante que tiene un establecimiento para prevenir el abuso de tiempo y temperatura, especialmente al recibir los suministros. Dígales que para aprovechar al máximo el termómetro, deben seguir estas sencillas pautas.

**Mantener limpios los termómetros y sus cajas.** Lave, enjuague, desinfecte y seque al aire los termómetros antes y después de cada uso para evitar la contaminación cruzada. Para desinfectarlos use una solución desinfectante aprobada para superficies que tienen contacto con alimentos.

**Calibre los termómetros con frecuencia para asegurarse de que sean exactos.** Hágalo antes de cada turno o antes de las entregas del día. Vuelva a calibrar los termómetros si se caen o sufren un cambio extremo de temperatura.

**Nunca use termómetros de vidrio que contengan mercurio o alcohol para medir la temperatura de los alimentos.** Se podrían romper y representar un serio peligro para clientes y empleados.

**Espere a que el termómetro dé una temperatura constante antes de anotarla.** Espere cuando menos quince segundos a partir del momento en que metió la varilla o la punta de prueba del termómetro en los alimentos.

### **Cómo revisar las temperaturas de las entregas**

Diga a los empleados que para medir la temperatura de los diferentes alimentos se necesitan diferentes métodos. En otras palabras, la clave es *dónde* poner el termómetro. Hable sobre el lugar correcto donde se debe poner el termómetro para cada uno de los siguientes alimentos.

**Carne, pollo y pescado:** Meta la varilla o la punta de prueba del termómetro directamente en la parte más gruesa del producto (usualmente el centro). Es una buena práctica tomar la temperatura cuando menos dos veces, en dos lugares diferentes, ya que la temperatura del producto puede variar en los distintos puntos de la porción que está revisando.

**Alimentos MAP (empacados con atmósfera modificada), empacados al vacío y *Sous vide*** (frutas y legumbres recién cortadas, tocino, algunos alimentos congelados): Meta la varilla o la punta de prueba del termómetro entre dos paquetes, teniendo cuidado de no perforarlos.

**Líquidos u otros alimentos empacados:** Abra el paquete y meta la varilla o la punta de prueba del termómetro en el alimento hasta que el área sensible esté adentro.

**Líquidos en bolsas plásticas:** Doble la bolsa alrededor de la varilla o la punta de prueba del termómetro.

**Mariscos vivos (crustáceos):** Meta la varilla o la punta de prueba del termómetro en la mitad de la caja, entre los mariscos, para medir la temperatura del ambiente.

Termine la lección contestando las preguntas que los empleados tengan sobre cómo aceptar y rechazar entregas en su establecimiento. Después, reparta la hoja de actividades siguiente:

SE  
M  
A  
N  
A  
A  
C  
O  
N  
C  
I  
D  
I  
A  
O



## El resto de la historia

**Instrucciones:** llene los espacios en blanco para completar la siguiente historia. Los números que aparecen en cada espacio en blanco corresponden a la lista de abajo. Escoja la mejor palabra para completar cada oración.

John es el encargado de recibir entregas en el restaurante *Whistling Pig*. Primero, recibe un cargamento de rollos de carne de puerco crudos. Escoge uno de los rollos de carne y mete el termómetro en <sup>1.</sup> \_\_\_\_\_ de la carne. Acepta la carne porque está a 41°F (5°C).

Después, John recibe varias cajas de ensalada recién cortada. Saca dos bolsas de una caja y pone la varilla del termómetro <sup>2.</sup> \_\_\_\_\_ de ellas para medir la temperatura. Tiene cuidado de no <sup>3.</sup> \_\_\_\_\_ las bolsas.

Además, John debe inspeccionar una caja de ensalada de papa que enviaron en cartones. Abre un cartón y mete el termómetro en la ensalada de papa hasta que el área <sup>4.</sup> \_\_\_\_\_ del termómetro quede completamente cubierta. La ensalada de papa está a la temperatura apropiada.

Como la demanda de leche es muy alta en el restaurante *Whistling Pig*, la compran al granel. John saca una de las bolsas del contenedor y <sup>5.</sup> \_\_\_\_\_ la bolsa <sup>6.</sup> \_\_\_\_\_ de la varilla del termómetro. La leche está a la temperatura correcta.

Finalmente, John inspecciona un cajón de langosta fresca. Pone el termómetro en <sup>7.</sup> \_\_\_\_\_ del cajón para tomar la temperatura <sup>8.</sup> \_\_\_\_\_.

- |   |                                    |  |  |
|---|------------------------------------|--|--|
| 1. el centro<br>la parte más delgada<br>un lado | 2. dentro de<br>entre<br>a un lado | 3. abrir<br>calentar<br>perforar             | 4. sensible<br>de calibración<br>de ajuste |
| 5. abre<br>cierra<br>dobla                      | 6. alrededor<br>abajo<br>cerca     | 7. la parte trasera<br>la mitad<br>el frente | 8. ambiental<br>externa<br>interna         |