

Calibración adecuada de su termómetro

Los trabajadores de servicios de alimentos deben asegurarse de que los termómetros midan con precisión las temperaturas de los alimentos y saber cómo ajustarlos.

Conceptos básicos sobre los termómetros

- Se requiere un termómetro de sonda que mida entre 0 y 220 °F en todos los establecimientos minoristas de alimentos.
- Calibre siempre un termómetro nuevo, uno que se haya caído o uno cuya lectura de temperatura esté desviada en más de 2 °F (0.5 °C).
- Si el termómetro usa baterías, verifique con frecuencia la carga y reemplácelas según sea necesario.
- Siga las instrucciones del fabricante al calibrar un termómetro/termopar digital.
- Un termómetro/termopar digital con una sonda delgada funciona mejor para piezas delgadas o pequeñas de alimentos (por ejemplo, hamburguesas, alitas de pollo).
- Limpie y desinfecte el vástago del termómetro antes y entre usos.

Calibración con el método del punto de congelación

1. Llene un vaso con hielo picado y agregue agua fría hasta que el vaso esté lleno.
2. Introduzca la sonda del termómetro en el centro del vaso con agua helada. Evite que el termómetro toque el fondo o los lados del vaso.
3. Agite ligeramente y espere a que la temperatura se estabilice. Debe estabilizarse en 32 °F (0 °C).
4. Si el termómetro no marca 32 °F, requiere recalibración. Ajuste un termómetro de esfera girando la tuerca hexagonal en la parte posterior del indicador hasta que la temperatura marque 32 °F. Para un termómetro digital, presione el botón de reinicio y ajústelo para que marque 32 °F mientras la sonda está en el agua con hielo. Si no tiene un botón de reinicio, reemplace la batería y repita estos pasos. Si la temperatura sigue siendo inexacta, reemplace el termómetro.



Calibración con el método del punto de ebullición

1. En una olla profunda, caliente el agua hasta que hierva vigorosamente. No retire el agua del fuego.
2. Coloque la sonda del termómetro en el centro del agua hirviendo sin que el termómetro toque el fondo o los lados de la olla. Asegúrese de proteger sus manos del vapor.
3. Espere hasta que la temperatura se estabilice. En ese momento, la temperatura debe marcar 212 °F (100 °C).
4. Si el termómetro no marca 212 °F, requiere recalibración. Ajuste un termómetro de esfera girando la tuerca hexagonal ubicada en la parte posterior del indicador para que marque 212 °F. Para un termómetro digital, presione el botón de reinicio y ajústelo para que marque 212 °F mientras la sonda está en el agua hirviendo. Si no tiene un botón de reinicio, reemplace la batería y repita estos pasos. Si la temperatura sigue siendo inexacta, reemplace el termómetro.

¿Dónde puedo obtener más información sobre el Código Alimentario de Wisconsin?

- **Otras hojas informativas del código alimentario:**
https://datcp.wi.gov/Pages/Programs_Services/FoodCode.aspx
- **Legislatura del Estado de Wisconsin:**
http://docs.legis.wisconsin.gov/code/admin_code/atcp/055/75



Departamento de Agricultura, Comercio y Protección al Consumidor de Wisconsin
División de Seguridad Alimentaria y Recreativa
2811 Agriculture Dr., PO Box 8911, Madison, WI 53708
<https://www.datcp.wi.gov>

Nota: esta guía se aplica únicamente a establecimientos minoristas de alimentos.

P-DFRS0175_SP (01/2026)