

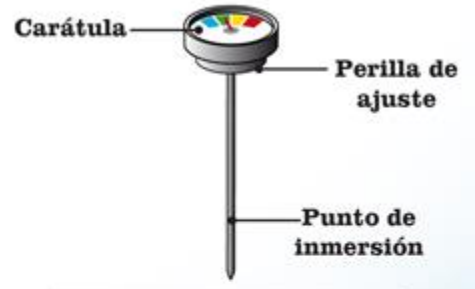
Previo a la toma de temperaturas, todos los termómetros deben estar limpios, sanitizados y calibrados de acuerdo al siguiente proceso:

PROCEDIMIENTO PARA CALIBRACIÓN DE TERMÓMETROS

Ajuste de Termómetros

Los termómetros empleados deben ser específicos para medir la temperatura interna de alimentos y éstos se deben de ajustar por punto de congelación o ebullición:

- todos los días;
- cuando se caigan o
- cuando se cambie bruscamente de temperatura



1 - Llene un vaso de plástico con hielo molido y agregue agua hasta la altura de la muesca del termómetro.



2 - Sumerja el termómetro una distancia aproximada de 5cm



3 - Con una llave o con el estuche del termómetro sujete la fuerza de ajuste y gire la carátula hasta que la aguja este en el "0"



www.cinepolis.com



La temperatura de los alimentos debe ser la siguiente:

Máx. 4 ° C



Refrigerados potencialmente peligrosos (embutidos)

7 ° C



Condimentos

-14 ° C



Helados

-18 ° C



Congelados

Para comprobar la temperatura se debe seguir alguno de estos métodos, dependiendo del tipo de producto, pero siempre dentro del congelador/refrigerador y con su puerta cerrada:

| Producto | Indicaciones | Imagen |
|---|--|---|
| Productos al alto vacío (refrigerados y congelados) | Introducir el tallo o sonda del termómetro entre los paquetes, con cuidado de no perforarlos. |  |
| Líquidos a granel | Introducir el tallo o sonda del termómetro entre las bolsas, con cuidado de no perforarlos. |  |
| Verduras en condimenteros | Esperar a que la aguja se estabilice e introducir el tallo o sonda en el alimento, sin que toque las paredes ni el fondo del envase, hasta que la zona sensible quede sumergida. |  |
| Helados o paletas | Introducir el tallo o sonda del termómetro entre los helados/paletas; cuidar no perforarlos. |  |

AUTORIZACIONES

| | NOMBRE | PUESTO | RÚBRICA |
|----------|---------------------------|-----------------------------------|----------------|
| Elaboró | Alberto Alcaraz Aguilar | Subdirector de Procesos y Calidad | |
| Revisó | Carlos Anaya Navarro | Gerente de Mantenimiento | |
| V.º B.º | Gerardo Alvarado Carrillo | Gerente de Capacitación | |
| Autorizó | Raúl Rodríguez Gutiérrez | Gerente de Operaciones | |

TABLA DE CAMBIOS

| Revisión | Descripción de cambios | Fecha |
|-----------------|-------------------------------|--------------|
| 00 | Documento original | 08/01/2020 |

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

| Documento vigente | Clave |
|--------------------------|--------------|
| Ninguno | NA |

