

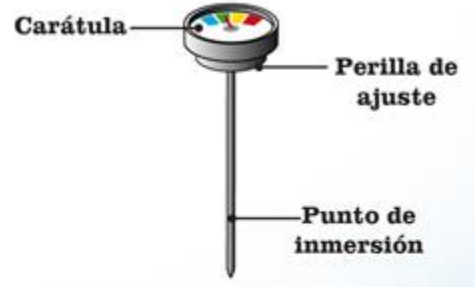
Previo a la toma de temperaturas, todos los termómetros deben estar limpios, sanitizados y calibrados de acuerdo al siguiente proceso:

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 (carne roja, embutidos, pollo, etc.)

7 ° C



Condimentos

-14 ° C



Helados

-18 ° C



Congelados (carne roja, embutidos, pollo, etc.)

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
<p>Carnes, aves y productos al alto vacío (refrigerados y congelados)</p>	<p>Introducir el tallo o sonda del termómetro entre los paquetes, con cuidado de no perforarlos.</p>	
<p>Líquidos a granel</p>	<p>Introducir el tallo o sonda del termómetro entre las bolsas, con cuidado de no perforarlos.</p>	
<p>Verduras en condimenteros</p>	<p>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.</p>	
<p>Helados o paletas</p>	<p>Introducir el tallo o sonda del termómetro entre los helados/paletas; cuidar no perforarlos.</p>	

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	Carlos Covarrubias Cisneros	Gerente de Operaciones	

TABLA DE CAMBIOS

Revisión	Descripción de cambios	Fecha
00	<ol style="list-style-type: none"> Se actualizó la imagen corporativa. Cambió de Apoyo Visual a Guía Operativa. Se agregó el método para verduras en condimenteros. 	07/01/2020

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

Documento vigente	Clave
Ninguno	NA