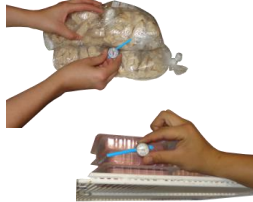






Para comprobar la temperatura se debe seguir alguno de estos métodos, dependiendo del tipo de producto:

Producto	Indicaciones	Imagen
Carnes, aves, pescado y productos al alto vacío (refrigerados y congelados)	Introducir el tallo o sonda del termómetro entre los paquetes, con cuidado de no perforarlos.	
Líquidos y otros alimentos envasados	Esperar a que la aguja se estabilice, abrir el paquete 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.	
Líquidos a granel	Envolver el tallo o sonda del termómetro con la bolsa, con cuidado de no perforarla.	
Alimentos en insertos o condimenteros	Esperar a que la aguja se estabilice, abrir el paquete 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, cuidando no perforarlos.	

Nota: Todas las temperaturas se deben tomar con los productos dentro del congelador/refrigerador y con su puerta cerrada.

AUTORIZACIONES

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

TABLA DE CAMBIOS

Revisión	Descripción de cambios	Fecha
00	1. Se actualizó la imagen corporativa. 2. Cambió de Apoyo Visual a Guía Operativa.	20/12/19

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

Documento vigente	Clave
Ninguno.	NA

