

**PROGRAMA DE BUENAS PRACTICAS DE
MANUFACTURA REGION ANDINA**

**APOYO VISUAL CALIBRACION TERMOMETRO
DE AGUJA**

RA-AVR-BPM-CALI-01

Calibración de Termómetro de Aguja

Region Andina

RA-AV-BPM-CALI-01



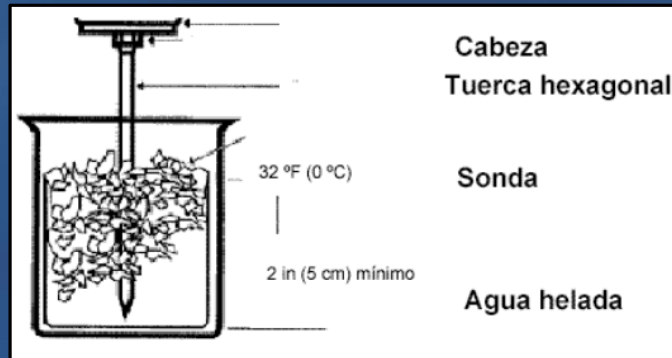
La calibración del termómetro es clave para lograr precisión en la toma de temperaturas, que son importantes para la conservación de los alimentos inocuos:

1



Llenar un recipiente con hielo triturado, añadir agua limpia hasta que el recipiente esté lleno. Dejar reposar por 4 minutos para permitir que la temperatura se establezca a $32^{\circ}\text{F} = 0.00^{\circ}\text{C}$

2



Colocar la sonda del termómetro dentro del hielo, este no debe tocar ni los lados del vaso ni el fondo. Sustener por 30 segundos aproximadamente hasta que el indicador de temperatura se establezca. Debe leer $32^{\circ}\text{F} = 0.00^{\circ}\text{C}$.

3



Si no marca cero, girar la cabeza de la esfera (si es necesario usar una llave inglesa o alicate) hasta que marque 0.00°C o 32°F . Volver a realizar el procedimiento para asegurarse que esta calibrado.

4



Lavar el termómetro con agua y desengrasante.* Posteriormente desinfectar con un paño blanco y Final Step o J512. Dejar secar al aire.

*Desengrasante: Colombia: Floor Care, Perú: Floor Clean, Panamá y Chile: Break Up