



Capacitación para obtener el Registro de productor de comida casera

Se requiere una venta bruta anual de comida de hasta \$7,665 (Nivel 1)

Modificado: 1 de diciembre de 2025



De conformidad con la Ley sobre Estadounidenses con Discapacidades, este material o publicación está disponible en otros formatos previa solicitud si llama al 651-201-6000. Los usuarios de TTY pueden llamar al Servicio de Retransmisión de Minnesota (MN Relay) al 711. El MDA es un proveedor y empleador que ofrece igualdad de oportunidades.

Temario de capacitación

- Resumen de la Exención de Comida Casera
 - ¿Quién califica?
 - ¿Qué hace que un alimento no sea potencialmente peligroso?
 - ¿Cuáles comidas y golosinas para mascotas pueden y no pueden venderse?
 - ¿Dónde se puede vender comida y golosinas para mascotas?
- Prácticas de manejo seguro de los alimentos
- Empacado y etiquetado
- Proceso de registro



¿Qué es la Exención de Comida Casera?

- Ley Estatal de Minnesota, Art. 28A.152: Exención de comida casera
- Ley Estatal de Minnesota, Art. 25.391 – Exención de golosinas para mascotas procesadas en el hogar
- Una persona calificada no necesita una licencia para vender comida o golosinas para mascotas
- Debe acatar **TODAS** las restricciones de la ley estatal

¿Quién califica como productor de comida casera?

La exención de comida casera aplica a personas individuales

- Una persona que califica para la exención puede organizar su propia empresa de comida casera como una entidad comercial reconocida por la ley estatal
- El nombre de una entidad empresarial (registrada como “LLC”, etc.) o el nombre comercial ficticio también puede incluirse en el registro, pero no es obligatorio

¿Quién califica como productor de comida casera?

Continuada

Una persona que:

- Prepara comida que no es potencialmente peligrosa y lo hace sin licencia o sin inspección
- Prepara en casa comidas que no requieren refrigeración para conservarlos en buen estado (es decir, que se pueden almacenar a temperatura ambiente).
- Vende y entrega la comida directamente en persona al consumidor final
- Envía por correo postal o servicios de entrega de paquetes de las golosinas para mascotas al consumidor final (solamente las golosinas para mascotas se pueden enviar)
- Vende desde casa, en mercados de agricultores, eventos comunitarios o por internet (el productor o su empleado deben entregar los pedidos realizados en línea; no pueden utilizar un servicio de entrega de terceros)
- La persona elabora y vende encurtidos, frutas y hortalizas envasadas en el hogar, con un pH de equilibrio de 4.6 o menos **solamente en Minnesota**

¿Quién califica como productor de comida casera? Extendida

Una persona que:

- Tiene una venta bruta anual de hasta \$78,000
- Exhibe un cartel que indica “Estos productos son caseros y no están sujetos a la inspección del estado”
- Se registra anualmente en el Departamento de Agricultura de Minnesota tras cumplir la capacitación obligatoria
- Acata las licencias comerciales, las prohibiciones de venta y los requisitos de zonificación de su ciudad, condado o comuna

Verifique lo que entendió – Pregunta 1

Pregunta:

¿Cuál de los siguientes califica como productor de comida casera?

- A. Grupos de personas
- B. Operarios con licencia en venta minorista de alimentos
- C. Una persona
- D. Todo lo anterior

Verifique lo que entendió (Pregunta 1)

Respuesta:

C. Una persona

- Para calificar como productor de comida casera, usted debe ser una persona individual. Puede organizar su empresa como una entidad reconocida por la ley estatal.

¿En qué consiste un alimento no es potencialmente peligroso?

- Encurtidos, frutas y hortalizas envasadas en el hogar, con un **pH de equilibrio de 4.6 o menos** (eso significa que los alimentos son ácidos, lo que dificulta el crecimiento de las bacterias)
- Un producto alimenticio que tiene una **actividad del agua de 0.85 o menos** (eso significa que el producto alimenticio es relativamente seco o tiene un alto contenido de azúcar o de sal que absorbe el agua, lo que dificulta el crecimiento de las bacterias)
- Si necesita refrigerar la comida para preservar su seguridad, esa comida no califica para la exención de comida casera

Comprobación de productos alimenticios

- Si usted utiliza una receta de envasado estandarizada (ensayada y aprobada por el servicio de extensión o el USDA), no es obligatorio comprobar el pH o la actividad del agua de su producto alimenticio
 - Siga exactamente las indicaciones de la receta
 - Conserve la receta y la fuente con fines de documentación
- Si utiliza una receta no estandarizada, debería hacer que prueben el producto
 - Compruebe el pH (≤ 4.6) o la actividad del agua (≤ 0.85) según corresponda
 - Medidores de pH y kits de autodiagnóstico de actividad de agua disponibles o probados por un laboratorio.
 - Posiblemente deba comprobarse el contenido de alcohol en ciertos alimentos (por ej., extractos saborizados)

Verifique lo que entendió – Pregunta 2

Pregunta:

Para que un producto alimenticio pueda venderse bajo la exención de comida casera, ¿cuál es el pH O la actividad del agua que debe tener?

- A. pH de 4.1 o bajo, actividad del agua de 0.90 o menos
- B. pH de 4.6 o bajo, actividad del agua de 0.85 o menos
- C. pH de 5.0 o bajo, actividad del agua de 0.80 o menos
- D. Ninguna de estas es correcta

Verifique lo que entendió (Pregunta 2)

Respuesta correcta:

B. pH de 4.6 o bajo, actividad del agua de 0.85 o menos

- Bajo esta exención, el máximo valor de pH permitido para productos envasados es de 4.6, mientras que la máxima actividad del agua permitida es de 0.85.



Ejemplos de alimentos que no son potencialmente peligrosos y que usted PUEDE elaborar y vender

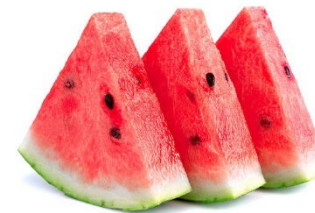
- Productos acidificados o ácidos que se procesan y envasan en el hogar:
 - Frutas
 - Encurtidos
 - Hortalizas
 - Alimentos fermentados
 - Vinagre
 - Condimentos
- Productos horneados
- Golosinas y bombones
- Productos disecados, deshidratados y tostados (frijoles, hierbas, frutos secos, semillas)
- Comidas liofilizadas que no son potencialmente peligrosos como frutas, verduras, hierbas, golosinas, y gelatinas
- Glaseados, escarchas, artesanías de azúcar
- Mermeladas, jaleas, conservas, pastas untables de frutas
- Se puede agregar semillas de cáñamo descascaradas, aceite de semillas de cáñamo y polvo de semillas de cáñamo como ingredientes en alimentos para consumo humano



Dependiendo de la receta, algunos de esos alimentos podrían ser potencialmente peligrosos y podría ser necesario realizar pruebas

Ejemplos de alimentos que usted NO PUEDE elaborar y vender

- Alimentos originados en especies animales o acuáticas (crudos o cocidos), tales como tablas de embutidos, salmón ahumado y cecina de res deshidratada, o huevos en escabeche
- Alimentos elaborados con leche, como yogur, helado, o mantequilla (a meno que sen parte de un producto horneado, como galletas hechas con mantequilla)
- Alimentos de origen vegetal cocidos, tales como arroz cocido o habichuelas verdes al vapor
- Alimentos que consisten en brotes crudos de semillas, gajos de melón, tomates frescos cortados, verduras de hoja cortadas o mezclas de aceite a base de ajo, hortalizas o hierbas (el pesto es un ejemplo)



Más Ejemplos de alimentos que usted NO PUEDE elaborar y vender

- Productos alimenticios que contienen cannabinoides (p.ej., THC, CBD)
- Pastel de queso
- Fruta **cortada** fresca como cobertura o guarnición
- Fruta fresca cubierto de chocolate
- Fruta fresca o jugo de verduras que no sea ha tratado con calor
- Rollitos chinos, rollitos de primavera, o tamales



No se prepara comida en el lugar o las instalaciones

- La preparación de alimentos en el lugar en mercados de agricultores y eventos comunitarios no está permitida bajo el registro de productor de comida casera
- La preparación de alimentos en el lugar incluye:
 - Preparando limonada recién exprimida
 - Mezclando “refrescos sucios”
 - Preparación y servicio de café
 - Unta los condimentos sobre los productos horneados
 - Prepara tortitas o gofres



This Photo by Unknown Author is licensed under CC BY-SA-NC

Verifique lo que entendió – Pregunta 3

Pregunta:

¿Cuál(es) de los ejemplos de productos a continuación puede(n) elaborarse y venderse bajo la exención de comida casera?

- A. Nueces tostadas
- B. Habichuelas verdes encurtidas
- C. Galletas con chispas de chocolate
- D. Todo lo anterior

Verifique lo que entendió (Pregunta 3)

Respuesta correcta:

D. Todo lo anterior

- Todas —las nueces tostadas, las habichuelas verdes encurtidas y las galletas con chispas de chocolate— pueden elaborarse y venderse bajo la exención de comida casera.

Verifique lo que entendió – Pregunta 4

Pregunta:

¿Verdadero o falso?

Los productos alimenticios que contienen cannabinoides (p.ej., THC, CBD) pueden elaborarse y venderse bajo la exención de comida casera.

Verifique lo que entendió (Pregunta 4)

Respuesta correcta:

Falso

- Cannabinoides, como THC y CBD, no son ingredientes aprobado para usarse en productos alimenticios, incluidos los producidos bajo la exención de comida casera.

Verifique lo que entendió – Pregunta 5

Pregunta:

¿Cuál(es) de los ejemplos de productos a continuación puede(n) elaborarse y venderse bajo la exención de comida casera?

- A. Pasteles guarnecidos con fruta fresca cortada
- B. Pastel de queso
- C. Tablas de embutidos
- D. Pepinos encurtidos y envasados

Verifique lo que entendió (Pregunta 5)

Respuesta correcta:

D. Pepinos encurtidos y envasados

- La fruta fresca cortada, el pastel de queso y los embutidos se consideran alimentos potencialmente peligrosos. No pueden elaborarse ni venderse bajo la exención de comida casera.



Golosinas para mascotas que usted PUEDE elaborar y vender

- Golosinas horneadas o deshidratadas para perros y gatos
 - ej., bizcochos de avena y mantequilla de cacahuete
- También deben considerarse “seguros para el consumo humano”
- Deben ser apropiados y seguros para las especies de mascotas previstas



Golosinas para mascotas que usted NO PUEDE elaborar y vender

- Golosinas para mascotas que contienen cáñamo, extracto de cáñamo, derivados de cáñamo ni THC y CBD
- Golosinas para mascotas de origen animal

Ejemplos: Hígado congelado, carne de venado molida y cruda, cecina de pavo deshidratada



Más Golosinas para mascotas que usted NO PUEDE elaborar y vender

- Las golosinas para mascotas que contienen ingredientes comunes para el consumo humano que no son seguros para perros y/o gatos, incluyen, entre otros:

- Chocolate/cacao
- Xilitol
- Lúpulo (betiguera, cañamiza)
- Nueces de macadamia
- Cebolla
- Ajo
- Uvas de mesa y uvas pasas



Para obtener más información sobre ingredientes o productos que son potencialmente tóxicos para perros o gatos, haga clic en los siguientes enlaces.

<https://www.petpoisonhelpline.com/poisons/>

<https://www.asPCA.org/pet-care/animal-poison-control>

Si tiene preguntas con respecto a la seguridad de un ingrediente específico, comuníquese con la Unidad de Alimentos para Mascotas del MDA llamando al 651-201-6221

Verifique lo que entendió – Pregunta 6

Pregunta:

¿Para qué animal(es) pueden producirse las golosinas para mascotas?

- A. Gatos
- B. Aves, peces y reptiles
- C. Perros
- D. Tanto A como C

Verifique lo que entendió (Pregunta 6)

Respuesta correcta:

D. Tanto A como C

- Las golosinas para mascotas procesadas en el hogar solo pueden elaborarse para perros y gatos bajo la exención para productores de comida casera.



Verifique lo que entendió – Pregunta 7

Pregunta:

¿Cuál(es) de los ejemplos de golosina para mascotas a continuación puede(n) elaborarse y venderse bajo la exención de comida casera?

- A. Hígado vacuno congelado
- B. Carne de venado molida y cruda
- C. Cecina de pavo deshidratada
- D. Galleta de avena y mantequilla de cacahuate

Verifique lo que entendió (Pregunta 7)

Respuesta correcta:

D. Galleta de avena y mantequilla de cacahuate

- A, B y C son de origen animal. No pueden venderse bajo la exención de comida casera.

Verifique lo que entendió – Pregunta 8

Pregunta:

¿Verdadero o falso?

Las golosinas para mascotas que contienen cáñamo o extracto de cáñamo, incluido THC y CBD, pueden elaborarse y venderse bajo la exención de comida casera.

Verifique lo que entendió (Pregunta 8)

Respuesta correcta:

Falso

- El cáñamo o extracto de cáñamo, incluido THC y CBD, no están aprobados como ingredientes para usar en golosinas para mascotas.

Donde SÍ PUEDE venderse comida casera y golosinas para mascotas

- Mercados de agricultores
- Eventos comunitarios
- En línea (entregados personalmente)
- Desde su hogar si lo aprueban las ordenanzas locales
- Envía por correo postal o servicios de entrega de paquetes de las golosinas para mascotas SOLAMENTE al consumidor final (no para comidas caseras para humanos)
- Si envía golosinas para mascotas fuera de Minnesota, verifique que las golosinas caseras para mascotas estén permitidas para la venta en el estado receptor



Dónde NO PUEDE venderse comida casera ni golosinas para mascotas

La comida casera **NO PUEDE** ser comprada por otra empresa para su reventa.

Ejemplos del establecimiento alimentario con licencia:

- Tienda de comestibles
- Restaurante
- Minimercado
- Tienda de regalos
- Tienda de ropa
- Tienda de consignaciones
- Boutique



Dónde NO PUEDE venderse comida casera ni golosinas para mascotas continuado

PREGUNTA:

"Tengo mi propia tienda de regalos. ¿Puedo vender en mi tienda los cupcakes que elaboro en mi hogar?"



RESPUESTA:

No, NO PUEDE vender comida casera en una tienda minorista, aunque usted sea el dueño.

Donde **NO PUEDE** venderse comida casera ni golosinas para mascotas continuada

Usted **NO PUEDE** enviar comida casera para humanos por correo postal ni servicios de entrega de paquetes.



Usted **NO PUEDE** vender su comida casera ni sus golosinas para mascotas en otro estado a menos que ese estado lo autorice. Los reglamentos alimentarios de Minnesota no aplican a otros estados.



Verifique lo que entendió – Pregunta 9

Pregunta:

¿Verdadero o falso?

Usted puede enviar ambas comidas caseras para humanos y golosinas para mascotas por correo postal.

Verifique lo que entendió (Pregunta 9)

Respuesta correcta:

Falso

- Solamente las golosinas para mascotas pueden enviarse por correo postal o servicios de entrega de paquetes al consumidor final.
- La comida casera para humanos no puede enviarse por correo postal ni servicios de entrega de paquetes. Tienen que entregarse personalmente al consumidor.

Verifique lo que entendió – Pregunta 10

Pregunta:

¿Dónde puede venderse la comida casera?

- A. En una tienda de comestibles
- B. Directamente desde su hogar, en línea, en mercados de agricultores y eventos comunitarios, o a través del correo (solamente las golosinas para mascotas)
- C. En un minimercado
- D. En un restaurante

Verifique lo que entendió (Pregunta 10)

Respuesta correcta:

B. Directamente desde su hogar, en línea, en mercados de agricultores y eventos comunitarios, o a través del correo (solamente las golosinas para mascotas)

- Los productos de comida casera pueden venderse directamente desde hogares, en línea, en mercados de agricultores y eventos comunitarios o a través del correo (solamente las golosinas para mascotas).
- PUEDE enviar golosinas para mascotas caseras.
- NO SE PUEDE enviar alimentos caseros destinados al consumo humano.

Prácticas de manejo seguro de los alimentos

En esta sección usted aprenderá sobre:

- ¿Qué es una enfermedad transmitida por los alimentos?
- Los síntomas de una enfermedad transmitida por los alimentos
- Cómo puede prevenir la propagación de una enfermedad transmitida por los alimentos
- Cómo limpiar y desinfectar el equipo y las superficies de trabajo
- Cómo limpiar la suciedad de vómitos y diarreas



¿Qué es una enfermedad transmitida por los alimentos?

Una enfermedad causada por el consumo de alimentos o bebidas que contienen patógenos perjudiciales u otros contaminantes

- Los patógenos son organismos microscópicos que pueden causar una enfermedad
- Pueden ser virus, bacterias o parásitos



Una enfermedad transmitida por los alimentos también se conoce como “intoxicación alimentaria”

Verifique lo que entendió – Pregunta 11

Pregunta:

¿Verdadero o falso?

El consumo de alimentos o bebidas que contienen patógenos perjudiciales u otros contaminantes es la causa de las enfermedades transmitidas por los alimentos, también conocidas como intoxicación alimentaria.

Verifique lo que entendió (Pregunta 11)

Respuesta correcta:

Verdadero

- Comer alimentos o tomar bebidas que contienen patógenos perjudiciales u otros contaminantes es la causa de la enfermedad transmitida por los alimentos, también conocida como intoxicación alimentaria.

¿Cuáles son las prácticas que más causan enfermedades transmitidas por los alimentos?

- Trabajadores de alimentos que están enfermos
 - Uno de cada tres brotes se asocia con operadores alimentarios infectados
- Tocar alimentos con las manos sucias
- Mal uso del tiempo y la temperatura
 - Alimentos que no se conservan suficientemente calientes o fríos
- Ingredientes o alimentos contaminados
- Uso de equipos contaminados
 - Limpieza y desinfección deficientes

Verifique lo que entendió – Pregunta 12

Pregunta:

¿Cuáles son las prácticas más comunes que causan enfermedades transmitidas por los alimentos?

- A. Trabajadores de alimentos que están enfermos
- B. Uso de equipos sucios
- C. Manos sucias
- D. Todo lo anterior

Verifique lo que entendió (Pregunta 12)

Respuesta correcta:

D. Todo lo anterior

- Los trabajadores de alimentos que están enfermos, el uso de equipos contaminados y tocar alimentos con las manos sucias se incluyen entre las prácticas más comunes que causan enfermedades transmitidas por los alimentos.

Síntomas de enfermedad transmitida por los alimentos



Si sospecha de que tiene una enfermedad transmitida por los alimentos, llame al Departamento de Salud de Minnesota

Línea directa para enfermedades transmitidas por los alimentos
1-877-FOOD-ILL (1-877-366-3455)

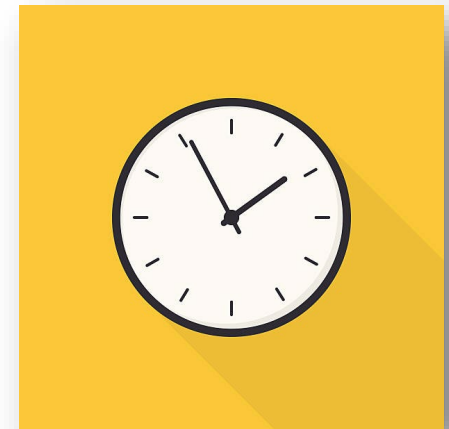
- Los síntomas más comunes de enfermedad transmitida por los alimentos **son vómitos y/o diarrea**
- Otros síntomas podrían incluir calambres abdominales, náuseas, fiebre, dolor articular o de espalda y fatiga.
- Los síntomas pueden aparecer entre 30 minutos y 6 semanas después de comer alimentos peligrosos
 - Por lo general, los síntomas duran de 1 a 7 días

Síntomas de enfermedad transmitida por los alimentos continuada

Si usted o un miembro de su unidad familiar ha estado enfermo con vómitos o diarrea, espere 72 horas después de que cesen los síntomas antes de producir, envasar o vender alimentos.

Pueden aplicarse restricciones adicionales si le diagnostican:

- Norovirus
- Salmonela
- Shigela
- Virus de la hepatitis A
- E. coli productora de toxina shiga (STEC)
- Infección por otro patógeno bacteriano, viral o parasitario



Más información en <https://www.health.state.mn.us/diseases/foodborne/index.html>

Los peligros de preparar alimentos cuando uno está enfermo

- Usted puede contagiar su enfermedad a otros a través de los alimentos que prepara
- La mayoría de los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos fueron causados por personas que prepararon alimentos cuando estaban enfermas
- El norovirus es un virus de transmisión fácil y es la causa más común de diarrea y vómitos a corto plazo
 - Se ha propagado a través de glaseados sobre pasteles y galletas, así como por el manejo de alimentos con las manos descubiertas



Manténgalo limpio

Para prevenir la contaminación de los alimentos:

- Utilice ropa y delantales limpios
- Mantenga cortas y limpias las uñas de los dedos
- Cubra los cortes en la piel
- Limite las joyas en las manos
- Recójase el cabello suelto (cúbralo o átelo)
- No toque los alimentos listos para comer, como los productos horneados, con las manos descubiertas. Utilice guantes, pinzas, espátula, etc.
- Cámbiese los guantes cuando estén sucios o cuando cambie de tarea

Lo más importante: ¡lávese las manos a menudo!

¡Los guantes no sustituyen el lavado de manos!



¿Cuándo lavarse las manos?

Antes:

- De preparar alimentos
- De comenzar una nueva tarea



Después:

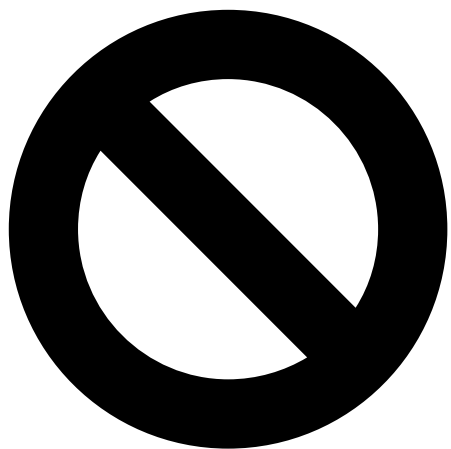
- De usar el baño
- De manejar carne cruda/aves de corral, huevos, frutas y hortalizas
- De tocar animales y mascotas
- De comer, fumar, toser, sonarse la nariz
- De tocarse el cabello, el rostro, el cuerpo
- De manejar basura
- De limpiar
- De dar la mano a alguien, usar el teléfono

Pasos para lavarse las manos

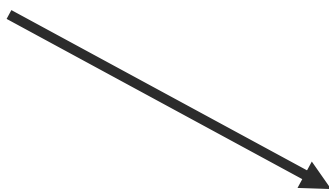
1. Mójese las manos y los antebrazos con agua caliente
2. Aplíquese jabón
3. Frote las manos, las uñas y los antebrazos durante al menos 20 segundos
4. Enjuáguese el jabón; cierre el grifo con una toalla de papel
5. Séquese con una toalla de papel de un solo uso



No toque los alimentos con las manos descubiertas



NO



No toque los alimentos listos para comer, como los productos horneados, con las manos descubiertas.

Utilice guantes, pinzas, espátula, etc.



Uso de guantes

- Los guantes desechables pueden propagar gérmenes tanto como las manos que no se lavan
- Los guantes no sustituyen el lavado de las manos
- Utilice guantes solo para una tarea: No vuelva a usarlos
- Lávese las manos antes de ponerse un nuevo par de guantes
- Cámbiese los guantes cuando:
 - Se dañan
 - Se ensucian
 - Se interrumpe la tarea



Verifique lo que entendió – Pregunta 13

Pregunta:

¿Cuál es el paso MÁS importante que usted puede dar para prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos?

- A. Lávese las manos con frecuencia
- B. Recójase el cabello
- C. Mantenga cubiertas las uñas de los dedos
- D. Reutilice los guantes de plástico para uso único

Verifique lo que entendió (Pregunta 13)

Respuesta correcta:

A. Lávese las manos con frecuencia

- Un buen lavado de manos elimina los patógenos y es el paso más importante que puede dar para prevenir la propagación de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Proteja sus alimentos contra la contaminación

Durante el almacenamiento y el transporte:

- Mantenga los alimentos envueltos o dentro de un recipiente cubierto
- Coloque los alimentos en un recipiente limpio y seco para transportarlos
- Almacene los alimentos separados del suelo o piso
- Manténgalos alejados de posibles fuentes de contaminación, como la plomería y los productos químicos

Durante la exhibición:

- Mantenga los alimentos cubiertos, envueltos o sellados dentro del empackado
- No los maneje con las manos descubiertas; utilice utensilios o guantes desechables
- Almacene los alimentos separados del suelo o piso

Verifique lo que entendió – Pregunta 14

Pregunta:

Seleccione la MEJOR respuesta. Los productos de comida casera no exhibidos para la venta deben almacenarse _____.

- A. Debajo de la estación de lavado de manos
- B. Directamente sobre el pasto o el suelo debajo de la mesa
- C. En contenedores limpios y secos, separados del suelo
- D. Donde sea que haya espacio disponible

Verifique lo que entendió (Pregunta 14)

Respuesta correcta:

C. En contenedores limpios y secos, separados del suelo

- Los productos de comida casera deben protegerse contra la contaminación durante la preparación, el almacenamiento y la venta.

Limpieza y desinfección

Limpie y desinfecte los fregaderos, equipos, utensilios, mesas y mostradores antes, durante y después de preparar los alimentos

1. Lave las superficies con agua caliente y jabonosa
2. Enjuague con agua limpia
3. Aplique un desinfectante compatible con superficies en contacto con alimentos
4. Seque al aire los equipos y las superficies



Limpieza de vómito o diarrea

Usted puede contagiar a otras personas si en su casa no se limpian adecuadamente el vómito o la diarrea

- Protéjase a sí mismo y a los demás
- Limpie las superficies para eliminar líquidos y residuos
- Desinfecte las superficies con una mezcla de agua con cloro de uso doméstico
- Lave la ropa, las alfombras y la ropa de cama
- Lávese las manos después de limpiar



Puede encontrar instrucciones específicas en <https://extension.umn.edu/sanitation-and-illness/norovirus-step-step-clean-vomit-and-diarrhea>

Sus mascotas no pueden ayudar a elaborar las golosinas

- Mientras prepara alimentos bajo la exención de comida casera, mantenga a las mascotas fuera del área de preparación
- Si las mascotas ingresan al área, limpie y desinfecte las superficies de preparación de alimentos



Verifique lo que entendió – Pregunta 15

Pregunta:

¿Verdadero o falso?

Antes de preparar los alimentos, y también en cualquier momento de la preparación en el que las superficies se ensucien, todas las superficies de preparación de alimentos deben lavarse, enjuagarse y desinfectarse.

Verifique lo que entendió (Pregunta 15)

Respuesta correcta:

Verdadero

- Antes de preparar los alimentos, y también en cualquier momento de la preparación en el que las superficies se ensucien, todas las superficies de contacto con alimentos deben lavarse, enjuagarse y desinfectarse.

Empacado y etiquetado

- Empaque los alimentos en un lugar limpio y seco para protegerlos contra la contaminación
- Recuerde no tocar los alimentos con las manos descubiertas
- No manipule el aspecto de sus productos, por ejemplo, utilizando materiales que hacen que el producto parezca diferente de lo que es, como una envoltura plástica de color



¡OK!



Etiquete sus productos alimenticios

La etiqueta debe incluir:

1. Nombre del productor
2. Dirección **O** número de registro del productor
3. La fecha en que se preparó la comida
4. La lista de ingredientes, incluido todo alérgeno
 - Alérgenos principales: huevos, leche, trigo, frutos secos, cacahuete, soya, pescado, mariscos crustáceos, sésamo
5. La declaración **“Estos productos son caseros y no están sujetos a la inspección del estado”**



Requisitos de carteles en el punto de venta

**“THESE PRODUCTS
ARE HOMEMADE AND
NOT SUBJECT TO
STATE INSPECTION.”**

ESTOS
PRODUCTOS SON
CASEROS Y NO
ESTÁN SUJETOS A
LA INSPECCIÓN
DEL ESTADO.

Ejemplo de cartel a exhibir donde vende comida casera
y texto obligatorio para las etiquetas de comida casera.

Verifique lo que entendió – Pregunta 16

Pregunta:

¿Verdadero o falso?

Los alimentos elaborados que se ofrecen para la venta deben etiquetarse con:

- el nombre del productor,
- la dirección O el número de registro del productor,
- la fecha en que se preparó la comida,
- los ingredientes y los principales alérgenos,
- la declaración “Estos productos son caseros y no están sujetos a la inspección del estado”.

Verifique lo que entendió (Pregunta 16)

Respuesta correcta:

Verdadero

Todas las etiquetas de productos de comida casera deben incluir el nombre del productor, su número de registro O el nombre y la dirección del productor, la fecha en que se preparó el producto alimenticio, los ingredientes y los principales alérgenos, así como la declaración “Estos productos son caseros y no están sujetos a la inspección del estado”.

Ejemplo de etiqueta de producto para consumo humano

Galleta con chispas de chocolate y nuez

Hecho en: 7/10/2021

Sally Baker

Registro de comida casera # 12345678

Ingredientes: Harina enriquecida (harina de trigo, niacina, hierro reducido, tiamina, mono nitrato, riboflavina y ácido fólico), mantequilla (leche, sal), chispas de chocolate [azúcar, licor de chocolate, manteca de cacao, grasa de mantequilla (leche)] nueces, azúcar, huevos, sal, extracto de vainilla artificial, bicarbonato de sodio.

CONTIENE: Trigo, huevos, leche, nueces

ESTOS PRODUCTOS SON CASEROS Y NO ESTÁN SUJETOS A INSPECCIÓN ESTATAL

Etiquetado de golosinas para mascotas

Las etiquetas de golosinas para mascotas deben incluir:

1. Nombre del productor
2. Dirección **O** número de registro del productor
3. Fecha en que se preparó la golosina para mascotas
4. Ingredientes
5. La declaración **“Estos productos son caseros y no están sujetos a la inspección del estado”**

NO es obligatorio incluir los principales alérgenos en las etiquetas de golosinas para mascotas

Nota: hay algunos alimentos que son tóxicos para los gatos y los perros (consulte el cuadro a la derecha para obtener más recursos)

Para obtener más información sobre ingredientes o productos que son potencialmente tóxicos para perros o gatos, haga clic en los siguientes enlaces.

<https://www.petpoisonhelpline.com/poisons/>

<https://www.aspca.org/pet-care/aspca-poison-control>

Si tiene preguntas con respecto a la seguridad de un ingrediente específico, comuníquese con la Unidad de Alimentos para Mascotas del MDA llamando al 651-201-6221

Etiquetado de golosinas para mascotas continuada

Galletas de mantequilla de cacahuete y calabaza para perros

Fecha de preparación: 11/1/2025

Sara Repostera

Registro de comida casera #12345678

Ingredientes: Harina de trigo integral,
mantequilla de cacahuete, calabaza, aceite
vegetal, canela

**ESTOS PRODUCTOS SON CASEROS Y NO
ESTÁN SUJETOS A LA INSPECCIÓN DEL
ESTADO**

Verifique lo que entendió – Pregunta 17

Pregunta:

¿Verdadero o falso?

No es obligatorio incluir los principales alérgenos en las etiquetas de golosinas para mascotas.

Verifique lo que entendió (Pregunta 17)

Respuesta correcta:

Verdadero

- No es obligatorio incluir los principales alérgenos en las etiquetas de golosinas para mascotas.

Verifique lo que entendió – Pregunta 18

Pregunta:

Cada paquete individual de golosina para mascotas ofrecido para la venta debe etiquetarse con:

- A. Nombre del productor
- B. Dirección O número de registro del productor
- C. Ingredientes Y fecha en que se preparó la golosina para mascotas
- D. La declaración “Estos productos son caseros y no están sujetos a la inspección del estado”
- E. Todo lo anterior

Verifique lo que entendió (Pregunta 18)

Respuesta correcta:

E. Todo lo anterior

- Todos los envases de golosinas para mascotas deben llevar una etiqueta con el nombre del productor, su dirección o su número de registro, la fecha en que se preparó la golosina para mascotas, los ingredientes y la declaración “estos productos son caseros y no están sujetos a la inspección del estado”.

Cómo registrarse

- **Paso 1: Determine si usted tiene derecho a registrarse para esta exención de licencia.** Esto incluye verificar que el alimento que usted planea elaborar no es potencialmente peligroso y que su ciudad, condado o comuna local no tiene prohibiciones de venta desde el hogar basadas en requisitos de zonificación. Repasar este recurso de capacitación es útil para verificar su derecho.
- **Paso 2: Si usted tiene derecho, cumpla la capacitación y el examen para registrarse como productor de comida casera.** Los requisitos de su capacitación y examen dependerán de las ventas anuales brutas previstas.
 - Si se ha previsto que sus ventas sean \$7,665 o menos al año, complete esta capacitación y examen de Nivel 1.
 - Si se ha previsto que sus ventas sean mayores a \$7,665 al año, necesitará completar una capacitación presencial o en línea a través del programa de Extensión de la Universidad de Minnesota antes de registrarse en el MDA. Encuentre información sobre la capacitación aquí: <https://extension.umn.edu/courses-and-events/cottage-food-producer-food-safety-training>

Cómo registrarse continuada

- **Paso 3: Complete la solicitud de registro en línea y tome el examen:**
 - <https://www2.mda.state.mn.us/webapp/erenewal/apply.jsp>
 - Seleccione “Cottage Foods Producer Registration” (Registro de productor de comida casera) en el menú desplegable
- Si no tiene acceso a una computadora, puede pedir una solicitud, capacitación y examen impresos en papel; para ello, llame al 651-201-6062. Deje un mensaje detallado, que incluya su nombre y apellido y su dirección postal.



New Application

License Type

Cottage Foods Producer Registration

[Apply for License](#)

[Cancel](#)

[MDA Licensing Regulations and Policies](#)

Cómo registrarse continuado

- **Paso 4: El MDA le enviará una tarjeta de registro por correo con un número de registro exclusivo.**
 - Puede verificar el estado de su registro en la Búsqueda de información sobre licencias (<http://www2.mda.state.mn.us/webapp/lis/default.jsp>).
 - Si este en la lista, podrá vender sus alimentos caseros.
 - Su registro puede tardar hasta 30 días en procesarse y mostrarse en el sistema en línea. Las tarjetas de inscripción se envían por correo dentro de una semana de su procesamiento.

Renovación del registro

- A partir de 2026, todos los registros de productores de comida casera caducarán el 31 de marzo; deberá renovar cada año antes de 1 de abril
- Los registros de productor de comida casera recibidos por el MDA antes del 16 de marzo de cada año caducan al finalizar ese mismo año calendario (31 de marzo)
- Los registros de productor de comida casera recibidos después del 16 de marzo de cada año vencerán el 31 de marzo del año siguiente
- Los solicitantes de registro de productor de comida casera recibirán por correo postal un formulario de renovación aproximadamente 6 semanas antes de que caduque su registro
- Usted debe renovar su registro anualmente para continuar produciendo y vendiendo sus productos

Requisitos para la renovación del registro

Nivel	Ventas anuales brutas	Vencimiento de la renovación del registro	Cargo por registro anual del MDA	Capacitación y examen Frecuencia
Nivel 1	\$0 - \$7,665	Anual	Ninguno	Anual - En línea - Sitio web del MDA - Versión impresa en papel disponible para quienes no tienen computadora
Nivel 2	\$7,666 – \$78,000	Anual	\$50	Cada 3 años Curso de comida casera presencial o en línea a través de la Extensión de la Universidad de Minnesota (\$50 de cargo por curso)

Verifique lo que entendió – Pregunta 19

Pregunta:

¿Verdadero o falso?

El registro y la capacitación de productores de comida casera de nivel 1 (con venta bruta anual de hasta \$7,665) es obligatorio cada 5 años.

Verifique lo que entendió (Pregunta 19)

Respuesta correcta:

Falso

- El registro y la capacitación de Nivel 1 para productores de comida casera se debe cumplir cada año.

Verifique lo que entendió – Pregunta 20

Pregunta:

Complete el espacio en blanco con la MEJOR respuesta.

Antes de registrarme como productor de comida casera en el Departamento de Agricultura de Minnesota, necesito confirmar que _____ permite las empresas de comidas basadas en el hogar.

- A. Establecimientos de venta de alimentos y minoristas
- B. Inspectores de alimentos y seguridad
- C. Grupos de vecindarios y concejos municipales
- D. Unidades locales de gobierno, como agencias de licencias y zonificación de ciudades, condados o comunas

Verifique lo que entendió (Pregunta 20)

Respuesta correcta:

D. Unidades locales de gobierno, como agencias de licencias y zonificación de ciudades, condados o comunas.

- Las unidades locales de gobierno, tales como una ciudad/condado/comuna/agencia de zonificación, pueden tener requisitos de licencia de negocios o de saneamiento, salud pública u ordenanzas de zonificación que usted tiene la obligación de acatar, además de los requisitos para la exención de comida casera.

¡Gracias!

¡Ha finalizado la capacitación!

El siguiente paso consiste en enviar la solicitud y registrarse como productor de comida casera en nuestro Sistema de licencias y pagos en línea (<https://www2.mda.state.mn.us/webapp/erenewal/apply.jsp>).

Si envía una solicitud debidamente llenada y obtiene un puntaje de aprobación, se procesará su solicitud de registro.

Puede encontrar recursos adicionales en la siguiente diapositiva.

Recursos y enlaces adicionales

- **Extension de la Universidad de Minnesota** (Capacitación de nivel 2 y otros recursos de alimentos caseros): <https://extension.umn.edu/courses-and-events/cottage-food-producer-food-safety-training>
- **Academia de alimentos caseros de la Asociación de mercados de agricultores de Minnesota:** [https://mfma.org/Cottage Foods Academy](https://mfma.org/Cottage_Foods_Academy)
 - **Lista de alimentos caseros para consumo humano:**
<https://docs.google.com/document/d/1NIIAfaccpyZzBIJ2k5puETOmAwNgZRFKDro2VPrws1Y/edit?tab=t.0>
 - **Lista de golosinas caseras para mascotas:**
<https://docs.google.com/document/d/11ccGZY9NyxpIC94p4viB60P3ZcGRYjvY7CS84FdGAJY/edit?tab=t.0>
- **Minnesota Asociación de productores de alimentos caseros:** <https://www.mncfpa.org/>