



# 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: 23 de diciembre de 2021



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 cambios con vigencia del 1 de agosto de 2021 al 1 de enero de 2022
- 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 ha cambiado en la Ley de la Comida Casera?

- Aumentaron los límites de ventas:
  - Ha aumentado el total de ingresos brutos anuales a \$78,000 (de un límite anterior de \$18,000)
  - Ha aumentado la exención del cargo por registro a \$7,665 (de un límite anterior de \$5,000)
- Se agregaron las golosinas para mascotas destinadas a gatos y perros (no el alimento para mascotas)
- Una persona solicitante de registro puede organizar su empresa de comida casera como una entidad comercial reconocida por la ley estatal
- De ahora en adelante, las etiquetas deben incluir el nombre y el número de registro **O** el nombre y la dirección del productor, además de la declaración “Estos productos son caseros y no están sujetos a la inspección del estado”.
- El valor de actividad del agua de 0.85 se especifica en lo que hace que un alimento no sea potencialmente peligroso



# ¿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?

Una persona que:

- Prepara comida que no es potencialmente peligrosa y lo hace sin licencia o sin inspección
- Elabora en su hogar comidas que no requieren controles de tiempo ni de temperatura por razones de seguridad
- Vende y entrega la comida directamente al consumidor final (no puede enviarla por correo postal)
- Vende desde su hogar, en mercados de agricultores, eventos comunitarios o en línea
- 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?

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

## 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



## 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, debe hacer que un laboratorio compruebe la seguridad del producto
  - Compruebe el pH ( $\leq 4.6$ ) o la actividad del agua ( $\leq 0.85$ ) según corresponda
  - Posiblemente también necesite la evaluación de una autoridad en procesamiento
  - Posiblemente deba comprobarse el contenido de alcohol en ciertos alimentos (por ej., extractos saborizados)

## 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 y actividad del agua de 0.90
- B. pH de 4.6 y actividad del agua de 0.85
- C. pH de 5.0 y actividad del agua de 0.80
- D. Ninguna de estas es correcta

# Verifique lo que entendió

## Respuesta correcta:

**B. pH de 4.6 y actividad del agua de 0.85**

- 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)
- 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

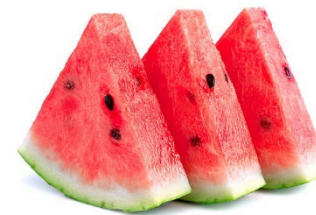
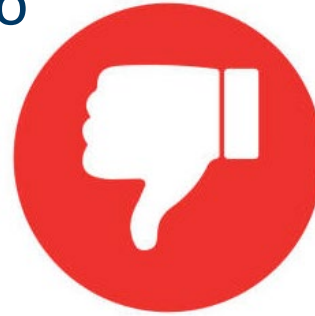


**Dependiendo de la receta, algunos de esos ingredientes podrían ser potencialmente peligrosos y es posible que deban someterse a pruebas de laboratorio**



# 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
- 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)



# Ejemplos de alimentos que usted NO PUEDE elaborar y vender

- Productos alimenticios que contienen cannabidiol (CBD)
- Pastel de queso
- Fruta **cortada** fresca como cobertura o guarnición
- Fruta fresca o jugo de verduras que no sea ha tratado con calor
- Rollitos chinos o rollitos de primavera



## 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

**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:**

**¿Verdadero o falso?**

Los productos alimenticios que contienen cannabidiol (CBD) pueden elaborarse y venderse bajo la exención de comida casera.

# Verifique lo que entendió

**Respuesta correcta:**

**Falso**

- El cannabidiol (CBD) no es un ingrediente aprobado para usarse en productos alimenticios, incluidos los producidos bajo la exención de comida casera.



## 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

**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 CBD
- Golosinas para mascotas de origen animal

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



# 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

## 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

**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.



## 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 cacahuete

**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:**

**¿Verdadero o falso?**

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

# Verifique lo que entendió

**Respuesta correcta:**

**Falso**

- El cáñamo o extracto de cáñamo, incluido el 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





# Donde NO PUEDE venderse comida casera ni golosinas para mascotas

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

Una tienda minorista o un establecimiento alimentario con licencia NO PUEDE vender comida casera.

## Ejemplos:

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



# Donde NO PUEDE venderse comida casera ni golosinas para mascotas

## 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

Usted NO PUEDE enviar comida casera ni golosinas para mascotas 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:**

**¿Verdadero o falso?**

Usted puede enviar comida casera y golosinas para mascotas por correo postal.

# Verifique lo que entendió

**Respuesta correcta:**

**Falso**

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

## 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
- C. Por correo
- D. En un restaurante

# Verifique lo que entendió

## Respuesta correcta:

**B. Directamente desde su hogar, en línea, en mercados de agricultores y eventos comunitarios**

- Los productos de comida casera pueden venderse directamente desde hogares, en línea, en mercados de agricultores y eventos comunitarios



# 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:

### ¿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

**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

## 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

## 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



- 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

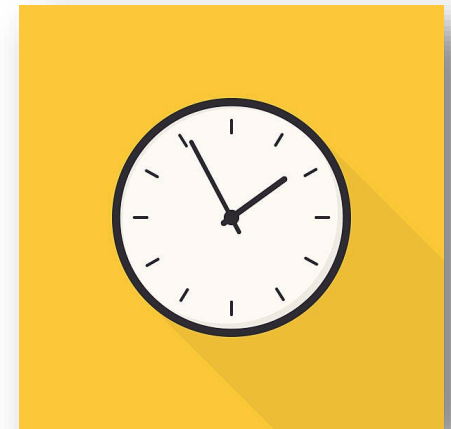
Si sospecha de que tiene una  
enfermedad transmitida por los  
alimentos, llame al  
Departamento de Salud de Minnesota  
Línea directa para enfermedades  
transmitidas por los alimentos  
**1-877-FOOD-ILL (1-877-366-3455)**

# Síntomas de enfermedad transmitida por los alimentos

**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

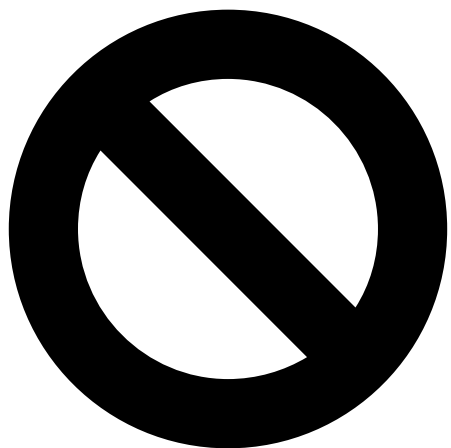
# Pasos para lavarse las manos

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

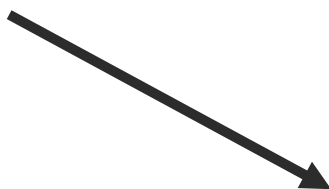




# No toque los alimentos con las manos descubiertas



# 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
- Utilícelos para una sola 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



## 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

## 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

## 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

## 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:**

**¿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

**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





# 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
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:

### ¿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

## 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**

# Afirmaciones sobre salud y nutrición

En Minnesota NO son necesarios los paneles de datos nutricionales para productos de comida casera a menos que usted haga una afirmación en su etiqueta:

- Afirmación nutricional como “libre de grasa” o “bajo contenido de sodio”
- Afirmación de salud como “previene la enfermedad cardíaca”

Las afirmaciones están reguladas por el Código de Reglas Federales, Título 21, Parte 101, y requieren un análisis nutricional.

| Nutrition Facts                                                                                                                    |           |                       |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------|--------------|
| Serving Size 3 oz. (85g)                                                                                                           |           |                       |              |
| Serving Per Container 2                                                                                                            |           |                       |              |
| Amount Per Serving                                                                                                                 |           |                       |              |
| Calories                                                                                                                           | 200       | Calories from Fat 120 |              |
| % Daily Value*                                                                                                                     |           |                       |              |
| Total Fat                                                                                                                          | 15g       |                       | 20 %         |
| Saturated Fat                                                                                                                      | 5g        |                       | 28 %         |
| Trans Fat                                                                                                                          | 3g        |                       |              |
| Cholesterol                                                                                                                        | 30mg      |                       | 10 %         |
| Sodium                                                                                                                             | 650mg     |                       | 28 %         |
| Total Carbohydrate                                                                                                                 | 30g       |                       | 10 %         |
| Dietary Fiber                                                                                                                      | 0g        |                       | 0 %          |
| Sugars                                                                                                                             | 5g        |                       |              |
| Protein                                                                                                                            | 5g        |                       |              |
| Vitamin A                                                                                                                          | 5%        | •                     | Vitamin C 2% |
| Calcium                                                                                                                            | 15%       | •                     | Iron 5%      |
| *Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs. |           |                       |              |
|                                                                                                                                    | Calories  | 2,000                 | 2,500        |
| Total Fat                                                                                                                          | Less than | 65g                   | 80g          |
| Sat Fat                                                                                                                            | Less than | 20g                   | 25g          |
| Cholesterol                                                                                                                        | Less than | 300mg                 | 300mg        |
| Sodium                                                                                                                             | Less than | 2,400mg               | 2,400mg      |
| Total Carbonhydrate                                                                                                                |           | 300mg                 | 375mg        |
| Dietary Fiber                                                                                                                      |           | 25g                   | 30g          |

# 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**

# Etiquetado de golosinas para mascotas

## **Galletas de mantequilla de cacahuete y calabaza para perros**

Fecha de preparación: 8/1/2021

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:**

**¿Verdadero o falso?**

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



# Verifique lo que entendió

**Respuesta correcta:**

**Verdadero**

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

## 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

## 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 inferiores a \$7,665 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: [Información sobre cursos de comida casera de la Extensión de la Universidad de Minnesota](#)

# Cómo registrarse

- **Paso 3: Complete la solicitud de registro en línea y tome el examen:**
- [Sistema de licencias y pagos en línea](#)
  - 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.



- **Paso 4: El MDA le enviará una tarjeta de registro por correo con un número de registro exclusivo.** Exhiba la tarjeta de registro en un lugar visible para los clientes donde venda sus productos o téngala con usted y muéstrela a petición de los interesados.
  - Puede verificar el estado de su registro en la [Búsqueda de información sobre licencias](#).
  - Su registro puede tardar hasta 2 semanas en aparecer en el sistema en línea y de 3 a 4 semanas en despacharse por correo postal.
  - Puede vender sus productos de comida casera después de haber cumplido su registro y no recibir ninguna notificación adicional del MDA.

# Renovación del registro

- Los registros de productor de comida casera recibidos por el MDA antes del 16 de diciembre de cada año caducan al finalizar ese mismo año calendario (31 de diciembre)
- Los registros de productor de comida casera recibidos después del 16 de diciembre de cada año vencerán el 31 de diciembre 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 fin del año.
- Usted debe renovar su registro cada año para continuar produciendo y vendiendo sus productos.



# Requisitos para la renovación del registro

| Nivel   | Ventas anuales<br>brutas | Vencimiento de<br>la renovación del<br>registro | Cargo por registro<br>anual del MDA | Capacitación y examen<br>Frecuencia                                                                                                                                                                 |
|---------|--------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nivel 1 | \$0 - \$7,665*           | Anual                                           | Ninguno                             | <b>Anual</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>En línea - Sitio web del MDA</li> <li>Versión impresa en papel disponible para quienes no tienen computadora</li> </ul>                         |
| Nivel 2 | \$7,666 –<br>\$78,000    | Anual                                           | \$50                                | <b>Cada 3 años</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Curso de comida casera presencial o en línea a través de la Extensión de la Universidad de Minnesota (\$50 de cargo por curso)</li> </ul> |

\*aumento de \$5,000 a \$7,650 vigente el 1 de enero de 2022

# Verifique lo que entendió

**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

**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:

**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

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