



## Uso de cocinas aprobadas



**Deidre Bush**  
*Extension assistant*

**Kevin Keener**  
*food process engineer,  
Extension specialist,  
and associate professor of  
food science*

*Department of Food Science  
745 Agriculture Mall Drive  
West Lafayette, IN 47907  
[www.foodsci.purdue.edu](http://www.foodsci.purdue.edu)*

¿Cómo hace un empresario de Indiana para encontrar una cocina aprobada para la producción limitada de un producto alimenticio para la venta? Algunas de las opciones que serán consideradas en este documento incluyen restaurantes, campamentos, escuelas, cocinas inspeccionadas de iglesias, hogares de ancianos, cocinas comunitarias y de incubación de empresas.

**Los empresarios no pueden vender productos elaborados en las cocinas de sus casas.** Se debe utilizar instalaciones aprobadas. Una instalación aprobada se refiere a la que fue inspeccionada por el Departamento de Salud de Indiana (Indiana State Department of Health, [www.in.gov/isdh/links/local\\_dep/index.htm](http://www.in.gov/isdh/links/local_dep/index.htm)), o por uno de los 92 departamentos de salud locales ([www.in.gov/isdh/links/local\\_dep/index.htm](http://www.in.gov/isdh/links/local_dep/index.htm)). La agencia que realiza la inspección depende de si el negocio de alimentos es mayormente de venta al por menor o una operación de venta al por mayor. El departamento de salud de la localidad está involucrado en operaciones de ventas al por menor, mientras que el Programa de protección de productos de venta al por mayor del Departamento de Salud de Indiana (Indiana State Department of Health Wholesale Food Protection Program, [www.in.gov/isdh/regsvcs/foodprot/wholesale/index.htm](http://www.in.gov/isdh/regsvcs/foodprot/wholesale/index.htm)) está involucrado en la inspección de instalaciones destinadas a la producción de alimentos para la venta al por mayor.

El Departamento de Salud de Indiana define a un mayorista de alimentos como “cualquier negocio que fabrique, empaque, re-empaque o transporte alimentos para humanos para la distribución a otra entidad para su reventa o distribución”.

Esto excluye a las cocinas residenciales y los hostales. Las plantas de procesamiento de productos cárnicos, avícolas o lácteos también están excluidas porque se encuentran cubiertas bajo una serie de reglamentaciones diferentes.

Las ventas de productos al por menor son las que se realizan directamente al consumidor a través de procesadores o distribuidores, como restaurantes, supermercados, ferias y ventas por Internet.

### Instalaciones aprobadas para los negocios de alimentos

Tanto 410 IAC 7-21, los Requisitos de higiene para los establecimientos alimenticios mayoristas (Wholesale Food Establishment Sanitation Requirements, [www.in.gov/isdh/regsvcs/foodprot/wholesale/iac721/index.htm](http://www.in.gov/isdh/regsvcs/foodprot/wholesale/iac721/index.htm)), como 410 IAC 7-24, los Requisitos de higiene para los establecimientos alimenticios minoristas (Retail Food Establishment Sanitation Requirements,



*El Profesor Asociado Kirby Hayes y dos estudiantes revisan la temperatura del helado que están preparando en un laboratorio de ciencias de los alimentos en Purdue.*

## 2

[www.in.gov/isdh/regsvcs/foodprot/pdf/410\\_iac\\_7-24.pdf](http://www.in.gov/isdh/regsvcs/foodprot/pdf/410_iac_7-24.pdf)), prohíben la venta de la mayoría de los alimentos que se fabrican en cocinas domésticas. La miel, el arce, el sorgo y los vegetales enteros pueden ser preparados para la venta en cocinas domiciliarias cuando se siguen las pautas específicas establecidas para esos productos solamente. La mayoría de los alimentos que los empresarios probablemente comercialicen deben ser preparados o elaborados en una cocina o instalaciones separadas de las áreas de vivienda. Esta instalación separada será inspeccionada por el departamento de salud del estado si los alimentos preparados allí van a ser vendidos al por mayor, o por el departamento de salud de la localidad si los alimentos van a ser distribuidos al por menor. Las reglamentaciones son similares, lo que permite que los alimentos de venta al por menor y al por mayor sean elaborados en las mismas instalaciones en la mayoría de los casos.

Algunos ejemplos de instalaciones de cocinas que pueden ser utilizadas para la manufactura de alimentos a pequeña escala para la venta al por mayor incluyen restaurantes, campamentos, escuelas, cocinas inspeccionadas de iglesias y hogares de ancianos. Los empresarios pueden contactarse con servicios de preparación de comidas, la Cámara de Comercio local, o el departamento de salud de la localidad para obtener una lista de los negocios con los cuales ellos están familiarizados y que puedan proveer un servicio de *co-packing* (empaquete de los productos con otros).

Los empresarios deben averiguar si las instalaciones que pretenden utilizar cumplen con los requisitos de salud. El departamento de salud local puede proveer esta información y aconsejar al empresario si las instalaciones cumplen con los requisitos de sanidad establecidos. Si las instalaciones han de ser utilizadas para la producción de alimentos al por mayor, los autores recomiendan que se contacte al Programa de venta al por mayor del Departamento de Salud del Estado de Indiana para conversar acerca del uso de las mismas.

## Cocinas comunitarias.

### Cómo empezar

Las cocinas comunitarias, comerciales, o incubadoras de empresas están instaladas de tal manera que puedan ser utilizadas por una multiplicidad de emprendimientos nuevos. Usualmente existe una persona encargada de



*La preparación de los productos alimenticios para la venta al público se debe realizar bajo condiciones apropiadas de higiene.*

la cocina y los tipos de alimentos que pueden ser procesados varían dependiendo del equipo disponible.

Las cocinas comerciales cobran entre \$5 y \$25 dólares por hora por el uso de las mismas, más los costos de almacenamiento. El pago generalmente se efectúa el día del procesamiento o al final de esa semana. Se puede cobrar un depósito para cubrir los costos de posibles daños o costos adicionales de limpieza. Las instalaciones con cocinas como los restaurantes, campamentos, escuelas, iglesias, hogares de ancianos, etc. pueden tener sus propias consideraciones, requisitos y métodos de pago.

Al elaborar un acuerdo escrito se debe tener en cuenta la capacitación sobre el uso del equipo, la limpieza y el desecho de desperdicios y el almacenamiento de los productos finales.

En cada uno de los establecimientos debe haber un manipulador de alimentos certificado, aunque no es necesario que se encuentre en el lugar en el momento de la producción, pero es el responsable de todas las operaciones en el establecimiento alimenticio ([www.in.gov/isdh/regsvcs/foodprot/foodhandler/certificationrule.htm](http://www.in.gov/isdh/regsvcs/foodprot/foodhandler/certificationrule.htm)). Si no hay ningún empleado certificado, el empresario puede tener que estar certificado, según el tipo de producto alimenticio que se esté elaborando.

Los establecimientos de venta al por mayor deben registrarse en el departamento de salud del estado 30 días antes de empezar su actividad comercial; las operaciones de venta al por menor usualmente

## 3

necesitan una licencia o permiso del departamento de salud del condado. No existen aranceles para el registro de negocios de venta al por mayor, pero la mayoría de los departamentos de salud de los condados exigen un arancel para las actividades minoristas.

### Almacenamiento de ingredientes y productos terminados

Otras consideraciones que pueden afectar la selección de las instalaciones para la producción son el almacenamiento de ingredientes y de los productos terminados. La reglamentación exige que una vez que los envases de los ingredientes se abren deben ser mantenidos en la planta de producción. Debido a que las instalaciones de almacenamiento pueden ser limitadas o costosas se debe considerar la posibilidad de almacenar sólo los ingredientes de un día. Además, el operador debe considerar el espacio necesario para los ingredientes crudos, como los productos secos, refrigerados o congelados. Los ingredientes de los alimentos se deben obtener de fuentes que cumplan con los estatutos y reglamentaciones federales y del estado correspondientes y con las ordenanzas locales. Las materias primas y otros ingredientes deben ser inspeccionados y separados o manipulados como sea necesario para asegurar que estén limpios y aceptables para su procesamiento como alimento. Adicionalmente, es importante que se los separe de otros insumos. Los productos terminados y empacados deben almacenarse lejos de la planta de producción.

### Tipo de productos alimenticios

Ciertos tipos de productos alimenticios tienen requisitos regulatorios específicos. Siempre averigüe con el Programa de protección de alimentos de venta al por mayor del Departamento de Salud de la localidad (Wholesale Food Protection Program) o con el Departamento de Salud del estado antes de continuar.

La Junta de Salud Animal de Indiana es la agencia reguladora involucrada en la venta de productos cárnicos, avícolas y lácteos en Indiana.

Los productos ácidos y de baja acidez sólo pueden ser procesados bajo la supervisión de una persona que haya estudiado Mejor Control de Procesos (Better Process Control School) y que tenga una descripción detallada del proceso para el producto que va a ser producido. Las instalaciones para la elaboración de alimentos co-empacadoras son las que generalmente se usan para estos tipos de productos.

### Alergenos

Algunas personas son alérgicas a ciertos alimentos que pueden causar enfermedades serias o hasta la muerte. Los alergenos son proteínas que se encuentran en forma natural en ciertos alimentos y que pueden causar respuestas anormales del sistema inmunológico. Los productores deben asegurarse de no contaminar los productos con alergenos que no están especificados en el producto manufacturado para la venta. Además, según la página de Internet del Departamento de Salud de Indiana ([www.in.gov.isdh/regsvcs/foodprot/wholesale/allergen\\_info.htm](http://www.in.gov.isdh/regsvcs/foodprot/wholesale/allergen_info.htm)), es particularmente importante identificar estos ingredientes que pueden causar reacciones alérgicas en ciertos individuos. Si no están identificados como ingredientes, los siguientes alergenos comunes pueden hacer que el producto sea retirado del mercado: maníes, nueces, huevos, pescado, habichuelas de soja, leche, mariscos de caparazón y trigo. Se debe consultar la página de Internet del ISDH o la sección de información sobre alergenos de la Administración de Drogas y Alimentos (Food and Drug Administration, [www.fda.gov/ora/compliance\\_ref/cpg/cpgfod/cpg555-250.htm](http://www.fda.gov/ora/compliance_ref/cpg/cpgfod/cpg555-250.htm)) para saber si los productos contienen algún alergeno.

## Referencias

1. Departamento de Salud del Estado de Indiana (Indiana State Department of Health), venta al por menor y leyes de venta al por mayor, reglas y reglamentación: [www.in.gov/isdh/regvcs/foodprot/food\\_laws.htm](http://www.in.gov/isdh/regvcs/foodprot/food_laws.htm)
2. Departamentos de salud de la localidad para la elaboración de alimentos al por menor: [www.in.gov/isdh/regvcs/foodprot/retail/maps.htm](http://www.in.gov/isdh/regvcs/foodprot/retail/maps.htm)

### *Otras publicaciones de esta serie*

**FS-14-W**, Emprendimientos alimenticios: Alimentos orgánicos

[www.extension.purdue.edu/extmedia/FS/FS-14-W-S.pdf](http://www.extension.purdue.edu/extmedia/FS/FS-14-W-S.pdf)

**FS-15-W**, Emprendimientos alimenticios: Tecnologías de la conservación y el procesamiento de los alimentos

[www.extension.purdue.edu/extmedia/FS/FS-15-W-S.pdf](http://www.extension.purdue.edu/extmedia/FS/FS-15-W-S.pdf)

**FS-16-W**, Emprendimientos alimenticios: Reglamentación para el procesamiento de los alimentos en Indiana

[www.extension.purdue.edu/extmedia/FS/FS-16-W-S.pdf](http://www.extension.purdue.edu/extmedia/FS/FS-16-W-S.pdf)