



Emprendimientos alimentarios

EXPERT
REVIEWED

Uso de una cocina aprobada para preparar alimentos para vender



Katherine Clayton
especialista en Ciencias de la Alimentación del Servicio de Extensión

Deidre Bush
ex asistente de Extensión

Kevin Keener
ingeniero en procesamiento de alimentos, especialista de Extensión y profesor de Ciencias de la Alimentación

Department of Food Science
745 Agriculture Mall Drive
West Lafayette, IN 47907

www.foodsci.purdue.edu

Hay dos maneras de producir alimentos para la venta al consumidor en Indiana. Ciertos tipos de comida limitados pueden producirse en una cocina hogareña siempre y cuando estos alimentos cumplan con los requisitos de la regulación de vendedores con sede en el hogar (ver *Usar la cocina del hogar para preparar alimentos para vender*, publicación del Servicio de Extensión de Purdue FS-18-S-W). Pero los que quieran vender alimentos que no entran en esta excepción deberán trabajar en una cocina aprobada.

¿Dónde puede un emprendedor de Indiana hallar una cocina que cumpla con los requisitos para producir lo que quiere vender? Esto depende del tipo de producto y del lugar de venta.

Los emprendedores que quieran vender a una gran cantidad de consumidores mayor cantidad de productos que los que permite la excepción de vendedor que produce en su casa, deberán elaborarlos en una instalación diferente de la de su casa. Para ser aprobada, una cocina debe ser inspeccionada por el Departamento de Salud del Estado de Indiana (ISDH) o por uno de los 93 departamentos de salud locales (www.in.gov/isdh/24822.htm). Los comercios minoristas de alimentos que no estén en propiedad del estado son inspeccionados por el departamento de salud local de cada condado. Los comercios minoristas de alimentos que estén en propiedad del estado y los comercios mayoristas son inspeccionados por el ISDH.

Las operaciones de procesamiento de carnes, aves, huevos y productos lácteos deben cumplir con regulaciones completamente diferentes. Consulte la publicación del servicio de Extensión de Purdue FS-16-S-W, *Regulaciones para el Procesamiento de Alimentos en Indiana* para más información.

Venta de alimentos al por menor es aquella que el productor o distribuidor hace directamente al consumidor, tal como en los restaurantes, tiendas, festivales, ferias y carnavales, y a través de internet.

Un vendedor de alimentos al por mayor, es definido por el ISDH como "cualquier comercio que produce, envasa, reenvasa o transpora alimentos para personas con el fin de distribuirlos a otra entidad para su reventa o redistribución." Esto excluye las cocinas residenciales y las posadas conocidas en Estados Unidos como "Bed and Breakfast".



2

Instalaciones aprobadas para un negocio de comida de pequeña escala

Algunos ejemplos de cocinas aprobadas que podrían estar disponibles para una producción de pequeña escala, de corto plazo al mayoreo son restaurantes, sedes de campamentos, escuelas, cocinas inspeccionadas de iglesias y asilos de ancianos.

El interesado debería hablar con los servicios de comidas preparadas o catering, la Cámara de Comercio local o el Departamento de Salud del Estado de Indiana para obtener una lista de sitios que se pueden usar. También debería verificar con el departamento de salud local que las instalaciones que piensa usar cumplen con los requisitos sanitarios y de salud. Si se trata de una producción al por mayor, se recomienda que consulte al Programa de Protección Alimentaria del Departamento de Salud del Estado de Indiana (www.in.gov/isdh/21068.htm).

Opciones adicionales para la producción de alimentos

Las cocinas comunitarias, las cocinas comerciales o las cocinas para principiantes son una opción popular para quienes quieren lanzar un negocio de comida, pues están instaladas para que muchos emprendedores las puedan usar. Generalmente hay un gerente que la maneja y se pueden procesar distintos tipos de alimentos, dependiendo de los equipos disponibles. Cada cocina tiene su propio sistema de pago según el tiempo de uso y el costo de almacenamiento.

Otra opción para los emprendedores es trabajar con **un envasador por contrato** (co-packer en inglés), que es un productor comercial que produce regularmente un producto similar y puede producirlo por contrato. Los envasadores por contrato generalmente tienen instalaciones para producción y procesamiento más grandes y pueden ayudar a identificar los ingredientes de un producto. En este sitio web se puede hallar una lista de cocinas comerciales y envasadores por contrato links.foodsci.purdue.edu/commercialkitchens. Al redactar un acuerdo se debe considerar el uso de equipos, limpieza, eliminación de residuos y el almacenamiento de productos terminados.



La preparación de productos alimenticios para venta al público debe hacerse en condiciones sanitarias adecuadas.

En la mayor parte de los establecimientos de alimentos debe haber un **manipulador de comida certificado**. Éste no necesita estar en el lugar en el momento de la producción, pero es responsable de todas las operaciones del establecimiento alimentario (www.state.in.us/isdh/21059.htm). Si no hay un empleado certificado, el emprendedor deberá obtener la certificación.

Existen numerosas excepciones al requisito de que haya un manipulador de comida certificado, que dependen del tipo de comida o de la clasificación del negocio (por ej. si es sin fines de lucro). Para más información puede ver la sección Preguntas frecuentes del sitio web www.state.in.us/isdh/files/FAQ_November_2010.pdf.

Los establecimientos mayoristas de alimentos deben inscribirse en el departamento de salud del estado 30 días antes de comenzar a operar y no hay arancel para ello. Las operaciones minoristas generalmente requieren una licencia o permiso del departamento de salud del condado, muchas de las cuales tienen un arancel.

Almacenamiento de ingredientes y productos terminados

Otro factor que puede afectar la selección de un sitio para la producción es el almacenamiento de ingredientes y del producto terminado. Las regulaciones exigen que una vez que se abrió el

3

paquete de un ingrediente, se mantenga en el lugar de producción. Se debe tener en cuenta el tipo de ingrediente (por ej. seco, refrigerado o congelado) y la cantidad de espacio necesaria para cada ingrediente, porque el espacio puede ser limitado o costoso.

Todos los ingredientes se deben obtener de fuentes que cumplan con los estatutos y regulaciones aplicables, tanto estatales como federales, así como con las ordenanzas locales. Los materiales crudos y otros ingredientes deben ser inspeccionados y separados como sea necesario para asegurar que estén limpios y en condiciones para ser procesados en la comida.

Por último, es muy importante separar los productos crudos de los cocidos o terminados, para asegurar que el producto final esté en buenas condiciones. Según sea la disponibilidad de espacio para almacenamiento y su costo, podría resultar más conveniente que un producto terminado y envasado sea almacenamiento en un depósito, lejos del lugar de producción.

Tipo de producto alimentario

Ciertos productos alimentarios deben cumplir con regulaciones específicas (por ej. estándares de identidad, requisitos de inspección, etc.). Antes de empezar, siempre debe consultar con el departamento de salud local o con el Programa de Protección Alimentaria del Departamento de Salud del Estado de Indiana (www.in.gov/isdh/20640.htm). La Junta de Salud Animal del estado de Indiana (www.in.gov/boah) es la agencia regulatoria que interviene cuando se trata de cualquier tipo de carnes, aves y productos lácteos dentro de Indiana.

Los alimentos acidificados y bajos en ácido pueden ser procesados solo bajo la supervisión de una persona que ha asistido a la Escuela de Control para un Proceso Mejor y tiene un proceso planificado y preparado por una autoridad en procesos, específico para los alimentos producidos. A menudo se contrata a una planta de envasado para este tipo de productos. Esta planta, el producto y el plan de procesamiento se deben inscribir en la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA) con un formulario 2541. Para más información, consulte las *Regulaciones para el Procesamiento de Alimentos en Indiana*, la publicación del Servicio de Extensión FS-16-S-W.

Alérgenos y procesamiento de comida

Muchas personas tienen alergias a las comidas que pueden causarles enfermedades graves e incluso la muerte, de manera que es crucial etiquetar los alimentos y manipular los ingredientes con sumo cuidado. Los alérgenos son proteínas que se encuentran naturalmente en algunos alimentos y que pueden provocar respuestas anormales del sistema inmunológico.

Según el sitio web del Departamento de Salud del Estado de Indiana (ISDH), “los productos alimenticios que contienen un ingrediente alérgico y no han sido debidamente etiquetados serán considerados como con un error de marca debido a que tienen un alérgico no declarado. El alimento puede ser considerado adulterado si está contaminado con un alérgico”.

Según la FDA, los siguientes productos representan el 90 por ciento de todos los alimentos alérgicos y se deben declarar como ingredientes: maníes o cacahuates, frijoles de soya, leche, huevos, pescado, mariscos crustáceos, frutos secos o nueces de todo tipo (por ej. pecanas). Los productores deben asegurar que no se ha producido contaminación cruzada con alérgicos no declarados, durante la producción de un producto para la venta.

Los responsables del procesamiento de alimentos que preparan productos que contienen alérgicos deben consultar el sitio web de ISDH o la sección informativa sobre alérgicos de la FDA. (www.fda.gov/Food/FoodSafety/FoodAllergens/default.htm).

4

Referencias**Indiana State Department of Health
(Departamento de Salud del Estado de Indiana)**

Food Handler Certification (Certificación para la Manipulación de Alimentos), www.in.gov/isdh/files/FoodHandler-Final.pdf (consultado en octubre 2011)

Food Protection Program (Programa de Protección Alimentaria), www.in.gov/isdh/20640.htm (consultado en octubre 2011)

Departamentos de salud locales de Indiana, www.in.gov/isdh/24822.htm (consultado en octubre 2011)

Indiana Board of Animal Health (Departamento de Salud Animal de Indiana)

Food Safety and Inspection (Seguridad e Inspección de Alimentos), www.in.gov/boah (consultado en octubre 2011)

Cualquier referencia que se haga en esta publicación a un producto, proceso o servicio comercial específico, o el uso del nombre de cualquier marca registrada, empresa o corporación, se hace solo para información general y no constituye una promoción, recomendación o certificación de ninguna índole por parte del servicio de Extensión de Purdue. Las personas que usen tales productos asumen la responsabilidad de su uso de acuerdo con las instrucciones actuales del fabricante.

Para más información, por favor consultar otras publicaciones de la Serie Emprendimientos alimentarios:

FS-14-S-W, Alimentos orgánicos

FS-15-S-W, Métodos para la conservación de alimentos

FS-16-S-W, Regulaciones para el procesamiento de alimentos en Indiana

FS-18-S-W, Uso de la cocina del hogar para preparar alimentos para vender

Todas estas publicaciones están disponibles en el **Purdue Extension Education Store**, www.the-education-store.com.