



Emprendimientos alimentarios

EXPERT
REVIEWED

Uso de la cocina del hogar para preparar alimentos para vender



Department of
Food Science

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*

Introducción

Quienes preparan comida para vender deben seguir los estrictos lineamientos que regulan qué tipos de comidas pueden preparar, dónde pueden hacerlos, cómo la pueden envasar y dónde pueden vender sus productos.

Antes del 2009, los emprendedores que usaban las cocinas de la casa solo podían preparar miel de maple, miel de abeja, sorgo y verduras y frutas sin cortar para vender directamente a los consumidores. La preparación y venta de cualquier otro tipo de alimentos exigía tener un “establecimiento de comida”, tal como un restaurante, tienda o almacén. Si no tenía un establecimiento de comida, otra opción era usar una cocina aprobada, la cual debía cumplir con numerosas regulaciones del estado, incluida la inscripción, licencia e inspección del departamento de salud. (Para más información sobre este tema, vea *Usar una cocina aprobada para preparar alimentos para vender*, la publicación FS-17-S-W del servicio de Extensión de Purdue).

Sin embargo, en 2009 la Asamblea General de Indiana creó la excepción conocida como HBV (Home-based-vendor) **para los vendedores** que producen en su casa, a través de la Ley de la Cámara de Representantes 1309 revisada. Esta excepción permite al individuo elaborar “productos alimenticios que no son potencialmente peligrosos” en una cocina particular, para vender solo en mercados comunitarios y puestos del camino. Ningún alimento de un HBV puede venderse (o revenderse) en otros sitios como restaurantes, festivales, carnavales u otros eventos.

¿Vendedor que produce en su casa o establecimiento de comidas?

Un vendedor debe ser designado ya sea como un “vendedor que produce en su casa” o como un “establecimiento de comida”, no ambos. Los emprendedores que producen comida que no es potencialmente peligrosa no deben mezclar sus actividades de producción con los que producen comida que es potencialmente peligrosa. Si un productor planea vender alimentos que no se permite preparar en una cocina del hogar, entonces debe hacerlo en un establecimiento de comidas y cumplir con todos los requisitos para tal.



Purdue Extension

Knowledge to Go

1-888-EXT-INFO

2

Tipo de alimento	pH		Actividad del agua (a_w)
<i>No-potencialmente peligrosos</i> (además de verduras y frutas enteras, sin cortar)	Menor o igual a 4.6	O	Menor o igual a 0.85
<i>Potencialmente peligrosos</i>	Mayor de 4.6	AND	Mayor de 0.85

¿Qué es lo que hace que un alimento sea potencialmente peligroso o no?

Los alimentos que pueden representar un riesgo para la salud pública son considerados potencialmente peligrosos y NO pueden producirse y venderse bajo la excepción HBV. Un alimento potencialmente peligroso incluye a aquéllos que son naturales o sintéticos y requieren control de temperatura porque se encuentran en un estado tal que puede dar lugar al crecimiento de bacterias nocivas. En general, cualquier comida que tiene ingredientes, envase o condiciones de almacenamiento que pueden representar un riesgo a la salud humana es considerada potencialmente peligrosa. Hay seis factores que afectan el crecimiento de bacterias: ingredientes, acidez, tiempo, temperatura, oxígeno y humedad. La acidez y la humedad son los dos factores más críticos que se usan para controlar el crecimiento de bacterias en los productos que se almacenan a temperatura ambiente.

La acidez se mide por el pH, mientras que la humedad se mide por la actividad del agua. La actividad del agua mide la cantidad de agua en un producto alimenticio que puede tener microorganismos. Se han establecido límites críticos a la actividad del agua y al pH para diferenciar los alimentos potencialmente peligrosos de aquéllos que no lo son.

Las regulaciones del gobierno solo requieren un pH menor o igual a 4.6, pero la mayoría de las comidas ácidas tienen un pH medido menor de 4.2 para minimizar cualquier riesgo. Se recomienda que un vendedor que produce en su casa alimentos ácidos (con un pH menor de 4.6) compre y use un medidor de pH para controlar regularmente el pH de sus productos. Luego de calibrar el medidor de pH se debe tomar una muestra representativa del producto y medirla usando una sonda de pH. Todas las medidas, incluidos el pH y la actividad del agua, deben tomarse tres veces con un medidor calibrado. Tomar tres muestras nuevas o únicas es una buena

práctica de laboratorio para verificar los resultados y la exactitud de la medición.

Hay varios medidores de pH manuales en venta por aproximadamente \$100 cada uno. Además, se puede hallar laboratorios independientes que miden el pH y la actividad del agua, además de hacer muchos otros exámenes, en links.foodsci.purdue.edu/laboratories. Quienes producen alimentos para la venta en su casa deben dirigir cualquier pregunta sobre sus productos al departamento local de salud.

¿Qué alimentos se consideran potencialmente peligrosos?

La lista que se encuentra en la última página de esta publicación muestra algunos ejemplos de alimentos que son potencialmente peligrosos y otros que no lo son, pero no es una lista completa. Como dijimos antes, todos los alimentos potencialmente peligrosos tienen un pH de 4.6 o menos, o una actividad de agua de menos de 0.85.

Requisitos de etiquetado para vendedores que producen en su casa (HBV)

Todos los HBV deben incluir este texto impreso en letra de tamaño no menor a 10 pts. en las etiquetas de sus productos.: **“Este producto está producido y procesado en el hogar y el área de producción no ha sido inspeccionada por el Departamento de Salud del Estado”**.

Los alimentos de HBV también deben incluir lo siguiente en sus etiquetas:

- nombre y dirección del productor (HBV),
- nombre común o corriente del producto alimenticio
- ingredientes incluidos en el producto alimenticio en orden descendiente por peso (de mayor a menor)
- peso neto y volumen del producto envasado
- fecha en la que el producto fue procesado

3

Esta etiqueta debe estar presente con y/o en el alimento en el sitio de venta, más allá de que el producto esté envasado o no. Para los productos no envasados, en lugar de la etiqueta se puede usar carteles fáciles de leer que incluyan toda la información exigida para las etiquetas. No se requiere etiquetado (ni cartel) para las verduras y frutas frescas sin cortar.

Lo primero que se recomienda hacer al vendedor que produce en su casa

1. Medir el pH/o actividad del agua del producto usando un dispositivo personal o un laboratorio independiente. En el caso de un laboratorio, puede considerar:
 - a. laboratorios disponibles para mediciones:
 - <http://links.foodsci.purdue.edu/laboratories>
 - b. Departamento de Ciencias de la Alimentación de Purdue
 - Comuníquese con Katie Clayton, especialista de Extension, a: katie-clayton@purdue.edu.
2. Determinar si su producto alimenticio no es potencialmente peligroso, basado en el pH, la actividad del agua y la información de la tabla que se encuentra en la página 2.
3. Comunicarse con su Departamento de Salud local para preguntas específicas:
 - a. Lista de departamentos de salud de Indiana: www.in.gov/isdh/24822.htm.
4. Si el alimento no es potencialmente peligroso, proceder con la preparación y venta del mismo, solo en mercados comunitarios y puestos del camino.
5. Si se trata de un producto potencialmente peligroso (con un pH mayor de 4.6 Y actividad de agua superior a 0.85), este alimento no puede ser producido o vendido bajo la excepción HBV, de modo que habría que usar otra opción. Para producir este tipo de alimentos, debe seguir todos los pasos siguientes:
 - Producir el alimento en un establecimiento autorizado para la producción de alimentos, lo que incluye una cocina comercial o hacerlo junto con un envasador por contrato, que es un productor comercial que regularmente produce un alimento similar y puede ser contratado para la producción.
 - > <http://links.foodsci.purdue.edu/commercialkitchens>

- Asistir a la Escuela de Control para un Proceso Mejor de Purdue.
 - > ag.purdue.edu/foodsci/extension/Pages/default.aspx
 - > http://www.ag.purdue.edu/foodsci/Documents/workshops/bpcs_brochure.pdf
- Comunicarse con un experto en procesos que revise el proceso de enlatado (también denominado “plan de procesamiento”)
 - > <http://links.foodsci.purdue.edu/processauthorities>
- Presentar el plan de procesamiento ante la Administración de Medicamentos y Alimentos usando el formulario 2541.
 - > Instrucciones para la presentación del formulario: <http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/Product-SpecificInformation/AcidifiedLow-AcidCannedFoods/EstablishmentRegistrationThermalProcessFiling/Instructions/default.htm>
 - > Presentación electrónica: www.fda.gov/Food/FoodSafety/Product-SpecificInformation/AcidifiedLow-AcidCannedFoods/EstablishmentRegistrationThermalProcessFiling/ElectronicSubmissions/default.htm

Referencias

“Guidance for Uniform Use of House Enrolled Act 1309,” (Guía para el Uso Uniforme de la Ley 1309 de la Cámara de Representantes, revisada) Departamento de Salud del Estado de Indiana, 11 de junio 2009, www.in.gov/isdh/files/HEA_1309_guidance_final_6_11_09.pdf (consultado octubre 2011).

Información Mantenido por la Oficina de Revisión de Códigos, Agencia de Servicios Legislativos de Indiana, www.in.gov/legislative/ic/code/title16/ar42/ch5.html (consultado octubre 2011).

4

Tipo de alimento	Potencialmente no-peligroso (puede ser vendido por un vendedor que produce en su casa [HBV])	Potencialmente peligroso (no puede ser vendido por un vendedor que produce en su casa [HBV])
<i>Artículos de panadería</i>	Galletas, pasteles, tartas de fruta (pies), bolillos, panes, pastelillos, barritas	<ul style="list-style-type: none"> • Productos que contienen carnes rojas, aves y o animales acuáticos • productos lácteos sin hornear, incluidos quesos, mantequilla y yogur • productos sin hornear que contienen huevo y huevos frescos
<i>Frutas y verduras</i>	Frutas y verduras frescas sin cortar, por ejemplo: naranjas, cerezas y otros frutos del bosque, tomates, maíz, lechuga, ejotes, pimientos, etc	<ul style="list-style-type: none"> • Cualquier verdura o fruta cortada, por ej. tomates o melones cortados • Brotes crudos de semillas
	Verduras fermentadas, por ej. verduras preparadas en una solución de agua y sal en que las bacterias producen ácido láctico para acidificar el producto, que no necesita refrigeración.	<ul style="list-style-type: none"> • Verduras preparadas como encurtidos, no fermentadas (por ej. pepinillos o remolachas en vinagre) que están acidificadas (por ej. agregando vinagre) y no necesitan refrigeración. Nota: Las verduras que requieren el agregado de un ácido (por ej. vinagre) NO se consideran fermentadas. • Ajo en preparaciones de aceite • Hierbas en preparaciones de aceite
<i>Frutas/frutas enlatadas</i>	Mermeladas y jaleas de frutas preparadas de forma tradicional, por ej.: de uva, fresa, arándanos azules, frambuesas, zarzamoras, etc.	<ul style="list-style-type: none"> • Dulces llamados “butter” en inglés (por ej.: manzana, pera, calabaza) y mermeladas y jaleas de bajo contenido en azúcar o sin azúcar agregado.
<i>Alimentos enlatados</i>	Solo productos naturalmente ácidos (esto es con un pH natural por debajo de 4.6) Incluye productos hechos a partir de frutas (como uvas, fresas, arándanos azules, frambuesas, zarzamoras, etc.) y algunas otras salsas sin trozos de fruta o verdura (como salsa de barbacoa). Nota: Se debe verificar el pH de todos los productos enlatados antes de su venta.	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentos enlatados ácidos y de bajo contenido ácido (por ej. en recipientes sellados herméticamente como latas, tarros de vidrio, envases plásticos, etc.) tales como verduras, salsas, chutney, chow-chow, remolachas y otras verduras encurtidas enlatadas, etc. • Alimentos envasados con oxígeno reducido (por ej. al vacío)
<i>Carnes rojas, aves, pescados y mariscos</i>	---	<ul style="list-style-type: none"> • Todos los productos con carnes rojas, aves, o animales acuáticos
<i>Jarabes</i>	Miel, maple, sorgo y melaza	---
<i>Nueces y legumbres</i>	Cacahuete, almendras, castañas, nueces, pistachos, etc.	---
<i>Dulces y golosinas</i>	Caramelos, chocolate, fudge, crocante de cacahuete, frutas cubiertas con chocolate y/o nueces, y bombones.	---

5

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-17-S-W, Uso de una cocina aprobada para preparar alimentos para vender

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

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.

PURDUE AGRICULTURE

9/12

La política del Servicio de Extensión Cooperativa de Purdue University es que todas las personas tienen igualdad de oportunidades y acceso a sus programas educativos, servicios, actividades e instalaciones sin distinción de raza, religión, color de piel, sexo, edad, origen nacional o descendencia, estado matrimonial, estado paterno o materno, orientación sexual, discapacidad o estado como veterano militar.

Purdue University es una institución de Acción Afirmativa. Este material puede estar disponible en formatos alternativos.

1-888-EXT-INFO
www.the-education-store.com

Purdue Extension
Knowledge to Go
1-888-EXT-INFO