

Iniciando un Negocio de Producción de Alimentos en Tennessee:

Resumen de las
Regulaciones
Aplicables a la
Manufactura de
Alimentos y Otros
Recursos

Septiembre 2021



Crédito Fotografía: Franklin Farmers Market



Tabla de Contenido

Megan Bruch Leffew
Especialista en Extensión
Centro para la Agricultura Redituable

Mark Morgan
Especialista en Extensión y Profesor
Departamento de Ciencia de los Alimentos

Nathan Miller
Gerente de la Lechería UT
Departamento de Ciencia de los Alimentos

M. Fernanda San Martín G.
Profesora Asociada
Universidad de Purdue

Introducción	1
Definiciones y Descripciones	2
Árbol de Decisión sobre Regulaciones Alimentarias	3
Resumen de las Regulaciones para la Manufactura de Alimentos en Tennessee por Categoría de Alimentos	4
Recursos Adicionales	7
Resumen	7



Crédito Fotografía: Departamento de Agricultura de Tennessee



Introducción

La identificación de las regulaciones sobre manufactura de alimentos que aplican a productos específicos puede ser difícil para los agricultores de Tennessee interesados en agregar valor a sus productos agrícolas y para los empresarios interesados en la manufactura de alimentos. Las regulaciones aplicables varían dependiendo de: 1) el nivel de riesgo de inocuidad alimentaria del producto, y 2) cómo/dónde el producto es comercializado o distribuido. Los alimentos manufacturados para venta en Tennessee pueden estar regulados por el Departamento de Agricultura de Tennessee (TDA, por sus siglas en inglés), el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés), y/o la Administración de Alimentos y Drogas de los Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés); mientras que los alimentos preparados para consumo en el sitio de preparación como, por ejemplo, un puesto de comida, un camión de comida, un servicio de catering, o un restaurant, están regulados por el Departamento de Salud de Tennessee y/o el departamento de salud local.

Este folleto informativo contiene un árbol de decisión para ayudar a los productores y fabricantes de alimentos a identificar, con base en las regulaciones, si su plan es considerado como “servicio de alimentos” o como “manufactura de alimentos”, y si debe de tener un permiso para la manufactura de alimentos y utilizar una cocina comercial para la elaboración de su producto. Además, se incluye un resumen básico de las regulaciones más importantes sobre manufactura de alimentos por categoría, así como recursos adicionales para ayudar a los productores de Tennessee, socios de la industria, y potenciales fabricantes de alimentos, a identificar las regulaciones y la(s) agencia(s) regulatorias involucradas en el proceso.

Las categorías de alimentos manufacturados incluidos en este resumen son:

1. Alimentos no potencialmente-peligrosos fabricados bajo la Ley Cottage de Alimentos de Tennessee
2. Alimentos potencialmente peligrosos, alimentos que requieren del control de tiempo/temperatura para su inocuidad (TCS, por sus siglas en inglés), y alimentos no potencialmente-peligrosos no cubiertos por la Ley Cottage de Alimentos
3. Alimentos ácidos formulados
4. Alimentos acidificados.

Este folleto informativo no incluye información relacionada al ganado o procesamiento de productos cárnicos, carnicerías o tiendas de carne al menudeo, carne seca, u otros productos cárnicos o productos lácteos tales como leche fluida, queso, helado, yogurt, etc. Las regulaciones para estas categorías de alimentos son especializadas y notablemente distintas de aquellas regulaciones aplicables a las categorías de alimentos consideradas en este folleto. Esta publicación tampoco incluye aspectos relacionados con la producción de alimentos dentro de establecimientos de venta de alimentos al menudeo. El término “establecimiento de venta de alimentos al menudeo” incluye instalaciones que fabrican, procesan, envasan, o mantienen alimentos, si la función primaria de dicho establecimiento es la venta de alimentos directa al consumidor, incluyendo aquellos alimentos fabricados, procesados, envasados, o mantenidos en dicho establecimiento.

Photo Credit: Tennessee Department of Agriculture



Definiciones y Descripciones.

Las definiciones y descripciones de los términos más importantes usados en este folleto se dan a continuación:

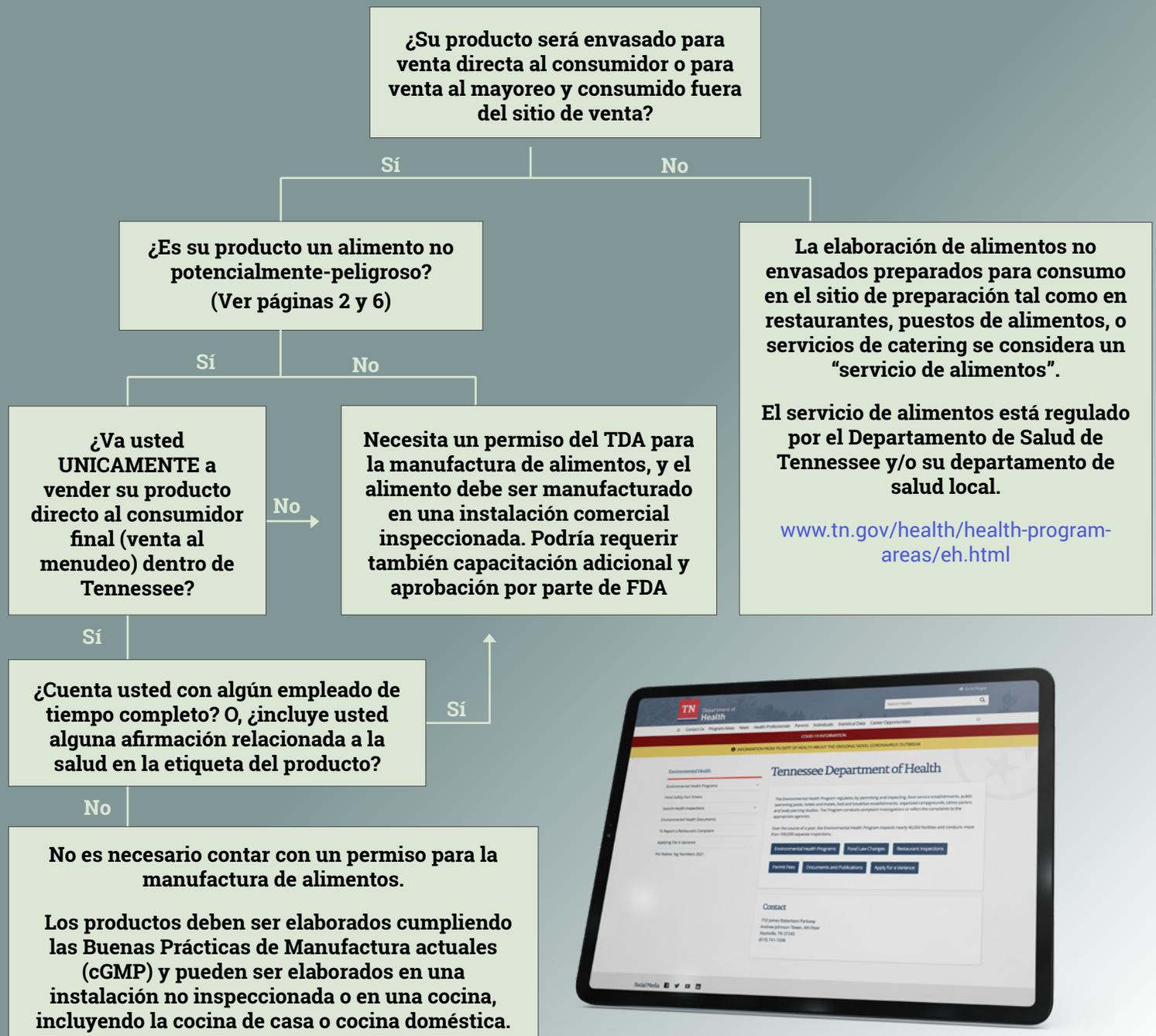
- **Alimentos no potencialmente-peligrosos** – Este término no está definido claramente en ninguna regulación. Sin embargo, se utiliza para identificar aquellos alimentos que no requieren refrigeración y que son estables a temperatura ambiente porque a) tienen una actividad de agua muy baja, b) tienen un pH muy bajo, o c) por la combinación de ambos. Un valor bajo de actividad de agua y/o bajo pH prevendrá el crecimiento de bacterias dañinas en el alimento. Varios productos de panificación, jaleas y mermeladas, frutas enlatadas, hierbas y especias secas y o sus mezclas son clasificadas como alimentos no potencialmente-peligrosos.
- **Alimentos potencialmente peligrosos** – Los alimentos potencialmente peligrosos son aquéllos que consisten en carne de res, cerdo o ave, huevo líquido y productos de huevo parcialmente cocidos, pescado, leche y productos de leche, mariscos, productos de panificación parcialmente cocidos, y/u otros ingredientes capaces de fomentar el crecimiento rápido y progresivo de microorganismos productores de toxinas o infecciosos cuando se almacenan a temperaturas por arriba de 45 grados F, si es un alimento frío, o por debajo de 140 grados F, si es un alimento caliente. También se incluye dentro de los alimentos potencialmente peligrosos a los alimentos enlatados de baja acidez (vegetales, pescado, carne, etc.) y a los alimentos acidificados (encurtidos de vegetales, pescado, carne, huevos, etc.).
- **Alimentos que requieren del control de tiempo/temperatura para su inocuidad (TCS)** – Esta categoría estuvo, en el pasado, descrita como “alimentos potencialmente peligrosos” pero ese término ha sido reemplazado en la mayoría de las regulaciones por el de alimentos TCS. Los alimentos TCS, como se define en el Código de Alimentos 2013, son alimentos que requieren del control del tiempo y/o temperatura para su inocuidad (TCS), y así limitar el crecimiento de microorganismos patógenos o la formación de toxinas. Las condiciones de tiempo y temperatura son similares a las mencionadas anteriormente.
- **Alimentos ácidos formulados** – Los alimentos ácidos formulados contienen normalmente ingredientes ácidos (pH menor que o igual a 4.6) pero pueden contener una pequeña cantidad (menos del 10% en peso) de ingredientes de baja acidez (pH mayor que 4.6), lo cual no cambia significativamente el pH de los ingredientes ácidos. El pH del producto final debe ser igual a o menor que 4.6 por definición.
- **Instalación comercial productora de alimentos** – Una instalación comercial productora de alimentos (llamada también cocina comercial) es un espacio que cuenta con una licencia comercial y está diseñado para cumplir con las regulaciones de las Buenas Prácticas de Manufactura (GMP, por sus siglas en inglés) para la manufactura, procesado, envasado, o retención, de alimentos. Las cocinas comerciales se utilizan típicamente para la preparación de alimentos para venta, y puede incluir el uso de cocinas de uso compartido, o cocinas incubadoras, llamadas también cocinas comunales. Las cocinas comerciales se usan también para preparar alimentos que serán consumidos en el mismo lugar de preparación, tales como restaurantes, hoteles, escuelas, iglesias, etc.

Árbol de Decisión sobre Regulaciones de Alimentos.

Las respuestas a las preguntas planteadas en este diagrama ayudarán a los productores a identificar si será necesario o no, contar con un permiso para la manufactura de alimentos y utilizar una cocina comercial para el producto que planean elaborar y comercializar; o si dicho plan requerirá de un permiso de servicio de alimentos emitido por su departamento de salud local.



Crédito Fotografía: Departamento de Agricultura de Tennessee





Crédito Fotografía: Departamento de Agricultura de Tennessee

Resumen de las Regulaciones para la Manufactura de Alimentos en Tennessee por Categoría de Alimentos

Los productores pueden usar la siguiente tabla como ayuda para identificar a qué categoría pertenece el alimento que planean producir y para obtener la información básica sobre las regulaciones involucradas en la manufactura de cada tipo de producto.

Características y Regulaciones	Clase / Tipo de Alimento			
	Alimentos No Potencialmente Peligrosos - Ley Cottage de Alimentos	Alimentos Potencialmente Peligrosos, Alimentos que requieren del Control de Tiempo/Temperatura para su Inocuidad (TCS), y Alimentos No Potencialmente Peligrosos No Cubiertos por la Ley Cottage de Alimentos	Alimentos Ácidos Formulados	Alimentos Acidificados
Ejemplos comunes	<p>Productos de panificación, que tienen un nivel de actividad de agua menor que 0.85; mermeladas, jaleas y conservas de frutas; mantequillas de frutas (manzana, durazno, etc.); frutas enlatadas (solo frutas naturalmente ácidas), dulces, especias secas (orégano, tomillo, romero, salvia).</p> <p>Observe que al hacer modificaciones a la receta como "bajo en azúcar" o la adición de vegetales (calabaza, zanahoria, cebolla, pimientos) puede convertir un alimento no potencialmente-peligroso en un producto potencialmente peligroso.</p>	<p>Productos de panificación que requieran refrigeración (pay de queso, natillas o pays de crema, etc.); salsas frescas, sopas o dips que requieran refrigeración; frutas y vegetales congelados; frutas y vegetales procesados o cortados como ensaladas; jugos; arroz y pasta cocidos; sándwiches; etc.</p> <p>Los alimentos no potencialmente-peligrosos que no cumplan con las limitaciones de la Ley Cottage de Alimentos deben apegarse a esta categoría de regulaciones también.</p>	<p>Varias salsas y aderezos estables a temperatura ambiente (salsa barbacoa, salsas picantes, mayonesa, marinados); tomates enlatados (pH < 4.7); productos fermentados (kombucha, sauerkraut); productos de frutas sin azúcar como jaleas, mermeladas, y mantequillas; etc.</p>	<p>Jarabe de saúco, salsas, chow-chows, salsas de maíz, pepinillos, huevos encurtidos, vegetales encurtidos, y algunas salsas barbacoa y salsas picantes que contengan una cantidad significativa de alimentos de baja acidez como pimientos o chiles.</p> <p>Típicamente se usa vinagre (ácido acético) o ácido cítrico para reducir el pH del producto.</p>
Definición/ Descripción	<p>Los alimentos no potencialmente-peligrosos no promueven el crecimiento de bacterias, y los pasos de procesamiento no requieren controles rigurosos de tiempo y/o temperatura para asegurar un producto inocuo. Los alimentos no potencialmente-peligrosos son normalmente ácidos por naturaleza (típicamente pH < 4.2), tienen un bajo valor de actividad de agua (aw < 0.85), o una combinación de ambos factores que limita el crecimiento de patógenos.</p> <p>Productos con alto contenido de sal o azúcar, horneados, o secos/deshidratados tienen normalmente baja actividad de agua, pero dependerá de los ingredientes usados y de las condiciones de proceso aplicadas.</p>	<p>Los alimentos potencialmente peligrosos contienen ingredientes capaces de promover el crecimiento rápido y progresivo de microorganismos infecciosos o productores de toxinas cuando son almacenados a temperaturas por encima de 45 grados F, si es un alimento frío, o por debajo de 140 grados F, si es un alimento caliente.</p> <p>El control de tiempo/temperatura para la inocuidad se refiere a alimentos que requieren del control de tiempo o temperatura para su inocuidad (TCS) para limitar el crecimiento de microorganismos patógenos o la formación de toxinas.</p> <p>Estos alimentos requieren el control de tiempo y/o temperatura porque representan un riesgo de transmisión de enfermedades por alimentos si no son procesados, preparados, o manejados correctamente.</p> <p>Las regulaciones en esta columna aplican también a alimentos no potencialmente-peligrosos comercializados al mayoreo (vendidos a tiendas, restaurantes, distribuidores, etc.), y a través de fronteras estatales (comercio interestatal), fabricados por empleados de tiempo completo, o que incluyen afirmaciones o reclamos de salud en la etiqueta.</p>	<p>Los alimentos ácidos constituyen un menor riesgo a la inocuidad que los alimentos potencialmente peligrosos porque la mayoría de las bacterias dañinas no sobrevivirán ni crecerán bajo las condiciones ácidas del producto. Los alimentos ácidos formulados son normalmente alimentos ácidos (o una mezcla de ingredientes ácidos), aunque puede contener añadidas "pequeñas cantidades" de ingredientes de baja acidez. Las regulaciones requieren que los alimentos ácidos formulados tengan un pH de equilibrio final de 4.6 o menor. Estos alimentos no deberán contener más de 10% (en peso) de ingredientes de baja acidez. Además, los ingredientes de baja acidez no deberán incrementar significativamente el pH de equilibrio del ácido o ingrediente(s) ácido(s) predominante.</p> <p>El pH es un valor tomado con un medidor de pH (potenciómetro) que describe qué tan ácida o alcalina es una sustancia. La escala de pH varía de 0 (lo más ácido) a 14 (lo más alcalino), con 7 considerado neutro. El pH de la mayoría de los alimentos se encuentra entre 2 y 6.5. Los alimentos enteros y los ingredientes se clasifican como ácidos (pH < 4.6) o de baja acidez (pH entre 4.6 y 7) según la acidez natural del producto.</p>	<p>Los alimentos acidificados son alimentos de baja acidez a los cuales se ha añadido ácido(s) o alimento(s) ácido(s) que da lugar a un producto con un pH de equilibrio final de 4.6 o menor, y una actividad de agua mayor que 0.85.</p> <p>El pH de equilibrio representa la condición en la cual todos los componentes del alimento, tanto líquidos como sólidos, alcanzan el mismo valor de pH.</p> <p>Para alimentos acidificados, el control de pH es crítico para prevenir botulismo por la bacteria <i>Clostridium botulinum</i></p>



Características y Regulaciones	Clase / Tipo de Alimento			
	Alimentos No Potencialmente Peligrosos - Ley Cottage de Alimentos	Alimentos Potencialmente Peligrosos, Alimentos que requieren del Control de Tiempo/Temperatura para su Inocuidad (TCS), y Alimentos No Potencialmente Peligrosos No Cubiertos por la Ley Cottage de Alimentos	Alimentos Ácidos Formulados	Alimentos Acidificados
Limitaciones/ Restricciones	<p>Existen varias limitaciones o restricciones para la venta de alimentos no potencialmente-peligrosos bajo la Ley Cottage de Alimentos.</p> <p>Los productos deben de ser únicamente vendidos directamente al consumidor final (venta al menudeo) dentro del estado de Tennessee. El productor del alimento no puede tener ningún empleado de tiempo completo fabricando el alimento. La etiqueta del alimento no puede incluir ninguna afirmación o reclamo de salud.</p> <p>Las operaciones que venden productos al mayoreo (a restaurantes, tiendas de autoservicio, tiendas de regalos, etc.), las que vendan el producto en otros estados (comercio interestatal), o que operen con empleados de tiempo completo deberán utilizar una instalación comercial y obtener un permiso para manufactura de alimentos del Departamento de Agricultura de Tennessee.</p> <p>Consulte la columna correspondiente a Alimentos Potencialmente Peligrosos, Alimentos que Requieren Control de Tiempo/Temperatura para su Inocuidad (TCS), y Alimentos No Potencialmente-Peligrosos No Cubiertos por la Ley Cottage de Alimentos.</p>	Ninguna	Ninguna	Ninguna
Agencia(s) Regulatoria(s)	Departamento de Agricultura de Tennessee (TDA)	TDA, FDA y/o USDA dependiendo del tipo de producto.	TDA. La FDA podrá también estar involucrada si el producto será comercializado en otro(s) estado(s) (cruzará fronteras estatales).	TDA y, ya sea, FDA o USDA dependiendo de los ingredientes en el producto.
Regulaciones	<p>Buenas Prácticas de Manufactura Actuales (cGMP) descritas en 21 CFR Parte 117 Subparte B.</p> <p>www.fda.gov/food/guidance-regulation-food-and-dietary-supplements/current-good-manufacturing-practices-cgmps-food-and-dietary-supplements</p>	<p>Buenas Prácticas de Manufactura Actuales (cGMP) descritas en 21 CFR Parte 117 Subparte B, y cualquier otra regulación específica para el producto. Por ejemplo, HACCP para jugos, registro de las instalaciones y registro del proceso para alimentos enlatados de baja acidez (LACF).</p> <p>www.fda.gov/food/guidance-regulation-food-and-dietary-supplements/current-good-manufacturing-practices-cgmps-food-and-dietary-supplements</p>	<p>Buenas Prácticas de Manufactura Actuales (cGMP) descritas en 21 CFR Parte 117 Subparte B.</p> <p>www.fda.gov/food/guidance-regulation-food-and-dietary-supplements/current-good-manufacturing-practices-cgmps-food-and-dietary-supplements</p>	<p>Buenas Prácticas de Manufactura Actuales (cGMP) descritas en 21 CFR Parte 117 Subparte B, y Regulaciones para Alimentos Acidificados 21 CFR Partes 108 y 114.</p> <p>www.fda.gov/food/guidance-regulation-food-and-dietary-supplements/current-good-manufacturing-practices-cgmps-food-and-dietary-supplements</p>

Características y Regulaciones	Clase / Tipo de Alimento			
	Alimentos No Potencialmente Peligrosos - Ley Cottage de Alimentos	Alimentos Potencialmente Peligrosos, Alimentos que requieren del Control de Tiempo/Temperatura para su Inocuidad (TCS), y Alimentos No Potencialmente Peligrosos No Cubiertos por la Ley Cottage de Alimentos	Alimentos Ácidos Formulados	Alimentos Acidificados
Requisitos de las Instalaciones	Los alimentos no potencialmente peligrosos que cumplen con los requisitos de la Ley Cottage de Alimentos pueden ser elaborados en una casa o en otra instalación o cocina no inspeccionada. Los productos que no cumplen con las limitaciones descritas anteriormente deben ser elaborados en una instalación comercial.	Instalación comercial o cocina comercial. Consultar con la División de Servicios al Consumidor y la Industria del TDA para la revisión y aprobación de cualquier plan para remodelación o nueva construcción de las instalaciones.	Instalación comercial o cocina comercial. Consultar con la División de Servicios al Consumidor y la Industria del TDA para la revisión y aprobación de cualquier plan para remodelación o nueva construcción de las instalaciones.	Instalación comercial. Debe registrar la ubicación de la instalación con la FDA usando la Forma 2541 – www.fda.gov/media/72055/download . Consultar con la División de Servicios al Consumidor y la Industria del TDA para la revisión y aprobación de cualquier plan para remodelación o nueva construcción de las instalaciones.
Educación/ Certificación(es) Requerida(s)	Ninguna	Ninguna	Ninguna	Escuela para el Mejor Control de Proceso (Better Process Control School) para Alimentos Acidificados – foodscience.tennessee.edu/better-process-control-school-course
FDA require Proceso Programado	No	No	No, sin embargo, se recomienda que los productores trabajen en conjunto con un experto en inocuidad alimentaria o “autoridad de proceso” para desarrollar el proceso de manufactura e identificar los factores críticos del proceso.	Sí – 1) Trabajar con una autoridad de proceso para establecer el proceso programado para cada producto. 2) Registrar el proceso programado con la FDA usando la forma 2541 para cada producto y cada tamaño de envase. www.fda.gov/food/establishment-registration-process-filing-acidified-and-low-acid-canned-foods-lacf/establishment-registration-process-filing-acidified-and-low-acid-canned-foods-lacf-paper-submissions
FDA - Registro en Cumplimiento con el Acta de Bioterrorismo	Ninguno	El Acta de Seguridad de la Salud Pública y Preparación y Respuesta al Bioterrorismo de 2002 también requiere que las instalaciones que manufacturan alimentos se registren con la FDA. Este registro es diferente de la Forma 2541, y se puede completar en línea en: www.fda.gov/food/guidance-regulation-food-and-dietary-supplements/registration-food-facilities-and-other-submissions .		
Permiso(s) Requerido(s) TDA	Ninguno	Permiso para Manufactura Comercial de Alimentos de TDA		
Requisitos adicionales				Mantener registros precisos documentando todos los factores críticos para cada lote del proceso (ej. Tiempo de cocido, temperatura, pH final de equilibrio, peso de llenado, peso de los sólidos, etc.).
Requisitos de Etiquetado	Componentes requeridos en la etiqueta: 1. Nombre común del producto, 2. Nombre y dirección del fabricante, 3. Peso neto del producto en unidades del sistema inglés y métrico, 4. Lista completa de ingredientes en orden de predominancia por peso (incluyendo los alérgenos por nombre como trigo, soya, leche, huevo, pescado, mariscos, cacahuates, nueces de árbol), 5. Fecha de lote o código para trazabilidad en caso de problemas de inocuidad que requieran un retiro del mercado, 6. Número de registro de la instalación (para productos regulados por USDA y productos acidificados), 7. Código universal del producto (o de barras, UPC) si es requerido por el comerciante al menudeo.			
Panel de Información Nutricional	La Exención a Pequeñas Empresas establece que los pequeños negocios que venden menos de 100,000 unidades, con menos de 100 empleados, y que no hacen afirmaciones nutrimentales (ej. bajo en grasa, sin azúcar), no requieren incluir el panel de información nutrimental en la etiqueta. La empresa deberá registrar con la FDA un aviso de Exención a Pequeñas Empresas a menos que 1) no sea importadora, 2) las ventas sean menores a 10,000 unidades, y 3) tenga menos de 10 empleados de tiempo completo. Algunos compradores al mayoreo pueden requerir panel de información nutrimental. Los productores más grandes de lo especificado en este apartado deberán incluir panel de información nutrimental.			
Recursos adicionales	PB1881A Manufactura de Alimentos No Potencialmente Peligrosos para Venta Sin Un Permiso en Tennessee extension.tennessee.edu/publications/Documents/PB1881.pdf (En Español)		SP 747-B Manufactura de Alimentos Ácidos Formulados en Tennessee extension.tennessee.edu/publications/Documents/SP747-B.pdf (En Inglés)	SP 747-A Manufactura de Alimentos Acidificados en Tennessee extension.tennessee.edu/publications/Documents/SP747-A.pdf (En Inglés)



Crédito Fotografía: Franklin Farmers Market



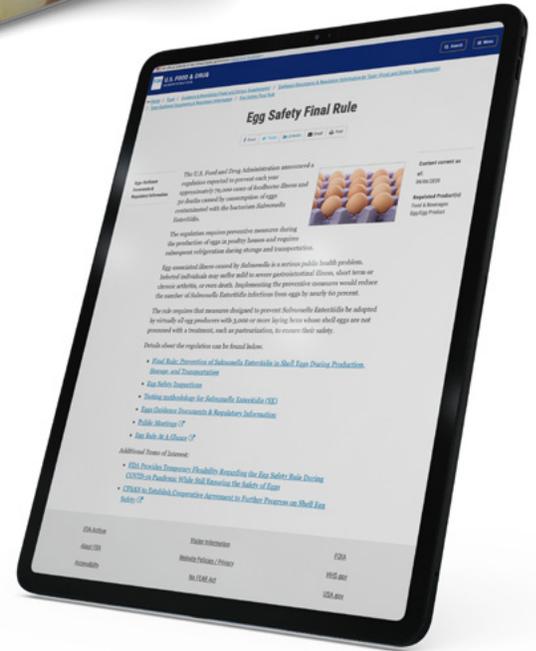
Recursos Adicionales

En esta sección se incluyen los contactos o ligas a información y recursos adicionales para potenciales fabricantes de alimentos.

¿Necesita aún ayuda para identificar la categoría de un alimento en particular?

Algunos fabricantes pudieran necesitar ayuda adicional para identificar las regulaciones aplicables a su producto, y en algunas ocasiones la categoría de regulación para un alimento dependerá de la receta específica. En este caso se recomienda a los productores contactar al Departamento de Servicios al Consumidor y la Industria del Departamento de Agricultura de Tennessee al teléfono 615-837-5193. El Departamento de Ciencia de los Alimentos de la Universidad de Tennessee proporciona también asistencia con la identificación del status regulatorio para un producto en particular. La universidad provee servicio de medición de pH y actividad de agua de su producto por una pequeña cuota. Para solicitar asistencia, enviar un correo electrónico a:

Foodsci_ext@utk.edu o visite: foodscience.tennessee.edu/food-science-extension.



COVID-19 INFORMATION

Food Manufacturing and Warehousing

TDA Licensed Community Kitchen Operations

Cottage Foods

Custom Slaughter

Federal Regulation

Food Warehousing

The image shows a detailed form titled 'FOOD MANUFACTURER / WAREHOUSE PLAN REVIEW QUESTIONNAIRE'. It includes sections for:

- Business Name, Address, City, State, ZIP Code
- Contact Information (Phone, Email)
- Business Description and Product Categories
- Facility Information (Square Footage, Equipment)
- Personnel Information (Number of Employees, Training)
- Regulatory Compliance (Permits, Licenses)
- Approval and Signature Lines

Starting a Food Manufacturing Business in TN

Whenever a food establishment is constructed, remodeled or whenever an existing structure is converted to use as a food establishment, plans and specifications must be submitted to the Tennessee Department of Agriculture (TDA), Consumer & Industry Services, prior to the start of construction, remodeling or conversion. Construction of the food establishment cannot begin until TDA has completed their review and given their approval.

What is required of new manufacturers within the State of Tennessee?

- All manufacturers are required to obtain a license in accordance with Tennessee Food, Drug and Cosmetic Act and Chapter 0080-04-13.

Where do I get the license to manufacture within the State of Tennessee?

Trabajando con una Autoridad de Proceso

Las regulaciones para alimentos acidificados establecen que los fabricantes deben trabajar con una autoridad de proceso para determinar el proceso programado adecuado para cada producto. Esta persona cuenta con el entrenamiento y experiencia necesaria para determinar las condiciones de procesamiento y factores críticos necesarios para producir un alimento comercialmente estéril tal y como lo requieren las regulaciones para alimentos acidificados. Mark Morgan, profesor en UT y especialista en Extensión, actúa como autoridad de proceso para productos acidificados y trabaja con fabricantes de alimentos para evaluar los productos y condiciones de procesamiento para determinar el proceso adecuado e identificar los factores críticos correspondientes para producir un alimento acidificado inocuo y sano. Contacto: mark.morgan@tennessee.edu

Escuela para el Mejor Control de Proceso

Los fabricantes de alimentos acidificados o de baja acidez enlatados deben de completar el curso de Escuela para el Mejor Control de Proceso (Better Process Control School). Los fabricantes que procesan alimentos de baja acidez o acidificados deben operar bajo la supervisión de una persona que haya participado en este curso y que esté disponible durante todo el tiempo de operación. Varias empresas optan por enviar también a este curso al personal que forma parte integral de las operaciones de procesamiento, evaluación de envases y saneamiento. El Departamento de Ciencia de los Alimentos de UT ofrece cursos en persona y en línea. Para mayor información visite foodscience.tennessee.edu/better-process-control-school-course.

Cómo iniciar el proceso para tramitar un Permiso para la Manufactura de Alimentos con el Departamento de Agricultura de Tennessee

Una vez que esté listo para iniciar el proceso para obtener un Permiso para la Manufactura de Alimentos con el Departamento de Agricultura de Tennessee, contactar al Coordinador de Divulgación de Manufactura de Alimentos de TDA al teléfono 615-837-5193 y/o complete el Cuestionario de Revisión de Planes para Manufactura/Bodega de Alimentos del TDA en www.tn.gov/content/dam/tn/agriculture/documents/foodsafety/Food_Manufacturing_Warehouse_Plan_Fillable.pdf.



Crédito Fotografía: Steamin' Steves BBQ



Crédito Fotografía: Franklin Farmers Market



Crédito Fotografía: Franklin Farmers Market

Para mayor información sobre los requisitos para obtener una licencia para la manufactura de alimentos de TDA consulte www.tn.gov/agriculture/consumers/food-safety/ag-farms-food-manufacturing-and-warehousing/startup.html.

Enlaces útiles

Encuentre información y recursos adicionales para productores y emprendedores interesados en la manufactura de alimentos en:

- Departamento de Agricultura de Tennessee Servicios al Consumidor y a la Industria – Inocuidad Alimentaria: www.tn.gov/agriculture/consumers/food-safety.html
- UT Extensión Centro para la Agricultura Redituable: cpa.tennessee.edu
- UT Extensión Departamento de Ciencia de los Alimentos: foodscience.tennessee.edu/food-science-extension

Resumen

Las regulaciones pueden parecer abrumadoras para los emprendedores y socios industriales potenciales. La identificación de las regulaciones que aplican a un producto manufacturado y de las agencias regulatorias involucradas es uno de los pasos más importantes en el análisis, planeación, y desarrollo de un nuevo negocio. Este folleto informativo resume las regulaciones aplicables a la manufactura de alimentos en Tennessee de acuerdo con la categoría de alimentos para ayudar a los agricultores, potenciales fabricantes de alimentos y socios industriales a empezar a entender los requisitos para la manufactura y comercialización de alimentos fabricados.

Agradecimientos

Los autores agradecen a las siguientes personas y organizaciones por su contribución a la publicación:

Revisores

Mannie Bedwell
UT Extensión Condado Hamblen

Mike Brown
Departamento de Agricultura de Tennessee

Hal Pepper
Centro para la Agricultura Redituable

Danny Withers
Departamento de Agricultura de Tennessee

Editora

April M. Massengill
UTIA Oficina de Marketing y Comunicaciones

Diseñadora

Mary Felstead



Crédito Fotografía: Departamento de Agricultura de Tennessee

UTIA

INSTITUTE OF
AGRICULTURE
THE UNIVERSITY OF TENNESSEE

UTIA.TENNESSEE.EDU

Real. Life. Solutions.™

Este material está basado en trabajo financiado por USDA/NIFA bajo el proyecto número 2018-70027-28585



Apoyo adicional aportado por el Departamento de Agricultura de Tennessee

