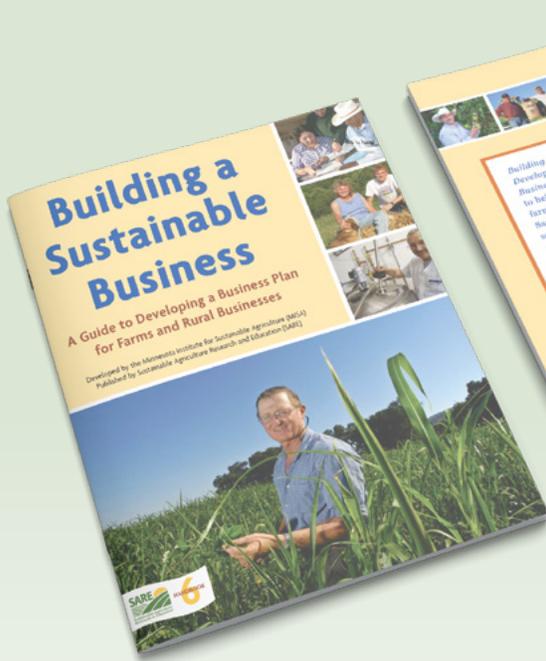


# Asistencia Técnica y Lista de Verificación para Iniciar un Negocio de Manufactura de Alimentos en Tennessee

Septiembre 2021





## Introducción

Comenzar un negocio de manufactura de alimentos puede parecer un proyecto abrumador y, a menudo, las personas interesadas en desarrollar un producto no saben por dónde iniciar. Esta publicación incluye descripciones de la asistencia técnica disponible para el análisis y desarrollo de una empresa de manufactura de alimentos. Incluye también una lista de verificación para ayudar a los agricultores interesados en fabricar productos agrícolas con valor agregado, y a otros emprendedores interesados en comenzar una empresa de manufactura de alimentos, a identificar y seguir los pasos requeridos para iniciar un negocio.

Las categorías de alimentos incluidos en esta lista de verificación incluyen:

1. Alimentos no potencialmente-peligrosos fabricados bajo la Ley Cottage de Alimentos de Tennessee
2. Alimentos potencialmente peligrosos y alimentos que requieren el Control de Tiempo/Temperatura para su Inocuidad (TCS)
3. Alimentos ácidos formulados
4. Alimentos acidificados

Estas categorías de alimentos fabricados incluyen productos como mermeladas y jaleas, productos horneados, frutas y vegetales enlatados, vegetales encurtidos, salsas, productos vegetales congelados, productos vegetales procesados o rebanados, jugos, salsas y aderezos, productos marinados, sauerkraut, jarabe de saúco, pastas, hierbas deshidratadas y otros<sup>1</sup>. Este documento no incluye información específica para ganado o procesamiento de carnes, tiendas de venta de carne al menudeo o carnicerías, carne seca u otros productos de carne, ni productos lácteos como leche fluida, queso, helado, yogurt, etc. Las regulaciones para dichas categorías de alimentos son especializadas y difieren de las regulaciones aplicables a las categorías de alimentos descritas en esta publicación.

<sup>1</sup>Para conocer más sobre estas categorías de alimentos, ejemplos de cada una, y obtener un resumen de las regulaciones aplicables a cada categoría, consulte el documento en línea: *iniciando un Negocio de Producción de Alimentos en Tennessee: Resumen de las Regulaciones Aplicables a la Manufactura de Alimentos y Otros Recursos (PB1899A)* disponible en <https://extension.tennessee.edu/publications/Documents/PB1899A.pdf>.

### Autores

**Megan Bruch Leffew**  
Especialista en Extensión  
Centro para la Agricultura Redituable

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

**Hal Pepper**  
Especialista en Extensión  
Centro para la Agricultura Redituable

**M. Fernanda San Martin G.**  
Profesora Asociada  
Universidad de Purdue

Esta publicación está destinada para fines educativos únicamente y no constituye asesoramiento legal ni pretende sustituir los servicios de un profesional del Derecho competente.

## Asistencia Técnica Disponible

Afortunadamente existen recursos disponibles que brindan información y asistencia sobre los diversos aspectos asociados al inicio de una empresa de manufactura de alimentos en Tennessee. Usted encontrará recursos y contactos adicionales en el Centro para la Agricultura Redituable (CPA) y en el Departamento de Ciencia de los Alimentos (FS) de UT, el Departamento de Agricultura de Tennessee (TDA) y en el Centro de Desarrollo de Pequeñas Empresas de Tennessee (TSBDC). La lista de verificación incluida en la siguiente sección proporciona enlaces a recursos adicionales para tareas específicas no enumeradas aquí.

Para los asuntos relacionados con la planificación de la empresa y mercado, y de la administración de dicho negocio, al comenzar una empresa de manufactura de alimentos, el Centro para la Agricultura Redituable (CPA) y el Centro de Desarrollo para Pequeñas Empresas de Tennessee (TSBDC) proveen recursos y asistencia útiles.

- El Centro para la Agricultura Redituable ofrece publicaciones educativas, capacitación, y asistencia técnica individual a los agricultores interesados en añadir valor a sus productos agrícolas. Para mayor información consulte [cpa.tennessee.edu](http://cpa.tennessee.edu).
- El Centro para el Desarrollo de Pequeñas Empresas de Tennessee ofrece recursos relacionados con aspectos de negocios, capacitación y asesoramiento. Para mayor información consulte [www.tsbdc.org/](http://www.tsbdc.org/).

Para asistencia técnica con la manufactura de alimentos, inocuidad, y otras consideraciones como escalamiento de recetas, determinación de vida útil, evaluación sensorial, entrenamiento en inocuidad alimentaria (Escuela para Mejor Control de Procesos (BPCS), Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)), asistencia con planes de retiro de producto del mercado, autoridad de proceso, panel de información nutrimental, reclamos nutrimentales / notificación de alérgenos, etc., el Departamento de Ciencia de los Alimentos de la Universidad de Tennessee provee información y/o ayuda.

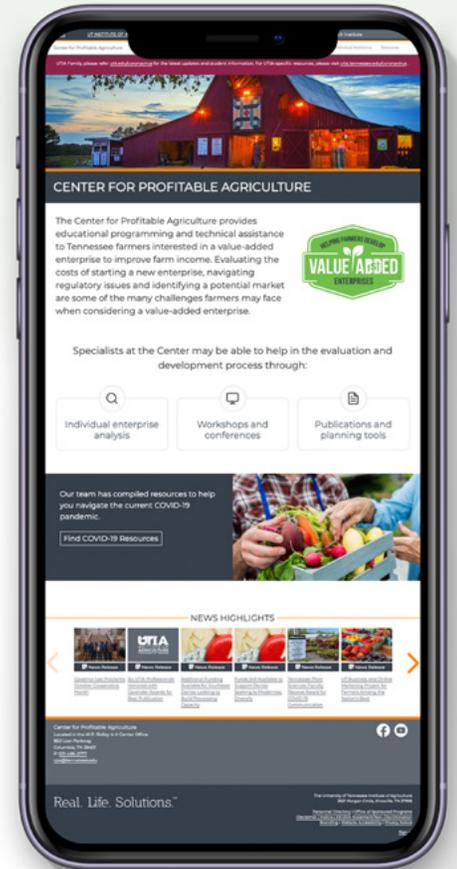
- Consulte los recursos y cursos de capacitación disponibles en el programa de Extensión de Ciencia de los Alimentos en [foodscience.tennessee.edu/food-science-extension/](http://foodscience.tennessee.edu/food-science-extension/) o contacte con ellos por correo electrónico en [Foodsci\\_ext@utk.edu](mailto:Foodsci_ext@utk.edu).

Para asistencia en determinar cuáles regulaciones sobre manufactura de alimentos aplican a su producto y para obtener un permiso para manufactura de Alimentos del Departamento de Agricultura de Tennessee, contactar al personal de la División de Servicios al Consumidor y la Industria del Departamento de Agricultura de Tennessee. El departamento de Extensión de UT cuenta con varias publicaciones electrónicas en línea con información sobre regulaciones para varios tipos de productos (sitios de internet mencionados anteriormente).

- Consulte los recursos disponibles por parte de la División de Servicios al Consumidor y la Industria del Departamento de Agricultura de Tennessee en [www.tn.gov/agriculture/department/cis-thedept\\_rd.html](http://www.tn.gov/agriculture/department/cis-thedept_rd.html) o llamando al (615)837-5193.

Asistencia para marketing y financiación puede obtenerse de la División para el Desarrollo de Negocios del Departamento de Agricultura de Tennessee a través del programa "Elija Productos de Tennessee", contacto con compradores para supermercados y restaurantes, comercio internacional y programas de financiación como Subvención en Bloque para Cultivos Especiales (Specialty Crop Block Grant), Programa para el Mejoramiento Agrícola y Fondo de Empresas Agropecuarias de Tennessee (Tennessee Agricultural Enhancement Program and Agricultural Enterprise Fund).

- Consulte los recursos disponibles en la División de Desarrollo de Negocios del Departamento de Agricultura de Tennessee en [www.tn.gov/agriculture/department/business-development-division.html](http://www.tn.gov/agriculture/department/business-development-division.html).



## Lista de Verificación para Iniciar un Negocio de Manufactura de Alimentos

La siguiente lista de verificación contiene 36 elementos para ayudar a potenciales productores de alimentos a evaluar y desarrollar un producto y negocio en Tennessee. Algunas tareas pudieran no ser aplicables a cada emprendedor, y la lista pudiera no incluir todas las tareas necesarias. Las tareas están listadas más o menos en orden cronológico; sin embargo, algunas tareas pueden ser completadas simultáneamente o en diferente orden.

La primera columna permite a los usuarios tachar elementos que no apliquen (N/A) a su situación o marcar las tareas que han sido completadas. La segunda columna describe cada tarea y, cuando aplique, incluye enlaces a otras fuentes de información. La columna final enumera los recursos con asistencia técnica disponible para cada una de las tareas. (CPA = Centro para la Agricultura Redituable; FS = Departamento de Ciencia de los Alimentos de la Universidad de Tennessee; TDA = Departamento de Agricultura de Tennessee; TSBDC = Centro de Desarrollo de Pequeñas Empresas de Tennessee).

CPA = Centro para la Agricultura Redituable FS = Departamento de Ciencia de los Alimentos de la Universidad de Tennessee  
TDA = Departamento de Agricultura de Tennessee TSBDC = Centro de Desarrollo de Pequeñas Empresas de Tennessee

Marque con una <input type="checkbox"/> si no aplica (N/A) o con una <input checked="" type="checkbox"/> una vez completada.	Tareas y Recursos Adicionales	Recursos para Asistencia Técnica
N/A   <input checked="" type="checkbox"/> COMPLETADO	1. Evalúe sus recursos y escriba la misión y metas de la empresa. <ul style="list-style-type: none"> <li>Construyendo un Negocio Sostenible: <a href="http://www.sare.org/resources/building-a-sustainable-business/">www.sare.org/resources/building-a-sustainable-business/</a></li> <li>Capacitación "Iniciando una Pequeña Empresa": <a href="http://www.tsbdc.org/">www.tsbdc.org/</a></li> </ul>	CPA TSBDC
N/A   <input checked="" type="checkbox"/> COMPLETADO	2. Realice estudios de mercado e identifique a su público objetivo. <ul style="list-style-type: none"> <li>Construyendo un Negocio Sostenible: <a href="http://www.sare.org/resources/building-a-sustainable-business/">www.sare.org/resources/building-a-sustainable-business/</a></li> <li>Marketing para la Empresa Agrícola de Valor Agregado (PB 1699): <a href="http://extension.tennessee.edu/publications/Documents/PB1699.pdf">extension.tennessee.edu/publications/Documents/PB1699.pdf</a></li> </ul>	CPA TSBDC
N/A   <input checked="" type="checkbox"/> COMPLETADO	3. Identifique y desarrolle su(s) producto(s) – escalamiento y prueba de la receta, y evaluación de vida útil.	FS
N/A   <input checked="" type="checkbox"/> COMPLETADO	4. Investigue las regulaciones de manufactura de alimentos aplicables. <ul style="list-style-type: none"> <li>Resumen de Regulaciones para la Manufactura de Alimentos (PB 1899A): <a href="http://extension.tennessee.edu/publications/Documents/PB1899A.pdf">extension.tennessee.edu/publications/Documents/PB1899A.pdf</a></li> <li>Manufactura de Alimentos No Potencialmente-Peligrosos para Venta sin Un Permiso en Tennessee (PB 1881A) <a href="http://extension.tennessee.edu/publications/Documents/PB1881A.pdf">extension.tennessee.edu/publications/Documents/PB1881A.pdf</a></li> </ul>	TDA FS
N/A   <input checked="" type="checkbox"/> COMPLETADO	5. Desarrolle y escriba un plan de negocios. <ul style="list-style-type: none"> <li>Construyendo un Negocio Sostenible: <a href="http://www.sare.org/resources/building-a-sustainable-business">www.sare.org/resources/building-a-sustainable-business</a></li> <li>AgPlan: <a href="http://agplan.umn.edu/">agplan.umn.edu/</a></li> </ul>	CPA TSBDC
N/A   <input checked="" type="checkbox"/> COMPLETADO	6. Identifique dónde producirá su(s) producto(s) – (co-empacador, cocina doméstica, cocina comercial arrendada, cocina comercial nueva, etc.). Contacte al Departamento de Planificación del Condado o de Zonificación de la Ciudad para determinar si existen restricciones de zonificación aplicables. <ul style="list-style-type: none"> <li>Resumen de Regulaciones para la Manufactura de Alimentos (PB 1899A): <a href="http://extension.tennessee.edu/publications/Documents/PB1899A.pdf">extension.tennessee.edu/publications/Documents/PB1899A.pdf</a></li> </ul>	TDA FS
N/A   <input checked="" type="checkbox"/> COMPLETADO	7. Busque asesoramiento profesional (Legal y Contable) para elegir la mejor estructura de negocio para su situación. <ul style="list-style-type: none"> <li>Guía de Estructuras de Negocio para el Agricultor: <a href="http://www.sare.org/resources/farmers-guide-to-business-structures/">www.sare.org/resources/farmers-guide-to-business-structures/</a></li> <li>Está Listo para Iniciar un CSA? Elección de la Estructura Legal para las Operaciones de la Agricultura Apoyada por la Comunidad (CSA) en Tennessee (SP 787-C): <a href="http://extension.tennessee.edu/publications/Documents/SP787-C.pdf">extension.tennessee.edu/publications/Documents/SP787-C.pdf</a></li> </ul>	CPA TSBDC
N/A   <input checked="" type="checkbox"/> COMPLETADO	8. Desarrolle y escriba un plan de marketing. <ul style="list-style-type: none"> <li>Construyendo un Negocio Sostenible: <a href="http://www.sare.org/resources/building-a-sustainable-business/">www.sare.org/resources/building-a-sustainable-business/</a></li> </ul>	CPA TSBDC

Marque con una <input type="checkbox"/> si no aplica (N/A) o con una <input checked="" type="checkbox"/> una vez completada.	Tareas y Recursos Adicionales	Recursos para Asistencia Técnica
N/A   COMPLETADO	9. Escoja un nombre para su negocio. <ul style="list-style-type: none"> <li>Consulte la base de datos de búsqueda de marcas registradas del estado para asegurarse de que el nombre que está considerando no está protegido por otro negocio: <a href="http://sharetn.gov/tnsfiles.com/sos/bus_svc/TrademarkSearch.htm">sharetn.gov/tnsfiles.com/sos/bus_svc/TrademarkSearch.htm</a></li> </ul>	CPA TSBDC
N/A   COMPLETADO	10. Financie su negocio. <ul style="list-style-type: none"> <li>Oportunidades de financiamiento: <a href="http://cpa.tennessee.edu/funding-opportunities/">cpa.tennessee.edu/funding-opportunities/</a></li> </ul>	CPA TSBDC TDA
N/A   COMPLETADO	11. Aprenda las Buenas Practicas de Manufactura Actuales (cGMP) y complete la Capacitación en Inocuidad Alimentaria (Escuela para el Mejoramiento del Control de Proceso (BPCS), Capacitación HAACP, etc.). <ul style="list-style-type: none"> <li>Buenas Prácticas de Manufactura Actuales (cGMP): <a href="http://www.fda.gov/food/guidance-regulation-food-and-dietary-supplements/current-good-manufacturing-practices-cgmps-food-and-dietary-supplements">www.fda.gov/food/guidance-regulation-food-and-dietary-supplements/current-good-manufacturing-practices-cgmps-food-and-dietary-supplements</a></li> <li>Escuela para el Mejoramiento de Control de Proceso (BPCS) (Requerido solo para productos de baja acidez o acidificados): <a href="http://foodscience.tennessee.edu/better-process-control-school-course/">foodscience.tennessee.edu/better-process-control-school-course/</a></li> </ul>	FS
N/A   COMPLETADO	12. Trabaje con una autoridad de proceso para desarrollar un proceso programado (para alimentos acidificados como salsa, salsa picante, encurtidos, etc.) y envíe el formulario FDA Form 2541e. Este requisito aplica solo para alimentos acidificados. La actividad de agua de alimentos horneados o "secos" que son estables a temperatura ambiente (estabilidad de anaquel) deberá ser evaluada para asegurar que son estables e inoos. Algunos profesores del Departamento de Ciencia de los Alimentos de UT actúan como autoridades de proceso. Para asistencia envíe un correo electrónico a <a href="mailto:foodsci_ext@utk.edu">foodsci_ext@utk.edu</a> .	FS
N/A   COMPLETADO	13. Solicitar un permiso/licencia para manufactura de alimentos al Departamento de Agricultura de Tennessee si es necesario. <ul style="list-style-type: none"> <li>Para mayor información sobre este proceso consulte <a href="http://www.tn.gov/agriculture/consumers/food-safety/ag-farms-food-manufacturing-and-warehousing/startup.html">www.tn.gov/agriculture/consumers/food-safety/ag-farms-food-manufacturing-and-warehousing/startup.html</a>.</li> </ul>	TDA
N/A   COMPLETADO	14. La Ley de Seguridad a la Salud Pública y Preparación en Respuesta al Bioterrorismo del 2002 también requiere que las instalaciones de manufactura de alimentos estén registradas con la FDA. Este registro es independiente de la Forma 2541 y puede ser completado en línea en <a href="http://www.fda.gov/food/guidance-regulation-food-and-dietary-supplements/registration-food-facilities-and-other-submissions">www.fda.gov/food/guidance-regulation-food-and-dietary-supplements/registration-food-facilities-and-other-submissions</a> . Existen algunas exenciones. Para mayor información consulte <a href="https://www.fda.gov/media/85043/download">https://www.fda.gov/media/85043/download</a> . Si tiene preguntas consulte <a href="mailto:Foodsci_ext@utk.edu">Foodsci_ext@utk.edu</a> . Este registro requiere un número DUNS que puede ser obtenido en: <a href="http://www.dnb.com/duns-number.html">www.dnb.com/duns-number.html</a>	FS
N/A   COMPLETADO	15. Para alimentos acidificados, registre las instalaciones comerciales de manufactura de alimentos enviando el formulario FDA Form 2541 (se acepta envío electrónico o en papel). <ul style="list-style-type: none"> <li>Administración de Alimentos y Drogas (FDA): <a href="https://www.fda.gov/food/registration-food-facilities-and-other-submissions/establishment-registration-process-filing-acidified-and-low-acid-canned-foods-lacf">https://www.fda.gov/food/registration-food-facilities-and-other-submissions/establishment-registration-process-filing-acidified-and-low-acid-canned-foods-lacf</a></li> </ul>	FS
N/A   COMPLETADO	16. Solicite un número de identificación Federal de Empleador en <a href="http://IRS.gov">IRS.gov</a> si usted es el único propietario y abrirá una cuenta de banco comercial o tendrá empleados, o si usted es algún otro tipo de entidad comercial.	CPA TSBDC
N/A   COMPLETADO	17. Si su empresa es una sociedad de responsabilidad limitada (LLC) o corporación, regístrela con la Secretaría de Estado de Tennessee en <a href="http://tnbear.tn.gov">tnbear.tn.gov</a> para obtener un Certificado de Existencia y cumplir con los requerimientos de presentación anuales.	CPA TSBDC
N/A   COMPLETADO	18. Abrir una cuenta bancaria comercial.	CPA TSBDC
N/A   COMPLETADO	19. Desarrolle descripciones para cada puesto de trabajo, de ser necesario, reclute y contrate personal. Determine correctamente si los individuos que prestan los servicios son empleados o contratistas independientes en <a href="http://www.irs.gov/businesses/small-businesses-self-employed/independent-contractor-self-employed-or-employee">www.irs.gov/businesses/small-businesses-self-employed/independent-contractor-self-employed-or-employee</a> .	CPA TSBDC
N/A   COMPLETADO	20. Si usted tiene empleados, envíe un Reporte para Determinar Estado, Solicitud de Número de Empleador (LB-0441) al Departamento de Trabajo y Desarrollo de la Fuerza Laboral en <a href="http://www.tn.gov/workforce/employers/tax-and-insurance-redirect/unemployment-insurance-tax.html">www.tn.gov/workforce/employers/tax-and-insurance-redirect/unemployment-insurance-tax.html</a> . El envío de esta forma determinará el estado de su responsabilidad para el seguro de desempleo.	CPA TSBDC

Marque con una <input checked="" type="checkbox"/> si no aplica (N/A) o con una <input checked="" type="checkbox"/> una vez completada.	Tareas y Recursos Adicionales	Recursos para Asistencia Técnica
N/A   COMPLETADO	21. Solicite una licencia comercial o una licencia de actividad mínima en su oficina local de impuestos del condado y de la ciudad. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Licencias Comerciales e Impuestos para Granjas de Tennessee con Empresas de Valor Agregado (PB 1896): <a href="http://extension.tennessee.edu/publications/Documents/PB1896.pdf">extension.tennessee.edu/publications/Documents/PB1896.pdf</a></li> <li>■ Departamento de Ingresos de Tennessee: <a href="http://www.tn.gov/revenue/taxes/business-tax/registration-and-licensing.html">www.tn.gov/revenue/taxes/business-tax/registration-and-licensing.html</a></li> </ul>	CPA TSBDC
N/A   COMPLETADO	22. Regístrese con el Departamento de Ingresos de Tennessee en <a href="http://tntap.tn.gov/eservices">tntap.tn.gov/eservices</a> para impuestos sobre ventas y uso, impuestos comerciales y franquicias e impuestos especiales conforme sea necesario. El registro de impuestos sobre ventas y uso le permitirá obtener una autorización de reventa para la compra de artículos libres de impuestos. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Departamento de Ingresos de Tennessee: <a href="http://www.tn.gov/revenue/taxes/business-tax/registration-and-licensing.html">www.tn.gov/revenue/taxes/business-tax/registration-and-licensing.html</a></li> </ul>	CPA TSBDC
N/A   COMPLETADO	23. Crear un sistema de contabilidad (incluida la facturación). Con ayuda de su contador, inicie el año fiscal y elija su método de contabilidad. Determine los pagos de impuestos federales y empiece a hacer dichos pagos usando el formulario IRS Form 1040 – ES Impuesto Estimado para Individuos. Contacte la oficina del tasador para auto-reportar y presentar la declaración de Impuestos Sobre la Propiedad Personal Tangible Comercial.	CPA TSBDC
N/A   COMPLETADO	24. Considere las necesidades de seguro y compre cobertura. Considere la responsabilidad general, la responsabilidad del producto alimentario, retiro del producto del mercado, seguro de automóvil, seguro de propiedad comercial, compensación a los trabajadores, etc.	CPA TSBDC
N/A   COMPLETADO	25. Identifique puntos de venta potenciales y un plan de distribución.	CPA TDA
N/A   COMPLETADO	26. Evalúe soluciones de software y proveedores para la administración de inventarios, sistemas de punto de venta (POS), comercio electrónico, procesamiento de tarjetas de crédito, EBT, marketing por correo electrónico, etc.	CPA TSBDC
N/A   COMPLETADO	27. Desarrolle y practique su plan para retiro de producto del mercado. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Desarrollo de un Plan de Retiro de Producto del Mercado: Una guía para los Pequeños Procesadores de Alimentos, Extensión Universidad de Georgia: <a href="http://extension.uga.edu/publications/detail.html?number=B1509">extension.uga.edu/publications/detail.html?number=B1509</a></li> </ul>	FS
N/A   COMPLETADO	28. Desarrolle el envase y etiqueta. Determine si el etiquetado nutrimental es necesario, si es requerido para su producto o si es deseable para sus consumidores. Determine también si sus compradores requieren código de barras UPC en los envases. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Obtención de código de barras UPC para ventas al mayoreo: <a href="http://extension.tennessee.edu/publications/Documents/SP764.pdf">extension.tennessee.edu/publications/Documents/SP764.pdf</a></li> </ul>	FSD TDA CPA
N/A   COMPLETADO	29. Adquiera equipo, suministros e ingredientes.	FS
N/A   COMPLETADO	30. Desarrolle estrategias para fijar los precios. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Guía General para Fijación de Precios para Comercializadores Agrícolas con ventas directas y Emprendedores Agrícolas de Valor Agregado (PB 1803): <a href="http://extension.tennessee.edu/publications/Documents/PB1803.pdf">extension.tennessee.edu/publications/Documents/PB1803.pdf</a></li> </ul>	CPA TSBDC
N/A   COMPLETADO	31. Desarrollar estrategias de marca y promocionales y materiales como logotipo, sitio web, redes sociales, marketing por correo electrónico, materiales para el punto de compra, comunicados de prensa, y/o planes de muestreo.	CPA TSBDC
N/A   COMPLETADO	32. Solicite el registro de marcas, si se desea, para el nombre de la marca, nombre del producto, y/o logotipos. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Secretaría de Estado de Tennessee – Marcas Registradas: <a href="http://sharetn.gov.tnsosfiles.com/sos/bus_svc/trademarks.htm">sharetn.gov.tnsosfiles.com/sos/bus_svc/trademarks.htm</a></li> </ul>	CPA TSBDC
N/A   COMPLETADO	33. Desarrolle un sistema(s) de administración de inventarios para ingredientes, suministros y producto terminado.	CPA TSBDC
N/A   COMPLETADO	34. Comience con marketing/distribución/venta.	CPA TSBDC
N/A   COMPLETADO	35. Monitoree y evalúe la situación del mercado, estrategias de marketing, ventas, ingresos y gastos.	CPA TSBDC
N/A   COMPLETADO	36. Ajuste los planes de negocio y marketing conforme sea necesario con base en la situación del mercado, su evaluación de ventas, ingresos y gastos, y sus metas.	CPA TSBDC



## Resumen

El análisis y desarrollo de una empresa de manufactura de alimentos en Tennessee incluye muchos pasos y los emprendedores potenciales pueden desconocer todo lo que involucra. Para otros, este proceso puede parecer abrumador. Afortunadamente, existe una variedad de recursos disponibles para ayudar con muchas de estas tareas. La discusión de la asistencia técnica disponible y la lista de verificación incluidas en esta publicación pueden ayudar a aquellas personas interesadas en la manufactura de alimentos a decidir si proceder con el negocio, y de ser así, a navegar los pasos necesarios para desarrollar y lanzar un producto y negocio exitosos.



## Agradecimientos

Los autores extienden un agradecimiento especial a:

Colaborador Especial:

**Charles Alexander**  
Centro de Desarrollo para Pequeñas Empresas de Tennessee

Revisores de la Publicación:

**Mike Brown**  
Departamento de Agricultura de Tennessee

**Chris and Chelsea Cheng**  
Hot Sauce Nashville

**Michele Harbin**  
Harbin Hollow

**Nathan Miller**  
Departamento de Ciencia de los Alimentos

**Danny Withers**  
Departamento de Agricultura de Tennessee

Editora:

**Beth Hall Davis**  
UTIA Oficina de Marketing y Comunicaciones

Diseñadora:

**Mary Felstead**



**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.



Programas en agricultura y recursos naturales, 4-H desarrollo de la juventud, ciencias de la familia y el consumidor, y desarrollo de recursos. Instituto de Agricultura de la Universidad de Tennessee, Departamento de Agricultura de los Estados Unidos y gobierno de los condados en cooperación. UT Extensión provee igualdad de oportunidades en programas y empleo.