

## Ley de Libertad Alimentaria de Tennessee – 2022

### Alimentos hechos en casa permitidos bajo las Leyes Cottage de Alimentos

**Kyla Adkins**  
Asistente de Extensión  
Departamento de Ciencia de Alimentos

**Mark Morgan**  
Profesor  
Departamento de Ciencia de Alimentos

**Megan Leffew**  
Especialista en Mercadotecnia  
Centro para la Agricultura Redituable

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



# Tabla de Contenido

---

<b>Antecedentes</b>	<b>1</b>
Sección 1	
<b>Definiciones</b>	<b>2</b>
Sección 2	
<b>Requisitos regulatorios</b>	<b>4</b>
Sección 3	
<b>Alimentos No-TCS versus Alimentos TCS</b>	<b>4</b>
Sección 4	
<b>Requisitos de Información y Etiquetado</b>	<b>7</b>
Sección 5	
<b>Consideraciones Adicionales</b>	<b>8</b>
Sección 6	
<b>Resumen</b>	<b>8</b>
Sección 7	
<b>Recursos Adicionales y Referencias</b>	<b>9</b>

---

## Descargo de Responsabilidad:

Esta publicación está destinada para fines educativos únicamente y no constituye asesoramiento legal ni pretende sustituir los servicios de un profesional del Derecho competente o de la supervisión por parte de las agencias reguladoras.



## ANTECEDENTES

Los alimentos elaborados para su venta pueden estar regulados por alguna agencia estatal, como el Departamento de Agricultura de Tennessee (TDA, por sus siglas en inglés), o federal, como la Administración de Alimentos y Drogas de los Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés) y/o el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés). Las regulaciones estatales tienen mayor influencia sobre los requisitos que deben cumplir los productos alimenticios fabricados para su venta dentro de los límites del estado únicamente. Algunos estados cuentan con leyes que permiten a las pequeñas empresas de alimentos elaborar productos con poca o nula vigilancia regulatoria siempre y cuando los productos elaborados estén destinados únicamente para su venta dentro de dicho estado, es decir, para el comercio intraestatal. Estas leyes reciben el nombre de “Leyes Cottage de Alimentos”.

La mayoría de los productos que se venden o comercializan cruzando límites estatales, es decir, que participan en el comercio interestatal, están reglamentados por leyes federales bajo la jurisdicción de la Administración de Alimentos y Drogas (FDA). Las regulaciones de FDA han sido establecidas para garantizar que los productos del comercio interestatal cumplen con los mismos requisitos de inocuidad en todo el país y, además, que no están adulterados. Por otro lado, los productos de carne, ave, y huevo<sup>1</sup> están regulados por USDA y deben de ser procesados en establecimientos con licencia.

Las Leyes Cottage de Alimentos en Tennessee han experimentado varios cambios en la última década, siendo los más importantes los ocurridos el 1 de julio de 2022, con la implementación de la Ley de Libertad Alimentaria de Tennessee (Food Freedom Act, o FFA, por sus siglas en inglés). Este cambio a las Leyes Cottage de Alimentos en Tennessee permite, esencialmente, que cualquier producto considerado no-TCS, es decir, aquellos alimentos que no dependan del Control de Tiempo/Temperatura para su inocuidad, sea producido en una residencia privada sin requerir una licencia, inspección, o permiso, y que pueda ser vendido o comercializado dentro del estado de Tennessee. Los productos de carne, de ave, de leche, o de huevo<sup>1</sup>, así como los alimentos TCS (que son aquellos alimentos cuya inocuidad depende del Control del Tiempo/Temperatura) están excluidos de esta Ley y requieren ser producidos en un establecimiento comercial y contar con un permiso para manufactura de alimentos para su producción y comercialización. Esta publicación describe los componentes de la Ley de Libertad Alimentaria de Tennessee, explica lo que son los alimentos TCS y los alimentos no-TCS, y describe algunos ejemplos de productos, así como las propiedades o procesos que los hacen ser clasificados como productos no-TCS y que son estables en anaquel, es decir que pueden ser almacenados a temperatura ambiente.

---

<sup>1</sup>Encuentre los requisitos regulatorios para los productores en Tennessee que críen, empaquen y vendan huevos de su propia bandada con menos de 3,000 gallinas ponedoras, así como las prácticas recomendadas para limpieza, saneamiento, envasado y almacenado de huevo con cascarón para reducir los riesgos de inocuidad alimentaria en la publicación: Venta de Huevo en Tennessee: Requisitos y Prácticas Sugeridas para Productores con Pequeños Gallineros <https://extension.tennessee.edu/publications/Documents/PB1898.pdf>



## Sección 1 – DEFINICIONES

Las definiciones de términos clave usados en este documento informativo se proporcionan a continuación:

**Actividad de agua (aw):** Es una medida de la disponibilidad de agua para el crecimiento microbiológico. La aw varía desde 0.0 (para un producto completamente seco) hasta 1.0 (agua pura). La actividad de agua está relacionada con la humedad relativa de equilibrio del aire alrededor del alimento cuando éste se encuentra dentro de un envase sellado. Valores de aw menores que 0.85 pueden ser utilizados para prevenir el crecimiento de microorganismos.

**Administración de Alimentos y Drogas (FDA, por sus siglas en inglés):** Es la agencia del gobierno federal que regula la mayoría de los alimentos procesados/ fabricados y productos no-cárnicos en los Estados Unidos. La FDA tiene jurisdicción sobre alimentos en el comercio interestatal. La FDA tiene ahora la capacidad de confiscar, requerir/forzar retiros de producto del mercado, o detener la producción de un fabricante de alimentos cuando considere que el producto constituya un peligro para la salud pública.

**Adulteración:** Se refiere a la contaminación de un alimento con cualquier sustancia venenosa, perjudicial o contaminada que pueda ser perjudicial para la salud, o a la producción, preparación, o envasado de un alimento en condiciones no sanitarias que pudieran resultar en contaminación con inmundicia o suciedad. Ninguna ley permite la comercialización de alimentos adulterados.

**Alérgenos:** La FDA identifica ocho alimentos alérgicos principales que son considerados peligros químicos cuando no son adecuadamente listados en el envase de cualquier alimento: leche, huevo, pescado, mariscos crustáceos, frutos secos, cacahuates, trigo y soya. Estos ingredientes deben ser incluidos en la lista de ingredientes usando estos nombres (y para pescado y frutos secos se debe incluir la especie de pescado y el tipo de fruto seco). Algunos ingredientes comunes que por error se omiten con frecuencia incluyen "suero" que se considera leche, y "lecitina" que puede provenir del huevo o de la soya. La mayoría de los retiros de mercado de producto son resultado del listado inadecuado o de la omisión de alérgenos en la etiqueta del alimento. Un noveno alérgeno que requerirá ser listado en la etiqueta a partir de 2023 es el ajonjolí.

**Alimento producido en una residencia privada:** Se refiere a un alimento, incluyendo bebidas no alcohólicas, que se producen y (si aplica) se envasan en la residencia privada del productor.

**Alimento que NO requiere Control de Tiempo y Temperatura para su inocuidad (no-TCS, por sus siglas en inglés):** Un alimento no-TCS es aquél que no requiere del control de tiempo y temperatura para su inocuidad ni para limitar el crecimiento rápido y progresivo de microorganismos infecciosos o toxígenos. La mayoría de los alimentos con estabilidad de anaquel, es decir, aquellos alimentos que han sido adecuadamente preservados y almacenados bajo condiciones no refrigeradas, son considerados no-TCS. Sin embargo, estas definiciones pueden variar ligeramente de estado a estado, sobre todo cuando se aplican a alimentos producidos bajo leyes cottage.

**Alimento que requiere Control de Tiempo y Temperatura para su Inocuidad (TCS, por sus siglas en inglés):** Un alimento TCS es aquél que requiere del control de tiempo y temperatura para su inocuidad y para limitar así el crecimiento del microorganismo o la formación de toxinas.

### Alérgenos más importantes que requieren ser listados en la etiqueta en los Estados Unidos

- Leche
- Huevos
- Pescado
- Mariscos crustáceos
- Frutos secos
- Cacahuates
- Trigo
- Soya
- Ajonjolí (a partir de 2023)

**Buenas Prácticas de Manufactura Actuales (cGMP, por sus siglas en inglés):** Contenidas en 21 CFR parte 117, subparte B. Describen detalladamente los requerimientos regulatorios para el personal, instalaciones de producción, operaciones sanitarias, equipo, procesos y almacenamiento para la producción de alimentos inocuos. Todos los fabricantes de alimentos deben cumplir con las leyes de cGMP. Éstas representan los estándares y prácticas mínimos necesarios para producir alimentos no adulterados. Las cGMP pueden encontrarse en: [www.ecfr.gov](http://www.ecfr.gov).

**Código de Regulaciones Federales (CFR):** Documento que incluye todas las leyes aplicables a la inocuidad alimentaria ejercidas por la FDA (Título 21), USDA (Título 9), o Agencia de Protección Ambiental (EPA, por sus siglas en inglés) (Título 40).

**Contaminación Cruzada:** Es la transferencia de microorganismos o alérgenos desde una superficie o desde un alimento hacia otro alimento. Muchos retiros de producto del mercado se deben a contaminación cruzada, ya sea entre productos crudos y procesados o a la transferencia de residuos en la superficie de equipos hacia el alimento.

**Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA):** es la agencia del gobierno federal que regula las carnes rojas, de ave, huevo y productos de huevo, y productos que contengan carne.

**Microorganismo patógeno:** En inocuidad alimentaria, esta definición incluye cualquier bacteria, virus, hongo, o protozooario causante de enfermedad en humanos.

**Peligros:** Cualquier contaminante microbiológico, químico, o físico que pueda causar daño/lesión o enfermedad. Todos los fabricantes de alimentos deben identificar y tratar de prevenir los peligros que tengan una probabilidad razonable de ocurrir en sus productos y procesos.

**pH:** El pH es una medida del grado de acidez o alcalinidad de una solución. Valores de pH entre 0 y 7 indican acidez, mientras que valores entre 7 y 14 indican alcalinidad. El valor para agua destilada pura es 7, considerado neutral. Típicamente, los alimentos con “bajo” pH/acidez, es decir, con un pH <4.6, son menos propensos a causar enfermedades transmitidas por alimentos porque previenen el crecimiento de muchos microorganismos patógenos.





## SECCIÓN 2 – REQUISITOS REGULATORIOS

La Ley de Libertad Alimentaria (FFA) de Tennessee 2022 cambió las leyes cottage de alimentos que permiten que productos no-TCS sean producidos en una residencia privada y comercializados dentro del estado sin que se requiera una licencia o permiso del Departamento de Agricultura de Tennessee para la fabricación de dichos alimentos. La FFA incluye las siguientes asignaciones y restricciones:

1. **Los productos deben ser procesados en una residencia privada.** Los procesadores que utilicen una ubicación diferente a una residencia privada, como por ejemplo, una cocina comunal, restaurante, iglesia o instalación comercial, deberán obtener del Departamento de Agricultura de Tennessee un permiso para la manufactura de alimentos, independientemente de si el producto elaborado es TCS o no-TCS.
2. **Los productos elaborados podrán ser vendidos/comercializados únicamente dentro del estado de Tennessee.** No se permite la venta del producto fuera del estado de Tennessee, es decir, a través de las fronteras estatales. Los productos que se comercialicen a través de las fronteras estatales requieren ser fabricados en una instalación comercial que cuente con un permiso para la fabricación de alimentos, y debe de cumplir con todas las leyes y regulaciones estatales y federales aplicables.
3. **Los productos pueden ser vendidos/comercializados en persona, remotamente, por un agente del productor, o por/mediante un proveedor externo.** Ejemplos de lugar/modo de venta incluyen internet, teléfono, mercado de agricultores, puesto de carretera, supermercados, y otras tiendas al menudeo.
4. **Los productos deben ser entregados por el productor al consumidor, o por un agente del productor, un proveedor externo, o un transportador externo al consumidor.**
5. **Los productos deben ser alimentos no-TCS.** (Consulte la Sección 3 para mayor información).
6. **El productor deberá permitir al Departamento de Salud de Tennessee el acceso al lugar de producción de alimentos (cocina y áreas de almacenamiento, etc.), de ser necesario, para asegurar la salud pública.** Esto posiblemente sucedería si un brote de enfermedad transmitida por alimentos estuviera vinculada a sus productos.
7. **La nueva FFA incluye requisitos específicos de etiquetado aplicables a todos los artículos de comida caseros para venta en Tennessee.** Los productos que estaba permitido fabricar y vender/comercializar antes de la FFA 2022, es decir, los alimentos no-potencialmente peligrosos, deben ahora incluir estos nuevos requisitos de etiquetado. Información específica debe ser proporcionada al consumidor como se describe en la Sección 4.

## SECCIÓN 3 – ALIMENTOS NO-TCS VERSUS ALIMENTOS TCS

Algunos alimentos permiten el crecimiento (y multiplicación) de las bacterias con mayor facilidad y rapidez que otros cuando se mantienen a temperaturas específicas por cierto tiempo. Estos alimentos se conocen como Alimentos que requieren del Control de Tiempo y Temperatura para su Inocuidad (TCS). Mediante el control del tiempo y la temperatura a la cual se mantienen los alimentos TCS, el crecimiento de microorganismos patógenos y/o la formación de toxinas puede ser retardada o limitada. Algunos alimentos considerados TCS incluyen:

- productos derivados de animales, ya sea crudos o tratados con calor (ej. carne, aves, pescado, huevos y productos lácteos)

- productos derivados de vegetales que han sido tratados con calor (pero no enlatados) o que consistan de germinados de semillas, melones rebanados, lechugas y vegetales de hojas verdes rebanados, o tomates rebanados
- mezclas frescas de ajo en aceite
- productos listados en las tablas A y B designados como “PA (Evaluación del Producto Requerida)” debido a su pH y  $a_w$
- alimentos que requieran control de temperatura (productos refrigerados o congelados)
- Esta lista no es exhaustiva.

Las bacterias que son capaces de crecer en los alimentos se conocen como células vegetativas, y muchos alimentos son tratados con calor, o cocidos, antes de ser envasados para matar estas células vegetativas. Puesto que muy pocos alimentos son estériles, si las condiciones son favorables para el crecimiento bacteriano, el número de bacterias en un alimento puede duplicarse cada 20-30 minutos. Este rápido crecimiento bacteriano seguramente echará a perder el alimento, pero si hay bacterias patógenas presentes y crecen, causarán enfermedad transmitida por alimentos.

Algunas especies de bacterias pueden producir **esporas** que las protegen del calor (algunas esporas pueden sobrevivir hasta por 10 horas en agua hirviendo) y les permiten crecer (como células vegetativas) una vez que el calor se ha removido. Estas bacterias formadoras de esporas son una de las principales preocupaciones en alimentos TCS que han sido previamente calentados para eliminar las células vegetativas, ya sea que el producto haya sido envasado o no. Otros alimentos TCS pueden ni siquiera haber sido calentados o envasados, de manera tal que el control de tiempo y temperatura (normalmente refrigeración continua) es usado para prevenir el rápido crecimiento de cualquier bacteria presente en los ingredientes crudos o en el producto final.

Como se muestra en las tablas siguientes, la interacción de la actividad de agua ( $a_w$ ) y pH en muchos alimentos puede ser usada para categorizarlos como alimentos no-TCS. Ciertos valores o combinaciones de pH y  $a_w$  limitarán el crecimiento de esporas y/o células vegetativas en un producto alimenticio. Estos productos son adecuados para producción casera bajo la FFA. Sin embargo, aquellos productos que tengan una combinación de pH y  $a_w$  listada como PA deben ser evaluados por una Autoridad de Proceso (experto en la fabricación de alimentos inocuos) para determinar si se requiere el control de tiempo y temperatura para su inocuidad y prevenir así el crecimiento o formación de toxina por microorganismos patógenos.

**Tabla A. Interacción de pH y  $a_w$  para el control de esporas en alimentos tratados con calor para destruir células vegetativas y posteriormente envasados**

Valores de $a_w$	pH: 4.6 o menor	pH: > 4.6-5.6	pH: > 5.6
≤ 0.92	Alimento no-TCS*	Alimento no-TCS	Alimento no-TCS
> 0.92-0.95	Alimento no-TCS	Alimento no-TCS	PA**
> 0.95	Alimento no-TCS	PA	PA

\*Alimento TCS significa que requiere del Control de Tiempo/Temperatura para la inocuidad  
 \*\*PA significa que se requiere la Evaluación del Producto por una Autoridad de Proceso

**Table B. Interacción de pH y  $a_w$  para el control de las células vegetativas y esporas en alimentos no tratados con calor o tratados con calor pero no envasados**

$A_w$	pH: < 4.2	pH: 4.2-4.6	pH: > 4.6-5.0	pH: > 5.0
< 0.88	Alimento no-TCS*	Alimento no-TCS	Alimento no-TCS	Alimento no-TCS
0.88-0.90	Alimento no-TCS	Alimento no-TCS	Alimento no-TCS	PA**
> 0.90-0.92	Alimento no-TCS	Alimento no-TCS	PA	PA
> 0.92	Alimento no-TCS	PA	PA	PA

\*Alimento TCS significa que requiere del Control de Tiempo/Temperatura para la inocuidad  
 \*\*PA significa que se requiere la Evaluación del Producto por una Autoridad de Proceso



La siguiente tabla incluye algunos ejemplos de alimentos no-TCS y alimentos TCS comúnmente aceptados junto con una explicación sobre por qué son categorizados como TCS o no-TCS. Esta lista no es exhaustiva y algunos productos dentro de la categoría no-TCS pueden tener combinaciones de pH y aw que requiere la evaluación del producto como se especificó en las tablas listadas anteriormente.

Ejemplos de productos No-TCS permitidos	¿Por qué son éstos no-TCS?	Ejemplos de productos TCS no permitidos sin evaluación de producto (PA)	¿Por qué no están permitidos estos TCS?
<b>Productos secos: pastas, mezclas de especias, arroz, granos café tostado, etc.</b>	Baja $a_w$	Arroz cocido, pasta, vegetales y otros alimentos listos para consumir	Alta $a_w$ después del cocimiento
Frutas enlatadas, mermeladas, jaleas, conservas, etc. pH <4.6	Bajo pH y proceso de enlatado requerido para lograr estabilidad en anaquel	Fruta fresca rebanada	Alta $a_w$
<b>Productos horneados: panes, galletas, pasteles, panqués, brownies, etc., sin rellenos o cubiertas a base de crema</b>	Baja $a_w$	Pasteles u otros alimentos con rellenos a base de crema o pasteles con cubiertas a base de crema/mantequilla Se recomienda medir la $a_w$	Alta $a_w$  La $a_w$ puede ser disminuida mediante la formulación*
Dulces, chocolate, fudge, caramelos, palanqueta de cacahuete, frutos secos garapiñados y gomitas <i>Precaución: insertar palitos de madera o plástico en manzanas puede crear un producto potencialmente peligroso</i>	Baja $a_w$  <i>Listeria puede crecer alrededor de los palos insertados en manzanas cubiertas con caramelo</i>		
<b>Alimentos acidificados enlatados:</b> salsas, vegetales encurtidos, pepinillos, chow, condimentos en conserva, etc. con pH < 4.6	Bajo pH y el proceso de enlatado les da estabilidad en anaquel	Huevos encurtidos, enlatados o en conserva	Excluidos de la FFA
<b>Alimentos enlatados de baja acidez:</b> vegetales enlatados, frijoles, caldos de vegetales, jalea de chiles con pH > 4.6	Requieren procesado bajo presión para inactivar esporas y lograr la estabilidad en anaquel	Ensalada de col refrigerada, salsas frescas, vegetales frescos rebanados, ensaladas frescas como de frijoles, pasta, pollo, pimientos, queso, huevo	Alto pH y/o alta $a_w$
<b>Condimentos embotellados:</b> mayonesa, catsup, mostaza, salsa BBQ, salsa picante, marinados, etc.	Baja $a_w$ y/o bajo pH y proceso de enlatado requerido para lograr estabilidad en anaquel	Condimentos frescos (recién preparados)	El pH o $a_w$ puede permitir el crecimiento de bacterias si no es procesado con calor
<b>Alimentos deshidratados:</b> Frutas, vegetales, dulces, etc., secados con aire o liofilizados	Requieren baja $a_w$ y proceso de secado adecuado para lograr estabilidad en anaquel	No se permiten carnes deshidratadas	Toda la carne y productos cárnicos están excluidos de la FFA
<b>Alimentos fermentados enlatados:</b> chucrut, kimchi, kombucha, etc.	Bajo pH logrado mediante una fermentación y proceso de enlatado adecuados	Bebidas alcohólicas y productos alimenticios que contengan más de 0.5% de alcohol	Estos productos están regulados por la Comisión de Bebidas Alcohólicas de TN
Ningún producto lácteo está permitido		Leche, queso, helado, queso cottage, mantequilla	Pueden favorecer el rápido crecimiento de patógenos si no son refrigerados
Bebidas acidificadas y enlatadas con pH < 4.6	Bajo pH y proceso de enlatado requerido para lograr estabilidad en anaquel	<b>Bebidas pasteurizadas:</b> limonada, bebidas de frutas, té, etc. almacenadas bajo refrigeración	Las bebidas llenadas en frío en botellas requieren refrigeración para retardar el crecimiento de patógenos

\*el aumentar la cantidad de azúcar de rellenos y cubiertas puede disminuir la actividad de agua y volverlos no-TCS. El Departamento de Ciencia de Alimentos de UT puede medir la  $a_w$  de los productos.

## SECCIÓN 4 – REQUISITOS DE INFORMACIÓN Y ETIQUETADO

La Ley de Libertad Alimentaria (FFA) 2022 requiere que se proporcione información específica al consumidor. En la mayoría de los casos, la información debe ser incluida en la etiqueta adherida al envase del producto, aunque existen otras opciones para productos envasados a granel como se describe más adelante en esta sección. **Todos** los productos elaborados en una residencia privada y comercializados bajo las Leyes Cottage de Alimentos **deben** incluir la siguiente información como lo requiere la FFA:

1. Información de contacto del productor incluyendo:
  - Nombre del Productor
  - Dirección de residencia
  - Teléfono
2. Nombre común/habitual del alimento casero elaborado
3. Ingredientes del alimento en orden descendiente por peso
4. Incluir la siguiente declaración: ***“Este producto fue elaborado en una residencia privada exenta de licencia y de inspección estatal. Este producto puede contener alérgenos.”***

La información requerida debe ser proporcionada en una de las siguientes formas/formatos dependiendo del envase y forma de venta:

- En una etiqueta adherida al envase del producto. Si el producto es envasado, independientemente de la forma de venta, debe incluir la información requerida en la etiqueta del envase.
- En una etiqueta adherida al contenedor a granel, si el producto será vendido/comercializado desde un contenedor a granel.
- En un cartel o señal desplegada en el punto de venta, si el producto no está envasado ni es vendido desde un contenedor a granel.
- En la página web donde se vende el producto, si el producto es vendido por internet. Si el producto está envasado, el envase debe incluir también una etiqueta con la información requerida.
- Si el producto se vende por teléfono o mediante órdenes personalizadas, el vendedor no necesita desplegar la información requerida, pero debe informar al consumidor que el producto es elaborado en una residencia privada exenta de licencia y de inspección estatal, y que puede contener alérgenos. Si el producto es envasado, el envase debe incluir en la etiqueta la información requerida.



## SECCIÓN 5 – CONSIDERACIONES ADICIONALES

Los productores de alimentos caseros para su venta deben de tener en cuenta que la Ley de Libertad Alimentaria de Tennessee no los exenta de proporcionar un producto inocuo y no adulterado a los consumidores, ni de la responsabilidad de inocuidad alimentaria, ni de cumplir con otras regulaciones aplicables a las empresas. Los productores de alimentos caseros para la venta deberán de tener cuidado de procesar, almacenar, y transportar los alimentos de manera segura y desarrollar un plan integral de administración de riesgos que incluya educación en inocuidad alimentaria, conocimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura, mantenimiento adecuado de los registros y procesos de producción, desarrollo de un plan de retiro de producto del mercado, y la selección de una estructura de negocio que cuente con un seguro sobre la responsabilidad del producto. Los productores deben determinar como otras regulaciones aplicables a las empresas, tales como licencia de negocios, impuestos de negocios, e impuestos sobre ventas aplican a su situación específica.

Los productores de alimentos caseros para venta deben de reconocer que algunos mercados o minoristas pudieran no permitir la venta ni comprar productos elaborados en instalaciones sin licencia debido a limitantes regulatorias o como parte de su propia estrategia de gestión de riesgos. Por ejemplo, el Departamento de Salud de Tennessee no permite que restaurantes u otros establecimientos de servicios de alimentos ofrezcan productos elaborados en casas privadas como parte del menú. Este hecho previene que los restaurantes usen productos hechos en casa tales como salsas, condimentos, o ingredientes en los productos servidos a los consumidores en su establecimiento.

**Los productores que elijan preparar alimentos en su casa (residencia privada) y venderlos deben cumplir con TODOS los requisitos de la ley. No hay excepciones a las limitaciones de los productos que pueden ser producidos y vendidos o a los requisitos de etiquetado, incluyendo el requerimiento de listar el nombre, dirección de casa, y número de teléfono del productor en la etiqueta adherida a cada envase de producto (independientemente de la forma de venta).**

## SECCIÓN 6 – RESUMEN

La Ley de Libertad Alimentaria (FFA) de Tennessee permite a los productores de alimentos caseros procesar varios alimentos no-TCS en su residencia privada para la venta al público dentro del estado de Tennessee. Esta ley expande significativamente los tipos de productos alimenticios que está permitido producir, incluyendo tres tipos importantes: alimentos de baja acidez enlatados, alimentos acidificados enlatados, y alimentos deshidratados. La producción de esos tres tipos de alimentos implica un riesgo significativamente mayor que para los productos permitidos anteriormente. Además, los requerimientos de etiquetado aplican ahora a todos los alimentos caseros producidos bajo las Leyes Cottage de Alimentos, incluyendo la información del productor y una declaración específica sobre la preparación del producto y la posible presencia de alérgenos.

La FFA limita la operación de fabricantes de alimentos caseros sin licencia o permiso a una residencia privada únicamente. Aquellos productores que actualmente operan bajo la ley anterior en cocinas comunales deberán decidir entre trasladar sus operaciones a su residencia privada y continuar operando sin licencia, o seguir utilizando la cocina comunal y obtener un permiso para manufactura de alimentos del Departamento de Agricultura de Tennessee (TDA).

Por último, este documento lista solamente los requerimientos mínimos necesarios para producir y vender/comercializar legalmente alimentos no-TCS en Tennessee sin requerir un permiso o inspección del TDA. Muchos de los productos permitidos bajo la FFA requieren de procedimientos de producción controlados cuidadosamente y de prácticas sanitarias para para lograr la estabilidad de anaquel e inocuidad del producto para seguridad de los consumidores. Guías futuras abordarán algunas de las prácticas estándar aplicables a estos productos de mayor riesgo.

## SECCIÓN 7 – RECURSOS ADICIONALES Y REFERENCIAS

Para mayor información sobre el procesamiento, producción, o mediciones para cualquier alimento casero elaborado en una residencia privada contactar:

### Universidad de Tennessee

---

#### Departamento de Ciencia de Alimentos

2510 River Drive  
Knoxville, TN 37996  
Teléfono: 865-974-7331  
Email: [Foodsci\\_ext@utk.edu](mailto:Foodsci_ext@utk.edu)  
Página web: [foodscience.tennessee.edu](http://foodscience.tennessee.edu)

#### Kyla Adkins

Extension Assistant  
Teléfono: 865-974-4052  
Email: [kylaadkins@utk.edu](mailto:kylaadkins@utk.edu)

#### Mark Morgan

Especialista de Extensión y Autoridad de Proceso  
Teléfono: 865-974-7499  
Email: [Mark.Morgan@tennessee.edu](mailto:Mark.Morgan@tennessee.edu)

### Departamento de Agricultura de Agricultura

---

#### Servicios al Consumidor e Industria, Sección de Inocuidad Alimentaria

Ellington Agricultural Center  
436 Hogan Road  
Nashville, TN 37220  
Teléfono: 615-837-5193  
Email: [NewFood.Business@TN.gov](mailto:NewFood.Business@TN.gov)  
Página web: [www.tn.gov/agriculture](http://www.tn.gov/agriculture)

Información adicional sobre las regulaciones a empresas, mercadotecnia, y gestión de riesgos se puede encontrar en:

Centro de Extensión para la Agricultura Redituable de UT - [cpa.tennessee.edu](http://cpa.tennessee.edu)

Centro para el Desarrollo de Pequeñas Empresas de Tennessee - [tsbdc.org](http://tsbdc.org)

Referencias de la información proporcionada en este documento:

2009 Food Code - <https://www.fda.gov/food/fda-food-code/food-code-2009>

State of Tennessee Public Chapter No. 862, Senate Bill No. 693, By Niceley, Bowling, Crowe - <https://publications.tnsosfiles.com/acts/112/pub/pc0862.pdf>



**UTIA**

**INSTITUTE OF AGRICULTURE**  
THE UNIVERSITY OF TENNESSEE

Real. Life. Solutions.™

[UTIA.TENNESSEE.EDU](http://UTIA.TENNESSEE.EDU)

Programas en agricultura y recursos naturales, desarrollo juvenil 4-H, ciencias de la familia y el consumidor, y desarrollo de recursos. Cooperación del Instituto de Agricultura de la Universidad de Tennessee, Departamento de Agricultura de los Estados Unidos y gobiernos de los condados. La Extensión de UT proporciona igualdad de oportunidades en programas y empleo.