



Lista de verificación para alimentos caseros

Utilice la siguiente lista para verificar si un productor cumple con los requisitos para vender sus productos según la Ley de Alimentos Caseros. Los requisitos adicionales sobre el mercado, el seguro de responsabilidad por productos alimentarios, la licencia de negocio, los impuestos y zonificación, pueden variar.

Un productor de alimentos caseros debe:

- Ser residente de Colorado.
- Operar un negocio de alimentos caseros como propietario único o una compañía de responsabilidad limitada de 2 o menos propietarios.
- Estar presente o tener un representante designado disponible, en persona, para responder a las preguntas y vender los productos directamente al consumidor final informado.
- Completar un curso aprobado sobre inocuidad alimentaria que incluya el manejo básico de alimentos y renovar su capacitación según se requiera en cada curso.
(Tener una copia de su certificado de capacitación en inocuidad alimentaria visible o disponible en el punto de venta es una buena práctica).
- No exceder \$10 000 de ingresos netos por producto.

¿Dónde se pueden vender los alimentos caseros?

- En la residencia del productor.
 - El productor debe confirmar que el negocio en casa está autorizado por su asociación de propietarios y los requisitos locales de zonificación.
- Por internet.
 - El envío o entrega de los productos fuera del estado de Colorado están prohibidos.
- Mercado de agricultores o lugar similar, como un puesto de venta ambulante, un programa de agricultura apoyada por la comunidad (CSA, por sus siglas en inglés) o una tienda*, como una tienda de regalos o de ropa.

*No pueden venderse alimentos caseros en un establecimiento de venta de alimentos al por menor o de un fabricante de alimentos, como un restaurante, unidad móvil, tienda de comestibles, coempaquetador, productor o distribuidor comercial que venda alimentos autorizados e inspeccionados para su reventa.

- Todos los puntos de venta, ya sea en internet o físicos, deben tener un cartel o señalamiento visible que indique:
«Este producto se elaboró en una cocina casera que no está sujeta a licencia o inspección estatal. Este producto no está destinado a la reventa».

¿Cómo hay que envasar y etiquetar los alimentos caseros?

- Los productos deben estar preenvasados en material grado alimenticio e indicar en la etiqueta:
 - Nombre del producto
 - Nombre del productor
 - Domicilio donde tiene lugar la producción
 - Correo electrónico o número telefónico vigente del productor
 - Fecha de producción
 - Lista completa de ingredientes, en orden descendente por peso
 - Declaración de exención de responsabilidad:
«Este producto ha sido elaborado en una cocina casera que no está sujeta a licencia o inspección estatal y que también puede procesar alérgenos alimentarios comunes como frutos secos con cáscara, maní, huevos, soya, trigo, leche, pescado y mariscos. Este producto no está destinado a la reventa».

Elegibilidad, muestras e información de contacto

¿Qué alimentos cumplen con los requisitos?

- Dulces y confitería, incluidos el algodón de azúcar y el *fudge* (dulce de azúcar).
- Frutas enlatadas en almíbar.
- Algunos productos de horneados, como panes no perecederos, panqués, pastel de fruta, empanadas de fruta, galletas, pasteles y tortillas.
- Productos deshidratados y pasta seca.
- Mezclas secas como las de pasteles, galletas, donas y especias.
- Huevos: hasta 250 docenas de huevos con cáscara por mes. Los huevos deben mantenerse fríos a una temperatura entre 33 °F y 41 °F y venderse en cajas nuevas debidamente etiquetadas.
- Vinagre aromatizado y bíteres.
- Harina.
- Productos liofilizados.
- Miel.
- Confituras, jaleas, mermeladas, compotas, conservas agrídulces, conservas y mantequillas de frutas.
- Frutos secos y semillas.
- Frutas y vegetales encurtidos, incluidas algunas frutas y vegetales fermentados como el kimchi y el chucrut, con un pH de 4.6 o inferior (*disponer de una copia de los resultados de las pruebas de pH es una buena práctica; así como almacenar las frutas y vegetales fermentados a 41 °F o menos para mantener la calidad*).
- Café en grano tostado.
- Especias y tés.



Los siguientes productos no pueden ser vendidos según la Ley de Alimentos Caseros:

- Alimentos que requieren refrigeración para mantener su inocuidad.
- Productos cárnicos, tocino, carne seca, chicharrón, aves de corral, pescado y mariscos; estos productos también están prohibidos como ingredientes o coberturas.
- Productos horneados o fritos con rellenos o coberturas de nata, crema pastelera o merengue, pasteles u hojaldres con glaseado de crema de mantequilla, glaseado o relleno de queso crema, u otros glaseados que requieran refrigeración para mantener su inocuidad.
- Bebidas.
- Pastel de calabaza o batata (*sweet potato*), pasteles de crema.
- Salsas y condimentos como salsa *barbecue*, pizza, picante, pasta, chile, salsa de tomate, mostaza, salsas o aderezos para ensaladas.
- Vegetales en conserva o mantequilla de calabaza.
- Cortes de frutas y verduras frescas, jugos, concentrados o purés de frutas o verduras.
- Pasta fresca.
- Aceite aromatizado.
- Jalea de pimiento y conservas de fruta, confituras o jaleas hechas con pimientos frescos o pimientos deshidratados caseros.
- Conservas de frutas, confituras o jaleas elaboradas con alcohol.
- Productos que contienen cannabidiol (CBD) y tetrahidrocannabinol (THC).

¿Se pueden dar muestras de alimentos?

Sí, siempre que se utilicen guantes, pañuelos, pinzas, palillos u otros elementos de grado alimentario para evitar el contacto de las manos con los alimentos. Los requisitos de manejo pueden variar en cada punto de venta y de un condado a otro.

Preparar las muestras en casa es una buena práctica. Póngase en contacto con [su agencia local de salud pública](#) para conocer los requisitos de manipulación de alimentos.

¿A quién puedo dirigirme si tengo preguntas, dudas o quejas?

Si tiene alguna pregunta, duda o queja sobre la Ley de Alimentos Caseros, contacte al [Departamento de Salud Pública y Medio Ambiente de Colorado](#) llamando al 303-692-3638 o enviando un correo electrónico a cdphe_mfgfd@state.co.us

Para obtener información sobre capacitación en inocuidad alimentaria, póngase en contacto con la oficina de extensión local: <https://extension.colostate.edu/field-offices/>

Última actualización: junio de 2020