

Muchos sueñan con tener su propio negocio y vender una receta de la familia. ¿Cuántas veces le han comentado, “deberías de vender esto”? Muchas de las grandes empresas, como Kraft, M&M/Mars y Bueno Foods comenzaron como una empresa familiar pequeña. En el mercado actual, siempre hay oportunidades para productos alimenticios nuevos. Esta publicación resume los pasos necesarios para hacer de este sueño una realidad.

¿Quiénes son los empresarios en el negocio de los alimentos?

Muchas empresas procesadores de alimentos comienzan como un negocio familiar que incorpora la granja familiar o que es una expansión de un restaurante. La mayoría de empresarios en empresas de alimentos son personas creativas, artistas respecto a los alimentos, quienes disfrutan creando nuevos alimentos y sabores. Un negocio de alimentos aporta más ingresos a la familia y puede ser un pasatiempo o una empresa grande que emplea a cientos de trabajadores.

¿Qué tipos de productos alimenticios se fabrican?

Nuevo México se conoce por los chiles rojos y verdes que han sido la base de salsa fresca y enlatada y productos a base de chile. Hay muchos otros productos como salsas de barbacoa, salsas para pasta y aderezos de ensalada que incorporan el chile de Nuevo México. Los panes, galletas y tortillas se venden principalmente en mercados locales, inclusive los mercados de granjeros, conocidos como farmers' markets. También se produce en Nuevo México algunos tipos de quesos de cabra de sabor. La mayor parte de los productos de carne son a pedido especial; sin embargo, el estado de Nuevo México tiene una industria muy próspera de carne seca o cecina. Gracias a contar con una amplia disponibilidad de nueces, pistachos y cacahuates locales, los dulces de chocolates y otros confites son bien conocidos fuera del estado. Es fácil encontrar té y yerbas naturales y orgánicas por todo el estado. Gracias al éxito alcanzado por los

productos alimenticios de Nuevo México actualmente en el mercado, hay más oportunidades para nuevas innovaciones.

¿Dónde se preparan los productos alimenticios?

Para tener un negocio de procesamiento de alimentos en Nuevo México, se debe tener un permiso y el producto se debe producir en una instalación comercial, de acuerdo con los reglamentos para los servicios alimenticios y el procesamiento de alimentos del Departamento del Medio Ambiente de Nuevo México (NMED, por sus siglas en inglés. 7.6.2 NMAC, agosto 2000). Muchas de las empresas de alimentos tienen sus inicios en espacio rentado en un restaurante, durante las horas en que está cerrado, o tienen unas instalaciones comerciales pequeñas en su vivienda. Otras usan una cocina incubadora que provee el equipo necesario y que se puede alquilar por hora. A medida que la empresa crece, la producción del producto toma mucho tiempo y los dueños del negocio querrán o tendrán que enfocarse en el mercado, la promoción o la distribución del producto. Un coempaquetador o procesador por contrato cuenta con instalaciones comerciales con los permisos correspondientes y puede hacer que el procesamiento de grandes cantidades de productos sea atractivo para una empresa pequeña ya que maneja un volumen extenso de productos y puede, por lo tanto, reducir los costos de producción si se le compara con el procesamiento de productos en menor cantidad.

¿Cómo se puede comercializar una receta casera?

Se preguntará, ¿cómo puedo lograr que la receta de la abuela sea todo un éxito comercial? El éxito de una empresa de alimentos se logra a base de trabajo constante, buena administración del negocio, imaginación y fe en su producto. El primer paso es considerar cómo va a competir el producto en el mercado. ¿Qué ofrece su producto al consumidor en comparación con otros pro-

ductos que ya están en el mercado? El hecho de ser una empresa familiar pequeña no es suficiente para atraer a los consumidores para que compren un producto una y otra vez. Un producto alimenticio debe ser sano, algo nutritivo y brindar al consumidor con una experiencia que proporcione confort, un cambio en la rutina o algo excitante. La compra repetida del producto y la colocación apropiada del producto en los estantes del supermercado son aspectos críticos para que la empresa prospere. Una administración deficiente del negocio de alimentos, inclusive estrategias de mercadeo mal planeadas y una mala distribución, son con frecuencia la causa del fracaso de una empresa de alimentos, y no los méritos del producto alimenticio en sí.

LA COMERCIALIZACIÓN DE UN PRODUCTO

El desarrollo inicial del producto tomará en cuenta cómo va a venderse: fresco, congelado, enlatado, en un mercado de granjeros, en una tienda de comida, por medio de ventas directamente al público o por medio de un servicio alimenticio. Hay muchos pasos a seguir para comercializar un producto alimenticio: proceso seguro, empaque y etiquetado, estructura del negocio, cobertura de responsabilidad, instalaciones y equipo, permisos y regulaciones, seguridad alimentaria y la bioseguridad. Vale la pena tratar sobre cada uno de estos temas más a fondo.

Proceso seguro

Una vez que se haya desarrollado el producto alimenticio, se debe evaluar la receta para asegurarse que se sigue un proceso seguro. Se debe usar una “autoridad de proceso” (process authority) para revisar los pasos de formulación y procesamiento de un producto acidificado o con un contenido bajo de ácido. Según se define en el Código Federal de Reglamentos (21CFR113.83 y 113.89), una autoridad de proceso es una persona que conozca a fondo acerca de los requisitos de procesamiento termal requeridos para alimentos bajos en ácido y empacados en recipientes sellados herméticamente, o quien es un experto en la acidificación y procesamiento de alimentos acidificados. Estos conocimientos se pueden adquirir con una educación, con experiencia o con ambos. Ser un experto implica experiencia, conocimientos y logros, así como también ser reconocido como una autoridad en un tema, usualmente por colegas. Toda persona que esté estableciendo procesos programados debe contar con instalaciones adecuadas para tomar las determinaciones necesarias (21 CFR 113.83). Toda persona que esté evaluando procesos que no sean los procesos programados en su totalidad debe utilizar “procedimientos reconocidos por autoridades de procesamiento competentes como procesos adecuados para detectar cualquier posible riesgo a la salud pública”. (21 CFR 113.89).

Empaque y etiquetado

Las cuestiones relacionadas con el empaque y etiquetado se deben considerar temprano en el desarrollo del producto puesto que la manera en que se venderá el producto – refrigerado o en los estantes – determinará el envase o recipiente de empaque. El tamaño de la etiqueta dependerá del tamaño y forma del empaque. Un recipiente de un galón necesitará una etiqueta de más de 2 pulgadas. El tipo de letra usado debe ser legible y lo suficientemente grande para poder leerla a una cierta distancia. La Administración de Alimentos y Drogas (FDA) tiene requisitos respecto al formato o diseño de la etiqueta para contenidos específicos, según se indica en el Código Federal de Regulaciones (21CFR 101.1-101.9). Aunque el FDA no exige que la etiqueta sea aprobada de antemano, reglamentos del Departamento del Medio Ambiente de Nuevo México (NMED) y del Departamento de Agricultura de EE.UU. (USDA) requieren que las etiquetas sean aprobadas antes de ser impresas. Puede encontrar información específica respecto a las etiquetas en:

- Etiquetas de alimentos: www.cfsan.fda.gov/~dms/flgtoc.html
- Etiquetas de contenido nutricional: www.cfsan.fda.gov/~dms/nutrguid.html
- Código universal de productos (UPC): www.upcouncil.org/

Puede hacer sus preguntas relacionadas con el etiquetado de productos alimenticios a:

Division of Programs and Enforcement Policy (HFS-155), Office of Food Labeling Center for Food Safety and Applied Nutrition, Food and Drug Administration, 200 C Street, S.W., Washington, DC 20204; teléfono (202) 205-5229.

PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LA EMPRESA

Todo negocio nuevo que prospera requiere de una planeación y administración cuidadosa. Puesto que los negocios que producen y venden alimentos pueden tener un efecto directo en la salud y seguridad pública, reciben mayor atención por parte del gobierno y de los consumidores. Las empresas de alimentos deben cumplir con numerosas regulaciones gubernamentales lo cual dificulta aun más el desarrollo, funcionamiento y éxito de estas empresas.

Las personas interesadas en empezar una empresa de procesamiento de alimentos deben adquirir conocimientos generales de los asuntos relacionados con la administración de un negocio antes de iniciar una empresa de alimentos. Se debe obtener más información detallada de profesionales competentes en el ramo, que aparecen en la sección de referencia.

Estructura de la empresa

Una de las primeras decisiones que un empresario debe tomar al desarrollar un negocio nuevo es qué tipo de estructura legal usará para su negocio. Se deben tomar en cuenta varios tipos de estructuras. Cada una tiene sus ventajas y desventajas. Las ventajas de impuestos usualmente se mencionan como una de las razones para seleccionar un tipo de estructura en vez de otra. La asesoría de un experto en materia de impuestos puede evitarle un dolor de cabeza y brindarle ahorros en impuestos. Algunas de las estructuras más comunes usadas en la industria procesadora de alimentos son (Small Business Administration, 2004):

- Negocios propios
- Sociedades
- Compañías y sociedades de responsabilidad limitada
- Corporaciones
- Cooperativas

Negocios propios. La empresa única o propia es la estructura más común para pequeños negocios. El negocio único brinda a su dueño (generalmente un individuo o una pareja casada responsable por el funcionamiento diario del negocio) control completo del negocio. En recompensa por sus esfuerzos, el dueño recibe todas las ganancias, pero también se hace responsable de todos los riesgos y responsabilidades económicas. Esta responsabilidad abarca los bienes personales del dueño; es decir, el dueño tiene una responsabilidad económica ilimitada y es responsable legalmente de todas las deudas del negocio. Tanto los bienes comerciales como personales están en riesgo cuando se trata de una estructura de un negocio propio.

Sociedades. En las sociedades, las cuales incluyen sociedades generales colectivas (las regulares), las sociedades limitadas y las sociedades o empresas conjuntas, la propiedad o titularidad es de uno o más individuos. Las sociedades generalmente requieren de una administración compartida del negocio y se deben establecer con la creación de acuerdos o contratos específicos en cuanto a la administración de la empresa (por ejemplo, cómo se tomarán las decisiones, cómo se distribuirán las ganancias, cómo se resolverán las disputas y cómo se manejarán los despidos y el crecimiento en el futuro). Al igual que con una empresa única, los dueños en una sociedad son responsables de todas las responsabilidades económicas de la empresa. La estructura que no incluye esta responsabilidad es la sociedad limitada. En el caso de una sociedad general, los individuos pueden también ser responsables de las decisiones y acciones de negocios de los otros socios.

Compañías y sociedades de responsabilidad limitada. Una estructura comercial que ha surgido relativamente

hace poco es el desarrollo de compañías y sociedades de responsabilidad limitada. Estas formas híbridas de propiedad comercial combinan las ventajas de diferentes tipos de estructuras comerciales. Específicamente, extienden las limitaciones de responsabilidad (similar a las limitaciones de una corporación) y mantienen algunas de las ventajas tributarias de estructuras pequeñas (por ejemplo de sociedades). Las ventajas de compañías de responsabilidad limitada van a la par con estipulaciones; generalmente las compañías con responsabilidades limitadas no pueden tener más de dos de las cuatro características principales de corporaciones: responsabilidad limitada de bienes, vida perpetua, administración centralizada y transferencia libre de intereses de propiedad.

Corporaciones. Una corporación se considera una entidad aparte de su dueño o dueños. Se puede imponer impuestos o demandar a una corporación; también puede formar parte de acuerdos contractuales y tiene vida perpetua (su duración no se ve afectada por la titularidad). Los accionistas de una corporación son dueños de la empresa. Generalmente, la administración está a cargo de una Mesa Directiva elegida por los accionistas; la mesa directiva puede escoger un equipo administrativo, como por ejemplo, un presidente. Los beneficios de una estructura corporativa incluyen: responsabilidad limitada de los dueños (accionista), vida perpetua, facilidad para la transferencia de propiedad o titularidad y la adquisición de capital. Entre las desventajas están; la posibilidad de impuestos más elevados (la entidad corporativa paga los impuestos al igual que los accionistas los pagan de la distribución de dividendos) y el proceso complejo para establecer y mantener una corporación.

Cooperativas. Las cooperativas, con frecuencia usadas por productores agrícolas, proporcionan una estructura comercial que alienta y permite a productores o procesadores particulares a cooperar. La mayoría de las cooperativas están organizadas como un tipo especial de corporación (subcapítulo T) y deben ser legalmente constituidas dentro del estado. Los aspectos tributarios son demasiado complejos para tratarlos en esta publicación. Entre los principios orientadores para cooperativas están: membresía abierta a todos con voto democrático o proporcional, la práctica de convertir las ganancias obtenidas con la inversión inicial de capital de los miembros en dividendos que reciben los mismos; con la opción de invertirlos nuevamente en la cooperativa. (Cobia, 1989). Una innovación reciente respecto a la organización de cooperativa es el desarrollo de cooperativas de “nueva generación”.

Las cooperativas de nueva generación cuentan con algunas características únicas que las distinguen de las cooperativas más tradicionales. Estas incluyen: obligación de entregar cierta cantidad de producto y requisi-

tos ligados a la inversión de capital; membresía limitada o cerrada; requisitos de inversión inicial más altos; y la capacidad de transferir tanto acciones evaluables o amortizables, como la obligación de entregar cierta cantidad de productos. (Bielik, 2004).

Se puede leer más a fondo sobre las ventajas y desventajas específicas de cada una de estas estructuras comerciales en el sitio de Small Business Administration (SBA), www.sba.gov. Además, este sitio del SBA brinda otras recomendaciones importantes para iniciar un nuevo negocio.

Planeación de la empresa

Además de determinar la estructura comercial o legal apropiada, los empresarios de alimentos deben tomar en cuenta un sinnúmero de cuestiones y desarrollar estrategias administrativas para cada asunto. Entre las cuestiones claves están la implementación de un estudio de viabilidad y la preparación de un plan de negocios.

	Facilidad de desarrollo	Control / administración	Responsabilidad	Impuestos	Creación del capital inicial	Permanencia
Negocio propio	+	+	-	+	-	
Sociedad	+		-	+	+/-	
Corporación			+	-	+	+
Compañía de responsabilidad limitada			+	+	+	
Cooperativa			+		+	+

Figura 1. Ventajas y desventajas de estructura de negocios

Estudio de viabilidad. Un estudio de viabilidad acompaña al plan de negocios de la empresa (en algunos casos, como cuando se trata de empresas pequeñas, el estudio de viabilidad se incluye como una sección dentro del plan del negocio). El estudio de viabilidad es un análisis preliminar del producto e idea comercial para determinar si la idea puede dar resultado. (Reilly y Millikin, 1996). La información que se obtenga en el estudio de viabilidad se puede usar para desarrollar un plan de trabajo formal para la empresa. Un análisis de viabilidad bien hecho ayudará a determinar si el producto, el mercado y la capacidad administrativa y financiera del empresario lograrán el éxito. Entre los elementos comunes de un estudio de viabilidad están: una evaluación del mercado, la viabilidad económica de la empresa y posibles obstáculos que se puedan encontrar durante el desarrollo de la empresa.

Plan de negocios. Un plan de negocios ayuda a trazar la ruta para una empresa nueva o existente. Aunque los planes de negocios varían para distintos negocios, todo plan debe incluir:

- Descripción de la empresa y análisis de la situación
- Análisis del mercado y planeación
- Financiamiento
- Administración

La descripción de la empresa y el análisis de la situación debe proporcionar, tanto al empresario como a otros posibles interesados (por ejemplo socios, individuos que puedan aportar recursos financieros, etc.) una descripción corta y precisa del negocio. Se debe incluir en esta sección una descripción y análisis del ambiente empresarial actual en el que el nuevo negocio va a funcionar. Una gran parte de esta información se habrá obtenido durante el desarrollo del estudio de viabilidad.

La sección del análisis del mercado en el plan de negocios continuará con el trabajo hecho anteriormente en el estudio de viabilidad. Algunos de los aspectos específicos en esta sección incluirán: un resumen de la investigación del mercado, un análisis detallado de la competencia (identificación de la competencia, sus puntos fuertes y débiles, etc.), un análisis del negocio propuesto (identificación y análisis de los puntos fuertes y débiles de la empresa propuesta), proyección de ventas futuras, y estrategias propuestas en cuanto a los elementos de mercadotecnia (desarrollo de estrategias relacionadas con el precio, promoción, ubicación y posicionamiento del producto en cuestión).

La sección del financiamiento del plan de negocios ofrecerá una descripción completa y detallada de los recursos financieros que la empresa requerirá (en base a las suposiciones y análisis llevado a cabo en otras secciones del plan de negocios y el estudio de viabilidad), inclusive fondos proporcionados por el dueño y la necesidad de obtener préstamos. La sección debe incluir estados financieros pro forma, inclusive la declaración de impuestos, flujo de fondos (presupuesto actual o para el futuro) y hojas de balance.

La sección de administración ayudará a presentar la estructura y enfoque administrativo de la empresa. Se deben identificar los puntos fuertes y débiles de posibles administradores y desarrollar planes para asegurar que se proporcionen las habilidades administrativas adecuadas para lanzar la empresa.

Cobertura de responsabilidad

Los supermercados, tiendas de alimentos y las compañías de distribución requieren un seguro de responsabilidad por productos de todos los procesadores de alimentos. El seguro de responsabilidad por productos puede ser una cláusula adicional anexa a una póliza de dueño de propiedad. Pregunte a su agente de seguros o haga

una búsqueda en la Internet para encontrar la mejor cobertura (un mínimo de \$3 millones) y pago de prima. Otros tipos de protección contra responsabilidad son: seguro de vida, seguro comercial general de responsabilidad, seguro para vehículos que se usen en la empresa y seguro de incapacidad para los empleados. El tipo de seguro que se necesite puede depender de la estructura de la empresa.

Instalaciones y equipo

Construir una cocina certificada requiere de una suma grande de capital inicial y de inversión de tiempo para asegurar que todos los códigos de construcción locales, estatales y federales sean observados para asegurar así unas instalaciones de procesamiento de alimentos seguras. Los productos alimenticios para la venta no se pueden preparar en una cocina casera. Se debe construir un cuarto aparte o instalaciones separadas. Se deben definir claramente las necesidades y los deseos al pensar en construir una cocina para procesar alimentos. Esas llamativas baldosas mexicanas pueden ser muy bonitas, pero inapropiadas para la limpieza y los pisos mojados. Una mezcladora con la última tecnología y con un tazón de 100 galones puede ser muy atractiva, pero una con un tazón de 20 cuartos de galón podría ser más que suficiente para los dos primeros años de producción. Considere comprar equipo con partes o piezas que se puedan adaptar o cambiar a medida que la compañía crezca. Antes de hacer muchos gastos, es importante que tome en cuenta todas las opciones a su alcance para embarcarse en una nueva empresa. En Nuevo México hay disponibles instalaciones comerciales certificadas o cocinas incubadoras (Tabla 1) que cuentan con equipo de tamaño mediano y que se pueden rentar por hora. Algunas de estas instalaciones cuentan con personal de apoyo que puede ayudar con el desarrollo de la receta, procedimientos seguros para el procesamiento de alimentos y desarrollo de un plan de negocios y mercadeo. Rentar una cocina certificada de una iglesia o de un restaurante cuando no están siendo usadas también es otra opción. Muchos negocios tienen sus comienzos en instalaciones alquiladas y más tarde se mudan a instalaciones comerciales particulares una vez que la empresa está mejor establecida. Evitar grandes inversiones en instalaciones y equipo y, por ende, los pagos fijos de deudas que esto conlleva, es un paso importante en el manejo de riesgos y ganancias durante la fase inicial de una pequeña empresa.

Permisos y regulaciones

Además de obtener un permiso para operar una instalación de procesamiento de alimentos, cada empresa debe tener un número de identificación de impuestos del Departamento de Impuestos y Rentas Públicas de

Nuevo México. Quizás también sea necesario tener una licencia comercial, dependiendo de la ciudad y condado donde se encuentre las instalaciones de procesamiento de alimentos. Tal vez haya otros permisos y regulaciones, dependiendo del producto. El Departamento de Salud de la ciudad de Albuquerque inspecciona los negocios de alimentos ubicados dentro de los límites de la ciudad. La Tabla 2 muestra ejemplos de productos, agencias reguladoras y permisos requeridos. Es vital entablar buenas relaciones de trabajo con los funcionarios e inspectores estatales y federales a cargo de las regulaciones, desde los inicios del desarrollo de la empresa y del producto. El Departamento del Medio Ambiente de Nuevo México cuenta con un especialista en cada condado (Tabla 3) quien es responsable de la inspección de restaurantes e instalaciones de procesamiento de alimentos. Estos inspectores cuentan con muchos años de experiencia y pueden brindar asesoría en cuanto al cumplimiento de los códigos de construcción y cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria y el control de procesos. Si surgen cuestiones con su producto, los inspectores pueden ayudarle a recobrar el control de la situación rápidamente.

Seguridad alimentaria y bioseguridad

Hay varios sistemas impuestos por la ley estatal y federal para mejorar la seguridad alimentaria. Todos estos sistemas requieren de una cuidadosa consideración del proceso, instalaciones, personal y protección del producto final. Todo el personal debe recibir entrenamiento, entender los principios de los planes de seguridad alimentaria y seguir estos procedimientos. Además, estos sistemas requieren de documentación completa y un proceso de retirada del mercado en caso de contaminación, etiquetado equivocado o uso inadecuado del producto. Para implementar en su totalidad estos sistemas, se debe probar el pH del producto, la actividad del agua y la estabilidad microbiana, especialmente en el caso de alimentos acidificados y enlatados, los cuales se consideran “listos para comer”. Los panes y tortillas deben de tener una actividad del agua por debajo de 0.95 para no tener que mantenerse refrigerados. Uno o más sistemas de seguridad alimentaria que pueden ser aplicables a sus alimentos incluyen:

Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, conocido por sus siglas en inglés HACCP

(pronunciado jásip). Este es un sistema preventivo y no un sistema típico reactivo, tal como muestreo e inspección de productos alimenticios después de su preparación. Muchos principios del HACCP ya son implementados por la industria de alimentos enlatados con bajo contenido de ácido, y en las industrias de pescado y mariscos y de jugos, todas reguladas por el FDA. Se

puede obtener más información en:
www.cfsan.fda.gov/~comm/haccpov.html

Buenas Prácticas de Manufactura (GMP, por sus siglas en inglés). Los GMP son procedimientos operativos de sanidad para el personal, las instalaciones y el mantenimiento adecuado del equipo. Estas prácticas son básicas para cualquier operación de procesamiento de alimentos y son requeridas por la ley (21CFR110.3). Actualmente, estas regulaciones están siendo revisadas por el FDA. Se puede obtener toda la información en: www.cfsan.fda.gov/~dms/cgmps.html

Buenas Prácticas Agrícolas (GPA, por sus siglas en inglés). La meta del proyecto GPA es reducir los riesgos microbianos en frutas y verduras proporcionando material educativo acerca de un plan de seguridad alimentaria a productores de alimentos y educadores en el campo de la agricultura. Este programa no es obligatorio; sin embargo, los agentes y distribuidores están pidiendo a productores de alimentos y procesadores que pasen una inspección hecha por terceros, en base a requisitos GPA. Más información en: www.chiletaskforce.org/botherprojects/tech/gap/GAP_proj.html

LEY DE SEGURIDAD PÚBLICA Y DE PREPARACIÓN Y RESPUESTA AL BIOTERRORISMO

Los acontecimientos del 11 de septiembre del 2001, reforzaron la necesidad de incrementar la seguridad de los Estados Unidos. La Ley de Seguridad Pública y de Preparación y Respuesta al Bioterrorismo del 2002 (La Ley Contra el Bioterrorismo) se convirtió en ley el 12 de junio del 2002. Se puede encontrar el documento completo en: <http://www.fda.gov/oc/bioterrorism/bioact.html>. La Ley Contra el Bioterrorismo, sección 305, añadió la sección 415 a la Ley Federal de Drogas, Alimentos y Cosméticos, con el fin de incluir **registro, retención administrativa, mantenimiento de archivos y aviso previo** para proporcionar información al FDA sobre el origen y distribución de alimentos y productos para alimentar animales, y así poder ayudar con la detención y respuesta rápida a amenazas reales o potenciales a la provisión de alimentos en los Estados Unidos.

Registro de instalaciones procesadoras de alimentos

La Ley Contra el Bioterrorismo requiere que las instalaciones nacionales e internacionales se registren con el FDA, a partir del 12 de diciembre del 2003, si fabrican, procesan, empacan o almacenan alimentos para el consumo humano o de animales en los Estados Unidos. El propósito del registrarse es proporcionar a la FDA con suficiente información confiable acerca de las instala-

ciones de alimentos tanto para humanos y como para animales. La información del registro también ayudará al FDA a notificar a las instalaciones que puedan verse afectadas por la amenaza real o potencial. El registro se puede realizar electrónicamente, por medio del Internet en: www.cfsan.fda.gov/~furls/ovffreg.html

Se puede obtener una copia del formulario escribiendo a: U.S. Food and Drug Administration, HFS-681, 5600 Fishers Lane, Rockville, MD 20857, o pidiendo el formulario por teléfono al (800) 216-7331 o al (301) 575-0156. Llene el formulario escribiendo claramente y envíelo por correo a la misma dirección o envíelo por fax al (301) 210-0247.

Detención administrativa

La Ley Contra el Bioterrorismo autoriza al FDA a retener un alimento o producto alimenticio si hay evidencia o información factible que indique que representa una amenaza de un peligro adverso serio para la salud o vida de humanos o animales. Esta autoridad es auto ejecutable y proporciona una medida más para asegurar la seguridad de los suministros alimenticios del país. El FDA tiene procedimientos para poner en práctica, de una manera acelerada, ciertas acciones de cumplimiento para alimentos perecederos, sujetos a una orden de retención. Para obtener una explicación detallada de esta provisión de la Ley Contra el Bioterrorismo, visite el sitio, www.cfsan.fda.gov/~dms/fsbtac21.html

Mantenimiento de archivos

La Ley Contra el Bioterrorismo exige el establecimiento y mantenimiento de archivos por no más de dos años por parte de personas (con la excepción de restaurantes y granjas) quienes preparan, procesan, empaican, transportan, distribuyen, reciben, almacenan o importan alimentos. Los archivos que se deben tener son aquellos que necesita el FDA. Identifican las fuentes anteriores inmediatas y quiénes van a recibir inmediatamente después los alimentos, inclusive su empaque, con el fin de hacer frente a amenazas factibles que puedan tener consecuencias adversas serias para la salud o vida de humanos o animales. Para obtener más información, visite: www.fda.gov/oc/bioterrorism/records_fs.html

Aviso previo de importación

La Ley Contra el Bioterrorismo requiere que a partir del 12 de diciembre del 2003 el FDA reciba un aviso previo de alimentos importados a los Estados Unidos. Anteriormente, sólo se notificaba a la Oficina de Aduana y Protección de las Fronteras (CBP, por sus siglas en inglés) cuando llegaban alimentos a los EE.UU. El FDA usará esta información antes de que lleguen los alimentos para repasar y evaluar la información y determinar si es necesario inspeccionar el alimento

importado. El FDA y el CBP han colaborado en la implementación de este plan usando el Conectador Automatizado para Negociantes del Sistema Comercial Automático del CBP (Automated Broker Interface of the Automated Commercial System, ABI/ACS), la cual se puede ver en www.cfsan.fda.gov/~pn/pnoview.html

Dónde obtener información adicional:

FDA Starting a Food Business (Iniciando un negocio pequeño, FDA)

El enfoque principal del FDA, siendo una agencia regulatoria, es la seguridad alimentaria; por lo tanto, no ofrece financiamiento o recomendaciones para empezar o mantener un negocio. Sin embargo, el FDA brinda información acerca de pautas y regulaciones de seguridad alimentaria que ha establecido y que son requeridas para el etiquetado y la preparación, fabricación y distribución de los productos alimenticios. Esta información se puede encontrar en inglés en: www.cfsan.fda.gov/~comm/foodbiz.html

El Programa de Tecnología de Alimentos de la Universidad Estatal de Nuevo México

La Universidad Estatal de Nuevo México respondió a la iniciativa de grupos de base interesados, desarrollando e implementando un programa de tecnología alimentaria. Desde 1993, el Programa de Tecnología de Alimentos del Departamento de Extensión de Economía Doméstica ha ayudado a productores de alimentos en el estado proporcionándoles información acerca de las regulaciones para alimentos y proveyéndoles servicios como el repaso del proceso de alimentos acidificados y análisis para el etiquetado de nutrición. Los procesadores de alimentos reciben asesoría técnica directa para el desarrollo de productos y el etiquetado y mercadeo de nuevos productos alimenticios. Puede leer más en: spectre.nmsu.edu/dept/welcome.html?t=ftech

REFERENCIAS

- Barton, David. "What is a cooperative?" en *Cooperatives in Agriculture*, David Cobia ed. Prentice Hall: New Jersey. 1989.
- Bielik, Michelle. "New Generation Cooperatives on the Northern Plains." Una publicación electrónica del Agri-Food Research & Development Initiative (ARDI) y de la Universidad de Manitoba. Bajado por última vez de www.umanitoba.ca/afs/agric_economics/ardi/ el 11 de octubre, 2004.
- Reilly, Michael y Norman L. Millikin. "Starting a Small Business: The Feasibility Analysis." Montana State University Extension Service, publicación no. MT 9510. Community Development E-13 (agosto 1996).
- United States Small Business Administration. "Business Planning." Bajado por última vez de www.sba.gov/starting_business/planning/basic.html el 15 de octubre del 2004.

Tabla 1. Incubadores para empresas de alimentos.

Nombre	Dirección	Teléfono y correo electrónico
Ganados del Valle- Cocina del Valle	P.O. Box 118, Los Ojos, NM 87551	(505) 588-7896 ganados@cvn.com
Northern NM Community College Commercial Kitchen	921 Paseo De Oñate, Española, NM 87532	(505) 753-8952 cgenterprize@yahoo.com
Questa Artesanos Cocina	Questa, NM	(505) 586-0443 raelvigil@yahoo.com
Rio Grande Community Development Corporation	1608 Isleta Blvd, Albuquerque, NM 87105	(505) 452-8525 rgcdc@swcp.com
Taos County Economic Development Corporation- Food Center	P.O. Box 1389 Taos, NM 87571	(505) 758-8731 tcedc@laplaza.org

Tabla 2. Productos alimenticios y agencias reguladoras.

Producto alimenticio	Agencia reguladora*	¿Permiso otorgado?	Comentarios
Todas las instalaciones procesadoras de alimentos	US FDA	Registro	www.cfsan.fda.gov/~dms/fsbtac12.html Requerido para todas las instalaciones nacionales y extranjeras.
Importadores de alimentos	US FDA	Registro; notificación de importación	Registro: www.cfsan.fda.gov/~dms/htsguid3.html Información: www.fda.gov/ora/import/ora_import_system.html
Productos acidificados, bajos en ácido (salsa, ejotes, carne envasados bajo presión)	US FDA USDA	No Sí	Asistir a Better Process Control School; presentar al FDA los formularios 2541 y 2541a con la revisión del PA**. Registro: www.cfsan.fda.gov/~comm/lacf-s1.html Información: www.cfsan.fda.gov/~comm/lacf-toc.html
Productos alimenticios formulados y acidificados, bajos en ácido (salsa, ejotes)	NMED	Sí	Presentar la solicitud: www.nmenv.state.nm.us/fod/Food_Program/applications.html Regulación: www.nmenv.state.nm.us/NMED_regs/food/7_6_2_NMAC.htm
Carne seca o cecina	USDA NM LBMI NMED	Sí	La distribución del producto determina cuál es la agencia reguladora.
Productos horneados	NMED	Sí	Presentar la solicitud. Tal vez sea necesario refrigerar, dependiendo del nivel de actividad del agua.
Productos crudos (frutas y verduras frescas, miel, chile seco, nueces sin procesar)	NMED	No	Seguir las Buenas Prácticas de Manufactura (GMP): www.cfsan.fda.gov/~lrd/part110t.html www.cfsan.fda.gov/~dms/selfinsp.html Pesas y Medidas: www.nmcpr.state.nm.us/nmac/parts/title21/21.016.0005.htm Regulaciones de etiquetado: www.cfsan.fda.gov/~dms/flg-toc.html
Carne fresca o congelada	NM LBMI USDA	Sí	Presentar la solicitud; inspección durante el procesado.
Pescado y mariscos frescos o congelados	US FDA NMED	Sí	Presentar la solicitud: www.cfsan.fda.gov/~dms/qa2haccp.html
Restaurante/unidad móvil	NMED	Sí	Presentar la solicitud.
Planta de agua o de hielo	NMED	Sí	Presentar la solicitud.
Leche, queso, productos lácteos	NMDA US FDA	Sí	Información: nmdaweb.nmsu.edu/Statutes/SCS/Csb/dairyact.htm HACCP: www.cfsan.fda.gov/~comm/haccpdai.html
Huevos	NMDA	Sí	nmdaweb.nmsu.edu/Statutes/SCS/Csb/egg.htm
Alimentos orgánicos procesados	NM COC NMED	Sí	Proceso de certificación de 3 años. Presentar la solicitud.

*Agencias reguladoras US FDA = Administración de Alimentos y Drogas de EE.UU.; USDA = Departamento de Agricultura de EE.UU.; NMED = Departamento del Medio Ambiente de Nuevo México; NM LBMI = Junta Ganadera y de Inspección de Carne de Nuevo México; NMDA = Departamento de Agricultura de Nuevo México; NMCO = Comisión Orgánica Certificada de Nuevo México.

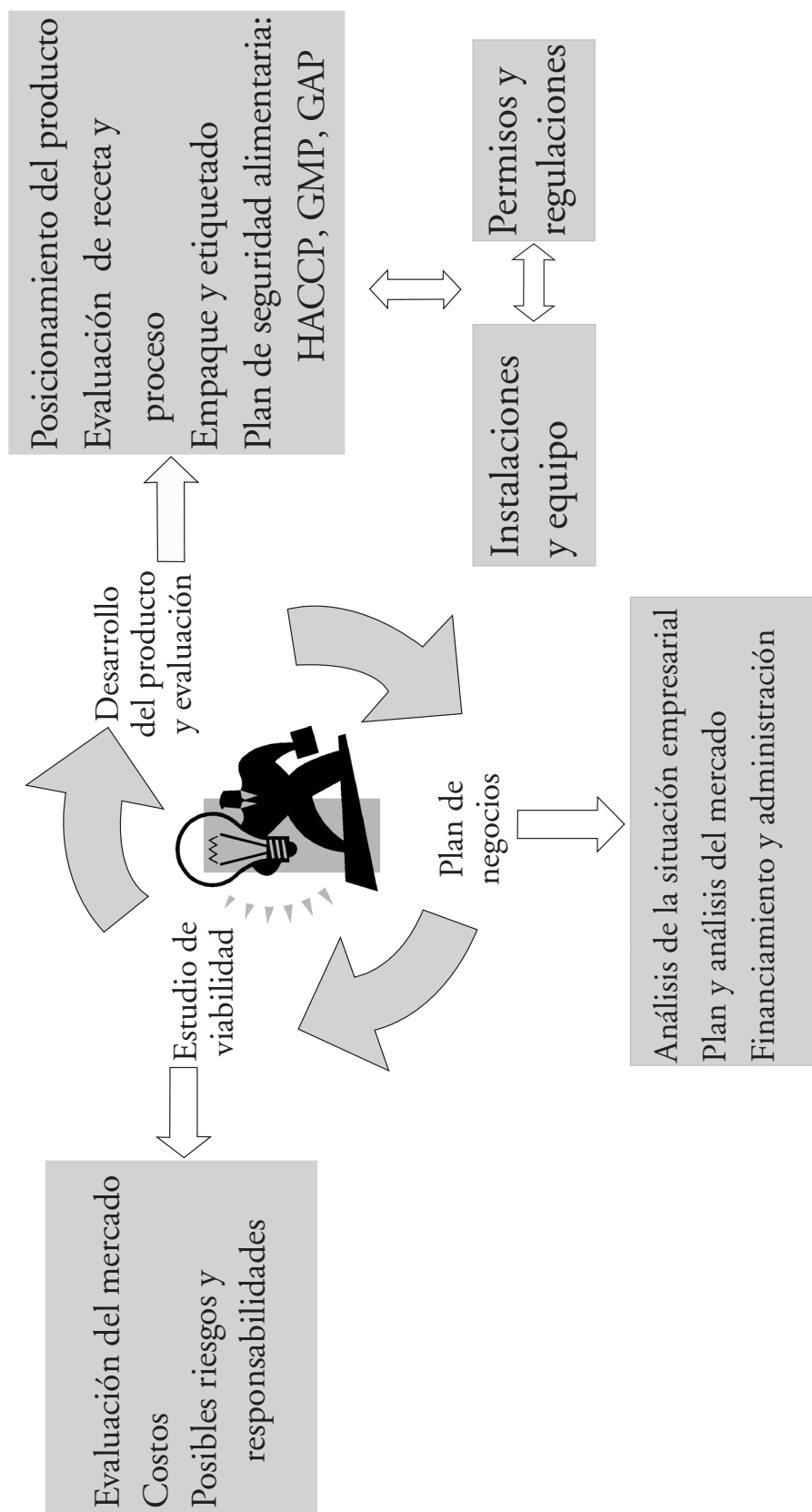
** PA = Autoridad de proceso; el formulario 2541 del FDA es "Registro de un establecimiento de envase de alimentos"; el formulario 2541a del FDA es "Proceso para el llenado de envases para todos los métodos de procesamiento, excepto el método aséptico, bajo en ácido".

~* Todas las instalaciones de procesamiento de alimentos deben seguir las GMP, pesas y medidas y regulaciones de etiquetado.

Tabla 3. Departamento del Medio Ambiente de NM-información para contactar a los especialistas.

Ciudad	Dirección	Teléfono*	Fax*	Correo electrónico
Alamogordo	411 Tenth St., Rm. 106 Alamogordo, NM 88310	437-7115	434-1813	david_kirby@nmenv.state.nm.us
Albuquerque	4131 Montgomery Blvd., NE Albuquerque, NM 87109	841-9450	884-9254	salomon_romero@nmenv.state.nm.us
Carlsbad	406 N. Guadalupe Carlsbad, NM 88220	885-9023	887-9283	felix_carrasco@nmenv.state.nm.us
Clovis	100 Manana Blvd., Unit 3 Clovis, NM 88101	762-3728	769-2527	william_anderson@nmenv.state.nm.us
Deming	805 Cody Rd. Deming, NM 88030	546-7559	546-6430	charles_lynch@nmenv.state.nm.us
Espanola	705 La Joya St. Espanola, NM 87532	753-7256	753-1840	barbara_kitay@nmenv.state.nm.us
Farmington	724 W. Animas Farmington, NM 87401	327-9851	326-3747	david_tomko@nmenv.state.nm.us
Gallup	306 S. Fifth Gallup, NM 87301	722-4160	863-2664	david_tomko@nmenv.state.nm.us
Grants	1212 1/2 Lobo Canyon Rd. Grants, NM 87020	287-8845	287-3415	david_tomko@nmenv.state.nm.us
Hobbs	726 E. Michigan, Ste. 165 Hobbs, NM 88240	393-4302	393-0906	don_byers@nmenv.state.nm.us
Las Cruces	1170 N. Solano, Ste. M Las Cruces, NM 88001	524-6300	526-3891	marylou_lacasse@nmenv.state.nm.us
Las Vegas	505 E. National Ave., Ste. 3&4 Las Vegas, NM 87701	425-6754	425-6604	chris_cudia@nmenv.state.nm.us
Los Lunas	1000 Main, Burroughs Bldg., 16B Los Lunas, NM 87031	841-5280	841-5284	salomon_romero@nmenv.state.nm.us
Raton	1243 S. Second St. Raton, NM 87440	445-3621	445-3376	florence_higgins@nmenv.state.nm.us
Rio Rancho	224 Unser Blvd., NE Ste. B Rio Rancho, NM 87124	892-4483	892-4816	salomon_romero@nmenv.state.nm.us
Roswell	1243 S. Second St. Roswell, NM 87440	445-3621	445-3376	john_wells@nmenv.state.nm.us
Ruidoso	1914 W. Second Street. Ruidoso, NM 88201	624-6046	624-2023	jack_king@nmenv.state.nm.us
Santa Fe	#4 Calle Medico Santa Fe, NM 87505	827-1840	827-1839	sandra_jacquez@nmenv.state.nm.us
Silver City	1302 E. 32nd St. Silver City, NM 88061	388-1934	388-3258	rock_vendrely@nmenv.state.nm.us
Socorro	336 6th St., Box 14 Socorro, NM 87801	835-1287	835-3119	salomon_romero@nmenv.state.nm.us
Taos	1215-B Gusdorf Taos, NM 87571	758-8808	758-9851	william_king@nmenv.state.nm.us
Tucumcari	113 W. Center Tucumcari, NM 88401	461-1671	461-1865	david_peacock@nmenv.state.nm.us

* Para todos los números de teléfono y fax, el código de área es 505



Lista de verificación para empezar un negocio de alimentos:

- ☐ **Planeación del negocio y administración**
 - Estudio de viabilidad
 - Plan de negocios:
 - análisis de la situación empresarial
 - plan y análisis del mercado
 - financiamiento y administración
- ☐ **Evaluación del producto**
 - Posicionamiento del producto en el mercado: refrigerado, congelado o en los estantes (no perecedero)
 - Evaluación de la receta o formulación
 - Evaluación del proceso
 - Empaque y etiquetado
 - Plan de seguridad alimentaria: HACCP, GMP, GAP
- ☐ **Protección contra responsabilidad**
 - Seguro de responsabilidad por productos
 - Seguro comercial general de responsabilidad
 - Seguro de incapacidad para los empleados
 - Seguro de vida
- ☐ **Instalaciones y equipo: propio, empacador por contrato o cocina incubadora**
 - Instalaciones permitidas
 - Seguir códigos de construcción locales, estatales y federales
 - Equipo bien mantenido y con buen funcionamiento
- ☐ **Permisos y regulaciones**
 - Solicitudes locales, estatales y federales
 - Ley Contra el Bioterrorismo: registro, mantenimiento de archivos, aviso previo
 - Permiso para procesar alimentos: plan operativo, aprobación de la etiqueta
 - Número de identificación de impuestos

APUNTES

La Universidad Estatal de Nuevo México (NMSU) acata las pautas de acción afirmativa y de oportunidad equitativa. NMSU y el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos colaboraron en esta labor.