

# Guía simplificada para alimentos sin licencia vendidos directamente a consumidores

Esta guía pretende proporcionar una referencia rápida sobre qué alimentos se pueden vender sin licencia. Para más detalles e información, incluyendo más detalles sobre métodos de venta, directrices generales de inocuidad alimentaria, etiquetado y más, consulte la publicación de K-State MF3138S, *Alimentos vendidos directamente a los consumidores en Kansas: Regulaciones y mejores prácticas para la inocuidad alimentaria*.

## Introducción

Las ventas directas al consumidor de alimentos, incluso en mercados de agricultores, están ganando popularidad en los Estados Unidos y Kansas. Estas ventas ofrecen un valioso punto de venta para agricultores locales y pequeñas empresas, y permiten a los consumidores comprar productos locales saludables y otros alimentos. Es esencial que estos alimentos se produzcan y procesen de forma inocua conforme a las reglas, regulaciones y directrices gubernamentales pertinentes. Ciertos alimentos se pueden vender desde cocinas o huertos caseros, mientras que otros no.

Esta publicación detalla los alimentos que pueden venderse directamente a los consumidores en Kansas sin licencia. Esto incluye ventas que en otros estados estarían cubiertas por lo que a

menudo se denomina “leyes de alimentos caseros” (o cottage food en inglés), o regulaciones de “negocios desde casa”. En Kansas, estas categorías están incluidas en la Ley de Alimentos de Kansas, aunque los términos no se usen oficialmente.

## Autoridad reguladora

Las ventas minoristas de alimentos (incluso en los mercados de agricultores) en Kansas están reguladas con respecto a la inocuidad alimentaria por el programa de Inocuidad Alimentaria y Alojamiento del Departamento de Agricultura de Kansas (KDA). KDA anima a los proveedores a contactarles con cualquier pregunta relacionada con la inocuidad alimentaria o las licencias.

## ¿No ve su producto? ¿Necesita más información?

Por favor, consulte la publicación de K-State MF3138S, *Alimentos vendidos directamente a los consumidores en Kansas: Regulaciones y mejores prácticas de inocuidad alimentaria*, que entra en mucho más detalle sobre una amplia gama de productos y cómo pueden venderse. [https://bookstore.ksre.ksu.edu/item/spanish-foods-sold-directly-to-consumers-in-kansas-regulations-and-food-safety-best-practices\\_MF3138S](https://bookstore.ksre.ksu.edu/item/spanish-foods-sold-directly-to-consumers-in-kansas-regulations-and-food-safety-best-practices_MF3138S)

## Hongos cultivados y miel

### Contenido de los Capítulos 12 y 13 de MF3138S.

Tipo de producto alimenticio	Ejemplos	Requisitos regulatorios
Hongos cultivados	Hongos tipo botón, hongos ostra.	No deben ser tratados térmicamente. Pueden lavarse y cortarse.
Miel	Miel, miel hilada, algunas mieles infusionadas	La miel infusionada con productos que requieren control de temperatura por motivos de inocuidad debe tener licencia.

## Productos animales, aves, carne, pescado y lácteos

**Tabla 6 del Cap. 16, p. 18, de MF3138S.** Alimentos que SE PERMITEN vender directamente a los consumidores en Kansas SIN licencia, de acuerdo con las regulaciones estatales.

Tipo de producto alimenticio	Ejemplos	Requisitos regulatorios
Huevos	Huevos	Debe tener 50 gallinas o menos y vender solo huevos sin clasificar directamente al consumidor. Consulte MF3138 si tiene parvadas más grandes.
Pescado y marisco — vendidos enteros sobre hielo (NO incluye bagre ni otros siluriformes)	Tilapia entera, camarones	No se requiere un plan HACCP ni Licencia de Procesamiento de Alimentos. La venta de pescado silvestre es ilegal sin un permiso de pesca comercial otorgado por el Departamento de Vida Silvestre, Parques y Turismo de Kansas. Consulte K.S.A. 115-17-10 y 115-17-13 para más información.
Aves de corral (<1,000 aves/año)	Pollo entero, pato, ganso, pavo	Si sacrifica menos de 1,000 aves al año, puede sacrificar y vender en su propia instalación sin registro ni inspección. Las ventas no pueden hacerse fuera del local.
Carne de conejo		Si sacrifica menos de 250 cabezas al año, puede sacrificar y vender directamente al consumidor desde su propia instalación sin registro ni inspección. Las ventas no pueden hacerse fuera del local.
Leche cruda y otros productos lácteos crudos	Leche cruda, yogur con leche cruda, queso con leche cruda	La leche cruda y los productos lácteos relacionados solo se pueden vender en la granja. Las ventas no pueden hacerse fuera del local.

## Productos horneados de panadería y productos de granos relacionados

**Tabla 8, del Cap. 17, p. 19 de MF3138S.** Alimentos que PUEDEN venderse directamente a los consumidores en Kansas SIN licencia, según la normativa estatal.

Tipo de producto alimenticio	Ejemplos	Requisitos reglamentarios
Productos horneados (cocina casera)	Galletas, panes, pasteles, rollos de canela, pasteles de frutas, pastel cobbler de frutas	Los panes, como el pan de zucchini o el pan de banano, deben tener verduras o frutas completamente incorporadas en la masa y estar debidamente horneados. Siga los requisitos de etiquetado que se enumeran en la sección de etiquetado. Tenga en cuenta que los panes con queso y/o verduras (por ejemplo, jalapeños) horneados en/sobre ellos requieren pruebas para determinar su categoría.
Caramelos de chocolate o productos bañados en chocolate que no requieran refrigeración por inocuidad, bañados o decorados con chocolate derretido	Pretzeles cubiertos de chocolate, fresas, nueces, etc.	Derretir chocolates caseros o preparados comercialmente para decorar o sumergir no requiere pruebas ni licencias.
Masa	Masa para galletas refrigerada, congelada o liofilizada, masa de pizza	Siga los requisitos de etiquetado que se enumeran en la sección de etiquetado.
Mezclas secas para hornear	Mezcla de galletas, mezcla de brownie	Siga los requisitos de etiquetado que se enumeran en la sección de etiquetado.
Aperitivos secos sazonados con aceite y especias	Pretzeles secos mezclados con aceite y especias	Requisitos estándar de higiene y saneamiento
Productos de cereales	Harina molida en casa, harina de maíz, palomitas de maíz, grano intacto, masa madre deshidratada	Requisitos estándar de higiene y saneamiento
Glaseado/bañado, incluyendo el queso crema, con >65% de azúcar por peso	Glaseado de rollos de canela	Si se sabe que el glaseado contiene >65% de azúcar por peso, no es necesario realizar pruebas ni licencias. De lo contrario, se requieren pruebas para determinar si se requiere licencia o no.

## Alimentos envasados

**Tabla 11, del Cap. 19, p. 22 de MF3138S.** Alimentos enlatados que PUEDEN venderse directamente a los consumidores en Kansas SIN licencia, de acuerdo con las regulaciones estatales.

Tipo de producto alimenticio	Ejemplos	Requisitos reglamentarios
Mermeladas y jaleas de frutas; mermeladas y jaleas aromatizadas con vinagre con sabor a pimienta o pequeñas cantidades de pimienta en polvo	Mermeladas y jaleas de frutas, mantequilla de manzana (tenga en cuenta que las mermeladas o jaleas reducidas o sin azúcar requieren una evaluación del producto)	Debe seguir los requisitos de etiquetado (vea la página 8). Los productos con frutas de baja acidez, como los mangos, requieren una evaluación del producto.
Fruta, naturalmente alta en ácido	puré de manzana, la mayoría de las frutas, relleno de tarta	Debe seguir los requisitos de etiquetado. Puede ser enlatada en la cocina de una casa sin una licencia para ventas directas al consumidor.
Jalea a base de refresco de soda/gaseosa	Jalea de soda de lima-limón	Debe seguir los requisitos de etiquetado. Puede ser enlatada en la cocina de una casa sin una licencia para ventas directas al consumidor.

## Alimentos procesados

**Tabla 14, del Cap. 20, p. 25 de MF3138S.** Alimentos que se PERMITEN vender directamente a los consumidores en Kansas SIN licencia, de acuerdo con las regulaciones estatales.

Tipo de producto alimenticio	Ejemplos	Requisitos reglamentarios
Dulces y ganache, caseros	Dulces duros de canela; caramelos, tofe, ganache	Requisitos estándar de higiene y saneamiento, como con todos los alimentos vendidos
Dulces, liofilizados, no perecederos	Dulces liofilizados comprados o caseros no perecederos	Si el dulce requiere refrigeración por inocuidad antes de que se liofilice, requerirá una Licencia para Establecimientos de Alimentos para liofilizarlo y venderlo.
Productos bañados en chocolate que no requieren refrigeración por inocuidad, sumergidos o decorados con chocolate derretido producido comercialmente	Pretzeles cubiertos de chocolate, fresas, nueces, etc.	Derretir chocolates caseros o preparados comercialmente para decorar o sumergir no requiere pruebas ni licencias.
Aperitivos secos sazonados con aceite y especias	Pretzeles secos mezclados con aceite y especias	Requisitos estándar de higiene y saneamiento, como con todos los alimentos vendidos
Cueros de frutas	Cuero de albaricoque, otras frutas	Requisitos estándar de higiene y saneamiento, como con todos los alimentos vendidos
Productos de granos	Harina molida en casa, harina de maíz, palomitas de maíz, granos intactos, masa madre deshidratada	Requisitos estándar de higiene y saneamiento, como con todos los alimentos vendidos
Jugos y sidra, de alta acidez o acidez formulada	Jugo de manzana, sidra de manzana	Pueden venderse bajo la exención directa al consumidor sin una licencia si se venden empaquetados (servido por vaso requiere licencia). Si no están pasteurizados, deben incluir la siguiente declaración en la etiqueta: "ADVERTENCIA: Este producto no ha sido pasteurizado y, por lo tanto, puede contener bacterias dañinas que pueden causar enfermedades graves en niños, ancianos y personas con sistemas inmunológicos debilitados".
Nueces y mantequillas de nueces	Nueces de nogal, pecanas, mantequilla de maní	Se pueden vender con cáscara o sin cáscara. Las mantequillas de maní y otras mantequillas de nueces también se pueden vender directamente al consumidor sin licencia. Los nueces también se pueden tostar/ahumar sin licencia.
Pasta seca casera	Fideos de huevo secos	Se recomienda seguir las instrucciones en el paquete para hervir bien los fideos.
Especias y hierbas, a granel o en pequeñas cantidades	Canela, clavo de olor, etc.	El producto debe estar etiquetado correctamente, sin adulterar y vendido de manera higiénica.
Té, en hojas sueltas o en bolsas		El producto debe estar etiquetado correctamente, sin adulterar y vendido de manera higiénica.
Extracto de vainilla		No se requiere licencia si el producto cumple con el estándar de identidad en 21 CFR 169.175 para garantizar que sea extracto de vainilla y no un alcohol saborizado.
Vinagre, aromatizado con hierbas o infundido	Vinagre comercial vertido sobre estragón fresco, ajo fresco, albahaca fresca, sidra de fuego, arbustos	NO se requiere una licencia ni una evaluación del producto a menos que se use vinagre de baja acidez (pH>4.2) o más del 10% de ingredientes de baja acidez, como hierbas, que elevarían el pH de equilibrio por encima de 4.2
Vinagre, aromatizado con pimientos o infundido		Los pimientos CRUDOS o los pimientos encurtidos comercialmente deben usarse en la fabricación de vinagre de pimientos para venderse directamente al consumidor sin una licencia

## Frutas, verduras, hierbas, nueces

**Tabla 1, del Cap. 10, p. 9, de MF3138S.** Alimentos que se PERMITEN vender directamente a los consumidores en Kansas SIN licencia, de acuerdo con las regulaciones estatales.

Tipo de producto alimenticio	Ejemplos	Requisitos reglamentarios
Productos agrícolas cortados (excluyendo tomates, melones o verduras de hoja verde cortadas; consulte la Tabla 2).	Bayas cortadas, zanahorias cortadas, fideos de calabacín, etc. Pueden ser congelados, frescos, secos o liofilizados.	No se requiere licencia para el producto no blanqueado. Si el producto se blanquea antes de congelarlo y tiene un pH superior a 4.2, se requiere una Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA para alimentos congelados. Si el producto se calienta antes de venderlo, se requiere una licencia. Los productos comprados de otras fuentes se incluyen en esta categoría.
Frutas, verduras o hierbas secas o liofilizadas (excluyendo tomates cortados, melones o verduras de hoja verde; consulte la Tabla 2).	Bayas secas enteras	Sin cortes más allá de la cosecha normal. Si no se tratan térmicamente antes del secado, no se requiere una licencia. Si los productos se tratan térmicamente antes de secarse, se requiere una Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA.
Tomates, melones, verduras de hoja verde, todos frescos <b>y sin cortar</b>	Tomates, melones, lechuga, espinacas, etc.	Pueden ser cultivados en casa; cualquier uso de pesticidas debe cumplir con las instrucciones de la etiqueta. <b>No deben cortarse más allá de la cosecha normal.</b> Note que no se requiere licencia para comprar y revender productos directamente al consumidor..
Frutas, verduras y hierbas frescas	Bayas, frutas de árbol, verduras, hierbas	Pueden ser de cosecha propia; cualquier uso de pesticida debe cumplir con las instrucciones de la etiqueta. Tenga en cuenta que no se requiere licencia para comprar y revender productos directos al consumidor.
Frutas o verduras congeladas, NO calentadas antes de congelarlas	Tomates enteros, sin cortar, que no se hayan blanqueado antes de congelarse	Si el producto se mantiene congelado para el cliente, no se requiere licencia. Si el producto hortícola se blanquea antes de congelar y tiene un pH superior a 4.2, se requiere una Licencia de Establecimiento de Alimentos de KDA para alimentos congelados. Si los productos hortícolas se calientan antes de venderlos, se requiere una licencia. Los productos hortícolas comprados de otras fuentes están incluidos en esta categoría.
Cueros de frutas	Cuero de albaricoque, cueros de frutas mixtas	Requisitos estándar de higiene y saneamiento, como con todos los alimentos vendidos.
Hierbas	Hierbas frescas, cortadas o sin cortar	Las hierbas no requieren una licencia para ser vendidas, incluso si están cortadas.
Nueces y mantequillas de nueces	Nueces de nogal, pecanas, mantequilla de maní	Se pueden vender sin cáscara o con cáscara. Las mantequillas de maní y otras mantequillas de nueces también se pueden vender directamente al consumidor sin licencia. Las nueces también se pueden tostar/ahumar sin licencia.
Verduras para ensalada, intactas	Verduras mixtas con solo hojas intactas, incluye microverduras y brotes	Siga los requisitos de pesos y medidas. No deben cortarse más allá de las prácticas normales de cosecha. Todos los brotes y cualquier hoja verde cortada más allá de los cortes normales de cosecha requieren una Licencia para Establecimientos de Alimentos de KDA.
Espicias y hierbas: a granel o en pequeñas cantidades	Canela, clavo, etc.	El producto debe estar etiquetado correctamente y venderse de manera higiénica. Las mezclas de hierbas y especias son aceptables. Si está vendiendo un ingrediente singular, no debe tener ningún aditivo.
Té, hoja suelta	Bolsas de té	El producto debe estar etiquetado correctamente, sin adulterar y vendido de manera higiénica.

### Preparado por:

Rebecca McMahon, Administradora del Programa del Sistema Alimentario Local, Alimentos Locales de Kansas, Extensión de K-State

### Analizado por:

Karen Blakeslee, Asociada de Extensión, Ciencias de los Alimentos, Extensión de K-State

Jenny Doty, Navegadora de Recursos Empresariales de Sistemas Alimentarios, Equipo de Sistemas Alimentarios Comunitarios, Extensión de K-State

Adam Inman, Programa de Inocuidad Alimentaria y Alojamiento del Departamento de Agricultura de Kansas

Las publicaciones de K-State están disponibles en la página web [bookstore.ksre.ksu.edu](http://bookstore.ksre.ksu.edu). La fecha indicada es la de la publicación o de la última revisión. El contenido de esta publicación puede ser reproducido libremente con fines educativos. Todos los demás derechos están reservados. En cada caso, acredite a Rebecca McMahon, *Simplified Guide for Unlicensed Foods Sold Directly to Consumers, Spanish* (Guía simplificada para alimentos sin licencia vendidos directamente a consumidores), Kansas State University, Enero 2026.

Emitido para promover el trabajo de Extensión Cooperativa, actos del 8 de mayo y 30 de junio de 1914, en cooperación con el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, el director de Extension, Kansas State University, los Consejos de Extensión del Condado, los Distritos de Extensión. Kansas State University es un empleador con igualdad de oportunidades.

Esta publicación estará disponible en un formato alternativo accesible o en otros idiomas que no sean el inglés, previa solicitud. Para solicitar servicios de traducción, póngase en contacto con [ksrenews@ksu.edu](mailto:ksrenews@ksu.edu)

**MF3729S Enero 2026**