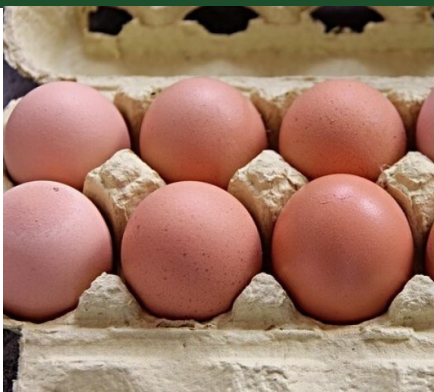


¡Haga que su producto alimenticio llegue al Mercado!

Entrenamiento de seguridad alimentaria para productores de comida casera



COLORADO STATE UNIVERSITY
EXTENSION

Inscripción de formación en línea

- Del 17 de abril a las 9 a. m. a 12 p. m.
 - http://bit.ly/cottagefoods_sp_April
- Del 15 de mayo a las 9 a. m. a 12 p. m.
 - http://bit.ly/cottagefoods_sp_May

Cuota de inscripción: \$40

Envíe sus preguntas por correo electrónico al 970-319-9377 o envíe un correo electrónico a carla.farrand@colostate.edu.

Esta capacitación cubre aspectos específicos de la Ley de Alimentos de Colorado Cottage y como operar con seguridad un negocio de alimentos desde una cocina en casa.

Aprenderás:

- Seguridad alimentaria básica, incluida la higiene adecuada; prevenir la contaminación cruzada y el contacto cruzado de los alérgenos alimentarios; Control de temperatura para la preparación, almacenamiento, transporte y venta de alimentos seguros.
- Alimentos permitidos en Colorado Cottage Food Act
- Etiquetado de ingredientes y requisitos de relevo de responsabilidad.
- Consideraciones especiales para la preparación de alimentos a altitud
- Al terminar de esta capacitación satisface la capacitación sobre seguridad alimentaria del estado de Colorado para vendedores de Cottage Food.

Si tiene alguna discapacidad y necesita un espacio, por favor comunicarse con nosotros 5 días con anticipación al evento, Extensión de la Universidad del Estado de Colorado, U.S. Departamento de Agricultura y en cooperación con el condado del estado. Los programas de la extensión están disponibles para todo público sin discriminación.

garfield.extension.colostate.edu