



10 de junio, 2026 MSU Extensión Noticias

Anuncios

Octavo evento anual – Bienvenidos a Michigan el 27 de junio

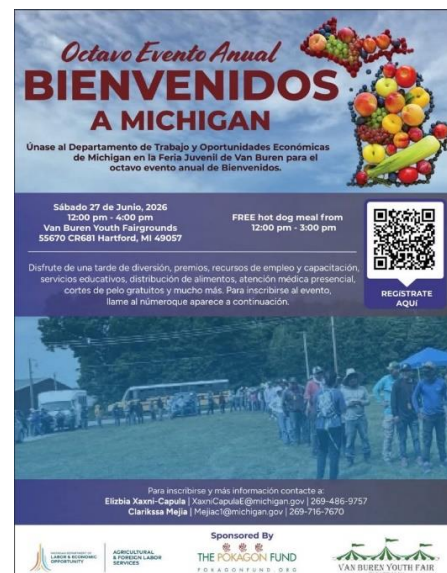
El **sábado 27 de junio** se llevará a cabo el evento anual **“Bienvenidos a Michigan”** donde se estarán dando premios, recursos de empleo y capacitación, servicios educativos, distribución de alimentos, atención médica presencial, cortes de pelo gratis, y mucho más. Este evento es organizado por el Departamento de Trabajo y Oportunidades Económicas de Michigan.

Donde: Van Buren Youth Fairgrounds (55670 CR681
Hartford, MI 49057)

Hora: 12:00 – 4:00 pm

Hot dogs gratis de 12:00 – 3:00 pm

Para inscripción y más información contacte a: Elizbia Xaxni-Capula al 269-486-9757 o Clarikssa Mejia al 269-716-7670.



Consejo agrícola

¿Qué es FSMA?

La Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA) se promulgó en el año 2011. Esta ley le permite a la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA) enfocarse en la prevención de los problemas de inocuidad alimentaria en lugar de reaccionar ante ellos cuando éstos se presentan.

La ley FSMA consta de 7 normas principales:

- La Norma De Inocuidad De Los Productos Agrícolas Frescos... el primer estándar federal obligatorio para el cultivo, cosecha, empaque y almacenamiento de productos agrícolas frescos.
- Las buenas prácticas de manufactura, el análisis de peligros y los controles preventivos basados en riesgo se conocen como la Norma De Controles Preventivos Para Alimentos Para El Consumo Humano...
- La Norma De Controles Preventivos Para Alimentos Destinados Al Consumo Animal establece

Para contactar a un experto en su área, visite extension.msu.edu/experts o llame al 888-MSUE4MI (888-678-3464)

Los programas y materiales que ofrece el programa de extensión de Michigan State University están abiertos y disponibles para todos sin importar su raza, color, nacionalidad, género, identidad de género, religión, edad, estatura, peso, discapacidad, opiniones políticas, orientación sexual, estado civil, familiar o de veterano de guerra. Emitido para el avance del trabajo del programa de extensión de MSU, decretos del 8 de mayo y 30 de junio de 1914, en colaboración con el Departamento de Agricultura de los EE. UU. Quentin Tyler, Director de MSU Extensión, East Lansing, MI 48824. Esta información es exclusivamente para fines educativos. Las referencias a productos comerciales o de marca no implica respaldo por parte del programa de extensión de MSU, ni prejuicio contra otros no mencionados.



Para aprender más, visite extension.msu.edu

las buenas prácticas de manufactura, el análisis de peligros y los controles preventivos basados en riesgo para la producción de alimentos para animales.

- La **Norma Sobre Los Programas De Verificación De Proveedores Extranjeros Para Los Importadores De Alimentos** requiere que los importadores lleven a cabo ciertas actividades basadas en los riesgos del alimento a importar para verificar que los alimentos importados a los Estados Unidos fueron producidos de manera que cumplan con las normas de inocuidad estadounidenses aplicables.
- La **Norma De Acreditación De Tercerías** establece un programa voluntario para la acreditación de organismos de certificación de terceros, también conocidos como auditores de terceros o tercerías, para hacer auditorías de inocuidad de los alimentos y emitir certificaciones a las entidades extranjeras para los alimentos de consumo animal y humano que producen.
- La **Norma De Transporte Sanitario De Alimentos Para Consumo Humano Y Animal** incluye los esfuerzos para proteger a los alimentos desde la huerta hasta la mesa manteniéndolos seguros de la contaminación durante su transporte.
- La **Norma De Estrategias De Mitigación De La Contaminación O Adulteración Intencional** pretende prevenir la adulteración intencional cuyo objetivo es causar un daño a la salud pública a gran escala, se incluye la prevención de actos de terrorismo que tengan como objetivo el suministro de alimentos.

FSMA aplica a las empresas nacionales y extranjeras productoras de alimentos que se consumirán en los Estados Unidos. Las fechas de cumplimiento de las diferentes normas varían según el tamaño de la empresa.

Del artículo [¿Qué es FSMA?](#)

Recursos educativos

[La Seguridad de los Alimentos Empieza en la Granja](#) - video, Cornell University

[La Inocuidad de los Productos Agrícola](#) - video, University of Florida Extension

Una frase en inglés para cada mes

Lávese las manos... Wash your hands

Huash yor jaánds

Ej: Wash your hands after handling pesticides. (*Lávese las manos después de manipular los plaguicidas*)

Huash yor jaánds af-tur jaánd-ling pést-a-saits.