



Programa de Asistencia para la Compra de Alimentos Locales de Wisconsin

Guía para Subvenciones Directas al Agricultor

- 2024 -



Obtenga más información en wilocalfood.org

TABLA DE CONTENIDO

1 Bienvenida y descripción general de la seguridad alimentaria

- 4 - Acerca de WI LFPA
- 5 - Impactos del programa 2023
- 5 - Revisión del proceso de incorporación
- 6 - A quién contactar

8 Cómo vender a WI LFPA

- 9 - Diagrama de flujo de Procedimientos Operativos Estándar (POE)

10 Políticas y directrices para productos y envíos

- 10 - Rutas y directrices de transporte
- 11 - Rutas y detalles del almacén
- 11- Especificaciones de los productos agrícolas
- 12 - Especificaciones de embalaje
- 13 - Trazabilidad y etiquetas de palés
- 13 - Producto paletizado
- 14 - Programa de asistencia de embalaje
- 15 - Políticas con relación al rechazo de producto y a la derivación

16 Oportunidades de capacitación y aprendizaje cooperativo de agricultor a agricultor

- 16 - Aprenda de un agricultor / Apoye a un agricultor
- 16 - Eventos educativos entre pares en la granja
- 16 - Conferencias, talleres, días de campo y webinarios

17 Cursos de capacitación para productores de Produce Safety Alliance (virtuales)

18 Preparación para la venta al por mayor del agricultor a los programas de asistencia alimentaria

- 18 - ¿Por qué vender en este programa?
- 20 - Cómo diferenciar su producción a través de sus productos y su comercialización
- 21 - Cómo establecer objetivos INTELIGENTES
- 22 - Planificación y proyecciones de producción
- 24 - Test: Especificaciones de venta al por mayor, embalaje e inocuidad alimentaria

25 Relaciónese con socios del sistema alimentario de WI

- 25 - Membresía en WFU y listado en el Directorio de Alimentos Locales de WI
- 25 - Participe en el encuentro social de WI LFPA durante la Conferencia Marbleseed
- 25 - Únase a las llamadas de la Red del Sistema Alimentario Local de WI
- 26 - Conéctese a su división local de de WFU y a sus recursos
- 26 - Asista a la Conferencia de Verano de WFU
- 26 - Asista a las reuniones de agricultores de WI LPFA
- 26 - Asista a la Convención Estatal Anual de la Unión de Agricultores de Wisconsin

APÉNDICE

Los documentos en el apéndice están vinculados y se pueden encontrar al final de este documento o en el bolsillo de la carpeta.

Documentos importantes del programa

- [Modelo de factura](#)
- [Muestra de Aviso de Embarque \(BOL\)](#)
- [Informe de Inspección de Calidad para Programas de Acceso a Alimentos](#)
- [Hojas de especificaciones de los productos agrícolas](#)

Recursos adicionales

- [Cómo establecer relaciones con los compradores](#)
- [Cómo construir un lavamanos](#)
- [Cómo activar su membresía en WFU y su listado en el Directorio de Alimentos Locales](#)
- [Lista de programas y servicios para productores de Wisconsin](#)

Hojas adjuntas (materiales impresos)

- Folleto sobre la Capacitación para Productores en Inocuidad Alimentaria
- Estándares para la venta al por mayor de Good Acres
- Beneficios de la membresía en la Unión de Agricultores de Wisconsin (WFU)
- Folleto del Directorio de Alimentos Locales de Wisconsin



PARA SERVICIOS DE INTERPRETACIÓN O TRADUCCIÓN, COMUNÍQUESE CON:

Nou Thao en nou.thao@marbleseed.org - Hais lus HMoob

Victoria Ostenso en Victoria.ostenso@marbleseed.org - Habla inglés y español

Bienvenida y Descripción General de la Seguridad Alimentaria

BIENVENIDOS

En el 2024, trabajaremos juntos para producir y suministrar alimentos a las comunidades más carenciadas, coordinaremos la logística del acceso a alimentos directos de la granja y estableceremos redes de socios en el sistema alimentario local de WI para construir un sistema local más resiliente. Gracias por asociarse a este esfuerzo por lograr un acceso a alimentos más equitativo y aumentar la seguridad alimentaria en Wisconsin con su participación en el programa de subvenciones directas al agricultor de WI LFPA.

LOS FUNDAMENTOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Los hogares gozan de seguridad alimentaria cuando tienen acceso continuo a los alimentos que necesitan para llevar una vida sana y activa. Se basa en cuatro pilares: oportunidades para la seguridad económica, programas federales robustos de alimentación y nutrición, una sólida red alimentaria de emergencia y un sistema alimentario vigoroso, asequible y accesible.

• OPORTUNIDADES PARA LA SEGURIDAD ECONÓMICA

La seguridad alimentaria depende, ante todo, de la seguridad económica. Cuando el dinero escasea, a menudo se tiene que elegir entre pagar los alimentos o pagar el alquiler, los servicios públicos, la atención médica u otros artículos esenciales. Buenos empleos, viviendas asequibles, atención médica y una sólida red de garantía de ingresos contribuyen a respaldar la seguridad económica.

• PROGRAMAS FEDERALES ROBUSTOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

El Programa de Asistencia Nutricional Suplementaria (SNAP, conocido como FoodShare en Wisconsin), los programas de comidas escolares y comidas de verano, el programa WIC y los programas de comidas para personas mayores se encuentran entre aquellos financiados con fondos federales que ayudan a asegurar los alimentos en la mesa de los hogares de Wisconsin. Todos éstos ayudan a estabilizar la seguridad alimentaria al brindar un acceso regular y predecible aún cuando cambian los ingresos y los gastos. Las comunidades que maximizan el acceso a estos programas facilitan que los hogares vulnerables mantengan la seguridad alimentaria incluso en tiempos económicos difíciles.

• UNA SÓLIDA RED ALIMENTARIA DE EMERGENCIA

Los bancos de alimentos y otras fuentes de emergencia son un respaldo fundamental cuando los hogares están desabastecidos. Para algunos hogares, los bancos de alimentos satisfacen una necesidad a corto plazo durante una emergencia inesperada. Para otros, son un recurso vital a largo plazo. Las comunidades que cuentan con suficientes recursos alimentarios de emergencia (en lugares y horarios convenientes, con un suministro y calidad adecuados y ofrecidos con dignidad) pueden ayudar a aquellos en dificultades a mantener un acceso seguro a los alimentos que necesitan.

- **UN SISTEMA ALIMENTARIO VIGOROSO, ACCESIBLE Y ASEQUIBLE**

La seguridad alimentaria depende, finalmente, de un sistema vigoroso, que proporcione un acceso sin interrupciones a alimentos asequibles y saludables a través de una red diversa y económicamente sólida de productores, distribuidores y puntos de venta minorista. Las comunidades que cuentan con una variedad de puntos de venta asequibles y accesibles y opciones de alimentos saludables pueden ayudar a fortalecer la seguridad alimentaria de todos los hogares.

Las comunidades pueden reducir la inseguridad alimentaria fortaleciendo las bases de la seguridad alimentaria, es decir, tomando medidas para promover la seguridad económica; fortalecer la red federal de seguridad alimentaria y nutricional; fortalecer la red alimentaria de emergencia; y cultivar sistemas alimentarios prósperos que proporcionen acceso a alimentos saludables y asequibles.

Contexto de la seguridad alimentaria del Proyecto de Seguridad Alimentaria de Wisconsin

INSEGURIDAD ALIMENTARIA EN WISCONSIN

Antes de la pandemia de COVID-19, aproximadamente uno de cada doce hogares en Wisconsin padecía inseguridad alimentaria: no siempre podían comprar los alimentos que necesitaban. Ésta dificulta el progreso de los niños dentro y fuera de la escuela, aumenta el riesgo de problemas de salud para ellos y para los adultos, dificulta el manejo de enfermedades crónicas y contribuye al estrés inmediato y a largo plazo para niños y familias.

No afecta a un sólo tipo de persona. Afecta a los niños, a los adultos en edad laboral y a los ancianos; a personas que no terminaron la escuela preparatoria así como a aquellos con títulos universitarios, ciudadanos y no ciudadanos, y a personas de todos los grupos raciales y étnicos.

No obstante, algunos hogares corren un riesgo mucho mayor que otros. Es mucho más común en hogares pobres o de bajos ingresos, o con un integrante discapacitado, en hogares con niños, o con un solo padre, o con niveles educativos más bajos o con personas de color, negros e hispanos.

Los factores de riesgo en Wisconsin son similares al resto del país, pero las desigualdades por edad y raza son particularmente marcadas en nuestro estado.

- Los niños de Wisconsin tienen un riesgo mayor que el promedio de sufrir inseguridad alimentaria. Entre 2015 y 2019, el 19,5 % de los niños, el 11,2 % de los adultos en edad laboral y el 3,2 % de las personas mayores vivían en hogares que la padecían. A nivel nacional, las cifras comparables fueron 16,4%, 12,1% y 6,7%.
- La diferencia entre los hogares de blancos y de negros es una de las más altas del país. Entre 2015 y 2019, el 7,4% de los hogares blancos en Wisconsin padecían inseguridad alimentaria, en comparación con el 21,4% de los hogares hispanos y el 32,6% de los hogares negros; las cifras comparables a nivel nacional fueron 8,8%, 17,4% y 21,2%. ii

La inseguridad alimentaria se puede encontrar en todo el estado, aunque es más común en algunas partes que en otras. Las tasas oficiales, que se basan en encuestas a gran escala, no están disponibles para cada condado. En su lugar, los investigadores han estimado las tasas de inseguridad alimentaria de los condados basándose en datos demográficos y las condiciones económicas del área. En 2020, estas estimaciones para Wisconsin variaron desde un mínimo del 4,9 % en el condado de Calumet hasta un máximo del 20,0 % en el condado de Menominee. III

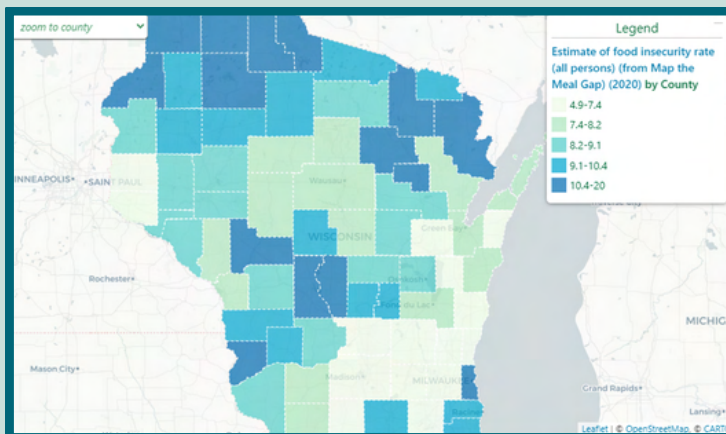
ESCASEZ ALIMENTARIA EN WISCONSIN DURANTE LA PANDEMIA DE COVID-19

Aún no se dispone de datos a nivel estatal sobre la inseguridad alimentaria durante la pandemia. Sin embargo, desde abril de 2020, la Oficina de Censos ha monitoreado una medida diferente de las dificultades alimentarias: la proporción de hogares que informan no haber tenido suficientes alimentos durante la semana anterior. Los investigadores llaman esto “insuficiencia alimentaria”; indica una situación más grave que la inseguridad alimentaria. La insuficiencia alimentaria ha fluctuado ampliamente desde el inicio de la pandemia, especialmente en los hogares con niños.

- Alrededor del 7% de los hogares de Wisconsin informaron padecer insuficiencia alimentaria durante los primeros meses de la pandemia. Esta cifra fue dos veces mayor entre los hogares con niños (10%) que entre los hogares sin hijos (5%).
- La insuficiencia alimentaria entre los hogares con niños llegó al nivel más alto de la pandemia (15%) en octubre de 2020. En general durante el año siguiente disminuyó, bajando a cerca del 5% en otoño de 2021. Desde entonces, ha aumentado drásticamente, a alrededor del 13% en la primavera del 2022.
- A lo largo de la pandemia, la insuficiencia alimentaria en Wisconsin ha sido más de cuatro veces más alta entre los hogares negros que entre los blancos, y alrededor de 1,5 veces más entre los hogares con niños que entre los hogares sin hijos. IV

[Inicio del Proyecto de Seguridad Alimentaria \(wisc.edu\)](https://www.wisc.edu/)

[Inicio del Proyecto de Seguridad Alimentaria \(wisc.edu\) \(mapeo\)](https://www.wisc.edu/mapeo/)



**ESTIMACIÓN DE LA
TASA DE INSEGURIDAD
ALIMENTARIA -
WISCONSIN**

ACERCA DE LFPA DE WI

El programa LFPA de Wisconsin fortalece la resiliencia de la cadena de suministro agrícola y alimentaria, apoya a los agricultores de Wisconsin y distribuye alimentos frescos y nutritivos a comunidades desfavorecidas.



1

Apoya a los productores y procesadores locales creando y ampliando oportunidades económicas.

2

Amplía y fortalece las asociaciones con productores y procesadores locales, con socios de distribución de alimentos y redes alimentarias locales para garantizar la distribución de alimentos frescos y nutritivos en comunidades desfavorecidas.



IMPACTOS DEL PROGRAMA LFPA de WI 2023

HASTA EL
26/12/23

52 *Condados se beneficiaron*



202 *Tipos de productos entregados*



133 *Productores que participaron*



62 *Sitios de ayuda contra el hambre que reciben entregas*



\$1,363,921 *De comida entregada*



VERIFICACIÓN DEL PROCESO DE INCORPORACIÓN

Para participar en el programa WI LFPA, requerimos que los beneficiarios de las subvenciones hayan completado los siguientes pasos antes del 5 de enero de 2024. Suponemos que los ha completado. En caso de que no sea así, hable con su especialista asignado de WI LFPA. Los documentos están vinculados y se pueden encontrar en wilocalfood.org.

PASO UNO: Complete la incorporación al programa

- Encuesta de incorporación
- Regístrese para una de las capacitaciones OBLIGATORIAS en venta al por mayor de la granja a los programas de acceso de alimentos

PASO DOS: Reúnase con su especialista en LFPA de WI

PASO TRES: Revise y firme su contrato y documentos de apoyo(muestra)

- W-9
- Carta de Garantía de Calidad e Inocuidad del producto agrícola
- Certificado de seguro

A QUIÉN CONTACTAR

listado según temas del programa



INFORMACIÓN GENERAL DEL PROGRAMA

- Programa de asistencia para la compra de alimentos locales de WI
 - Coordinación
 - Consultas / Comentarios



Coordinador del programa WI LFPA

Especialista en Programas Institucionales y De la Granja a la Escuela

Supervisor del Programa Agrícola

Katie Kracht

katie.kracht@wisconsin.gov
608-224-9932

April Yancer

april.yancer@wisconsin.gov

Kara Kasten-Olson

kara.kastenolson@wisconsin.gov
608-445-2010



EDUCACIÓN DEL PRODUCTOR

*Encuentre en su contrato al especialista de WI LFPA asignado a su granja.



Teléfono: 715.778.5775; (más x__ __)

* Especialistas de WI LFPA

Tay Fatke

tay.fatke@marbleseed.org; x724

Nou Thao

(habla HMoob)

nou.thao@marbleseed.org; x723

Sara Mooney

Sara.mooney@marbleseed.org; x716

- Políticas y procedimientos de las subvenciones directas a agricultores
- Documentos a presentar
- Planificación de la producción
- Gestión Agrícola
- Prácticas para la inocuidad alimentaria
- Recursos educativos y empresariales para la granja
- Oportunidades de aprendizaje entre pares
- Servicios de traducción

Gerente de Red de Agricultores

Victoria Ostenso

(habla inglés y español)

victoria.ostenso@marbleseed.org; x722

- Respuestas sobre subvenciones directas a agricultores
- Oportunidades de asociación con organizaciones sin fines de lucro
- Ayuda para comunicarse con el especialista de WI LFPA



LOGÍSTICA Y DISTRIBUCIÓN



- Preguntas generales sobre la Cooperativa Wisconsin Food Hub
- Coordinación y comunicación con socios de acceso a alimentos
- Necesidades y pedidos de productos del socio de acceso a alimentos
- Incorporación de productores
- Estándares de calidad de los alimentos
- Embalaje y paletización de productos
- Solicitudes semanales de transporte/envío
- Rechazo de Producto Entregado
- Configuración y mantenimiento de cuentas del Mercado de Alimentos Local (LFM)
- Recepción de facturas y avisos de embarque (BOL)
- Pagos a agricultores

Gerente general

Tara Turner

tara@wifoodhub.com
715.227.1990

Gerente de operaciones

Erich Furstenberg

erich@wifoodhub.com
920.505.0279

Contable

Denise Lübstorff

araplfp@wifoodhub.com
715.227.1990



DESARROLLO DE REDES Y COMUNICACIONES



- Encuentro social WI LFPA en la Conferencia Marbleseed
- Beneficios de WFU
- Vínculo con la división local de WFU y sus recursos
- Llamadas mensuales de la Red del Sistema Alimentario de WI
- Conferencias WFU (verano e invierno)
- Reuniones de agricultores de WI LPFA
- Membresía gratuita en WFU y el Directorio de Alimentos Locales de Wisconsin
 - Inscripción
 - Acceso a la cuenta
 - Edición y mantenimiento del directorio
- Narración y fotografía
- Diseño de materiales del programa
- Vínculo con los medios
- Gestión de redes sociales
- Mantenimiento del sitio web

Organizador de alimentos locales

Forrest Humphrey

fhumphrey@wisconsinfarmersunion.com
715.450.9179

Coordinador de Base de Datos

Julia Heintz

jheintz@wisconsinfarmersunion.com
715.215.2298

Especialista en Comunicaciones

Layne Cozzolino

lcozzolino@wisconsinfarmersunion.com
715.450.6430

Cómo vender a WILFPA

CÓMO VENDER A WI LFPA

PRETEMPORADA

- Complete las proyecciones de pretemporada.
- Determine las necesidades de transporte y complete la encuesta de incorporación de WI LFPA.
- Estime la primer fecha de entrega para WFHC.

4 SEMANAS ANTES DE LA PRIMER ENTREGA

- Determine sus necesidades de embalaje. Se debe solicitarlo con suficiente tiempo para recibirlo antes de la primer entrega de PRODUCTO; Mínimo 4 semanas (ver programa de embalaje).

2 SEMANAS ANTES DE LA PRIMER ENTREGA

- Comuníquese con WFHC para planificar el primer envío. WFHC coordinará con el PRODUCTOR una fecha compatible para el PRODUCTOR y el socio del programa de acceso a alimentos.

1 SEMANA ANTES DE LA ENTREGA

- Para el jueves a la noche de la semana anterior a la recolección deseada, complete la solicitud de transporte/envío semanal de WI LFPA.
- WFHC le creará una orden de compra/BOL.

EL DÍA ANTERIOR A CADA ENTREGA

- WFHC se comunicará con el productor con las horas aproximadas en las que pasarán para la recolección y confirmará el lugar de entrega, es decir, confirmará el plan de transporte.

DÍA DE RECOLECCIÓN

- El PRODUCTOR o su representante estarán presentes en el lugar de recolección para confirmar que la Orden de compra/BOL es correcta.
- Todas las correcciones al BOL se realizarán en el momento de la recolección; si se requiere una nueva factura, el PRODUCTOR la enviará a WFHC dentro de las 24 horas.
- El producto contratado será transportado al sitio de lucha contra el hambre manteniendo los requisitos de refrigeración.
- Allí los que lo reciben firmarán la orden de compra/BOL para verificar la entrega.
- Esta orden firmada y la factura se enviarán a araplfa@wifoodhub o serán entregadas por el conductor de WFHC.
- WFHC enviará por correo electrónico la confirmación de la recepción de la Orden de compra/BOL aprobada al PRODUCTOR y el pago se emitirá dentro de 45 a 60 días.

DOCUMENTOS IMPORTANTES DEL PROGRAMA EN EL APÉNDICE

- [Modelo de factura](#)
- [Muestra de aviso de embarque \(BOL\)](#)

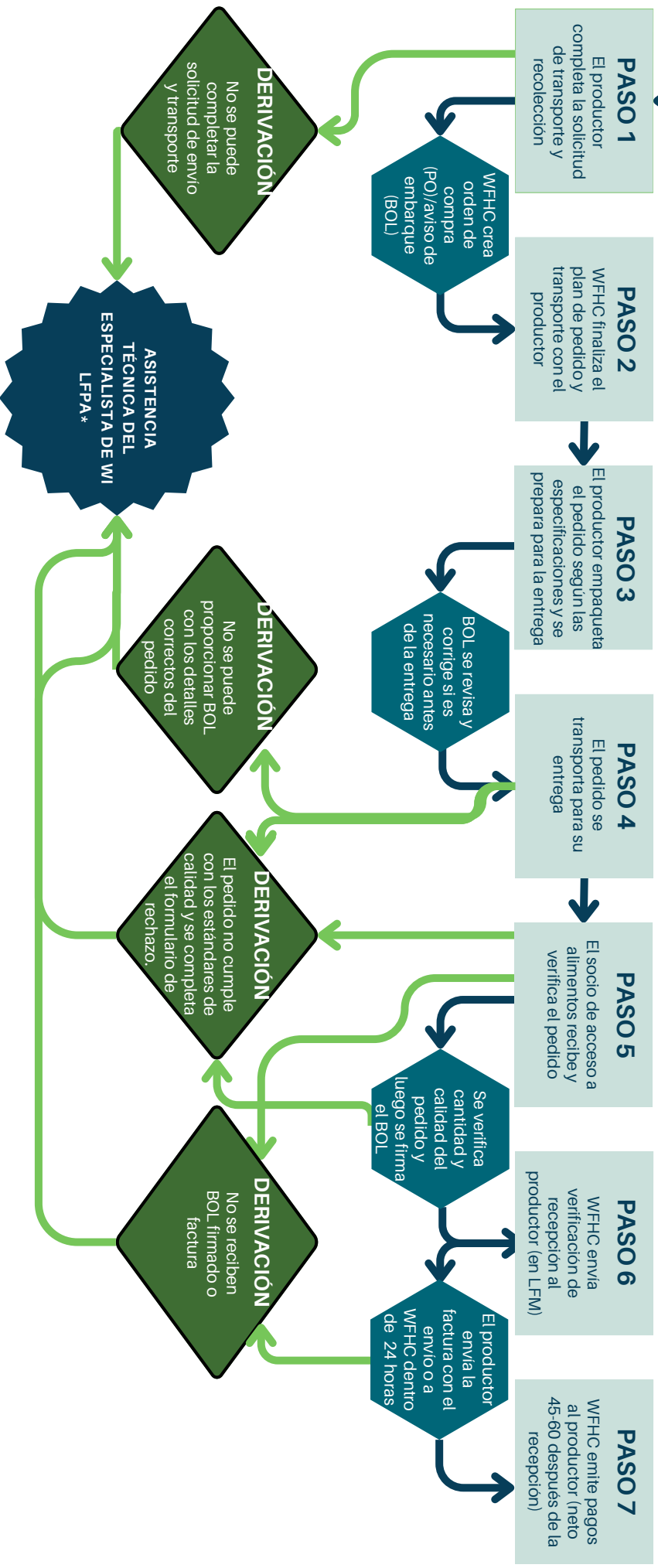
Está listo para vender productos en el programa WI LFPA, ¡esto es lo que debe hacer!

Para el final del jueves, la semana anterior a la entrega planificada...

¡EMPIECE A VENDER!

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR

guía esquemática



PROCESO DE ASISTENCIA TÉCNICA

- WFHC notifica inmediatamente al productor y al especialista de WI LFPA.
- El especialista de WI LFPA responderá a los productores dentro de 2 días hábiles.
- El especialista y el PRODUCTOR de WI LFPA crean un plan de resolución.
- El productor puede reanudar las ventas al programa en este momento.

DERIVACIÓN
Si no se cumplen los estándares del programa, se realizará una derivación a su especialista en WI LFPA.



WISCONSIN LOCAL FOOD

Purchase Assistance Program

wilocalfood.org

Políticas y directrices para productos y envíos

POLÍTICAS Y DIRECTRICES PARA PRODUCTOS Y ENVÍOS

RUTAS DE TRANSPORTE Y DIRECTRICES

Todos los envíos de WI LFPA del programa de subvenciones directas al agricultor deben coordinarse través de la Cooperativa Wisconsin Food Hub (WFHC).

LAS OPCIONES DE TRANSPORTE INCLUYEN:

- Entrega por WFHC
- Entrega por un subcontratista de WFHC WI LFPA
- Recogida por la despensa de alimentos
- Autoentrega en vehículo frigorífico comercial

DIRECTRICES DE ENVÍO:

- Todos los productores serán asignados a una ruta al comienzo de la temporada. Tenga en cuenta que esto puede cambiar y se adaptará a las necesidades de los productores debido al clima, cambios estacionales, etc.
- El formulario de solicitud semanal de transporte/envío debe completarse antes del jueves la semana anterior a la recogida programada. Si se desvía de su ruta programada o avisa con menos antelación se le podrá cobrar la tarifa horaria por recogida.
- Todos los productos deben paletizarse (consulte los estándares de palés) antes de la llegada del transporte. Las cajas deben pesar menos de 50 libras.
- El aviso de embarque debe estar preparado, detallando el producto y la cantidad correcta.
- La factura debe estandarizarse (o utilizar el modelo de factura en la sección Documentos importantes del programa en el apéndice), completarse en su totalidad y enviarse dentro de las 24 horas posteriores al envío.
- El producto debe empacarse según las especificaciones (consulte Hojas de especificaciones de los productos agrícolas en la sección Documentos importantes del programa en el apéndice); Incluya el embalaje en sus costos.
- Todas las cajas de productos y palés deben estar rotulados con etiquetas de trazabilidad (ver Etiquetas de trazabilidad y palés). Estos pueden estar escritos a mano, impresos o preimpresos.
- Los agricultores no podrán utilizar vehículos personales para la entrega. Todos los productos perecederos deberán entregarse en vehículo frigorífico siguiendo los siguientes lineamientos:
 - Los productos frescos y la carne deben entregarse por debajo de los 40 grados.
 - Excepciones:
 - Las cebollas secas, las papas (que no sean dulces), los colinabos y las calabazas de invierno deben mantenerse entre 50° y 60° F.
 - Batatas: no necesitan refrigeración.
 - Los tomates o jitomates no maduros se pueden entregar a temperatura ambiente, pero los maduros deben refrigerarse a unos 50 grados.
 - Las manzanas deben enviarse por debajo de los 40 grados a menos que se transporten inmediatamente después de la cosecha.

RUTAS Y DETALLES DEL ALMACÉN

RUTAS EXISTENTES

Todos los contratos WI LFPA actuales ya tienen rutas existentes. Si tiene preguntas, comuníquese con WFHC al 715-227-1990.

DETALLES DEL ALMACÉN DE LA WFHC

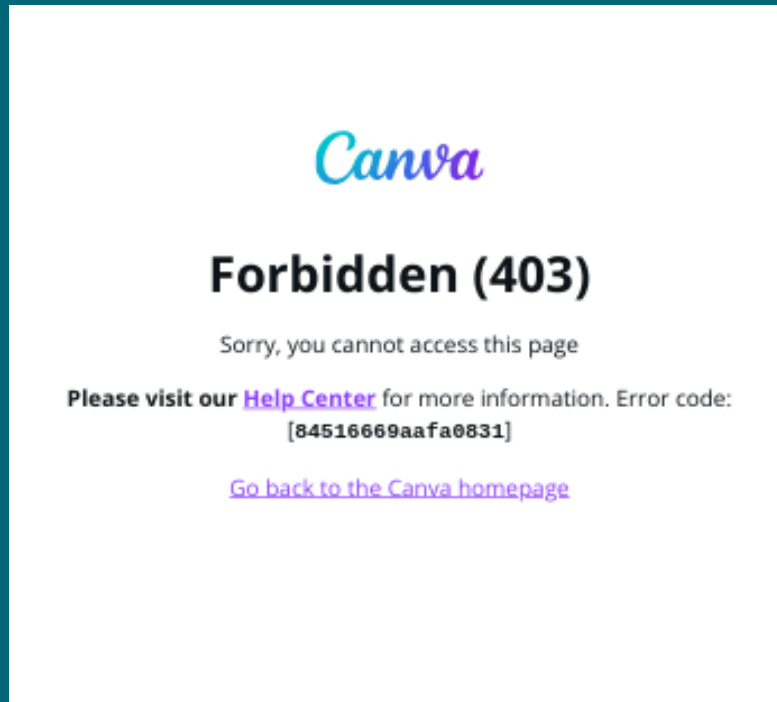
- Horario: lunes a viernes de 7 a. m. a 7 p. m., sábados y domingos con cita previa
- Dirección: E502 State Hwy 5 Waupaca, WI 54981
- Teléfono: 715-227-1990
- Citas: Deben realizarse para todas las entregas directas a WFHC

¿TIENE PRODUCTO ADICIONAL PARA TRASLADAR?

- Contacte: Tara Turner - Cooperativa de Wisconsin Food Hub - www.wifoodhub.com

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO AGRÍCOLA

Es obligatorio que todos los productos vendidos en el programa WI LFPA cumplan con los requisitos establecidos en las especificaciones de productos (consulte la sección Documentos importantes del programa en el apéndice).



ESPECIFICACIONES DE EMBALAJE

Compre siempre cajas enceradas blancas de alta calidad. Las cajas baratas colapsarán durante el envío y le costarán más. Asegúrese de tener el embalaje correcto antes de comprarlo. Consulte las Especificaciones de Productos (en la sección Documentos importantes del programa en el apéndice) para obtener recomendaciones por producto. Un embalaje inadecuado puede ser motivo de rechazo (ver Política de Rechazo).

CÓDIGOS DE EMBALAJE COMUNES

- Caja de 1-1/9 bushel – KD-332
- Caja de ½ bushel – KD-369
- Caja de ¾ Bushel – KD-020
- Caja de col 1-7/8 – KD-38

NOTAS DE EMBALAJE

- Realice sus pedidos de embalaje con anticipación; puede demorar hasta cuatro semanas recibirlos.
- Todos los productores son responsables por pagar su embalaje.

EMPRESAS DE ENVASES RECOMENDADAS

- Tri-County Produce
 - Contacto: John
 - Teléfono: 608-369-3949
 - El embalaje se puede recoger en Tri-County Produce en Dalton, WI.
 - Si no está en stock suele tardar 2 días hábiles
 - Consulte el Programa de Embalaje para realizar pedidos a través de la Cooperativa Wisconsin Food Hub
- Glacier Valley Enterprises
 - Dirección: 600 South Blvd., Baraboo, WI 53913
 - Teléfono: 608-356-2244
 - Correo electrónico: sales@glacierv.com
 - Sitio web: www.glacierv.com
- Monte Packaging
 - Dirección: 3752 Riverside Road, Riverside, MI 49084
 - Teléfono: 800-653-2807
 - Sitio web: www.montepkg.com
- Agri Label & Tag
 - Contacto: Shelli Tucker
 - Dirección: P.O. Box 289, Osceola, IN 46561
 - Teléfono: 866-401-3944
 - Sitio web: www.agrolabeltag.com
- Barcode Source (Fuente de código de barras)
 - Teléfono: (800) 545-2442
 - Sitio web: www.barcodesource.com

TRAZABILIDAD Y ETIQUETAS PARA PALÉS

Tanto las cajas de producto como los palés deben estar rotulados con adhesivos o etiquetas de trazabilidad. Estos pueden estar escritos a mano, impresos o preimpresos. Las etiquetas impermeables 2x2 funcionan bien y se pueden comprar a través de Barcode Source (información de contacto arriba). Al vender cajas a un comprador, debe colocar una etiqueta o pegatina en cada caja de productos empacados y en el palé con lo siguiente:

REQUISITOS DE ETIQUETA

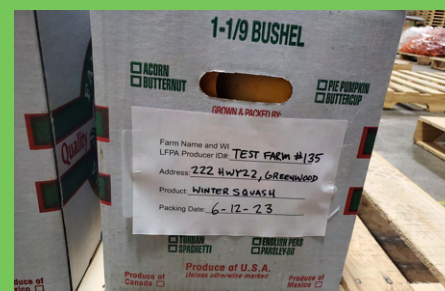
- Granja o Negocio:
- Número de contrato WI LFPA:
- Nombre del producto:
- Cantidad en caja o palé:
- Fecha de empaque:

Las etiquetas se pueden imprimir usando:

- Impresora de etiquetas
- Impresora zebra

Si desea comprar adhesivos preimpresos, puede encargarlos a Agri Label & Tag (información de contacto arriba).

EJEMPLOS



EJEMPLO

PRODUCTO PALETIZADO

Siga las directivas y la tabla de configuración de palé a continuación para ayudarlo a apilar su producto de manera eficiente y brindarle a Wisconsin Food Hub Cooperative (WFHC) uniformidad en sus palés. El sistema de enfriamiento de WFHC no requiere apilamiento en chimenea.

REQUISITOS DE PALÉ

- DEBE utilizar palés de madera n.º 1, y siempre deben tener 5 tablas en la parte inferior.
- Asegúrese de alternar las direcciones de sus cajas en cada fila; la fila larga debe alternarse
- No asfixie ni envuelva con film plástico su palé; Lo mejor es utilizar el método entrecruzado o cinta de embalaje.
- El palé debe estar etiquetado según las especificaciones del programa (ver arriba)



POR PALÉ	CAPA	ALTURA	PRODUCTO
35	5	7	Repollo, col rizada, acelgas
40	10	4	Pepinos (bushel), calabaza
50	10	5	Pimientos y ajíes, Berenjenas, Ejotes
70	10	7	Calabacín, Calabaza Amarilla

PROGRAMA DE ASISTENCIA DE EMBALAJE

Al utilizar este servicio, se le pueden enviar sus materiales de embalaje directamente en su ubicación y usted solo es responsable del costo del embalaje, no del cargo por envío. Uno de los mayores gastos asociados con el pedido de cajas de cera estándar al por mayor es que el costo de los servicios de entrega y de puerta levadiza a menudo puede exceder los costos del embalaje en sí.

PARA PARTICIPAR EN EL PROGRAMA DE EMBALAJE

1. Revise los tipos de embalaje y precios.

- Los precios indicados son inferiores a los de la tabla adjunta.
- Haga clic en el enlace para ver especificaciones e imágenes.
- Comuníquese con WFHC si tiene alguna pregunta.

2. Elija su embalaje y cantidades según las especificaciones del producto

- No es necesario pedir un palé completo de embalaje.
- Se le pedirá que solicite un paquete: 5 o 10 cajas, según la caja.

3. Envíe su pedido a WFHC con la fecha en que lo necesitará

- Complete un formulario de pedido de empaque: [LFPA Package Survey](#)
- Envíe un correo electrónico o llame a WFHC (715) 227-1990
 - Realice su pedido aproximadamente 4 semanas antes de la recogida para garantizar que lo tendrá a tiempo.
 - WFHC / WI LFPA brindará asistencia para realizar el pedido y el transporte del producto.

4. Deberá recoger los embalajes en los centros indicados.

- Los centros son:
 - Wisconsin Food Hub- E208 Hwy 54 Waupaca, WI 54981
 - Tri County Auction N 1046, County Hwy H, Dalton, WI 53926
- Si no puede recogerlos en uno de estos centros, comuníquese con Tara por otras opciones.

5. Las facturas se emitirán a nombre de su finca.

- Pague directamente a Tri County Auction
- WI LFPA no es responsable de esta factura.
- Si no paga, este gasto se le podrá descontar del pago de su producto.

6. Los pedidos se agruparán para enviar más embalajes al mismo tiempo.

Tipo de embalaje	Precio
1 7/8 caja de repollo	\$3.96
1 1/9 bushel	\$2.09
1/2 bushel alta	\$1.54
1/2 bushel plana	\$1.60
3/4 bushel	\$2.31
20 lbs. de tomate con divisor	\$2.20
10 libras de tomate	\$1.32
Hojas verdes, 12 unidades.	\$2.70
Hojas verdes, 24 unidades.	\$3.80
En almeja, una pinta	\$72.00/ caja
24 unidades de pepinos	\$1.60

ALGUNOS RECURSOS ÚTILES SOBRE EMBALAJE

- Guía de Carolina del Norte sobre requisitos de envasado para frutas y verduras frescas
- Guía de embalaje de [Oklahoma](#) del programa De la Granja a la Escuela
- Guía de embalaje para ventas al por mayor de SARE

POLÍTICA DE RECHAZO

El producto puede ser rechazado por WFHC o los sitios de acceso a alimentos si no cumple con los requisitos del programa. En ese caso, el receptor debe completar un Informe de Inspección de Control de Calidad (consulte la sección Documentos importantes del programa en el apéndice) y devolverlo con el Aviso de embarque (BOL) (también en el apéndice).

El productor recibirá una copia del Informe de Inspección de Control de Calidad. No se le pagará por producto que haya sido rechazado. Dependiendo del caso, WFHC puede derivar al productor a Marbleseed para que reciba asistencia técnica antes de que pueda continuar vendiendo más producto.

RAZONES COMUNES DE RECHAZO

- El producto está demasiado caliente (no se transporta ni se almacena a la temperatura adecuada)
- El producto tiene moho o se está deteriorando.
- El producto se almacena en contenedores sucios o insalubres.
- El producto se entregó en un vehículo personal o no refrigerado al sitio de ayuda contra el hambre y no califica como una de las excepciones.

PROCESO DE DERIVACIÓN

Si no se cumplen los estándares del programa, se realizará una derivación a su especialista en LFPA de WI.

- WFHC notifica inmediatamente al productor y al especialista de WI LFPA.
- El especialista de WI LFPA responderá a los productores dentro de 2 días hábiles.
- El especialista y productor de WI LFPA crean un plan de resolución.
- El productor puede reanudar las ventas al programa en este momento.

COMUNÍQUESE CON ERICH FURSTENBERG PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN SOBRE LA VENTA A WI LFPA:

- erich@wifoodhub.com
- (920) 505.0279

DOCUMENTOS IMPORTANTES DEL PROGRAMA EN EL APÉNDICE

- [Modelo de factura](#)
- [Muestra de Aviso de Embarque](#)
- [Informe de Inspección de Control de Calidad](#)
- [Hojas de especificaciones para productos frescos](#)

Oportunidades de capacitación y aprendizaje cooperativo de agricultor a agricultor

OPORTUNIDADES DE CAPACITACIÓN Y APRENDIZAJE COOPERATIVO DE AGRICULTOR A AGRICULTOR

Estas oportunidades son para agricultores de WI LFPA de todos los tamaños, métodos de producción y niveles de experiencia. Está destinada a que los productores desarrollen capacidades, obtengan acceso a mercados y fortalezcan la red del sistema alimentario local de Wisconsin para brindar un acceso más equitativo a los alimentos para las comunidades desfavorecidas.

APRENDA DE UN AGRICULTOR/APOYE A UN AGRICULTOR

Marbleseed coordinará las oportunidades de aprendizaje cooperativo entre agricultores, conectándolos por región, tipo de producción y nivel de experiencia.

Los productores interesados en aprender de sus pares se vincularán con aquellos interesados en **compartir** su experiencia agrícola y servir como referentes en producción, administración agrícola, venta al por mayor, comercialización y todos los temas de interés para los productores de WI LFPA, para lograr el éxito en sus emprendimientos de venta directa de la granja.

Si usted es un productor principiante o experimentado interesado en aprender o enseñar a otros, complete la sección Aprendizaje Cooperativo de Agricultor a Agricultor de su carpeta de incorporación para indicar lo que le interese aprender o compartir a través de estas oportunidades.

EVENTOS EDUCATIVOS ENTRE PARES EN LA GRANJA

De mayo a octubre Marbleseed ofrecerá eventos educativos a campo enfocados en la capacitación para venta al por mayor directa de la granja. Si está interesado en organizar un evento en su granja, comuníquese con su especialista de WI LFPA.

Para obtener más información y registrarse, vaya al enlace [Events - LFPA \(wilocalfood.org\)](https://www.wilocalfood.org/events).

CONFERENCIAS, TALLERES, DÍAS DE CAMPO Y WEBINARIOS

Consulte el sitio de internet para tener información actualizada sobre conferencias, talleres, días de campo y otros eventos relevantes que ayudarán a los productores a capacitarse como mayoristas vendiendo desde su campo. Comuníquese también con Marbleseed si hay algún evento o tema específico que le interese. ¡Haremos todo lo posible para conectarlo con oportunidades de aprendizaje!

Para más información, vaya al enlace [LFPA \(wilocalfood.org\)](https://www.wilocalfood.org).

COMUNÍQUESE CON TAY FATKE PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN SOBRE ESTAS OPORTUNIDADES:

- tay.fatke@marbleseed.org
- (715) 309-5918 extensión. 724

**Cursos de
capacitación para
productores de
*Produce Safety
Alliance* (virtuales)**

CURSOS DE CAPACITACIÓN PARA PRODUCTORES DE *PRODUCE SAFETY ALLIANCE* (VIRTUAL)

Safe Wisconsin Produce (SWP) ofrecerá dos cursos virtuales del *Produce Safety Alliance* (Alianza para la inocuidad de los productos agrícolas) para la capacitación de productores en cuyas propiedades se cultivan, cosechan, empaican y/o almacenan productos. Éstas permiten que las granjas cubiertas por las Normas de Inocuidad de los Productos Agrícolas (*Produce Safety Rules*), así como aquellas que son parte de WI LFPA cumplan con un requisito de capacitación. Para los participantes de la Subvención Directa al Agricultor de WI LFPA, el costo de los cursos lo paga el programa, y cada curso tiene un máximo de 40 participantes.

Las inscripciones son por orden de llegada, así que regístrese hoy para aprender de los siguientes temas:

- Introducción a la inocuidad de los productos agrícolas.
- Salud, higiene y capacitación de los trabajadores.
- Mejoras del suelo de origen animal.
- Vida silvestre, animales domesticados y uso de la tierra.
- Aguas agrícolas
- Manejo y saneamiento poscosecha
- Cómo desarrollar un plan de inocuidad alimentaria para la granja

ESCOJA UNA:

20-21 de marzo, 2024

1:00 p. m.-5:00 p. m.

REGISTRESE

3-4 de abril, 2024

1:00 p. m. a 5:00 p. m.

REGISTRESE

Aproximadamente dos semanas antes del curso, SWP proporcionará un enlace de Microsoft Teams para el mismo, un manual enviado por correo y otros materiales (por ejemplo, agenda, libro reglamentario, folletos, etc.).

¡Comuníquese con SWP al 608-224-4511 o safeproduce@wisconsin.gov si tiene preguntas o comentarios!

Para ayudarlo a comprender mejor la Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria (FSMA) y las organizaciones involucradas en la capacitación y la divulgación para la industria de productos agrícolas, consulte [Safe Wisconsin Produce Resources](#)

INFORMACIÓN ADICIONAL EN EL APÉNDICE

- [Folleto de capacitación para productores de PSA](#)

Preparación para la venta al por mayor del agricultor a los programas de asistencia alimentaria

PREPARACIÓN PARA LA VENTA AL POR MAYOR DEL AGRICULTOR A LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA

¿POR QUÉ VENDER EN LOS PROGRAMAS DE ACCESO A ALIMENTOS?

Un mercado nuevo trae nuevos desafíos, pero también es una oportunidad para aumentar sus ganancias y ampliar su emprendimiento. Considere los beneficios que se enumeran a continuación al vender productos agrícolas al por mayor a los programas de acceso a alimentos.

¿Cómo beneficiarían algunos de los siguientes a su granja y sus objetivos comerciales futuros?

Seleccione aquellos que desea trabajar en el 2024.

VOLUMEN Y REGULARIDAD:

Los mercados mayoristas, tales como las organizaciones de acceso a los alimentos, requieren mayores cantidades de productos, lo cual le permite más eficiencia al agricultor al trasladar cantidades más grandes. Los compradores mayoristas por lo general hacen pedidos uniformes y regulares, los que son ideales para su granja.

MEJORAR LA RELACION ENTRE GASTOS DE MARKETING Y EFECTO SOBRE LOS INGRESOS:

Vender directamente a los consumidores requiere tiempo y dinero para atraer clientes, ya sea estableciéndose en una feria de agricultores o creando anuncios para comercializar su programa CSA. Al vender al por mayor, los agricultores pueden trasladar el tiempo y los gastos de comercialización a _____.

EFICIENCIA LOGÍSTICA CON LA COOPERATIVA WISCONSIN FOOD HUB (WFHC):

A través de WI LFPA, WFHC puede recoger su producto o asignar esta tarea a un subcontratista en su parte del estado. El agricultor se pueden enfocar más en la producción y menos en las complejidades de hacer las entregas.

COSTOS DE TRANSACCIÓN MÁS BAJOS:

Tratar con unos pocos compradores grandes puede simplificar las transacciones y reducir los costos administrativos en comparación con la gestión de numerosas transacciones pequeñas con consumidores individuales.

ESTÁNDARES DE CALIDAD Y EMBALAJE:

Los mercados mayoristas de programas de acceso a alimentos le permiten perfeccionar los estándares específicos de calidad, clasificación y empaque que ellos exigen, y al cumplirlas puede mejorar la calidad, la regularidad y la comerciabilidad de su producto para oportunidades futuras.

SERVICIO A SU COMUNIDAD LOCAL:

Vender a los programas de acceso de alimentos directos de la granja permite que sus productos permanezcan cerca de su punto de origen y fortalece a su comunidad al _____ . Puede fortalecer su emprendimiento al crear vínculos y brindar oportunidades para compartir la historia de su granja.



CÓMO DIFERENCIAR SU PRODUCCIÓN A TRAVÉS DE SUS PRODUCTOS Y SU COMERCIALIZACIÓN

Puede obtener acceso al mercado diferenciando su granja de otras que venden al por mayor. Piense en todo lo que hace y planea hacer en el futuro para aportar valor para sus clientes.

- ¿Cómo lograr que las transacciones sean fáciles y agradables tanto para usted como para sus clientes?
- ¿Qué productos y servicios puede ofrecer que otros no brindan?

Cada granja y agricultor es único, y lo que usted le ofrece a los compradores puede ir más allá del producto en sí. Facilidad de comunicación y transacciones, oportunidades para contar su historia, las vivencias y las relaciones en la comunidad local son beneficios adicionales al producto en sí.

Tómese 5 minutos para elaborar un “discurso de elevador” argumentando por qué un comprador mayorista debería trabajar con usted. Ésta es una presentación breve y persuasiva que se utiliza para despertar el interés en lo que usted o su granja hacen. La idea es que pueda decirlo en el tiempo que lleva viajar en elevador, normalmente entre 30 segundos y 2 minutos.

ENFOQUE EN SU VALOR AGREGADO:

Explique el valor o beneficio único que usted ofrece.

- ¿Por qué le debe interesar al comprador?
- ¿Qué problema soluciona o qué necesidad satisface?

INFORMACIÓN ADICIONAL EN EL APÉNDICE

- Cómo establecer relaciones con el comprador

CÓMO ESTABLECER OBJETIVOS INTELIGENTES

("SMART" POR SUS SIGLAS EN INGLÉS)

Considere una objetivo que tiene para su éxito como mayorista en el futuro y escriba una meta "SMART" a continuación. Definir los siguientes parámetros en lo que respecta a su objetivo ayuda a garantizar que sus metas sean alcanzables dentro de un período de tiempo determinado.

ESPECÍFICO (SPECIFIC): ¿QUÉ LOGRARÁ EXACTAMENTE?

MEDIBLE: ¿CÓMO SABRÁ CUANDO HA ALCANZADO ESTA META?

ALCANZABLE: ¿ES REALISTA LOGRAR ESTE OBJETIVO CON ESFUERZO Y COMPROMISO? ¿TIENE LOS RECURSOS PARA LOGRAR ESTE OBJETIVO? SI NO LOS TIENE, ¿CÓMO LOS CONSEGUIRÁ?

RELEVANTE: ¿POR QUÉ ES IMPORTANTE ESTA META PARA SU VIDA?

A TIEMPO: ¿CUÁNDO LOGRARÁ ESTE OBJETIVO?

- Coloque su objetivo INTELIGENTE en un lugar donde pueda verlo fácilmente mientras trabaja, como en la puerta de su refrigerador o en su vehículo agrícola.
- Todas las empresas se esfuerzan por una mejora continua y se beneficiarían del establecimiento de objetivos INTELIGENTES con regularidad.

PLANIFICACIÓN Y PROYECCIONES DE PRODUCCIÓN

Proporcionar proyecciones y actualizaciones de los productos que piensa vender al programa WI LFPA es esencial para una relación sólida entre vendedor y comprador y para el éxito del programa. Permite que la cooperativa WI Food Hub (WFHC) planifique sus rutas, sepa qué tamaño de vehículo enviar a su granja y que los programas de acceso a alimentos planifiquen lo que recibirán y cómo lo distribuirán a los miembros de la comunidad mientras esté fresco y más nutritivo.

Sabemos que calcular la producción y comunicar las proyecciones de la misma antes de las ventas requiere esfuerzo, y se lo agradecemos, sabiendo que esto permite una comunicación estable para WI LFPA y sus socios de los sistemas alimentarios, preparándonos a todos para el éxito a medida que comienza la temporada y empiezan a llegar los productos.

Durante esta capacitación revisaremos, actualizaremos y confirmaremos sus proyecciones para las ventas de WI LFPA.

Nombre del productor:		Monto Total del Contrato: \$		Fecha de finalización:				
Número de identificación del productor:		Monto del contrato proyectado en dólares:	\$0	Notas:				
FORMULARIO DE PROYECCIÓN FINAL								
	Producto con unidad	Precio por Unidad de Producto	Primera disponibilidad prevista (fecha)	Rango de disponibilidad (fechas)	Número de semanas disponibles	Cajas por semana	Rendimiento esperado para el programa (cajas)	Monto total en dólares
Ejemplo	Calabacita italiana	\$24	25/06/2024	1/7/24-16/9/24	13	5	65	\$1,560

La planificación de la producción puede proporcionar información sobre las necesidades de suministros y mano de obra, los rendimientos y el costo de los bienes para su emprendimiento. Confeccionar su plan le brindará a usted y a sus clientes proyecciones de la disponibilidad del producto y los máximos beneficios de trabajar juntos tanto para el productor como para el comprador.

Definir sus proyecciones para determinar su plan de producción y viceversa le permite asegurarse de tener el producto para su contrato y le permite realizar ajustes bien informados cuando surjan problemas de producción.

Por ejemplo, si sabe que tiene la intención de vender 5 cajas de calabacita italiana una vez a la semana durante 10 semanas en el programa WI LFPA significa que necesita 100 libras por semana durante 10 semanas. Con este dato determina cuántas plantas necesitará, y si tendrá una fecha de plantación o varias para asegurarse de tener 5 cajas por semana en todo el rango de disponibilidad y oferta. Si dos semanas después de plantar nota que perdió 40 plantas, es posible que tenga que ajustar las proyecciones.

Si observa que todas las plantas de calabacita sobreviven y están produciendo por encima de las expectativas, entonces sabe que tendrá un exceso de producto. Querrá ajustar sus proyecciones y ver si hay interés por parte del programa WI LFPA para comprar su excedente de cosecha o si venderla en mercados adicionales o ambas. A la hora de vender en mercados mayoristas es importante comunicar con antelación los rendimientos previstos, los calendarios de disponibilidad, así como las reducciones o aumentos de la producción. Es parte de un buen servicio al cliente y desarrolla relaciones sólidas con los compradores con quienes hará crecer su negocio. WI LFPA brinda asistencia técnica a los productores en el desarrollo de estas habilidades a través de este proceso de suministrar para el programa.

INFORMACIÓN ADICIONAL EN EL APÉNDICE

- [Cómo construir un lavamanos](#)
- Estándares para la venta al por mayor de Good Acres



TEST: ESPECIFICACIONES DE VENTA AL POR MAYOR, EMBALAJE E INOCUIDAD ALIMENTARIA

1. _____ **Verdadero o falso:** Los tomates no maduros se pueden entregar a temperatura ambiente.
2. _____ **¿Con qué debe etiquetarse cada caja de producto agrícola?**
 - a. Nombre de la finca/productor
 - b. Nombre del producto y cantidad
 - c. Fecha de empaque
 - d. Todo lo anterior
3. _____ **Verdadero o falso:** La carne siempre debe empacarse en cajas de 25 libras.
4. _____ **¿Por qué es vital evitar empaquetar demasiado denso ciertas verduras como pepinos y calabacitas?**
 - a. Para evitar la pérdida de humedad.
 - b. Para maximizar el espacio en los estantes
 - c. Para evitar magullones y descomposición
 - d. Para reducir los costos de transporte.
5. Hay _____ **atados por caja de rábanos, cebolletas, col rizada y nabos.**
6. **El betabel o remolacha en atados se empaqueta en una caja de _____ bu.**
7. **El betabel a granel sin hojas se empaqueta en una caja de _____ bu.**
8. _____ **Verdadero o falso:** Todos los pimientos o chiles, sin importar la variedad, deben empacarse en cajas de 1-1/9 bu.
9. _____ **Verdadero o falso:** La calabacita de verano se puede entregar a temperatura ambiente.
10. _____ **Verdadero o falso:** Si está en apuros puede utilizar embalajes usados, como cajas de plátanos y otras cajas, para enviar sus productos.
11. _____ **Verdadero o falso:** Los productos cárnicos se pueden entregar frescos o congelados.
12. _____ **Verdadero o falso:** Siempre debes lavar tus productos incluso si parece que no es necesario lavarlos.

Relaciónese con socios del sistema alimentario de Wisconsin

Relaciónese con socios del sistema alimentario de WI

El programa WI LFPA busca relacionar a los participantes del sistema alimentario local de Wisconsin y anima a agricultores, agregadores, organizaciones de lucha contra el hambre y otros socios de la comunidad a construir vínculos firmes. Wisconsin Farmers Union le ayudará a desarrollar redes en su comunidad.

ESTOS SON LOS PASOS A SEGUIR PARA PARTICIPAR:

REGÍSTRESE PARA ACTIVAR SU MEMBRESÍA GRATUITA EN WFU Y ÚNASE AL DIRECTORIO DE ALIMENTOS LOCALES DE WI

Enero Y febrero: Wisconsin Farmers Union (WFU) ofrece a los proveedores del programa directo al agricultor del WI LFPA una membresía gratuita de un año y la oportunidad de incluir sus productos y servicios en el sitio web del Directorio de Alimentos Locales de Wisconsin.

La membresía en WFU le permite colaborar con otros, mejorar la calidad de vida de las familias de agricultores y las comunidades rurales a través de programas educativos, capacitación en liderazgo y oportunidades de participación en procesos democráticos de base.

PARTICIPE EN EL ENCUENTRO SOCIAL WI LFPA EN LA CONFERENCIA DE AGRICULTURA ORGÁNICA

22 de febrero de 2024: ¡Celebremos nuestro trabajo colectivo en el Programa WI LFPA! Venga para disfrutar de una cena gratuita seguida de un tiempo de bebidas de bar y música improvisada*. La cena será en el comedor y el "Happy Hour" en la sala de exposiciones.

*Si desea tocar algo de música, traiga sus instrumentos musicales de 8 a 10 p. m.

- Hora: 6:00 p.m.
- Ubicación: La Crosse Center, La Crosse, WI.

Regístrese aquí para el jueves y marque la cena (gratis para los productores de WI LFPA). También puede inscribirse para el resto de la conferencia y la capacitación de preparación para mayoristas durante la conferencia en este enlace con su código de descuento.

ÚNASE A LLAMADAS MENSUALES DE LA RED DEL SISTEMA ALIMENTARIO LOCAL DE WI

Comenzando en marzo, y el primer miércoles de cada mes: la Red del Sistema Alimentario Local de WI reúne a socios de todo Wisconsin en una llamada mensual para compartir recursos y oportunidades. Para registrarse visite: wilocalfood.org/events

CONÉCTESE A SU DIVISIÓN LOCAL DE DE WFU Y A SUS RECURSOS

20 de marzo: Participe en una sesión virtual del personal de WFU sobre cómo conectarse a la división local de la unión y aprovechar los muchos beneficios que tiene para ofrecerle.

Pulse [aquí](#) para registrarse. Para encontrar su división local: wisconsinfarmersunion.com/chapters

ASISTA A LA REUNIÓN DE AGRICULTORES DE PRIMAVERA DE WI LPFA

En abril (fecha y ubicación en el sur de WI aún por decidir): Únase a la red WI LPFA para relacionarse, compartir sobre su trabajo, hablar de innovaciones en su comunidad alimentaria y recursos. Hay becas disponibles para gastos de viaje a este evento y se proporcionarán servicios de interpretación a pedido.

Para registrarse visite: wilocalfood.org/events

ASISTA A LA CONFERENCIA DE VERANO DE WFU

En julio (fecha por decidir): asista a la Conferencia de WFU en Kamp Kenwood en Chippewa Falls, Wisconsin. Será una excelente oportunidad para conocer a otros miembros de WFU y participar en actividades educativas y de *networking*.

Para registrarse visite: wisconsinfarmersunion.com/events

ASISTA A LA REUNIÓN DE AGRICULTORES DE OTOÑO DE WI LPFA

En octubre (fecha y ubicación en el norte de WI por decidir): Únase a la red WI LPFA para relacionarse, compartir sobre su trabajo, hablar de innovaciones en su comunidad alimentaria y recursos. Hay becas disponibles para gastos de viaje a este evento y se proporcionarán servicios de interpretación a pedido.

Para registrarse visite: wilocalfood.org/events

ASISTA A LA CONVENCION ESTATAL ANUAL DE LA UNION DE AGRICULTORES DE WISCONSIN

En diciembre (fecha y lugar por decidir): asista a la Convención Anual de la Unión de Agricultores de Wisconsin. Es una excelente manera de involucrarse con otros agricultores de Wisconsin y tener participación en la creación de las políticas de WFU.

Para registrarse visite: wisconsinfarmersunion.com/events

PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN SOBRE TODAS LAS ACTIVIDADES DE NETWORKING, COMUNÍQUESE CON FORREST HUMPHREY.

- fhumphrey@wisconsinfarmersunion.com
- 715-450-9179

INFORMACIÓN ADICIONAL EN EL APÉNDICE

- [Cómo activar su membresía en WFU y su listado en el Directorio de Alimentos Locales](#)
- [Beneficios de la membresía en la Unión de Agricultores de Wisconsin](#)
- [Folleto del Directorio de Alimentos Locales de Wisconsin](#)

APÉNDICE

Los documentos en el apéndice están vinculados y se pueden encontrar al final de este documento o en el bolsillo de la carpeta.

Documentos importantes del programa

- [Modelo de factura](#)
- [Muestra de Aviso de Embarque \(BOL\)](#)
- [Informe de Inspección de Calidad para Programas de Acceso a Alimentos](#)
- [Hojas de especificaciones de los productos agrícolas](#)

Recursos adicionales

- [Cómo establecer relaciones con los compradores](#)
- [Cómo construir un lavamanos](#)
- [Cómo activar su membresía en WFU y su listado en el Directorio de Alimentos Locales](#)
- [Lista de programas y servicios para productores de Wisconsin](#)

Hojas adjuntas (printed materials)

- [Folleto sobre la Capacitación para Productores en Inocuidad Alimentaria](#)
- [Estándares para la venta al por mayor de Good Acres](#)
- [Beneficios de la membresía en la Unión de Agricultores de Wisconsin \(WFU\)](#)
- [Folleto del Directorio de Alimentos Locales de Wisconsin](#)



PARA SERVICIOS DE INTERPRETACIÓN O TRADUCCIÓN, COMUNÍQUESE CON:

Nou Thao en nou.thao@marbleseed.org - Hais lus HMoob

Victoria Ostenso en Victoria.ostenso@marbleseed.org - Habla inglés y español

Modelo de factura



Nombre de la Granja:
Domicilio de la Granja:
Ciudad, Estado, Código postal
No de teléfono

FACTURA

No de FACTURA:
FECHA:

A:
WI Food Hub Cooperative
ATTE: WI LFPA Program
E502 State Hwy 54
Waupaca, WI 54981

POR:
Productos agrícolas para el Programa
WI-LFPA

<u>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</u>	<u>\$/UNIDAD</u>	<u>No de UNIDADES</u>	<u>MONTO DE \$</u>

¡GRACIAS POR TRABAJAR CON NOSOTROS!

Muestra de aviso de embarque

Nombre de la Granja:
Domicilio de Entrega:
Ciudad, Estado, Código postal:



Nombre del contacto:
No de teléfono
Domicilio postal (si distinto al anterior)
Ciudad, Estado, Código postal:

AVISO DE EMBARQUE (BOL)

No. de contrato de WI LFPA:
Fecha de compra (PO Date):
Destino final:
Fecha de recepción de entrega:

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	No. de UNIDADES

Firma del representante que recibe el producto

Destinatario final

Fecha

¡GRACIAS POR TRABAJAR CON NOSOTROS!

Informe de inspección de control de calidad

Inspección de Control de Calidad

(Sólo se completa cuando el producto fue rechazado)



Este formulario es para el uso de los Programas de Acceso Alimentario en el caso de rechazar un producto. POR FAVOR rechace el producto en el caso de que no se pueda distribuir. WILFPA adquiere este alimento para su distribución. NO ACEPTE ALIMENTOS EN CONDICIONES MARGINALES PARA LUEGO COMPOSTARLO COMO HARÍA CON UNA DONACIÓN COMÚN.

INFORMACIÓN DE LA ENTREGA RECIBIDA:

NOMBRE DE LA GRANJA:	Adhesivo de trazabilidad:	
PRODUCTO:	TIPO	CANTIDAD
TEMPERATURA DEL PRODUCTO CUANDO LLEGÓ:	TEMPERATURA DEL TRANSPORTE QUE LO ENTREGÓ:	



CONTROL DE CALIDAD:

Tipo de atributo	Calidad del atributo	Medición de la calidad del atributo	COMENTARIOS:
EXTERNOS	ASPECTO (VISUAL)	Evaluación visual del tamaño, forma, brillo y color.	
	SENSACIÓN	Evaluación manual de firmeza y textura.	
	DEFECTOS	Evaluación visual de la ausencia de defectos o cambio de color.	
EMPACADO, MISC.	EMPACADO	¿El producto agrícola está en envases limpios y apropiados, que lo mantienen libre de contaminación?	
	ETIQUETAS	¿El producto está etiquetado?	
		¿Está correctamente etiquetado el producto?	
RESULTADO DE LA INSPECCIÓN:(marque uno)	APROBADO	RECHAZADO	
Comentarios adicionales:			

FECHA de recepción:

FECHA de inspección:






INSPECCIÓN POR:





SITIO DE LA ENTREGA:


FIRMA:





Si el producto no es aprobado en la inspección, por favor llame al WFHC al 715-227-1990. Saque una foto o fotos del producto y de la etiqueta de trazabilidad.






Recibido por el personal de WFHC: _____ Fecha: _____






PRODUCTO	NOTAS DE COSECHA	CALIDAD o GRADO / TAMAÑO	ESPECIFICACIONES	COLOR	OPCIONES DE ENFRIAMIENTO	TEMP. DE ALMACENAMIENTO	HUMEDAD DE ALMACENAMIENTO	CANTIDAD	EMBALAJE
APIO 	Los peciolo deben ser tiernos, de color verde claro y verse frescos.	US No. 1: bastante bien formado, bien recortado, bastante compacto y sin corazón negro, podredumbre blanda o daños causados por congelación, grietas de crecimiento, grietas horizontales, tallos con centro esponjoso, tallos de floración, chupones, suciedad, dobles, marchitez, plagas e insectos.	Mínimo 12" o 14"; Las hojas del tallo no están marchitas, amarillas ni podridas.	Verde con blanqueamiento en los tallos.	Necesita enfriamiento rápido, hidroe nframiento	32 grados F	95%	30 unidades	Cajas de apio Caja de 1-1/9 bu
BERENJENA 	Coseche cuando esté seco, use tijeras, mantenga el tallo corto; Manipule con cuidado	US Fancy, US No. 1: buen color, firme, limpio, bien formado, libre de descomposición y agujeros de gusano y libre de lesiones causadas por cicatrices, congelamiento, enfermedades, insectos, daños mecánicos o de otro tipo	7-9.5" de largo, lustroso y de tamaño uniforme. De color morado oscuro, sin cicatrices ni cortes.	Morado oscuro	Hidroe nframiento, enfriamiento por aire forzado	46-54 grados F, no aplicar hielo	90-95%	12 unidades, medianas	Caja de 1-1/9 bu
BETABELO O REMOLACHA (EN ATADOS) 	Puede hacer atados en el campo; quite las hojas amarillas	US No. 1: bien recortado, bastante liso, bien formado y limpio; libre de podredumbre blanda y de daños causados por cortes, congelamiento, grietas de crecimiento, enfermedades, roedores o insectos o daños mecánicos o de otro tipo	Las hojas están frescas y libres de podredumbre; el betabel tiene un mínimo de 1,5" de largo	Color rojo oscuro	Las hojas de betabel son perecederas. Enfríar rápidamente; hidroe nframiento	32 grados F	98%	12 atados	Caja de 1-1/9bu
BOK CHOY 	Coseche temprano o cuando el tiempo esté fresco; es bueno si el bok choy está mojado; quite las hojas dañadas o amarillas; manipule con cuidado porque puede magullarse.	No tiene clasificación en EE. UU.	Sin magullones, zonas viscosas ni hojas marchitas.	Hojas verdes con tallos blancos.	Hidroe nframiento, cuarto de enfriamiento, cobertura de hielo	32-41 grados F	95%	24 plantas	Caja de repollo o de verduras de hojas verdes Caja de 1 3/4 bu
BRÓCOLI 	Coseche temprano o cuando el tiempo esté fresco; puede estar mojado; recorte tallos y hojas laterales	US No. 1: Cabezas bastante uniformes, sin tallos huecos, sin floración, libres de pudrición o daños causados por sobremaduración; sin decoloración en racimos o en hojas, sin congelamiento, marchitez, suciedad, enfermedades, insectos o materiales extraños	Empaque de modo que los extremos del tallo no dañen las cabezas.	Verde oscuro o vivo	Enfríe lo más rápido posible; hidroe nframiento, cobertura de hielo	32 grados F	98-100%	Paquetes de 12 o 14 cabezas	Caja de verduras de hojas verdes Caja de 1 3/4 bu

PRODUCTO	NOTAS DE COSECHA	CALIDAD o GRADO/ TAMAÑO	ESPECIFICACIONES	COLOR	OPCIONES DE ENFRIAMIENTO	TEMP. DE ALMACENAMIENTO	HUMEDAD DE ALMACENAMIENTO	CANTIDAD	EMBALAJE
CALABACITA AMARILLA 	Manipule con cuidado, se magulla fácilmente. No lo raye	US No. 1 Fancy: 6 a 8" de largo, tallos o porciones de tallos adheridos, bastante jóvenes y bastante tiernos, bastante bien formados, firmes, libres de descomposición y deterioro, de daños causados por decoloración, cortes, magullones, cicatrices, congelamiento, suciedad u otros materiales extraños, enfermedades, insectos, medios mecánicos o de otro tipo	<i>Fancy</i> mediano, con cuello recto. No incluir GoldBar. Lustroso, tierno, firme, completamente amarillo y no demasiado grande.	Verde o Amarillo	Cuarto de refrigeración , refrigeración por aire forzado	38-42 grados F	No se aplica	20 lb	Caja de ½ bu
CALABACITA ITALIANA 	Manipule con cuidado, se magulla fácilmente, no lo raye.	US No 1 Fancy: 6-8" de largo, tallo o porción de tallo, adherido, bastante jóvenes y bastante tiernos, bastante bien formados, firmes; libres de descomposición y deterioro, de daños causados por decoloración, cortes, magullones, cicatrices, congelamiento, suciedad, u otros materiales extraños, enfermedades, insectos, daños mecánicos o de otro tipo	<i>Fancy</i> mediano, Cuello recto; no más de 6-8" de largo y 2" de diámetro; sin partes blandas. Lustroso, tierno, firme, completamente verde y no demasiado grande.	Verde o Amarillo	Cuarto de enfriamiento , refrigeración por aire forzado	38-42 grados F	No se aplica	20 lb	Caja de ½ bu
CALABAZA (DE INVIERNO) 	Corte con tijeras de podar, dejando un tallo corto, evite lastimar la pulpa.	US No. 1: bien maduro, ni roto ni agrietado, libre de podredumbre blanda o descomposición húmeda, libre de daños causados por cicatrices, podredumbre seca, congelamiento, suciedad, enfermedades e insectos.	Acorn: 2 lb promedio, tamaño uniforme Buttercup: 2 lb promedio, 18-20 unidades Butternut: 3 lb promedio, 13-16 unidades Spaghetti: 3 lb promedio, 11-13 unidades	Acorn: verde Buttercup: verde intenso Butternut: salmón Spaghetti: amarillo claro	No es necesario enfriar; para curar, colóquelo en un área cálida, seca, con buena ventilación, a una temperatura de 85-95 grados F durante 8-10 días	45-55 grados F	No se aplica	35 lb	Caja de 1-1/9 bu
CALABAZAS (PARA PASTEL) 	Color externo sólido; la pulpa es de color amarillo vivo o naranja con textura fina y húmeda y un alto contenido de sólidos, azúcares y almidón; coseche dejando el tallo; asegure una ventilación adecuada; evite perforar la cáscara	US No. 1: bien maduro, ni roto ni agrietado, libre de podredumbre blanda o descomposición húmeda, libre de daños por cicatrices, podredumbre seca, congelamiento, suciedad, enfermedades e insectos.	3-7 lb cada uno, tamaño medio; limpio con pocas cicatrices; firme, con el tallo intacto; máximo de 5% con descomposición; máximo del 7% sin el tallo	Naranja	No es necesario enfriar	50-55 grados F	50-75%, sin hielo	6-8 unidades	Caja de 1-1/9 bu

PRODUCTO	NOTAS DE COSECHA	CALIDAD O GRADO / TAMAÑO	ESPECIFICACIONES	COLOR	OPCIONES DE ENFRIAMIENTO	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO	HUMEDAD DE ALMACENAMIENTO	CANTIDAD	EMBALAJE
CHICHARO O ARVEJA DULCE EN VAINA (SUGAR SNAP PEAS) 	Coseche cuando las vainas estén verdes y aún tiernas y los guisantes del interior apenas comienzan a hincharse.	US No. 1: no muy deforme ni acuoso, bastante llena la vaina, turgente, firme, libre de descomposición, libre de daños causados por cálices negros, congelamiento, roturas, granizo, suciedad, hojas, mildiu u otras enfermedades o insectos; bastante tierno, libre de daños causados por la cáscara partida	No demasiado maduro ni demasiado pequeño.	Verde uniforme	Refrigeración por aire forzado	34-38 grados F	No se aplica	26 a 30 lb, ¡Llenar hasta arriba!	Caja de 1-1/9 bu
CILANTRO 	Coseche con cuchillo o tijeras.	No tiene clasificación en EE. UU.	Sin amarilleamiento, pudrición, daño por insectos o daño mecánico, y con hojas de un tamaño uniforme	Verde	Aire forzado, no lavar	32 grados F	90-95%	30 unidades	Caja de ¾ bu con revestimiento de plástico perforado
COLIFLOR 	Tolera condiciones de cosecha cálidas o húmedas; se magulla fácilmente	US No. 1: limpia, compacta, libre de pudriciones blandas o húmedas, de daños causados por magullones, cortes, decoloración, brácteas agrandadas, vellosidad, tallo hueco, insectos, moho, granulosis, marchitamiento.	Mínimo 4" de diámetro, de color blanco a crema, firme y compacto.	Blanco, blanco crema	Cobertura de hielo, aire forzado	32 grados F	95-98%	9 o 12 unidades	Caja de 1-1/9 bu
COL RIZADA 	Coseche temprano o cuando esté fresco, manténgalo a la sombra, haga atados en el campo, no coseche las hojas más nuevas	US No. 1: de un tipo, bien cortado, no atrofiado, libre de pudrición y daños causados por hojas amarillas o decoloradas, sin tallos florales, marchitez, quemadura de yemas, congelamiento, suciedad, enfermedades, insectos.	Hojas maduras y tiernas con un buen color verde oscuro, libres de daños por gusanos y residuos.	Verde oscuro; ORGÁNICO: verde o rojo	Hidrogenofriamiento, embalar con hielo	32 grados F	95%, se prefiere con hielo pero no es obligatorio	24 atados, Orgánico: con bandas con código PLU	Caja grande de hojas verdes Caja de 1 ¾ bu
EJOTES O VAINITAS 	No coseche cuando esté mojado; mantenga los extremos del tallo intactos al recolectar, las vainas firmes, crujientes y completamente alargadas	US No. 1: requiere un tamaño razonable (4-6"), vaina no muy delgada; firme, tierna, crujiente y bastante recta; mantenga al mínimo los trozos de tallo ya que son comunes en la cosecha con máquina y es mal visto por los compradores	Relativamente recto y se parte fácilmente cuando se dobla	Verde oscuro	Hidrogenofriamiento, secar sobre mesa de malla; aire forzado	40-45 grados F	95%	26-30 lb ¡Llenar hasta arriba!	Caja de 1-1/9 bu o caja atada con alambre (la granel) o en bolsas

PRODUCTO	NOTAS DE COSECHA	CALIDAD O GRADO / TAMAÑO	ESPECIFICACIONES	COLOR	OPCIONES DE ENFRIAMIENTO	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO	HUMEDAD DE ALMACENAMIENTO	CANTIDAD	EMBALAJE
ESPÁRRAGOS 	Brácteas cerradas; tallos sin exceso de fibra leñosa; coseche por la mañana o cuando el tiempo esté fresco; no deje que se sobrecaliente	US No. 1 estándar: fresco, bien recortado y bastante recto; libre de podredumbre, y de daños causados por puntas separadas o rotas, por suciedad, enfermedades u otras causas	1/2" de diámetro mínimo	Verde	Es necesario el enfriamiento inmediato; hidrogenfrimiento	34-38 grados F	95-100%	28 atados de 1 lb	Caja de espárragos
LECHUGA (DE CABEZA) 	Coseche temprano o cuando esté fresco, puede estar mojado; quite las hojas dañadas o amarillas; manipule con cuidado	US No. 1, US Fancy: fresco, ni blando ni reventado; sin descomposición, manchas pardas, dobles; sin lesiones por quemaduras en las puntas, peronospora (downy mildew), congelamiento en el campo, o decoloración	24 unidades; Sin manchas café ni rojas en el tronco; Verde y Rojo de 8 a 10" de largo; cabezas uniformes. Hojas turgentes dispuestas holgadamente e sobre el tallo.	Verde, rojo	Hydroenfriamiento, coloque las cabezas boca abajo para que se escurran	34-38 grados F	98-100%	24 cabezas	Caja de lechuga Caja de 1 3/4 bu
LECHUGA (ROMANA) 	Coseche temprano o cuando esté fresco, puede estar mojado; quite las hojas dañadas o amarillas; manipule con cuidado	US No. 1, US Fancy: fresco, ni blando ni reventado; sin descomposición, manchas pardas, dobles; sin lesiones por quemaduras en las puntas, peronospora (downy mildew), congelamiento en el campo, o decoloración	24 unidades; Sin manchas café ni rojas en el tronco; Romana de 12 a 14" de largo; cabezas uniformes	Base blanca con hoja verde.	Hydroenfriamiento, coloque las cabezas boca abajo para que se escurran	34-38 grados F	98-100%	24 cabezas	Caja de lechuga Caja de 1 3/4 bu
MAÍZ DULCE O ELOTE 	Coseche temprano en el día cuando aún esté fresco; ponga directamente en el refrigerador; se le puede poner hielo en el campo. Las cáscaras no lo protegen; aparecerán magullones más tarde si se avienta o aplasta. Cuanto más rápido se enfríe mejor conservará su dulzura	US Fancy: 6" de longitud mínima, sin recortar; US No. 1: 45-55 unidades; menos del 10% tienen un diámetro de 1-3/4"; bien recortado y con buen desarrollo, libre de carbón, roya, decoloración, daños causados por pájaros, gusanos, insectos y enfermedades; las mazorcas deben estar bastante llenas de granos regordetes y lechosos y bastante bien cubiertas con cáscaras frescas	Pelo libre de pudrición y de daños por gusanos o insectos; mínimo 5" de largo	Cáscaras verdes, frescas y con buen color	Hidrogenfrío en agua fría, cubrir con hielo picado; aire forzado	34-38 grados F	85-90%	48 unidades	RPC (6425n), Caja, Bolsa, RPC \$1.30/alquiler de RPC

PRODUCTO	NOTAS DE COSECHA	CALIDAD O GRADO / TAMAÑO	ESPECIFICACIONES	COLOR	OPCIONES DE ENFRIAMIENTO	TEMP. DE ALMACENAMIENTO	HUMEDAD DE ALMACENAMIENTO	CANTIDAD	EMBALAJE
PAPAS 	<p>Turgentes, bien formadas, uniformes, de colores vivos, libres de tierra adherida, daños mecánicos, partes verdes, brotes y enfermedades.</p>	<p>US No. 1: firme, bastante limpio, bastante bien formado, libre de daños por congelamiento, corazón negro, tizón tardío, marchitez bacteriana del sur, pudrición anular, pudrición blanda, descomposición húmeda; libre de daños por cualquier otra causa</p>	<p>2" mínimo; 14-16 unidades por bolsa; firme, limpia y bien formada</p>	<p>Rojas: rojo Russet: castaño claro a mediano Yukon Gold: dorado claro a mediano</p>	<p>Curado: 1-2 semanas a 68 grados F con humedad relativa del 80-100%; después del curado baje la temperatura entre 1 y 2 grados cada día hasta alcanzar la temperatura de almacenamiento (45 a 50 grados F)</p>	<p>45-50 grados F</p>	<p>90%</p>	<p>25 o 50 lb</p>	<p>Caja de 1-1/9 bu</p>
PEPINO 	<p>Coseche cuando esté seco, puede hacer calor afuera; evite torcer y girar; no ponga hielo</p>	<p>US Extra No. 1, US Fancy: buen color, bien formado, no demasiado grande, fresco, firme y libre de pudrición y escaldadura, libre de lesiones causadas por cicatrices y daños causados por amarilleamiento, quemaduras solares, tierra u otros materiales extraños, congelamiento, mosaico u otra enfermedad, insectos, cortes, magullones</p>	<p>72 unidades. mínimo 6" de largo; diámetro máximo 2 3/8"; sin puntas blandas, manchas o pudrición</p>	<p>24 unidades. 2" x 10" con tamaño uniforme</p>	<p>Verde oscuro sin amarillo.</p>	<p>45-55 grados F</p>	<p>90-95%, no ponerle hielo</p>	<p>24 unidades tamaño uniforme</p>	<p>Caja de 5/9 bu (24 unidades)</p>
PIMIENTO (VERDE) 	<p>Coseche cuando seco y preferentemente temprano en la mañana. Utilice un cuchillo o tijera limpios para cortar el tallo, dejándolo corto</p>	<p>US No. 1 Extra Fancy y US Fancy: firme, bien formado, libre de escaldaduras, daños por congelamiento, pudrición que afecte a los cálices, paredes o tallos, libre de lesiones causadas por cicatrices, granizo, quemaduras solares, enfermedades e insectos.</p>	<p>Sin arrugas ni podredumbre en las paredes y cálices; debe ser uniforme en forma, tamaño y color.</p>	<p>Verde oscuro</p>	<p>Aire forzado, hidrogenfriamiento.</p>	<p>45-50 grados F</p>	<p>85-90%, sin hielo</p>	<p>Grande 50-55 unidades Jumbo 40-45 unidades</p>	<p>Caja de 1-1/9 bu</p>
RÁBANO 	<p>Puede agruparse en el campo; quitar las hojas amarillas</p>	<p>US No. 1: las raíces están limpias, bien formadas, lisas, firmes, tiernas, libres de descomposición y daños causados por congelación, crecimiento o grietas de aire, cortes, concisión, enfermedades e insectos; Las puntas están frescas, con un color verde normal y no más que ligeramente marchitas.</p>	<p>Diámetro no inferior a 5/8" a menos que se especifique. Las raíces son frescas, bien coloreadas, tiernas, firmes, crujientes y no fibrosas, lenosas ni blandas; Las tapas están completamente intactas de color verde oscuro sin coloración amarillenta.</p>	<p>Rojo con hojas de color verde brillante.</p>	<p>hidrogenfriamiento</p>	<p>32 grados F</p>	<p>90-95%</p>	<p>24 racimos</p>	<p>3/4 bu caja</p>
REPOLLO O COL (ROJO Y VERDE) 	<p>Resiste el calor; puede empacar en el campo, pero manteniéndolo limpio; corte algunas coles para comprobar si hay problemas internos</p>	<p>US No. 1: razonablemente sólida, ni marchita ni hinchada ni reventada y libre de pudrición blanda y de tallo floral, y de daños causados por decoloración, congelamiento, enfermedades e insectos; los tallos deben cortarse a un máximo de 1/2" del punto de unión de las hojas más externas</p>	<p>18-24 unidades; Mediano de 2 a 5 lb, grande de más de 5 lb; libre de fisuras, con hojas externas frescas y crujientes</p>	<p>Rojo o morado o verde</p>	<p>Aire forzado</p>	<p>32-40 grados F</p>	<p>98-100%</p>	<p>45-50 lb, cabezas medianas</p>	<p>Caja de repollo Caja de 1 3/4 bu</p>

PRODUCTO	NOTAS DE COSECHA	CALIDAD O GRADO / TAMAÑO	ESPECIFICACIONES	COLOR	OPCIONES DE ENFRIAMIENTO	TEMP. DE ALMACENAMIENTO	HUMEDAD DE ALMACENAMIENTO	CANTIDAD	EMBALAJE
SANDÍA 	<p>Quite la tierra en el campo pasando la mano enguantada; la temperatura debe permanecer constante después de la cosecha</p>	<p>US Fancy: Tolerancia: 8% US No. 1: Tolerancia: 10% . Maduro, características varietales uniformes, bastante bien formado, no sobremaduro. Libre de antracnosis, descomposición, quemaduras solares y Whiteheart. Libre de daños de cualquier tipo. Todos debe ser limpiados sin indicios de tierra o barro.</p>	<p>Bien formado, de forma simétrica y uniforme con aspecto ceroso y lustroso.</p>	<p>Totalmente verde por fuera, rosa/rojo por dentro</p>	<p>Cuarto de enfriamiento, refrigeración por aire forzado</p>	<p>50-59 grados F</p>	<p>90%</p>	<p>45 unidades</p>	<p>Cajón lleno</p>
TOMATES O JITOMATES (ANCESTRALES) 	<p>No aplastar, no cosechar cuando esté mojado, manipular con mucho cuidado.</p>	<p>US No. 1: maduro, pero no en exceso ni blando; limpio, bien desarrollado, bastante bien formado, bastante liso; libre de descomposición, daños por congelamiento y quemaduras solares; ningún otro tipo de daño. No se aceptarán tomates con rajaduras.</p>	<p>El comprador especificará la etapa Etapa 1 Verde maduro Etapa 2 Rosa Etapa 3 Maduro</p>	<p>Los tomates tendrán un color no maduro.</p>	<p>Cuarto de enfriamiento, refrigeración por aire forzado; Cubra con una manta térmica cuando los transporte en un camión frigorífico.</p>	<p>50-60 grados F</p>	<p>90-95%</p>	<p>25 lb 5 por 6 o 6 por 6</p>	<p>Caja de tomates con tapa.</p>
TOMATES O JITOMATES CHERRI O CEREZA 	<p>No aplastar, no cosechar cuando esté mojado, manipular con mucho cuidado.</p>	<p>US No. 1: maduro, pero no en exceso ni blando; limpio, bien desarrollado, bastante bien formado, bastante liso; libre de descomposición, daños por congelamiento y quemaduras solares; ningún otro tipo de daño.</p>	<p>El comprador especificará la etapa Etapa 1 Verde maduro Etapa 2 Rosa Etapa 3 Maduro</p>	<p>Salmón, comenzando a ponerse rojo Tipo <i>Sungold</i>, amarillos</p>	<p>Cuarto de enfriamiento, refrigeración por aire forzado</p>	<p>50-60 grados F</p>	<p>90-95%</p>	<p>12-14 oz en envase en almeja</p>	<p>Envase en almeja, de pinta o bandeja</p>
TOMATES O JITOMATES (ROJOS) 	<p>No aplastar, no cosechar cuando esté mojado, manipular con mucho cuidado.</p>	<p>US No. 1: maduro, pero no en exceso ni blando; limpio, bien desarrollado, bastante bien formado, bastante liso; libre de descomposición, daños por congelamiento y quemaduras solares; ningún otro tipo de daño</p>	<p>El comprador especificará la etapa Etapa 1 Verde maduro Etapa 2 Rosa Etapa 3 Maduro</p>	<p>Salmón, comenzando a ponerse rojo</p>	<p>Cuarto de enfriamiento, refrigeración por aire forzado</p>	<p>50-60 grados F</p>	<p>90-95%</p>	<p>25 lb 5 por 6 o 6 por 6</p>	<p>Caja de tomates con tapa.</p>
TOMATILLO 	<p>Coseche cuando la fruta esté bien formada y con cáscarillas sustancialmente llenas, todavía de color verde vivo.</p>	<p>No tiene calificación en EE. UU.</p>	<p>Firme y verde vivo con cáscarilla, sin amarillamiento.</p>	<p>Verde vivo</p>	<p>Refrigeración por aire forzado, cuarto de enfriamiento,</p>	<p>41-50 grados F</p>	<p>80-90%</p>	<p>40 lb</p>	<p>Caja de 1-1/9 bu</p>

Cómo establecer relaciones con los compradores

Preste atención a los detalles que puedan ayudarle a crear una relación sólida y duradera.

Invite al dueño de la tienda, al chef o al comprador a la granja para una visita y una cena.

Averigüe si hay interés en alimentos locales

- ¿Los compradores adquieren productos locales? ¿Han tenido éxito con otros productores de la zona? Si es así, quizá les interesa comprar más alimentos locales.
- Si no han comprado alimentos locales antes, averigüe qué ha despertado su interés en hacerlo ahora. ¿Responden a la demanda de los clientes, buscan productos más baratos o quieren apoyar la economía local?
- ¿Qué productos buscan? ¿Qué cantidades necesitan? ¿Qué precio están dispuestos a pagar?

Ventajas de comprar alimentos locales

- Los alimentos locales pueden potenciar los esfuerzos promocionales de restaurantes o tiendas y generar interés y lealtad entre los clientes. Los consumidores están cada vez más conscientes de la gran variedad de alimentos disponibles y de las ventajas de consumir alimentos frescos, sabrosos y de origen local.
- Las escuelas y las instituciones pueden cumplir más fácilmente sus objetivos de ofrecer opciones alimentarias sanas si se abastecen de alimentos producidos localmente.
- Los agricultores locales pueden cultivar productos especiales para restaurantes, tiendas de comestibles o instituciones que sus distribuidores habituales no tienen.
- Especialmente en las zonas rurales, el acceso a alimentos distintos a los productos convencionales es limitado.
- Los alimentos locales pueden ser competitivos, si no en precio, sí en calidad.



Comparta sus productos

- Proporcione muestras de productos cuando sea posible. A la reunión inicial pre temporada de cultivo lleve muestras de sus envases, etiquetas, información sobre la granja o materiales para tiendas o restaurantes.
- Establezca sus precios antes de dirigirse al comprador. Para saber cómo fijar sus precios, lea los perfiles de agricultores en este capítulo. Consulte las páginas 23-24 para obtener más detalles sobre estrategias de fijación de precios.
- Describa los alimentos que produce actualmente. Pregunte qué otros productos le interesarían al comprador.
- Prepare una hoja de disponibilidad de productos para que el comprador la conserve como referencia.

CÓMO CONSTRUIR UN LAVAMANOS DE BAJO COSTO

PROGRAMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA EN GRANJA




UNIVERSITY OF MINNESOTA
EXTENSION
Driven to DiscoverSM

Anne Sawyer y Annalisa Hultberg
Educatras de Extensi3n
Inocuidad Alimentaria, Sistemas Hortícolas

LA IMPORTANCIA DE LAVARSE LAS MANOS

Lavarse las manos es una de las medidas m1s importantes que puede tomar para reducir el riesgo de contaminar sus frutas y verduras con pat3genos causantes de enfermedades transmitidas por los alimentos. Muchas de las enfermedades que pueden transmitirse a trav1s de los alimentos pueden alojarse en el tracto intestinal de las personas, as1 como en el de los animales salvajes y dom1sticos. Si las manos de una persona se contaminan con materia fecal, los pat3genos pueden transmitirse a los alimentos frescos. L1vase siempre bien las manos despu1s de ir al ba1o, antes de manipular productos o siempre que pueda haber una fuente de contaminaci3n.

El desinfectante de manos s3lo debe utilizarse como complemento del lavado de manos adecuado, no en lugar de 1ste. El desinfectante de manos no es eficaz cuando las manos est1n sucias, y no pretende sustituir al lavado de manos adecuado.

ZONAS DE LAVADO DE MANOS EN LA GRANJA

Debe haber lavamanos cerca de todos los ba1os port1tiles y en su zona de empaque. Coloque una estaci3n lavamanos cerca de las zonas de trabajo, de modo que sea c3modo para todas las personas que manipulan productos agr1colas. Si su granja es grande, podr1a instalar su estaci3n lavamanos sobre un remolque para poder trasladarla de un lugar a otro con los trabajadores.

1Cu1ntos lavamanos necesita? Como referencia, la Administraci3n de Seguridad y Salud Ocupacional (OSHA) indica un lavamanos por cada 20 empleados, pero debe tener tantos como sean necesarias para dar servicio a todos los que trabajan en su granja. Aunque s3lo tenga dos empleados, debe disponer de lavamanos donde sea necesario para que la gente pueda lavarse las manos con regularidad.

En el lavamanos debe usarse siempre agua limpia que sea el equivalente microbiano del agua potable (para beber). Este lavamanos tambi1n podr1a ser 1til en un mercado de agricultores, en un puesto de carretera, en un sitio de cosecha por el p1blico o en cualquier otro lugar.



CÓMO CONSTRUIR UN LAVAMANOS PORTÁTIL PARA LA GRANJA

Construir su propio lavamanos es sencillo y económico. Puede comprar madera o utilizar materiales que ya tenga y adaptar estos planos según sea necesario.

Este soporte mide unas 36 pulgadas de alto y tiene capacidad para una garrafa de plástico de 5 - 10 galones con una válvula de flujo continuo y una cubeta para recoger el agua de lavado. Se pone jabón de manos sobre el soporte, y toallas de papel de un solo uso en una bandeja de plástico integrada.

Muchas de las dimensiones de este soporte se basan en el tamaño del cajón para bandeja de platos, así que mida primero la suya y ajuste según sea necesario.

INSTRUCCIONES PASO A PASO

PASO 1: ARME LOS SOPORTES LATERALES

Empezará con:

4 patas de 2 x 6

4 conectores de 2 x 4

Coloque dos de las patas de 2 x 6 paralelas entre sí. Coloque dos de los conectores de 2 x 4 encima de las patas.

Coloque el conector superior de las patas a suficiente distancia del extremo superior para crear un reborde sobre el que se deslice la bandeja de plástico. Debe medir la altura del asa de la bandeja para confirmar que cabe por debajo de la tapa de triplay (*plywood*) que colocará más tarde.

De manera similar, coloque el conector inferior de patas a aproximadamente 1 pulgada del extremo inferior de las patas para compensar por las irregularidades del terreno.

PASO 2: ATORNILLE LOS CONECTORES A LAS PATAS

Ponga dos tornillos en cada extremo para fijar los conectores de 2 x 4 a las patas.

Taladre los agujeros para evitar que la madera se parta. Aquí puede ver cómo colocamos el conector superior abajo del borde para que sirva de corredera para la bandeja.

Repita los **PASOS 1 Y 2** para el segundo lado.



HERRAMIENTAS Y MATERIALES

EQUIPOS Y HERRAMIENTAS DE SEGURIDAD

Gafas de seguridad, guantes, protección auditiva, sierra, taladro, brocas, cinta métrica, escuadra, lápiz.

MADERA

A. Patas

4 - Corte la de 2 x 6 a 36" de largo.

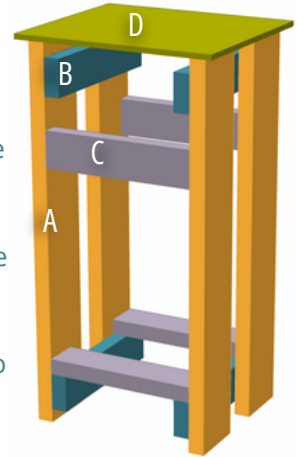
B. Conectores de patas

4 piezas de 2 x 4 y 15" de largo, o ajustadas al largo de la bandeja.

C. Travesaños

4 piezas de 2 x 4 y 14-1/4" de largo, o ajustadas al ancho de la bandeja.

D. Triplay (*Plywood*) de 1/2" o más de grosor, de 16" x 18", o ajustada a la parte superior con borde voladizo.



TORNILLOS

36 tornillos de 2 1/2" para plataformas

BANDEJA DE PLÁSTICO

Este diseño incluye una bandeja estándar de 12 litros que mide 15" de largo x 12 3/4" de ancho y 6 1/2" de alto.

Sirve como cajón debajo de la garrafa de agua, para guardar toallas de papel de un solo uso. Cuesta entre \$4 y \$8.



SUMINISTROS PARA SU LAVAMANOS

DISPENSADOR DE AGUA

Esta garrafa "Aqua-Tainer" azul tiene capacidad para 7 galones de agua y tiene una válvula de flujo continuo de abrir/cerrar. Disponible en línea y en algunas tiendas para el hogar y tiendas para actividades al aire libre. Cuesta entre \$15 y \$20.



BOTE DE BASURA CON TAPA

Una cubeta de 5 galones con tapa funciona bien.

CUBETA PARA RECOLECTAR EL AGUA SUCIA

Cubeta estándar de 5 galones

JABÓN - LÍQUIDO O EN BARRA

TOALLAS DE PAPEL

PASO 3: DETERMINE LA LONGITUD DE LOS TRAVESAÑOS

Levante las patas y coloque la bandeja entre ellas, apoyando el borde sobre los conectores superiores de las patas.

1. Mida entre las patas para cortar a esa medida los travesaños de 2 x 4. La bandeja debe caber bien ajustada, pero aún así deslizarse fácilmente sobre los conectores.

2. Corte las cuatro piezas de 2 x 4 a la longitud que midió y sujételas en su lugar para asegurarse de que encajen bien antes de atornillarlas en su lugar.

**PASO 4: COLOQUE LOS TRAVESAÑOS INFERIORES**

Tome dos de los travesaños de 2 x 4 y colóquelos sobre los conectores de la parte inferior de las patas.

Funciona mejor si coloca el lado ancho de estos dos travesaños sobre los conectores de las patas y los atornilla.

1. Pretaladre dos agujeros cerca de los extremos de cada travesaño.

2. Atornille los travesaños en su lugar con dos tornillos en cada extremo.

Con estas piezas instaladas planas se puede usar como estante para guardar la cubeta de recolectar agua sucia cuando no se use.

**PASO 5: COLOQUE LOS TRAVESAÑOS SUPERIORES**

Tome los dos últimos travesaños de 2 x 4 y fíjelos debajo de los conectores superiores de las patas.

1. Colóquelos dejando suficiente espacio arriba para meter la bandeja. El borde de la bandeja debe deslizarse bien sobre los conectores superiores de las patas.

2. Pretaladre y fije los travesaños con dos tornillos en cada extremo.



PASO 6: CORTE EL TRIPLAY PARA CUBRIR EL SOPORTE

1. Mida la parte superior de su soporte para determinar el tamaño de la tabla de triplay. Conviene que sobresalga al menos 1/2 pulgada por los cuatro lados.
2. Corte la tabla de triplay a la medida de la parte superior del soporte y atorníllela. Las medidas de su tabla pueden ser un poco diferentes a las de aquí, porque depende de sus materiales.

**PASO 7: INSTALE LA BANDEJA, LA GARRAFA DE AGUA Y LOS SUMINISTROS**

1. Guarde las toallas de papel en la bandeja. Llene la garrafa con agua limpia y colóquela encima del soporte. Coloque el jabón junto a la garrafa de agua.
2. Coloque una cubeta directamente abajo de la válvula de la garrafa para recolectar el agua sucia. No vacíe la cubeta de agua sucia en un lote de cultivo o donde pueda ser acarreada hacia los lotes de cultivo.

Tenga a la mano una papelera con tapa para las toallas usadas para evitar que se vuelen.

**NOTAS FINALES**

Ésta es sólo una idea para un lavamanos. Se puede hacer de cualquier tamaño y con cualquier material. Puede utilizar madera de desecho o una mesa o carrito ya existentes. En lugar de hacer un cajón para la bandeja, puedes instalar un dispensador de toallas de papel bajo la cubierta. Sin embargo, las toallas podrían mojarse con la lluvia. Si va al campo en una camioneta, puede colocar la garrafa de agua y los suministros sobre la caja de la camioneta, y la cubeta y la papelera en el suelo.

Este lavamanos se basa en un diseño original de Michele Schermann, del Departamento de Ciencias Hortícolas de la Universidad de Minnesota; Annalisa Hultberg, University of Minnesota Extension y Jill Randerson, Kidzibits, Inc., Minneapolis, MN.

Diseño y edición por Emily Tepe, Departamento de Ciencias Hortícolas de la Universidad de Minnesota. © 2019. Regentes de la Universidad de Minnesota. Reservados todos los derechos. University of Minnesota Extension es un educador y empleador que ofrece igualdad de oportunidades. De acuerdo con la Ley de Estadounidenses con Discapacidades, esta publicación está disponible en formatos alternativos según se solicite. Solicitudes directas al 612-624-0772 o afnr@umn.edu. El financiamiento para esta publicación fue proporcionado en parte por el Programa de Subvenciones para Cultivos Especiales del Departamento de Agricultura de Minnesota; por una subvención del Programa de extensión de inocuidad alimentaria del Instituto Nacional de Alimentación y Agricultura del Departamento de Agricultura de los EE. UU. (USDA); y por la Administración de Alimentos y Medicamentos a través de la subvención PAR-16-137. Su contenido es responsabilidad exclusiva de los autores y no representa necesariamente las opiniones oficiales de la FDA o del USDA

MÁS INFORMACIÓN Y RECURSOS**University of Minnesota Extension**

Programa de inocuidad alimentaria en la granja
www.extension.umn.edu/safety/growing-safe-food

PERSONAS Y CONTACTOS**Annalisa Hultberg**

Educador de Extensión
 Inocuidad Alimentaria,
 Sistemas Hortícolas
hultb006@umn.edu | 651-480-7710

Programa de inocuidad alimentaria en la granja
safety@umn.edu

Un agradecimiento especial a
 Andrew Bernhardt y
 The Good Acre
 por su colaboración
 en este proyecto.
thegoodacre.org



CÓMO ACTIVAR SU MEMBRESÍA EN WFU Y SU LISTADO EN EL DIRECTORIO DE ALIMENTOS LOCALES

1. Regístrese para activar su membresía gratuita en la unión de agricultores de Wisconsin (WFU) cortesía de WI LFPA:

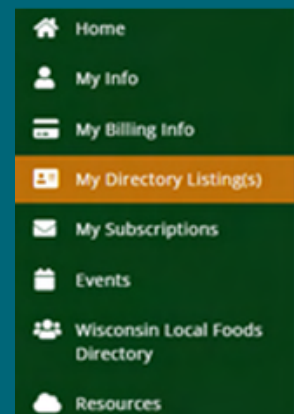
- Utilice la cámara de su teléfono para escanear el código QR
- Haga clic [aquí](#) para acceder a la solicitud en línea
- Pida una copia impresa de la solicitud a Julie Heintz



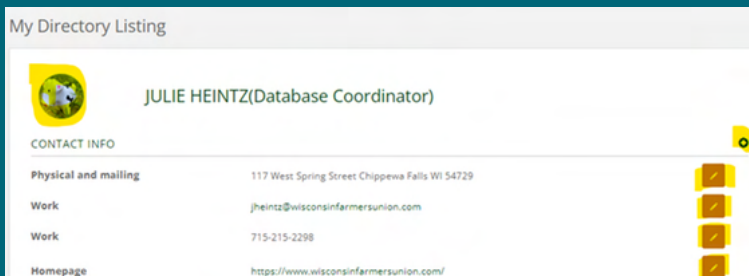
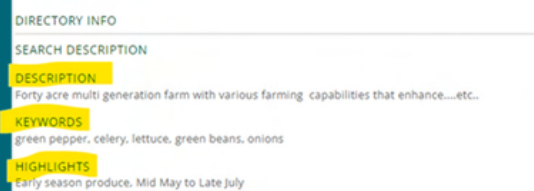
2. Al registrarse, elija si desea participar o no en el Directorio de Alimentos Locales de WI (Es recomendado, pero no obligatorio). Si elige participar, continúe con los pasos 3-5.

3. Listado completo en el directorio (edite los renglones haciendo clic en el ícono de lápiz)

- Se le enviará un correo electrónico con instrucciones para crear su inicio de sesión en Su membresía en Info Hub/Mi Perfil. (*Info Hub Membership/Directory Profile*)
- Una vez que haya iniciado la sesión, vaya a la pestaña “Mi listado en el directorio” (*My Directory Listing*)

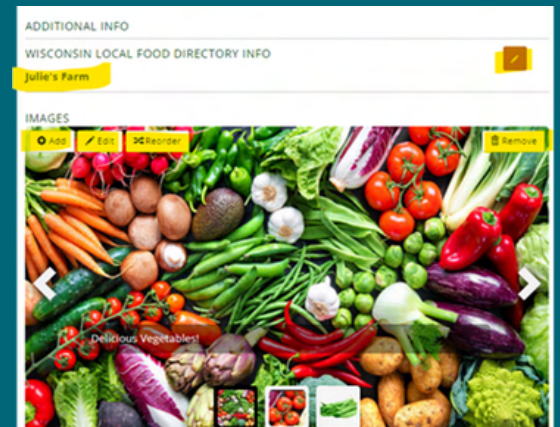
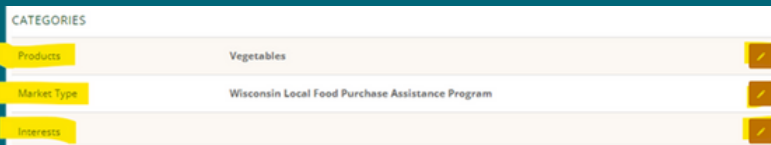


- Mi listado de directorio
 - Agregue un logo o imagen a la izquierda de su nombre (pase el ratón, haga clic en el lápiz) para mostrarlo en su directorio
- Información de contacto
 - Agregue correo electrónico, número de teléfono y dirección haciendo clic en el símbolo +
- Información del directorio
 - Añada una descripción de su granja.
 - Agregue palabras clave para obtener mejores resultados de búsqueda
 - Agregue contenido destacado para obtener información adicional sobre el listado del directorio



*Si su sitio web no aparece en su listado de directorio, comuníquese con Julie.

- Categorías (Categories)
 - Productos: puede seleccionar del menú desplegable
 - Tipo de mercado: puede seleccionar del menú desplegable
 - Intereses: puede seleccionar del menú desplegable (opcional)
- Información adicional (Additional Info)
 - Imágenes: consulte la imagen a continuación
 - Agregue imágenes: haga clic en el símbolo + (quizá haya restricciones de tamaño)
 - Edite: para agregar leyendas y títulos a sus imágenes
 - Reordene: secuencie sus fotos en su listado del directorio
 - Elimine: haga clic en el icono del cubo de basura para eliminar imágenes.

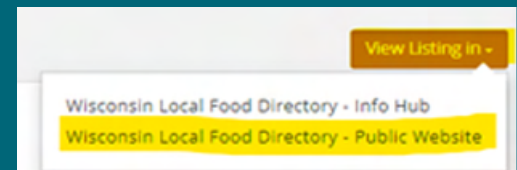


4. Vea su listado en el Directorio desde Info Hub

- Puede ver su listado en el directorio (cómo se verá en el sitio web) seleccionando Ver listados (*View listing*) - en la esquina superior derecha del Info Hub, usando el menú desplegable, seleccione Directorio de Alimentos Locales de Wisconsin - Sitio web público

5. Vea webinarios que le ayudarán a configurar su directorio

- [Webinario sobre el Directorio de Alimentos Locales de WI - 25.7.2023](#)
- [Webinario sobre el Directorio de Alimentos Locales de WI - 5.2.2023](#)



PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN O ASISTENCIA TÉCNICA, COMUNÍQUESE CON JULIE HEINTZ.

- jheintz@wisconsinfarmersunion.com
- [715-215-2298](tel:715-215-2298)

Lista de programas y servicios para productores de Wisconsin

De la Universidad de Wisconsin (UW)

- Laboratorio de diagnóstico de insectos de la UW: visítelos en la web o llame a un agente de extensión. <https://insectlab.russell.wisc.edu>
- Clínica de diagnóstico de enfermedades de plantas de la UW- Ayude a mitigar las enfermedades en su emprendimiento <https://pddc.wisc.edu> || pddc@wisc.edu || 608-262-2863

Información para contactar a especialistas en extensión de UW

- Amanda Gevens
 - Profesor asociado y especialista en extensión. Patología en papas y vegetales UW
 - 608-890-3072 || gevens@wisc.edu www.plantpath.wisc.edu/wivegdis/
- Russell Groves
 - Profesor asociado y especialista en extensión. Entomología de papas y vegetales UW Madison
 - 608-262-3229 || rgroves@wisc.edu || <http://labs.russell.wisc.edu/vegento/>
- Scott Sanford, M.Ing.
 - Especialista distinguido en extensión/Ingeniero agrícola extensionista del Programa de energía rural de la UW
 - Ingeniería de Sistemas Biológicos, Universidad de Wisconsin-Madison
 - 460 Henry Mall, Madison, WI 53706
 - 608-262-5062 || sasanford@wisc.edu

PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN

- AgPlan: Plantillas de planificación empresarial en la nube y herramienta en línea gratuita que puede utilizarse para ayudarle a desarrollar su plan de negocios - [AgPlan \(umn.edu\)](http://AgPlan(umn.edu))
- AgriSafe Network: una red nacional de profesionales agrícolas comprometidos a compartir información no patentada que garantiza que los recursos y las capacitaciones se difundan ampliamente para reducir el estrés de los agricultores y ganaderos. Además, servicios especializados para veteranos - AgriSafe Learning: Biblioteca de recursos
- Coordinadores de agricultores y ganaderos principiantes de cada estado y que son representantes del USDA - Beginning Farmer and Rancher Coordinators | Farmers.gov
- Consultoría de planificación empresarial - [Centers – Small Business Development Center \(wisconsinsbdc.org\)](http://Centers – Small Business Development Center (wisconsinsbdc.org))
- Sitio de DFI para registrarse como LLC o Corporación: [Choose an Entity Type \(wdfi.org\)](http://Choose an Entity Type (wdfi.org))
- Conferencia de agricultores emergentes, para agricultores y productores nuevos y recientes - Emerging Farmers
- Centro de aprendizaje “Edible-Alpha” - Instituto de Finanzas Alimentarias - Aprenda a generar un emprendimiento económicamente viable en la industria alimenticia - Edible-Alpha® Learning Center | Actionable Insights In Making Money In Food

- Guía de políticas comerciales para agricultores que desean seguir trabajando en sus negocios existentes, incluyendo granjas y agricultores discapacitados. - [Existing Business Policy Guide for Farmers \(wisconsin.gov\)](#)
- Farm Answers - La mayor fuente de información para nuevos agricultores - Programa para agricultores y ganaderos que están comenzando USDA-NIFA - [Farm Answers](#)
- Certificación GAP (de buenas prácticas agrícolas) - Elimina barreras a los programas GAP del USDA: ofrece un modo exclusivo de acceso a mercados y verificación del uso de prácticas agrícolas sólidas y de inocuidad alimentaria - [GAP Certification Programs - NASDA](#)

PLAN DE SUCESIÓN

- El legado de la granja - Guía para la sucesión intrafamiliar - Cómo pasar la granja a la próxima generación [the-farms-legacy-a-guidebook-for-intra-family-succession.pdf \(purdue.edu\)](#)
- Preparativos y planes para la transición de la granja a sus sucesores [Preparing for a Farm Transition \(kaltura.com\)](#)
- Asesores comerciales de Transition Point: planificación de la sucesión. Gestores de "The DIRTT Project Live" - recurso interno específico para capacitación y transición - [Succession Planning Services - Transition Point Business Advisors \(transitionpointba.com\)](#)
- Herramientas para transferencia de explotaciones agrícolas - Transferencia de activos y planificación financiera - [Farm Transfer - Farmland Access Legal Toolkit](#)
- Programa de préstamos para herederos (HPRP) | Farmers.gov - [Heirs' Property Relending Program \(HPRP\) | Farmers.gov](#)

PERSONAL AGRÍCOLA Y SEGUROS

- Agencia de Agrosericios (Seguros de Salud)- [ASA - Health Insurance \(agri-servicesagency.com\)](#)
- Ag Hires - Bolsa de trabajo centrada en la agricultura: coloque un anuncio, busque trabajo - <https://ag hires.com>
- Ag Careers - Bolsa de trabajo centrada en la agricultura. Puede colocar un anuncio o buscar trabajo - [AgCareers.com - Agriculture Jobs & Agriculture Careers](#)
- Gestión de personal agrícola: Programa para llegar a ser empleador agrícola preferido [Becoming the Employer of Choice – Farm Management \(wisc.edu\)](#)

FINANCIACIÓN / PRÉSTAMOS / SUBVENCIONES

- Programa de microcréditos de la FSA de hasta \$50,000 para agricultores - [farm_loan_info_chart-factsheet.pdf \(usda.gov\)](#)
- Farmers.gov - Préstamos para productores agrícolas - [Loans | Farmers.gov](#)
- Programa de préstamos de emergencia de la FSA - Sujeto a la declaración de un desastre natural- [emergency-loan-program.pdf\(usda.gov\)](#)
- Steward - Financiando el futuro de la agricultura - Steward transforma la agricultura equipando a las granjas de agricultura regenerativa de tamaño familiar con el capital que necesitan para crecer - [Funding the Growth of Regenerative Agriculture | Steward \(gosteward.com\)](#)
- Compeer - Financiación y ayuda para agricultores que se inician - [Beginning Farmers \(compeer.com\)](#)

(Continúa en la próxima página)

- BIL - Videos sobre cómo solicitar y gestionar subsidios - [Bipartisan Infrastructure Law - Office of Rural Prosperity \(ruralwi.com\)](#).

ADQUISICIONES DE GRANJAS, ASISTENCIA LEGAL Y DE BIENES RAÍCES

- Dairyrealty.com - Agentes inmobiliarios para propiedades lecheras, Granjas lecheras en venta. Servicio de listado de granjas para búsquedas, ofertas, ventas y compras.
- Farm Commons faculta a comunidades agrícolas a que resuelvan sus vulnerabilidades legales dentro de un ecosistema de apoyo - [About Us - Farm Commons](#)
- Farmers' Legal Action Group (FLAG) Centro jurídico sin fines de lucro dedicado a brindar servicios legales y de apoyo a las familias de agricultores y a sus comunidades.- [www.flaginc.org](#)
- Guía de recursos para apoyo a la agricultura en asuntos legales. Festival anual. - [Farm Aid Resource Guide for Legal Issues in Farming – Farm Aid](#)
- Cómo presentar una denuncia por discriminación - [USDA-How to File a Program Discrimination Complaint | USDA](#)
- Programa de recursos modestos: diseñado para ayudar a las personas cuyos ingresos son demasiado altos para calificar para servicios legales gratuitos, pero demasiado bajos para pagar la tarifa estándar de un abogado. Referencias a abogados y línea directa para preguntas - [I Need a Lawyer \(wisbar.org\)](#)
- Grupo de Trabajo de Justicia Rural - Consultoría por reclamos de discriminación de derechos civiles - [Rural Justice Task Force | LSC - Legal Services Corporation: America's Partner for Equal Justice](#)
- Ley de cercos en áreas agrícolas - Co-responsabilidad de los propietarios - [Fences in Agricultural Areas](#)
- WI Right to Farm Law - Ley de derecho a la agricultura de WI- [WISCONSIN LEGISLATIVE COUNCIL](#)

- **MISCELÁNEAS**
- ATTRA – Programa de Agricultura Sustentable - Tecnología Apropriada. Transferencia Apropriada de la Tecnología a las Zonas Rurales - [Home | ATTRA | Sustainable Agriculture Project \(ncat.org\)](#)
- American Veterinary Medical Association - (Asociación de Médicos Veterinarios de América) [Home | American Veterinary Medical Association \(avma.org\)](#)
- Annie's Project brinda educación para mujeres agricultoras - [Annie's Project – Empowering Women inAgriculture](#)
- Agricultura del carbono - vea cuánto puede ganar - [How much can I earn from carbon farming? | IndigoCarbon \(indigoag.com\)](#)
- Orientación sobre el plan de emergencia para productores lecheros- [Comprehensive-Emergency-Action-Plan-Guidance.pdf \(nationaldairyfarm.com\)](#)
- Vertido de leche en situaciones de emergencia para productores lácteos - [DATCPDNR Milk Disposal.pdf \(wi.gov\)](#)

(Continúa en la próxima página)

- Defensores de la familia agrícola, defienden el derecho de los consumidores a ser informados sobre la presencia de la hormona de crecimiento bovina (rBGH) en la leche comercializada- familyfarmers.org
- Project Recovery brinda apoyo emocional y estrategias para afrontar la situación, y busca vincular a los agricultores con recursos de ayuda - [Project Recovery – Helping Wisconsin Recover from COVID-19 \(projectrecoverywi.org\)](http://Project Recovery – Helping Wisconsin Recover from COVID-19 (projectrecoverywi.org))
- WWOOF USA - Proyecto mundial que vincula a personas interesadas con agricultores orgánicos - Puede vincular agricultores principiantes con pasantías en todo el mundo

RECURSOS PARA GRUPOS HISTORICAMENTE DESAVENTAJADOS

- Empresas de grupos minoritarios. Asociación de Pequeñas Empresas. SBA - [Minority-owned businesses \(sba.gov\)](http://Minority-owned businesses (sba.gov))
- Agencia de Desarrollo de Empresas Minoritarias - Promueve el crecimiento de empresas propiedad de minorías a través de la movilización y el avance de programas, políticas e investigaciones de los sectores público y privado - Minority Business Development Agency | U.S. Department of Commerce
- Centro de Desarrollo Económico Latino-Agriculture – [Latino Economic Development Center – LEDC\(ledcmn.org\)](http://Latino Economic Development Center – LEDC(ledcmn.org))
- Ayuda a agricultores y ganaderos de grupos minoritarios y a mujeres. Agencia de Servicios Agrícolas del USDA (FSA por sus siglas en inglés) - [Minority and Women Farmers and Ranchers \(usda.gov\)](http://Minority and Women Farmers and Ranchers (usda.gov))
- Grupos minoritarios en la agricultura, recursos naturales y ciencias afines (MANRRS) - Home | MANRRS
- Desarrollo Económico de Wisconsin – Desarrollo, Educación e Investigación de Empresas Minoritarias - Minority Business Development | Minority Owned Business | Minority Business Loans
- WI Women's Business Initiative Corporation (WWBIC) ayuda a personas interesadas en iniciar, fortalecer o expandir negocios centrados en las mujeres - WWBIC | Putting Dreams to Work Since 1987

USDA

- Herramienta para encontrar préstamos agrícolas del USDA - USDA Farm Loan Discovery Tool | Farmers.gov
- USDA ERS - Listados de costos y rendimientos recientes e históricos de commodities, - USDA ERS - Commodity Costs and Returns
- NASS - WI - Herramienta de estadísticas e investigación de ventas de tierras-USDA - National Agricultural Statistics Service -Wisconsin - Land Sales
- Sitio web de NASS con estadísticas rápidas (se puede utilizar para alquiler de terrenos): herramienta de consulta USDA/NASS QuickStats Ad-hoc Query Tool
- Programa de reservas para la protección (CRP) de polinizadores [Pollinators \(usda.gov\)](http://Pollinators (usda.gov))
- Subvención EQIP NRCS - Obtención de un invernadero/invernadero de aro/túnel alto para granjas de hortalizas - [EQIP High Tunnel System \(Hoop House\) | NRCS Wisconsin \(usda.gov\)](http://EQIP High Tunnel System (Hoop House) | NRCS Wisconsin (usda.gov))

(Continúa en la siguiente página)

- [Office of Partnerships and Public Engagement | USDA](#). Desarrolla y mantiene asociaciones centradas en encontrar soluciones a los desafíos que enfrentan las comunidades rurales y desaventajadas en los EE. UU.
- Resumen de los principales programas de desarrollo rural del USDA - [USDA Rural Development Summary of Major Programs](#)
- Asistencia por desastre natural del USDA - Programa de indemnización ganadera – Sujeto a la declaración de un desastre natural - [livestock_indemnity_program_lip-fact_sheet.pdf \(usda.gov\)](#)
- Recursos del USDA para agricultores y ganaderos desaventajados: centrados en productores minoritarios, mujeres, veteranos, principiantes y productores de recursos limitados - [Getstarted-HUFR-2022 \(farmers.gov\)](#)
- Mapa de proyectos de mercado que inteligentemente tienen en cuenta el clima, del USDA: varios programas que pueden beneficiar a los agricultores desaventajados: [Expanding Climate-Smart Markets \(arccgis.com\)](#)

ESPECÍFICO DE WISCONSIN

- Desarrollo Económico de Wisconsin – Desarrollo, Educación e Investigación de Empresas de Grupos Minoritarios - [Minority Business Development | Minority Owned Business | Minority Business Loans](#)
- WI Women's Business Initiative Corporation (WWBIC) ayuda a personas interesadas en iniciar, fortalecer o expandir negocios centrados en las mujeres - [WWBIC | Putting Dreams to Work Since 1987](#)
- Asociación de Turismo Agrícola de WI - Wisconsin Agricultural Tourism Association([wiagtourism.com](#)).
- WEDC para BIL - Oportunidades, subvenciones y capacitación bajo la Ley de Infraestructura Bipartidista: [New webpage helps communities connect with opportunities under Bipartisan Infrastructure Law | WEDC](#)
- Asociación de Productores de Papas y Hortalizas de Wisconsin-[Wisconsin Potato Growers | WPVGA\(wisconsinpotatoes.com\)](#)
- Coalición de agricultores veteranos de Wisconsin-Home - [FVC of Wisconsin \(fvcwisconsin.org\)](#)
- Mujeres de Wisconsin en la Conservación - Cultivando la tierra y a nosotras mismas-[Wisconsin Women in Conservation \(wiwic.org\)](#)
- Plantas y plagas invasivas en WI-[Unwanted Invasive Plants and Pests in Wisconsin](#)
- Consorcio de identificación de ganado - Registro de ganado- [Wisconsin Livestock Identification Consortium\(wiid.org\)](#)
- WI Immigration Law Group – Areas de especialización incluyen procesos de inmigración y visas de trabajo temporal - [Wisconsin Immigration Law Group \(wiilawgroup.com\)](#)
- Información sobre cuentas de ahorro para la salud (HSA) de la Agencia Agrícola de WI -La aprobación por parte de la legislatura de WI de una deducción de impuestos para las cuentas de ahorro de salud fue un acto de justicia para agricultores y otros que trabajan por cuenta propia-[Health Savings Accounts -Wisconsin Farm Bureau Federation \(wfbf.com\)](#)

PRODUCE SAFETY ALLIANCE

CAPACITACIÓN DE PRODUCTORES



**MIÉRCOLES 20 DE
MARZO JUEVES 21 DE
MARZO**

1 p.m. - 5 p.m.



**MIÉRCOLES 3 DE
ABRIL JUEVES 4 DE
ABRIL**

1 p.m. - 5 p.m.



Estas capacitaciones se llevarán a cabo virtualmente a través de Microsoft Teams.

Estos cursos **gratuitos** están destinados a granjas que cultivan, cosechan, empaquetan o almacenan productos en sus operaciones agrícolas. Los cursos permiten que aquellos abarcados por las Normas de Inocuidad de los Productos Agrícolas, así como aquellos que operan dentro del Programa de Asistencia para la Compra de Alimentos Locales de Wisconsin (WI LFPA), cumplan con un requisito de capacitación.

Las tarifas las paga el programa WI LFPA para los participantes de la subvención WI LFPA Directo al Agricultor.

El plan de estudios del curso incluye :

- o Introducción a la inocuidad de los productos agrícolas
- o Salud, higiene y capacitación de los trabajadores
- o Mejoras del suelo de origen animal
- o Vida silvestre, animales domésticos y uso de la tierra
- o Aguas agrícolas
- o Manejo y saneamiento poscosecha
- o Cómo desarrollar un plan de inocuidad de los productos agrícolas en su granja

Todas las capacitaciones incluyen descansos programados.

Para registrarse, escanee el código QR de la sesión a la que desea asistir y complete el formulario en línea.

Para asistencia con la registración, llame al (608) 224-4511.

Cada curso está limitado a 40 participantes. Las inscripciones se aceptarán por orden de llegada, ¡así que regístrese hoy para garantizar un asiento!



Beneficios para miembros

¡Reciba descuentos como miembro de WFUL!
wisconsinfarmersunion.com/benefits



Únase a la comunidad WFU hoy.



ÚNASE A UNA DIVISIÓN

Conéctese con agricultores y aliados rurales con valores comunes y asista a reuniones locales.

WFUKAMP KENWOOD Y PROGRAMAS JUVENILES

Nuestro programa y campamentos para jóvenes se enfocan en el liderazgo y la cooperación. A la orilla del pintoresco lago Wissota, cerca de las cataratas Chippewa, el histórico Kamp Kenwood recibe a cientos de jóvenes cada verano. También se puede alquilar para eventos.

SUSCRIPCIÓN A WFUL NEWS

Manténgase al día con las últimas noticias y eventos rurales con una suscripción gratuita a nuestra revista y noticias electrónicas.

SEGURO AGRÍCOLA MUTUO DE HASTINGS

Los miembros de WFUL reciben un descuento del 9 % en pólizas agrícolas con Hastings Mutual Insurance Company.

PROGRAMA DE BECAS Y PASANTÍAS

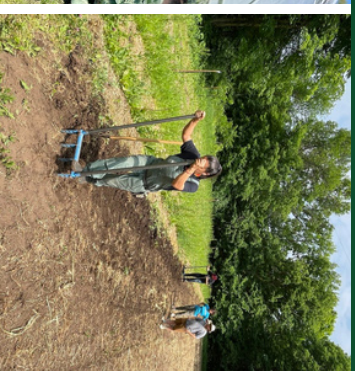
Hay becas y pasantías disponibles para asistir a convenciones, encuentros, conferencias y más de la Unión Nacional de Agricultores.

DIRECTORIO DE ALIMENTOS LOCAL DE WISCONSIN

¡Obtenga visibilidad ante posibles consumidores directos y compradores mayoristas al incluirse en el directorio!




Wisconsin Farmers Union
 UNITED TO GROW FAMILY AGRICULTURE



715-723-5561

info@wisconsinfarmersunion.com

www.wisconsinfarmersunion.com

[@wifarmersunion](#)

Oficina Estatal:
 117 W. Spring St.,
 Chippewa Falls, WI
 54729

Oficina Legislativa:
 30 W. Mifflin St., Ste. 905
 Madison, WI
 53708



Únete hoy.

Juntos somos más fuertes.

Defendemos las granjas familiares y las zonas rurales de Wisconsin.

Fundada en 1930, Wisconsin Farmers Union es una organización de base comprometida a mejorar la calidad de vida de los agricultores, las comunidades rurales y todas las personas a través de oportunidades educativas, esfuerzos cooperativos y participación cívica.

¡Cualquiera puede unirse a WFU! Damos la bienvenida a los aliados que quieran participar en nuestros programas.

EDUCACIÓN

Nuestra programación para adultos y jóvenes lo ayudará a aumentar su conocimiento sobre los problemas que enfrenta la agricultura, mientras desarrolla sus habilidades de liderazgo.

LEGISLACIÓN

Farmers Union es una voz poderosa y respetada en la comunidad agrícola. Entendemos los problemas que enfrentan las zonas rurales de Estados Unidos y la agricultura familiar y podemos ayudarlo a hacer oír su voz.

COOPERACIÓN

WFU tiene una rica historia en el movimiento cooperativo. Permítanos conectarlo con recursos clave.



Wisconsin Farmers Union, una organización impulsada por sus miembros, tiene como objetivo mejorar la calidad de vida de los agricultores familiares, las comunidades rurales y todas las personas a través de oportunidades educativas, esfuerzos cooperativos y compromiso cívico.

Nuestra misión



¿POR QUÉ UNIRSE?

"Me uní a Farmers Union porque amo la comunidad a la que observo que fomenta.

También creo que es una excelente manera para que los agricultores tengan voz y colaboren entre sí en los temas que les importan."

—SKYE BRUCE



"Me inspiré en la democracia en acción y me impresionó la capacidad de los miembros para debatir temas sin dejar de unirnos en torno a nuestros valores: defender las granjas y el sistema de justicia alimentaria."

- ALLISON CROOK



"Me uní a Farmers Union hace 40 años por su compromiso con la comunidad: podemos aprender mucho unos de otros."

—JIM STREVELER





¿Está listo para ser parte del Directorio de Alimentos Locales de WI? ¡Es fácil!

Vaya a wilocalfood.org/directory para conocer los beneficios de la membresía en la Unión de Agricultores de Wisconsin y cómo registrarse para ser parte de nuestra comunidad y el Directorio.

Juntos potenciamos nuestras comunidades y les legamos un mejor futuro a los sistemas alimentarios locales de Wisconsin.



“Tenemos mucha pasión por producir hortalizas sanas para ofrecerles a otros utilizando prácticas orgánicas. Este programa será una gran ayuda para lograrlo”.

— *Michael y Angie Lundgren, Granja Rocky Run*

Contacto

Julie Heintz
Coordinadora de la base de datos Sindicato de Agricultores de Wisconsin

715.215.2298

jheintz@wisconsinfarmersunion.com

wilocalfood.org

Conectando a los agricultores con sus comunidades

Directorio de alimentos locales de Wisconsin





Acerca de Wisconsin Farmers Union

Le invitamos a unirse al Directorio de Alimentos Locales, una plataforma diseñada para conectar a los agricultores con una creciente red de programas de seguridad alimentaria y miembros de la comunidad que se preocupan por la buena alimentación.

El directorio permitirá a los agricultores crear un perfil para su granja y enumerar los tipos de productos que tienen disponibles. A su vez, los programas de seguridad alimentaria y los consumidores podrán utilizar el mapa y las funciones de búsqueda para encontrar productores en su región.

¡Construyamos juntos sistemas alimentarios resistentes y sustentables en todo el estado!

El directorio ha sido posible gracias a un acuerdo de cooperación entre el Departamento de Agricultura, Comercio y Protección del Consumidor de Wisconsin (DATCP) y el Servicio de Comercialización Agrícola del Departamento de Agricultura de EE.UU. (USDA) para crear el Programa de Asistencia para la Compra de Alimentos Locales de Wisconsin (WI LFPA).

El objetivo del programa es fortalecer los sistemas alimentarios locales, apoyar a los agricultores de Wisconsin y distribuir alimentos frescos y nutritivos a las comunidades desfavorecidas.

¿Por qué unirse al directorio de alimentos locales?

Aumente la seguridad alimentaria en su comunidad:

El directorio es posible gracias al Programa de Asistencia para la Compra de Alimentos Locales de Wisconsin, que lucha contra la inseguridad alimentaria en todo el estado. Ayudará a las despensas de alimentos y a otras organizaciones comunitarias a obtener productos de alta calidad directamente de los agricultores de su zona.

Establezca relaciones genuinas:

Relacionese con consumidores que buscan alimentos locales, sustentables y nutritivos. El directorio es una poderosa herramienta para mostrar la historia, los productos y los valores únicos de su granja. Los sistemas alimentarios locales resilientes requieren conexiones fuertes con la comunidad, ¡empiece a crear las suyas hoy mismo!

Potencie y colabore:

Al unirse a la unión, no sólo tendrá acceso al directorio, sino que también formará parte de una dinámica comunidad de agricultores. Colabore, comparta experiencias y aprenda los unos de los otros, fomentando el crecimiento y la resiliencia dentro del panorama alimentario local.

Más información en wilocalfood.org

Nuestros compañeros



WFU identifica y trabaja con agricultores, empresas alimentarias locales, socios de seguridad alimentaria y grupos sin fines de lucro para establecer una red de recursos y un directorio de alimentos locales



Marbleseed ofrece capacitación a productores y \$1,5 millones en subsidios a agricultores para que produzcan alimentos destinados a comunidades desfavorecidas.



La Cooperativa Wisconsin Food Hub presta servicios de logística, almacenamiento y transporte, garantizando que los productos lleguen a las comunidades necesitadas.



El DATCP, en colaboración con productores, distribuidores, organizaciones de seguridad alimentaria y socios tribales, desarrolla programas, coordina el transporte y la logística y adquiere alimentos de productores locales.