LIBRO DE CURSO PARA ESTUDIANTES

Capítulo 3: Comida

Fuentes • Recepción • Prevención de contaminación • Cocina • Enfriamiento • Retención • Marcado de fecha • Etiquetado • Seguridad del consumidor

Nota de capacitación: Este libro resume el Capítulo 3 del Código de Alimentos de la FDA 2026 para la instrucción. La adopción y los requisitos jurisdiccionales pueden variar.

Mark Bakos and Asssociates

Cómo usar este libro de curso

El Capítulo 3 es el capítulo central sobre manejo de alimentos del Código de Alimentos de la FDA 2026. Sigue los alimentos desde su origen y recepción pasando por el almacenamiento, preparación, cocción, enfriamiento, almacenamiento, etiquetado, servicio y disposición.

Objetivos de aprendizaje

- Identifica las fuentes de alimentos aprobadas y los requisitos de recepción segura.
- Prevenir la contaminación durante el almacenamiento, preparación, exhibición y servicio.
- Aplica temperaturas mínimas de cocción y requisitos para la destrucción de parásitos.
- Aplica reglas seguras de descongelación, enfriamiento, retención en caliente, retención en frío, recalentamiento y marcación de fechas.
- Explica el tiempo como un control de salud pública y requisitos de variación de procesos especializados.
- Reconocer los requisitos de etiquetado, notificación de alérgenos, avisos al consumidor y poblaciones altamente susceptibles.

Capítulo 3 en un vistazo

Parte	Tema
3-1	Características
3-2	Fuentes, especificaciones, contenedores originales y registros
3-3	Protección contra la contaminación después de recibir
3-4	Destrucción de organismos de preocupación para la salud pública
3-5	Limitación del crecimiento de organismos de preocupación para la salud pública
3-6	Identidad alimentaria, presentación y etiquetado en las instalaciones
3-7	Alimentos contaminados
3-8	Requisitos especiales para poblaciones altamente susceptibles

Mark Bakos and Asssociates

1. Alimentos seguros y fuentes aprobadas

Los alimentos deben ser seguros, sin adulterar y presentarse honestamente. Los alimentos deben provenir de fuentes que cumplan con la ley. Los alimentos preparados en un hogar privado no pueden ser usados ni ofrecidos para consumo humano en un establecimiento alimentario.

- Los alimentos herméticamente sellados deben provenir de una planta procesadora de alimentos regulada.
- La leche líquida y los productos lácteos deben provenir de fuentes que cumplan con los estándares de Grado A.
- El pescado debe ser capturado/capturado comercial y legalmente o aprobado de alguna manera.
- Los moluscos deben provenir de fuentes legales y aprobadas; los moluscos capturados recreativamente no pueden recibirse para venta o servicio.
- Los hongos silvestres requieren aprobación a menos que cumplan con excepciones específicas para fuentes reguladas.
- Los animales de caza deben cumplir con los requisitos aplicables de inspección y procesamiento.

Conclusión del gerente: Si la fuente no puede ser verificada como aprobada, no aceptes la comida.

2. Recibir alimentos de manera segura



Capítulo 3 visual: verificar temperaturas y condiciones de recepción.

Comida en Recepción	Requisito
Alimentos refrigerados para TCS	41°F (5°C) o menos, a menos que la ley permita otra temperatura
Huevos de cáscara cruda	Se recibe en equipo refrigerado que mantiene aire ambiente a 45°F (7°C) o menos
Comida caliente de TCS	135°F (57°C) o más
Comida etiquetada/enviada congelada	Recibido congelado
Toda la comida TCS	Libre de evidencia de abuso previo de temperatura

- Los empaques deben estar en buen estado y proteger los alimentos de la contaminación.
- El hielo usado como alimento o como medio refrigerante debe hacerse a partir de agua potable.
- Los productos de huevo, productos lácteos, productos lácteos congelados y la mayoría de los quesos deben cumplir con los requisitos de pasteurización aplicables.
- Las conchas deben estar razonablemente libres de lodo, conchas muertas y conchas muy rotas.

3. Identificación y Registros de Mariscos

Los moluscos tienen reglas detalladas de identificación y registro porque el rastreo de fuentes es fundamental durante una investigación de enfermedades.

- Las etiquetas o dispositivos requeridos generalmente permanecen pegados al contenedor hasta que se vacían.
- Registra la fecha en que se vende o sirve el último marisco del recipiente.
- Conservar los registros de identificación de fuente requeridos durante 90 días calendario a partir de la fecha registrada.
- No mezcles mariscos de contenedores con diferentes números de certificación, fechas de cosecha o áreas de cultivo antes de que el consumidor haga el pedido, salvo que lo permita el Código.

4. Prevención de la contaminación



Capítulo 3 visual: separa los alimentos animales crudos de los listos para comer.

Contacto con la mano desnuda

Los empleados de alimentos generalmente no pueden tocar alimentos listos para comer expuestos con las manos desnudas. Los utensilios adecuados incluyen papel de charcutería, espátulas, pinzas, guantes de un solo uso y equipo dispensador. Existen excepciones limitadas que requieren las condiciones especificadas por

el Código, incluyendo aprobación regulatoria y controles escritos para un procedimiento aprobado de contacto con las manos desnudas.

Prevención de la contaminación cruzada

- Separa los alimentos animales crudos de los alimentos crudos listos para comer, alimentos cocinados listos para comer y frutas y verduras sin lavar.
- Separa diferentes tipos de alimento crudo para animales cuando sea necesario para evitar la contaminación cruzada.
- Usa equipo y utensilios limpios y desinfectados.
- Guarda la comida en empaques, envases cubiertos o envolturas, salvo cuando apliquen excepciones específicas.
- Lava bien las frutas y verduras crudas antes de cortarlas, combinarlas, cocinarlas, servirlas u ofrecerlas listas para comer, a menos que haya una excepción.
- Nunca reutilices un utensilio de cata para probar alimentos que se venderán o servirán.

Almacenamiento de alimentos

Los alimentos generalmente deben almacenarse en un lugar limpio y seco, protegidos de salpicaduras, polvo y otras contaminaciones, y al menos a 6 pulgadas (15 cm) sobre el piso. Los alimentos no pueden almacenarse en áreas como baños, vestidores, cuartos de basura, cuartos mecánicos o bajo fuentes de filtración o contaminación.

5. Utensilios, paños para limpiar, guantes y protección al consumidor

Mark Bakos and Asssociates

- Guardar los utensilios en uso de manera aprobada entre usos; las manijas deben posicionarse para evitar contaminaciones.
- Los paños húmedos usados en encimeras/equipos se mantienen entre usos en la solución adecuada de desinfectante; los paños usados con alimentos animales crudos se mantienen separados.
- Las toallitas desinfectantes de un solo uso deben usarse conforme a las instrucciones aprobadas por la EPA sobre la etiqueta del fabricante.
- Los guantes de un solo uso normalmente son para una sola tarea y deben desecharse cuando se dañan, estén sucios o contaminados.
- El Código 2026 añade una excepción aprobada para doble guante bajo condiciones específicas: un guante interior protegido de un solo uso puede permanecer mientras se retira un guante exterior flojo específico para la tarea sin contaminar el guante interior.
- Los alimentos en exhibición deben estar protegidos con empaques, protectores para alimentos, vitrinas u otros medios efectivos.
- Los buffets y barras de ensaladas requieren utensilios/métodos de dispensación adecuados y monitoreo capacitado por empleados.
- Los alimentos devueltos después de estar en posesión del consumidor generalmente no pueden ser reservidos, con excepciones limitadas para alimentos protegidos que no son TCS.

6. Cocinar los alimentos de forma segura

Los requisitos de cocina dependen del alimento y el proceso. Estos son los mínimos principales que los estudiantes deben conocer:

Alimentos / Proceso	Requisito mínimo
Huevos crudos preparados para servicio inmediato; pescado; carne intacta (con excepciones mencionadas)	145°F (63°C) durante 15 segundos
Productos molidos / alimentos comminutos (incluyendo carne molida, cerdo molido, pescado picado); otras carnes no intactas; ratitas; huevos crudos no para servicio inmediato	155°F (68°C) durante 17 segundos, o una combinación equivalente listada de tiempo/temperatura
aves de corral; baluts; caza silvestre en categorías específicas; pescado/carne/pasta/aves rellenas/ratitas; relleno que contiene alimentos de origen animal	165°F (74°C) instantáneo
Comida cruda para animales cocinada en microondas	165°F en todas las partes; rotar/revolver, cubrir, luego mantenerse cubierto 2 minutos
Alimentos vegetales cocinados para el almacenamiento en caliente	135°F (57°C)

Mark Bakos and Associates

No confíes solo en el color. Verifica las temperaturas internas requeridas con un termómetro de alimentos adecuado.

Los asados de carne entera usan parámetros específicos de tiempo/temperatura y horno en el § 3-401.11(B). Los alimentos crudos o poco cocinados solo pueden ofrecerse cuando se cumplan las excepciones aplicables, el aviso al consumidor y las restricciones poblacionales.

7. Destrucción de parásitos para peces

A menos que aplique una excepción, el pescado servido crudo, crudo marinado, parcialmente cocido o marinado parcialmente listo para comer debe ser congelado para destruir parásitos.

Opción de congelación	Requisito
-4°F (-20°C) o menos	Mínimo 7 días
-31°F (-35°C) o menos	Congela hasta que esté sólido y guárdalo a -31°F o menos durante al menos 15 horas
-31°F (-35°C) hasta fijar, luego -4°F (-20°C) o menos	Al menos 24 horas a -4°F o menos

El Código enumera excepciones, incluyendo moluscos, ciertas especies de atún, peces acuacultados que califican y huevos de peces especificados. Los registros de congelación o de proveedores requeridos generalmente se conservan durante 90 días naturales más allá del servicio o venta.

8. Recalentamiento para almacenamiento en caliente

Mark Rakos and Associates

Comida	Requisito de recalentamiento
La comida TCS se cocinaba, enfriaba y recalentaba para mantenerla en caliente	165°F (74°C) durante 15 segundos
Comida TCS recalentada en microondas para contener en caliente	165°F en todo momento; rotar/remover, cubrir y permanecer cubierto 2 minutos
Comida RTE TCS procesada comercialmente y empaquetada, recalentada para almacenamiento en caliente	Al menos 135°F (57°C)

El recalentamiento para mantener en caliente debe ser rápido; el tiempo en que la comida está entre 41°F y la temperatura requerida de recalentamiento no puede exceder las 2 horas.

9. Descongelar alimentos de manera segura

- Bajo refrigeración a 41°F (5°C) o menos.
- Completamente sumergido bajo agua corriente a 70°F (21°C) o menos, cumpliendo con las condiciones de tiempo/temperatura del Código.
- Como parte del proceso de cocción.
- En un microondas cuando se transfiere inmediatamente a equipo de cocina convencional sin interrupción.
- Para porciones de servicio inmediato de alimentos congelados listos para comer, usando un procedimiento permitido por el Código.
- Pescado empaquetado con bajo oxígeno etiquetado para permanecer congelado hasta que se use debe retirarse del ambiente con menos oxígeno según se requiera antes o durante el descongelamiento.

10. Enfriar los alimentos de forma segura



Capítulo 3 visual: comida TCS fría y cocida de 135°F a 70°F en 2 horas y a 41°F en 6 horas totales.

Situación de enfriamiento	Requisito
Comida TCS cocinada	135°F → 70°F en 2 horas; 135°F → 41°F o menos en un total de 6 horas
Comida TCS preparada con ingredientes a temperatura ambiente	Enfría a 41°F o menos en 4 horas
Los alimentos TCS reciben legalmente por encima de 41°F bajo la ley de distribución específica	Generalmente se enfría hasta 41°F o menos en 4 horas

- Usa sartenes poco profundas.
- Separa la comida en porciones más pequeñas o más delgadas.
- Usa equipo de enfriamiento rápido.
- Usa un baño de agua con hielo y revuelve.
- Usa recipientes de transferencia de calor.

- Agrega hielo como ingrediente.
- Usa una profundidad de alimento de no más de 2 pulgadas cuando sea aplicable.
- Usa otros métodos efectivos.

El Código 2026 también incluye un proceso de enfriamiento alternativo aprobado usando alimentos de no más de 2 pulgadas de profundidad, mantenidos sin cobertura en refrigeración a 41°F o menos, con monitoreo electrónico continuo del tiempo y la temperatura del aire ambiente.

11. Posición en caliente, en frío y marcado de fecha



Capítulo 3 visual: 135°F o más para almacenamiento en caliente, 41°F o menos para almacenamiento en frío, y marcado de fecha para alimentos RTE TCS aplicables.

Control	Requisito
Comida TCS de contención caliente	135°F (57°C) o más; los tuestes especificados pueden realizarse a 130°F o más
Guardando en frío la comida del TCS	41°F (5°C) o menos
Huevos de cáscara sin tratar	Equipo refrigerado con aire ambiente a 45°F (7°C) o menos
La comida RTE TCS se realizó >24 horas	fecha de marca; máximo 7 días a 41°F o menos; el día de preparación/apertura es el Día 1

Cuando se combinan los ingredientes con fecha marcada, el alimento terminado conserva la fecha del ingrediente previamente preparado o el primero que se preparó aplicable. Los alimentos que exceden el tiempo permitido, carecen de la fecha requerida o estén marcados incorrectamente deben ser descartados.

12. Tiempo como Control de Salud Pública

El tiempo puede usarse en lugar del control de temperatura solo cuando se cumplen los requisitos del Código y se preparan procedimientos escritos con anticipación, se mantienen en el establecimiento y están disponibles para la autoridad reguladora.

Método	Límites clave
Hasta 4 horas	Los alimentos generalmente comienzan en ≤41°F o ≥135°F; marca el tiempo de desecho/servicio de 4 horas y úsalo o desecha dentro de las 4 horas. Los alimentos específicos de RTE cortados o abiertos herméticamente sellados permiten una temperatura inicial de hasta 70°F bajo condiciones establecidas.
Hasta 6 horas	La comida comienza en ≤41°F, no puede exceder los 70°F, es monitoreada y marcada, y se usa o desecha en un plazo de 6 horas.

Mark Bakos and Associates

Un establecimiento que atiende a una población altamente susceptible puede no usar tiempo como control de salud pública para huevos crudos.

13. Procesamiento Especializado y Variaciones

Se requiere una excepción antes de ciertos procesos especializados, a menos que aplique una excepción específica del Código.

- Ahumar alimentos para conservar más que para sabor.
- Curando comida.
- Uso de aditivos o componentes como vinagre para preservación o para convertir alimentos no TCS.
- Ciertos métodos de empaquetado con reducción de oxígeno.
- Operando un tanque de exhibición de soporte vital de moluscos para mariscos ofrecidos al consumo.
- Procesamiento personalizado de animales para uso personal.
- Otros procesos que determina la autoridad reguladora requieren una variación.
- Brotando semillas o frijoles.

El empaquetado reducido de oxígeno sin variación tiene controles detallados para Clostridium botulinum y Listeria monocytogenes y puede requerir un plan HACCP, controles de temperatura, etiquetado, límites de vida útil, áreas de trabajo designadas, procedimientos de saneamiento y capacitación.

14. Etiquetas de alimentos, alérgenos y aviso al consumidor



Capítulo 3 visual: proteger los alimentos de la contaminación y proporcionar la información requerida para el consumidor.

Etiquetas de alimentos envasados

- Nombre común o declaración de identidad adecuada.
- Ingredientes y subingredientes en orden descendente por peso cuando aplica.
- Cantidad neta de contenido.
- Nombre y lugar de negocio del fabricante, empacador o distribuidor.
- Fuente de alimento para cada alérgeno alimenticio principal, a menos que ya formen parte del nombre común o habitual del ingrediente.

- Etiquetado nutricional cuando la ley lo requiera.

Alimentos sin empaquetar y alérgenos

El titular del permiso debe notificar por escrito a los consumidores sobre los principales alérgenos alimentarios presentes como ingredientes en alimentos sin empaquetar servidos o vendidos a los consumidores.

Asesoría al Consumidor

Cuando se ofrecen alimentos animales crudos o poco cocidos como permitido, los consumidores deben ser informados del riesgo significativamente mayor mediante una divulgación y recordatorio por escrito, sujeto a las excepciones del Código.

15. Alimentos contaminados y poblaciones altamente susceptibles

Los alimentos inseguros, adulterados o de mala obtención deben ser desechados o reacondicionados solo según un procedimiento aprobado. Los alimentos listos para comer que puedan haber sido contaminados por un empleado restringido o excluido, o los alimentos contaminados por manos o descargas corporales, deben ser desechados.

Poblaciones altamente susceptibles

- No se puede servir jugo especificado sin tratar/no pasteurizado.
- Se requieren huevos pasteurizados o productos a base de huevo para recetas específicas y usos de huevos agrupados, sujetos a las excepciones indicadas.
- Los alimentos animales crudos, los alimentos animales parcialmente cocidos, los brotes de semillas crudas y ciertos alimentos envasados específicos no pueden servirse listos para comer.
- Los empleados de alimentos no pueden usar el permiso de contacto con las manos desnudas para alimentos listos para comer.
- El tiempo por sí solo no puede usarse como control de salud pública para los huevos crudos.
- Se aplican restricciones adicionales para el reservicio de alimentos en ambientes de aislamiento médico/cuarentena y de protección.

Mark Bakos and Asssociates

Capítulo 3 Reseña Rápida

Recuerda	Regla Básica
Fuente aprobada	La comida debe provenir de fuentes legales y aprobadas.
Recepción	TCS frío ≤41°F; TCS caliente ≥135°F; huevos con cáscara ambiente ≤45°F.
Cocina	Los requerimientos de 145°F / 155°F / 165°F dependen del alimento y el proceso.
Enfriamiento	135°F→70°F en 2 horas; 135°F→41°F en un total de 6 horas.
Fallo	Calor ≥135°F; frío ≤41°F.
Marcado de fecha	Alimentos RTE TCS refrigerados aplicables: máximo 7 días a ≤41°F; El día 1 es el día de preparación/apertura.

Seguridad del consumidor	Protege los alimentos, revela los alérgenos y proporciona la recomendación requerida de crudos o poco cocidos.

Mark Bakos and Asssociates

Reseña de opción múltiple al final del capítulo

1. Los alimentos fríos de TCS generalmente se reciben en:

- A. 50°F o menos
- B. 45°F o menos
- C. 41°F o menos
- D. 32°F o menos

2. La comida caliente de TCS recibida caliente generalmente debe estar en:

- A. 125°F o más
- B. 130°F o más
- C. 135°F o más
- D. 145°F o más

3. Los huevos de cáscara cruda se reciben en equipo refrigerado manteniendo el aire ambiente en:

- A. 41°F o menos
- B. 45°F o menos
- C. 50°F o menos
- D. 55°F o menos

4. Los alimentos preparados en una casa privada pueden usarse en un establecimiento de alimentos:

- R. Siempre
Mark Bakos and Asssociates
- B. Si está etiquetado como casero
- C. Solo los fines de semana
- D. No

5. Los registros de origen de mariscos generalmente se conservan para:

- R. 7 días
- B. 30 días
- C. 90 días
- D. 1 año

6. El contacto con las manos desnudas con alimentos listos para comer expuestos es generalmente:

- R. Obligatorio
- B. Prohibido a menos que se cumpla una excepción o procedimiento aplicable
- C. Permitido si las manos parecen limpias
- D. Permitido durante periodos de mayor actividad

7. Se puede usar un utensilio de cata utilizado para probar alimentos para la venta o servicio:

- R. Repetidamente
- B. Dos veces
- C. Solo una vez antes de limpiar/reemplazar
- D. Todo el turno

8. ¿La comida generalmente se almacena al menos a qué distancia del piso?

- A. 2 pulgadas
- B. 4 pulgadas
- C. 6 pulgadas
- D. 12 pulgadas

9. Los guantes de un solo uso se usan normalmente para:

- A. Una tarea
- B. Un día
- C. Una semana
- D. Cualquier tarea hasta que se desgarra

10. El pescado y la carne intacta cubiertos por la regla estándar de 145°F se cocinan a 145°F para:

- R. Instantáneamente
- B. 10 segundos
- C. 15 segundos
- D. 30 segundos

11. Las carnes comminutadas/no intactas bajo la regla estándar de 155°F se cocinan a 155°F para:

- R. 17 segundos
- B. 15 segundos
- C. 1 minuto
- D. 3 minutos

Mark Bakos and Asssociates

12. Las aves de corral se cocinan al menos:

- A. 135°F
- B. 145°F
- C. 155°F
- D. 165°F instantáneo

13. El alimento animal crudo cocinado en microondas debe alcanzar:

- A. 145°F
- B. 155°F
- C. 165°F en todas las partes
- D. 180°F

14. El alimento vegetal cocinado para almacenamiento caliente debe alcanzar:

- A. 125°F
- B. 130°F
- C. 135°F
- D. 145°F

15. Una opción de destrucción parasitaria para peces aplicables es -4°F o menos para:

- R. 24 horas
- B. 3 días
- C. 7 días
- D. 30 días

16. Los alimentos TCS cocidos, enfriados y recalentados para mantenerlos en caliente generalmente se recalientan para:

- A. 135°F durante 15 segundos
- B. 145°F durante 15 segundos
- C. 155°F durante 17 segundos
- D. 165°F durante 15 segundos

17. Los alimentos RTE TCS procesados comercialmente y recalentados para almacenamiento en caliente deben alcanzar al menos:

- A. 125°F
- B. 130°F
- C. 135°F
- D. 165°F

Mark Bakos and Asssociates

18. El recalentamiento para mantener en caliente generalmente debe moverse a través de 41°F hasta la temperatura requerida de recalentamiento dentro:

- R. 1 hora
- B. 2 horas
- C. 4 horas
- D. 6 horas

19. El descongelamiento de agua corriente utiliza agua en:

- A. 90°F o menos
- B. 80°F o menos
- C. 70°F o menos
- D. 60°F o menos

20. Los alimentos cocidos con TCS deben enfriarse de 135°F a 70°F dentro:

- R. 1 hora
- B. 2 horas
- C. 4 horas
- D. 6 horas

21. Los alimentos de TCS cocidos deben enfriarse de 135°F a 41°F o menos dentro de un total de:

- R. 2 horas
- B. 4 horas
- C. 6 horas
- D. 8 horas

22. ¿Cuál es un método de enfriamiento aprobado?

- R. Cubeta cubierta profundamente a temperatura ambiente
- B. Sartenes poco profundas
- C. Apilar sartenes calientes de manera apretada
- D. Sellado inmediatamente en un contenedor grande

23. Los alimentos de TCS retenidos en frío generalmente se mantienen en:

- A. 45°F o menos
- B. 43°F o menos
- C. 41°F o menos
- D. 50°F o menos

24. Los alimentos de TCS en caliente generalmente se mantienen en:

Mark Bakos and Asssociates

- A. 125°F o más
- B. 130°F o más
- C. 135°F o más
- D. 145°F o más

25. Los alimentos RTE TCS refrigerados aplicables que se conservan más de 24 horas generalmente pueden mantenerse a 41°F o menos durante un máximo de:

- R. 3 días
- B. 5 días
- C. 7 días
- D. 10 días

26. Para marcar la fecha, el día en que se prepara la comida o se abre el recipiente original correspondiente es:

- A. Día 0
- B. Día 1
- C. Día 2
- D. No contado

27. Bajo la opción de 6 horas como control de salud pública, los alimentos no pueden exceder:

- A. 60°F
- B. 65°F

- C. 70°F
- D. 75°F

28. ¿Qué proceso requiere específicamente una excepción bajo el Capítulo 3?

- A. Lavar lechuga
- B. Germinación de semillas o frijoles
- C. Asar pollo a la parrilla
- D. Sostener leche en frío

29. Para alimentos sin empaquetar, el titular del permiso debe proporcionar una notificación por escrito de:

- R. Nombres de empleados
- B. Alérgenos alimentarios principales usados como ingredientes
- C. Precios de los proveedores
- D. Ventas diarias

30. Un aviso al consumidor para usos permitidos de alimentos animales crudos o poco cocidos:

- A. Una revelación y recordatorio
- B. Solo una advertencia verbal
- C. Solo un tronco de cocina
- D. Una factura de entrega

Mark Bakos and Asssociates

Clave de respuestas

1–10	11–20	21–30
1. C	11. A	21. C
2. C	12. D	22. B
3. B	13. C	23. C
4. D	14. C	24. C
5. C	15. C	25. C
6. B	16. D	26. B
7. C	17. C	27. C
8. C	18. B	28. B
9. A	19. C	29. B
10. C	20. B	30. A

Origen y uso de entrenamiento

Fuente primaria: Administración de Alimentos y Medicamentos de EE. UU., Código de Alimentos 2026, Capítulo 3 — Alimentos. Este libro de curso parafrasea y organiza el Capítulo 3 para la instrucción de los estudiantes. Consulta el Código Oficial de Alimentos y la autoridad reguladora aplicable para obtener un lenguaje regulatorio exacto y los requisitos específicos de cada jurisdicción.

Mark Bakos and Asssociates