

Consultor Regulatorio Alimentario

Duración sugerida	Estructura	Dirigido a
18 horas	6 módulos	Profesionales, técnicos, estudiantes avanzados, responsables de calidad y personas que quieran comenzar o profesionalizarse en consultoría regulatoria alimentaria.

Objetivo general

Brindar una formación práctica para comprender y gestionar los principales aspectos regulatorios vinculados con establecimientos y productos alimenticios, desarrollando criterios para analizar documentación, organizar trámites, revisar requisitos, preparar expedientes y acompañar profesionalmente a empresas alimentarias.

Al finalizar, el participante podrá

- Comprender el marco regulatorio aplicable a establecimientos y productos alimenticios.
- Organizar y controlar documentación y registros de manera trazable.
- Identificar requisitos y documentación necesarios para tramitar RNE y RNPA.
- Revisar rótulos e identificar incumplimientos o inconsistencias.
- Organizar expedientes, gestionar observaciones y definir alcances del servicio profesional.

Programa de contenidos

Módulo 1. Gestión Documental Integral

- Diferencia entre documentos, registros e información documentada.
- Manuales, procedimientos, instructivos, registros, formularios y anexos.
- Pirámide documental, codificación, identificación y control de versiones.
- Listado maestro, documentos vigentes, obsoletos y documentación externa.
- Redacción de documentos claros y auditables y organización de carpetas físicas y digitales.
- Trazabilidad, conservación, archivo y corrección de registros; errores frecuentes.

Módulo 2. Marco Regulatorio Alimentario

- Código Alimentario Argentino, ANMAT, INAL y SENASA según corresponda.
- Autoridades provinciales y municipales y distribución de competencias.

- Diferencia entre establecimiento, producto, habilitación y registro sanitario.
- Documentación sanitaria básica y criterios regulatorios aplicados a empresas alimentarias.
- Análisis inicial de producto, proceso, establecimiento y forma de comercialización.
- Identificación de autoridad competente y recorrido regulatorio aplicable.

Módulo 3. RNE

- Qué es el Registro Nacional de Establecimientos, cuándo corresponde y qué actividades alcanza.
- Requisitos del establecimiento, BPM y documentación obligatoria.
- POES, control de plagas, agua, residuos y programas básicos.
- Planos, memorias descriptivas, flujogramas y documentación técnica de respaldo.
- Armado del expediente, preparación para inspecciones y revisión previa a la presentación.
- Observaciones frecuentes, adecuaciones, respuesta documental y cambios posteriores.

Módulo 4. RNPA

- Qué es el Registro Nacional de Producto Alimenticio y cuándo corresponde.
- Relación entre RNE, establecimiento elaborador y registro del producto.
- Clasificación, denominación legal, fórmula, ingredientes, aditivos y alérgenos.
- Proceso, presentaciones, contenido neto, envase, conservación y vida útil.
- Rotulado, información nutricional, etiquetado frontal y documentación respaldatoria.
- Revisión de consistencia, observaciones frecuentes y modificaciones posteriores al registro.

Módulo 5. Normativa y Rotulado

- Denominación de venta, lista de ingredientes, aditivos y declaración de alérgenos.
- Contenido neto, origen, lote, vencimiento y condiciones de conservación.
- Información nutricional, porciones y medidas caseras.
- Etiquetado frontal cuando corresponda según el encuadre vigente.
- Claims, mensajes voluntarios y coherencia entre fórmula, proceso, expediente y rótulo.
- Revisión crítica del arte antes de impresión y errores frecuentes en etiquetas.

Módulo 6. Rol del Consultor y Armado de Expedientes

- Diagnóstico inicial, relevamiento documental e identificación de desvíos.
- Cómo transformar una consulta informal en información técnica útil y priorizar acciones.
- Definición del alcance, entregables y límites del servicio de consultoría.
- Organización de documentación, armado de expedientes y criterios de presentación.
- Gestión de observaciones y comunicación profesional con el cliente.
- Responsabilidades del consultor, del cliente y de la autoridad; trazabilidad de decisiones y próximos pasos.

Actividad integradora / evaluación final

Resolución de un caso profesional completo: consulta inicial, relevamiento, diagnóstico técnico-regulatorio, definición de alcance, documentación a solicitar, análisis de necesidades de RNE/RNPA y rotulado, organización del expediente, gestión de observaciones y comunicación final al cliente.

Certificación: Consultor Regulatorio Alimentario - GENDRA