Gendra Consultoria
alejandragentili@gendraconsultoria.com

Especialista en Rotulado y Registro de Alimentos

Duración sugerida	Estructura	Dirigido a
15 a 18 horas	**4 módulos**	Nutricionistas, ingenieros, licenciados, técnicos, profesionales de calidad y consultores que trabajen con formulaciones, etiquetas y registros de productos alimenticios.

Objetivo general

Desarrollar criterios para encuadrar un alimento, revisar su composición, evaluar un rótulo y preparar la documentación técnica necesaria para el registro del producto.

Al finalizar, el participante podrá

- Definir la categoría regulatoria y denominación adecuada del producto.
- Revisar información obligatoria de rotulado general y nutricional.
- Detectar inconsistencias entre fórmula, proceso, rótulo y expediente.
- Preparar la documentación técnica de un RNPA.
- Responder observaciones de forma ordenada y técnicamente sustentada.

Programa de contenidos

Módulo 1. Encuadre regulatorio del alimento

- Lectura del producto desde su composición, proceso, presentación y uso previsto.
- Categorías de alimentos y denominación de venta.
- Ingredientes y aditivos: función, declaración y coherencia con la categoría.
- Diferencia entre nombre comercial y denominación regulatoria.
- Claims, mensajes voluntarios y su impacto sobre el encuadre.
- Errores frecuentes de desarrollo cuando el producto se diseña antes de revisar la normativa.

Módulo 2. Rotulado general

- Información obligatoria del rótulo.
- Lista de ingredientes y declaración en orden correspondiente.
- Identificación de alérgenos y advertencias obligatorias cuando correspondan.
- Contenido neto, origen, lote y duración del producto.
- Condiciones de conservación, preparación o uso.
- Identificación del establecimiento y registros aplicables.
- Legibilidad, ubicación de textos y coherencia entre caras del envase.
- Revisión crítica de artes antes de impresión.

Módulo 3. Rotulado nutricional y declaraciones

- Componentes de la información nutricional.
- Porciones, medidas caseras y valores declarados.
- Criterios de cálculo y fuentes de información.
- Declaraciones nutricionales y propiedades del producto.
- Rotulado frontal cuando corresponda según el encuadre vigente.
- Revisión de consistencia entre formulación, tabla nutricional y mensajes de marketing.
- Errores comunes que generan observaciones o necesidad de reimpresión.

Módulo 4. RNPA y armado del expediente del producto

- Relación entre RNE, establecimiento elaborador y registro del producto.
- Fórmula cuali-cuantitativa y descripción del proceso.
- Presentaciones, contenido neto, envase y condiciones de conservación.
- Rótulo como parte del expediente.
- Documentación técnica y respaldos necesarios según producto.
- Carga y revisión previa de consistencia documental.
- Gestión de observaciones y modificaciones.
- Cambios posteriores al registro: qué revisar antes de modificar fórmula, rótulo o presentación.

Actividad integradora / evaluación final

Revisión integral de un caso de producto: encuadre, fórmula, rotulado y armado de la información técnica necesaria para su registro.

Certificación sugerida: Especialista en Rotulado y Registro de Alimentos - GENDRA