

CAPACITACIÓN PROFESIONAL RNE / RNPA – HABILITACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS Y REGISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Una capacitación práctica y orientada a casos reales para aprender a interpretar, gestionar y acompañar trámites de habilitación alimentaria en Argentina.

Ideal para consultores, asesores, técnicos, profesionales, emprendedores, responsables de calidad, bromatólogos, estudiantes y toda persona que quiera incorporar una herramienta profesional de alta demanda en el sector alimentario.

◆ ¿Qué vas a aprender?

- ✓ Cómo analizar si un establecimiento es habilitable o no.
- ✓ Cómo interpretar requisitos de ANMAT, INAL, SENASA y autoridades provinciales.
- ✓ Cómo gestionar RNE (Registro Nacional de Establecimiento).
- ✓ Cómo gestionar RNPA (Registro Nacional de Producto Alimenticio).
- ✓ Cómo preparar expedientes completos.
- ✓ Cómo responder observaciones de la autoridad sanitaria.
- ✓ Cómo identificar errores frecuentes antes de presentar un trámite.
- ✓ Cómo trabajar con distintas jurisdicciones del país.
- ✓ Cómo evaluar proyectos alimentarios desde una mirada regulatoria.

MÓDULO 1 – MARCO REGULATORIO ALIMENTARIO

- Código Alimentario Argentino (CAA)
- Organismos de control
- ANMAT, INAL, SENASA
- Autoridades provinciales y municipales
- Competencias y alcances

- Sistema Federal de Gestión de Alimentos

(SIFeGA)

- Interpretación normativa aplicada a casos reales



MÓDULO 2 – RNE: HABILITACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS

- Qué es el RNE y cuándo corresponde
- Diseño higiénico de instalaciones
- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- POES y documentación obligatoria
- Control integrado de plagas
- Agua y análisis obligatorios
- Gestión de residuos
- Trazabilidad y registros
- Planos, memorias descriptivas y flujogramas
- Director Técnico y responsabilidades
- Armado completo de expedientes RNE
- Observaciones frecuentes y cómo resolverlas



MÓDULO 3 – RNPA: REGISTRO DE PRODUCTOS

- Qué es el RNPA y cuándo corresponde
- Clasificación de productos
- Denominación legal según CAA
- Ingredientes, aditivos y alérgenos
- Rotulado alimentario
- Información nutricional
- Etiquetado frontal
- Vida útil y conservación
- Fichas técnicas
- Documentación respaldatoria
- Armado completo de expedientes RNPA
- Observaciones frecuentes y resolución

Ing. Agr. Alejandra Gentili

Mat CPIA: 18855-19-01

Mat. Santa Fe: 82-2-1559 | Mat. Córdoba: 6169 | Mat. Buenos Aires: 4828

Perito y Consultor Ambiental – Sta. Fe N° 749

RPA Santa Fe N° 002271

 MÓDULO 4 – GESTIÓN PROFESIONAL DE

TRÁMITES

- Diagnóstico técnico de proyectos
- Estrategias regulatorias según cada caso
- Organización documental
- Gestión de expedientes
- Respuesta a observaciones sanitarias
- Casos reales
- Criterios de trabajo profesional
- Presupuestación de servicios
- Metodología utilizada en consultoría

 Modalidad

- 100% online y asincrónica
- Acceso inmediato
- Clases grabadas
- Material descargable
- Actividades prácticas
- Casos reales
- Corrección personalizada
- Acceso a canal de consultas

 Certificación

Al finalizar y aprobar las actividades prácticas se emite Certificado Profesional GENDRA.

 Importante:

La capacitación brinda conocimientos técnicos, regulatorios y metodológicos para comprender, gestionar y acompañar trámites de RNE y RNPA. La aprobación o rechazo de un trámite siempre dependerá de las condiciones reales del establecimiento, producto, documentación presentada y criterios de la autoridad competente.

Ing. Agr. Alejandra Gentili

Mat CPIA: 18855-19-01

Mat. Santa Fe: 82-2-1559 | Mat. Córdoba: 6169 | Mat. Buenos Aires: 4828

Perito y Consultor Ambiental – Sta. Fe N° 749

RPA Santa Fe N° 002271

 Duración estimada:

4 módulos | 12 horas aproximadas | 1 mes estimado (a tu ritmo)

Una formación pensada para que puedas hablar el mismo idioma que las autoridades sanitarias, interpretar expedientes reales y desarrollar una salida laboral concreta dentro del sector alimentario.