Gendra Consultoría
alejandragentili@gendraconsultoria.com

CURSO INTENSIVO DE GESTIÓN DE RNE Y RNPA

Del marco regulatorio a la preparación, presentación y seguimiento de expedientes alimentarios en Argentina

6 clases grabadas	**100% virtual** a tu ritmo	**Material de estudio** y aplicación práctica

OBJETIVO GENERAL

Desarrollar criterios técnicos y operativos para evaluar situaciones alimentarias, determinar qué registro corresponde, reunir documentación, gestionar solicitudes de RNE y RNPA y acompañar los expedientes hasta su resolución, considerando las particularidades de las jurisdicciones y la normativa vigente.

QUÉ VAS A APRENDER

- Analizar el encuadre normativo de establecimientos y productos alimenticios.
- Relevar la actividad real y preparar documentación administrativa, sanitaria y técnica coherente.
- Comprender la carga, presentación, consulta y seguimiento en sistemas digitales aplicables.
- Revisar formulaciones, fichas técnicas y rótulos desde una perspectiva regulatoria.
- Interpretar observaciones, preparar subsanaciones y organizar una gestión profesional completa.

RECORRIDO ACADÉMICO

01 Fundamentos y marco regulatorio argentino
02 Documentación y preparación de expedientes
03 Gestión en SIFeGA y plataformas digitales
04 Trámites y procedimientos por jurisdicción
05 Control técnico del producto, rotulado y observaciones
06 Gestión profesional y caso integrador

DESTINATARIOS

Profesionales, técnicos, responsables de calidad e inocuidad, asesores, consultores, emprendedores, estudiantes y personas que intervienen o desean formarse en la habilitación de establecimientos y el registro de productos alimenticios.

Ing. Agr. Alejandra Gentili
Mat. CPIA 18855-19-01 | Mat. Santa Fe 82-2-1559 | Mat. Córdoba 6169 | Mat. Bs. As. 4828
Perito y Consultor Ambiental - Santa Fe N.° 749 | RPA Santa Fe N.° 002271

PROGRAMA ACADÉMICO / CLASES 01 A 02

Del encuadre regulatorio a la documentación

01 Fundamentos y marco regulatorio argentino

Enfoque: Del encuadre normativo a la identificación del trámite correspondiente.

- Código Alimentario Argentino, Ley 18.284 y sistema nacional de control de alimentos.
- Reorganización regulatoria de 2026: Decreto 697/2026 y distribución de competencias.
- Funciones de las autoridades nacionales, provinciales, de CABA y municipales.
- Qué son RNE y RNPA, qué identifican y cómo se vinculan con la actividad del establecimiento.
- Actividades alimentarias: elaboración, fraccionamiento, depósito y otras operaciones.
- Diferencia entre habilitación local, registro sanitario y alcance comercial.
- Criterios para identificar la jurisdicción, la autoridad y el tipo de trámite.
- Errores de encuadre frecuentes y controles iniciales.

Aplicación práctica: análisis de un establecimiento elaborador y definición del recorrido inicial de RNE y RNPA.

Recurso de trabajo: matriz de encuadre normativo, autoridad competente y actividad.

02 Documentación y preparación de expedientes

Enfoque: Del relevamiento del establecimiento a la organización de la documentación técnica y administrativa.

- Relevamiento inicial: titularidad, domicilio, habilitación, actividad declarada y actividad real.
- Documentos legales y administrativos; verificación de coherencia y vigencia de la información.
- Croquis, memoria descriptiva, distribución de sectores, equipos y condiciones edilicias.
- Descripción del proceso y diagramas de flujo según la actividad.
- Manuales de BPM, POES, procedimientos, instructivos y registros de control.
- Información técnica del producto: composición, formulación, ficha técnica o monografía.
- Envase, conservación, vida útil y proyecto de rotulado como documentación a respaldar.
- Organización de la carpeta del expediente, listas de verificación y control documental.

Aplicación práctica: revisión de documentación de establecimientos y productos con ejemplos de elaboración y fraccionamiento.

Recurso de trabajo: relevamiento inicial, checklist documental y ficha técnica modelo.

PROGRAMA ACADÉMICO / CLASES 03 A 04

De la gestión digital a los procedimientos jurisdiccionales

03 Gestión en SIFeGA y plataformas digitales

Enfoque: Del acceso y la identificación del trámite al envío y seguimiento de solicitudes.

- Diferencia entre autoridad sanitaria, sistema digital y procedimiento administrativo.
- SIFeGA: alcance documentado, accesos e instructivos; identificación de circuitos anteriores y procedimientos vigentes.
- Usuarios, perfiles, representación, delegación y verificación de datos del titular.
- Gestión digital de establecimientos: elección del trámite RNE, datos, actividades, rubros y adjuntos.
- Gestión digital de productos: relación RNE-RNPA, identidad, composición, atributos, conservación, envases, proceso y rótulo.
- Control de archivos, campos obligatorios, consistencia de declaraciones y validaciones.
- Diferencias entre guardar, validar, finalizar y presentar; tasas, comprobantes y constancias cuando correspondan.
- Consulta de estados, notificaciones, trazabilidad de cambios y seguimiento; errores operativos frecuentes.

Aplicación práctica: recorridos guiados por instructivos y capturas oficiales de sistemas, con simulaciones de solicitudes RNE y RNPA.

Recurso de trabajo: secuencia de control de una presentación digital y checklist previo al envío.

04 Trámites y procedimientos por jurisdicción

Enfoque: Cómo adaptar una gestión a la autoridad y al circuito efectivamente aplicable.

- Santa Fe: ASSAI, sistema Nexus, tipos de trámite y documentos requeridos.
- Provincia de Buenos Aires: DIPA, plataforma, perfiles, etapas y requisitos particulares.
- Córdoba: identificación de la autoridad provincial y sus requisitos; distinción respecto de trámites municipales como los disponibles en MiDocta.
- CABA: autoridades de habilitación y control alimentario, formularios y circuitos administrativos.
- Requisitos de establecimientos y productos según actividad, jurisdicción y categoría.
- Diferencias en documentación, aranceles, modos de presentación, observaciones y seguimiento.
- Cómo verificar cambios en los circuitos durante la reorganización nacional de 2026.
- Método para trasladar el análisis a otras jurisdicciones sin asumir que todas operan en un mismo sistema.

Aplicación práctica: comparación de casos de distintas provincias y definición de una ruta de gestión por establecimiento y producto.

Recurso de trabajo: matriz comparativa de autoridades, trámites, requisitos y fuentes oficiales.

PROGRAMA ACADÉMICO / CLASES 05 A 06
De la evaluación técnica al caso profesional integrador

05 Control técnico del producto, rotulado y observaciones

Enfoque: De la verificación regulatoria del expediente a la respuesta técnica ante requerimientos.

- Control de consistencia entre denominación legal, categoría, formulación, proceso y establecimiento declarado.
- Revisión de ingredientes, aditivos y alérgenos según la categoría alimentaria y las disposiciones aplicables.
- Rotulado: información obligatoria, identificación sanitaria, datos del elaborador y declaraciones que requieren respaldo.
- Información nutricional y etiquetado frontal, cuando correspondan; coherencia con la ficha técnica y la documentación presentada.
- Envases y materiales en contacto, conservación, vida útil y documentación de soporte.
- Observaciones administrativas, documentales, técnicas y de rotulado: cómo leer y clasificar un requerimiento.
- Definición de acciones, corrección de documentación, justificación técnica y evidencias respaldatorias.
- Subsanación, control de versiones, presentación de respuestas y verificación posterior del estado del expediente.

Aplicación práctica: diagnóstico de inconsistencias de un producto y elaboración de una respuesta a una observación simulada de RNPA.

Recurso de trabajo: matriz de revisión técnica del producto y modelo de respuesta documentada.

06 Gestión profesional y caso integrador

Enfoque: Del primer relevamiento al expediente técnicamente consistente y su seguimiento.

- Rol del profesional en la gestión regulatoria: alcance de la intervención, responsabilidades y límites.
- Diagnóstico inicial del proyecto, identificación de brechas y estrategia de regularización.
- Priorización de trámites, planificación de tareas y comunicación con el titular del establecimiento.
- Revisión de actividad, condiciones del local y documentación necesaria para RNE.
- Análisis del producto, formulación, ficha técnica, rotulado y documentación para RNPA.
- Identificación de la autoridad y definición del circuito de presentación y seguimiento.
- Revisión final del expediente, tratamiento de una observación simulada y control de evidencias.

- Organización de entregables, registros y plan de seguimiento para el trabajo profesional.

Aplicación práctica: resolución guiada de un caso integral de establecimiento elaborador y producto, desde el diagnóstico hasta el seguimiento.

Recurso de trabajo: carpeta modelo, matriz de acciones y planilla de seguimiento del caso.

DINÁMICA DE CURSADA
Metodología, materiales de estudio y certificación

METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA

El curso se dicta de manera virtual y asincrónica mediante seis clases grabadas. El recorrido combina explicaciones técnicas, interpretación de requisitos, revisión de documentación, demostraciones de herramientas digitales y ejercicios aplicados. Los ejemplos de expedientes y actividades se utilizan con fines didácticos; las pantallas se explican según el alcance y la vigencia de los instructivos oficiales utilizados.

MATERIAL COMPLEMENTARIO DE ESTUDIO Y TRABAJO

- Guías y referencias normativas para la identificación del encuadre y la autoridad competente.
- Formulario de relevamiento inicial, checklist de RNE y RNPA y pautas de organización documental.
- Modelos orientativos de croquis, memoria descriptiva, descripción de procesos y documentación de BPM y POES.
- Ficha técnica de producto y matriz de revisión de composición, rotulado y documentación respaldatoria.
- Matriz comparativa de jurisdicciones y fuentes de consulta de procedimientos.
- Planilla de seguimiento de expedientes, ejemplos de observaciones y criterios para preparar subsanaciones.
- Caso práctico integrador y actividad de evaluación.

EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN

La evaluación se realiza mediante una actividad integradora orientada al análisis de una situación de gestión de RNE y RNPA. Quienes cumplan los requisitos de aprobación establecidos por GENDRA recibirán un Certificado Profesional GENDRA que acredita la formación realizada.

CRITERIO TÉCNICO DEL CURSO

Las presentaciones, autorizaciones y procedimientos se analizan según la jurisdicción, la actividad, las características del establecimiento, la categoría alimentaria y las disposiciones vigentes. La reorganización del marco nacional de 2026 se estudia diferenciando la competencia legal de los circuitos informáticos efectivamente implementados. Un instructivo histórico puede servir para comprender la estructura de una solicitud, pero no debe interpretarse como garantía de que esa pantalla siga vigente.

El curso brinda formación técnica y metodológica. No sustituye las habilitaciones, matrículas ni intervenciones profesionales exigibles en cada caso, y no garantiza la aprobación de un registro o expediente.

RESPONSABLE ACADÉMICA

Ing. Agr. Alejandra Gentili | GENDRA Consultoría