Perfil de curso

Sector: Alimentos	**Código:** CIUO-08 7515 Técnico de alimentos
Subsector: Producción y gestión de alimentos	**Fecha aprobación CD:** noviembre 2025

Registro, logística y gestión alimentaria en el marco del RUNAEV (Perfil Técnico-profesional)

Perfil de ingreso	Dirigido a personas con formación técnica o experiencia laboral en bromatología, producción alimentaria, logística, gestión de calidad o asesoramiento a empresas del rubro. Experiencia laboral: preferentemente en control de calidad, logística o producción alimentaria. Condiciones específicas: acceso a entorno digital estable y disponibilidad para actividades prácticas online.
Perfil de egreso	Al finalizar el curso, la persona egresada será capaz de elaborar, registrar y validar documentación técnica y normativa requerida por el RUNAEV, diseñar sistemas de trazabilidad logística y planes de prevención de pérdidas y desperdicio de alimentos (PDA), aplicando criterios técnicos de calidad e inocuidad.
Resultados de aprendizaje esperados por nivel	**Nivel 3:** reconocer y prevenir problemas de acuerdo con parámetros establecidos, aplicar procedimientos y técnicas específicas y utilizar herramientas y equipamiento para responder a necesidades propias de una función especializada.
Competencias transversales	• Pensamiento crítico (N3) • Orientación a objetivos (N3) • Creatividad e innovación (N3) • Aprendizaje permanente (N3)
Duración total curso:	**43 horas** (28 horas sincrónicas + 15 horas asincrónicas)

Tel. (+598) 2917 04 25 | www.inefop.org.uy | Misiones 1352, Montevideo – Uruguay

Módulo 1

Registro de Producto en RUNAEV

Duración total: 12 horas

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido sugerido	Duración
UD 1.1 Requisitos y documentación técnica	El/la participante será capaz de elaborar los documentos requeridos para el registro de productos alimentarios en RUNAEV.	Elabora correctamente monografía, rótulo simulado y formulario de registro.	• Documentación técnica. Formularios RUNAEV. Elaboración de monografía. Rotulado.	7 horas sincrónica, y 3 asincrónica

Tel. (+598) 2917 04 25 | www.inefop.org.uy | Misiones 1352, Montevideo – Uruguay

UD 1.2 Actualización y renovación de registro	El/la participante será capaz de integrar criterios de actualización al proceso de registro conforme a la normativa vigente.	Aplica correctamente criterios de actualización normativa y describe evidencias de innovación registrable.	• Actualización y renovación de los registros de los productos alimentarios. Clasificación y excepciones. Actualizaciones normativas.	1 hora sincrónica, y 1 hora asincrónica

Módulo 2

Logística del Producto y Trazabilidad

Duración total: 16 horas

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido sugerido	Duración
UD 2.1. Logística de producto	El/la participante será capaz de planificar la producción y logística, gestionar stock aplicando métodos de control, mediante buenas prácticas.	• Elabora plan de producción y gestión de stock.	• Organización productiva. Control de stock. Trazabilidad de materias primas, envases y producto final. • Normativa vinculada al embalaje, rotulado y preservación. • Aplicar buenas prácticas de transporte, incluyendo cadena de frío. • Planificación logística a mediana y gran escala.	7 horas sincrónica y 4 horas asincrónica

Tel. (+598) 2917 04 25 | www.inefop.org.uy | Misiones 1352, Montevideo – Uruguay

			• Utilización de métodos de logísticas de comercialización FIFO, FEFO y LIFO.	

UD 2.2. Gestión de rastreo y retiro del mercado y de producto (recall)	El/la participante será capaz de implementar un sistema de loteo y trazabilidad que asegure el rastreo y retiro del mercado (recall) conforme a normativa.	• Diseñar la identificación de producto. • Diseña plan de rastreo y retiro del mercado (recall) documentado según estándares.	• Manuales de trazabilidad y rastreo y retiro del mercado (recall). • Buenas prácticas logísticas. • Normativa de embalaje y transporte.	3 horas sincrónica y 2 horas asincrónica

Módulo 3

Gestión y Prevención de PDA

Duración total: 15 horas

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido sugerido	Duración
UD 3.1 Elaboración de plan de PDA	El/la participante será capaz de elaborar un plan de prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos conforme al rubro y la estrategia nacional.	• Presenta plan documentado con indicadores y medidas de control.	• Estrategia Nacional de PDA. • Plan de prevención y gestión de residuos. Buenas prácticas ambientales.	10 horas sincrónica y 5 horas asincrónica

Tel. (+598) 2917 04 25 | www.inefop.org.uy | Misiones 1352, Montevideo – Uruguay

Modalidad de Cursada

Virtual, con encuentros sincrónicos en talleres de resolución de casos, trabajo colaborativo y análisis de documentación técnica del RUNAEV, teniendo en cuenta la estrategia nacional. Actividades asincrónicas centradas en la elaboración de documentos técnicos, simulación de trámites y retroalimentación docente.

Perfil Docente Recomendado

Equipo con formación en bromatología, ingeniería de alimentos, logística alimentaria o gestión de calidad. Experiencia comprobada en registro y control de productos alimentarios, trazabilidad y normativa sanitaria. Se valorará experiencia docente y manejo de plataformas virtuales.

Glosario de términos

RUNAEV (Registro Único Nacional de Alimentos, Empresas y Vehículos): sistema nacional que unifica los registros bromatológicos de productos, empresas y vehículos del sector alimentario. Permite formalizar la actividad y asegurar el cumplimiento de requisitos normativos comunes en todo el país.

Producto registrable: alimento o bebida que requiere autorización sanitaria para su elaboración y comercialización según la normativa vigente. El registro garantiza su trazabilidad, inocuidad y cumplimiento de estándares de rotulado y composición.

Rotulado: información obligatoria que debe figurar en los envases o etiquetas de un producto alimentario, incluyendo denominación, ingredientes, aditivos, fechas, lote y datos del fabricante o importador. Su finalidad es informar al consumidor y permitir la trazabilidad del producto.

Monografía: documento técnico que describe la composición, características, proceso de elaboración y condiciones de conservación de un producto alimentario. Es parte del expediente de registro en el RUNAEV.

Trazabilidad: capacidad de identificar y seguir el recorrido de un producto a lo largo de todas las etapas de producción, almacenamiento y distribución, garantizando control y seguridad alimentaria.

FIFO / FEFO / LIFO: métodos utilizados en la gestión de stock.

- *FIFO (First In, First Out)*: el primer producto que entra es el primero que sale.
- *FEFO (First Expired, First Out)*: se prioriza la salida de productos con vencimiento más próximo.
- *LIFO (Last In, First Out)*: el último en ingresar es el primero en salir (uso limitado en alimentos).

Recall o retiro de producto: procedimiento mediante el cual se retiran del mercado productos que presentan fallas o riesgos para la salud pública. Debe estar documentado y activarse ante requerimiento de la autoridad competente.