Perfil de curso

Sector: Administración de empresas	**Código: CIUO-08 1120** directores generales y gerentes generales
Subsector: Producción y gestión de alimentos	**Fecha aprobación CD:** noviembre 2025

Formalización y registro de productos alimentarios en el RUNAEV (perfil empresarial-emprendedor)

Perfil de ingreso	Dirigido a personas del empresariado, responsables de micro, pequeñas y medianas empresas alimentarias, emprendimientos familiares, cooperativos o individuales, que necesiten cumplir con los requerimientos del Registro Único Nacional de Alimentos, Empresas y Vehículos (RUNAEV). Requisitos educativos: educación media básica o experiencia equivalente en gestión empresarial o emprendimientos del rubro alimentario. Experiencia laboral: se valorará la experiencia en gestión de procesos productivos, comercialización o emprendimientos alimentarios. Condiciones específicas: acceso a dispositivo con conexión estable a internet para participación en modalidad virtual.
Perfil de egreso	Al finalizar el curso, la persona egresada será capaz de aplicar procedimientos y técnicas específicas para la formalización y el registro de productos alimentarios en el RUNAEV: preparar y gestionar el expediente (formularios, monografía, rotulado y evidencias), verificar requisitos documentales, implementar trazabilidad básica y métodos de gestión de stock acordes a su escala, y elaborar un plan operativo de prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos (PDA). Asimismo, coordinará con personal técnico y autoridades competentes para presentar la documentación, responder observaciones y mantener registros, integrando criterios normativos, de gestión y de sostenibilidad, con supervisión general.
Resultados de aprendizaje esperados por nivel	**Nivel 3:** Aplicar procedimientos y técnicas específicas en una función especializada, resolver problemas operativos no rutinarios dentro de contextos conocidos, con autonomía en las tareas habituales y supervisión general

Competencias transversales	• Orientación a objetivos (N2) • Trabajo colaborativo (N2) • Comunicación (N2) • Aprendizaje permanente (N2)
Duración total curso:	**36 horas** (24 horas sincrónicas y 12 horas asincrónicas)

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

Módulo 1

Registro de Productos en RUNAEV

Duración total: 9 horas

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido sugerido	Duración
UD 1.1 Requisitos del RUNAEV para empresas alimentarias	El/la participante será capaz de identificar los requisitos normativos y documentales para registrar productos alimentarios en el RUNAEV.	Identifica correctamente los documentos requeridos. Diferencia productos registrables de los exceptuados según normativa vigente.	• Requisitos de rotulado RUNAEV. • Documentación básica. Excepciones al registro. • Rotulado mínimo. Productos de cercanía.	6 horas sincrónica y 3 horas asincrónica

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

Módulo 2

Logística del Producto

Duración total: 14 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 su producción considerando stock, trazabilidad, cadena de frío, caducidad y ventas.	• Presenta un esquema de trazabilidad simple y un plan de stock acorde a su escala.	• Planificación productiva. Stock y venta. • Trazabilidad. Depósitos y transporte. • Cadena de frío.	8 horas sincrónicas y 3 horas asincrónicas

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

UD 2.2 Buenas prácticas logísticas	El/la participante será capaz de aplicar buenas prácticas logísticas básicas en la manipulación y transporte de productos.	• Describe y aplica procedimientos adecuados de preservación y embalaje.	• Buenas prácticas logísticas. Transporte, trazabilidad e identificación. FIFO, FEFO, LIFO.	2 horas sincrónicas y 1 hora asincrónicas

Módulo 3

Gestión y Prevención de PDA

Duración total: 13 horas

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido sugerido	Duración
UD 3.1. Prevención de pérdidas y desperdicio	El/la participante será capaz de elaborar un plan básico de prevención de pérdidas y desperdicio de alimentos (PDA).	• Elabora un plan que contempla acciones concretas y registra evidencias del proceso.	• Estrategia Nacional de PDA. Requisitos RUNAEV. • Estrategia de capacitación, prevención y medición de desperdicios.	8 horas sincrónicas y 5 horas asincrónicas

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

Perfil Docente Recomendado

Equipo docente con formación en bromatología, gestión alimentaria o ingeniería en alimentos, con experiencia en procesos normativos y registro de productos. Se valorará formación pedagógica en educación de adultos y experiencia con MIPYMES alimentarias.

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.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): conjunto de normas y procedimientos que garantizan la higiene, calidad e inocuidad en la elaboración y manipulación de alimentos.