

Colegio de Nutricionistas de la Provincia de Córdoba

Honorarios Mínimos Éticos

Revisión – JUNIO 2021.-

Dpto. de Gestión Laboral



2021

COLEGIO DE NUTRICIONISTAS DE LA PROVINCIA DE CORDOBA

HONORARIOS MÍNIMOS ÉTICOS

El Colegio de Nutricionistas de la Provincia de Córdoba, según Ley 7661, propone aranceles y remuneraciones profesionales al ejercicio del Licenciado en Nutrición. Los Colegiados debemos observar los honorarios mínimos éticos vigentes, dispuestos desde la entidad Deontológica al momento de establecer montos por actividades profesionales solicitadas.

Se entiende por honorario mínimo ético a la retribución que debe percibir un profesional por el trabajo realizado a un particular y/o institución que lo requiere - sea éste de carácter público o privado-. El honorario expresa el valor monetario de la intervención profesional, considerando también, la carga adicional en cuanto al aval y responsabilidad con que el Licenciado en Nutrición emprendió la tarea encomendada.

Cada profesional, según su realidad laboral, podrá acordar un monto superior al mínimo sugerido.

A partir del análisis de diversos nomencladores definidos por entidades disciplinares y de otras profesiones, se definió establecer una unidad monetaria -a la que se le asigna un valor en pesos- denominada: **ALENCOR (Arancel del Licenciado en Nutrición Córdoba)**. El ALENCOR, como variable monetaria, se actualizará en función a la realidad económica Nacional.

El presente documento define áreas de desempeño profesional, a las cuales se les asignará un número determinado de ALENCOR. Para estimar el honorario mínimo se deberá proceder a multiplicar el monto establecido al ALENCOR por la cantidad de unidades establecidas para cada área.

VALOR DEL ALENCOR
=\$ 240

ÁREAS DE DESEMPEÑO DEL LICENCIADO EN NUTRICIÓN

- A. Actividad privada en consultorio, obras sociales, mutuales, entidades pre-pagas y domicilio.
- B. Actividad en hospitales, clínicas y sanatorios privados.
- C. Actividad en instituciones con actividades de asistencia discontinuada: geriátricos, hospitales de día, instituciones para PcD, centros de hemodiálisis, guardias en servicios de alimentación o asistenciales.
- D. Actividad Educativa
- E. Actividad en Servicios de Alimentación Institucional.
- F. Actividad en Industrias o Empresas relacionadas a la Tecnología de alimentos
- G. Actividad de Dirección Técnica de alimentos
- H. Actividad de Asesoría

ÁREAS DE DESEMPEÑO	ALENCOR
A-Consultorio	
Consulta particular eventual	5
Módulo nutricional (8 consultas)	32
Consulta domiciliaria	7
A-1 ÁREA DEPORTIVA INSTITUCIONAL	
Actividades que incluye la labor de la Nutricionista Deportiva: Evaluación clínica nutricional, anamnesis a deportistas Elaboración de plan alimentario individual Elaboración de plan y menú de concentración grupal Planificación de Menú e hidratación de pretemporadas Antropometría individual Test de Hidratación Seguimiento nutricional Suplementación Deportiva Planificación de hidratación y colaciones pre y post entrenamientos y/o partidos. Educación alimentaria individual y grupal (charlas, video, infografía, etc)	
2 DÍAS PRESENCIALES (DE 3 A 4 HS POR DIA)	120

3 DÍAS PRESENCIALES (DE 3 A 4 HS POR DIA)	170
4 DÍAS PRESENCIALES (DE 3 A 4 HS POR DIA)	191
5 DÍAS PRESENCIALES (DE 3 A 4 HS POR DIA)	240
6 DÍAS Y FULL TIME ESTE VALOR NO INCLUYE VIÁTICOS EN VIAJES, CONCENTRACIONES Y PRETEMPORADAS (Incluye Comida, viaje, hospedaje, etc)	290
A2 ÁREA DISCAPACIDAD	
<p>La Ley N° 24.901 instituyó el Sistema de Prestaciones Básicas de Atención Integral a favor de las Personas con Discapacidad, y la Resolución Ministerial N° 428/1999 del entonces MINISTERIO DE SALUD Y ACCIÓN SOCIAL aprobó el Nomenclador de Prestaciones Básicas para Personas con Discapacidad, cuyos aranceles se actualizan periódicamente según Resolución N° 1200/2012 de la SSSALUD que creó el SISTEMA UNICO DE REINTEGRO (S.U.R.).</p>	
<u>Actividad del Lic. en nutrición en neurorehabilitación</u> <ul style="list-style-type: none"> • Diagnóstico nutricional integral de la Persona con Discapacidad (PcD): tipo y grado de discapacidad, patologías asociadas, presencia de trastorno deglutorio; hábitos/costumbres; conducta alimentaria; estado nutricional etc. • Elaboración de plan alimentario adecuado/adaptado según tipo de discapacidad, características alimentarias y del entorno, potenciando habilidades y capacidades para una alimentación independiente • Coordinación con otros profesionales y no profesionales sobre estrategias específicas de alimentación según discapacidad, adaptaciones alimentarias necesarias, suplementación nutricional, etc • Educación alimentaria nutricional al paciente/cuidador/familia · Visitas y atención domiciliarias cuando sea necesario: supervisión, entrevistas con tutores/cuidadores • Determinación junto al equipo interdisciplinario del plan de tratamiento adecuado en cada caso 	<p>-Módulo simple (hasta 4 consultas mensuales) 17 alencor</p> <p>-Módulo intensivo (hasta 8 consultas mensuales) 32 alencor</p>
B- Hospitales, clínicas y sanatorios privados e Instituciones para personas con discapacidad	

<p>Profesionales que realizan tareas bajo relación de dependencia (entendiéndose por tal, con sujeción a órdenes e instrucciones, horarios, pago mensual, etc.) tienen derecho al cobro de las remuneraciones que para su categoría laboral establecen las escalas salariales de los convenios colectivos N.º 122/75 y 108/75</p> <p>Asimismo, se recuerda que las escalas salariales son actualizadas en cada reunión paritaria, razón por la cual se recomienda consultar las actualizaciones en la página del respectivo sindicato.</p>	
20 Hs. semanales/4 DIARIAS	160
40 Hs. semanales/8 DIARIAS	320
44 Hs. semanales/8 DIARIAS-4 HS SÁBADOS	350
C- Centros de Atención Discontinuada-	
Geriátricos – Guarderías – Centro de día -Centro Educativo terapéutico u Hogares para PcD	
Hasta 30 usuarios /7 Hs. semanales/1 vez por semana	84
Hasta 30 usuarios/15 hs semanales	180
Hasta 60 usuarios /12 Hs. semanales/2 veces por semana	120
Hasta 90 usuarios /15 Hs. semanales/3 veces por semana	150
<i>Centros de Hemodiálisis y Centros de día</i>	
Por 9 Hs. Semanales	85
Por 12 Hs. Semanales	115
Por 18 Hs. Semanales	144
<i>Guardias en Sanatorios o Servicios de Nutrición de Instituciones-</i>	

8 hs. Fines de semana y Feriados	22
D-Actividad Educativa	
Dirigida a Empresas	10/hora
Dirigida a Colegios	10/hora
Dirigida a profesionales: OCASIONAL	15/hora
Dirigida a profesionales: MODULAR- SECUENCIAL	
E- Actividad en Servicios de Alimentación Institucional	
Profesionales que desempeñen funciones en estos espacios, bajo relación de dependencia, tienen derecho al cobro de los salarios establecidos en las escalas del convenio colectivo 401/05. Se recuerda que las mismas son actualizadas en cada reunión paritaria, razón por la cual se recomienda consultar las actualizaciones en las páginas del respectivo sindicato.	
F- Actividad en Industrias o empresas relacionadas a tecnologías de alimentos	
Inscripción de productos	18
Desarrollo de productos, redacción de propiedades nutricionales del alimento, estrategias de comunicación	36
Jefatura de planta- 40 Hs. Semanales-	360
Implementación y/o Certificación de Normas de calidad e Inocuidad	5/hora
Auditorias	22
G- Actividad de Dirección Técnica de Alimentos	

Por 20 Hs. Semanales	160
Por 40 Hs. Semanales	320
Por 45 Hs. Semanales	350
2-Hs. Semanales	30
H- Actividad de Asesoría	
8- 10 Hs. Semanales	80
20 Hs. Semanales	160

A. Actividad privada en consultorio, obras sociales, mutuales, entidades pre-pagas y domicilio

A fin de fortalecer el rol del Licenciado en nutrición en el ámbito de consultorio, se recomienda establecer una **única prestación nutricional**, independientemente de las actividades que durante la misma se concreten - sin diferenciación entre entrega de plan alimentario del resto de las actividades-. A tal fin se detallan algunas de las que formarían parte de una consulta nutricional, pudiendo ejercer una o varias de ellas a lo largo de los encuentros: Anamnesis, valoración nutricional, plan alimentario, educación alimentaria, controles, consejería.

La duración de cada consulta se estima en 30 minutos mínimo, quedando el máximo a consideración de cada profesional.

A.1 - Consulta particular eventual: 5 ALENCOR

A.2- Módulo nutricional: Con el propósito de propiciar continuidad y adherencia al tratamiento en el tiempo, se sugiere proponer un tratamiento prolongado que contemple un mínimo de 8 consultas. Bajo esta modalidad, el valor de la consulta se establece en **4 ALENCOR**. Ej. Para un tratamiento de 8 encuentros, se estimará un monto equivalente a **32 ALENCOR**. El mismo podrá ser abonado en uno o dos pagos y las consultas caducarán en un período de tiempo, previamente acordado entre el profesional y el paciente.

A.3- Valoración Antropométrica y Composición Corporal Protocolo ISAK . Estudio ambulatorio particular, Nivel 1 (perfil reducido), Nivel 2 (perfil completo)

10 ALENCOR

A.3- Consulta Obras Sociales, mutuales y entidades pre-pagas: se sugiere acordar **3 ALENCOR** por consulta (considerando la realidad de este espacio de desempeño).

Aunque se establece como meta a alcanzar el valor de:

- **PLAN ALIMENTARIO: 3 ALENCOR.**

- **EVALUACION NUTRICIONAL: 3 ALENCOR.**

- **CONTROLES NUTRICIONALES: 3 ALENCOR.**

A.4 -Consulta domiciliaria: El colegiado deberá considerar la complejidad del caso, distancia, periodicidad en la asistencia, etc. El valor se estima en **7 ALENCOR** (no incluye gasto por movilidad).

A.5 - Valoración antropométrica: ISAK niveles 1 y 2. El valor incluye mediciones corporales y informe de composición corporal. No incluye la consulta nutricional. El valor se estima en: **10 ALENCOR**

B. Actividad en hospitales, clínicas y sanatorios privados.

Colegas que realizan tareas bajo relación de dependencia (entendiéndose por tal, con sujeción a órdenes e instrucciones, horarios, pago mensual, etc.) tienen derecho al cobro de las remuneraciones que para su categoría laboral establecen las escalas salariales de los convenios colectivos N.º 122/75 y 108/75. Pueden consultarse los valores en el siguiente link: <http://www.atsa.org.ar/uploads/pdfs/122-acta-acuerdo-y-escala-salarial-2017.pdf>

Asimismo, se recuerda que las escalas salariales son actualizadas en cada reunión paritaria, razón por la cual se recomienda consultar las actualizaciones en la página del respectivo sindicato.

Las funciones por llevarse a cabo son de gestión y administración de servicios, asistenciales, asesoría, educación e investigación según la envergadura de la institución/entidad empleadora.

En caso de que la demanda sea para alguna actividad concreta, por ejemplo, la planificación de menús, se recomienda proponer el desempeño integral de dicha actividad (diagnóstico, planificación y supervisión durante todas las etapas de elaboración de alimentos).

Se sugiere para aquellos profesionales que además de sus funciones cumplen el rol de jefes de servicio, director técnico de alimentos y/o tienen personal a su cargo, acordar un extra del 20% del sueldo por la responsabilidad que esta actividad implica.

- Por 20 hs semanales (lunes a viernes 4 hs diarias): **160 ALENCOR.**
- Por 40 hs semanales (lunes a viernes 8 hs. diarias): **320 ALENCOR.**
- Por 44 hs semanales (lunes a viernes 8 horas y sábados 4 hs o dos sábados 8 hs): **350 ALENCOR.**

C. Centros de Atención Discontinuada: Geriátricos, Guarderías, Centro de día, Centro Educativo terapéutico u Hogares para PcD

(Nota: se entiende como asistencia discontinuada, la presencia del profesional de modo NO diario a la institución o lugar de desempeño)

- Hasta 30 usuarios /7 Hs. Semanales **84 alencor**
- Hasta 30 usuarios /15 Hs. Semanales **170 alencor**

C.1- Guarderías, Geriátricos y otros espacios

Existen reglamentaciones, tanto en el ámbito provincial como municipal, a partir de las cuales se establecen exigencias que regulan la actividad en geriátricos y guarderías.

Dichas exigencias contemplan la frecuencia semanal y actividades a cumplimentar por un Lic en Nutrición.

Las cargas horarias de las reglamentaciones son acotadas para lograr un desempeño profesional responsable, por tanto, el Colegio - en resguardo de los profesionales y de la población asistida- sugiere que los colegiados lleven a cabo todas las funciones que le son propias a estos espacios laborales.

Recuerde que en espacios de estas características la RESPONSABILIDAD CIVIL Y PENAL DEL PROFESIONAL supera a la carga horaria que las normas vigentes exigen.

Se recomienda trabajar a partir de una propuesta integral que incluya la elaboración de la carpeta de menús, controles antropométricos y/o nutricionales, educación higiénico-alimentaria al personal de cocina, a los beneficiarios, al personal auxiliar y otros; control y supervisión de manipulación e higiene de alimentos y otras actividades que permitan la prestación de un servicio altamente profesionalizado. Las funciones y actividades que desempeña el profesional en el área de gestión alimentaria de este tipo de establecimientos son las inherentes a un Director Técnico de Alimentos, por tanto, sugerimos que se acuerden honorarios también por asumir la responsabilidad de tal envergadura. **(Ver punto "G. Dirección Técnica de Alimentos")**

- Establecimientos hasta 30 personas: **84 ALENCOR** (7 horas semanales)
- Establecimientos hasta 60 usuarios: **120 ALENCOR** (12 horas semanales, 2 veces por semana)
- Instituciones/establecimientos hasta 90 usuarios: **150 ALENCOR** (15 hs., 3 veces por semana)

C.2- Guardias en Servicios de Alimentación y Nutrición de Clínicas, Sanatorios, Obras Sociales, etc.

- Guardias de Fin de Semana o Feriados - 8hs: **22 ALENCOR**

C.3- Centros de Hemodiálisis.

- Por 9hs semanales (Frecuencia semanal 3 días y jornadas de 3 horas diarias):
85 ALENCOR
- Por 12 hs semanales (Frecuencia semanal 3 días y jornadas de 4 horas diarias)
115 ALENCOR

- Por 18 hs semanales (Frecuencia semanal 3 días y jornadas de 6 horas diarias)

144 ALENCOR

D. Actividad educativa

Se sugiere acordar un arancel por hora de actividad docente (60 minutos), dependiendo de las características de la disertación, público destinatario, extensión temporal (eventual o secuencial) y características de la capacitación.

- **ACTIVIDAD EDUCATIVA DIRIGIDA A EMPRESAS:** (Ej.: charla- taller). **10 ALENCOR por hora.**
- **ACTIVIDAD EDUCATIVA DIRIGIDA A COLEGIOS:** **6/5 ALENCOR por hora.**
- **ACTIVIDADES EDUCATIVA DIRIGIDA A PROFESIONALES OCACIONAL:** **10 por hora.**
- **ACTIVIDADES EDUCATIVA DIRIGIDA A PROFESIONALES MODULAR:** **15 ALENCOR por hora.**

Por participación en la organización de un evento se sugiere acordar un porcentaje de utilidades que variará de acuerdo con el tipo de evento, grado de compromiso y función a cumplir en el mismo.

E. Actividad en servicios de alimentación institucional

Profesionales que desempeñen funciones en empresas de servicios de alimentación, bajo relación de dependencia, tienen derecho al cobro de los salarios establecidos en las escalas del convenio colectivo N° 401/05, con la diferenciación según establecimientos que constituyan el servicio a su cargo.

Servicios privados: <http://www.uthgra.org.ar/wp-content/uploads/2017/05/Escalas-PRIVADOS-CACYR-CAECSACPA.pdf>

Servicios públicos: <http://www.uthgra.org.ar/wp-content/uploads/2017/06/Escalas-PUBLICOS-Junio-2017-Mayo-2018-CACYR-CAECSACPA.pdf>

Asimismo, se recuerda que las escalas salariales son actualizadas en cada reunión paritaria, razón por la cual se recomienda consultar las actualizaciones en las página del respectivo sindicato.

F. Actividad en industrias o empresas relacionadas a tecnologías de alimentos

F.1- Inscripción de productos ante Entes Provinciales o Municipales

El profesional tiene a su cargo la tramitación de RNE, RNPA, Habilitación Municipal o Inscripción de Productos en Calidad Alimentaria. Esto suele cobrarse por separado de los honorarios mensuales, debido a que requiere que el Profesional vaya a las Dependencias citadas varias veces, particularmente si son productos especiales. Se podrían cobrar considerando el tiempo insumido en la realización del mismo-

- **18 ALENCOR** por trámite + costo de timbrados a cargo de la Empresa elaboradora.

F.2- Desarrollo de productos, redacción de propiedades nutricionales del alimento, estrategias de comunicación:

El desarrollo de productos se cobra por tipo de producto y por tiempo que lleva a cabo el desarrollo del mismo: se incluye aquí la formulación, selección de materias primas, puesta a punto de líneas productivas, y rotulado nutricional del producto obtenido, con informe técnico y recomendaciones respecto a envase.

Calculando horas de desarrollo y acordando por hora de asesoría profesional.

36 ALENCOR (teniendo en cuenta el producto a desarrollar)

F.3- Jefatura de planta:

El Lic. en Nutrición puede ser Jefe de planta y no ser el DT del Establecimiento. Este trabajo incluye: control de stock de materias primas e insumos, productos en proceso y productos terminados, manejo y control de personal, planificación de producción, control de BPM, POES, manejo del plan de control de plagas, capacitación a personal de planta y personal de venta si lo requiere.

Cabe aclarar que el convenio colectivo de los empleados de la alimentación no incluye Lic. en Nutrición, este espacio de desempeño sería comparable con las actividades desarrolladas en empresas de catering.

- Por 40hs semanales: **360 ALENCOR//** (lunes a viernes 8hs diarias)

Estos honorarios no contemplan el monto a abonar en relación con la condición de monotributista.

F.4 Implementación y/o Certificación de Normas de Calidad e Inocuidad.

El Lic. En Nutrición participa en el proceso de implementación y/o certificación de normas de calidad e inocuidad. Realizando distinto tipo de actividades que tengan por objetivo establecer normas y procedimientos (Ejemplos: desarrollo de procedimientos, elaboración de manuales, preparación de la documentación, capacitaciones específicas al personal, gestión de análisis fisicoquímicos y microbiológicos, entre otras) que servirán de base para una posterior certificación de alguna de las normas voluntarias certificables si así lo decidiera la empresa en cuestión. Para estimar los honorarios profesionales, estimar el tiempo insumido en la realización del mismo y calculado como hora de asesoría profesional.

- **5 ALENCOR** por hora.

F.5 Auditorias

La auditoría es un proceso sistemático, independiente y documentado en el cual el Lic. en Nutrición puede desarrollarse como auditor, ya sea en auditorias de primera parte (empresa a si misma), segunda parte (cliente a la empresa) o tercera parte (auditor independiente a la empresa para dar evidencia al cliente). Para estimar los honorarios profesionales, estimar el tiempo insumido en la realización de la auditoria y el nivel de complejidad demandado (POES, BPM, ISO, HACCP).

- **22 ALENCOR** (por auditoría. Incluye la planificación de la auditoría, auditoría in situ y entrega de informe final)

F.6 Asesorías (Ver punto H)

F.7 Actividad Educativa. (Ver punto D)

G. Dirección Técnica de Alimentos

El Código Alimentario Argentino define en el Capítulo II, Artículos 17 y 19, las funciones y responsabilidades inherentes al Director Técnico de alimentos (certificación de aptitud, calidad, conservación y adecuación de materias primas, entre las funciones principales). A su vez, el director Técnico tiene a su cargo el rotulado nutricional, que comprende tanto la declaración del valor energético y de nutrientes, como la declaración de propiedades nutricionales (información nutricional complementaria).

Junto a propietarios y gerentes, son directamente responsables de infracciones que pudiera cometer el personal del establecimiento. Por tanto los honorarios propuestos debieran contemplar, además de los mencionados aspectos, la envergadura y características de la empresa.

En aquellos casos en donde se requiera una permanencia diaria en el lugar se recomienda:

- Por 20hs semanales: **160 ALENCOR** (lunes a viernes 4hs diarias)
- Por 40hs semanales: **320 ALENCOR** (lunes a viernes 8hs diarias)
- Por 45hs semanales: **350 ALENCOR** (lunes a viernes 8hs y sábado o domingo 4hs. O jornadas extendidas de lunes a viernes de 9hs diarias)
- Para la Dirección Técnica en locales menor envergadura la asistencia discontinuada (según disposición de Calidad Alimentaria) sugiere una carga horaria mínima de 2 hs. semanales. Los honorarios corresponderían a **30 ALENCOR**

H. Actividad de Asesoría

Esta función contempla actividades como diagnóstico, planificación, proyección evaluación y/o elaboración de una propuesta en relación con una situación puntual. Se recomienda realizar la presentación bajo la modalidad de informe escrito a la persona, empresa o institución solicitante.

- Asesoría que demande 8- 10 hs semanales: **80 ALENCOR**
- Asesoría que demande un promedio de 20hs semanales: **160 ALENCOR**