



**Colegio de Nutricionistas  
de la Provincia de Córdoba**

# **Honorarios Mínimos Éticos**

**Revisión Julio 2024**

Comisión de Gestión Laboral

## HONORARIOS MÍNIMOS ÉTICOS

El Colegio de Nutricionistas de la Provincia de Córdoba, según Ley 7661, propone aranceles y remuneraciones profesionales al ejercicio del Licenciado y Licenciada en Nutrición.

Los Colegiados deben 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 y Licenciada 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 y Licenciada 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 = \$2700**

ÁREAS DE DESEMPEÑO DEL LICENCIADO/A EN NUTRICIÓN		ALENCOR	PESOS
<b>A. Actividad privada en consultorio, obras sociales, mutuales, entidades prepagas</b>			
Consulta eventual		5	13500
Módulo nutricional (8 consultas)		32	86400
Consulta domiciliaria		7	18900
Valoración antropométrica eventual (ISAK I y II)		7	18900
Valoración InBody		10	27000
<b>A. 1. Área deportiva institucional</b>			
10 Hs semanales		120	324000
20 Hs semanales		240	648000
<b>A. 2. Área discapacidad</b>			
Módulo simple (hasta 4 consultas mensuales)		17	45900
Módulo intensivo (hasta 8 consultas mensuales)		32	86400
<b>B. Hospitales, clínicas y sanatorios privados e Instituciones para personas con discapacidad</b>			
20 Hs. Semanales / 4 Hs. Por día	Convenios colectivos Nº 122/75 y 108/75	160	432000
40 Hs. Semanales / 8 Hs. Por día		320	864000
44 Hs. Semanales / 8 Hs. Por día de lunes a viernes y 4 Hs. los sábados		350	945000
<b>C. Centros de Atención Discontinuada</b>			
<b>C. 1. Geriátricos, Guarderías, Centro Educativo terapéutico u Hogares para PcD</b>			
10 Hs. Semanales		120	324000
<b>C. 2. Centros de Hemodiálisis y Centros de día</b>			
10 Hs. Semanales		120	324000
<b>C. 3. Guardias en Servicios de Alimentación y Nutrición de Clínicas, Sanatorios u Obras Sociales</b>			
8 Hs. Fines de semana y feriados		22	59400
<b>D. Actividad Educativa (valor por hora)</b>			
Dirigida a Empresas		10	27000
Dirigida a Colegios		10	27000
Dirigida a profesionales (OCASIONAL)		15	40500
Dirigida a profesionales (MODULAR – SECUENCIAL)		Ver el detalle	
Dirigida a la comunidad o poblaciones especiales		10	27000
<b>E. Actividad de Investigación</b>			
Director/a full time (40 Hs. Semanales)	Convenio Colectivo		
Director/a part time (20 Hs. Semanales)			
Miembro full time (40 Hs. Semanales)			
Miembro part time (20 Hs. Semanales)			
Asesor/a			

<b>F. Actividad en Servicios de Alimentación Institucional</b>		
Servicios públicos y privados	Convenio Colectivo	
<b>G. Actividad en Industrias o Empresas relacionadas a la Tecnología de alimentos</b>		
G.1. Inscripción de productos ante entes provinciales o municipales	18	48600
G.2. Rotulado nutricional	15 /producto base	40500
	5 /prod. Adicional	13500
G.3. Desarrollo de productos	36	97200
G.4. Jefatura de planta (40 Hs. Semanales)	360	972000
G.5. Implementación y/o Certificación de Normas de calidad e Inocuidad (valor por hora)	5	13500
G.6. Auditorias	22	59400
<b>H. Actividad de Dirección Técnica de Alimentos</b>		
20 Hs. Semanales	160	432000
2 Hs. Semanales	30	81000
<b>I. Actividad de Asesorías</b>		
10 Hs. Semanales	80	216000

## ÁREAS DE DESEMPEÑO DEL LICENCIADO Y LICENCIADA EN NUTRICIÓN

### A. ACTIVIDAD PRIVADA EN CONSULTORIO, OBRAS SOCIALES, MUTUALES, ENTIDADES PREPAGAS Y DOMICILIO

A fin de fortalecer el rol del Licenciado y Licenciada 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. 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.

- **Consulta nutricional: 5 ALENCOR.**
- **Módulo nutricional (8 consultas): 32 ALENCOR.** 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.
- **Consulta domiciliaria: 7 ALENCOR.** El colegiado deberá considerar la complejidad del caso, distancia, periodicidad en la asistencia, etc. El valor del ALENCOR no incluye gasto por movilidad.
- **Valoración antropométrica eventual (ISAK I y II): 7 ALENCOR.**
- **Valoración InBody: 10 ALENCOR.**

### 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.).

- **10Hs semanales divididos en 2-3 días: 120 ALENCOR.**
- **20Hs semanales divididos en 3-5 días: 240 ALENCOR.**

### A. 2. ÁREA DISCAPACIDAD

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, cuyos aranceles se actualizan periódicamente según Resolución N° 1200/2012 de la SSSALUD que creó el SISTEMA UNICO DE REINTEGRO (S.U.R.).

Actividad del Lic. en Nutrición en neurorehabilitación:

- 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.
- **Módulo simple (hasta 4 consultas mensuales): 17 ALENCOR.**
  - **Módulo intensivo (hasta 8 consultas mensuales): 32 ALENCOR.**

## **B. HOSPITALES, CLÍNICAS Y SANATORIOS PRIVADOS E INSTITUCIONES PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD**

Profesionales que realizan tareas bajo relación de dependencia 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.

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 se realice alguna actividad referida al Servicio de Alimentación, se sugiere que además de sus funciones, acuerden por separado, los honorarios de dicha área (ver punto F “Servicio de Alimentación Institucional”).

- **Por 20 Hs. Semanales / 4 Hs. Por día: 160 ALENCOR.**
- **Por 40 Hs. Semanales / 8 Hs. Por día: 320 ALENCOR.**
- **Por 44 Hs. Semanales / 8 Hs. Por día de lunes a viernes y 4 Hs. los sábados: 350 ALENCOR.**

## **C. CENTROS DE ATENCIÓN DISCONTINUADA**

Se entiende como asistencia discontinuada, la presencia del profesional de modo NO diario a la institución o lugar de desempeño).

### **C. 1. GERIÁTRICOS, GUARDERÍAS, CENTRO EDUCATIVO TERAPÉUTICO U HOGARES PARA PcD**

Existen reglamentaciones 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”).

- **10 Hs. Semanales: 120 ALENCOR.**

## **C. 2. CENTROS DE HEMODIÁLISIS Y CENTROS DE DÍA**

- **10 Hs. Semanales: 120 ALENCOR.**

## **C. 3. GUARDIAS EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN DE CLÍNICAS, SANATORIOS U OBRAS SOCIALES**

- **8 Hs. Fines de semana y feriados: 22 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.

- **Dirigida a Empresas: 10 ALENCOR por hora.**
- **Dirigida a Colegios: 10 ALENCOR por hora.**
- **Dirigida a profesionales (OCASIONAL): 15 ALENCOR por hora.**
- **Dirigida a profesionales (MODULAR – SECUENCIAL):** 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.
- **Dirigida a la comunidad o poblaciones especiales: 10 ALENCOR por hora.**

## **E. ACTIVIDAD DE INVESTIGACIÓN**

Estas actividades comprenden trabajos creativos realizados de forma sistemática para incrementar el acervo de conocimiento, en el ámbito científico, humanístico, cultural, social o tecnológico, y su uso a fin de crear nuevos usos y aplicaciones. Se rigen bajo el Convenio Colectivo de Trabajo General Para la Administración Pública Nacional (ley n°214-06).

- **Director/a full time (40 Hs. Semanales)**

- **Director/a part time (20 Hs. Semanales)**
- **Miembro full/time (40 Hs. Semanales)**
- **Miembro part time (20 Hs. Semanales)**
- **Asesor/a**

## **F. ACTIVIDAD EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN INSTITUCIONAL**

Los 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.

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

## **G. ACTIVIDAD EN INDUSTRIAS O EMPRESAS RELACIONADAS A TECNOLOGÍAS DE ALIMENTOS**

- **G.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.**
- **G.2. Rotulado nutricional:** Se entiende en esta categoría a toda descripción destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutricionales de un alimento ya desarrollado. **15 ALENCOR por producto base / 5 ALENCOR por adicional.**
- **G.3. Desarrollo de productos:** Esta categoría comprende la redacción de propiedades nutricionales del alimento, el rotulado nutricional y las 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).
- **G.4. 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 al Lic. en Nutrición, este espacio de desempeño sería comparable con las actividades desarrolladas en empresas de catering. **360 ALENCOR por 40 Hs. Semanales**

- **G.6. Implementación y/o Certificación de Normas de calidad e Inocuidad:** Actividades que tengan por objetivo establecer normas y procedimientos que servirán de base para una posterior certificación de alguna de las normas voluntarias certificables si así lo decidiera la empresa en cuestión. **5 ALENCOR por hora.**
- **G.7. 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).

## H. ACTIVIDAD DE 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.

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 20 Hs Semanales: 160 ALENCOR** (lunes a viernes 4 Hs. diarias).
- **Por 2 Hs. Semanales: 30 ALENCOR** (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).

## I. ACTIVIDAD DE ASESORIAS

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 20 Hs semanales: 160 ALENCOR**