Colegio de Nutricionistas
de la Provincia de Córdoba

HME

Honorarios Mínimos Éticos 2026

El Colegio de Nutricionistas de la Provincia de Córdoba, en el marco de la Ley Provincial N° 7661, establece y propone aranceles y remuneraciones profesionales para el ejercicio del Licenciado y la Licenciada en Nutrición.

Los honorarios profesionales, en el ejercicio independiente de la profesión, no constituyen materia de orden público, por lo que deben ser libremente acordados entre las partes. En este contexto, los presentes Honorarios Mínimos Éticos constituyen un parámetro de referencia para aquellos y aquellas profesionales que desarrollan su actividad sin relación de dependencia.

Las y los profesionales colegiados deberán observar los honorarios mínimos éticos vigentes, definidos por la entidad deontológica al momento de fijar los montos correspondientes a las actividades profesionales requeridas.

Se entiende por honorario mínimo ético la retribución que corresponde percibir por el trabajo profesional realizado para personas particulares y/o instituciones, tanto del ámbito público como privado. Dicho honorario representa el valor económico de la intervención profesional, contemplando además el aval técnico, la responsabilidad profesional y el compromiso asumido por el Licenciado o la Licenciada en Nutrición en el desarrollo de la tarea encomendada.

Sin perjuicio de ello, cada profesional, de acuerdo con su trayectoria, experiencia y condiciones laborales, podrá acordar honorarios superiores al mínimo sugerido.

A partir del análisis de diversos nomencladores establecidos por entidades disciplinares y por otras profesiones de la salud, se definió la creación de una unidad monetaria denominada **ALENCOR (Arancel del Licenciado y Licenciada en Nutrición Córdoba)**, a la cual se le asigna un valor en pesos. El ALENCOR constituye una variable monetaria que será actualizada periódicamente en función de la realidad económica nacional.

El presente documento establece las distintas áreas de desempeño profesional, asignando a cada una un número determinado de unidades ALENCOR. Para calcular el honorario mínimo ético, deberá multiplicarse el valor vigente del ALENCOR por la cantidad de unidades establecidas para cada área de ejercicio profesional.

En el mes de marzo del año 2026 se realizó una actualización del presente documento que incluyó las siguientes adecuaciones técnicas: se ajustó el valor del ALENCOR tomando como referencia una canasta de consumo representativa para profesionales; se estableció la equiparación de los honorarios correspondientes a

actividades que, por su naturaleza, alcance técnico e incumbencia profesional, resultan análogas a las desarrolladas por otras profesiones, evitando asimetrías arancelarias para prestaciones equivalentes y garantizando el debido reconocimiento profesional; y se incorporaron al sistema de unidades ALENCOR las actividades vinculadas al ámbito de la industria de la alimentación, asignándoles su correspondiente valoración arancelaria.

VALOR DEL ALENCOR = $6.300

ÁREAS DE DESEMPEÑO PROFESIONAL	Valor sugerido en ALENCOR	Valor sugerido en PESOS
A. Atención nutricional ambulatoria		
A. 1. Actividad privada en consultorio, obras sociales, mutuales, entidades prepagas		
a. Consulta nutricional	5	$31.500
b. Consulta domiciliaria	10	$63.000
c. Valoración antropométrica eventual (ISAK I y II)	7	$44.100
d. Valoración InBody	10	$63.000
A. 2. Área deportiva institucional		
a. 10 h semanales	120	$756.000
b. 20 h semanales	240	$1.512.000
A. 3. Área discapacidad		
a. Módulo simple (hasta 4 consultas mensuales)	17	$107.100
b. Módulo intensivo (hasta 8 consultas mensuales)	32	$201.600
B. Hospitales, clínicas y sanatorios privados e Instituciones para personas con discapacidad		
a. 20 h semanales / 4 h por día	175	$1.102.500
b. 40 h semanales / 8 h por día	351	$2.211.300
c. 44 h semanales / 8 h por día de lunes a viernes y 4 h los sábados	386	$2.431.800
C. Centros de Atención Discontinuada		
C. 1. Geriátricos, Guarderías, Centro Educativo terapéutico u Hogares para PcD		
a. 10 h semanales	123	$774.900
C. 2. Centros de Hemodiálisis y Centros de día		
a. 10 h semanales	123	$774.900
C. 3. Guardias en Servicios de Alimentación y Nutrición de Clínicas, Sanatorios u Obras Sociales		
a. 8 h fines de semana y feriados	41	$258.300
D. Actividad Educativa (valor por hora)		
a. Dirigida a empresas	15	$94.500
b.Dirigida a colegios	10	$63.000
c. Dirigida a profesionales (ocasional)	15	$94.500
d. Dirigida a la comunidad o poblaciones especiales	10	$63.000
E. Actividad de Investigación		
a. Director/a full time (40 h semanales)	Convenio Colectivo	
b. Director/a part time (20 h semanales)		
c. Miembro full time (40 h semanales)		
d. Miembro part time (20 h semanales)		
e. Asesor/a		

F. Actividad en Servicios de Alimentación Institucional		
a. Inicial / operativo (40 h semanales)	360	$2.268.000
b. Intermedio / especializado (40 h semanales)	430	$2.709.000
c. Jefatura de planta (40 h semanales)	527	$3.320.100
G. Actividad en Industrias o Empresas relacionadas a la Tecnología de alimentos		
a. Inscripción de productos alimenticios municipal (RMPA)	40	$252.000
b. Inscripcion de productos alimenticios provincial (RNPA)	75	$472.500
c. Rotulado nutricional + monografía de producto	25	$157.500
d. Desarrollo de productos	75	$472.500
e. Jefatura de planta (40 h semanales)	527	$3.320.100
f. Implementación y/o Certificación de Normas de calidad e Inocuidad (valor por hora)	10	$63.000
g. Auditorias	75	$472.500
H. Actividad de Dirección Técnica de Alimentos		
a. Valor mínimo mensual (hasta 2h dedicación semanal)	50	$315.000
b. Valor por hora	10	$63.000
I. Actividad de Asesorías		
a. Asesorías que demanden 8-10 h semanales	123	$774.900
b. Asesorías que demanden un promedio de 20 h semanales	246	$1.549.800

El ajuste del valor del ALENCOR se realizó en las áreas A.1.b; B (incisos a, b y c); C.1.a; C.2.a; C.3.a; D.a; E (incisos a, b, c, d y e); F.a; G (incisos a, b, c, d y e); H (incisos a y b); e I (incisos a y b).

ÁREAS DE DESEMPEÑO DEL LICENCIADO Y LICENCIADA EN NUTRICIÓN

A. ATENCIÓN NUTRICIONAL AMBULATORIA

Se entiende por Atención Nutricional Ambulatoria a la prestación profesional realizada en consultorio, centros de salud o modalidad domiciliaria/virtual, dirigida a personas particulares sin requerimiento de internación. Comprende la evaluación del estado nutricional, diagnóstico, planificación alimentaria, seguimiento y educación nutricional, conforme a las incumbencias profesionales vigentes.

A. 1. ACTIVIDAD PRIVADA EN CONSULTORIO, OBRAS SOCIALES, MUTUALES, ENTIDADES PREPAGAS Y DOMICILIO

Con el objetivo de fortalecer el rol profesional del Licenciado y la Licenciada en Nutrición en el ámbito asistencial, se recomienda establecer una única prestación nutricional, independientemente de las actividades específicas desarrolladas durante la consulta, evitando la diferenciación entre la entrega de plan alimentario y el resto de las intervenciones profesionales. La consulta nutricional comprende un proceso integral de

atención que puede incluir, según criterio profesional y necesidades del paciente, una o varias de las siguientes actividades:

- Anamnesis alimentaria y clínica.
- Valoración nutricional.
- Elaboración y/o adecuación del plan alimentario.
- Educación alimentaria y nutricional.
- Controles y seguimiento nutricional.
- Consejería nutricional.

La duración mínima estimada para cada consulta será de 30 minutos, quedando la extensión máxima sujeta al criterio del profesional interviniente.

a. **Consulta nutricional:** Valor sugerido **5 ALENCOR.**
b. **Consulta domiciliaria:** Valor sugerido **10 ALENCOR.** El profesional deberá considerar variables tales como complejidad del caso, distancia, frecuencia de asistencia y condiciones particulares de la atención. El valor del ALENCOR no incluye gastos de movilidad.
c. **Valoración antropométrica eventual (ISAK I y II):** Valor sugerido **7 ALENCOR.**
d. **Valoración InBody:** Valor sugerido **10 ALENCOR.**

A. 2. ÁREA DEPORTIVA INSTITUCIONAL

La intervención del/de la profesional en Nutrición Deportiva incluye acciones de evaluación, planificación, seguimiento y educación nutricional orientadas a optimizar el rendimiento deportivo, la recuperación y el cuidado integral de la salud del/de la deportista. Entre las actividades profesionales se contemplan:

- Evaluación clínica y nutricional del deportista.
- Anamnesis alimentaria y deportiva.
- Elaboración de planes alimentarios individuales.
- Diseño de planes y menús de concentración grupal.
- Planificación nutricional e hídrica en períodos de pretemporada.
- Valoración antropométrica individual.
- Realización de test de hidratación.
- Seguimiento nutricional individual y grupal.
- Asesoramiento y planificación de suplementación deportiva.
- Planificación de hidratación y colaciones pre y post entrenamientos y/o competencias.
- Educación alimentaria y nutricional individual y grupal mediante talleres, charlas, material audiovisual, infografías u otras estrategias educativas.

a. **Por 10 horas semanales,** distribuidas en **2 a 3 días de trabajo:** Valor sugerido **120 ALENCOR.**
b. **Por 20 horas semanales,** distribuidas en **3 a 5 días de trabajo:** Valor sugerido **240 ALENCOR.**

A. 3. ÁREA DISCAPACIDAD

La Ley Nacional N.° 24.901 instituyó el Sistema de Prestaciones Básicas de Atención Integral a favor de las Personas con Discapacidad, en el marco del cual se inscriben las prestaciones interdisciplinarias destinadas a garantizar la atención integral de las personas con discapacidad.

Asimismo, la Resolución Ministerial N.° 428/1999, con aranceles actualizados periódicamente conforme a la Resolución N.° 1200/2012 de la Superintendencia de Servicios de Salud (SSSALUD), que creó el Sistema Único de Reintegro (S.U.R.), establece el encuadre normativo para dichas prestaciones.

La intervención nutricional forma parte del abordaje interdisciplinario orientado a favorecer la salud, funcionalidad, autonomía y calidad de vida de la Persona con Discapacidad (PcD), incluyendo las siguientes acciones:

- Diagnóstico nutricional integral de la Persona con Discapacidad, considerando tipo y grado de discapacidad, patologías asociadas, presencia de trastornos deglutorios, hábitos y costumbres alimentarias, conducta alimentaria y estado nutricional.
- Elaboración de planes alimentarios adecuados y/o adaptados según tipo de discapacidad, características individuales, contexto familiar y entorno, promoviendo el desarrollo de habilidades para una alimentación lo más independiente posible.
- Coordinación interdisciplinaria con profesionales y cuidadores en relación con estrategias específicas de alimentación, adaptaciones alimentarias requeridas y suplementación nutricional.
- Educación alimentaria y nutricional dirigida al paciente, cuidadores y familia.
- Atención y visitas domiciliarias cuando la situación clínica lo requiera, incluyendo supervisión alimentaria y entrevistas con tutores o cuidadores.
- Participación en la definición del plan terapéutico junto al equipo interdisciplinario, de acuerdo con las necesidades particulares de cada caso.

a. **Módulo simple (hasta 4 consultas mensuales):** Valor sugerido **17 ALENCOR.**
b. **Módulo intensivo (hasta 8 consultas mensuales):** Valor sugerido **32 ALENCOR.**

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

Los profesionales que desarrollen actividades bajo modalidad independiente o autónoma, sin encontrarse vinculados por relación de dependencia, deberán pactar sus

honorarios en función de la carga horaria, la complejidad de las tareas y el nivel de responsabilidad asumido.

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").

a. **Por 20 Hs. Semanales / 4 Hs. Por día: 175 ALENCOR.**
b. **Por 40 Hs. Semanales / 8 Hs. Por día: 351 ALENCOR.**
c. **Por 44 Hs. Semanales / 8 Hs. Por día de lunes a viernes y 4 Hs. los sábados: 386 ALENCOR.**

C. CENTROS DE ATENCIÓN DISCONTINUADA

Se entiende por atención discontinuada aquella modalidad asistencial en la cual el/la profesional desarrolla sus actividades en la institución o ámbito de desempeño sin presencia diaria, concurriendo en días y horarios previamente establecidos según las necesidades del servicio y la planificación institucional.

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

Existen reglamentaciones vigentes que establecen requisitos y condiciones para el funcionamiento de instituciones geriátricas y centros de cuidado diurno, incluyendo la obligatoriedad de la intervención del/de la Licenciado/a en Nutrición, definiendo frecuencias mínimas de asistencia y actividades profesionales a cumplimentar.

Si bien dichas normativas determinan cargas horarias mínimas, estas resultan acotadas para garantizar un desempeño profesional integral. En este sentido, el Colegio, en resguardo del ejercicio profesional y de la calidad de atención brindada a la población asistida, recomienda que los/as colegiados/as desarrollen la totalidad de las funciones inherentes al rol profesional dentro de estos espacios laborales.

Cabe recordar que, en instituciones de estas características, la responsabilidad civil y penal del/de la profesional excede la carga horaria mínima establecida por la normativa vigente.

Se sugiere implementar una propuesta de trabajo integral, que contemple, entre otras, las siguientes acciones:

- Elaboración y actualización de la carpeta de menús institucionales

- Evaluación y controles antropométricos y/o nutricionales de las personas asistidas.
- Educación higiénico-alimentaria dirigida al personal de cocina, beneficiarios, personal auxiliar y equipos de trabajo.
- Supervisión de manipulación segura e higiene de los alimentos.
- Control de procesos de producción alimentaria y organización del servicio de alimentación.
- Otras actividades orientadas a garantizar un servicio alimentario seguro, adecuado y profesionalizado.
- Las funciones desarrolladas en el área de gestión alimentaria dentro de estos establecimientos corresponden, en gran medida, a las propias de un/a Director/a Técnico/a de Alimentos. En consecuencia, se recomienda acordar honorarios profesionales acordes a la responsabilidad asumida (ver apartado **"H. Dirección Técnica de Alimentos"**).

a. **Por 10 horas semanales:** Valor sugerido **123 ALENCOR.**

C. 2. CENTROS DE HEMODIÁLISIS Y CENTROS DE DÍA

a. **Por 10 horas semanales:** Valor sugerido **123 ALENCOR.**

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

a. **Por 8 horas los fines de semana y feriados:** Valor sugerido **41 ALENCOR.**

D. ACTIVIDAD EDUCATIVA

Se sugiere establecer un arancel por hora de actividad docente (60 minutos), considerando las características de la disertación, el público destinatario, la duración de la actividad (eventual o de carácter secuencial) y las particularidades de la capacitación a desarrollar.

a. **Dirigida a empresas:** Valor sugerido **15 ALENCOR por hora.**
b. **Dirigida a colegios:** Valor sugerido **10 ALENCOR por hora.**
c. **Dirigida a profesionales (ocasional):** Valor sugerido **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.

d. **Dirigida a la comunidad o poblaciones especiales:** Valor sugerido **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 nº214-06).

- 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

La determinación de honorarios mínimos éticos considera el nivel de responsabilidad, autonomía y jerarquía funcional del profesional.

F. a. Inicial: Profesional que desempeña funciones técnicas específicas dentro del servicio de alimentación, con responsabilidad acotada y sin personal a cargo, actuando conforme a lineamientos previamente establecidos.

Por 40 horas semanales: Valor sugerido **360 ALENCOR.**

F. b. Intermedio: Profesional con mayor grado de autonomía y experiencia, que asume responsabilidades ampliadas en la planificación, supervisión y control de procesos, pudiendo coordinar parcialmente equipos o áreas operativas.

Por 40 horas semanales: Valor sugerido **430 ALENCOR.**

F. c. Jefe de planta: Profesional con responsabilidad integral sobre el servicio o área a su cargo, con funciones de dirección técnica, coordinación general y supervisión de equipos, interviniendo en la toma de decisiones estratégicas y organizacionales.

Por 40 horas semanales: Valor sugerido **510 ALENCOR.**

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

G.a. Inscripción de productos alimenticios municipales (RMPA): Valor sugerido **40 ALENCOR.**

G.b. Inscripción de productos alimenticios provinciales (RNPA): Valor sugerido **75 ALENCOR.**

G.c. Rotulado nutricional y monografía de producto: Valor sugerido **25 ALENCOR.**

G.d. Desarrollo del producto: Valor sugerido **75 ALENCOR.**

Esta categoría comprende la redacción de declaraciones de propiedades nutricionales, el diseño del rotulado nutricional y el desarrollo de estrategias de comunicación asociadas al producto alimenticio.

El desarrollo de productos se arancelará según el tipo de producto y el tiempo profesional requerido para su ejecución. Se incluyen en esta categoría las actividades de formulación, selección de materias primas, puesta a punto de procesos y/o líneas productivas, elaboración del rotulado nutricional del producto obtenido, así como la elaboración de un informe técnico con recomendaciones relativas al envase y su adecuación.

G.e. Jefatura de planta: Valor sugerido **527 ALENCOR.**

El Licenciado o la Licenciada en Nutrición podrá desempeñarse como Jefe/a de Planta sin asumir necesariamente la función de Director Técnico del establecimiento.

Este rol comprende, entre otras tareas, el control de stock de materias primas e insumos, productos en proceso y productos terminados; la gestión, supervisión y organización del personal; la planificación de la producción; el control y seguimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES); la implementación y monitoreo del plan de control de plagas; y la capacitación del personal de planta y, cuando corresponda, del personal de venta.

Se aclara que el Convenio Colectivo de Trabajo de los empleados de la industria de la alimentación no contempla la figura profesional del Licenciado o la Licenciada en Nutrición. En este sentido, este ámbito de desempeño resulta equiparable a funciones de gestión y coordinación desarrolladas en empresas de servicios de alimentación o catering.

G.f. Implementación y/o certificación de normas de calidad e inocuidad (valor por hora): Valor sugerido **10 ALENCOR.**

Comprende las actividades destinadas a establecer normas, protocolos y procedimientos operativos que sirvan de base para la posterior certificación en normas voluntarias certificables, conforme a la decisión de la empresa solicitante.

G.g. Auditorías: Valor sugerido **75 ALENCOR.**

La auditoría constituye un proceso sistemático, independiente y documentado, en el cual el Licenciado o la Licenciada en Nutrición puede desempeñarse como auditor/a en auditorías de primera parte (realizadas por la propia empresa), de segunda parte (realizadas por un cliente a la empresa) o de tercera parte (realizadas por un auditor independiente con el fin de aportar evidencia objetiva a un cliente u organismo externo).

Para la estimación de los honorarios profesionales se recomienda considerar el tiempo requerido para la planificación, ejecución y elaboración del informe de auditoría, así como el nivel de complejidad del proceso evaluado, incluyendo sistemas y estándares tales como POES, BPM, ISO y HACCP.

H. ACTIVIDAD DE DIRECCIÓN TÉCNICA DE ALIMENTOS

El Código Alimentario Argentino, en su Capítulo II, artículos 17 y 19, establece las funciones y responsabilidades inherentes al Director Técnico de alimentos, entre las que se incluyen la certificación de aptitud, calidad, conservación y adecuación de las materias primas, entre otras tareas específicas.

Asimismo, el Director Técnico es responsable del rotulado nutricional, el cual comprende tanto la declaración del valor energético y de nutrientes como la declaración de propiedades nutricionales de los productos alimenticios.

En conjunto con propietarios y gerentes, el Director Técnico asume responsabilidad directa ante eventuales infracciones cometidas por el personal del establecimiento. En consecuencia, los honorarios profesionales propuestos deberán contemplar, además de las funciones mencionadas, la envergadura, complejidad operativa y características particulares de la empresa.

En aquellos casos en los que se requiera permanencia diaria en el establecimiento, se recomienda:

a. **Valor mínimo mensual (hasta 2h de dedicación semanal):** Valor sugerido **50 ALENCOR.**
b. **Valor por hora:** Valor sugerido **10 ALENCOR.**

I. ACTIVIDAD DE ASESORÍAS

Esta función comprende actividades de diagnóstico, planificación, proyección, evaluación y/o elaboración de propuestas vinculadas a una situación específica. Se recomienda que los resultados de la asesoría sean presentados mediante un informe escrito dirigido a la persona, empresa o institución solicitante.

a. **Asesorías que demanden 8 - 10 horas semanales:** Valor sugerido **123 ALENCOR.**

b. **Asesorías que demanden un promedio de 20 h semanales:** Valor sugerido **246 ALENCOR.**