



Aranceles Mínimos Éticos del Licenciado en Nutrición

VALOR DEL AMELEN = \$13.200

Según el área de desempeño del Lic. en Nutrición:

1. ACTIVIDAD PRIVADA - CONSULTORIO:

VALORES DE CONSULTA PRIVADA O SERVICIO COMPLETO

1. Primera consulta Completa (con adicionales y tiempo aproximado entre 40 y 60 min)
VALOR PRIMERA CONSULTA COMPLETA: 3 AMELEN
2. Plan alimentario Completo (con adicionales y tiempo aproximado entre 40 y 60 min)
VALOR PLAN ALIMENTARIO COMPLETO: 4 AMELEN
3. Control completo (con adicionales y tiempo aproximado entre 40 y 60 min)
VALOR DEL CONTROL: 2,5 AMELEN

VALORES DE CONSULTA EXCLUSIVOS PARA NEGOCIACION CON OBRAS SOCIALES

- a. **Servicio básico:** Para poder negociar con las OS
 1. La primera consulta de una duración de 30 min, con una entrevista nutricional de carácter exploratorio, un diagnóstico nutricional, basado en los indicadores bioquímicos, clínicos (signos y síntomas visibles si los hubiera), antropométricos (PESO - TALLA - IMC - ICC).
VALOR BÁSICO PRIMERA CONSULTA: 1,5 AMELEN
 2. El Plan Alimentario: duración de 40 min, con asesoramiento nutricional individualizado adecuado a la evaluación nutricional del servicio básico de la primera consulta.
VALOR BÁSICO PLAN ALIMENTARIO: 2 AMELEN
 3. El control: duración entre 15 y 30 min, con seguimiento de los indicadores antropométricos básicos.
VALOR BÁSICO CONTROL: 1 AMELEN
- b. **Servicio adicional:** : Para poder negociar con las OS
Corresponde a todos los servicios adicionales que vamos a SUMAR al servicio básico, cada profesional es libre de ofrecerlo como mejor lo considere.



Adicionales para cualquiera de las prestaciones sumadas al básico:

b. Actualización de plan alimentario	1
c. Ajustes específicos del plan alimentario. (semanal o mensual)	1
d. Anamnesis alimentaria extensa.	1
e. Antropometría aplicada a la salud.	2
f. Antropometría aplicada al deporte / Somatocarta: ISAK	4
g. Antropometría /Fraccionamiento 5 componentes	6
h. Asesoramiento y/o utilización de Apps.	1
i. Bioimpedancia	
-Avanzada	4
-Básica	2
j. Certificados e Informes	4
k. Certificados.	2



l. Consulta domiciliaria de paciente con discapacidad.	2
m. Consulta domiciliaria de soporte nutricional.	2
n. Consulta domiciliaria general.	1
o. Consulta On line.	1
p. Conteo de hidratos de Carbono.	3
q. Educación alimentaria nutricional -EAN grupal (ej. grupo familiar).	2
r. Educación alimentaria nutricional -EAN individual.	1
s. Entrevista motivacional.	1
t. Ideas de Menú.	1
u. Interconsulta	1,5
v. Lista de compras.	1
w. Material Impreso	1,5
x. Plan alimentario. Cálculo de las necesidades calóricas individuales.	1
y. Recetarios.	3
z. Valor agregado por distinciones específicas (Entiéndase a aquellas capacitaciones que otorguen título de posgrado)	1
aa. Valor agregado por distinciones específicas (Entiéndase a aquellas capacitaciones que otorguen título de posgrado)	1
aa. Valor agregado por especialidades (entiéndase a aquellas especialidades para licenciados en nutrición habilitadas por la coneau).	1

2. ACTIVIDAD PÚBLICA - SANATORIOS - HOSPITALES - GUARDERÍAS - GERIÁTRICOS - HOGARES, MINISTERIOS, MUNICIPALIDADES, ONG, etc

a. Hora de servicio profesional

Valor de lunes a viernes : 1.5 AMELEM: / hra.

Sábados, domingos y feriados : 3 AMELEN / hra.

Ejemplos:

- 160 horas mensuales (8 hs diarias, de lunes a viernes)
(160 hs x 1.5A x 1500 = \$ 360mil).
- 120 hs mensuales (6 hs diarias, de lunes a viernes)
(120 hs x 1.5 A x 1500 = \$270 mil).
- 80 hs mensuales (4hs diarias, de lunes a viernes)
(80 hs x 1.5 A x 1500 = \$180 mil).

- | | |
|---|------------|
| a. Horas de servicio en estéticas | 2,5 AMELEN |
| b. Horas de servicio en centros deportivos | 2 AMELEN |
| c. Horas de servicio en centros de Discapacidad | 2,5 AMELEN |
| d. Encuestas alimentarias por entrevista | 1 AMELEN |
| e. Encuestas alimentarias por tabulación y/o informes | 2 AMELEN |

3. ACTIVIDAD EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.

A- Administración del Servicio y/o auditorías.

A1- Administración del Servicio y/o auditorías: 2 Amelen x 80 horas mensuales de servicio profesional.

El profesional podría modificar sus horas dependiendo la observación e identificación de puntos críticos de control. Dicha administración incluye:

- Control de POES y BPM.
- Puntos críticos de Control, almacenamiento, producción y despacho (bromatológicamente y calidad del producto)
- Ideas y ejecución de menues saludables.
- Procesos de estandarización de los procedimientos gastronómicos.
- Control de stock de insumo/mercadería.

A2- Supervisión de viandas, comidas o cocinas: 1 AMELEN /40 horas mensuales de servicio profesional distribuidos según criterios del mismo. Dicha adecuación incluye:

- Adecuaciones saludables para cartas de viandas o cocinas: el Lic. Adaptara la carta de menús preestablecida del local a preparaciones saludables (por ej. Versión Hipocalóricas, mejor aporte de fibras) sin alterar la esencia de la cocina o chef.
- Ideas de menú saludables.
- Mejorar la carta sugiriendo menues en base a patologías. (dependiendo si requiere control de los procesos de elaboración ejemplo celiaquía requiere otra facturación,

SERVICIOS ADICIONALES A PUNTOS A1 Y A2:	AMELEN
---	--------

- | | |
|---|---|
| a. Tipificación de dietas. | 2 |
| b. Elaboración de Mosaicos Mensuales. | 3 |
| c. Manual de recetas. | 3 |
| d. Evaluación de los aportes calóricos por porción. | 2 |
| e. Conteo de HdC. | 1 |
| f. Control de producción | 3 |
| g. Control de stock de insumo/mercadería. | 1 |
| h. Cálculo y elaboración de fórmulas enterales. | 4 |
| i. Rotulado y control de distribución de raciones | 2 |
| j. Lactario. | 3 |

4) MANUALES POES y BPM:

4.a) capacitación sin elaboración de manuales: hs de capacitación según requerimientos.

4.b) Elaboración del manual POES Y MIP: 8 AMELEN

Para el establecimiento: en el mismo se detallará conceptos básicos sobre limpieza y desinfección de la cocina y salón, detalle de método correcto de limpieza pisos, mesadas, utensilios de cocina, heladera, Freezer, etc el mismo constará de la descripción del proceso de limpieza y de planilla para su control. Cuya finalidad será servir de herramienta para el responsable del establecimiento para poder usarlo para capacitar a todo personal que trabaje en el lugar.

4.c) Elaboración del manual BPM (Buenas prácticas de manufactura) 9 AMELEN

Para el establecimiento: En el manual se detallará todas las actividades que se deben controlar en un establecimiento que elabore alimentos, desde condiciones del establecimiento, recepción y almacenamiento de materia prima, higiene y buena manipulación del personal (vestimenta, correcto lavado de manos, correcta manipulación), registros necesarios para poder llevar un control del cumplimiento del mismo.

4.d) Elaboración del manual HACCP (Puntos críticos de control) 6 AMELEN

5) INFORMACION NUTRICIONAL

5.a) Elaboración de información nutricional de un menú: Se realizará a partir de una receta estandarizada con pesajes medidos en gramos o ml el cálculo de las calorías, hidratos de carbono, proteínas que aporta dicho menú 9 AMELEN

5.b) Etiquetado Nutricional (Cálculo calórico y nutricional). 7 AMELEN

5.c) Etiquetado general y nutricional (lista de ingredientes, contenido neto, nombre del producto, cálculo calórico y nutricional) 8 AMELEN

6) ACTIVIDAD DE CAPACITACION AMELEN/Hs.

- | | |
|--|---------|
| a. Valor de hora reloj | 2 |
| b. Nivel Universitario. | 4 |
| c. Nivel terciario. | 3 |
| d. Posgrados. | 7 |
| e. Charlas y talleres destinados a la comunidad. | 8 (2hs) |



- f. Charlas y talleres destinados a profesionales o empresas. 6
- g. Asesoramiento a servicios de alimentación. 4

7) ACTIVIDAD - VARIOS (ORGANISMOS PRIVADOS O PÚBLICOS):

- a. Peritos judiciales.

X

8) CENTRO DE DIALISIS

2,5A/Hora