

Nomenclador Licenciado en Nutrición

Introducción

El presente trabajo se elaboró en el seno de la **Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas -AADYND**, institución que nuclea a los Licenciados en Nutrición de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

El objeto del NOMENCLADOR es de dotar a nuestros asociados y a los organismos públicos y privados en donde nuestros colegas desarrollen su actividad profesional de una norma cuali-cuantitativa que permita establecer aranceles para el desempeño de su función.

Este objetivo no es fácil de lograr, por lo que comprometemos a todos los actores involucrados en esta actividad a que nos ayuden a impulsar la adopción de este Nomenclador a fin de homogeneizar el idioma "prestación del licenciado en nutrición" en todo el territorio de la CABA.

Este Nomenclador está estructurado de forma que posee dos columnas que indican: la primera las áreas y modalidades propias de nuestra profesión y la segunda el número de unidades nutricionales por las que se multiplica el valor de **UNIDAD LICENCIADO EN NUTRICION (ULEN)** en pesos.

El **ULEN** es una variable ajustable a la realidad económica nacional obteniéndose así el valor del arancel en pesos.

Vigencia

El presente nomenclador se suscribe a las normativas vigentes de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. En el caso de surgir nuevas normas o modificaciones en las preexistentes, estas serán consideradas como válidas y se adaptará consecuentemente. El mismo queda sujeto a modificaciones por agregado o aclaración de la cobertura de servicios, o corrección de errores detectados en el uso del mismo.

NOMENCLADOR

Actualización del Nomenclador de la Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas de la CABA

Los Licenciados en Nutrición deberán presentarlo a todas las instituciones para imponerlo como base para acordar las remuneraciones.

La AADYND lo remitirá a todos sus asociados para que estos lo envíen a todas las instituciones en donde los Licenciados en Nutrición realicen su desempeño profesional.

ULEN (Unidad licenciado en nutrición)= X pesos

Para facilitar la tarea de conocer el valor de cada prestación se multiplicara el valor del **ULEN** por la cantidad de unidades que corresponden a cada prestación. El **ULEN** será modificado a criterio de las AADYND.

AREAS DE DESEMPEÑO-ACCION DEL LICENCIADO EN NUTRICION

- 1. Hospitales públicos y privados- Hospitales de comunidad - Clínicas y sanatorios.**
- 2. Actividad privada en consultorio y domicilio.**
- 3. Geriátricos, neuropsiquiátrico, hospitales de día, instituciones para pacientes con diferentes discapacidades.**
- 4. Servicios de Alimentación Institucional.**
- 5. Docencia en Entidades Públicas y Privadas.**
- 6. Empresas productoras de alimentos y suplementos nutricionales. Cámaras Industriales. Industrias. Laboratorios. Producción primaria de alimentos.**
- 7. Salud Pública y Nutrición Comunitaria.**
- 8. Deportiva y de actividad física. Gimnasios.**

1. Asistencia en: Hospitales públicos y privados - Hospitales de comunidad – Clínicas, Sanatorios y Centros de Salud que requieren internación

Código	Prestación	Multiplicar por unidad(ULEN)
101	Prestación general , actividad en relación de dependencia con desarrollo de tareas inherentes a cada servicio.	2 ULEN por hora
102	Consulta en institución	4 ULEN por hora
103	Consulta en institución con menú	4 ULEN por hora
104	Valoración Nutricional con antropometría	5 ULEN por hora
105	Interconsulta	2 ULEN por hora
106	Etapa de diagnóstico (previo a la organización del Servicio de Alimentación)	4 ULEN por hora (calcular horas) Mínimo 10 horas en total.
107	Etapa de Confección de Normas para la prestación en Áreas de Elaboración (Incluye la presentación de documento con Menú)	4 ULEN por hora (calcular horas) Mínimo 50 horas en total.
108	Prueba piloto. Supervisión y control de gestión	2 ULEN por hora (Mínimo 40 horas semanales)
La <i>organización de un Servicio de Alimentación</i> incluye las actividades 106, 107 y 108. Se sugiere que el mismo profesional o equipo de profesionales participe durante las 3 etapas para lograr un desempeño óptimo.		
109	Lic. en Nutrición con cargo de conducción (Jefes de servicio, Coordinadores de grupos de trabajo, etc.)	3 ULEN por hora
110	Plan extendido (con acuerdo de un monto mensual por paciente) – En este caso no se diferencian primera consulta y subsiguientes.	3 ULEN por hora

• **TIEMPO DE CONSULTA**

Se establece como tiempo mínimo para la consulta con pacientes 30 minutos. No se establecerán tiempos máximos para la consulta ya que se considera que cada profesional tiene la libertad de tomar el tiempo que crea necesario para desarrollar su actividad profesional.

Ejemplo 1:

Código de actividad 101 – Prestación general en relación de dependencia en Sanatorio.

Se deben calcular las horas durante las que se desempeña el Lic. En Nutrición y se multiplica el valor de ULEN por 2.

5 horas diarias por (20 pesos x 2) 40 = 200 pesos diarios

Luego multiplicar por los días que concurre al centro:

200 x 22 días/mes = 4400 pesos mensuales

2. Actividad privada en consultorio y atención a domicilio (incluye convenios con obras sociales, prepagas, etc.)

Código	Prestación	Multiplicar por unidad (ULEN)
201	Consulta privada	5 ULEN por hora
202	Consulta privada (consultorio particular) con menú/lista de comida	7 ULEN por hora
203	Consulta privada en domicilio	10 ULEN por hora
204	Consulta privada con menú/lista de comida en domicilio (primera vez)	10 ULEN por hora
205	Consulta privada con soporte nutricional en domicilio	10 ULEN por hora
206	Plan extendido (con acuerdo de un monto mensual por paciente).	A cada consulta corresponde un monto idéntico a la actividad determinada en los puntos 201 a 205
	Plan extendido: En este caso el valor de ULEN por cada actividad detallada en 201 a 205 puede ser levemente menor al de cada actividad aislada. Se sugiere no bajar el valor de ULEN en más de 1 punto por actividad para 201 y 202, y en más de 2 puntos para 203, 204 y 205.	
207	Consulta privada a pasajero de alta gama (turismo de 4 y 5 estrellas)	15 ULEN por consulta
208	Consulta en Centro de Diálisis (con una visita quincenal como mínimo por paciente)	4 ULEN por hora

- **VISITAS A DOMICILIO**

La periodicidad de las mismas se acordará entre el profesional y la empresa que solicite el servicio (obra social, prepaga, clínica, empresa de cuidados domiciliarios, etc.).

La diferencia en las unidades por cada actividad, como es el caso de las actividades 202 y 204, se debe a que en ciertas actividades se incluye un plus por distancia y traslado (viáticos).

- **TIEMPO DE CONSULTA**

Se establece como tiempo mínimo para la consulta con pacientes 30 minutos. No se establecerán tiempos máximos para la consulta ya que se considera que cada profesional tiene la libertad de tomar el tiempo que crea necesario para desarrollar su actividad profesional.

3. Geriátricos, neuropsiquiátrico, hospitales de día, instituciones para pacientes con diferentes discapacidades.

Código	Prestación	Multiplicar por unidad(ULEN)
301	Prestación general en Residencias (para residentes autoválidos, para personas que requieren cuidados especiales por invalidez y para personas que padecen trastornos de la conducta y padecimientos mentales).	5 ULEN por hora
302	Prestación general en Hogares de día	5 ULEN por hora
303	Adaptación estacional de planillas y mosaicos con fecha de vigencia (mínimo 2 veces al año para menús de otoño/invierno y primavera/verano).	20 ULEN por adaptación estacional
304	Capacitación del personal relacionado con el servicio de cocina (Incluye BPM y POES). Frecuencia: 2 veces al año o cuando se recambie más del 50% del personal.	20 ULEN por capacitación
305	Talleres comunitarios interdisciplinarios (dictados en forma conjunta con Terapistas Ocupacionales y Licenciados en Psicología). Frecuencia sugerida: Un taller cada 3 meses	10 ULEN por taller

Frecuencia de la prestación general:

Residencias	Hasta 30 camas	Mínimo 2 horas semanales
	Hasta 60 camas	Mínimo 3 horas semanales
	A partir de 60 camas y cada 10 camas extra	Se agregan 30 minutos semanales.
Hogar de día	Hasta 60 concurrentes	Mínimo 4 horas semanales
	A partir de 60 concurrentes y cada 20 concurrentes extra	Se agregan 30 minutos semanales.

4. Gestión de Servicios de Alimentación Comercial y/o Institucional (incluye empresas concesionarias de Servicio de Alimentación).

Existen categorías en las prestaciones profesionales del Licenciado en Nutrición en las empresas concesionarias de Servicios de Alimentación que se detallan a continuación.

Categorías según función

Las Empresas deben saber que la responsabilidad profesional no se relaciona con el número de raciones de la prestación. La responsabilidad profesional es igual para todos los colegas sin distinción del número de raciones.

- A. Nutricionista en Área de elaboración y Manejo de alimentos, sin cargo de conducción con personal gastronómico a cargo (Operativo).** Sus funciones son: organizar, coordinar y controlar todas las actividades que se realizan en el servicio.
- B. Nutricionista en Área de elaboración, con cargo de conducción con personal profesional y gastronómico a cargo (Jefe o Coordinador o Director de Servicio).** Sus funciones son: planificar, programar, dirigir, supervisar y evaluar las actividades que se realizan en el servicio.
- C. Nutricionista en Empresas con cargo Gerencial.** Sus funciones son conducir el área central responsable de los servicios de alimentación de una empresa, actuando como nexo entre la gerencia de la misma y los nutricionistas Operativos (A) y Coordinadores (B).

Código	Prestación	Multiplicar por unidad(ULEN)
401	Nutricionista Operativo (A)	3 ULEN por hora Si excede las 40 horas semanales o presta servicio sábados por la tarde (a partir de las 15hs) o Domingos debe cobrar doble la hora (6 ULEN) las horas correspondientes
402	Nutricionista Jefe o Coordinador o Director (B)	4 ULEN por hora Si excede las 40 horas semanales o presta servicio sábados por la tarde (a partir de las 15hs) o Domingos debe cobrar doble la hora (8 ULEN) las horas correspondientes
403	Nutricionista en Empresas con cargo Gerencial (C)	4 ULEN por hora o a convenir Además deben sumarse viáticos por supervisión en Áreas descentralizadas

404	Horas extra para los cargos mencionados en 401 y 403. Se recomienda no superar un máximo de 6 horas extra totales por semana.	4 ULEN por hora (Lunes a Viernes) 6 ULEN por hora (Sábado y Domingo)
------------	---	---

405	Nutricionista supervisor freelance (por cuenta propia) en establecimientos comerciales	3 ULEN por hora
------------	---	-----------------

Incluye a los Nutricionistas que realicen tareas en establecimientos comerciales donde se manipulan alimentos (restaurantes, bares y afines, supermercados, etc.). Sus funciones incluyen desde el armado de cartas y menús con valor calórico definido, proporción de macronutrientes, adaptación de menús para situaciones patológicas, hasta tareas de supervisión y coordinación del personal.

5. Docencia en Entidades Publicas y Privadas

Código	Prestación	Multiplicar por unidad(ULEN)
501	Docente Terciario	3 ULEN por hora
502	Docente universitario en docencia de grado <i>(en revisión para las categorías dedicación simple y exclusiva)</i>	Ayudante de primera 2 ULEN por hora Jefe de Trabajos Prácticos 3 ULEN por hora Adjunto 3 ULEN por hora Asociado 4 ULEN por hora Titular 4 ULEN por hora
503	Docente universitario en docencia de postgrado	Maestría 8 ULEN por hora Doctorado 10 ULEN por hora
504	Docencia en el marco de jornadas, congresos, conferencia, etc.	5 ULEN por hora
505	Tutorías para trabajos finales y tesis de grado	3 ULEN por hora
506	Educación virtual (calcular las horas totales para toda la actividad).	5 ULEN por hora

Aclaración: En todas las actividades de docencia detalladas se considera 60 minutos por hora; no se debe confundir con la hora cátedra estandarizada en 40 minutos.

6. Ámbito Tecnológico de Alimentación: Empresas productoras de Alimentos y/o suplementos nutricionales – Cámaras Industriales – Industrias – Laboratorios – Producción primaria de Alimentos.

Código	Prestación	Multiplicar por unidad(ULEN)
601 *	Rotulado: Producto Base	100 ULEN por unidad de producto
602	Rotulado: Producto Adicional	20 ULEN por unidad de producto
603	Asesor Nutricional (incluye desarrollo de productos, formulación, redacción de claims/propiedades nutricionales del alimento, estrategias de comunicación, etc.)	4 ULEN por hora Además deben sumarse los gastos adicionales como: viáticos, gastos de representación, capacitación, etc.

* El asesoramiento en el rotulado del producto se realiza por única vez al momento de la habilitación del mismo. En el caso de requerirse modificaciones por cambios en la legislación vigente se acordará un monto entre el profesional y la empresa.

7. Salud pública y Nutrición Comunitaria: Centros municipales de salud; Organizaciones gubernamentales y no gubernamentales de beneficencia; Consultorios de Atención Primaria; Jardines de infantes, Guarderías y Escuelas; Programas de Orientación Nutricional al Consumidor.

Código	Prestación	Multiplicar por unidad(ULEN)
701	Etapa de diagnostico previo a la organización de la Prestación en Área	4 ULEN por hora (calcular horas) Mínimo 24 horas.
702	Etapa de Confección de Normas para la prestación en Áreas Comunitarias (Presentación de documento)	4 ULEN por hora (calcular horas) Mínimo 50 horas.
703	Prueba piloto. Supervisión y control de gestión	4 ULEN por hora Mínimo 25 horas semanales.
704	Coordinación de un servicio de alimentación por autogestión.	Idem Área 4 de Gestión de Servicios de Alimentación Institucional (actividades 401 a 404)
705	Conducción y coordinación de grupos de trabajo en programas de educación.	4 ULEN por hora Mínimo 25 horas semanales
706	Trabajo de campo (realización de encuestas, talleres, supervisión de comedores, etc.). Sin personal a cargo	3 ULEN por hora

8. Área deportiva y de Actividad Física. Gimnasios.

Código	Prestación	Multiplicar por unidad(ULEN)
801	Valoración Nutricional con antropometría	7 ULEN por hora (Primera consulta para toma de datos y segunda consulta entrega del análisis con comparación de valores de referencia y planificación de estrategias).
802	Planes ampliados a Equipos deportivos y/o a Instituciones deportivas.	4ULEN por hora Mínimo 6 horas semanales (Los valores pueden variar de acuerdo a la cantidad de disciplinas a evaluar, a la cantidad de divisiones por disciplina y a la cantidad de deportistas por división).
803	Coordinación de un Servicio de alimentación en Institución deportiva.	Idem Área 4 de Gestión de Servicios de Alimentación Institucional (actividades 401 a 404).
804	Charlas educativas	3 ULEN por hora

GLOSARIO:

- *BPM y POES:* Siglas que corresponden a los términos Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).
- *Educación virtual,* también conocida como educación on line o e-learning: Es una variante de la educación a distancia en la que se utilizan nuevas tecnologías de información y comunicación (Internet). El curso que se dictará por estos medios incluye 4 etapas: preparación previa del material didáctico, dictado del curso, consultoría de los estudiantes (respuestas a los foros) y evaluación.
- *Interconsulta:* La interconsulta consiste en la comunicación entre dos profesionales con diferentes áreas de experiencia, en la que uno deriva al paciente al otro. El objetivo de la misma es dar la atención óptima al problema de salud que presenta un paciente.
- *Menú o lista de comidas:* El armado de un menú o lista de comida incluye las porciones, ideas de menú, alimentos recomendados y no recomendados, y medidas higiénico sanitarias correspondientes para cada situación.
- *Organización de un Servicio de Alimentación:* La organización de un servicio de alimentación nuevo comprende 3 etapas básicas previas a la puesta en marcha del mismo, entre las que se incluyen: Etapa de diagnóstico, de Confección de Normas y de Prueba Piloto o Ensayo Previo. Esta última etapa permitirá realizar los ajustes necesarios que surjan de acuerdo a las particularidades de cada servicio.

Posterior al cumplimiento de las 3 etapas de la organización del servicio de alimentación se procede al funcionamiento regular del servicio. Las fases del proceso de actividad diaria de un Servicio de Alimentación incluyen: armado de comandas, compra de insumos y equipamiento, almacenamiento, preparación, cocción, emplatado, distribución y control. El Licenciado en Nutrición es el profesional responsable de que cada una de las mismas se cumpla correctamente de acuerdo a las normativas.

- *Pasajero de alta gama:* Se trata de los pasajeros/turistas que se hospedan en alojamientos de alta gama (4 o 5 estrellas) y/o que desarrollan sus viajes en cruceros o aerolíneas en servicios de tipo business o primera clase.
- *Plan Extendido:* Se denomina plan extendido a los planes mensuales en los que se acuerda, entre profesional y particular, un monto total mensual y una cantidad de consultas determinada para un plan de alimentación. De esta manera no se diferencian la primera consulta y las subsiguientes, unificando el coeficiente que se multiplica por el valor de ULEN.

- Prestación general en Residencias y en Hogares de Día: Incluye la evaluación nutricional de los residentes, la prescripción dietética, el seguimiento y la evaluación del servicio (cumplimiento de la prescripción y normativa según el mosaico: tamaño de las porciones, temperatura, consistencia, palatabilidad, características organolépticas, higiene y conservación), y la percepción de los residentes.
- Rotulado: De acuerdo a las normativas vigentes del Código Alimentario Argentino el rotulado nutricional comprende: a) la declaración de la cantidad de energía y nutrientes que contiene el alimento, y b) la declaración de propiedades nutricionales (información nutricional complementaria).