

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 Licenciados en Nutrición de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y del resto del país.

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

Este Nomenclador está estructurado de forma que posee dos columnas que indican en la primera, las áreas y modalidades propias de nuestra profesión y en 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.



Lic. Romina V. Sayar
Secretaria



Lic. Silvia P. Jereb
Presidente

NOMENCLADOR

Actualización del Nomenclador de la Asociación Argentina De Dietistas Y Nutricionistas Dietistas de la CABA.

Los Licenciados en Nutrición podrán presentarlo en todas las instituciones como base para acordar las remuneraciones.

ULEN (Unidad licenciado en nutrición)= 150 pesos

Para facilitar la tarea y 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 la AADYND.



Lic. Romina V. Sayar
Secretaria



Lic. Silvia P. Jereb
Presidente

ÁREAS DE DESEMPEÑO-ACCIÓN DEL LICENCIADO EN NUTRICIÓN

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
9. Servicio de comedor en instituciones educativas de gestión privada - Diseño de Menú, cumpliendo con las PAS.¹

¹ **PAS:** prestaciones alimentarias saludables- Ministerio de Educación- GCBA-
http://www.buenosaires.gob.ar/sites/gcaba/files/documento_ley.pdf



Lic. Romina V. Sayar
Secretaria



Lic. Silvia P. Jereb
Presidente

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	2 ULEN por consulta
103	Consulta en institución con menú	4 ULEN por consulta
104	Valoración Nutricional con antropometría	5 ULEN por evaluación
105 *	Interconsulta	2 ULEN por consulta
106 *	Etapas de diagnóstico (previo a la organización del Servicio de Alimentación)	4 ULEN por hora (calcular horas) Mínimo 10 horas en total.
107 *	Etapas de Confección de Normas para la prestación en Áreas de Elaboración (Presentación de documento con Menú)	4 ULEN por hora (calcular horas) Mínimo 50 horas en total.
108	Prueba piloto. Supervisión y control de gestión	4 ULEN por hora (Mínimo 10 horas semanales)
109	Lic. en nutrición con cargo de conducción (Jefes de servicio, Coordinadores de grupos de trabajo, etc)	3 ULEN por hora efectiva trabajada
110	Plan extendido de consultas (con acuerdo de un monto mensual por paciente) – En este caso no se diferencian primera consulta y subsiguientes.	3 ULEN por consulta
* La organización de un Servicio de Alimentación 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		

- TIEMPO DE CONSULTA**

Se establece como tiempo mínimo para la consulta 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.



Lic. Romina V. Sayar
Secretaria



Lic. Silvia P. Jereb
Presidente

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
202	Consulta privada (consultorio particular) con menú/lista de comida	7 ULEN
203	Consulta privada en domicilio	10 ULEN
204	Consulta privada con soporte nutricional en domicilio	10 ULEN
205	Plan extendido (con acuerdo de un monto mensual por paciente).	10 ULEN Mínimo 3 consultas por mes
	<i>Plan extendido:</i> En este caso el valor de ULEN por cada actividad detallada en 201 a 204 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 y 204.	
206	Consulta privada a pasajero de alta gama (turismo de 4 y 5 estrellas)	15 ULEN por consulta
207	Consulta en Centro de Diálisis (con una visita quincenal como mínimo por paciente)	3 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 203 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 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.



Lic. Romina V. Sayar
Secretaria



Lic. Silvia P. Jereb
Presidente

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).	6 ULEN por hora
302	Prestación general en Hogares de día	6 ULEN por hora
303	Armado de menú y/o adaptación estacional de planillas y mosaicos con fecha de vigencia (mínimo 2 veces al año para menús de otoño/invierno y primavera/verano)	60 ULEN por armado de menú 30 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.	40 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	20 ULEN por taller

Frecuencia de la prestación general:

<i>Residencias</i>	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
<i>Hogar de día</i>	Hasta 60 concurrentes	Mínimo 4 horas
	semanales A partir de 60 concurrentes y cada 20 concurrentes extra	Se agregan 30 minutos semanales



Lic. Romina V. Sayar
Secretaria



Lic. Silvia P. Jereb
Presidente

4. Gestión de Servicios de Alimentación 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)	2 ULEN por hora
402	Nutricionista Jefe o Coordinador o Director (B)	4 ULEN por hora
403	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.	4 ULEN por hora (Lunes a Viernes) 6 ULEN por hora (Sábado y Domingo) Se recomienda no superar un máximo de 6 horas extra totales por semana
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.



Lic. Romina V. Sayar
Secretaria



Lic. Silvia P. Jereb
Presidente

Convenio Colectivo de Trabajo 401/05

Convenio firmado entre los representantes de la Unión de Trabajadores del Turismo, Hoteleros y Gastronómicos de la República Argentina (UTHGRA) y de la Cámara Argentina de Concesionarios de Servicios de Comedores y Refrigerios (CACYR), con Expediente N° 1.439.18/11, donde se incluye al Licenciado/a en Nutrición dentro del Convenio Colectivo de Trabajo.

Se puede acceder al mismo en www.uthgra.org.ar en la sección “Convenios”.



Lic. Romina V. Sayar
Secretaria



Lic. Silvia P. Jereb
Presidente

5. Docencia y capacitación*

EN REVISIÓN



Lic. Romina V. Sayar
Secretaria



Lic. Silvia P. Jereb
Presidente

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.



Lic. Romina V. Sayar
Secretaria



Lic. Silvia P. Jereb
Presidente

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 diagnóstico 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.



Lic. Romina V. Sayar
Secretaria



Lic. Silvia P. Jereb
Presidente

8. Área deportiva y de Actividad Física. Gimnasios.

Código	Prestación	Multiplicar por unidad (ULEN)
801	Valoración Nutricional con antropometría individual.	8 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.	7 ULEN por hora Mínimo 3 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.	Ídem Área 4 de Gestión de Servicios de Alimentación Institucional (actividades 401 a 404).
804	Charlas educativas	8 ULEN por hora



Lic. Romina V. Sayar
Secretaria



Lic. Silvia P. Jereb
Presidente

9. Servicio de comedor en instituciones educativas de gestión privada- DISEÑO DE MENÚ

Código	Prestación	Multiplicar por unidad (ULEN)
901	Evaluación de la población escolar para dar cumplimiento a las recomendaciones nutricionales y aceptabilidad (de cumplimiento obligatorio para el diseño de los menús correspondientes al código 902, 903 y 904).	30 ULEN
902	Diseño de menú y sus componentes: desayuno o merienda. (A). Máximo 10 Listas.	35 ULEN (3,5 ULEN/lista individual)
903	Diseño de menú y sus componentes: almuerzo o cena. (B) Máximo 10 Listas.	60 ULEN (6 ULEN/ lista individual)
904	Diseño de menú y sus componentes: colaciones (C). Máximo 10 Listas.	25 ULEN (2,5 ULEN/ lista individual)
905	Adaptación estacional de mosaicos de menú con fecha de vigencia (mínimo 2 veces al año para menús de otoño/invierno y primavera/verano)	30 ULEN
906	<i>Seguridad sanitaria:</i> Capacitación del personal relacionado con el servicio de cocina (incluye BPM y POES). La implementación de BPM debe responder a la ley 3704, artículo 3 del anexo 1. (D) <i>Frecuencia:</i> 2 veces al año o cuando se recambie más del 50% del personal. (De cumplimiento obligatorio para el diseño de los menús correspondientes al código 902, 903 y 904).	40 ULEN por capacitación

- (A) Valor Calórico Total en kilocalorías y porcentaje de cobertura; calculo de macronutrientes en gramos, kilocalorías y porcentaje de cobertura; calculo de micronutriente (calcio) en mg y porcentaje de cobertura.
- (B) Valor Calórico Total en kilocalorías y porcentaje de cobertura; calculo de macronutrientes en gramos, kilocalorías y porcentaje de cobertura; calculo de micronutrientes (vitamina A, vitamina C, hierro, sodio) y fibra en su unidad correspondiente y porcentaje de cobertura.
- (C) Valor Calórico Total en kilocalorías y porcentaje de cobertura; cálculo de macronutrientes en gramos, kilocalorías y porcentaje de cobertura.
- (D) Para asegurar las prácticas sanitarias en la elaboración de alimentos, se debe contar con una planta física adecuada, en buenas condiciones edilicias y de superficie, unidades de frío y calor suficientes, ya sea una cocina escolar o una empresa alimentaria habilitada para tal fin. El personal afectado a la producción y servicio de alimentos, en comedores y kioscos, debe contar con libreta sanitaria vigente otorgada por un hospital de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y certificar un curso de Capacitación en Manipulación de Alimentos, expedido por la Autoridad Sanitaria competente, de acuerdo a la legislación vigente. La producción y el



Lic. Romina V. Sayar
Secretaria



Lic. Silvia P. Jereb
Presidente

servicio deben cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura según Art. Nº 20 capítulo 2 del Código Alimentario Argentino (C.A.A). Se recomienda tomar como referencia sanitaria específica las Normas de Buenas Prácticas de Manipulación (Anexo B del Pliego de Bases y Condiciones de la DGSE de la licitación pública vigente).

Se debe presentar en Ministerio de Educación la Declaración Jurada correspondiente al anexo 1 de la Ley 3704 (http://www.buenosaires.gob.ar/sites/gcaba/files/documento_ley.pdf) acompañado del certificado de ética, él cual se tramita en el Ministerio de Salud.

IMPORTANTE A CONSIDERAR: Una vez cumplidos los pasos correspondientes a lo solicitado por las PAS, el control y supervisión de la prestación debe ser acordado en forma independiente a requerimiento del cliente.



Lic. Romina V. Sayar
Secretaria



Lic. Silvia P. Jereb
Presidente

GLOSARIO:

- *BPM y POES:* Siglas que corresponden a los términos Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).
- *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.
- *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 higiénicosanitarias correspondientes para cada situación.
- *Organización de un Servicio de Alimentación:* La organización de un servicio de alimentación nuevo comprende 3 etapa 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, no menor a 3 consultas mensuales. De esta manera no se diferencian la primera consulta y las subsiguientes, unificando el coeficiente que se multiplica por el valor de ULEN.



Lic. Romina V. Sayar
Secretaria



Lic. Silvia P. Jereb
Presidente

- 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)



Lic. Romina V. Sayar
Secretaria



Lic. Silvia P. Jereb
Presidente