



ARANCELES

Introducción:

En el ejercicio particular de la profesión los Nutricionistas deberán guiarse, para el cobro de sus honorarios, por lo fijado en este arancel.

Debido a la diversidad de pacientes que se atienden, este Arancel establece rangos. A su vez, el nutricionista podrá renunciar a sus honorarios o adecuar los mismos cuando la situación así lo aconseje.

A los efectos del cálculo de honorarios deberá tenerse presente:

- a) la naturaleza de los servicios, la complejidad del tratamiento y el trabajo realizado.**
- b) la duración de la asistencia profesional prestada.**

MODALIDADES DE ASESORAMIENTO

A) Consultas de asesoramiento verbal

Entrevistas en el consultorio o domicilio, que evacua dudas del paciente
(Ejemplo: Alimentos ricos en hierro)

½ a 3 U.R.

B) Consultas de asesoramiento escrito

Entrevistas en el consultorio o domicilio del paciente, de la cual surge un asesoramiento escrito que se elabora y entrega.
(Ejemplo: Alimentos ricos en hierro por escrito)

1 a 6 U.R.

C) Plan de alimentación

Entrevista en el consultorio o domicilio del paciente que comprende:

- a) Anamnesia alimentaría
- b) Elaboración y entrega del Plan de Alimentación
- c) Dos controles

Complejidad 1:

- a) Guía de consumo
- b) Distribución
- c) Indicaciones generales (grupos de vegetales, sustituciones, condimentos, bebidas permitidas, generalidades de formas de preparación, alimentos que deben evitarse, recomendaciones)
- d) Ejemplo de menú (1 día, sin recetario)

5 a 10 U.R.

Complejidad 2:

- a) Guía de consumo
- b) Distribución
- c) Formas de preparación
- d) Indicaciones generales (grupos de vegetales, sustituciones, condimentos, bebidas permitidas, alimentos que deben evitarse, recomendaciones)
- e) Plan de menú (5 días)
- f) Recetario

10 a 25 U.R.

Por cada día adicional del Plan de Menú con recetario

½ a 1 U.R.

Controles

Cada control que exceda los dos incluidos

1 a 2 UR

D) Asesoramiento a comedores institucionales

(Fábricas, clubes, colegios, residenciales geriátricos, clínicas psiquiátricas, etc.)

- a) Auditorías
- b) Planificación y organización del comedor previo a su apertura
- c) Planificación y organización del comedor en funcionamiento
- d) Supervisión
- e) Nutricionista con cargo mensual

E) Asesoramiento a comercios que expenden alimentos

(Heladerías, bares, restaurantes, parrilladas, panaderías, rotiserías, etc.)

F) Asesoramiento a empresas que fabrican alimentos

G) Asesoramiento a Industria Química

Valen los puntos a,b,c,d y e del apartado D

H) Grupos de autoayuda

Co-coordinador

I) Actividades educativas

(Charlas, conferencias, cursos, etc.)

Debido a la diversidad y complejidad de la tarea a realizar se entiende que el cálculo de honorarios se hará en base a las horas empleadas para realizar el trabajo.

1 a 6 U.R./Hora

J) Certificación de alimentos para empresas de elaboración

(Ej: Rotulación de productos cárnicos)

15 a 20 U.R./ Por producto certificado

Aprobado en Asamblea del día 20/10/93