



Profesionales
BioAgroIndustriales
de Argentina

HONORARIOS PROFESIONALES MÍNIMOS ORIENTATIVOS

**A MARZO
2025**

Considerando la evolución de los costos del año 2025 se procede a adecuar las pautas arancelarias orientativas que rigen para:

Profesionales del Sector Alimentario de Jurisdicción Nacional

(Fuente: Informes técnicos / Vol. 9, n° 56 INDEC)

GESTIÓN PARA LA INSCRIPCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS Y PRODUCTOS.

Se estiman Los honorarios mínimos orientativos para la Inscripción de establecimientos (RNE) que puede conllevar el armado de un Manual de BPM como sistema de gestión donde se contempla entre varios prerrequisitos: el desarrollo de proveedores, trazabilidad, retiro de producto (Recall), etc. (**Tabla N°1: Inscripción RNE (Manual de BPM)**)

Se estiman, a su vez, los honorarios mínimos orientativos para la inscripción de establecimientos (RNE) donde la autoridad sanitaria competente requiere el armado de una memoria descriptiva. (**Tabla N°1: RNE Memoria descriptiva**)

Para la inscripción de productos alimenticios, sin considerar el desarrollo de los mismos, los cuales conllevan la preparación y armado de notas, monografía, proyecto de rótulo y presentación ante la autoridad sanitaria competente se estiman los valores a considerar de inscripción por producto (**Tabla N°1: Inscripción RNPA Por Producto**)

Para la inscripción de todos los alimentos y bebidas analcohólicas alcanzados por la Ley 27.642 que no se encuentren o se encuentren comercializados en el mercado y que no cuenten o cuenten con la autorización sanitaria emitida por la autoridad competente, que deban cumplir o adecuarse a lo establecido por la Ley de “Promoción de la Alimentación Saludable”, según el cronograma del Decreto N° 151/22 y los procedimientos especificados por la Disposición ANMAT N° 11362/24, donde compartimos el Sistema de sellos y advertencias nutricionales de SIFeGA <https://sellos.anmat.gob.ar/Home> y Manual de Aplicación de la Ley N° 27.642 y el Decreto N° 151/22 - Rotulado Nutricional Frontal - ANEXO (IF-2024-135393117-APN-DLEIAER#ANMAT) <https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/disposici%C3%B3n-11362-2024-407673/texto> para una mayor comprensión y gestión), Se estiman los valores a considerar para la Inscripción y para la adecuación (**Tabla N°1: RNPA Por Producto (Inscripción) Alcanzado por Ley 27.642; y Adecuación por Ley 27.642**)



Se estima, por último, los valores a considerar para el armado de un Sistema HACCP (sin incluir confección de prerrequisitos), lo cual conlleva desde la formación del equipo HACCP hasta la verificación in situ del diagrama de flujo; desde el análisis de peligros hasta los documentos y registros. **(Tabla N°1: Sistema HACCP)**

RNE	Inscripción RNE	\$ 1.020.600,00
RNE	Memoria Descriptiva	\$ 406.000,00
RNPA	Inscripción RNPA	\$ 160.400,00
RNPA	(Inscripción) Alcanzado por la Ley 27642	\$ 186.200,00
RNPA	Adecuación por Ley 27642	\$ 94.500,00
HACCP	Sistema HACCP	\$ 3.852.100,00

Tabla N°1: Honorarios para la gestión de distintas inscripciones de establecimientos y productos

DESEMPEÑO PROFESIONAL

Se estimaron los honorarios mínimos orientativos para el Desempeño Profesional en **Asesoramiento Técnico** como recorridas semanales en Planta; optimización de procesos y productos; control de materias primas y producto terminado; confección de instructivos; registros; manuales de procedimiento; Auditorias internas (definidas como: Día de trabajo donde se realiza un examen metódico e independiente que toma como enfoque la identificación de peligros y prácticas inherentes a las operaciones de establecimientos elaboradores de alimentos, que consta de recorrida, evaluación documental e informe donde se dan a conocer los hallazgos, fortalezas y debilidades encontradas durante la misma)

Desempeño Profesional	Hora Profesional Gabinete Técnico	\$ 21.000,00
Desempeño Profesional	Hora Profesional In situ	\$ 34.300,00
Desempeño Profesional	Auditoria Interna	\$ 291.700,00

Tabla N°2: valores mínimos orientativos (en \$/hora)

Para el desempeño como **Analista de calidad e inocuidad** en relación de dependencia cuyas funciones abarcan: La participación de grupos de mejora en materia de calidad-inocuidad; las verificaciones periódicas del cumplimiento de las BPM; la participar de auditorías tanto internas como externas, el mantenimiento y actualización de los manuales e instructivos del área; la colaboración en la resolución y el seguimiento de los desvíos y la participación activamente del proceso de desarrollo/modificación de productos. Para este puesto se estima como remuneración mínima orientativa la que surge según Tabla N° 3.

Para el desempeño como **Analista de laboratorio físico-químico y/o microbiológico en relación de dependencia** cuyas funciones abarcan toma de muestras, análisis físico-químicos y/o microbiológicos según técnicas especificadas



(HPLC, GC, PCR, valoraciones volumétricas, medios de cultivos, etc), control de stock de insumos, mantenimiento preventivo de equipamientos, confección de documentación y llenado de registros. Para este puesto se estima como remuneración mínima orientativa la que surge según Tabla N° 3.

Para el desempeño como **Analista de producción en relación de dependencia** cuyas funciones abarcan: Garantizar la continuidad del proceso productivo, planificar y analizar el desvío de consumos de materiales y materias primas, proveer de soluciones preventivas y correctivas a los inconvenientes operativos de producción, asegurando el cumplimiento de la programación, asegurar la calidad óptima de las materias primas recibidas e insumos propios de la producción, contribuir con el control del proceso de gestión mediante la realización y actualización de documentos e indicadores. Para este puesto se estima como remuneración mínima orientativa la que surge según Tabla N° 3.

Analista de calidad e inocuidad (bruto/mes)	\$ 1.698.400,00
Analista de laboratorio físico-químico y/o microbiológico (bruto/mes)	\$ 2.078.700,00
Analista de producción (bruto/mes)	\$ 1.824.100,00

Tabla N°3: Remuneración mínima orientativa (en \$/mes) para los desempeños mencionados

CAPACITACIONES PARA LA MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS

Los honorarios mínimos orientativos para los capacitadores reconocidos por las autoridades sanitarias quienes brindan el Curso de Capacitación en Manipulación Segura de Alimentos, a través del cual se otorga el carnet de manipulador de alimentos (Resolución Conj. SRyGS-SAB N° 12/2019), se estiman según la tabla N° 4 en:

Curso oficial carnet manipuladores, partir de 5 asistentes	1 o 2 días afectados	\$ 286.000,00
Curso oficial carnet manipuladores, más de 10 asistentes	2 o más días afectados	\$ 42.900,00

Tabla N°4

DIRECCIÓN TÉCNICA (DT)

El Código Alimentario Argentino (CAA) define a la Dirección Técnica (DT) de Empresas dedicadas a la elaboración de productos alimenticios como la tarea de asesoramiento, planificación, supervisión o representación de toda persona, empresa, establecimiento o entidad relacionada con el rubro o vinculada al mismo directamente.

A través de la Tabla N° 5 se podrán calcular los honorarios mensuales mínimos orientativos a percibir por el desempeño como Director Técnico, quien deberá mantener un vínculo continuo con la empresa para velar tanto por el/los productos, como por su accionar profesional.



DT	Escala Micro	\$ 354.700,00
DT	Escala Pequeña	\$ 560.400,00
DT	Escala Mediana Tramo 1	\$ 846.300,00
DT	Escala Mediana Tramo 2	\$ 1.132.100,00
DT	Escala Grande	\$ 1.409.500,00
DT	Relación de dependencia	\$ 2.573.200,00

Tabla N°5

Escala Empresa/Establecimiento	Cantidad días Afectados	Cantidad Personal (*)
Micro	Hasta 3	Hasta 15
Pequeña	Hasta 6	De 16 a 60
Mediana Tramo 1	Hasta 9	De 61 a 235
Mediana Tramo 2	Hasta 12	De 236 a 655
Grande	Hasta 15	Más de 655

Tabla N° 6

(*) Escala definida por la Secretaría de Emprendedores y de la Pequeña y Mediana Empresa perteneciente al Ministerio de Producción y Trabajo. Resolución 220/2019, Registro y Categorización de Empresas MIPYMES.

SELLO ELABORACIÓN SEGURA (SES)

El SES es un servicio que puede ofrecer el profesional matriculado en CPIA a aquellos clientes del rubro gastronómico, bares, panaderías, confiterías, franquicias de comidas rápidas, etc. Este distintivo (QR) le permite al establecimiento comunicar el compromiso asumido al implementar BPM a través del asesoramiento de un profesional acreditado que cuente con alcances atinentes a su título. Es decir, el matriculado asume la responsabilidad mediante una encomienda expedida por CPIA donde se detalla el servicio brindado.





Profesionales
BioAgroIndustriales
de Argentina

Los honorarios mínimos orientativos a percibir por este servicio se detallan mediante la tabla N°7 y 8, según la planificación, ejecución y monitoreo

Planificación, ejecución y monitoreo
Visita, diagnóstico* y armado de manual, instructivos y registros
Capacitación de 2 a 3 horas al personal**
Seguimiento mensual***

Tabla N° 7

Visita, diagnóstico, planificación y ejecución	\$ 314.500,00
Capacitación	\$ 105.800,00
Seguimiento mensual	\$ 220.100,00

***Diagnostico.** A través del mismo puede establecerse el presupuesto con los hallazgos y oportunidades de mejora.

****Capacitación.** La misma se brinda a todo el personal incluido el responsable del establecimiento. Esta no implica la obtención del carnet de manipulador de alimentos.

*****Seguimiento mensual.** Consta de un abono convenido con el cliente por doce meses a cambio de la exposición del distintivo ubicado en el mostrador o vidriera del establecimiento. Cumplido dicho plazo el distintivo se da de baja debiéndose renovar si el cliente así lo desea.

Para más información solicitar asesoramiento gratuito a cpia@cpia.org.ar Nos contactaremos a la brevedad.