ALIMENTOS

Profesionales BioAgroIndustriales de Argentina

HONORARIOS PROFESIONALES MÍNIMOS ORIENTATIVOS

A Octubre
2026

Considerando la evolución de los costos del año 2026 se procede a adecuar las pautas arancelarias orientativas que rigen para:

Profesionales del Sector Alimentario de Jurisdicción Nacional

(Fuente: Informes técnicos / Vol. 10, n° 250 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	$ 1.585.600,00
RNE	Memoria Descriptiva	$ 630.600,00
RNPA	Inscripción RNPA	$ 249.200,00
RNPA	(Inscripción) Alcanzado por la Ley 27642	$ 289.400,00
RNPA	Adecuación por Ley 27642	$ 146.600,00
HACCP	Sistema HACCP	$ 5.984.400,00

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	$ 32.400,00
Desempeño Profesional	Hora Profesional In situ	$ 53.100,00
Desempeño Profesional	Auditoría Interna	$ 453.100,00

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 Nº 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 Nº 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 Nº 3.

Analista de calidad e inocuidad (bruto/mes)	$ 2.638.400,00
Analista de laboratorio físico-químico y/o microbiológico (bruto/mes)	$ 3.229.100,00
Analista de producción (bruto/mes)	$ 2.833.800,00

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 Nº 12/2019), se estiman según la tabla Nº 4 en:

Curso oficial carnet manipuladores, a partir de 5 asistentes (valor $/curso)	1 o 2 días afectados	$ 444.400,00
Curso oficial carnet manipuladores, más de 10 asistentes (valor $/asistente)	2 o más días afectados	$ 66.500,00

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 Nº 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	$ 925.200,00
DT	Escala Pequeña	$ 1.134.400,00
DT	Escala Mediana Tramo 1	$ 1.695.200,00
DT	Escala Mediana Tramo 2	$ 2.268.800,00
DT	Escala Grande	$ 2.836.100,00
DT	Relación de dependencia	$ 3.997.300,00

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 Nº 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.

Requisitos:

El SES, en calidad de encomienda profesional, no requiere auditoría externa, a diferencia de los procesos de certificación.

Podrán acceder al mismo los establecimientos del rubro gastronómico, es decir, aquellos en los que los alimentos elaborados no cuentan con Registro Nacional de Producto Alimenticio (RNPA).

El profesional matriculado deberá garantizar que su cliente cumpla con lo establecido en la Resolución MSyAS N.° 587/97, referente a la incorporación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) al Código Alimentario Argentino (CAA).

Como herramienta de apoyo, el profesional podrá utilizar la **Guía de Apoyo CPIA** para auditorías internas en BPM, que facilitará la confección tanto del diagnóstico como de la planificación.

Una vez implementado el sistema de gestión y según el criterio del matriculado, se podrá solicitar al CPIA la confección del logotipo correspondiente. Para ello, deberá presentarse la siguiente información:

1. Razón social del comitente.
2. CUIT.
3. Representante legal.
4. Actividad principal.
5. Domicilio.
6. Correo electrónico.
7. Logotipo y datos de la consultora o asesor independiente responsable de la implementación del SES.

Convenio de Prestación de Servicios – Plazo de 12 Meses

El convenio tendrá una vigencia de doce (12) meses.

En contraprestación por la obtención del distintivo, además de la planificación y ejecución del sistema de gestión, el matriculado deberá acordar con su cliente un abono mensual durante los doce meses destinados al monitoreo del sistema implementado. Cumplido este plazo, el convenio podrá rescindirse o renovarse por un nuevo período de doce meses.

En caso de renovación, el matriculado deberá informar al CPIA, ya que, al finalizar el período inicial, el código QR asociado al distintivo será dado de baja automáticamente.

El acuerdo con el cliente podrá formalizarse mediante un contrato modelo que el CPIA pone a disposición del matriculado.

Si alguna de las partes desea rescindir el convenio sin expresión de causa, deberá notificar fehacientemente a la otra parte con la debida antelación, procediendo en tal caso al retiro del distintivo y a la finalización del servicio.

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 Nº 7

Visita, diagnostico y planificación	$ 488.400,00
Ejecución in situ	$ 348.000,00
Capacitación	$ 164.500,00
Seguimiento mensual	$ 342.000,00

1. **Diagnóstico.** A través del mismo puede establecerse el presupuesto con los hallazgos y oportunidades de mejora.
2. **Ejecución**. Una vez realizado el diagnóstico y establecida la planificación, la ejecución implica llevar a la práctica las diferentes acciones, por ejemplo: a) Adecuación de infraestructura y condiciones edilicias, b) Implementación de procedimientos operativos estandarizados (POE), c) Control de proveedores y materias primas, d) Gestión de limpieza y desinfección, e) Manejo de residuos, f) Control de plagas, g) Documentación y registros, h) Verificación interna.
3. **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.
4. **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.