

Capítulo de Ingeniería de Alimentos ACOFI

Propuesta tarifas mínimas de servicios para Ingenieros de Alimentos 2021 – 2022 (valor neto sin incluir las prestaciones)

La tabla presenta una propuesta de tarifas mínimas sugeridas para servicios asociados al ejercicio profesional de la Ingeniería de Alimentos en Colombia, elaborada por los miembros del Capítulo de Ingeniería de Alimentos de ACOFI con base en consultas y encuestas aplicadas a profesionales expertos y reconocidos del país en este sector, así como documentos oficiales de carácter nacional y mundial para profesiones afines. Es de precisar que esta tabla es una guía que se podrá ajustar según cada caso particular. A mayor experiencia y reconocimiento del profesional, mayor podrá ser la remuneración. Igualmente, deberán tenerse en cuenta otras consideraciones como el lugar donde se desarrollará la actividad, las prestaciones sociales, estudios adicionales (posgrados, diplomados, cursos), entre otros aspectos que pueden ser relevantes según los requerimientos.

Ítem	Servicio	Descripción del servicio	Recién egresado (mínimo en pesos \$)	Experiencia mínima entre 1-3 años (mínimo en pesos \$)
Salario básico mensual	Contrato en empresa (salario neto)	Ingeniero para procesos e Ingenieros para comercialización.	1.979.677	2.672.727
		Ingeniero para calidad.	1.962.506	2.693.601
		Ingeniero para investigación y desarrollo.	2.117.431	2.934.615
		Ingeniero para asuntos regulatorios.	2.062.756	2.807.792
Resolución 2674 de 2013 (Minsalud)	Programas de saneamiento	Se implementan todos los programas requeridos por la Resolución 2674 de 2013. Este servicio incluye programa, formatos, instructivos y socialización de cada programa.	2.587.438	3.587.179
	Actualización de plan de saneamiento	Se actualizan todos los programas requeridos por la Resolución 2674 de 2013. Este servicio incluye programa, formatos, instructivos y socialización de cada programa en los programas ya existentes.	2.075.886	2.884.810

Ítem	Servicio	Descripción del servicio	Recién egresado (mínimo en pesos \$)	Experiencia mínima entre 1-3 años (mínimo en pesos \$)
	Diseño de planta de alimentos	Diseño inicial de la planta de fabricación bajo los parámetros de la Resolución 2674 de 2013.	3.013.158	5.315.190
	Diseño de reformas locativas a la planta de alimentos	Rediseño de la planta de fabricación bajo los parámetros de la Resolución 2674 de 2013 (cuando no es el diseño inicial).	2.395.987	3.435.065
	Visita de auditoria y plan de mejoramiento (hora)	El empresario y el profesional definen el número de horas mensuales de asesoramiento técnico.	112.929	198.421
Decreto 1500 de 2007 (MINSALUD)	Implementación del Decreto 1500 de 2007	Se implementan todos los programas requeridos por el Decreto 1500 de 2007. Este servicio incluye: programa, formatos, instructivos y socialización de cada programa.	2.902.566	4.966.456
	Diseño de planta de alimentos	Diseño inicial de la planta de fabricación bajo los parámetros del Decreto 1500 de 2007.	3.296.000	4.901.316
	Diseño de reformas locativas a la planta de alimentos	Rediseño de la planta de fabricación bajo los parámetros del Decreto 1500 de 2007 (cuando no es el diseño inicial).	3.497.338	4.256.410
	Visita de auditoria y plan de mejoramiento (hora)	El empresario y el profesional definen el número de horas mensuales de asesoramiento técnico.	113.980	202.024
HACCP	Implementación de la norma ISO 22000	Se implementan todos los programas requeridos por el HACCP. Este servicio incluye programa, formatos, instructivos y socialización de cada programa.	4.063.291	4.975.974
	Diseño de planta de alimentos	Diseño inicial de la planta de fabricación bajo los parámetros HACCP.	3.278.667	4.761.333
	Diseño de reformas locativas a la planta de alimentos	Rediseño de la planta de fabricación bajo los parámetros HACCP (cuando no es el diseño inicial).	3.525.641	4.271.429

Ítem	Servicio	Descripción del servicio	Recién egresado (mínimo en pesos \$)	Experiencia mínima entre 1-3 años (mínimo en pesos \$)
	Visita de auditoria y plan de mejoramiento (hora)	El empresario y el profesional definen el número de horas mensuales de asesoramiento técnico.	144.468	211.765
Resolución 2509 de 2005 (MINSALUD)	Rotulación de etiqueta o empaque	Diseño de etiqueta o empaque bajo la Resolución 5109 de 2005.	1.526.859	2.157.237
	Rotulación de etiqueta o empaque para mercado internacional	Diseño de etiqueta o empaque bajo la legislación del país de destino.	1.851.667	2.522.133
Formulación de productos	Formulación de producto de baja complejidad	El profesional define según la investigación y el total de horas que dedicará al ensayo y la entrega de la formulación final. El producto para entregar es la ficha técnica de producto, incluyendo formulación, diagrama de flujo y costo aproximado del producto.	2.729.474	5.156.579
	Formulación de producto de media complejidad		3.316.216	5.279.333
	Formulación de producto de alta complejidad		3.565.753	5.419.178
Implementación normas técnicas colombianas	Implementación de norma (hora)	El profesional define según la investigación y el total de horas que dedicará a la implementación y la entrega de la norma implementada o acreditada.	145.739	210.814
Trámite ante el INVIMA	Notificación sanitaria, permiso sanitario y registro sanitario	Trámite general, incluyendo el diligenciamiento de los formatos requeridos para ese trámite.	1.634.868	2.241.818
	Modificaciones a notificación sanitaria, permiso sanitario y registro sanitario		1.422.667	1.954.868
	Otro		1.373.733	1.869.079
Curso de manipulación de alimentos	Certificación de curso de manipulación (hasta 10 personas y 10 horas)	Aplicable para empresas o profesionales certificados por la secretaría de salud de cada ciudad o departamento.	119.333	214.242
	Reingeniería de procesos de producción	El profesional por medio de un proceso investigativo identifica las falencias en el	3.885.811	5.925.325

Ítem	Servicio	Descripción del servicio	Recién egresado (mínimo en pesos \$)	Experiencia mínima entre 1-3 años (mínimo en pesos \$)
Ingeniería en producción		proceso para reducir las y potencializa los procesos eficientes con el fin de reducir costos de producción y aumentar la productividad.		
	Análisis de costo de producto	El profesional por medio de un análisis de operaciones, consumos y valor de materias primas determinan el costo real del producto. Este servicio permite que el empresario pueda tomar decisiones sobre el valor final del producto.	2.171.944	3.616.053
	Análisis del producto o productos en el sector	El profesional, basado en su experiencia, diagnostica cómo se encuentra su producto en el mercado y qué alternativas hay para ser más competitivos (presentaciones, empaques, sabores, entre otros).	2.642.466	4.633.553