

CÓDIGO DEONTOLÓGICO DEL PROFESIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Madrid, 8 de febrero de 2017



ALCYTA

Asociación Española de Licenciados,
Doctores y Graduados en Ciencia y
Tecnología de los Alimentos



La Asociación Española de Licenciados, Doctores y Graduados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ALCYTA) nació con el ánimo de representar a los Titulados/as en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA).

Una de las funciones principales de esta asociación es la de colaborar en la ordenación de la actividad profesional de estos titulados/as; velando por la ética y dignidad de la profesión, respetando los derechos de particulares. Por este motivo ALCYTA como coordinadora de este documento reunió, en Diciembre de 2016, a un conjunto de expertos/as y titulados/as que, de forma altruista, aportaron sus conocimientos y experiencias contrastables en el desarrollo del primer Código Deontológico aplicable a todos los Titulados/as de CYTA en España. Gracias a su colaboración, se concluyó el siguiente texto en el que el/la Titulado/a en CYTA debe apoyarse y sentirse respaldado/a para el adecuado desarrollo de sus competencias profesionales. Por la presente, deseamos agradecer la colaboración de este grupo expertos que forman parte de la Comisión Deontológica del titulado/a en CYTA.

Dr. J. Ignacio Sánchez González

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'J. Ignacio Sánchez González', with a large, sweeping flourish underneath.

Madrid, 8 de Febrero de 2017

La financiación y publicación de este documento fue responsabilidad de ALCYTA y contó con la colaboración de los siguientes expertos/as y/o titulados/as en CyTA:

- *Dra. J. Ignacio Sánchez González.* Presidente de ALCYTA.
- *Dra. Teresa María López Díaz.* Presidenta de la Conferencia de Decanos/Directores de Centros que Imparten Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Vicedecana Facultad de Veterinaria, Universidad de León.
- *Dra. M. Isabel Cambero Rodríguez.* Vicedecana de CyTA. Universidad Complutense de Madrid.
- *Dra. M. Isabel Sierra Alonso.* Vicedecana de CyTA. Universidad Rey Juan Carlos (Madrid).
- *Dra. María Ángeles Martín Cabrejas.* Delegada del Decano en el Grado de Ciencias de la Alimentación. Universidad Autónoma de Madrid.
- *Prof. Antonio Javier Borderías Juárez.* Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN-CSIC)
- *Dra. Carmen de Vega Castaño.* Secretaria de la Asociación ACTAE.
- *D^a. Montserrat Prieto Goberna.* Directora Interpalm.
- *D^a. Gemma Trigueros Segura.* Coordinadora de Alimentación de OCU, Organización de Consumidores y Usuarios.
- *D. Jorge Jordana Buttica.* Profesor Universitario y Director del Máster MGA Universidad Antonio Nebrija.
- *D^a Estíbaliz Santos Casal.* Presidenta de ALTAGA.
- *Iván Ludeña Pérez-Higueras.* Coordinador Auditorías HS .Dpto. Auditoría Consulting & Audits BU Eurofins Análisis Alimentario
- *D. Miguel Vela Batanero.* Vicepresidente de ALCYTA.
- *D. Carlos García Saldaña.* Tesorero de ALCYTA
- *D. Joaquín Ignacio Mencos Bustamante.* Secretario de ALCYTA.
- *Dña. Irma Castro Navarro.* Vocal de ALCYTA

CÓDIGO DEONTOLÓGICO

INTRODUCCIÓN

Los estudios universitarios de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA) se imparten en España desde el año 1992. El Real Decreto 1463/1990 de 26 de Octubre (BOE, núm. 278 de 20 de noviembre de 1990) recoge las directrices generales propias para la obtención de este título oficial. En el año 2005, con motivo del diseño de los nuevos Planes de estudio y Títulos de Grado del Programa de Convergencia Europea, se publicó el Libro blanco del título de grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la ANECA* (Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación), un documento consensado en el que participaron 36 representantes universitarios, asociaciones representativas y empleadores de estos Titulados/as. En base a este documento se creó el grado oficial de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA) (240 ECTS).

04

El objetivo general del grado de CyTA corresponde a un enfoque, tanto científico como experimental y tecnológico que permite obtener conocimientos y competencias para optimizar procesos y productos desde diferentes puntos de vista, siendo uno de ellos el de conseguir alimentos seguros, nutritivos y saludables. El objetivo general del Título en Ciencia y Tecnología de los Alimentos debe ser el de formar a profesionales con los conocimientos necesarios en materias básicas (como biología, física, química, matemáticas, etc.) que les permitan estudiar la naturaleza de los alimentos, las causas de su deterioro, los principios fundamentales de su procesado y la mejora de los mismos para el consumo público, todo ello encaminado al diseño y selección de los mejores métodos de conservación, transformación, envasado, distribución y uso, de manera que se garanticen alimentos de alta calidad sensorial, seguros, nutritivos, saludables, adaptados a los nuevos hábitos de consumo y acordes con la legislación vigente. Todo esto debe hacerse, además, teniendo en cuenta el máximo aprovechamiento de los recursos existentes en la actualidad en la tierra y, buscando otros nuevos a partir de residuos o fuentes infrutilizadas o hasta ahora no utilizadas y con la mínima generación de contaminantes, es decir, respetando el medio ambiente.

Los objetivos específicos de este título son los de formar profesionales en:

- En el ámbito de la gestión y control de calidad de procesos y productos: establecer procedimientos y manuales de control de calidad; implantar y gestionar sistemas de calidad; analizar alimentos, materias primas, ingredientes, aditivos y emitir los informes correspondientes; evaluar y mejorar la calidad de los métodos de análisis aplicados al control de alimentos.
- En el ámbito del desarrollo e innovación de procesos y productos: diseñar y elaborar nuevos procesos y productos para satisfacer las necesidades del mercado en los diferentes aspectos implicados; evaluar el grado de aceptabilidad de estos productos en el mercado; establecer sus costes de producción; evaluar los riesgos medioambientales de los nuevos procesos productivos.
- En el ámbito de la seguridad alimentaria: evaluar el riesgo higiénico-sanitario y toxicológico de un alimento, proceso, ingrediente, envase, identificar las posibles causas de deterioro de los alimentos y establecer mecanismos de trazabilidad.
- En el ámbito del procesado de alimentos: identificar los problemas asociados a los diferentes alimentos y a su procesado, lo que abarca un conocimiento en profundidad de las materias primas, las interacciones entre componentes, los diferentes procesos tecnológicos (tanto productivos como de envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los productos), así como de las transformaciones que puedan sufrir los productos durante dichos procesos; gestionar el procesado desde un punto de vista medioambiental; establecer herramientas de control de los procesos.
- En el ámbito de la restauración colectiva: gestionar servicios de restauración colectiva; proponer programas de alimentación adecuados a los diferentes colectivos; asegurar la calidad y seguridad alimentaria de los alimentos gestionados; proporcionar la formación adecuada al personal implicado.
- En el ámbito de la nutrición comunitaria y salud pública: intervenir en actividades de promoción de la salud, a nivel individual y colectivo, contribuyendo a la educación nutricional de la población; promover el consumo racional de alimentos de acuerdo a pautas saludables y desarrollar estudios epidemiológicos.
- En el ámbito de la comercialización, comunicación y marketing:

asesorar en las tareas de publicidad y marketing, así como en las de etiquetado y presentación de los productos alimenticios; conocer los aspectos técnicos más novedosos de cada producto.

Por tanto, existe una clara utilidad pública del Titulado/a en CyTA especialmente:

- En todos aquellos aspectos relacionados con la obtención de alimentos inocuos y conformes a los requisitos legales referidos a sus materias primas, procesos de elaboración y conservación, reduciendo al mínimo o eliminando los posibles peligros físicos, químicos y biológicos durante la producción y procesado de los mismos; asegurando y proporcionando el acceso a alimentos seguros y nutritivos tal y como establecen organismos internacionales como la OMS y la FAO.
- En la gestión y auditoría de los procesos productivos desde el punto de vista de implantación de sistemas de gestión que permitan optimizarlos, así como, orientar éstos hacia la sostenibilidad, respetando el medio ambiente.
- En la innovación, diseño, investigación y en la producción de nuevos alimentos o reformulación de otros de cara a obtener alimentos más saludables que mejoren la calidad de vida del ciudadano/a.
- En la investigación para el diseño, desarrollo y producción de alimentos en los que se adicionan nuevos ingredientes o productos inicialmente infravalorados o desechados que permitan la revalorización de compuestos, contribuyendo en el equilibrio medioambiental y sostenible.
- En el conocimiento de las propiedades nutricionales de los alimentos frescos o procesados así como los ingredientes adicionados en su elaboración y las modificaciones de estos durante el procesado, de cara a informar y asesorar al consumidor y la sociedad sobre éstos para conseguir una alimentación más saludable que mejore su calidad y esperanza de vida.
- En el conocimiento de todas las metodologías para comprender al consumidor y así identificar los factores que intervienen en la elección de alimentos y las emociones que despiertan para diseñar estrategias de marketing de acuerdo con la identidad de los

consumidores, sus necesidades, actitudes y referencias de cara a mejorar la alimentación y la nutrición del ciudadano/a.

- En el conocimiento de todos aquellos aspectos relacionados con los parámetros específicos de seguridad alimentaria asociados al proceso de fabricación de alimentos en el ámbito de la restauración colectiva incluyendo los centros hospitalarios, asegurándose los máximos estándares de calidad de los alimentos que consuma el paciente o comensal. Se considerará profesional sanitario a aquel Titulado/a en Ciencia y Tecnología de Alimentos cuando tal individuo desarrolle su actividad profesional en centros integrados en el Sistema Nacional de Salud o cuando desarrolle su ejercicio profesional por cuenta propia o ajena, en el sector sanitario privado. (Ley 44/2003 del 21 de Noviembre. BOE núm. 280 del 22 de Noviembre de 2003).
- En el conocimiento y constante actualización de todas las publicaciones y resultados de investigación relacionados con la Ciencia y Tecnología de los Alimentos que aseguren una capacidad docente veraz, cooperativa, igualitaria y completa.

PREÁMBULO

07

Las modificaciones normativas aprobadas en los últimos años han supuesto la obligación de llevar a cabo reformas de gran calado en la regulación del ejercicio de la práctica totalidad de las profesiones. Tales cambios normativos tienen por objeto implantar sistemas y mecanismos de protección de los consumidores y usuarios, lo que en el ámbito del ejercicio profesional conlleva la necesidad de establecer sistemas de control para el correcto desempeño por parte de los profesionales, quienes deben incluir entre las motivaciones de su ejercicio la vocación de llevar a cabo una verdadera función social, la cual debe pasar a integrar, del mismo modo, los principios inspiradores de las profesiones y las agrupaciones profesionales.

Esa función social hace imprescindible establecer normas deontológicas que, protegiendo la imagen de la profesión y sus integrantes, consigan igualmente sentar las bases de un auténtico sistema de garantías para los receptores del servicio profesional, desterrando por completo cualquier atisbo de corporativismo en la regulación de la actividad profesional.

Las particularidades del marco normativo en relación con la vocación de servicio hacia la sociedad que una profesión y sus integrantes

deben salvaguardar; si bien es igualmente de aplicación a los Licenciados/as y Graduados/as en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (en adelante Titulados/as en CyTA), no suponen una necesidad de adaptar los principios rectores del ejercicio profesional, puesto que la vocación de ayuda se encuentra íntimamente vinculada al origen de la profesión, cuyo nacimiento vino impulsado por la intención de sus precursores de proporcionar a cualquier sujeto herramientas y conocimientos que redunden en una mejor calidad de vida.

El presente Código Deontológico se redacta como manifestación de la conciencia que existe entre los propios Titulados/as en CyTA, así como la Asociación que agrupa a los mismos; de que el interés general exige definir normas uniformes aplicables a todo Titulado/a en CyTA del Estado Español. Por tal motivo, las presentes normas tienen vocación de básicas, correspondiendo, en su caso, su desarrollo y adecuación, así como ponderar, en definitiva, el justo equilibrio de los intereses en juego, a las respectivas asociaciones o agrupaciones que en el futuro den cabida a los profesionales en cada ámbito territorial en el que aquellos actúen.

08

Del mismo modo, es necesario el establecimiento de un marco normativo que, con carácter general, regule el correcto desempeño de la actividad que posibilitará en el futuro, la existencia de una masa profesional con plena autonomía e independencia en el desarrollo de su labor. La honradez, probidad, rectitud, lealtad, diligencia y veracidad son virtudes que deben regir el desempeño de cualquier actuación profesional, lo que, además de redundar en el reconocimiento de su labor, vendrá a parar en el beneficio del conjunto profesional, cumpliéndose así otro de los fines que deben perseguirse por parte de las asociaciones profesionales.

El presente Código Deontológico ha sido elaborado por una comisión de profesionales Titulados/as y expertos/as en esta disciplina de reconocido prestigio, en el ámbito académico como profesional, así como de docentes especializados en la materia y destacados miembros del ámbito universitario, de asociaciones de consumidores y del conjunto de la sociedad, quienes, tras revisar y estudiar diferentes códigos y normas rectoras de diversas asociaciones, de ésta y otras profesiones, han pretendido plasmar los principios que deben regir el desempeño profesional del Titulado/a en CyTA.

La confección de un catálogo de normas que establecen lo que comúnmente se denomina “buena práctica” viene inspirada por los

anteriormente aludidos principios de responsabilidad hacia la sociedad, responsabilidad hacia la profesión y responsabilidad hacia el destinatario/a individual del servicio profesional o consumidor/a, debiendo dichos principios engarzarse con los de autonomía y libertad.

DEFINICIÓN DEL PROFESIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CyTA)

Es aquel Titulado/a: Licenciado/a o Graduado/a en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, cualificado/a y académicamente reconocido/a, con formación específica, integrada y científica adecuada, en los aspectos básicos y aplicados de los alimentos y sus propiedades, así como de la producción y elaboración para su consumo con un enfoque científico, experimental y tecnológico que le permite optimizar procesos y productos desde diferentes puntos de vista, siendo uno de ellos el de conseguir alimentos inocuos, nutritivos y saludables.

Este Titulado podrá ejercer la actividad profesional por cuenta propia o ajena en los siguientes ámbitos:

- En la Industria agroalimentaria, tanto a nivel de producción como de transformación así como en la dirección como responsable de calidad y/o seguridad alimentaria y en las áreas de innovación y desarrollo y de comunicación, comercialización y marketing.
- En las empresas de apoyo al sector agroalimentario, en las áreas de asesoría y consultoría (legal, científica y técnica), certificación y control así como laboratorios de control y análisis, tanto físico-químicos, microbiológicos y/o sensoriales; en establecimientos de restauración colectiva, y en federaciones y/o asociaciones interprofesionales.
- En instituciones de investigación y docencia, públicas y privadas, incluyendo centros de educación/formación a distintos niveles (universitario y no universitario), así como en centros tecnológicos.
- En diferentes Áreas de la Administración, como Laboratorios Acreditados de Control, en cuerpos de Inspección y Sanidad y en los organismos integrados dentro del Sistema Nacional de Salud. Se reconocerá el ejercicio sanitario cuando desarrolle su actividad en alguno de los anteriores ámbitos siempre y cuando desarrolle su

actividad profesional en centros integrados en el Sistema Nacional de Salud o cuando desarrolle su ejercicio profesional por cuenta propia o ajena, en el sector sanitario privado. (Ley 44/2003 del 21 de Noviembre. BOE núm. 280 del 22 de Noviembre de 2003).

Sobre la base de la anterior definición, el Titulado/a en CyTA deberá desempeñar su actividad profesional con arreglo a los siguientes principios inspiradores:

- Deber de cumplimiento del Código de Buena Práctica.
- Deber de ejercicio diligente, competente y persiguiendo el beneficio del receptor de sus servicios.
- Deber de comportamiento honesto, persiguiendo el beneficio de la sociedad a través del control de la Ciencia y Tecnología aplicada a todos los procesos de tratamiento, transformación, conservación, expedición y servicio de los alimentos.
- Deber de respeto y colaboración con el resto de profesionales involucrados en el área de trabajo.
-

10

DEFINICIÓN DE CÓDIGO DEONTOLÓGICO

La deontología es el conjunto de los principios y reglas éticas que deben inspirar y guiar la conducta profesional del Titulado/a en CyTA. Los deberes que impone este Código obligan a todos los profesionales en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (en adelante Profesional en CyTA) en el ejercicio de su profesión, cualquiera que sea la modalidad en la que la ejerzan, función o cargo que desempeñen. El incumplimiento de las normas de este Código Deontológico constituye falta disciplinaria dependiente de la Comisión Deontológica de CyTA.

El Código Deontológico tiene como misión proteger al profesional y guiarle en el ejercicio de su actividad ante la sociedad, el destinatario de los servicios, así como sus colegas y otros profesionales. La Comisión Deontológica asume, como uno de sus objetivos primordiales, la promoción, desarrollo y constante actualización de las normas deontológicas profesionales, ocupándose de la difusión de los preceptos de este Código, y obligándose a velar por su cumplimiento.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

El Código de Ética se aplica a todos los Profesionales en CyTA anteriormente definidos, en el ejercicio su actividad.

Artículo 1.- Obligaciones éticas y deontológicas

El Profesional en CyTA:

1. Desarrollará las actividades profesionales en los ámbitos señalados anteriormente de acuerdo con las leyes y reglamentos vigentes, velando por la salud del consumidor, obteniendo alimentos de calidad en el marco de una producción sostenible.
2. Dirigirá su labor profesional al servicio de la sociedad de acuerdo con la legislación vigente, las normas y códigos internacionalmente reconocidos; velando por el cumplimiento de los mismos.
3. No deberá cometer actos de abuso de autoridad o ilícitos, directamente relacionados con el ejercicio de la profesión según lo establecido en la legislación vigente, en el Código Deontológico o por una Comisión autorizada.
4. Acatará el Código Deontológico, cumpliendo las reglas y las Buenas Prácticas que rijan el ejercicio profesional en su ámbito de actuación.
5. Denunciará la mala praxis de otros Profesionales en CyTA, el uso indebido de dicho término (Profesional en CyTA) y la práctica no cualificada de las funciones y tareas que le son propias, comunicándolo obligatoriamente a la Institución pertinente.
6. Asumirá las decisiones de las instancias profesionales socialmente reconocidas y consideradas en el Código Deontológico.
7. Ofrecerá los servicios profesionales y los desarrollará con sensibilidad a las diferencias culturales.
8. Proporcionará información precisa y veraz en la comunicación con el público.
9. No realizará prácticas o comunicaciones fraudulentas o engañosas.

10. No hará publicidad falsa o engañosa de sus servicios.
11. No hará un uso indebido de emblemas o símbolos colegiales o corporativos.
12. Nunca podrá hacer mención de un título académico o profesional que no se posea. Sólo se podrá mencionar el título académico oficial autorizado y reconocido por la normativa vigente, incluido en las Directivas de la UE.
13. Ejercerá la profesión con integridad, responsabilidad, honradez, justicia, imparcialidad y dignidad respetando las necesidades y los valores específicos de los individuos.
14. No discriminará, en la práctica profesional, a nadie por razón de raza, religión, sexo, discapacidad, edad, identidad de género, estatus social o cualquier otra categoría protegida legalmente.
15. Se retirará de la práctica profesional cuando no pueda cumplir sus funciones y responsabilidades profesionales con los destinatarios de los servicios, y otras personas.
16. Ayudará a paliar las desigualdades en materia de aplicación de los conocimientos científicos y técnicos relacionados con los alimentos.

Artículo 2.- Independencia

1. La independencia del Profesional en CyTA es una exigencia del Estado de Derecho, la buena práctica profesional y de la efectiva protección de los derechos de los ciudadanos/as, por lo que para el Profesional en CyTA constituye un derecho y un deber.
2. La independencia del profesional le permite rechazar las instrucciones que, en contra de sus propios criterios profesionales, pretendan imponerle su destinatario de los servicios, sus compañeros, los otros profesionales con los que colabore o cualquier otra persona, entidad o corriente de opinión, debiendo cesar en su intervención cuando considere que no pueda actuar con total independencia.

Artículo 3.- Secreto profesional

El deber y derecho al secreto profesional comprende todos aquellos

datos y comunicaciones surgidas del desempeño profesional tales como formulaciones de producto, resultados de analíticas, registros de trazabilidad, etc., efectuadas entre otros ámbitos, en la industria alimentaria, consultoría, inspección, etc.

Artículo 4.- Competencia desleal

1. El Profesional en CyTA no puede proceder a la captación desleal de destinatarios de los servicios.
2. Son actos de competencia desleal todos aquellos que contravengan las normas tanto estatales como autonómicas que tutelen la leal competencia y en especial los siguientes:
 - a) La utilización de procedimientos publicitarios directos e indirectos contrarios a las disposiciones legislativas en materia de publicidad.
 - b) Toda práctica de captación directa o indirecta de destinatarios de los servicios que atenten a la dignidad de las personas o a la función social de la profesión.
 - c) La utilización de terceros como medio para eludir las obligaciones deontológicas.
 - d) La percepción o el pago de contraprestaciones infringiendo las normas legales sobre competencia y las establecidas en este Código Deontológico.

Artículo 5.- Relación con las Asociaciones/Colegios Profesionales.

El Profesional en CyTA está obligado a:

1. Cumplir lo establecido en la normativa reguladora de la profesión aprobada por las entidades profesionales en cuya demarcación territorial ejerza o de aquellas a las que se encontrara voluntariamente adscrito.
2. Respetar a los órganos de Gobierno y a los miembros que los componen, debiendo atender con la máxima diligencia las comunicaciones y citaciones emanadas de tales órganos o de sus miembros, en el ejercicio de sus funciones.

3. Contribuir al mantenimiento de las cargas de las entidades a las que pertenezca.
4. Poner en conocimiento de las instituciones correspondientes todo acto de intrusismo, así como los supuestos de ejercicio ilegal.
5. Poner en conocimiento de las autoridades profesionales los agravios de que tanto él como cualquiera de sus compañeros hubieran sido objeto con ocasión o como consecuencia del ejercicio profesional.
6. Comunicar las circunstancias personales que afecten al ejercicio profesional, tales como cambios de domicilio, ausencias superiores a un mes o supuestos de enfermedad o invalidez por igual tiempo, sin proveer al cuidado de sus asuntos.

Artículo 6.- Relación con los destinatarios de los servicios.

El Profesional en CyTA:

1. Reconocerá y ejercerá con rigor dentro de los límites de sus cualificaciones/competencias y buscará consejo o derivará según el caso.
2. Acreditará siempre su cualificación profesional así como su función específica en cualquiera que sea su ámbito de actuación como profesional en materia de ciencia y tecnología de los alimentos.
3. Tratará a los destinatarios de los servicios con respeto y consideración, reconociendo la libertad y la igualdad en dignidad y derecho.
4. Informará al destinatario de los servicios de su intervención profesional y los medios y actividades a desarrollar, de acuerdo con su capacidad de comprensión.
5. Proporcionará información suficiente y apropiada para permitir a los destinatarios de los servicios, clientes y otros, poder tomar sus propias decisiones.
6. Observará lo dispuesto en la Ley de Protección de Datos.
7. No se apropiará de los destinatarios de los servicios de sus colegas con métodos contrarios a la ética profesional.

8. Asumirá la responsabilidad y libertad personal que le faculta para ejercer su derecho a la objeción de ciencia y de conciencia respetando la libertad del destinatario de los servicios.

Artículo 7.- Relaciones entre profesionales.

El Profesional en CyTA:

1. Demostrará respeto hacia los valores, derechos, conocimientos y habilidades de sus colegas y de otros profesionales.
2. No se dedicará a las prácticas deshonestas, engañosas o inadecuadas que demuestren un desprecio por los derechos o intereses de terceros.
3. Proporcionará, cuando le sean requeridas, evaluaciones objetivas del desempeño profesional de los empleados y compañeros de trabajo, de los candidatos al empleo, estudiantes, miembros de asociaciones profesionales, premios o becas, haciendo todos los esfuerzos razonables para evitar un sesgo en la evaluación profesional de los demás.
4. Contribuirá en la mejora de la profesión cooperando en su desarrollo.
5. Participará en la construcción y buen funcionamiento de equipos de diversos ámbitos sin ningún tipo de discriminación.
6. No denunciará a un colega ante una asociación/agrupación ni dañará la imagen y su prestigio sin pruebas, basándose únicamente en conjeturas, suposiciones o razones personales.
7. Colaborará según las competencias que le son propias cuando participe en un equipo multidisciplinar.
8. Dará importancia a la colaboración interdisciplinaria, tanto con los profesionales que integran el equipo multidisciplinar como con todos aquellos que se vean implicados en la producción, gestión de calidad y distribución de los alimentos entre otros servicios, ya sea a nivel empresarial o gubernamental, asegurando y preservando su específica competencia y finalidad.

Artículo 8.- Responsabilidad en el ejercicio de la profesión.

El Profesional en CyTA:

1. Desarrollará la práctica profesional basada en la evidencia científica.
2. Conocerá, cumplirá, y hará cumplir, cuando sea procedente, la legislación alimentaria vigente en su ámbito laboral tanto en la elaboración, como en las posteriores etapas hasta su puesta en mercado (envasado, etiquetado, expedición, exposición, conservación,...).
3. Procurará la difusión digna de la profesión, de sus objetivos y competencias.
4. Incorporará los resultados de la investigación científica a su práctica profesional y fomentará el intercambio de conocimientos científicos y de habilidades técnicas.
5. Garantizará siempre su competencia profesional con la formación académica reglada, así como con la actualización de sus conocimientos y destrezas.
6. Presentará fielmente las cualificaciones y credenciales académicas de Licenciado/a, Graduado/a en Ciencia y Tecnología de los Alimentos cuando le sea requerido, de acuerdo con la legalidad vigente.
7. Presentará información fiable y fundamentada e interpretará la información controvertida, sin prejuicios personales, reconociendo las legítimas diferencias de opinión que existan.
8. Asumirá durante toda su vida laboral la responsabilidad de justificar la competencia profesional de su ejercicio, aceptando las Buenas Prácticas profesionales, tratando de aumentar los conocimientos y habilidades Profesionales y aplicándolos en la práctica de manera continuada.
9. Se vinculará profesionalmente al Colegio y, en caso de no existir Colegio Profesional, a la Asociación Profesional correspondiente de su ámbito de actuación geográfica.
10. Ejercerá correctamente manteniendo una formación actualizada y continuada.

11. Estará atento a la aparición de un conflicto real o potencial de intereses y adoptará las medidas apropiadas en el caso de que surja.
12. Cuando un conflicto de intereses no pueda ser resuelto se adoptarán las medidas necesarias para eliminar el conflicto, incluso con la recusación de un puesto, cargo o situación profesional.
13. Permitirá el uso de su nombre para certificar los servicios proporcionados, sólo si los ha realizado o ha supervisado la prestación de dichos servicios.
14. No solicitará, aceptará u ofrecerá regalos, incentivos económicos o de otra consideración que afecten o den apariencia razonable de afectar el criterio profesional.
15. No será una violación de este principio compensación como consultor/a o empleado/a o como parte de una beca de investigación o programa de patrocinio de las empresas, siempre y cuando la relación sea abiertamente declarada y el Profesional en CyTA actúe con integridad en el desempeño de los servicios o responsabilidades.
16. Este principio no se opone a que un Profesional en CyTA acepte regalos de valor nominal, atienda programas educativos, comidas en el marco de intercambios de la información educativa, muestras gratuitas de productos o artículos similares, siempre y cuando estos artículos no se ofrezcan a cambio de o con la expectativa de, y no den lugar a conductas o servicios que sean contrarios al criterio riguroso del profesional.

Artículo 9.- Honorarios.

De conformidad con el marco normativo vigente, los honorarios profesionales serán libremente pactados por el profesional con el destinatario de los servicios, debiendo únicamente cumplir con los límites y obligaciones legalmente dispuestos.

Artículo 10.- Responsabilidad civil.

El Profesional en CyTA deberá tener cubierta debidamente su responsabilidad profesional.

DISPOSICIONES FINALES

1. La aprobación del Código Deontológico de los Licenciados/as y Graduados/as en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y sus futuras actualizaciones se llevará a cabo a través de una comisión representativa de los profesionales amparados por éste. Dicha comisión fomentará el conocimiento y difusión del presente código.
2. El Código deberá adaptarse a las necesidades y cambios que se produzcan en la sociedad, de forma que guíe la conducta y sirva de estímulo permanente para el ejercicio de la profesión.

*Libro Blanco del Título de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Título de Grado en Nutrición Humana y Dietética (ANECA, Madrid, 2005).



ANEXO. JURAMENTO PROFESIONAL DEL TITULADO/A EN CyTA

Me comprometo a ejercer con sensatez, prudencia y honradez esta profesión, protegiendo la salud del consumidor, evitando la manipulación inadecuada de los alimentos y procurando mantener al máximo su calidad y valor nutritivo.

Diseñaré y aplicaré los sistemas más adecuados de conservación, transformación, envasado, distribución y control de la calidad de los alimentos y buscaré la introducción de mejoras en los procesos de fabricación.

Llevaré a la práctica todos los principios y valores adquiridos con el fin de que los alimentos sean seguros, nutritivos, saludables y satisfagan al consumidor.

Procuraré el máximo aprovechamiento de los recursos existentes en la Tierra de forma sostenible, a la vez que intentaré optimizar la obtención de alimentos, evitando su despilfarro y deterioro y guardando el mayor respeto por el medio ambiente.

Respetaré los logros científicos que con tanto esfuerzo han conseguido quienes me han precedido en la Ciencia y Tecnología de los Alimentos, sobre cuyos pasos camino, y compartiré con entusiasmo ese conocimiento con aquellos que me sucedan.

Reconozco la obligación de actualizar mis conocimientos y mejorar mis aptitudes a lo largo de mi carrera profesional.

Recordaré que soy un miembro de la sociedad con obligaciones especiales hacia mis congéneres, pues comer y nutrirse no es sólo una necesidad, sino también un derecho de la Humanidad.

Prometo cumplir este pacto en la medida de mis capacidades y juicio.



ALCYTA

Asociación Española de Licenciados,
Doctores y Graduados en Ciencia y
Tecnología de los Alimentos



Tel. 913 943 838 · www.alcyta.com



9 788494 652462