



QUÉ ES EL CÓDIGO ÉTICO

El código ético es el documento que recoge y detalla los principios comunes de comportamiento, la guía marco que nos sirve de referencia para gestionar los dilemas y dudas que, tanto en nuestro día a día como ante una sociedad cambiante y de continua evolución, se van planteando. El código ético nos muestra aquellas prácticas que se consideran aceptables y las que no, con el objetivo de reducir al mínimo la emisión de juicios interpretables y equívocos entre nuestros profesionales y también las personas físicas y jurídicas que se relacionan con la Fundación Alícia. El Código Ético no prevé todas las situaciones posibles, sino que establece los criterios para orientar la conducta de los profesionales de la Fundación en determinadas circunstancias.

El código ético es la herramienta que se tiene como referencia en las prácticas cotidianas y en las políticas corporativas de la Fundación Alícia. Tiene presente la misión, la visión y los valores de la entidad y las regulaciones que se establecen con los diversos grupos con los cuales se relaciona la organización para llevar a cabo su actividad.

IDENTIDAD, QUÉ SOMOS

Alícia es una Fundación sin ánimo de lucro. Somos un centro de investigación en cocina. Un centro que investiga productos y procesos culinarios; que innova y trabaja para mejorar la alimentación de las personas, con especial atención a las restricciones alimentarias y otros problemas de salud; que fomenta la mejora de los hábitos alimentarios, y que realza el patrimonio alimentario y gastronómico de los territorios.

Las personas son la razón de ser de Alícia. Trabajamos para mejorar la alimentación, teniendo presente que la cocina, el rigor científico y el conocimiento son herramientas fundamentales para conseguirlo. Queremos que aquello que comen las personas los ayude a mejorar la calidad de vida y sea más bueno, más sano y más sostenible.

Nuestra misión es hacer que todo el mundo coma mejor, con independencia de la edad y la situación de vida. Nuestra visión es desarrollar proyectos sostenibles junto con instituciones, empresas, universidades, profesionales y emprendedores para mejorar la alimentación; mejorar el que comemos y como lo comemos. Trabajamos porque las personas se puedan beneficiar de nuestro trabajo en su vida cotidiana, de forma directa y sin condicionantes.

Nuestros valores son los principios sobre los cuales se asienta la cultura de Alícia y nos permiten crear nuestras pautas de comportamiento.

Ayudar las personas: el objetivo de nuestros proyectos y trabajos es la mejora de vida de las personas, invertir en su satisfacción diaria y bienestar futuro.

Inconformismo: tenemos la voluntad de actuar para mejorar una sociedad con necesidades de conocimiento y de soluciones en un aspecto tan vital como es la alimentación. Queremos mantener una actitud proactiva, innovadora y atrevida para encontrar soluciones que se puedan aplicar y beneficiar, por lo tanto, al máximo de personas posible.

Rigor científico: buscamos información, aplicamos método, experimentamos, medimos, queremos ser muy exigentes en el control de todos los parámetros que pueden incidir en el resultado de nuestros ensayos y pruebas, con el fin de lograr los estándares de calidad, en tiempo y forma, con eficacia y eficiencia, de los objetivos marcados.

Método: aplicamos modelos de procesos ordenados y eficientes para obtener resultados de éxito en nuestros trabajos, proyectos y actuaciones.

Investigación: exploramos, investigamos y comprobamos, con todo tipo de medios y herramientas, con todo el esmero y atención, para encontrar o descubrir soluciones y resultados exitosos para nuestros proyectos y trabajos.

Educación: transmitimos conocimientos, actitudes, valores y formas de hacer que ayuden a las personas a vivir mejor.

Honestidad: trabajamos desde el respeto a las personas y para las personas, con coherencia a los valores y comportamientos éticos y sociales universalmente aceptados, rehuyendo las prácticas comúnmente reprobables como la hipocresía, la corrupción, el favorecimiento a grupos partidistas y endogámicos y los comportamientos socialmente recriminables y éticamente discutibles.

Fundación Alícia tiene personalidad jurídica propia, carácter permanente y plena capacidad de obrar. Puede efectuar, en consecuencia, todos aquellos actos que sean necesarios para la realización del objeto y fines para los cuales ha sido creada, sin otras limitaciones que las que expresamente señalen las Leyes o establezcan los estatutos.

La finalidad fundacional recogida en los estatutos es la gestión y promoción, sin ánimo de lucro, del Centro Internacional de Cultura de la Alimentación e Investigación Gastronómica en el ámbito del conjunto histórico y monumental de Sant Benet de Bages, promoviendo actividades de investigación, estudio, desarrollo tecnológico y aplicación, fomento empresarial y formación y divulgación en materia de conocimiento alimentario.

CÓMO QUEREMOS / TENEMOS QUE ACTUAR

La identidad de la Fundación Alícia y su conjunto de valores se pone de manifiesto cuando llevamos a cabo nuestras actividades, en el desarrollo del día a día. Nuestro trabajo, nuestra forma de actuar, es el reflejo de nuestra identidad. Recogemos en este apartado los principios generales de actuación, aquellos rasgos que se tienen que poner de manifiesto en cualquier aspecto de nuestra actividad.

CALIDAD Y CLARIDAD EN LA GESTIÓN

- Situar las personas como eje central y razón de ser de la actividad de Alícia.
- No participar ni intervenir (incluyendo la publicación o distribución de mensajes o declaraciones) en cualquier campaña política, ni en nombre de o en oposición a cualquier candidato a un cargo público o por cualquier partido político concreto. Las actividades de la Fundación Alícia, en ningún caso se destinarán a propaganda de ninguno partir político ni tendrán como intención directa influir en la legislación vigente.
- Gestionar la institución siguiendo principios de eficiencia, eficacia, prudencia, equidad, humanidad, coherencia, no discriminación (por motivos sociales, económicos, culturales, religiosos, de procedencia o de género) y transparencia.

- Trabajar para conseguir la autosuficiencia económica. Buscar financiación y colaboración en los proyectos que se quieren llevar a cabo.
- Los proyectos objeto de colaboración con otras entidades tienen que cumplir con alguno de los requisitos siguientes:
 - a) Que sean coherentes con los valores y los objetivos de Alícia:
 - Que repercutan en la mejora de la alimentación de las personas.
 - Que mejoren un producto concreto, haciéndolo más saludable, más bueno y más sostenible.
 - Que permitan adelantos en la mejora de la alimentación de las personas.
 - Que permitan demostrar y concienciar que la cocina es una herramienta imprescindible para mejorar la alimentación, para conseguir que todos comamos mejor.
 - Que pongan en valor los productos o la cultura alimentaria de un territorio. Cada territorio tiene una riqueza agroalimentaria que ha de ser conocida, valorada y aprovechada en beneficio de la calidad de la alimentación de cada persona y la sostenibilidad de los productores.
 - b) Que creen conocimiento tanto por Alícia como para la entidad colaboradora.
 - c) Que permitan conseguir que el resultado del trabajo llegue al máximo de personas, por lo tanto, que sea aplicado y beneficioso.
 - Se rechazarán todos aquellos proyectos y actuaciones que puedan malograr la imagen de la Fundación.

CALIDAD PROFESIONAL

De la Fundación hacia los profesionales que trabajan

- Promover la excelencia técnica y humana de los profesionales a partir del compromiso personal y colectivo con la formación, la competencia y la mejora continuada.
- Potenciar el trabajo en equipo, así como también la coordinación entre las diversas áreas funcionales y de conocimiento de Alícia.
- Facilitar el intercambio de conocimientos y la experiencia laboral entre los diversos profesionales de la institución.
- Favorecer un buen ambiente de trabajo.
- Generar mecanismos de comunicación interna que permitan una buena información e implicación de los profesionales.
- Establecer una gestión participativa y orientada a resultados de calidad y de eficiencia.
- Procurar que los puestos de trabajo los ocupen profesionales competentes, evitando cualquier tipo de discriminación.
- Tener vigilancia de la salud física y psíquica de los trabajadores, como también de las condiciones materiales y emocionales en que desarrollan su trabajo.

- Crear las condiciones idóneas para acoger, acompañar y ayudar a crecer las personas que trabajen en la Fundación, tanto profesional como humanamente.

EL COMPROMISO DE LOS PROFESIONALES

- Desarrollar el trabajo con honradez, autoexigencia y rigor.
- Asumir las responsabilidades individuales, ser autocríticos con las tareas desarrolladas y mantener una actitud abierta y dialogando sobre los aspectos que hay que mejorar.
- Asegurar la visión multidisciplinar y de todos los aspectos que pueden incidir en la calidad final de los proyectos y actuaciones que realicen.
- Ser íntegros, es decir, actuar de forma leal, honrada, de buena fe, objetiva y alineada con los intereses de la Fundación y con sus principios y valores expresados en este Código Ético.
- No aprovechar en beneficio propio o de personas vinculadas a los profesionales, las oportunidades de negocio que se les presenten dentro del ejercicio de sus tareas y/o con el conocimiento creado en los proyectos y actuaciones que se hacen en la Fundación Alícia.
- No utilizar el nombre de la Fundación ni invocar su cargo dentro de ésta para hacer operaciones por cuenta propia o de personas con que esté vinculado.
- Hacer un uso responsable de los recursos y medios puestos a su disposición, utilizándolos exclusivamente para la realización de actividades profesionales en interés de la Fundación Alícia.
- La prestación de servicios laborales o profesionales, por cuenta propia o ajena, en sociedades entidades diferentes de la Fundación, así como la realización de actividades académicas, tendrán que ser autorizadas de forma previa y por escrito por el director general de Alícia cuando estas se hagan durante la jornada laboral o en la prestación de servicios acordada.
- Informar a la dirección sobre la incoación, evolución y resultado de todo procedimiento judicial, penal o administrativo de carácter sancionador, en el cual un profesional sea parte imputada, inculpada o acusada y pueda afectar el ejercicio de sus funciones como profesional de la Fundación Alícia o perjudicar su imagen o intereses.
- No se podrá percibir ningún tipo de remuneración procedente de proveedores de la Fundación Alícia ni, en general, aceptar cualquier clase de remuneración de estos durante el ejercicio de su actividad con la Fundación.

COMPROMISO CON EL PATRONATO

El Patronato de la Fundación Alícia es un órgano que ejerce de forma exclusiva la representación, administración, gobierno y disposición de los bienes fundacionales, sin perjuicio de las delegaciones que este pueda efectuar de acuerdo con sus estatutos, dentro de las limitaciones señaladas en las leyes vigentes

El personal de Alícia será leal al Patronato y no pondrá en cuestión la credibilidad, generosidad, confianza y prestigio personal de sus miembros. Les facilitará información suficiente y transparente para ayudarlos en la toma de decisiones. Decisiones que respetará, poniendo en valor las aportaciones que haga y transformando los proyectos según sus indicaciones.

RELACIONES CON PROVEEDORES

Alícia promueve una política tanto de exigencia como de respeto y lealtad con los proveedores, buscando relaciones estables, colaboradoras y comprometidas que aporten valor en la organización.

La selección de proveedores se basa en criterios objetivos como la competencia técnica, la capacidad empresarial, la relación calidad-precio, la conducta ética y el cumplimiento de los compromisos fiscales y sociales. Se evita cualquier trato de amiguismo y favoritismo, pidiendo ofertas y propuestas y favoreciendo la concurrencia. En igualdad de condiciones, se seleccionan proveedores de proximidad (comarca o zona), empresas de carácter social y también que colaboren o hayan colaborado en la financiación de proyectos de la Fundación.

RELACIONES CON CLIENTES Y COLABORADORES

Entendemos como clientes las entidades y empresas que trabajan y colaboran con Alícia y aportan financiación para hacer proyectos y actividades o a cambio de servicios vinculados siempre con nuestra finalidad y objetivos.

Las entidades clientes y colaboradoras tienen que estar alineadas con los valores de Alícia y tienen que ser un canal importante porque el trabajo, el conocimiento, los productos y las soluciones resultantes de los proyectos lleguen al máximo de personas posible. Tienen que exigir también calidad en los servicios que se les den y una correcta ejecución de los proyectos que financien con su aportación.

El importe de las aportaciones recibidas de los clientes/colaboradores permite a la Fundación Alícia, además de cumplir con las actuaciones acordadas, seguir investigando, crear conocimiento y trabajar en proyectos para mejorar la alimentación de personas con problemas. También para desarrollar programas destinados a colectivos con necesidades alimentarias específicas.

REDACCIÓN Y APROBACIÓN DE ESTE CÓDIGO ÉTICO

Este código ha sido elaborado a partir de las aportaciones de los profesionales que trabajan en la Fundación Alícia y ha sido aprobado por el Patronato el día 29 de mayo de 2017, a propuesta del director general.

Sant Fruitós de Bages, 29 de mayo de 2017