

La Universidad La Salle es una Institución de Educación Superior, inspirada en el Evangelio y en el espíritu de San Juan Bautista De La Salle. La Universidad Lasallista, convencida de la transformación de la sociedad a través del trabajo honesto y comprometido de sus egresados –Profesionales con Valor- establece en su Ideario la formación integral del estudiante.

Este Código regirá las relaciones profesionales del Licenciado Lasallista en Química de Alimentos, consigo mismo, con sus socios, clientes, superiores, colaboradores, colegas de profesión y la sociedad en general. Éste:



FACULTAD DE
CIENCIAS QUÍMICAS

Código de Ética /

Licenciado en
Química de
Alimentos

Artículo 1. Guiará su conducta respetando en todo momento la dignidad de la persona y sus derechos de manera solidaria e incluyente, tanto en su dimensión individual como comunitaria.

Artículo 2. Utilizará sus conocimientos profesionales, únicamente en labores que cumplan con la moral y la responsabilidad social; buscando el equilibrio entre los distintos aspectos del desarrollo humano y la conservación de los recursos naturales y el medio ambiente.

Artículo 3. Dará a sus colaboradores, el trato que les corresponde y fomentará su adecuada capacitación y desarrollo profesional, así como su crecimiento como personas íntegras, dignas y trascendentes.

Artículo 4. Utilizará la información que le sea confiada, con estricta observancia de los principios de privacidad, seguridad y confidencialidad; nunca en beneficio propio o de terceros; salvo los informes que le sean requeridos conforme a la ley.

Artículo 5. Mantendrá el constante desarrollo integral de todas sus dimensiones como persona. Su formación profesional estará actualizada y apoyada en los avances científicos, tecnológicos y humanísticos.

Artículo 6. Estará atento a las necesidades y exigencias de su tiempo, para brindar soluciones innovadoras, sustentables y sostenibles que propicien la transformación positiva de su entorno local y global.

Artículo 7. Ejercerá su liderazgo con flexibilidad y espíritu propositivo para construir ambientes colaborativos y solidarios.

Artículo 8. Se esmerará en preservar, difundir y acrecentar el patrimonio cultural e histórico de nuestra patria y del mundo, con un enfoque multicultural.

Artículo 9. Asumirá su compromiso transformador concibiendo la profesión como un servicio y ejercerá sus funciones eficiente y responsablemente.

Artículo 10. Será promotor de una cultura de vida, de paz y de justicia, a través de la búsqueda de la verdad, el bien común y la inclusión social, fomentando los valores lasallistas de la fe, la fraternidad y el servicio.

Artículo 11. Orientará sus esfuerzos en la investigación, para responder a las necesidades del mundo y de la sociedad, buscando nuevos caminos, nuevas interpretaciones y soluciones a futuro.

Artículo 12. Apoyará con su participación a las instituciones y asociaciones de Química de Alimentos para la elevación profesional de sus colegas y del proceso social.

Artículo 13. Participará en la micro, pequeña y mediana industria alimentaria diseñando, desarrollando y evaluando productos alimenticios con actitud emprendedora e innovadora.

Artículo 14. Controlará con responsabilidad social la calidad fisicoquímica, microbiológica, nutrimental y sensorial, empleando nuevas tecnologías de transformación y conservación, atendiendo las necesidades de la población.

Artículo 15. Aportará a la investigación y al desarrollo de nuevos productos, utilizando ingredientes funcionales, contribuyendo a la prevención de enfermedades crónico degenerativas.

Artículo 16. Desarrollará alimentos que cumplan con las normas oficiales mexicanas establecidas y las normas internacionales de seguridad e inocuidad alimentaria.