# Código Ético de la entidad Instituto Superior de Ciencias Gastronómicas, Restauración y Turismo de Canarias

## Índice

1. Introducción
2. Valores y Principios
 - 2.1. Responsabilidad Social
 - Salud y Seguridad en el Trabajo
 - Prevención del Acoso y Respeto
 - Gestión de la Información
 - 2.2. Sostenibilidad y Medio Ambiente
 - Protección del Medio Ambiente
 - Certificaciones de Calidad
 - 2.3. Transparencia y Buen Gobierno
 - Cumplimiento Normativo
 - Lucha contra la Corrupción
 - Conflictos de Interés
 - 2.4. Relaciones con Terceros
 - Interacción con Autoridades y Socios
 - Protección de la Propiedad Intelectual
 - 2.5. Compromiso con la Educación y el Desarrollo Profesional
 - Fomento de la Educación Continua
 - Innovación y Mejora Continua
3. Procedimientos de Cumplimiento y Sanciones
 - Detección y Reporte
 - Investigación y Sanciones
4. Seguimiento y Actualización
5. Compromiso de Instituto Superior de Ciencias Gastronómicas, Restauración y Turismo de Canarias

## Introducción

En la entidad Instituto Superior de Ciencias Gastronómicas, Restauración y Turismo de Canarias, nos dedicamos a la formación para el empleo, enfocándonos en la ejecución de subvenciones del Servicio Canario de Empleo. Fundado y dirigido por Montserrat Villalba Ruiz, el grupo tiene más de 30 años de experiencia en la formación profesional, manteniéndose en los primeros puestos en calidad de formación e inserción laboral en Canarias. Este Código Ético refleja nuestro compromiso con la calidad, la transparencia y la sostenibilidad.

## Valores y Principios

### 1. Responsabilidad Social

* Salud y Seguridad en el Trabajo: Proporcionamos un entorno seguro y saludable para nuestros empleados, cumpliendo con todas las normativas aplicables y promoviendo la prevención de riesgos laborales. Nos aseguramos de que todos los empleados estén debidamente informados, formados y sensibilizados en materia de salud y seguridad, así como que proveedores y contratistas cumplan con los mismos estándares.
* Prevención del Acoso y Respeto: Fomentamos un ambiente de trabajo respetuoso, rechazando cualquier forma de acoso, abuso o conducta similar que pueda alimentar un entorno laboral hostil, humillante, intimidatorio u ofensivo. Nos comprometemos con la igualdad de oportunidades, garantizando que todos los empleados sean tratados con imparcialidad, dignidad y respeto, y respetando el derecho a la desconexión digital. Contamos con un protocolo específico para prevenir el acoso por razón de sexo, género o identidad sexual.
* Gestión de la Información: Adoptamos medidas para salvaguardar la seguridad y protección de la información frente a cualquier riesgo de su integridad, tanto interno como externo. Disponemos de protocolos para la conservación y manipulación de la información, así como para su destrucción adecuada cuando proceda, protegiendo particularmente los datos personales de empleados y terceros. Cumplimos con la norma ISO 27001, que garantiza la seguridad de la información y la gestión adecuada de los riesgos asociados.

### 2. Sostenibilidad y Medio Ambiente

* Protección del Medio Ambiente: Promovemos prácticas sostenibles y respetuosas con el medio ambiente, cumpliendo con la legislación ambiental vigente y fomentando la responsabilidad ecológica. Invertimos los recursos necesarios para capacitar, informar y sensibilizar a nuestros empleados en materia de protección ambiental, asegurando un uso responsable de los recursos disponibles.
* Certificaciones de Calidad: Contamos con certificaciones en ISO 9001, ISO 14001, ISO 27001 y ISO 45001, que respaldan nuestro compromiso con la calidad, la gestión ambiental, la seguridad de la información y la seguridad y salud en el trabajo. Estas certificaciones reflejan nuestra dedicación a mantener y mejorar continuamente nuestros sistemas de gestión.

### 3. Transparencia y Buen Gobierno

* Cumplimiento Normativo: Actuamos en conformidad con todas las leyes y regulaciones aplicables, promoviendo la toma de decisiones transparente y ética en todas nuestras operaciones. El cumplimiento de la normativa vigente es una exigencia de primer orden que prevalece en el desarrollo de nuestra operativa empresarial.
* Lucha contra la Corrupción: Prohibimos cualquier forma de soborno, entrega de regalos, favores o retribuciones de cualquier clase que puedan considerarse inductores de un comportamiento alejado de la rectitud y transparencia. Mantendremos una política estricta de integridad y transparencia en nuestras relaciones comerciales, aplicando criterios objetivos para determinar la legalidad de atenciones y regalos.
* Conflictos de Interés: Evitamos situaciones que puedan generar conflictos de interés, asegurando que nuestras decisiones profesionales no estén influenciadas por intereses personales. Respetamos el derecho de nuestros empleados a participar en actividades legítimas fuera del entorno laboral, siempre y cuando no afecten al rendimiento del trabajo ni vulneren los intereses de la empresa.

### 4. Relaciones con Terceros

* Interacción con Autoridades: Mantenemos relaciones basadas en la honestidad, transparencia y respeto con las autoridades públicas, clientes y proveedores. Cumplimos con la normativa aplicable para nuestras relaciones con las autoridades públicas y promovemos la transparencia y la honestidad en todas nuestras interacciones.
* Protección de la Propiedad Intelectual: Respetamos y protegemos los derechos de propiedad intelectual e industrial, tanto propios como de terceros. Nos aseguramos de que toda la información y los activos intangibles estén protegidos adecuadamente, adoptando las medidas necesarias para evitar su uso indebido.

### 5. Compromiso con la Educación y el Desarrollo Profesional

* Fomento de la Educación Continua: Promovemos el aprendizaje continuo y el desarrollo profesional de nuestros empleados y estudiantes, adaptándonos a las necesidades del mercado laboral. Fomentamos la asistencia y el aprovechamiento de las clases, así como la disposición a asimilar el cambio en los conocimientos y las técnicas.
* Innovación y Mejora Continua: Nos comprometemos con la innovación y la mejora continua en nuestras metodologías y servicios de formación, impulsando la creatividad y la iniciativa personal. Trabajamos para relacionar los conocimientos adquiridos con su utilidad en la vida laboral futura, promoviendo el uso eficiente de las nuevas tecnologías.

## Procedimientos de Cumplimiento y Sanciones

* Detección y Reporte: Establecemos mecanismos para la detección y reporte de violaciones al Código Ético. Los empleados y estudiantes pueden informar de cualquier infracción de manera confidencial, utilizando canales seguros y protegidos para asegurar su anonimato.
* Investigación y Sanciones: Cualquier violación será investigada a fondo, y se impondrán sanciones apropiadas en caso de incumplimiento, de acuerdo con la gravedad de la infracción. Las sanciones se clasifican en:
	+ Leves: Advertencias verbales o escritas por comportamientos que no causen daño significativo pero que contravengan los principios del Código Ético.
	+ Graves: Suspensiones temporales o reducciones salariales por acciones que pongan en riesgo la integridad de la empresa o que tengan un impacto negativo considerable.
	+ Muy Graves: Despido inmediato o terminación de la relación contractual por conductas que violen gravemente el Código Ético, la ley o los principios fundamentales de la empresa.

## Seguimiento y Actualización

Este Código Ético será revisado y actualizado periódicamente para garantizar su relevancia y eficacia. Todos los miembros de la entidad Instituto Superior de Ciencias Gastronómicas, Restauración y Turismo de Canarias, incluidos empleados y colaboradores, deben conocer y cumplir con los principios aquí establecidos. El control y las actualizaciones recaen sobre la Dirección y el Comité de Ética, que se encargan de asegurar su correcta implementación y adaptación a la realidad de la empresa.

## Compromiso de la entidad Instituto Superior de Ciencias Gastronómicas, Restauración y Turismo de Canarias

Nos esforzamos por ser un referente en el ámbito de la formación para el empleo, actuando siempre con integridad, transparencia y responsabilidad social. Con la colaboración de todos, continuaremos impulsando el desarrollo profesional y contribuyendo positivamente a la sociedad.