



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS
INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

PLANO DE GESTÃO E COMPARTILHAMENTO DO USO DE EQUIPAMENTOS
TEMPERÍMETRO

Este Plano vem estabelecer as diretrizes de utilização do equipamento multiusuário (EMU) acima identificado, adquirido em processo vinculado ao Auxílio Pesquisa – Programa de Modernização do Instituto de Tecnologia de Alimentos (Processo 2017/50349-0), a ser instalado na Planta-Piloto de Chocolates e Produtos Derivados do Centro de Pesquisa e Desenvolvimento em Chocolates, Balas, Confeitos e Panificação (Cereal Chocotec) do Instituto de Tecnologia de Alimentos

COMITÊ GESTOR

Luis Fernando Ceribelli Madi – responsável pelo Auxílio
Valdecir Luccas

COMITÊ DE USUÁRIOS

Fernanda Zaratini Vissotto
Izabela Dutra Alvim

**REGULAMENTAÇÃO DE UTILIZAÇÃO DO EQUIPAMENTO PELA COMUNIDADE
ACADÊMICA E CIENTÍFICA**

A utilização do Temperímetro, equipamento multiusuário (EMU) adquirido via processo vinculado ao Processo 2017/50349-0 e instalado na Planta-Piloto de Chocolates e Produtos Derivados do Centro de Pesquisa e Desenvolvimento em Chocolates, Balas, Confeitos e Panificação (Cereal Chocotec) do Instituto de Tecnologia de Alimentos, está sujeita ao presente regulamento, também disponibilizado no site do ITAL conforme detalhado a seguir:

- a. A descrição do equipamento multiusuário Temperímetro é detalhada no site do ITAL;
- b. Com o intuito de promover a ampla difusão da utilização da infraestrutura existente no ITAL e o fortalecimento das atividades Multiusuário, a comunidade científica, independentemente da Instituição a que esteja vinculada, seja no país ou no exterior, terá acesso a análises realizadas no equipamento, sob o preceito de corresponsabilidade, colaborando com o custeio operacional do equipamento;
- c. Para a utilização do equipamento o Professor/Pesquisador responsável deverá submeter uma proposta que será avaliada quanto à aderência, viabilidade técnica e mérito científico.



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS
INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

SUBMISSÃO E SELEÇÃO DE PROPOSTAS

A submissão das propostas para utilização do EMU em questão será realizada via o preenchimento do Formulário de Submissão de Solicitação de Análises (Anexo 1) e envio para o e-mail: temperimetro@ital.sp.gov.br. O proponente é o responsável pela submissão da proposta e deve ter o grau mínimo de Doutor ou equivalente. Os beneficiários são todos aqueles que estão relacionados à proposta de projeto de pesquisa e que serão beneficiados pelos resultados gerados. Não se enquadram como Projeto de Pesquisa quaisquer atividades que sejam custeadas pela iniciativa privada. Para a proposição da proposta, os beneficiários e o proponente deverão ser vinculados a Instituições Públicas de Ensino, Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação, com projeto financiado por instituições públicas de fomento.

A análise da solicitação será realizada pelo Comitê Gestor, que emitirá um parecer, com eventual suporte de especialista externo. Esse resultado será comunicado ao proponente, exclusivamente por mensagem eletrônica, e, quando aprovado, serão informados os critérios de reserva, custo estimado, prazo para atendimento e tempo de equipamento concedido. O Comitê Gestor poderá solicitar informações adicionais às encaminhadas no Formulário, caso julgue necessário.

Quanto ao agendamento para a utilização do equipamento, os usuários internos e externos (após aprovação da proposta de utilização) farão a solicitação de agendamento por meio do e-mail: temperimetro@ital.sp.gov.br, obedecidos os critérios de reserva e tempo de equipamento concedido, ambos definidos pelo Comitê Gestor quando da análise do projeto de pesquisa.

CUSTEIO OPERACIONAL

- a. Caberá ao usuário o custeio parcial dos gastos do laboratório para realização do ensaio, referente à calibração do equipamento e aquisição de seus consumíveis: cápsulas descartáveis de alumínio utilizadas na análise e outros.
- b. Os valores de análise no equipamento são definidos e reajustados periodicamente pelo Comitê Gestor;
- c. Podem ser definidos descontos diferenciados para os usuários, em razão de níveis de interação da pesquisa com o ITAL.

CONTROLE DE AMOSTRAS E REALIZAÇÃO DOS EXPERIMENTOS

O ITAL possui sistema de gestão da qualidade certificado, com controle e registro de amostras recebidas, das condições analíticas e dos resultados obtidos, assim como para emissão de relatórios.

O responsável pela Planta-Piloto de Chocolates e Produtos Derivados do Centro de Pesquisa e Desenvolvimento em Chocolates, Balas, Confeitos e Panificação (Cereal Chocotec)/ITAL orientará o proponente quanto ao preparo e envio de amostras.



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS
INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

O material excedente da amostra enviada será descartado 30 (trinta) dias após realização das análises. Assim, caso haja interesse na sua retirada, deverá ser informado por escrito na entrega da amostra. Neste caso, o material deverá ser retirado em até 30 dias a contar da data de envio dos resultados.

A instalação que abriga o EMU possui equipe própria qualificada e treinada para operação dos equipamentos. Portanto, a equipe do Cereal Chocotec/ITAL se responsabiliza pela realização das análises e envio dos resultados pelo e-mail cadastrado pelo proponente na submissão da proposta.

TRABALHOS PUBLICADOS

- a. O solicitante deve expressar agradecimento à FAPESP e ao Instituto de Tecnologia de Alimentos - ITAL em toda divulgação científica (congressos, artigos científicos e outros) em que constem resultados obtidos.
- b. O solicitante deve se comprometer a informar o Cereal Chocotec/ITAL (tempermetro@ital.sp.gov.br) todo tipo de produção bibliográfica decorrente dos experimentos realizados com uso deste EMU, fornecendo a referência bibliográfica completa, de toda divulgação científica (congressos, artigos científicos e outros) em que constem os resultados obtidos.