

ANEXO III
a que se refere o artigo 3º do Decreto nº 40.300, de 6 de setembro de 1995

CARGO FUNÇÃO-ATIVIDADE	REF.	E.V.	SQC/SQF	OCUPANTE	R.G.	DO	PARA
EXECUTIVO PÚBLICO I	1	CE	SQC-III	SÉRGIO AUGUSTO DE CAMARGO	4.218.724	QSS	QSERT
EXECUTIVO PÚBLICO I	1	CE	SQC-III	DOMINGOS PEREIRA DA SILVA	5.848.677	QSS	QSE
EXECUTIVO PÚBLICO I	1	CE	SQC-III	LUIZ WALDYR DURANTE	1.682.389	QSS	QSERT
ADMINISTRADOR	2	NU	SQC-III	FRANCISCO CARLOS VICENTE	5.611.795	QSS	QSERT
CIRURGIÃO-DENTISTA	3	NU	SQC-III	ALCIDES NUNES DIAS	1.009.026	QSS	QSERT
OFICIAL ADMINISTRATIVO	2	NI	SQF-II	MARIA DE FÁTIMA ALVES	18.625.738	QSS	QSERT
OFICIAL ADMINISTRATIVO	2	NI	SQF-II	CARLOS ROBERTO CONCEIÇÃO	16.817.418	QSS	QSERT
OFICIAL ADMINISTRATIVO	2	NI	SQF-II	SOLANGE BENEDITA FERREIRA	18.431.350	QSS	QSERT
AGENTE ADMINISTRATIVO	3	NI	SQF-II	ROBERTA PAIM	20.393.565	QSS	QSERT

DECRETO Nº 40.301, DE 6 DE SETEMBRO DE 1995

Reorganiza o Instituto de Tecnologia de Alimentos - ITAL, da Coordenadoria da Pesquisa Agropecuária, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento

MÁRIO COVAS, Governador do Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais,

Decreto

CAPÍTULO I
Disposição Preliminar

Artigo 1º - O Instituto de Tecnologia de Alimentos - ITAL, órgão subordinado à Coordenadoria da Pesquisa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento, fica reorganizado nos termos do presente decreto.

Parágrafo único - O Instituto de Tecnologia de Alimentos tem nível de Departamento Técnico.

CAPÍTULO II
Das Finalidades

Artigo 2º - O Instituto de Tecnologia de Alimentos - ITAL, tem por finalidades:

- I - promover a pesquisa e a aplicação de métodos e técnicas de preparo, armazenamento, processamento, conservação, acondicionamento, distribuição e utilização de alimentos e subprodutos, bem como de métodos de avaliação de qualidade de matérias-primas, alimentos processados e embalagens;
- II - programar e executar atividades relativas à assistência tecnológica e à transferência dos resultados das pesquisas em alimentos e embalagens aos setores produtivos público e privado;
- III - assistir órgãos oficiais em estudos, projetos, normatização e padronização, relacionados a alimentos e embalagens;
- IV - proporcionar treinamento para pessoal de instituições oficiais e privadas, das indústrias, estudantes nos diversos níveis e profissionais graduados;
- V - colaborar com entidades de formação profissional e institutos de ensino superior, visando à formação de técnicos de nível médio e especialistas na área de alimentos e embalagens;
- VI - executar outras atividades correlatas.

CAPÍTULO III
Da Estrutura Básica

Artigo 3º - Para cumprir suas finalidades definidas no artigo anterior, o ITAL tem a seguinte estrutura organizacional básica:

- I - Diretoria do Instituto;
- II - Centros de Pesquisa Tecnológica e Laboratórios de Controle de Qualidade;
- III - Seção de Desenvolvimento e Capacitação Profissional;
- IV - Centro de Convivência Infantil;
- V - Divisão de Administração.

CAPÍTULO IV
Do Detalhamento da Estrutura Básica

SEÇÃO I
Da Diretoria do Instituto

Artigo 4º - A Diretoria do Instituto conta com os seguintes órgãos:

- I - Diretoria do Instituto;
- II - Secretária de Acompanhamento de Projetos e Serviços;
- III - Conselho Diretor;
- IV - Conselho Consultivo.

§ 1º - A Diretoria conta ainda, com uma equipe de Assistência Técnica.

§ 2º - A Secretária de Acompanhamento de projetos e serviços a que se refere o inciso II deste artigo tem nível de Seção Técnica.

Artigo 5º - O Conselho Diretor tem a seguinte constituição:

- I - Diretor do Instituto;
- II - Diretores dos Centros de Pesquisa Tecnológica;
- III - Diretor Administrativo.

§ 1º - O Conselho Diretor será presidido pelo Diretor do Instituto, que terá também o voto de qualidade.

§ 2º - O substituto legal do Diretor do Instituto será seu suplente na presidência do Conselho Diretor.

Artigo 6º - O Conselho Diretor deverá se reunir ordinariamente a cada 30 (trinta) dias e extraordinariamente sempre que houver necessidade.

Artigo 7º - As funções dos membros do Conselho Diretor não serão remuneradas.

Artigo 8º - O Conselho Consultivo será composto por 13 (treze) membros, sendo:

- I - o Diretor do ITAL;
- II - 12 (doze) representantes de entidades do setor público e do setor privado;

Parágrafo único - Os representantes de que trata o inciso II serão designados por Resolução do Secretário de Agricultura e Abastecimento mediante indicação do Diretor do ITAL.

Artigo 9º - A Presidência do Conselho Consultivo será exercida por um dos representantes das entidades externas, eleito entre os membros desse órgão.

Artigo 10º - A função de Secretário do Conselho Consultivo será exercida por um servidor indicado pelo Diretor do ITAL.

Artigo 11º - O Conselho Consultivo deverá reunir-se ordinariamente a cada 6 (seis) meses e extraordinariamente, por convocação de seu Presidente ou por maioria de seus membros.

Artigo 12º - As funções dos membros do Conselho Consultivo não serão remuneradas, sendo, no entanto, consideradas de natureza relevante.

SEÇÃO II
Dos Centros de Pesquisa Tecnológica e Laboratórios de Controle de Qualidade

Artigo 13 - Constituem Centros de Pesquisa Tecnológica:

- I - Centro de Tecnologia de Embalagem;
- II - Centro de Tecnologia de Carnes;
- III - Centro de Pesquisas e Tecnologia de Cereais;
- IV - Centro de Tecnologia de Chocolates, Bais e Confeitos;

V - Centro de Tecnologia de Hortifrutícolas;
VI - Centro de Tecnologia de Laticínios;
VII - Centro de Química de Alimentos e Nutrição Aplicada;
VIII - Centro de Informações em Alimentos.

Parágrafo único - Os Centros a que se refere este artigo têm nível de Seção Técnica.

Artigo 14 - Constituem Laboratórios de Controle de Qualidade:

- I - Laboratório de Análises Físicas, Sensoriais e Estatística;
- II - Laboratório de Microbiologia de Alimentos.

Parágrafo único - Os Laboratórios a que se refere este artigo têm nível de Seção Técnica.

SEÇÃO III
Da Seção de Desenvolvimento e Capacitação Profissional e do Centro de Convivência

Artigo 15 - A Seção de Desenvolvimento e Capacitação Profissional é unidade em nível de Seção Técnica.

Artigo 16 - O Centro de Convivência Infantil, é unidade em nível de Seção Técnica.

SEÇÃO IV
Da Divisão de Administração

Artigo 17 - A Divisão de Administração tem a seguinte estrutura:

- I - Diretoria;
- II - Seção de Comunicações Administrativas;
- III - Seção de Materiais e Transportes com:
 - a) Setor de Almoxarifado;
 - b) Setor de Administração de Subfrotas;
 - c) Setor de Manutenção, com:
 - a) Setor de Oficinas;
 - b) Setor de Eletricidade e Hidráulica;
 - c) Setor de Serviços Gerais;
 - d) Setor de Portaria e Limpeza;
 - e) Setor de Finanças, com:
 - a) Diretoria;
 - b) Seção de Orçamento e Custos;
 - c) Seção de Despesa;
 - d) Setor de Receita.

CAPÍTULO V
Das Atribuições

SEÇÃO I
Da Diretoria do Instituto

Artigo 18 - Ao Diretor do Instituto cabe conduzi-lo ao fiel cumprimento das finalidades estabelecidas pelo artigo 2º deste decreto.

Artigo 19 - O Conselho Diretor tem as seguintes atribuições:

- I - elaborar o plano diretor do ITAL, trazendo as diretrizes dos trabalhos e acompanhando o seu desenvolvimento;
- II - assistir o Diretor do Instituto na tomada de decisões, especialmente no que se refere à programação das atividades;
- III - opinar sobre propostas de leis e decretos de interesse do órgão;
- IV - opinar sobre propostas de convênios com outras entidades, públicas ou privadas, nacionais, estrangeiras e internacionais;
- V - opinar sobre a proposta orçamentária, bem como sua distribuição, de acordo com a programação de atividades e com a escala de prioridades dos projetos de pesquisa;
- VI - apreciar os relatórios anuais do órgão e, quando necessário, os de suas unidades componentes;
- VII - manifestar-se sobre providências a serem adotadas pelo Diretor do Instituto, no interesse do bom andamento dos trabalhos;
- VIII - analisar e aprovar as propostas de novas linhas de desenvolvimento científico e tecnológico a serem introduzidas;
- IX - manifestar-se sobre os pedidos de afastamentos de servidores para participação em eventos científicos, estágios e bolsas de estudos;
- X - opinar sobre a manutenção das publicações oficiais, bem como sobre novas publicações;
- XI - propor ou opinar sobre qualquer proposta de alteração na organização.

Artigo 20 - O Conselho Consultivo, órgão auxiliar junto ao Diretor do Instituto, tem as seguintes atribuições:

- I - contribuir para a orientação da política de desenvolvimento e relacionamento do órgão, no que se refere à atividade de pesquisa e assistência tecnológica ligadas ao setor de alimentos;
- II - colaborar na proposta de medidas que agilizem a efetiva transferência dos resultados gerados nas atividades de pesquisa e desenvolvimento;
- III - colaborar na avaliação das atividades de pesquisa e extensão tecnológica, treinamento e divulgação, recomendando medidas para otimizar a utilização dos recursos;
- IV - concorrer, por meio de proposições, e recomendações, para o constante aprimoramento das atividades de acordo com suas atribuições;
- V - elaborar seu Regimento Interno.

Artigo 21 - A Secretária de Acompanhamento de Projetos e Serviços, tem as seguintes atribuições:

- I - administrar um banco de dados com informações sobre as atividades gerais do Instituto;
- II - fazer o acompanhamento cronogramático de execução dos projetos de pesquisa;
- III - contribuir junto aos Centros de Pesquisa Tecnológica no acompanhamento físico dos contratos de prestação de serviços do Instituto;
- IV - assistir o Diretor do Instituto na elaboração do relatório anual de atividades;
- V - acompanhar a execução dos contratos de gestão;
- VI - manter o cadastro de empresas públicas e privadas, órgãos públicos e usuários de serviços do Instituto;
- VII - efetuar os registros e acompanhamento de relatórios de treinamento formal de pós-graduação dos funcionários do Instituto.

Artigo 22 - A Assistência Técnica tem as seguintes atribuições:

- I - assistir o Diretor do Instituto no desempenho de suas funções;
- II - coordenar esforços para a adoção de planos estratégicos por partes dos centros e laboratórios, auxiliando na elaboração do plano global do Instituto;
- III - definir indicadores de avaliação do impacto dos Centros no aumento da competitividade do setor produtivo;
- IV - contribuir nos trabalhos de gerenciamento de contratos, sistemas de custos e outros aspectos relacionados ao planejamento e acompanhamento de projetos;
- V - auxiliar e acompanhar a participação institucional em atividades que resultem em promoção e divulgação do Instituto;
- VI - auxiliar na elaboração de plano de obras e serviços, acompanhando sua implementação e execução;
- VII - auxiliar na elaboração e acompanhar a execução do orçamento-programa do Instituto;
- VIII - participar na elaboração dos contratos de gestão;
- IX - acompanhar a execução orçamentária de acordos, contratos e convênios;
- X - opinar na solução de problemas internos e a respeito de assuntos administrativos;
- XI - efetuar levantamento de fontes e origens de recursos no Brasil e no exterior, para atividades de cooperação técnica e gerencial;
- XII - elaborar um plano de ação institucional voltado à cooperação técnica internacional, acompanhando sua implementação e avaliando resultados obtidos;
- XIII - realizar estudos, emitir opiniões e desenvolver atividades que se caracterizam como assistência técnica ao planejamento, controle e avaliação das atividades do Instituto; proceder à consolidação de relatórios e de propostas de reestruturação ou modernização das unidades do Instituto.

SEÇÃO II
Dos Centros de Pesquisa Tecnológica e Laboratórios de Controle de Qualidade

Artigo 23 - Os Centros de Pesquisa Tecnológica têm as seguintes atribuições:

- I - estudar e desenvolver técnicas de processamento e conservação de alimentos de origem vegetal e animal;
- II - estudar e desenvolver novos produtos alimentícios, bem como pesquisar o aproveitamento de resíduos e subprodutos da indústria de alimentos;
- III - estudar e desenvolver novos materiais e embalagens para alimentos;
- IV - investigar métodos e técnicas de transformação e conservação de alimentos que envolvam processos biocatalíticos ou técnicas de manipulação genética;
- V - realizar análises físicas, químicas, físico-químicas, bioquímicas, organolépticas, microbiológicas e de embalagens, em matérias-primas e alimentos processados para atendimento aos projetos de pesquisa ou por solicitação de terceiros;
- VI - desenvolver, modificar ou otimizar metodologias analíticas aplicáveis à avaliação da qualidade de alimentos ou controle de qualidade de processos tecnológicos, aplicáveis tanto ao alimento como às embalagens utilizadas no seu transporte e processamento;
- VII - realizar estudos, visando colaborar com outros órgãos governamentais no estabelecimento de normas e padrões de qualidade e identidade para alimentos e embalagens;
- VIII - desenvolver e pesquisar métodos estatísticos aplicados no monitoramento da qualidade de processos, especificação de planos de amostragem e avaliação da qualidade de lotes ou partidas;
- IX - avaliar e monitorar a presença de substâncias tóxicas em alimentos, de origem biológica ou química, bem como pesquisar métodos para otimizar a sua detecção em matérias-primas e alimentos processados;
- X - desenvolver, adaptar, otimizar e avaliar o desempenho de diferentes tipos de embalagens, aplicáveis ao mais seguro e eficiente acondicionamento de matérias-primas durante o seu transporte e armazenamento ou para o acondicionamento final do produto processado ou "in natura";
- XI - estudar a fenomenologia de processos unitários e desenvolver ou adaptar diferentes tipos de equipamentos e instrumentação, destinados à melhoria das condições de processamento na indústria de alimentos;
- XII - preparar anteprojetos, visando à implantação de unidades agro-industrial, incluindo aspectos técnico-econômicos e de mercado;
- XIII - pesquisar os impactos sócio-econômicos de novas tecnologias na área de alimentos;
- XIV - propiciar assistência técnica, bem como prestar serviços a outras instituições de pesquisa ou ensino e à iniciativa privada;
- XV - pesquisar e desenvolver técnicas visando assegurar o armazenamento de matérias-primas sob condições seguras e econômicas, minimizando perdas por deteriorações de origem biológica ou outros tipos;

XVI - desenvolver estudos visando otimizar as condições de manuseio e armazenamento de matérias-primas de origem vegetal, analisando o conhecimento da fisiologia pós-colheita destes alimentos;

XVII - pesquisar, coletar e manter um acervo de informações econômicas relativas à industrialização de alimentos;

XVIII - pesquisar as formas de incorporação de tecnologias ou da inovação tecnológica nos vários setores da indústria de alimentos;

XIX - elaborar e ministrar cursos intensivos aplicados, de interesse em particular à atualização de profissionais do setor produtivo do segmento agroindustrial de alimentos;

XX - proporcionar treinamento ou colaborar com instituições de ensino ou formação profissional, de nível superior ou profissionalizante, técnico, de graduação ou pós-graduação, visando a formação de especialistas em alimentos;

XXI - planejar, orientar, implementar e acompanhar as atividades envolvendo a busca e a transferência de informações técnicas relacionadas à tecnologia de alimentos;

XXII - planejar e coordenar as atividades envolvendo aquisição de livros e outras publicações, a edição de textos e demais atividades voltadas para a disseminação de conhecimentos técnicos-científicos;

XXIII - desenvolver estudos econômicos e mercadológicos, visando avaliar aspectos de produção e potencial de industrialização de matérias-primas de origem animal e vegetal.

Artigo 24 - Os Laboratórios de Controle de Qualidade têm as seguintes atribuições:

- I - apoiar os Centros de Pesquisa Tecnológica na execução de projetos de pesquisa e na realização de serviços;
- II - colaborar com os Centros de Pesquisa Tecnológica no cumprimento de suas atribuições;
- III - realizar análises específicas, dentro do seu âmbito de atuação técnica, em matérias-primas e alimentos processados para atendimento de projetos de pesquisa ou por solicitação de terceiros;
- IV - desenvolver, modificar ou otimizar metodologias analíticas aplicáveis à avaliação da qualidade de matérias-primas, insumo e alimentos processados;
- V - realizar estudos, visando colaborar com outros órgãos governamentais no estabelecimento de normas e padrões de qualidade e identidade para alimentos.

Diário Oficial

Estado de São Paulo

EXECUTIVO - SEÇÃO I

Gerente de Redação - Francisco Wanderley Midei
Chefe de Editorias - Dermi Azevedo
Jornalista Responsável - Dilson Mezzetti Costa

REDAÇÃO

Rua João Antonio de Oliveira, 152
CEP 03103-902 - São Paulo
Telefones 292-3637 e 291-3344
Telex (011) 63090

ASSINATURAS - Telefone 291-3344 - Ramais 221 e 426
PUBLICIDADE LEGAL - Telefone 291-3344 - Ramais 220 e 225
VENDA AVULSA - EXEMPLAR DO DIA: R\$ 1,60 - EXEMPLAR ATRASADO: R\$ 3,22

FILIAIS - CAPITAL

- ANGÉLICA - J. Comercial - Telefones 256-7232 e 259-3047 - Av. Angélica, 2.582
- REPÚBLICA - Telefone 237-5915 - Estação República do Metrô - Loja 516
- SÃO BENTO - Telefone 229-6316 - Estação São Bento do Metrô - Loja 17

FILIAIS - INTERIOR

- ARAÇATUBA - (0185) 33-0310 - Ramal 22 - Rua Antonio João, 130
- BAURUR - (0142) 24-3852 - Pça. das Cerejeiras, 4-44
- CAMPINAS - (0192) 42-8558 - FAX (0192) 42-6589 - Rua Oswaldo Cruz, 498
- GUARATINGUETÁ - (0125) 22-2543 - Rua Frei Lucas, 80
- MARÍLIA - (0144) 22-3784 - Av. Rio Branco, 803
- PRESIDENTE PRUDENTE - (0182) 21-3128 - Av. Manoel Goulart, 2.109
- RIBEIRÃO PRETO - (016) 610-2045 - Ramal 31 - Av. 9 de Julho, 378
- SANTOS - (013) 234-2071 - Rua Conselheiro Nébias, 368 - salas 411 e 413
- SÃO JOSÉ DO RIO PRETO - (0172) 34-3868 - Ramal 146 - Rua General Glicério, 3.947
- SOROCABA - (0152) 33-7798 - Rua 7 de Setembro, 287 - 5º Andar - Salas 51 e 52



DIRETOR PRESIDENTE
SÉRGIO KOBAYASHI

DIRETORES

Industrial: Carlos Nicolaiewsky
Financeiro e Administrativo: Richard Vainberg

Sede e Administração
Rua da Mooca, 1.921 - CEP 03103-902 - SP
(PABX) 291-3344 - Fax (011) 692-3503