

SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

COMISSÃO DE INTEGRIDADE CIENTÍFICA DO ITAL – CIC REGIMENTO INTERNO

1. DENOMINAÇÃO, NATUREZA E FINALIDADE

- 1.1. A Comissão de Integridade Científica do Instituto de Tecnologia de Alimentos CIC será orientada por este Regimento Interno.
- 1.2 A CIC constitui-se como órgão de natureza consultiva, educativa e investigativa, que tem por finalidade executar, propor e acompanhar o desenvolvimento de ações que objetivem a disseminação de normas de boas práticas científicas e avaliar denúncias de má conduta.

2. COMPOSIÇÃO E ESTRUTURA ORGANIZACIONAL

- 2.1 A CIC será constituída por 5 (cinco) membros titulares e 5 (cinco) membros suplentes, escolhidos e designados pelo dirigente do ITAL, dentre servidores ocupantes de cargo ou função-atividade de nível universitário.
- 2.2 Cada membro titular da Comissão terá um respectivo suplente, que exercerá funções correspondentes, em caso de impedimento temporário ou de vacância do titular, e será indicado simultaneamente, ao processo estabelecido para o membro titular.
- 2.3 Os membros da CIC serão designados por ato do Diretor Geral do ITAL, para exercer mandatos de três anos, sendo este mandato renovável por quanto tempo o membro e o Diretor desejarem.
- 2.4 A atuação dos membros da CIC é considerada prestação de relevante serviço público e não enseja qualquer remuneração, devendo ser apontada nos registros funcionais do servidor.
- 2.5 A CIC contará com o apoio do Diretor Geral do ITAL, que proverá apoio técnico e material necessário ao cumprimento das suas atribuições.
- 2.6 Os membros ausentes por três reuniões consecutivas de forma injustificada serão desligados automaticamente e substituídos de acordo com os critérios de composição da CIC.

Parágrafo único: Caberá à comissão acatar ou não a justificativa de ausência.

3. ATRIBUIÇÕES

À CIC compete:

- a) Promover a cultura da integridade ética da pesquisa do ITAL, mediante palestras de educação, disseminação, aconselhamento e treinamento acessíveis a todos os funcionários diretamente envolvidos com a pesquisa na Instituição;
- b) Receber e avaliar eventuais denúncias, reclamações ou notificações formuladas por sujeitos de pesquisa, seus responsáveis legais e/ou outros interessados, para que adote as providências que considerar necessárias quanto à pesquisa;



SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

c) Elaborar e encaminhar ao Diretor Geral do ITAL, anualmente, um relatório das atividades realizadas no decorrer do ano.

4. PROCEDIMENTOS

Os procedimentos referentes à proteção da integridade e da ética na pesquisa do ITAL são descritos no ANEXO 1 desse Regimento.

5. BIBLIOGRAFIA

FACULDADE DE DIREITO DE SANTA MARIA. **Norma 026**: dispõe sobre a proteção aos direitos autorais no âmbito da Faculdade de Direito de Santa Maria - FADISMA. Santa Maria, 2017. Disponível em: http://file:///C:/Users/Admin/Downloads/norma-026-direitos-autorais-e-plagio%20(1).pdf. Acesso em: 26 maio 2017.

FACULDADE DE DIREITO DE SANTA MARIA. **Regimento geral da FADISMA**. Santa Maria, 2010. Disponível em:

<file:///C:/Users/Admin/Downloads/0a016ff3a5c3484299df22ff45f15032%20(1).pdf>.
Acesso em: 26 maio 2017.

FUNDAÇÃO DE AMPARO À PESQUISA DO ESTADO DE SÃO PAULO - FAPESP. **Código de boas práticas científicas**. São Paulo: FAPESP, 2014. 46 p. Disponível em: http://www.fapesp.br/boaspraticas/FAPESP-

Codigo de Boas Praticas Cientificas 2014.pdf>. Acesso em: 26 maio 2017

INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. **Manual da qualidade**. Campinas: ITAL, 2017. 31 p. Revisão 20.

INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. **Procedimento da qualidade PQ-07.01**: realização do produto. Campinas: ITAL, 2015. 8 p. Revisão 15.

SÃO PAULO. Assembléia Legislativa do Estado de São Paulo. Lei nº 10.261, de 28 de outubro de 1968. Estatuto dos funcionários públicos civis do Estado. Disponível em: Disponível em: https://www.al.sp.gov.br/repositorio/legislacao/lei/1968/lei-10261-28.10.1968.html. Acesso em: 23 maio 2017.



SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

ANEXO I - DISPÕE SOBRE OS PROCEDIMENTOS REFERENTES À PROTEÇÃO DA INTEGRIDADE E DA ÉTICA NA PESQUISA DO ITAL

O presente Anexo aplica-se aos pesquisadores, técnicos, estagiários, alunos do programa de pós-graduação do ITAL e a todas as demais pessoas que possuam vínculo de trabalho ou pesquisa e/ou ensino com o Instituto de Tecnologia de Alimentos - ITAL.

O presente Anexo está embasado nos Valores, no Código de Ética e na Política da Qualidade do ITAL, os quais preconizam que o corpo técnico deve conduzir-se com honestidade intelectual, imparcialidade, veracidade e responsabilidade na concepção, proposição e realização de pesquisas, na comunicação de seus resultados e nas relações de cooperação e tutoria com outros pesquisadores. A existência de qualquer conflito potencial de interesse, que possa afetar a fidedignidade científica dos resultados do desenvolvimento de uma pesquisa, deve ser declarado pelo corpo técnico do ITAL.

As sanções previstas neste Anexo não excluem demais penalidades decorrentes de responsabilidade civil e/ou penal prevista na legislação pertinente.

As más condutas graves mais típicas e frequentes são o plágio, a falsificação e a fabricação de dados, procedimentos ou resultados.

1. DEFINIÇÕES

- a) **Autoria** pessoa com efetiva contribuição intelectual, técnica e científica para a realização do trabalho, participando de sua concepção, execução, análise, interpretação ou redação dos resultados, aprovando seu conteúdo final.
- b) Citação configura-se como sendo o uso razoável de trabalhos técnico-científicos alheios no processo de criação de novas obras, mediante a reprodução de pequenos trechos preexistentes, desde que tal reprodução não resulte em prejuízos à exploração normal do trabalho reproduzido e, tampouco, cause dano injustificado aos legítimos interesses dos autores.
 - **Observação 1**. O abuso de citações se configura pela cópia integral da obra ou de grande parte da mesma.
 - **Observação 2**. Realizada a citação, deve-se referenciar a fonte, que se configura como sendo o ato da referência à autoria de criação alheia no processo de conhecimento ou de elaboração de obra científica.
- c) **Plágio -** considera-se plágio, para efeitos deste Anexo:
 - Descrever, com as suas palavras, trecho da obra sem citar a fonte;
 - Transcrever vários parágrafos referenciados do trabalho de um determinado autor sem citação da fonte;



SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

- Transcrever dados e informações coletadas, procedimentos realizados e resultados parciais obtidos no curso da realização de trabalho ou pesquisa alheia sem citação da fonte;
- Copiar, total ou parcialmente, obra própria produzida anteriormente sem realizar a citação da fonte.
- d) Falsificação Alteração de registros de dados e informações coletados, procedimentos realizados e resultados parciais ou integrais obtidos no curso da realização de um trabalho ou pesquisa, que possam interferir nas suas conclusões.
- e) **Fabricação** fabricação de dados ou afirmação de que foram conduzidos procedimentos ou obtidos resultados que realmente não o foram.
- f) Evidência objetiva dados que apoiam a existência ou a veracidade de alguma coisa.
- g) Rastreabilidade capacidade de recuperar o histórico, através de uma cadeia ininterrupta e documentada, a aplicação ou a localização daquilo que está sendo considerado.
- h) **Registro** documento que apresenta resultados obtidos ou fornece evidências de atividades realizadas.
- i) **Produto** resultado de atividades ou processos técnicos e científicos.
- j) **Publicações técnico-científicas** livros, apostilas de cursos, manuais técnicos, artigos técnico-científicos, boletins técnicos, revistas técnicas e instruções técnicas.

2. POLÍTICAS DE CONSCIENTIZAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS CIENTÍFICAS

- 2.1 Os pesquisadores e técnicos do ITAL deverão, sempre que possível, instruir e conscientizar todos os funcionários da área técnica, e todas as demais pessoas que possuam vínculo de pesquisa e/ou ensino com o ITAL sobre a caracterização da má conduta científica.
- 2.2 Os pesquisadores docentes e orientadores de pesquisa de iniciação científica do ITAL deverão, obrigatoriamente, fazer menção aos seus alunos do presente Anexo, ressaltando as possíveis sanções pela configuração de plágio, fabricação e falsificação.
- 2.3 Cabe à Comissão de Integridade Científica CIC do ITAL promover eventos periódicos a respeito dos direitos autorais, conscientizando a equipe do ITAL acerca da irregularidade da configuração do plágio.
- O presente Anexo deverá, obrigatoriamente, ser trabalhado com os pesquisadores, estagiários e discentes da Pós-Graduação do ITAL, a fim de promover a reflexão sobre a caracterização, a constatação, bem como as consequências do plágio.
- 3. SOBRE O REGISTRO, CONSERVAÇÃO E ACESSIBILIDADE DE DADOS E INFORMAÇÕES



SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Dados e informações coletados, procedimentos realizados e resultados parciais obtidos no curso da realização de uma pesquisa e sua conservação devem atender aos requisitos do Sistema de Gestão da Qualidade do ITAL.

4. IDENTIFICAÇÃO E COMPROVAÇÃO DE MÁ CONDUTA CIENTÍFICA

- 4.1 Nenhum pesquisador deve facilitar, por ação ou omissão, a ocorrência ou o ocultamento da ocorrência de más condutas científicas.
- 4.2 No caso de orientações de trabalhos acadêmicos, em nível de graduação e pósgraduação, deverá o orientador proceder a verificação cuidadosa do trabalho durante todo o período de orientação, de modo a prevenir a má conduta científica.
- 4.3 A verificação de plágio poderá ser feita por meio da utilização de programa que detecta similaridades instalado no sistema de informática da Instituição, bem como por qualquer outro meio idôneo, que comprove, de forma cabal, a cópia de produto ou trabalho sem a devida indicação de fonte de referência.
- 4.4 Caberá àquele que detectar a má conduta científica salvar/imprimir os documentos que a comprove.
- 4.5 Todo pesquisador e técnico deve colaborar com a investigação de possíveis casos de má conduta científica conduzida pela Instituição.
- 4.6 Verificada a má conduta científica, a qualquer tempo, deverá ser elaborado um "Relatório de Constatação de Má Conduta Técnico-Científica", lavrado pelo denunciante, indicando o conteúdo utilizado de modo indevido, bem como juntando todos os documentos que comprovem a má conduta. Este Relatório deve ser encaminhado para a CIC. No caso de denúncia externa, a mesma deve ser recebida pela Ouvidoria do ITAL, através do site do ITAL ou pelo telefone: (19) 3743- 1789. A Ouvidoria encaminhará a denúncia para a CIC, que dará andamento.
- 4.7 Nenhum pesquisador e técnico deve praticar ou facilitar, por ação ou omissão, qualquer ato que possa ser razoavelmente percebido como retaliatório em relação a quem informe, de boa-fé, à Instituição acerca da ocorrência de possíveis más condutas científicas ou colabore com sua investigação.
- 4.8 A partir do recebimento do "Relatório de Constatação de Má Conduta Técnico-Científica" a CIC deve convocar dentro de 10 dias úteis um Comitê de Avaliação, formado pelos próprios membros do CIC, além do Diretor do Curso de Pós-Graduação do ITAL, do Diretor da Comissão PIBIC-PIBITI CNPq-ITAL, do representante da Direção para o Sistema de Gestão da Qualidade e outros profissionais da Instituição (se for o caso).
- 4.9 O Comitê de Avaliação tem um prazo de 30 dias para fazer a avaliação da denúncia.
- 4.10 Caso a verificação de falsificação, fabricação ou violação dos direitos autorais ocorra por ocasião das defesas de trabalhos de conclusão de cursos, em nível de graduação ou de pós-graduação, tal circunstância deverá constar na respectiva ata de defesa.

5. MEDIDAS ADMINISTRATIVAS CABÍVEIS NA OCORRÊNCIA DE MÁ CONDUTA CIENTÍFICA



SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

No caso de comprovação de má conduta científica pela CIC, caberá à Instituição punir o(s) infrator(es) e definir a reparação dos prejuízos científicos que tenham sido causados.

5.1 Corpo Técnico

Os membros do corpo técnico estão sujeitos às seguintes penalidades disciplinares:

• Funcionários públicos do Governo do Estado de São Paulo

Ficam sujeitos às punições descritas no Estatuto dos Funcionários Públicos Civis do Estado (Lei n.º 10.261, de 28 de outubro de 1968).

Funcionários não estatutários

Aos membros do corpo técnico aplicam-se as penalidades previstas na legislação trabalhista e outras cabíveis dentro da Instituição. A aplicação dessas penalidades é de competência do Diretor Geral do ITAL. Da aplicação das penas cabe recurso ao Diretor Geral do ITAL.

É vedado aos membros do corpo técnico fazer qualquer pronunciamento sobre as medidas administrativas em questão, envolvendo o nome do ITAL, sem autorização do Diretor Geral do ITAL.

5.2 Corpo Discente

Os discentes ficam sujeitos às seguintes sanções disciplinares:

- a) Advertência;
- b) Repreensão;
- c) Suspensão;
- d) Desligamento.

A pena de suspensão implica na consignação de ausência do aluno durante o período em que perdurar a punição, ficando impedido de frequentar as dependências do ITAL; a pena de desligamento implica no afastamento definitivo do aluno do respectivo Curso, com a perda da vaga e do vínculo com a Instituição.

São competentes para aplicação das penalidades:

- a) de advertência e de repreensão, o Coordenador Geral da Pós-Graduação do ITAL;
- b) de suspensão e de desligamento, o Diretor Geral do ITAL.

Da aplicação das penas de suspensão e de desligamento cabe recurso ao Diretor Geral do ITAL.



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO

SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS