

# RESOLUÇÃO NORMATIVA Nº 257 DE 29.10.2014

*Define as atribuições dos profissionais que menciona e que laboram na área da Química de Alimentos.*

O Conselho Federal de Química, no uso das atribuições que lhe confere os artigos 8º, alínea f, 1º e 24 da Lei nº 2.800 de 18/06/1956, e tendo em vista os mandamentos contidos nos artigos 326, 330, 332, 337 e 341 do Decreto-Lei nº 5.452 de 01/05/1943; Considerando o artigo 2º, itens II e IV, alínea c, o artigo 4º, alíneas a, d, h e i e ainda o artigo 8º do Decreto nº 85.877 de 07/04/1981; Considerando a Resolução Normativa nº 198 de 17/12/2004 do Conselho Federal de Química; Considerando a necessidade de se ajustar a Regulamentação do Exercício Profissional à natureza das Estruturas Curriculares dos Cursos responsáveis pela formação das variadas modalidades de profissionais da área da Química, resultantes da liberdade de programação conferida às Instituições Educacionais pela Lei nº 9.394/96 (LDB) que estabeleceu as Diretrizes e Bases da Educação Nacional e dos seus diversos instrumentos Legais Reguladores que provocaram profundas modificações na Estrutura do Ensino Superior e Profissional do País;

## **Resolve:**

**Artigo 1º** – São profissionais da Química, nos termos da Resolução nº 198/2004 do Conselho Federal de Química, os Engenheiros de Alimentos, os Bacharéis em Ciência dos Alimentos e as Categorias Profissionais caracterizadas no "Eixo Tecnológico da Produção Alimentícia", constantes do Catálogo Nacional de Cursos Tecnológicos do Ministério da Educação, ou seja: Tecnólogos em Alimentos, Tecnólogos em Laticínios, Tecnólogos em Processamento de Carnes, Tecnólogos em Viticultura e Enologia, Tecnólogos em Produção de Cachaça, Tecnólogos em Agroindústria e outras que venham a ser incluídas, que atuam nas atividades tecnológicas relacionadas ao beneficiamento, armazenamento, industrialização e conservação de alimentos.

**Artigo 2º** – São atribuições dos Profissionais citados no artigo 1º desta Resolução, a serem conferidas de acordo com a avaliação da Estrutura Curricular e Conteúdos Programáticos das Disciplinas cumpridas nos Cursos de Graduação pelos Profissionais de cada Categoria:

1. Vistoriar, emitir relatórios, pareceres periciais, laudos técnicos, indicando as medidas a serem adotadas e realizar serviços técnicos relacionados com as atividades tecnológicas envolvidas no beneficiamento, armazenamento, industrialização, conservação, acondicionamento e embalagem de alimentos.
2. Coordenar, orientar, supervisionar, dirigir e assumir a responsabilidade técnica das atividades envolvidas nos processos de industrialização de alimentos.
3. Exercer o magistério na Educação de Nível Superior e de Nível Médio, respeitada a legislação específica, e participar do desenvolvimento de pesquisas, ambas as atividades, na área de processamento de alimentos.
4. Executar análises químicas, físico-químicas, químico-biológicas, bromatológicas, toxicológicas dos insumos, produtos intermediários e finais da indústria de alimentos e no controle de qualidade dos processos químicos, bioquímicos e biotecnológicos envolvidos, utilizando métodos gravimétricos e volumétricos.
5. Executar análises químicas, físico-químicas, químico-biológicas, bromatológicas, toxicológicas dos insumos, produtos intermediários e finais da indústria de alimentos e no controle de qualidade dos processos químicos, bioquímicos e biotecnológicos envolvidos, utilizando as técnicas e métodos instrumentais.
6. Efetuar controles fitossanitários, nas etapas de armazenamento, produção, distribuição e comercialização sempre relacionados ao desenvolvimento de soluções tecnológicas a serem utilizadas nos procedimentos industriais de obtenção de produtos alimentares.
7. Planejar, conduzir, gerenciar e efetuar o controle de qualidade dos processos químicos, bioquímicos e biotecnológicos utilizados nas etapas da industrialização de alimentos, desde a matéria prima, incluindo derivados, até o produto final.
8. Planejar, conduzir e gerenciar as operações unitárias da indústria química utilizadas em todas as etapas da industrialização de alimentos.
9. Planejar, conduzir e gerenciar os processos químicos, bioquímicos e biotecnológicos, e as operações unitárias utilizadas no tratamento de águas destinadas à indústria de alimentos e dos efluentes líquidos, emissões gasosas e resíduos sólidos.
10. Efetuar a inspeção das atividades produtivas, zelando pelo cumprimento das normas sanitárias e dos padrões de qualidade dos produtos alimentares industrializados.
11. Efetuar a aquisição, conduzir a montagem e manutenção de máquinas e equipamentos de implementos e supervisionar a instrumentação de controle das máquinas existentes nas instalações das indústrias de alimentos.
12. Realizar as atividades de estudo, planejamento, elaboração de projeto, especificações de equipamentos e de instalações das indústrias de alimentos.
13. Desempenhar outras atividades e serviços não especificados na presente Resolução e que se situem no domínio de sua capacitação técnico-científica, conforme indicar a natureza da Organização Curricular cumprida pelo profissional, a ser definido pelo Conselho Federal de Química.

**Artigo 3º** – Para efeito de definição de atribuições profissionais, constantes no artigo anterior, para os egressos dos Cursos da área de alimentos, a avaliação por parte do Conselho Federal de Química das Organizações Curriculares dos Cursos e dos seus Históricos Escolares, deverá levar em consideração os parâmetros constantes do Quadro, a seguir indicado:

<b>MATÉRIAS, DISCIPLINAS, COMPONENTES CURRICULARES DOS CURSOS</b>	<b>CARGA HORÁRIA MÍNIMA</b>
Química Geral, Química Inorgânica, Química Orgânica, Química Ambiental, Bioquímica, Química de Alimentos e Correlatas	240
Química Analítica (Qualitativa e Quantitativa), Análise de Alimentos, Química Analítica Instrumental e Correlatas	120
Físico-Química, Termodinâmica Química, Cinética Química, Fenômenos de Transporte, Ciências dos Materiais e Correlatas	120
Microbiologia e Fermentação Industrial, Processos Químicos, Bioquímicos e	

Microbiologia e Fermentação Industrial, Processos Químicos, Bioquímicos e Biotecnológicos da Indústria de Alimentos e Correlatas	300
Operações Unitárias, Transferência de Calor, Mecânica dos Fluidos, Transporte de Massas, Sistemas de Refrigeração e Correlatas	90
Projetos de Processos e de Instalações para Indústria de Alimentos e Correlatas	60
Complementares ( Higiene e Segurança Industrial, Organização e Gestão Industrial, Administração, Economia, Informática) e Outras	120

**Artigo 4º** – Esta Resolução entrará em vigor, na data de sua publicação no DOU, revogadas as disposições em contrário.

**Brasília, 29 de outubro de 2014.**

**Jesus Miguel Tajra Adad - Presidente CFQ**

**Roberto Lima Sampaio – Diretor Secretário**