



ANO 2000
Julho/Dezembro

BOLETIM

CRQ IX

Rua Monsenhor Celso, 225 - 5.º/6.º andar - Caixa Postal 506
Fone (0**41) 224-6863 - Fax (0**41) 233-7401 - CEP 80010-150 - Curitiba - PR
crq_ix@swi.com.br

nesta edição

Editorial
página 1



Parecer de Médico da
Delegacia Regional do
Trabalho decide: empresas de
laticínios devem inscrever-se
no Conselho Regional de
Química

Laticínios é atividade da
química
página 2



Indústria de Laticínios está
obrigada a possuir químico e
registrar-se nos CRQs
página 3



CRQ-XII ganha mais um
Laticínio
(extrato da Sentença Judicial)
página 4



Laticínios: atividade básica
da área da química
página 5



Decisão Judicial sobre
laticínios favorável aos
químicos
página 6



Industrialização do leite
página 7



Notícias
página 8

EDITORIAL

Ação dos agentes químicos no ser humano

Os agentes químicos, ao agirem sobre o organismo humano, o fazem de duas maneiras distintas: • por ação local; • por ação geral.

AÇÃO LOCAL: É aquela desenvolvida pelo contato direto do agente químico com o organismo vivo, podendo ser esta ação: **destrutiva, alergênica, dessensibilizante ou anestésica.**

Em realidade, destas a mais importante é a **destrutiva**, provocada pela ação de cáusticos, especificamente os álcalis como por exemplo os hidróxidos alcalinos e os ácidos fortes como nítrico, clorídrico e sulfúrico.

Nestes casos, as intoxicações criminosas são raras, pois ao primeiro contato, pela dor produzida, os cáusticos são imediatamente denunciados e provavelmente a quantidade não tenha sido particularmente suficiente para um desenlace fatal.

Por outro lado ocorrem intoxicações acidentais que independem da vontade do intoxicado e as intoxicações suicidas (patologia social).

Assim, pelo contato com o organismo ou tecido vivo, provocam estes agentes, uma solução de continuidade com lesões destrutivas produzindo cicatrizes com deformidade, escaras, úlceras, corrosão de tecido vivo, desorganização dos tecidos, edema de aparelho digestivo no caso de ingestão, congestão hepato-renal, necrose dos tecidos. Nas intoxicações maciças ocorre colapso periférico precoce com obstrução das vias aéreas superiores.

Também nota-se dispnéia (dificuldade de respiração), oligúria (diminuição do volume de urina), sede intensa, vômitos (eventuais) que contribuem para a dor e a destruição dos tecidos.

Interiormente no organismo provocam múltiplos efeitos como deformidade, estenose (estreitamento do esôfago e estômago), hemorragias por destruição de tecidos e mucosas.

Quando da ingestão acidental ou proposital (suicida ou homicida) a morte poderá ocorrer por choque neurogênico, perfuração do aparelho digestivo, hemorragia, bem como asfixia por edema de glote.

Naturalmente os vapores em contato com a pele e mucosas também agem produzindo múltiplos efeitos destrutivos, como os já citados.

Deve-se levar em conta que sobre tecido mortificado a ação é bem menos intensa sendo necessário aquecimento para um ataque mais eficaz (nas análises toxicológicas, a destruição da matéria orgânica faz-se por meio de ácidos fortes e **calor**) (Henri Landru, o "Barba-Azul", matava suas vítimas e destruía seus corpos num tanque contendo ácido sulfúrico sob aquecimento. Tudo era destruído, menos os dentes das vítimas, os quais denunciaram seus crimes).

Além disto, a infecção das lesões internas e externas, acidose ou alcalose acentuadas, a broncopneumonia decorrente da aspiração do material gástrico, a uremia decorrente da necrose tubular renal, também são causas de morte.

Produtos químicos, que não os cáusticos, alergênicos, dessensibilizantes e anestésicos locais promovem uma atuação orgânica por ação geral, a qual trataremos numa próxima vez.

Dilermundo Brito Filho

Parecer de médico da Delegacia Regional do Trabalho decide: empresas de laticínios devem inscrever-se no Conselho Regional de Química

Chegamos a esta conclusão pelo parecer do Dr. César Santos, Médico do Trabalho da Delegacia Regional do Trabalho, Goiás, externado em laudo pericial de processo judicial da 1ª Vara da Justiça Federal de Goiás onde a Cooperativa Central Rural de Goiás (Leite GOGÓ) pleiteia sua inscrição no CRQ-XII.

O Dr. César Santos afirmou em seu laudo pericial, entre outros que:

"No nosso entendimento as análises químicas realizadas nos laboratórios para o controle da qualidade do leite e seus derivados são considerados **reações químicas dirigidas**".

"... Em virtude da necessidade da manipulação de produtos químicos, dosagem e controle de concentração e utilização dos mesmos, as funções de higienização e limpeza de uma indústria de laticínios estariam mais afetadas à **supervisão do Químico**".

"Na empresa vistoriada, como no processo de industrialização do leite e seus produtos derivados, o controle de qualidade está sob a responsabilidade do Químico e do Técnico de Laticínios, acreditamos que, em caso de contaminação ou outros acidentes que coloquem em risco a saúde da população, a nível de produção, estes profissionais podem ser **responsabilizados**".

A perícia foi a 1ª realizada em indústrias de laticínios do Estado de Goiás e não deixa dúvidas quanto à necessidade de a Indústria de Laticínios ter um Responsável Técnico Químico bem como que a atividade básica da indústria está na área da química devendo portanto ela se inscrever no Conselho Regional de Química.

Mais uma batalha vencida na insistência do CRQ em fazer valer as leis 2.800 de 18/06/56, 6.839 de 30/10/80 e o Decreto-Lei 85.877 de 07/04/81.

Darlene Leberato de Souza
Advogada do CRQ-XII

Maria Auxiliadora A.B. Coelho
Vice-Presidente do CRQ-XII

(Informativo CRQ-12, maio/91, p.3)

Laticínios é atividade da Química

A legislação atual é clara, e determina que somente o profissional de química (devidamente registrado no CRQ - 16ª Região) está habilitado. Pode ser responsável a tudo que envolve processo químico.

Mas não é o que aconteceu com a Indústria de Laticínios Vida Ltda. Ela entrou com ação contra o CRQ-16ª Região se negando a fazer inscrição junto ao respectivo Conselho, bem como a contratação de químico.

Buscando garantir defesa dos interesses dos profissionais de Química, o CRQ-16ª Região, foi à luta e ganhou a batalha.

O Juiz Federal da 2ª Vara-MT, Rubem Martinez Cunha, concedeu no dia 09 de novembro de 1998 liminar favorável ao CRQ-16ª Região. Na avaliação do Juiz, a atividade básica dos laticínios é da área da química, a fabricação de queijos, manteiga, iogurte, leite pasteurizado, devem ser fiscalizados pelo Conselho Regional de Química e não pelo Conselho Regional de Medicina e Veterinária, como vinha ocorrendo. Segundo Rubem, o CRV cuida apenas dos aspectos relativos à vida e à saúde dos animais e o aspecto fitossanitária de seus produtos.

É mais uma vez importante destacar que a efetiva fiscalização do exercício profissional só traz benefícios à toda a categoria da química.

(CRQ-XVI - Cuiabá-MT - Ano 1, Nº 1, Dez/98)

Apelação Cível nº 111.138-MG (7873840) (Recurso Extraordinário)

RECORRENTE: CONSELHO REGIONAL DE MEDICINA VETERINÁRIA EM BELO HORIZONTE
RECORRIDO: LATICÍNIOS BOA NATA INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.
ADVOGADOS: DRS. JOSÉ GERALDO RIBAS E OUTRO
CARLOS AUGUSTO ARAÚJO CATEB E OUTROS

DESPACHO

O Conselho Regional de Medicina Veterinária em Belo Horizonte manifesta recurso extraordinário de acórdão da 1ª Turma, deste Tribunal, Relator Ministro Dias Trindade, assim ementado (fl. 187):

"ADMINISTRATIVO, PROFISSÕES REGULAMENTADAS, INSCRIÇÃO DE EMPRESAS. ATIVIDADE BÁSICA. PRODUTOS LATICÍNIOS.

A empresa que se dedica à fabricação de produtos sujeitos a inspeção sanitária dos de origem animal, a cargo do órgão próprio do Ministério da Agricultura, não está obrigada a inscrever-se no Conselho Regional de Medicina Veterinária, mas, sendo os produtos sujeitos a controle químico de qualidade, mediante análises mais ou menos complexas, desde a origem, até a utilização adequada de conservantes, infere-se na obrigatoriedade de ser a empresa inscrita no Conselho Regional de Química"

Com fundamento nas alíneas a e d, do permissivo constitucional, o recorrente alega violação do art. 153, §§ 1º e 2º, da CF, e negativa de vigência da Lei 5.517/68, com a redação da Lei 5.634/70, além de divergência com acórdãos deste próprio tribunal e da Suprema Corte.

Inadmissível é o processamento do presente recurso, tendo em vista que a inquinada violação a texto constitucional não foi objeto de prequestionamento nem discutida na decisão atacada (Súmulas 282 e 356 - STF), e as demais hipóteses não se enquadram nos incisos de I a X, do art. 325, do RISTF (ER nº 2/85).

Isto posto, NÃO ADMITO o recurso.

Publique-se.

Brasília, 02 de fevereiro de 1988.

MINISTRO WASHINGTON BOLÍVAR
Vice-Presidente

(DJ de 15.04.88)

Indústria de Laticínios está obrigada a possuir químico e registrar-se nos CRQs.

Mais uma Decisão Judicial nesse sentido foi obtida pelo laborioso CRQ-4ª Região, contribuindo eficazmente para a consolidação da Jurisprudência favorável aos Químicos do Brasil.

De parabéns o CRQ-IV por mais esta vitória alcançada, sobre "SÓ-NATA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA".

Jesus Miguel Tajra Adad, Presidente do CFQ

Eis o Texto decisório:

Poder Judiciário do Estado de São Paulo
Comarca de Votuporanga
Processo nº 048/90

"É o relatório.

DECIDO.

"Dispõe o Dec. nº 85.877/81 no seu art. 2º, inc. II e IV, letras "b" e "c" que são privativos do químico: produção, fabricação e comercialização, sob controle e responsabilidade, de produtos químicos, produtos industriais obtidos por meio de reações químicas controladas ou de operações unitárias, produtos obtidos através de agentes físico-químicos ou biológicos, produtos industriais derivados de matéria-prima de origem animal, vegetal ou mineral, e tratamento de resíduos resultantes da utilização destas matérias-primas sempre que vinculadas à Indústria Química; o exercício das seguintes atividades: padronização e controle de qualidade, tratamento prévio de matéria-prima, fabricação e tratamento de produtos industriais e tratamento químico, para fins de conservação, melhoria ou acabamento de produtos naturais ou industriais.

Apontado decreto não extrapola da Lei nº 2.800, de 18/06/56, em seu art. 20, 2º, alíneas "a", "b" e "c", que dispõem competir aos técnicos químicos, as análises químicas aplicadas à indústria, aplicação de processo de tecnologia química na fabricação de produtos, subprodutos e derivados e responsabilidade técnica, em virtude de necessidades locais, de fábrica de pequena capacidade que se enquadra dentro da respectiva competência e fiscalização.

A Consolidação das Leis do Trabalho, por sua vez, no seu artigo 335, obriga a admissão de químico nas indústrias que mantenham laboratório de controle químico e de fabricação de produtos industriais que são obtidos por meio de reações químicas dirigidas.

Exatamente por isso foi multada.

E a multa procede.

O cerne da questão é saber se a embargante tem obrigação, em razão de suas atividades, de manter um profissional químico responsável.

Inegavelmente, pela perícia realizada (fls. 150/157), vê-se que sim. Enquadra-se a embargante nos termos legais citados para ser obrigada a tal.

Realiza ela atividade privativa do profissional da química.

Há composição química na sua produção e, na fabricação do queijo, a embargante realiza "reação química dirigida" (resposta ao 2º quesito do Juízo).

Com a "desnaturação e coagulação de proteínas", realizadas pela empresa através de adição de outras substâncias, efetua ela "reação química controlada" (resposta ao 7º quesito do Juízo).

Realiza ainda a embargante processos de "filtração,

aquecimento, resfriamento, centrifugação, pasteurização, acidificação e neutralização", esses dois últimos essencialmente químicos (resposta ao 8º quesito do Juízo).

A reação química provocada pela embargante, transformando a matéria-prima de origem animal em produto industrializado, é irreversível (resposta ao 18º quesito do embargado).

Por essas respostas já se vê que a embargante enquadra-se perfeitamente nas normas legais que embasaram a atuação.

Não bastasse ainda tem-se que a referida indústria possui um laboratório de análises químicas, onde realiza um grande número de análises químicas e biológicas do leite que recebe diariamente (resposta ao 3º quesito do Juízo), o que a enquadra no art. 335 da C.L.T.

A empresa em tela, segundo a resposta ao 4º quesito do Juízo, não realiza controle químico da produção, o que é uma falha (exatamente por não ter um responsável químico), a qual pode influir na segurança e qualidade do produto, aspecto que a legislação procura regular para que os consumidores possam ter tranquilidade na utilização do produto posto no mercado.

Não supre essa exigência de conhecimentos técnicos o "queijeiro" que sabe a quantidade de fermento a ser adicionado "pelo simples fato de ver o jeito do leite" (sic) (6º quesito do juiz). Esse profissional deve ter, por uma exigência de segurança, ainda que as substâncias adicionadas não sejam perigosas, a orientação de um químico, este sim senhor das conseqüências para a saúde humana das substâncias que conhece em profundidade.

Por outro lado, esse profissional especializado fará análise segura da matéria-prima utilizada (leite), a qual pode, conforme informa a resposta ao 10º quesito e é de domínio público, conter amido, água, açúcar, formaldeído (ácido fórmico), bicarbonatos, urina, sal, antibióticos e até "coliformes fecais", como vemos nos noticiários. Para detecção desses componentes os laticínios devem realizar reações químicas específicas. Tais operações, evidentemente, só podem ser feitas por um químico e não por um médico veterinário, mesmo supervisionado por fiscalização federal como quer a embargante. Com isso, não ocorre dupla fiscalização. O que parece a embargante não compreender é que cada órgão fiscalizador tem sua área pré-definida e não supre a do outro. Para cada área de fiscalização na qual incidir deverá obedecer as normas legais pertinentes.

Por isso e considerando o mais que dos autos consta, JULGO IMPROCEDENTES os EMBARGOS À EXECUÇÃO FISCAL que SÓ-NATA INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA opôs ao CONSELHO REGIONAL DE QUÍMICA-IV REGIÃO e determino o prosseguimento da execução nos seus ulteriores termos.

Condene a embargante nas custas e despesas processuais bem como em honorários advocatícios que fixo em 20% (vinte por cento) sobre o valor da execução, devidamente atualizada.

Fixo os salários do Sr. Perito em 500 BTN para o mês de fevereiro de 1991, fazendo-se as correções posteriores, sem prejuízo do valor já recebido.

Para o assistente técnico do embargado fixo 1/3 (um terço) do salário total concedido ao Sr. Perito.

Votuporanga, 30/09/1991

ANTONIO CARLOS FRANCISCO
Juiz de Direito

CRQ-XII GANHA MAIS UM LATICÍNIO

(*Extrato da Sentença Judicial*)

Protocolo Numr: 9501120686
 AUTOS NUMR. 2267
 Natureza EMBARGOS À EXECUÇÃO
 EMBARGADO YOLAT INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE LATICÍNIOS LIMITADA
 ADV (REQTE) (41961 SP) JORGE ROBERTO AUN
 EMBARGADO CONSELHO REGIONAL DE QUÍMICA
 ADV (REQDO) (8000-GO) DARLENE LIBERATO DE SOUZA
 Valor da causa 19.180,46
 Juiz(a) EPAMINONDAS MIRANDA DA ROCHA (Juiz 2)

Sentença

(...)

2.0 – O Conselho Regional de Química 12ª Região em impugnação de fls. 39/53 manifestou:

(...)

2.2 – No mérito, pela improcedência dos embargos, visto que a embargante é obrigada a se inscrever nos Conselhos de Química, por força do art. 1º da Lei 6.839/80, por ser a atividade básica da embargante ligada à indústria.

2.3 – A embargada citou caso semelhante, onde a Justiça Federal de Primeiro Grau em Goiânia-GO, em sentença proferida em 30.08.91, entendeu que as empresas de cooperativa estariam obrigadas a inscrever nos Conselhos de Química, em virtude da atividade básica.

(...)

5.0 – Trata-se a demanda em verificar se a embargante tem obrigatoriedade de se filiar ao Conselho de Química, por ser sua atividade preponderante à industrialização de leite e derivados.

A embargante reafirma que sua atividade básica é ligada à medicina veterinária.

A obrigatoriedade do registro de empresas nos conselhos é prevista no art. 1º da lei nº 6.830/80, *in verbis*:

“O registro de empresas e anotações dos profissionais legalmente habilitados delas encarregados, serão obrigatórios nas entidades competentes para a fiscalização do exercício das profissões em razão da atividade básica ou em relação àquela a qual prestem serviços a terceiros.”

Pelo dispositivo legal, a atividade básica da empresa é que vai definir o seu registro em entidade de fiscalização.

É bem verdade, em razão da complexidade de atuação de determinadas empresas, que fica difícil, em uma análise superficial, determinar a atividade básica, apesar da obrigatoriedade legal.

A embargante, nos termos de sua constituição jurídica, tem dentre outros objetivos à industrialização de leite e derivados.

6.0 – A prova pericial, ainda que revestida de dois laudos contraditórios, não deixa dúvida que a atividade preponderante da embargante é a industrialização do leite, necessitando de profissional ligado ao Conselho de Química, conforme bem concluiu o ilustre engenheiro Valdir Romanini, *in verbis*:

“Ficou muito claro para mim, que há uma confusão com o termo “produção de leite”, realmente é atribuição da Medicina Veterinária a produção do leite, mas do leite “in natura”, através do animal (vaca, e outros animais leiteiros) e esta atribuição se encerra quando este leite é “tirado do animal leiteiro” e colocado em latões e outras embalagens para ser levado até a industrialização. A indus-

trialização, envase e comercialização deste leite produzido pelo animal, é atribuição de Indústria Química pela caracterização de beneficiamento da matéria-prima e da produção, a partir desta, de seus derivados utilizando-se processos químicos, bioquímicos e físico-químicos e deve ter como tem neste caso a responsabilidade técnica por um profissional de química. Assim, pelas minhas observações “in loco”, pelo inegável enquadramento legal das atividades da embargante como característica do ramo de indústrias químicas, pela necessidade de utilização de equipamentos, métodos e processos químicos de produção e de controle de qualidade para industrialização, envase e comercialização do leite pasteurizado e seus derivados, concluo que a embargante é uma empresa do ramo de indústria química.”

A matéria, por diversas vezes, foi objeto de análise dos Tribunais Superiores, onde formou-se entendimento que as empresas de industrialização de leite e derivados devem inscrever-se nos Conselhos de Química.

“Tributário. Ação Anulatória de Débito. Multa: Conselho Regional de Química. Registro: Laticínios. Sendo atividades básicas da cooperativa, a industrialização do leite, onde ocorrem reações químicas dirigidas, conforme laudo pericial, possuindo laboratório de controle químico sob responsabilidade de funcionário com habilitação em química, impõe-se o registro da cooperativa no Conselho Regional de Química, para fins de fiscalização das atividades realizadas no campo da química” (TRF da 4ª Região, Rel Juiz José Fernando Jardim de Camargo, DJU de 22.05.96, pág. 33.397).

“Administrativo Conselho Regional de Química. Embargos a execução. Empresa que explora atividade que necessita de realizar reações químicas para alcançar o produto final. 1- Quando a empresa desenvolve tarefas compreendidas no domínio da química há necessidade de ter em seus quadros um profissional químico licenciado e registrado nos órgãos competentes. 2- Se a embargante não prova a sua regularização junto ao Conselho Regional de Química, obrigação a que estava submetida em face do produto que industrializa, fere o disposto no art. 25, da Lei 2.800/56. 3- Não há excesso de execução quando o “quantum” cobrado está de acordo com os parâmetros fixados pela lei. 4- Apelação improvida” (TRF da 5ª Região, Rel. José Delgado Acórdão RTP 5031277, DOE de 26.04.90).

“As indústrias de laticínios sujeitam-se obrigatoriamente à inscrição nos Conselhos Regionais de Química e não nos de Medicina Veterinária, vez que seus produtos reclamam controles químicos de qualidade, mediante análises mais ou menos complexas, desde a origem até a utilização adequada de conservantes e uso de embalagens apropriadas.” (TRF da 1ª Região, Julgado em 31.04.94, DJU de 15.08.94, pág. 43669).

Dispositivo

Diante do exposto, com fundamento no art. 1º da lei nº 6839/80, Lei nº 6830/80, Decreto-Lei nº 5.452/43, *julgo improcedentes os embargos*, em consequência, determino o prosseguimento da execução fiscal.

Condeno o embargante ao pagamento das custas processuais, despesas de perícia e honorários de advogados, que fixo em 15% (quinze por cento) do valor atribuído à inicial, devidamente corrigido pelo IPC. P.R.I – Catalão, 12 de novembro de 1998 – Dr. Antenor Eustáquio Borges Assunção – Juiz de Direito.

(Informativo CRQ-12, nov/dez/99, p. 6)

LATICÍNIOS: atividade básica da área da Química

Jesus Miguel Tajra Adad, Presidente do CFQ

Em recente decisão, numa Ação de Execução Fiscal do CRQ-XII contra laticínios Ananias Ltda., o doutor Juiz da Comarca de Itauçu (Goiás), fulminou o argumento de que a fabricação de laticínios é atividade de Médico Veterinário, e não do Químico. Vejamos a sentença final daquele Juízo:

"Relatei.

DECIDO.

Acerca da matéria de fundo é por demais simples também, senão vejamos.

Ora, a própria EMBARGANTE confessa que tem como atividade em Itaberaí a produção industrial de queijos e manteiga, usando sal e coalho, aliás assim indica a sua razão social, mas que não necessita de químico e sim de pessoas leigas para fazer limpeza, concorda inclusive que deva se filiar ao Conselho de Veterinária, mas não ao de Química.

Tudo isto é realmente um absurdo. É lógico que não pode depender da vontade exclusiva do EMBARGANTE, mas sim da vontade da Lei, e esta já o disse no seu Art. 334 e 335 da Consolidação das Leis Trabalhistas, que atividade como tal é necessária a mão-de-obra qualificada, um químico. E mais a atividade básica da EMBARGANTE, recepção do leite, a análise da qualidade em laboratório, testando os elementos indispensáveis ao emprego devido, para na fabricação passar pelo processo adequado só assim terá um produto à altura do Consumo. As substâncias utilizadas no fabrico, a dosagem dos ingredientes não pode ficar nunca a cargo de um leigo, que sequer sabe o significado.

A questão é tão delicada que a Justiça por diversas vezes manifestou acerca da questão, entendendo inclusive, que face atividade dos laticínios não havia porque se filiaem a outros Conselhos, mas sempre entendeu que o Conselho de Químicos é que deveria fiscalizar tais atividades, tendo nos seus quadros um químico para aquela industrialização:

Trago à colação os seguintes julgados:

"ADMINISTRATIVO CONSELHO DE FISCALIZAÇÃO DO EXERCÍCIO DE PROFISSÕES. CRITÉRIOS PARA VINCULAÇÃO DE EMPRESAS. LEI 6.839, DE 30.10.80, o critério definidor de obrigatoriedade de registro de empresas, e anotação dos profissionais legalmente habilitados, delas encarregados, nos conselhos de fiscalização exercício das profissões, assenta-se na natureza da atividade da empresa, ou firma-se em relação à natureza dos serviços a que ela presta serviços a terceiros. Lei 6.839/80". Ap. Cível. 84.661. DJU 20.10.83, PG. 16.194.

"EMENTA ADMINISTRATIVO. PROFISSÕES REGULAMENTADAS. INSCRIÇÃO DE EMPRESAS. ATIVIDADE BÁSICA. PRO-

DUTOS DE EMPRESAS. ATIVIDADE BÁSICA. PRODUTOS LATICÍNIOS.

A empresa que se decida à fabricação de produtos sujeitos a inspeção sanitária dos de origem animal, a cargo do órgão próprio do Ministério da Agricultura, não está obrigada a inscrever-se no Conselho Regional de Medicina Veterinária, mas, sendo os produtos sujeitos a controle químico de qualidade, mediante análises mais ou menos complexas, desde a origem, até utilização adequada de conservantes, infere-se a obrigatoriedade de ser a empresa inscrita no Conselho Regional de Química." (AC nº 111138 – MG, Rel. Min. Dias Trindade. 1ª Turma do T.F.R. Unânime. Data do Julgamento 01.09.87).

"EMENTA: CONSELHO DE FISCALIZAÇÃO DE EXERCÍCIO DE PROFISSIONAIS. CRITÉRIO PARA VINCULAÇÃO DAS EMPRESAS OU ENTIDADES.

A lei nº 6.839, de 30.10.1990, fixou critérios para definir a obrigatoriedade de registro de empresas ou entidades nos "Conselhos de Fiscalização do Exercício das Profissões" é em razão de sua atividade básica ou em relação àquela pela qual prestem serviços a terceiros... omissões..." (Ac. nº 75.530 – SP, Rel. Min. Carlos Madeira. 3ª Turma. Unânime. Data do Julgamento 02.03.82. In. LEX nº 07. p.224).

Não há dúvida que o processo de industrialização do leite é submetido e deve ser, a rigoroso controle de qualidade, com exames em laboratórios, isto a todo tempo quando da fabricação de seus produtos, logicamente que isto só é possível, por pessoas habilitadas, um químico.

Quando a correção do débito, estes são devidos face a desvalorização da moeda, e imperativo legal, im procedendo assim o pedido da não correção.

Ao teor do exposto, julgo improcedente os presentes EMBARGOS para declarar a EMBARGANTE obrigada ao pagamento do valor da Execução, com os acréscimos, devendo sim manter-se inscrita por injunção legal no CONSELHO REGIONAL DE QUÍMICA.

Condeno a EMBARGANTE nas custas processuais e honorárias que fixo em 20% sobre o valor da execução, devidamente corrigido.

Publique-se

Registre-se

Intime-se

Itauçu – GO, 03 de Outubro de 1995.

Ricardo Teixeira Lemos, Juiz de Direito

(Informativo CFQ, p. 4-5)

JURISPRUDÊNCIA

Objetivando dirimir dúvidas sobre o registro de empresas de laticínios nos CRQs, publicamos, na íntegra, os mais recentes acórdãos do Tribunal Regional Federal da 1ª Região, obrigando às cooperativas de laticínios a manterem-se registradas nos Conselhos Regionais de Química.

"EXECUÇÃO FISCAL. CONSELHO REGIONAL DE QUÍMICA E DE MEDICINA VETERINÁRIA. LATICÍNIOS.

1. As indústrias de laticínios sujeitam-se obrigatoriamente a inscrição nos Conselhos Regionais de Química e não nos de Medicina Veterinária, vez que seus produtos reclamam controle químico de qualidade, mediante análises mais ou menos complexas, desde a origem até a utilização adequada de conservantes e uso de embalagens apropriadas."

2. Remessa provida.

REMESSA 'EX-OFFÍCIO' Nº 94.01.29903-0-MG

RELATOR: JUIZ NELSON GOMES DA SILVA

PARTE A: MINASLAL – LATICÍNIOS LTDA

ADV.: ANDRÉ LUIZ RIBEIRO

PARTE R: CONSELHO REGIONAL DE QUÍMICA-2ª REGIÃO

ADV.: ANDRÉ LUIZ BARRETO

REMETE: JUIZO DE DIREITO DA COMARCA DE ARAGUARI

"ADMINISTRATIVO. CONSELHOS REGIONAIS DE QUÍMICA E DE MEDICINA VETERINÁRIA. LATICÍNIOS.

1. As indústrias de laticínios sujeitam-se obrigatoriamente a inscrição nos Conselhos Regionais de Química e não nos de Medicina Veterinária, vez que seus produtos reclamam controle químico de qualidade, mediante análises mais ou menos complexas, desde a origem até a utilização adequada de conservantes e uso de embalagens apropriadas."

2. Apelo provido

APELAÇÃO CÍVEL Nº 93.01.34819-5-MG

RELATOR: JUIZ NELSON GOMES DA SILVA

APTE: CONSELHO REGIONAL DE QUÍMICA-2ª REGIÃO

ADV.: ANDRÉ LUIZ BARRETO

APDO: COOPERATIVA REGIONAL DOS PRODUTORES DE

LEITE DO VALE DO RIO GRANDE-COOPERVALE

ADV.: PAULO ROBERTO ALVES PIMENTA E OUTRO

REMETE: JUIZO FEDERAL DE UBERLÂNDIA-MG

"ADMINISTRATIVO. PROFISSÕES REGULAMENTADAS. INSCRIÇÃO DE EMPRESAS. ATIVIDADE BÁSICA. PRODUTOS LATICÍNIOS.

A empresa que se dedica à fabricação de produtos sujeitos a inspeção sanitária dos de origem animal, a cargo do órgão próprio do Ministério da Agricultura, não está obrigada a inscrever-se no Conselho Regional de Medicina Veterinária, mas, sendo os produtos sujeitos a controle químico de qualidade, mediante análises mais ou menos complexas, desde a origem, até a utilização adequada de conservantes, infere-se a obrigatoriedade de ser a empresa inscrita no Conselho Regional de Química."

APELAÇÃO CÍVEL Nº 111.138-MG (7873840)

RECORRENTE: CONSELHO REGIONAL DE MEDICINA VETERINÁRIA EM B. HORIZONTE

RECORRIDO: LATICÍNIOS BOA NATA INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.

ADVOGADOS: JOSÉ GERAL RIBAS E OUTRO, CARLOS ARAÚJO CATEB E OUTROS

"ADMINISTRATIVO. CONSELHO REGIONAL DE QUÍMICA. LATICÍNIOS. ATIVIDADE BÁSICA. ÁREA DA QUÍMICA.

A atividade básica dos laticínios é da área de química, fabricando queijos, requeijões, manteiga, iogurtes, leite pasteurizado e, assim, devem ser fiscalizados pelo Conselho Regional de Química e não pelo Conselho Regional de Medicina Veterinária, que cuida principalmente dos aspectos relativos à vida e à saúde dos animais e o aspecto fitossanitário de seus produtos."

EMBARGOS INFRINGENTES EM APELAÇÃO CÍVEL Nº 94.01.22228-2-DF

RELATOR: O EXMO. SR. JUIZ TOURINHO NETO

EMBARGANTE: CONSELHO REG. DE QUÍMICA DA 2ª REGIÃO

ADVOGADO: ANDRÉ LUIZ BARRETO

EMBARGADA: LATICÍNIOS PONTAL DO TRIÂNGULO LTDA.

"ADMINISTRATIVO. CONSELHO REGIONAL DE QUÍMICA. LATICÍNIOS. ATIVIDADE BÁSICA. ÁREA DE QUÍMICA.

A atividade básica dos laticínios é da área de química, fabricando queijos, requeijões, manteiga, iogurtes, leite pasteurizado e, assim, devem ser fiscalizados pelo Conselho Regional de Química e não pelo Conselho Regional de Medicina Veterinária, que cuida principalmente dos aspectos relativos à vida e à saúde dos animais e o aspecto fitossanitário de seus produtos."

EMBARGOS INFRINGENTES EM APELAÇÃO CÍVEL Nº 96.01.55893-4-DF

RELATOR: O EXMO. SR. JUIZ TOURINHO NETO

EMBARGANTE: CONSELHO REGIONAL DE QUÍMICA DA 2ª REGIÃO

EMBARGADA: IND. ANGORÁ LTDA.
DATA DO JULGAMENTO: 02 DE ABRIL DE 1997

"ADMINISTRATIVO. CONSELHO REGIONAL DE QUÍMICA: INSCRIÇÃO, OBRIGATORIEDADE. EMPRESA DE LATICÍNIOS. LEI 6.839/80. CONSELHO REGIONAL DE MEDICINA VETERINÁRIA: NÃO OBRIGATORIEDADE DE INSCRIÇÃO.

I. As empresas dedicadas ao ramo de laticínios estão obrigadas à inscrição nos Conselhos Regionais de Química, em face da preponderância de sua atividade.

II. Não estão, por outro lado, obrigadas a se inscreverem nos Conselhos Regionais de Medicina Veterinária.

III. A Lei 6.839/80 veda a dupla inscrição.

IV. Apelação a que se dá provimento. Sentença Reformada."

APELAÇÃO CÍVEL Nº 93.01.24669-4-MG

APELANTE: CONSELHO REGIONAL DE QUÍMICA DA 2ª REGIÃO

APELADO: PROLAT PRODUTOS LÁCTEOS LTDA.

DATA DO JULGAMENTO: 07 DE MAIO DE 1997

Decisão Judicial sobre laticínios favorável aos químicos

Fábrica de Laticínios De Biasi e outros, num total de 50 empresas entraram com procedimento SUMARÍSSIMO contra o Conselho Regional de Química da 2ª Região, alegando que pelas atividades a que se dedicam, são tutelados por uma legislação própria, específica, segundo a qual, entendem, estariam desobrigados de manter em seus quadros, profissional da Química e de registrarem-se no CRQ.

Feita a perícia técnica por solicitação do CRQ, 2 e, apresentadas as razões e contra-razões pelas partes, o Meritíssimo Juiz Federal da 5ª Vara de Seção do Estado de Minas Gerais, Dr. Plauto Afonso da Silva Ribeiro, exarou a Sentença que ora transcrevemos:

"Fábrica de Laticínios De Biasi e outros, todas estabelecidas neste Estado de Minas Gerais, ajuizaram o presente procedimento sumaríssimo contra o Conselho Regional de Química-2ª Região, objetivando um pronunciamento judicial no sentido de que as autoras não estão obrigadas, por lei, a manter, em seus quadros um profissional da química e, conseqüentemente não estão obrigadas a registro e nem ao pagamento de anuidade ao mencionado Conselho-réu. Sustentam que, tratando-se, como se trata, de indústrias de laticínios, a situação é tutelada por uma legislação específica, própria, alheia à atribuição fiscalizadora do CRQ-2ª Região.

Sem razão as autoras. Na verdade, a fiscalização industrial e sanitária, cargo do Ministério da Agricultura, não exclui, de modo algum, a fiscalização do exercício da profissão de química, cuja atribuição é do Conselho Regional (art. 1º e 13, letra "c", da Lei nº 2.800 de 18-06-1956). Por outro lado, dispõe o art. 335, letra "b", da CLT, que:

"Art. 335: É obrigatória a admissão de químicos nos seguintes tipos de indústria:

-
- que mantenham laboratório de controle químico."

Ora, a prova de que as Empresas-Autoras mantêm, em seus estabelecimentos, laboratório de controle químico está muito clara nos autos. Através do excelente trabalho desenvolvido pela perícia processada em onze estabelecimentos das autoras, constatou-se que:

"Todas as indústrias visitadas possuem laboratório para análises químicas de rotina do leite, ou seja, equipados com todo o material necessário, de conservantes; densidade; acidez; gordura; extrato seco total e desengordurado e resistência à cocção. Algumas das indústrias visitadas possuem laboratórios bem equipados onde, além das análises de rotina, da recepção de leite, realizam outras análises no próprio leite e nos outros produtos por elas fabricados. É o caso da Cooperativa Agropecuária de Divinópolis, Laticínios Figuiha S.A. e Polenghi, S.A." (Cf. resposta dada ao primeiro quesito do réu, nos laudos de fls. 154/197 e 199/270).

A aparelhagem e os reagentes utilizados nestes laboratórios foram descritos às fls. 155/158 (laudo da assistente-técnica) e às fls. 204/210 (laudo da perita oficial). Por outro lado, os diversos tipos de análises desenvolvidos nas Empresas-autoras foram discriminados às fls. 163/197 e às fls. 220/270. Por último, dando resposta ao quesito suplementar formulado pelas autoras (fls. 275), diz a assistente-técnica do Conselho-réu que:

"Obrigatoriamente, todas as indústrias de laticínios realizam análises químicas no leite, durante e após o seu processamento. Quando do recebimento do leite, através destas análises é verificado principalmente o seu estado de conservação o seu conteúdo em gordura e se houve alguma adulteração na sua composição química através da adição de água, conservantes ou espessantes. A determinação do estado de conservação do leite é imprescindível uma vez que através deste controle é verificado se o produto poderá ou não ser recebido, estocado ou processado. Por outro lado, na maioria das indústrias de laticínios o leite tem preço variável com o seu conteúdo em gordura. É depois da determinação da percentagem de gordura que é efetuado o pagamento do leite. As leis brasileiras não permitem a circulação de leite ou seus derivados que contenham certos conservantes ou espessantes, daí a necessidade das análises destes elementos em tais produtos. Durante os vários processamentos, para cada tipo de produto final, são necessários controles químicos específicos sem os quais não será possível a obtenção de produtos de composição química que obedea a Regulamentos Oficiais. Por tudo isso é necessário o controle químico permanente nas indústrias de laticínios e somente o Técnico de Laticínios ou um profissional da química tem base curricular para a execução e interpretação do resultado destes controles químicos. É, portanto, imperioso, sim, a presença do Profissional da Química nas Indústrias de Laticínios" (o grifo é nosso - cf. fls. 291/292).

A mesma conclusão chegou a perita oficial, quando, respondendo o citado quesito complementar, ponderou:

"Considerando que as indústrias de laticínios, em sua grande maioria, possuem laboratórios para o controle químico de qualidade do leite e seus derivados, elas, necessariamente, devem contar em seus quadros de pessoal, com um profissional de química ou técnico de laticínios, que possuem formação básica para execução de análises químicas de controle." (cf. fls. 294).

Desta forma, ficou perfeitamente caracterizada, nos autos, a hipótese prevista no art. 335, letra "b", da Consolidação das Leis do Trabalho, motivo pelo qual devem as Empresas-autoras admitir, em seus quadros, um profissional da química, mantendo registro no Conselho Regional de Química e pagando as anuidades exigidas pelo mesmo.

Assim sendo, julgo improcedente o presente procedimento sumaríssimo e condeno as autoras ao pagamento das custas processuais, reembolso dos honorários da Dra. Perita Oficial e honorários de advogado que fixo em 20% (vinte por cento) sobre o valor atribuído à causa.

P.I.F.

Belo Horizonte, 15 de outubro de 1979.

Plauto Afonso da Silva Ribeiro, Juiz Federal da 5ª Vara

Face a esta sábia Sentença, espera o Conselho Regional de Química da 2ª Região, que os Senhores Empresários da área de laticínios compreendam que "é, portanto, imperioso, sim; a presença do Profissional da Química nas Indústrias de Laticínios", bem como imperioso é o cumprimento dos arts. 26, 27 e 28 da Lei nº 2.800 de 18 de junho de 1956.

Jesus Miguel Tajra Adad, Presidente do CRQ-2

(Jornal CRQ-2 - julho/82)

INDUSTRIALIZAÇÃO DO LEITE

A industrialização do leite compreende as seguintes áreas principais: leite destinado a abastecer a população e produtos de fermentação láctica, requeijões, sorvetes, etc.; conservas lácteas (leite condensado, creme de leite e leite em pó); e fabricação de manteiga e queijos.

O leite industrializado de acordo com o conteúdo de gordura pode ser integral, normalizado ou desnatado. Segundo o processo de elaboração pode ser cru, pasteurizado ou esterilizado.

O leite desnatado é obtido como resultado do processo de separação da nata, do leite puro.

O leite cru é submetido apenas à filtração e resfriamento.

Leite pasteurizado é obtido através de um processo térmico especial a fim de evitar o desenvolvimento de microorganismos patogênicos indesejáveis. No entanto, até 0,1% da quantidade de bactérias vegetativas existentes antes da pasteurização se conservam, bem como seus esporos.

Leite esterilizado é obtido através de um processo térmico especial que provoca o aniquilamento de todas as formas vegetativas de microorganismos do leite e seus esporos.

Com o objetivo de se impedir a separação da gordura durante o armazenamento do leite, realiza-se a homogeneização.

O leite cru não é adequado ao consumo humano. Sua industrialização implica em conferir-lhe condições que possibilitem o abastecimento da população. Esta industrialização necessária é realizada por procedimentos tecnológicos como esterilização, pasteurização, homogeneização, filtração, refrigeração e desnatação.

Quanto aos produtos leiteiros fermentados, como o creme azedo, por exemplo, obtidos mediante a fermentação das natas com diversos tipos de bactérias, o processo baseia-se na pasteurização, resfriamento controlado, fermentação, com o necessário atendimento às condições de preparo das culturas lácteas e o controle de maturação e do adensamento devido à dilatação das albuminas, e refrigeração.

O requeijão é obtido pela fermentação do leite pasteurizado ou desnatado e posterior separação do soro. Além da levedura e de culturas puras de bactérias, é adicionado cloreto de cálcio e um fermento de coagulação, ou pepsina, processando-se a coagulação em condições controladas de temperatura, da acidez e da velocidade de formação do coágulo, que é dividido em cubos. Após a retirada do soro o requeijão é comprimido em uma prensa especial e refrigerado. O controle dos índices químicos é um dos fatores fundamentais para o requeijão satisfazer aos requisitos próprios.

Entre as conservas lácteas tem-se o leite condensado obtido pela evaporação parcial da água contida no leite pasteurizado. A evaporação processa-se em dessecadores a vácuo. Após, é resfriado em cristalizadores. Processa-se também a separação da lactose. Um rigoroso controle é exigido a fim de evitar-se o aumento de densidade, a granulidade e o amargor no produto, para corresponder aos índices organolépticos e químicos e aos demais requisitos.

O leite em pó é obtido mediante desidratação até uma umidade do resíduo da ordem de 2 a 5,5%. Os métodos de desidratação são vários e devem ser devidamente controlados para garantir a conservação do estado ativo das vitaminas e dos fermentos no produto final.

A manteiga é obtida diretamente da nata do leite, sujeita a rigorosa seleção. A transformação se inicia pela pasteurização da nata. A seguir se processa a maturação em temperatura controlada, utilizando-se trocadores de calor. Esta etapa visa a aglomeração das partículas grasas. A manteiga é então produzida agitando-se

ALSEDO LEPREVOST

(batendo-se) a nata em aparelhos apropriados – mantegueiras –, o que provoca o aumento da temperatura às custas da energia mecânica. Nesta fase ocorrem fenômenos complexos, uma vez que na formação de grãos de gordura há uma forte interferência de fatores físico-químicos e de fatores que provocam a destruição da emulsão. O soro é drenado e o produto lavado.

Para prevenir a contaminação da manteiga usa-se água tratada ou pasteurizada. Em seguida repete-se a agitação a fim de estruturar e homogenizar a manteiga, estabelecendo-se a umidade adequada. Vários fatores influenciam a textura da manteiga; no creme obtido em épocas em que o gado é alimentado com rações secas a gordura tem um ponto de fusão mais alto resultando uma manteiga mais dura, o que deve ser corrigido com uma adequada elevação de temperatura durante o processo.

Há inúmeras variedades de manteiga e sendo ela um produto alimentício facilmente alterável, a sua qualidade depende da composição do produto. A presença da umidade, de albumina, de hidratos de carbono e sais minerais constitui um fator favorável ao desenvolvimento de processos microbiológicos, bioquímicos e puramente químicos. Os microorganismos provocam alterações na albumina e nos hidratos de carbono, resultando uma degradação dos sabor e outros defeitos, no produto. Estes defeitos decorrem da decomposição da lecitina em trimetilamina, o que aumenta a acidez e a presença de metais pesados. O ranço é, também, devido a atividade de fermentos oxidantes e de catalizadores, o que provoca a decomposição das gorduras e posterior oxidação dos produtos de hidrólise destas. Sais de determinados ácidos, oxigênio e certos metais produzem efeitos negativos no aroma da manteiga. A eliminação destas e de outras manifestações requer controle por medidas apropriadas durante a fabricação. Na elaboração final da manteiga são também adicionados corantes sintéticos.

O queijo é um concentrado de albumina, gorduras, sais minerais e vitaminas do leite. Sua fabricação compreende as seguintes fases: preparação do leite, coagulação, elaboração do coalho, moldagem, prensagem, salga, maturação e acabamento. O leite, inicialmente, sofre a normalização do seu teor de gordura, pasteurização e a seguir a adição da levedura. Para a coagulação do leite se emprega um fermento ou coalho cujo efeito é função da temperatura, da acidez e do conteúdo de sais de cálcio do leite.

A elaboração do coágulo se dá quando a albumina coagula em um banho com temperatura controlada. A eliminação da água do coágulo é feita pelo corte deste, que cede gradualmente o soro. Agitação contínua evita a aglutinação dos grânulos de queijo. A sua secagem é feita por aquecimento controlado até alcançar a umidade adequada.

O material é colocado em moldes e prensado ou sujeito a auto-compressão. A prensagem

une os grãos de queijo numa pasta homogênea e elimina por completo o soro. O queijo é salgado; o sal influi na estrutura, consistência e qualidade do queijo. O sal se dissolve paulatinamente e penetra no interior do queijo.

Após a salga o queijo sofre a maturação em armazéns especiais durante 1,5 a 6 meses, com temperatura e umidade controladas. Durante a maturação ocorrem complexos processos químicos e bioquímicos, responsáveis pelo sabor, aroma e estrutura do queijo. A albumina sofre decomposição hidrolítica devido aos fermentos do coalho e proteolíticos segregados pelos microorganismos. Forma-se albuminóides e peptonas e posteriormente aminoácidos que por sua vez são submetidos a uma decomposição desmólfica.

As bactérias lácticas fermentam a lactina, resultando ácido láctico, ácido fórmico, ácido acético, acetona, etc. Formam-se também álcoois superiores. Devido a ações recíprocas são produzidos éteres com determinados aromas. Se a maturação for incompleta resultam sabor e odor inexpressivos. Outros defeitos ocorrem também no que se refere à consistência.

Siquim – Sindicato dos Químicos no Estado do Paraná

Ao Profissional de Química no Estado do Paraná

É com muita satisfação que estamos convidando para que conheça o novo Siquim, renovado e com muitas novidades para você profissional, que tem o sindicato como seu fiel representante, uma organização que defenda seus interesses e direitos trabalhistas, econômicos e sociais.

Para que você possa acompanhar todas as vantagens que o Siquim tem para oferecer, estaremos através de nosso site informando as novidades sempre atualizadas do sindicato.

O nosso objetivo é criar para o associado, vantagens em produtos e serviços que só o Siquim pode oferecer como: convênios e parcerias, Banco de talentos (aproveitamento do profissional), convênios médico e odontológico, pesquisa de mercado, eventos, palestras, cursos de extensão, etc.

Nesta nova fase o Siquim precisa de você profissional. Cadastrar-se é muito fácil basta acessar nosso site: siquim.cjb.net, ou entrar em contato conosco no nosso novo endereço: Av. Desembargador Hugo Simas, nº 1181, sl.8, Bom Retiro, fone: (41) 338-9953, email: siquim@aol.com.

Estaremos aguardando a sua participação, pois **você é o Siquim**.

Curitiba, 20 de agosto de 2000

Floriano Sautchuk

CRQ INFORMA

O CRQ-IX comunica aos Senhores profissionais e demais interessados que iniciou a organização de sua Biblioteca, a qual encontra-se a disposição para consulta local.

O CRQ-IX solicita dos Senhores profissionais que enviem os dados necessários para a organização de um "balcão de empregos", como: nome, endereço completo, CEP, telefone, fax, e especialização, a fim de fornecermos às empresas solicitantes, dados concisos e pertinentes.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

CONSELHO REGIONAL DE QUÍMICA - 9ª REGIÃO - PARANÁ

Rua Monsenhor Celso, 225
5.º/6.º andar - Cj. 601/2/2 - 501/2
Caixa Postal 8441
Fone: (0**41) 224-6863
Fax: (0**41) 233-7401
CEP 80010-150
Curitiba - Paraná

DIRETORIA DO CRQ - IX

Presidente:
EQ Alsedo Leprevost
Vice-Presidente:
EQ Dilermando Brito Filho
Secretário:
EQ Daniel Gonçalves
Tesoureiro:
EQ Felix José Strobel

QUADRO DE CONSELHEIROS DO CRQ - IX

a) Representantes de Escolas

Conselheiros
EQ Carlos de Barros Júnior
LQ Milton Faccione
EQ Fred Wolf

Suplentes
BQ Dimas Augusto Morozin Zaia

b) Repr. Sind. e Assoc.

Conselheiros
EQ Félix José Strobel
EQ Rolf Eugênio Fischer
EQ Dilermando Brito Filho
EQ Daniel Gonçalves
BQ Fumio Takahashi
QI René Oscar Pugsley
TQ Carlos Alberto Molkenthin

Suplentes
BQ Edward Borgo
TQ Dalvir Lourival Wastner
QI Andrea Cristina Delgado
EQ João B. C. Chiocca

Diagramação e Impressão
Artes Gráficas e Editora Unificado Ltda.
Tiragem: 5.000 exemplares

CONSELHO REGIONAL DE QUÍMICA - 9ª REGIÃO/PARANÁ

PORTARIA Nº 11/00, de 30 de outubro de 2000

EMENTA: RENOVAÇÃO AUTOMÁTICA DO PRAZO ESTIPULADO NA RN CFQ Nº 59/82 PARA CÉDULA DE IDENTIDADE PROFISSIONAL PROVISÓRIA.

O PRESIDENTE DO CONSELHO REGIONAL DE QUÍMICA DA 9ª REGIÃO, no uso de suas atribuições regimentais, conferidas pelo "art. 5º" do Regimento Interno - Resolução Ordinária nº 2.522/83 e atendendo aos dispositivos legais vigentes e de acordo com a Lei nº 2.800/56, e

Considerando o disposto no art. 13, alínea "a", da Lei nº 2.800, de 18 de junho de 1956; Considerando que a Resolução Normativa do CFQ nº 59/82, em seu art. 3º, parágrafo 1º, determina que: "O profissional que, tendo concluído curso de Química, ainda não tenha diploma devidamente registrado, poderá apresentar ao Conselho Regional de Química uma certidão de conclusão de curso a fim de obter cédula de identidade profissional provisória para o exercício de atividades de profissional da química, válida por seis (6) meses, renovável a critério do Conselho Regional de Química.";

Considerando a necessidade de regulamentação regional das disposições estipuladas no art. 11, parágrafo 2º, da Resolução Ordinária CFQ nº 2.575/83, com as modificações aprovadas pela Resolução Ordinária CFQ nº 2.661/84 onde se decidiu que: "Os CRQ's deverão intimar os profissionais com Licença Provisória quando, findo o prazo de seis (6) meses, deixarem de apresentar diploma ou renovar sua Licença.";

Considerando que os registros dos diplo-

mas e certificados estão levando em média dois (2) anos para se efetivarem, bem como, sua conseqüente devolução aos profissionais;

Considerando que, devido a essa demora, os processos de profissionais detentores de Cédula de Identidade Profissional Provisória estão se avolumando cada vez mais.

RESOLVE:

Art. 1º - A validade da Cédula de Identidade de Profissional Provisória fica automaticamente renovada por um período de seis (6) meses, contados da data de sua expiração.

Parágrafo único - O profissional que tiver qualquer fato modificativo de sua situação, durante este lapso temporal, desde a expedição da Cédula Provisória até o período fixado no "caput" deste artigo, deverá requerer, expressamente, a expedição de sua Cédula de Identidade Profissional Definitiva.

Art. 2º - Findo o prazo estipulado no "caput" do artigo anterior, o profissional deverá solicitar ao CRQ-IX, a renovação do período de validade de sua Cédula de Identidade Profissional Provisória, ou a sua Cédula de Identidade Profissional Definitiva, conforme o caso, sob pena de cancelamento da primeira, restando sem efeito o seu efetivo direito ao exercício profissional.

Art. 3º - Esta Portaria vigorará pelo prazo de três (3) anos, entrando em vigor nesta data, produzindo efeitos a partir da sua publicação.

Curitiba, 30 de outubro de 2000

Prof. Alsedo Leprevost
Presidente do CRQ-IX

NEGÓCIO PRÓPRIO

Empreender faz parte da natureza humana. Uma característica que distingue os seres humanos dos outros animais é a sua capacidade de transformar o meio em que vive.

É natural desejar ser dono de seu próprio negócio.

Embora dotados de espírito empreendedor, a nossa formação, de modo geral, foi dirigida para sermos empregados, com perfil executor, especialista, leal e seguidor.

Se você acha que chegou a hora de ser dono de seu próprio negócio, dentre outros fatores, é imperativo que haja consciência da necessidade de passar por uma metamorfose, isto é, abandonar o **ser empregado** que está dentro de si, para transformar em um **ser patrão**.

A realidade do empregado e do patrão são extremamente distintas.

Os indicadores de mortalidade das micros e pequenas empresas são alarmantes: 80% a 90% cessam suas atividades antes de completarem 3 anos de existência.

Com o propósito de contribuir com aqueles que estão pensando em ter um negócio próprio

e gostariam de iniciar com preparação, orientação e planejamento, o Consultor em atividades empreendedoras, Benedito Júlio de Souza, desenvolveu a apostila técnica, *Curso de Empreendedorismo: Iniciação e Aperfeiçoamento Empresarial*, onde são abordados tópicos relevantes do mundo empresarial.

O Presidente do CRQ-IX, ciente de que há interesse por parte de nossos afiliados em ter seu próprio negócio, **recomenda** a aquisição dessa apostila técnica, pois trata-se de uma obra realizada com profissionalismo e abrangência.

Venda em Curitiba (R\$ 14,00) - Rua XV de Novembro, 362 - sala 603 - Centro

Outras localidades (R\$ 14,00 mais despesas de correio)

Maiores informações: telefax (41) 224-2687
E-mail: update-consul@uol.com.br

Nota: Fica à disposição dos interessados a realização de um curso de 15 horas.

Valor do investimento local e data, a combinar.

CURSO DE ESPANHOL PARA BRASILEIROS NA ESPANHA - 2001

UNIVERSIDADES ESPANHOLAS

Burgos - Salamanca - Sevilla - Soria

Gramática - Conversação - Cultura espanhola

Inscrições Abertas

2ª a 6ª feira das 14h às 18h30

Grupos Limitados

* **Duração:** 4 semanas (durante todos os meses do ano)

* **Preço:** a partir de **US\$ 1.890,00** com tudo incluído (curso, hospedagem, alimentação, passagem, traslado, seguro e passagens - exceto taxas de embarque).

Financiado em até 30 dias antes do início do Curso

CCEX - CENTRO DE CURSOS NO EXTERIOR

Rua 24 de Maio, 262 - conj. 805 - Centro - Fone/Fax: (41) 224-3738 ou 9974-1075 - CEP 80.230-080 - Curitiba - Paraná

E-mails: ccex@terra.com.br ou cavidal@uol.com.br