



RESOLUÇÃO Nº 095 DE 13 FEVEREIRO DE 2020.

Disciplina e orienta as prerrogativas e atribuições dos Técnicos Industriais com habilitação em Alimentos e dá outras providências.

O CONSELHO FEDERAL DOS TÉCNICOS INDUSTRIAIS - CFT, no uso das atribuições que lhe confere a Lei nº 13.639 de 26 de março de 2018, dando cumprimento à deliberação da 8ª Reunião Plenária Ordinária, realizada de 3 a 5 de julho de 2019 na sede do CFT em Brasília – DF.

Considerando a competência do CFT em orientar e disciplinar prevista no artigo 3º da Lei nº 13.639 de 26 de março de 2018, observados os limites legais e regulamentares e as áreas de atuação compartilhadas com outras profissões regulamentadas;

Considerando que é prerrogativa do CFT detalhar as áreas de atuação dos técnicos industriais, nos termos do art. 31 da Lei nº 13.639 de 26 de março de 2018;

Considerando o estabelecido nos Decretos nº 90.922 de 6 de fevereiro de 1985 e nº 4.560 de 30 de dezembro de 2002 que dispõe sobre o exercício da profissão de técnico industrial e técnico agrícola de nível médio ou de 2º grau, bem como a Lei nº 5.524 de 05 de novembro de 1968;

Considerando que o artigo 19 do Decreto nº 90.922 de 6 de fevereiro de 1985 estabelece que *“O Conselho Federal respectivo baixará as Resoluções que se fizerem necessárias à perfeita execução dos regramentos estabelecidos no Decreto”*;

Considerando que o art. 2º da Lei nº 5.524 de 05 de novembro de 1968, que autoriza o Técnico Industrial a conduzir a execução técnica dos trabalhos de sua especialidade, desenvolver projetos e pesquisas tecnológicas, orientar e coordenar a execução dos serviços, responsabilizar-se pela elaboração e execução de projetos compatíveis com sua formação profissional, dentre outras;

Considerando a necessidade de regulamentar e esclarecer as competências e atribuições dos Técnicos Industriais com habilitação em Alimentos.

RESOLVE:

Art. 1º. Para efeito desta Resolução considera-se:

Aperfeiçoamento: modalidade de ensino para que profissionais que tenham habilidades específicas possa possuir outras habilidades somadas como formação de atualização;

Armazenamento: conjunto de práticas que tem como objetivo a correta conservação de matéria-prima, insumos e produtos acabados, de forma que seja possível usá-los ou consumi-los posteriormente.

Assessoria: atividade que envolve a prestação de serviços por profissional que detém conhecimento especializado em determinado campo profissional, visando ao auxílio técnico para a elaboração de projeto ou execução de obra ou serviço.



Beneficiamento: consiste em várias etapas de um processo para transformar um produto primário em um produto industrializado para consumo final.

Capacitação: preparação, ensino, conhecimento dados a alguém para que essa pessoa desenvolva alguma atividade especializada;

Carga horária técnica: se refere a uma certa quantidade de tempo destinada a uma tarefa técnica específica;

Comercialização: ação de comercializar, de tornar comerciável, de fazer com que um produto, serviço etc., seja vendido ou entre num circuito comercial específico;

Consultoria: atividade em que um especialista compartilha o seu conhecimento em forma de orientações específicas para as necessidades do cliente;

Controle de Qualidade: é uma medida adotada por organizações de diferentes segmentos em todo mundo para definir padrões em procedimentos, políticas e ações, de maneira uniforme;

Distribuição: consiste em um processo da logística, responsável pela administração de materiais e produtos, desde a saída do produto da linha de produção até a chegada ao consumidor final.

Entrepósito: depósito de mercadorias em grandes proporções; armazém. Lugar com grande fluxo comercial; empório. Local onde ficam mercadorias à espera de liberação alfandegária;

Especialização: ação de especializar, de passar a possuir conhecimentos ou habilidades em determinada área. Diferenciação profissional no processo de divisão do trabalho;

Garantia de Qualidade: é a comprovação da eficácia e da efetividade do Sistema de Garantia da Qualidade adotado pelo estabelecimento produtor e/ou prestador de serviços, quanto aos controles higiênico-sanitários e nutricional. Esse sistema deve ser avaliado considerando, inclusive a sua forma de organização, operacionalização e avaliação.

Industrialização: consiste em um processo, formado a partir da aplicação de um conjunto de técnicas e atividades industriais em que se preparam, normalmente em quantidades que devem ser comercializadas, alimentos ou ingredientes para a preparação de alimentos.

Manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

Manufatura: é um sistema de fabricação de grande quantidade de produtos de forma padronizada e em série. Neste processo é utilizado uma grande variedade de atividades humanas, na qual as matérias primas são transformadas.

Órgão Competente: é o órgão oficial ou oficialmente reconhecido ao qual o país lhe outorga mecanismos legais para exercer suas funções

Processo: são métodos, sistemas ou um conjunto de medidas tomadas para atingir algum objetivo seja na industrialização ou na comercialização de produtos ou alimentos e bebidas.



Projeto: plano; planejamento que se faz com a intenção de realizar ou desenvolver alguma coisa: projeto de lei; noção inicial, escrita e detalhada, do que se pretende desenvolver; aquilo que se pretende realizar, de acordo com esse esquema;

Responsabilidade técnica: é a atribuição concedida ao profissional que assume o compromisso legal na execução de suas atividades, a partir da aplicação de conhecimentos específicos, com vistas a oferecer ao consumidor a qualidade de serviços prestados, cuja responsabilidade está sujeita a sanções de natureza civil, penal e administrativa;

Responsável técnico: é o profissional habilitado, na forma da lei que regulamentou sua profissão, ao qual é conferida atribuição para exercer a responsabilidade técnica na área de competência.

Serviços de alimentação: estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e/ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.

Termo de Responsabilidade Técnica – TRT: é o instrumento que define, para os efeitos legais, os responsáveis técnicos pela execução de obras ou prestação de serviços relativos aos técnicos industriais registrados nos Conselhos Regionais de Técnicos Industriais.

Art. 2º. Os Técnicos Industriais com habilitação em Alimentos, para o pleno exercício profissional disposto nesta resolução, poderão:

- I - Conduzir, dirigir e executar os trabalhos de sua especialidade;
- II - Prestar assistência técnica no estudo e desenvolvimento de projetos e pesquisas tecnológicas voltadas para sua especialidade;
- III - Orientar e coordenar a execução dos serviços de manutenção de operação e controle de maquinários e equipamentos, instalações e arquivos técnicos específicos de sua especialidade;
- IV - Dar assistência técnica na compra, venda e utilização de produtos, equipamentos e maquinários de sua especialidade;
- V - Responsabilizar-se pela elaboração e execução de projetos, nos limites de sua especialidade.

Art. 3º. As atribuições dos técnicos industriais com habilitação em Alimentos, para efeito do exercício profissional consistem em:

- I – Conduzir, orientar e coordenar equipes na execução da atividade técnica, instalações, montagens, operação, reparos ou manutenção no setor da indústria e comércio atacadista e varejista, entrepostos, manufatura e beneficiamento de alimentos e bebidas, seja no desenvolvimento, fabricação, conservação, armazenamento, transporte, distribuição e comercialização;
- II - Prestar assistência especializada e assessoria no estudo de viabilidade e desenvolvimento de projetos e pesquisas tecnológicas, ou nos trabalhos de vistoria, perícia, avaliação, arbitramento e consultoria em sua especialidade, exercendo, dentre outras, as seguintes atividades:
 - 1. Coleta de dados de natureza técnica, assim como analisar e trazer resultados para elaboração de laudos ou relatórios técnicos, de sua autoria ou de outro profissional.
 - 2. Desenho de detalhes e da representação gráfica de cálculos.



3. Elaboração de orçamento de materiais e equipamentos, instalações e mão de obra, de seus próprios trabalhos ou de outros profissionais.
 4. Detalhamento de programas de trabalho, observando normas técnicas e de segurança.
 5. Aplicação de normas técnicas concernentes aos respectivos processos de trabalho.
 6. Execução de ensaios de rotina, registrando observações relativas ao controle de qualidade dos materiais.
 7. Regulagem de aparelhos e instrumentos técnicos.
- III – Fiscalizar, orientar e coordenar diretamente serviços de manutenção de operação e controle de maquinários e equipamentos, instalações e arquivos técnicos específicos, bem como conduzir e treinar as respectivas equipes;
- IV - Dar assistência técnica na compra, venda e utilização de produtos, maquinários, equipamentos e materiais especializados, assessorando, padronizando, mensurando e orçando;
- V - Responsabilizar-se pela elaboração e execução de projetos compatíveis com a respectiva formação profissional;
- VI - Ministrar disciplinas de sua especialidade, constantes dos currículos do ensino fundamental, médio, cursos de capacitação, aperfeiçoamento e especialização, desde que possua formação específica, incluída a pedagógica, para o exercício do magistério nesses níveis de ensino;
- VII - Coordenar, conduzir, dirigir e executar o processamento e conservação das matérias-primas, ingredientes, produtos e subprodutos da indústria, agroindústria e comércio de alimentos e bebidas, de origem animal e vegetal, buscando a melhoria do processo e qualidade do produto final;
- VIII - Coordenar, conduzir, dirigir e executar o processo de beneficiamento, armazenamento e de entrepostos de alimentos e bebidas;
- IX - Implantar sistemas de gestão para a fabricação e comercialização de produtos alimentícios, de acordo com normas e legislações sanitárias, ambientais, de saúde, higiene, segurança do trabalho e qualidade;
- X - Atuar nas áreas de pesquisa, inovação e desenvolvimento de novos produtos alimentícios;
- XI - Implantar e coordenar sistemas de controle e garantia da qualidade na produção de alimentos e bebidas, supervisionando a manutenção de equipamentos, controlando e corrigindo desvios nos processos manuais e automatizados;
- XII - Projetar, executar, dirigir, ampliar e fiscalizar processos, instalações de equipamentos na sua área de atuação, bem como atuar na aprovação de serviços junto aos órgãos competentes municipais, estaduais e federais,
- XIII – Exercer a função de perito junto aos Órgãos Públicos e setor privado, elaborando laudos técnicos de vistoria, avaliação, arbitramento ou consultoria, em atendimento ao estabelecido no art. 4º, II, do Decreto nº 90.922 de 6 de fevereiro de 1985;



XIV - Realizar análises laboratoriais físico-químicas, microbiológicas e sensoriais em matérias-primas, alimentos, efluentes e resíduos industriais segundo parâmetros da legislação vigente;

XV – Fornecer suporte técnico e legal para obtenção, alteração e manutenção de normas e procedimentos para registros, licenças, cadastramento e notificação de alimentos e bebidas.

Art. 4º. O Técnico Industrial com habilitação em Alimentos tem competência para responsabilizar-se tecnicamente por empresas cujos objetivos sociais sejam condizentes com as atribuições descritas nesta Resolução.

Art. 5º. Os Técnicos Industriais com habilitação em Alimentos poderão exercer as atribuições em diversas áreas de atuação, tais como:

I - Agroindústria, extensão rural, indústria e comércio de alimentos e bebidas;

II - Entrepostos, armazenamento e beneficiamento;

III - Laboratórios;

IV - Instituições e órgãos de pesquisa e ensino;

V - Administração pública direta e indireta;

VI - Órgãos de fiscalização e proteção ao consumidor;

VII - Órgãos de fiscalização e inspeção sanitária;

VIII - Órgãos civis, públicos e militares;

IX – Indústria de insumos para processos e produtos;

X - Estações de tratamento de água, resíduos industriais e efluentes;

XI - Serviços de alimentação;

XII - Empreendimento próprio na área de alimentos;

Art. 6º. Quanto a responsabilidade técnica fica estabelecido:

I – Quando durante a execução de uma prestação de serviço, houver necessidade de mudar seu responsável técnico, será obrigatório o registro de um novo responsável na TRT de Substituição;

II – O Responsável técnico deverá manter uma via do TRT no local da prestação de serviço;

III – O Responsável técnico deverá manter no local da prestação de serviço, visível ao público, placa alusiva com nome completo do profissional, título profissional e número do registro profissional como segue modelo anexo a esta Resolução.

Art. 7º. A carga horária técnica ficará estabelecida em contrato entra as partes.

Art. 8º. Além das atribuições mencionadas nessa Resolução, fica assegurado aos Técnicos Industriais com habilitação em Alimentos, o exercício de outras atribuições, desde que compatíveis com a sua formação.

Art. 9º. A presente Resolução entra em vigor na data de sua publicação.


Téc. em Edificações **WILSON WANDERLEI VIEIRA**
Presidente do CFT