

AGRONOMIA

Responsabilidade profissional na classificação e na padronização de produtos de origem vegetal



Moacir Cardoso Elias

Engenheiro Agrônomo • doutor em Agronomia • professor titular da Faculdade de Agronomia "Eliseu Maciel" (Faem) da Universidade Federal de Pelotas (Ufpel) • presidente da Associação dos Engenheiros Agrônomos de Pelotas (Aeapel) • conselheiro da Sociedade de Agronomia do Rio Grande do Sul (Sargs).

Nathan Levien Vanier

Engenheiro Agrônomo • doutor em Ciência e Tecnologia de Alimentos • professor adjunto e coordenador do Curso de Formação de Classificadores Oficiais de Grãos do Laboratório de Grãos da Faem-Ufpel • conselheiro da Aeapel.

Vanessa Moreira Rack

Engenheira Agrônoma • mestranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos na Faem-Ufpel • Classificadora Oficial de Grãos.



Foto ilustrativa/ Shutterstock

Produzir alimentos, bens e serviços é função da agricultura em sua concepção mais ampla, por isso é atividade que está na base da civilização e intimamente ligada ao desenvolvimento humano, pois sem ela não há urbanização e sobrevivência. Avaliar e atestar a qualidade dos alimentos é, pois, atividade essencial.

Os produtos de origem vegetal, destinados à alimentação direta ou à industrialização, interessam não apenas às pessoas de hábito alimentar vegetariano ou de estilo de vida vegana, porque fazem parte do consumo direto, e em outras formas, nas dietas de todas as pessoas. Afinal, in natura, minimamente processados ou submetidos a processos de industrialização de diversos níveis tecnológicos, estão presentes algumas vezes ao dia nos pratos. Uma observação mais holística permite verificar que muitos produtos alimentares de origem vegetal, constituem a base da produção de alimentos de origem animal.

Observando a origem dos alimentos e das bebidas que consumimos, pode-se constatar que quase tudo se origina de vegetais, desde o óleo usado para fritura da batata, o amendoim torrado, a azeitona, as amêndoas, os vegetais em conserva, por exemplo, para o acompanhamento da cerveja ou do chope, ou o queijo brê empanado, a bruschetta crocante, o dadinho de tapioca, o falafel ou a pipoca temperada para acompanhar vinhos nos momentos de descontração ou de confraternização, para quem prefere apenas produtos vegetais. Nos pratos principais, então, a lista fica enorme, porque além daqueles de consumo direto também inclui os indiretos, pois os vegetais constituem a base das cadeias alimentares na produção dos alimentos de origem animal, necessitando de controle de qualidade, tanto nos usados para rações quanto nos produtos consumidos por nós.

O controle de qualidade das matérias-primas e dos alimentos pode ser executado com o uso de vários recursos, mas sempre tem que atender a aspectos científicos, tecnológicos e normativos, em acordo ao que, modernamente, denomina-se de boas práticas agrícolas, de armazenamento e de fabricação, conforme o caso, e ao que é disciplinado por legislações específicas. Classificação de produtos de origem vegetal pressupõe identificação de atributos e defeitos. É uma atividade que exige formação, conhecimentos, habilidades e habilitação. A propósito, a denominação certamente deveria ser tinficação, pois o resultado final é o enquadramento em tipos estabelecidos na respectiva

aplicação, pois o resultado final e o enquadramento em tipos, estabelecidos na respectiva normatização, os quais têm relação com a qualidade do produto. Parece irônico, mas a qualidade, na classificação e na tipificação dos produtos vegetais, não é medida pelas virtudes e sim pelos defeitos. O produto Tipo 1 tem defeitos em menor quantidade e/ou de menor gravidade do que o de Tipo 2 e assim sucessivamente.

A legislação brasileira distingue as bebidas em geral, os vinhos e derivados de uva, e os diversos produtos de origem vegetal e seus derivados industrializados, cada qual com sua legislação específica, com decretos regulamentadores e respectivas instruções normativas. No presente artigo não trataremos de classificação e inspeção de produtos de origem animal, pois a inspeção sanitária deles tem legislação própria e é uma atribuição profissional dos médicos veterinários.

No caso dos produtos de origem vegetal, o dispositivo legal é a [Lei 9.972, de 25 de maio de 2000](#), a qual é regulamentada pelo Decreto [6.268](#), de 22 de novembro de 2007. No artigo 4º do referido decreto, consta que "consideram-se como produtos vegetais, seus subprodutos ou resíduos de valor econômico destinados diretamente à alimentação humana aqueles que estejam em condições de serem oferecidos ao consumidor final". É um conceito bastante amplo.

A legislação não trata apenas de produtos alimentares. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) [normatiza e disponibiliza padrão oficial de classificação](#) para mais de 60 produtos, como fibras (algodão em pluma, linter, juta, rami, malva, sisal, resíduos de fibras e outras), grãos (alpiste, amendoim, arroz, aveia, café, centeio, cevada, ervilha, feijão, girassol, lentilha, mamona, milho, milho pipoca, soja, sorgo, trigo, trigo sarraceno, triticale), cera de carnaúba, óleos (de algodão, canola, girassol, menta, milho, soja), farinhas (de arroz, aveia, mandioca, milho, trigo), hortícolas (abacaxi, alho, banana, batata, cebola, guaraná, kiwi, maçã, mamão, manga, pera, tomate, uva), amêndoas (de caju, castanha de caju, castanha do Brasil), condimentos (cravo, pimenta do reino), tabaco e outros produtos.

Como pode ser observado, a legislação é ampla e trata de assuntos específicos. Para atender aos diferentes setores, historicamente o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, além de normatizar, divulgar as normas e estabelecer critérios para aprovação, credenciamento de formadores e supervisão dos seus funcionamentos, com base na instrução normativa Mapa nº 46 de 29 de outubro de 2009, publicada no Diário Oficial da União em 30 de outubro de 2009, a qual "Aprova o Regulamento Técnico de Cursos de capacitação e qualificação de classificadores de produtos de origem vegetal, seus subprodutos e resíduos de valor econômico".

Na Seção II da referida instrução normativa, que trata da participação no curso, constava no Artigo 3º que "O candidato ao curso de capacitação de classificador de produto vegetal, subproduto e resíduos de valor econômico deverá ser Engenheiro Agrônomo ou Técnico em Agropecuária de nível médio. Em seu § 1º estabelecia que "O profissional não mencionado no caput deste artigo poderá participar do curso de capacitação desde que comprove que a sua graduação ou formação em atividade profissional permita executar a classificação vegetal ou análise laboratorial dos produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico oferecidos no curso, por meio de parecer favorável emitido pelo Conselho Federal de Engenharia e Agronomia (Confea)". Estabelecia em seu § 2º que "Poderá se candidatar o profissional pertencente à categoria profissional não mencionada no caput deste artigo, mas de quem a Coordenação-Geral de Qualidade Vegetal (CGQV), do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal (Dipov), da Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA), órgão do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Brasil (Mapa), já possua parecer favorável emitido pelo Confea, permitindo executar a classificação vegetal ou análise laboratorial dos produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico oferecidos no curso". Finalmente, em seu § 3º constava que "Será permitida a inscrição de candidato que estiver cursando o último ano de graduação ou formação das profissões abrangidas neste artigo".

No artigo 4º, estabelecia que "O candidato aos cursos previstos neste regulamento deverá apresentar os seguintes documentos:

- I - carteira de identidade;
- II - cadastro de pessoa física - CPF;
- III - 2 (duas) fotos 3x4 recentes e coloridas;
- IV - cópia do registro no respectivo Conselho de classe ou documento comprobatório da condição de estudante do último ano de graduação ou formação das profissões abrangidas no art. 3º;
- V - parecer favorável emitido pelo Confea, quando se tratar de outros profissionais não citados no caput do art. 3º deste Regulamento; e
- VI - outros documentos e requisitos previstos em atos normativos complementares.

No artigo 5º, estabelecia que "Para ingresso no curso de qualificação, o classificador deverá comprovar seu registro como classificador junto ao Mapa e, quando exigido, apresentar os documentos previstos no art. 4º deste regulamento. § 1º Nos cursos de capacitação, o participante deverá comprovar que cumpriu a disciplina de conhecimento básico e que a mesma está de acordo com a legislação em vigor. § 2º O participante deverá devolver a Carteira de Classificador para fins de atualização da lista de produtos habilitados a classificar.

Esse sistema funcionou com essa regulamentação até que o Mapa editou a Instrução Normativa [Nº 7, de 22 de janeiro de 2020](#), publicada na edição 19, seção 1, página 8 do Diário Oficial da União, em 28 de janeiro de 2020, nos seguintes termos:

O ministro de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento substituto, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, com base no art. 1º, inciso III, do Decreto 8.851, de 20 de setembro de 2016, tendo em vista o disposto na Lei 9.972, de 25 de maio de 2000, no Decreto 6.268, de 22 de novembro de 2007, e o que consta do Processo 21000.049323/2019-90, resolve: Art. 1º Ficam revogados os art. 3º, os incisos IV e V do art. 4º e o § 1º do art. 26, [da instrução normativa Mapa nº 46, de 29 de outubro de 2009](#). Art. 2º Esta instrução normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Desde então, o assunto tem sido tema tratado com intensidade entre os profissionais, as associações de classe, a Sociedade de Agronomia do Rio Grande do Sul (Sargs) e as demais federações de agronomia dos estados e do Distrito Federal, a Confederação dos Engenheiros Agrônomos do Brasil (Confaeab), as Câmaras Especializadas de Agronomia (Ceagro) dos Conselhos Regionais de Engenharia e Agronomia (Crea), o Confea, os dirigentes e organizadores dos cursos de formação no Brasil realizando, inclusive

criar e controlar os agentes e organizadores dos cursos de formação no Brasil realizando, inclusive, audiência com o setor responsável do Mapa, que está estudando a questão.

É sabido que os constantes aumentos das produções agrícolas brasileiras, especialmente de grãos, exigem cada vez mais pessoal habilitado para executar atividades em todos os elos da cadeia produtiva, e o número de classificadores oficiais habilitados pelo Mapa não tem acompanhado o crescimento na mesma proporção. O Ministério da Agricultura demonstra preocupações quanto a isso, principalmente pelas demandas das grandes corporações exportadoras e mesmo de comercialização interna, mas o aumento da quantidade não justifica, em nosso entendimento, colocar em risco a qualidade. O tema é complexo, multifatorial, mas precisa ser enfrentado. Ao dispensar a exigência do título de Engenheiro Agrônomo e de outras profissões regulamentadas para realizar Curso de Classificação de Produtos Agrícolas e obter junto ao Ministério o Registro de Classificador Oficial, existe alta probabilidade de comprometimento de qualidade e quebra de credibilidade da atividade.

É relevante ressaltar que a classificação oficial de grãos, segundo as normativas brasileiras e de outros países, é baseada na observação física do produto, em método predominantemente visual, que exige cuidados, conhecimentos específicos, muita dedicação, treinamento e grande dose de profissionalismo, sensibilidade e responsabilidade profissional por parte de quem analisa, ou seja, do (a) classificador (a) que, ao cabo, emite um laudo equivalente a um atestado de qualidade. A responsabilidade institucional e o compromisso social envolvidos são enormes, pois o sistema e o ato de classificação envolvem aspectos econômicos e, principalmente, vinculados à saúde pública, porque alguns dos defeitos, cuja incidência baliza a tipificação, expressam não apenas a qualidade tecnológica, mas estão relacionados à sanidade e ao valor nutritivo dos grãos. Alguns destes parâmetros, conforme abordado adiante, se alteram durante o período de armazenagem, não dependendo só da carga genética e de sua expressão nas condições de produção e de colheita, mas dependem principalmente da pós-colheita, como reflexo do manejo de armazenamento e das operações de manutenção das condições adequadas de estocagem do produto.

Os grãos, apesar das características morfológicas de resistência e rusticidade próprias de cada espécie, estão sujeitos a ataques de insetos, ácaros, microrganismos, roedores, pássaros e outros animais, às danificações mecânicas, às alterações bioquímicas e às químicas não enzimáticas, desde antes do armazenamento, ou seja, ao seu próprio metabolismo, pois são armazenados vivos, e aos metabolismos dos demais organismos ou organismos associados que constituem o ecossistema de armazenamento. Como as colheitas são sazonais, ocorrendo em épocas específicas do ano, enquanto a comercialização e o consumo ocorrem durante todo o ano, há que se considerar estes aspectos na avaliação da qualidade dos grãos e dos produtos derivados. Isso constitui a essência da classificação e da tipificação de produtos agrícolas.

Este conjunto de fatores indesejáveis provoca perdas quantitativas e/ou qualitativas, pelo consumo de reservas e por modificações na composição química dos grãos, com redução do seu valor nutritivo e desenvolvimento de substâncias tóxicas, com diminuição da sanidade e do respectivo valor comercial. Por consequência, estas alterações podem acabar comprometendo a utilização do produto para o consumo e mesmo para a industrialização, caso não forem adotadas técnicas adequadas e métodos eficientes de conservação. A classificação é uma análise estática num sistema que é dinâmico, por isso há necessidade de conhecimento de suas complexas relações.

Na análise dos grãos antes do armazenamento devem ser considerados fatores como: integridade biológica e física, estado sanitário, grau de pureza e umidade. As operações de pré-armazenamento, que incluem colheita, transporte, recepção, pré-limpeza, secagem, limpeza e/ou seleção e expurgo preliminar, interferem de maneira direta na forma como os grãos se encontram no momento da análise para classificação. Nos grãos destinados à comercialização e industrialização, ou ao consumo direto por humanos ou animais, além das condições de pré-armazenamento relatadas, devem ser considerados também reações e atividades metabólicas (abordadas mais adiante) que ocorrem na pós-colheita.

Estudos científicos realizados no Laboratório de Pós-Colheita, Industrialização e Qualidade de Grãos (LabGrãos) da Faculdade de Agronomia "Eliseu Maciel" (Faem) da Universidade Federal de Pelotas (Ufpe) detectaram, já no início da década de 1980, que os defeitos que ocorrem no arroz e que são considerados nos parâmetros de classificação, se enquadram em dois grandes grupos: os defeitos não metabólicos e os defeitos metabólicos. A partir dos primeiros estudos publicados, grãos de outras espécies também continuam sendo pesquisados e outros centros de pesquisas, inclusive estrangeiros, têm se ocupado do tema. As naturezas dos defeitos são similares nas diversas espécies de grãos, embora suas incidências variem entre as espécies e suas interações genotípicas e fenotípicas.

Os defeitos não metabólicos são originários de ações e fenômenos que ocorrem ainda no campo, em consequência de fatores genéticos, condições edafoclimáticas, manejo agrônomo usado na tecnologia de produção e na interação entre os três. Já os defeitos metabólicos ocorrem a partir da maturação fisiológica e se expressam na colheita e na pós-colheita, resultando de reações químicas e bioquímicas, fenômenos físicos, atividades microbianas e da ação de seres não microbianos a que os grãos ficam sujeitos. A velocidade e a intensidade destes processos dependem da qualidade intrínseca dos grãos, do sistema de armazenagem utilizado e dos fatores ambientais durante a estocagem. São, portanto, atividades bastante dinâmicas num ecossistema que inclui de forma integrada fatores bióticos e abióticos.

As alterações que ocorrem na pós-colheita são refletidas em perdas quantitativas e/ou qualitativas. As quantitativas são mais facilmente observáveis, refletem o metabolismo dos grãos e/ou organismos associados, resultando na redução do conteúdo da matéria seca ou nutrientes dos grãos, havendo diminuição de massa, popularmente conhecida como perda de peso. Já as qualitativas são devidas, sobretudo, às reações químicas e enzimáticas, à presença de materiais estranhos, impurezas e ao ataque de microrganismos, ácaros e insetos, resultando em perdas de valor nutricional, tecnológico, germinativo e sanitário, com reflexos no valor comercial, havendo a possibilidade da formação de substâncias tóxicas no produto, se o armazenamento não for conduzido adequadamente.

O ataque de insetos-pragas e de microrganismos, antes da colheita, pode reduzir a conservabilidade durante o armazenamento, mesmo que a limpeza e a secagem sejam bem feitas. Na medida em que passa o tempo após a maturação, diminui a resistência dos grãos ao ataque de ácaros, insetos e microrganismos. A perda do valor nutritivo é diretamente proporcional aos processos metabólicos.

Estudos realizados nas quatro últimas décadas pelo LabGrãos da Faculdade de Agronomia da Ufpe.

Estes resultados nos quais alguns defeitos por laboratório de Faculdade de Agronomia da UFPA, como já referido, demonstram que alguns defeitos não se alteram durante o armazenamento. Esses passaram a ser denominados defeitos não metabólicos. Já outros podem ter seus índices aumentados durante o armazenamento e passaram a ser denominados defeitos metabólicos. Os defeitos metabólicos estão associados aos riscos de desenvolvimento de substâncias prejudiciais à saúde do consumidor, principalmente as toxinas produzidas por fungos, algumas delas cancerígenas e/ou produtoras de outros males não menos importantes.

Além das atividades de pesquisa, integração com o setor produtivo e ensino formal de graduação, mestrado acadêmico, mestrado profissional, doutorado e pós-doutorado, que são cursos formais, o Labgrãos oferece cursos de formação profissional não curricular como "Formação de Auditores Técnicos do Sistema Nacional de Certificação de Unidades Armazenadoras", desde 2008, "Capacitação de Técnicos em Classificação de Produtos Vegetais e de Qualificação de Classificadores", desde 2005. Estes cursos geram atribuições profissionais e isso exige ainda mais responsabilidade de nós e dos demais centros formadores dessa natureza, que são poucos no País. Em consequência do relatado, temos vivência e convivência científica, acadêmica e operacional com a avaliação de qualidade de grãos, que é o objeto principal da classificação e da tipificação.

Ressalte-se também que há mais de quatro décadas, no Labgrãos ministramos cursos não formais para produtores, armazenadores, industriais e profissionais analistas de grãos para classificação comercial, não oficial, realizados por práticos que preparam os produtos para classificação oficial ou para a comercialização. Nestes cursos, a experiência tem demonstrado que embora a identificação de defeitos seja realizada pelos mesmos recursos utilizados pelos profissionais com formação técnico-científica (como os Engenheiros Agrônomos, Engenheiros Agrícolas e Técnicos Agrícolas) e os práticos, os desempenhos são completamente diferentes. Conhecimentos de anatomia, morfologia e fisiologia vegetal, física, química, bioquímica e fitossanidade são as razões dos diferenciais. O que vale para grãos, se aplica, por analogia, a outros produtos agrícolas.

Pelos fatos relatados e por outros vinculados às legislações oriundas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (padrões de qualidade de produtos agrícolas), do Ministério da Educação (currículos de formação profissional) e do Ministério do Trabalho no Sistema Confea/Crea (exercício, atribuições e responsabilidade profissional), em nossa opinião soa como inconcebível habilitar profissionais para o serviço de classificação oficial de grãos sem formação científica ou técnica compatível com a complexidade que o trabalho expressa e que, por óbvio, deve exigir. Esta opinião, pelo que temos conhecimento e por nota específica há pouco emitida, é unânime entre os professores envolvidos em cursos de Formação de Classificadores Oficiais de Grãos com atuação no Brasil.

A normatização da atividade, anteriormente às alterações promovidas pela edição da IN 07/2020, do Mapa, exigia a formação profissional e era compatível com as legislações do exercício profissional dos Engenheiros Agrônomos, dos Engenheiros Agrícolas e, de certa forma, dos Técnicos Agrícolas, as quais incluem a responsabilidade técnica para os serviços de classificador vegetal e de subprodutos e resíduos de valor econômico, uma forma de resguardar a segurança de consumidores humanos e animais, principalmente dos Engenheiros Agrônomos na área de atuação da defesa sanitária vegetal, requisito legal e moral de atuação da profissão em seus compromissos com o desenvolvimento econômico e social do País, com sustentabilidade.

Não basta o consumidor ter acesso aos alimentos (que é a essência da segurança alimentar), pois é necessário que sejam alimentos seguros (que é a essência da saudabilidade). Ressalte-se que, ações e serviços relacionados à classificação vegetal, estão entre as atividades regulamentadas do exercício profissional da Agronomia, explicitamente constantes dos termos da Lei 5.194/1966. A exigência da participação de profissional legalmente habilitado, conforme está explicitado dentre atribuições e habilitações concedidas a Engenheiros Agrônomos, já é atividade consagrada há quase um século, desde a primeira legislação expressa na forma do Decreto 23.159, de 12 de outubro de 1933, consolidada posteriormente no art. 5º da Resolução 218, de 29 de junho de 1973, do Confea, o Conselho Federal de Engenharia, Arquitetura e Agronomia (atualmente Conselho Federal de Engenharia e Agronomia).

A Resolução 218/1973, a propósito, discrimina atividades das diferentes modalidades profissionais da Engenharia, Arquitetura e Agronomia, em seu artigo 1º que "Para efeito de fiscalização do exercício profissional correspondente às diferentes modalidades da Engenharia, Arquitetura e Agronomia em níveis superior e médio, ficam designadas as seguintes atividades:

- 01 - Supervisão, coordenação e orientação técnica;
- 02 - Estudo, planejamento, projeto e especificação;
- 03 - Estudo de viabilidade técnico-econômica;
- 04 - Assistência, assessoria e consultoria;
- 05 - Direção de obra e serviço técnico;
- 06 - Vistoria, perícia, avaliação, arbitramento, laudo e parecer técnico;
- 07 - Desempenho de cargo e função técnica;
- 08 - Ensino, pesquisa, análise, experimentação, ensaio e divulgação técnica, extensão;
- 09 - Elaboração de orçamento;
- 10 - Padronização, mensuração e controle de qualidade;
- 11 - Execução de obra e serviço técnico;
- 12 - Fiscalização de obra e serviço técnico;
- 13 - Produção técnica e especializada;
- 14 - Condução de trabalho técnico;
- 15 - Condução de equipe de instalação, montagem, operação, reparo ou manutenção;
- 16 - Execução de instalação, montagem e reparo;
- 17 - Operação e manutenção de equipamento e instalação;
- 18 - Execução de desenho técnico.

Em seu artigo 5º, estabelece que compete ao Engenheiro Agrônomo: "o desempenho das atividades 01 a 18 do artigo 1º desta Resolução, referentes à engenharia rural; construções para fins rurais e suas instalações complementares; irrigação e drenagem para fins agrícolas; fitotecnia e zootecnia; melhoramento animal e vegetal; recursos naturais renováveis; ecologia, agrometeorologia; defesa sanitária; química agrícola; alimentos; tecnologia de transformação (açúcar, amidos, óleos, laticínios, vinhos e destilados); beneficiamento e conservação dos produtos animais e vegetais; zimotecnia; agropecuária; edafologia; fertilizantes e corretivos; processo de cultura e de utilização de solo; microbiologia agrícola; biométrica; parques e jardins; mecanização na agricultura; implementos agrícolas;

nutrição animal; agrostologia; bromatologia e rações; economia rural e crédito rural; seus serviços afins e correlatos”.

Compreendemos toda a problemática envolvida, principalmente que há interesse de um número relativamente pequeno de profissionais em realizar cursos para se tornarem classificadores oficiais de produtos vegetais e pensamos que, fatores como remuneração dos serviços profissionais e divulgação de sua importância, estejam na base desse fato. É exatamente neste ponto que acreditamos que o Sistema Confea/Crea, as entidades regionais, a Confaeab, o Mapa e os setores empresariais envolvidos devam buscar, em conjunto, um equacionamento da questão que não implique em deixar de exigir formação científica específica, que é ministrada nos cursos da área agrônômica para a classificação de produtos vegetais, pois isso seria um retrocesso, colocando em risco a saúde humana e dos animais, além de ser um desrespeito às atribuições profissionais.

A iniciativa do Mapa de possibilitar que o Brasil tenha mais Classificadores Oficiais de Produtos Vegetais é louvável, mas o caminho encontrado, a nosso ver, é inadequado, pois quantidade e qualidade devem ser indissociáveis em casos como este. Não se trata de opinião corporativista de defesa de atuação dos profissionais Engenheiros e Técnicos da área de agronomia, mas de responsabilidade científica e de compromisso com a saúde humana e dos animais, principalmente.

Como uma das consequências da pandemia, a entrada em vigor, de fato, da IN 07/2020 do Mapa ainda não produziu efeitos práticos porque, pela natureza dos cursos, há necessidade de que sejam executados em regime completamente presencial, o que não está sendo possível. Ou seja, ainda dá tempo de agir e evitar seus efeitos nefastos, encontrando alternativas mais adequadas. Enquanto não for encontrada solução mais consistente, nossa proposta é que o Mapa altere o prescrito na Instrução Normativa nº 7, de 22 de janeiro de 2020, passando para os Conselhos Profissionais correspondentes a responsabilidade pela definição de quais profissionais podem ser candidatos ao curso de capacitação de classificador de produto vegetal, subproduto e resíduos de valor econômico, de acordo com suas formações e atribuições profissionais.