



Atena
Editora
Ano 2021

Conhecimento, Experiência e Empatia:

A Envoltura do Direito

2

Adaylson Wagner Sousa de Vasconcelos
(Organizador)



Atena
Editora
Ano 2021

Conhecimento, Experiência e Empatia:

A Envoltura do Direito

2

Adaylson Wagner Sousa de Vasconcelos
(Organizador)

Editora Chefe

Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Assistentes Editoriais

Natalia Oliveira

Bruno Oliveira

Flávia Roberta Barão

Bibliotecária

Janaina Ramos

Projeto Gráfico e Diagramação

Natália Sandrini de Azevedo

Camila Alves de Cremo

Luiza Alves Batista

Maria Alice Pinheiro

Imagens da Capa

Shutterstock

Edição de Arte

Luiza Alves Batista

Revisão

Os Autores

2021 by Atena Editora

Copyright © Atena Editora

Copyright do Texto © 2021 Os autores

Copyright da Edição © 2021 Atena Editora

Direitos para esta edição cedidos à Atena Editora pelos autores.



Todo o conteúdo deste livro está licenciado sob uma Licença de Atribuição *Creative Commons*. Atribuição-Não-Comercial-NãoDerivativos 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND 4.0).

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores, inclusive não representam necessariamente a posição oficial da Atena Editora. Permitido o *download* da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

Todos os manuscritos foram previamente submetidos à avaliação cega pelos pares, membros do Conselho Editorial desta Editora, tendo sido aprovados para a publicação com base em critérios de neutralidade e imparcialidade acadêmica.

A Atena Editora é comprometida em garantir a integridade editorial em todas as etapas do processo de publicação, evitando plágio, dados ou resultados fraudulentos e impedindo que interesses financeiros comprometam os padrões éticos da publicação. Situações suspeitas de má conduta científica serão investigadas sob o mais alto padrão de rigor acadêmico e ético.

Conselho Editorial

Ciências Humanas e Sociais Aplicadas

Prof. Dr. Alexandre Jose Schumacher – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná

Prof. Dr. Américo Junior Nunes da Silva – Universidade do Estado da Bahia

Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná

Prof. Dr. Antonio Gasparetto Júnior – Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais

Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília

Prof. Dr. Carlos Antonio de Souza Moraes – Universidade Federal Fluminense
Prof. Dr. Crisóstomo Lima do Nascimento – Universidade Federal Fluminense
Profª Drª Cristina Gaió – Universidade de Lisboa
Prof. Dr. Daniel Richard Sant’Ana – Universidade de Brasília
Prof. Dr. Deyvison de Lima Oliveira – Universidade Federal de Rondônia
Profª Drª Dilma Antunes Silva – Universidade Federal de São Paulo
Prof. Dr. Edvaldo Antunes de Farias – Universidade Estácio de Sá
Prof. Dr. Elson Ferreira Costa – Universidade do Estado do Pará
Prof. Dr. Eloi Martins Senhora – Universidade Federal de Roraima
Prof. Dr. Gustavo Henrique Cepolini Ferreira – Universidade Estadual de Montes Claros
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionale delle Figlie de Maria Ausiliatrice
Prof. Dr. Jadson Correia de Oliveira – Universidade Católica do Salvador
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Prof. Dr. Luis Ricardo Fernandes da Costa – Universidade Estadual de Montes Claros
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Marcelo Pereira da Silva – Pontifícia Universidade Católica de Campinas
Profª Drª Maria Luzia da Silva Santana – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Pablo Ricardo de Lima Falcão – Universidade de Pernambuco
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Rita de Cássia da Silva Oliveira – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof. Dr. Rui Maia Diamantino – Universidade Salvador
Prof. Dr. Saulo Cerqueira de Aguiar Soares – Universidade Federal do Piauí
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Vanessa Ribeiro Simon Cavalcanti – Universidade Católica do Salvador
Prof. Dr. William Cleber Domingues Silva – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

Ciências Agrárias e Multidisciplinar

Prof. Dr. Alexandre Igor Azevedo Pereira – Instituto Federal Goiano
Prof. Dr. Arinaldo Pereira da Silva – Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará
Prof. Dr. Antonio Pasqualetto – Pontifícia Universidade Católica de Goiás
Profª Drª Carla Cristina Bauermann Brasil – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. Cleberton Correia Santos – Universidade Federal da Grande Dourados
Profª Drª Diocléa Almeida Seabra Silva – Universidade Federal Rural da Amazônia
Prof. Dr. Écio Souza Diniz – Universidade Federal de Viçosa
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Fágner Cavalcante Patrocínio dos Santos – Universidade Federal do Ceará
Profª Drª Gírlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Prof. Dr. Jael Soares Batista – Universidade Federal Rural do Semi-Árido
Prof. Dr. Jayme Augusto Peres – Universidade Estadual do Centro-Oeste
Prof. Dr. Júlio César Ribeiro – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Profª Drª Lina Raquel Santos Araújo – Universidade Estadual do Ceará
Prof. Dr. Pedro Manuel Villa – Universidade Federal de Viçosa
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará
Profª Drª Talita de Santos Matos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Tiago da Silva Teófilo – Universidade Federal Rural do Semi-Árido
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas

Ciências Biológicas e da Saúde

Prof. Dr. André Ribeiro da Silva – Universidade de Brasília
Profª Drª Anelise Levay Murari – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Benedito Rodrigues da Silva Neto – Universidade Federal de Goiás
Profª Drª Daniela Reis Joaquim de Freitas – Universidade Federal do Piauí
Profª Drª Débora Luana Ribeiro Pessoa – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Douglas Siqueira de Almeida Chaves – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Edson da Silva – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
Profª Drª Elizabeth Cordeiro Fernandes – Faculdade Integrada Medicina
Profª Drª Eleuza Rodrigues Machado – Faculdade Anhanguera de Brasília
Profª Drª Elane Schwinden Prudêncio – Universidade Federal de Santa Catarina
Profª Drª Eysler Gonçalves Maia Brasil – Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira
Prof. Dr. Fernando Lima Santos – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Profª Drª Fernanda Miguel de Andrade – Universidade Federal de Pernambuco
Prof. Dr. Fernando Mendes – Instituto Politécnico de Coimbra – Escola Superior de Saúde de Coimbra
Profª Drª Gabriela Vieira do Amaral – Universidade de Vassouras
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. Helio Franklin Rodrigues de Almeida – Universidade Federal de Rondônia
Profª Drª Iara Lúcia Tescarollo – Universidade São Francisco
Prof. Dr. Igor Luiz Vieira de Lima Santos – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Jefferson Thiago Souza – Universidade Estadual do Ceará
Prof. Dr. Jesus Rodrigues Lemos – Universidade Federal do Piauí
Prof. Dr. Jônatas de França Barros – Universidade Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. José Max Barbosa de Oliveira Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Prof. Dr. Luís Paulo Souza e Souza – Universidade Federal do Amazonas
Profª Drª Magnólia de Araújo Campos – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Marcus Fernando da Silva Praxedes – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Profª Drª Maria Tatiane Gonçalves Sá – Universidade do Estado do Pará
Profª Drª Mylena Andréa Oliveira Torres – Universidade Ceuma
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federacl do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Paulo Inada – Universidade Estadual de Maringá
Prof. Dr. Rafael Henrique Silva – Hospital Universitário da Universidade Federal da Grande Dourados
Profª Drª Regiane Luz Carvalho – Centro Universitário das Faculdades Associadas de Ensino
Profª Drª Renata Mendes de Freitas – Universidade Federal de Juiz de Fora
Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Welma Emidio da Silva – Universidade Federal Rural de Pernambuco

Ciências Exatas e da Terra e Engenharias

Prof. Dr. Adélio Alcino Sampaio Castro Machado – Universidade do Porto
Profª Drª Ana Grasielle Dionísio Corrêa – Universidade Presbiteriana Mackenzie
Prof. Dr. Carlos Eduardo Sanches de Andrade – Universidade Federal de Goiás
Profª Drª Carmen Lúcia Voigt – Universidade Norte do Paraná
Prof. Dr. Cleiseano Emanuel da Silva Paniagua – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás
Prof. Dr. Douglas Gonçalves da Silva – Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Profª Drª Érica de Melo Azevedo – Instituto Federal do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Fabrício Menezes Ramos – Instituto Federal do Pará
Profª Dra. Jéssica Verger Nardeli – Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho
Prof. Dr. Juliano Carlo Rufino de Freitas – Universidade Federal de Campina Grande

Profª Drª Luciana do Nascimento Mendes – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Marcelo Marques – Universidade Estadual de Maringá
Prof. Dr. Marco Aurélio Kistemann Junior – Universidade Federal de Juiz de Fora
Profª Drª Neiva Maria de Almeida – Universidade Federal da Paraíba
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Profª Drª Priscila Tessmer Scaglioni – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Sidney Gonçalves de Lima – Universidade Federal do Piauí
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista

Linguística, Letras e Artes

Profª Drª Adriana Demite Stephani – Universidade Federal do Tocantins
Profª Drª Angeli Rose do Nascimento – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
Profª Drª Carolina Fernandes da Silva Mandaji – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Profª Drª Denise Rocha – Universidade Federal do Ceará
Profª Drª Edna Alencar da Silva Rivera – Instituto Federal de São Paulo
Profª Drª Fernanda Tonelli – Instituto Federal de São Paulo,
Prof. Dr. Fabiano Tadeu Grazioli – Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Profª Drª Keyla Christina Almeida Portela – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná
Profª Drª Miranilde Oliveira Neves – Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará
Profª Drª Sandra Regina Gardacho Pietrobon – Universidade Estadual do Centro-Oeste
Profª Drª Sheila Marta Carregosa Rocha – Universidade do Estado da Bahia

Conselho Técnico Científico

Prof. Me. Abrãao Carvalho Nogueira – Universidade Federal do Espírito Santo
Prof. Me. Adalberto Zorzo – Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza
Prof. Dr. Adailson Wagner Sousa de Vasconcelos – Ordem dos Advogados do Brasil/Seccional Paraíba
Prof. Dr. Adilson Tadeu Basquerote Silva – Universidade para o Desenvolvimento do Alto Vale do Itajaí
Profª Ma. Adriana Regina Vettorazzi Schmitt – Instituto Federal de Santa Catarina
Prof. Dr. Alex Luis dos Santos – Universidade Federal de Minas Gerais
Prof. Me. Alexsandro Teixeira Ribeiro – Centro Universitário Internacional
Profª Ma. Aline Ferreira Antunes – Universidade Federal de Goiás
Profª Drª Amanda Vasconcelos Guimarães – Universidade Federal de Lavras
Prof. Me. André Flávio Gonçalves Silva – Universidade Federal do Maranhão
Profª Ma. Andréa Cristina Marques de Araújo – Universidade Fernando Pessoa
Profª Drª Andreza Lopes – Instituto de Pesquisa e Desenvolvimento Acadêmico
Profª Drª Andrezza Miguel da Silva – Faculdade da Amazônia
Profª Ma. Anelisa Mota Gregoleti – Universidade Estadual de Maringá
Profª Ma. Anne Karynne da Silva Barbosa – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Antonio Hot Pereira de Faria – Polícia Militar de Minas Gerais
Prof. Me. Armando Dias Duarte – Universidade Federal de Pernambuco
Profª Ma. Bianca Camargo Martins – UniCesumar
Profª Ma. Carolina Shimomura Nanya – Universidade Federal de São Carlos
Prof. Me. Carlos Antônio dos Santos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Me. Carlos Augusto Zilli – Instituto Federal de Santa Catarina
Prof. Me. Christopher Smith Bignardi Neves – Universidade Federal do Paraná
Profª Drª Cláudia de Araújo Marques – Faculdade de Música do Espírito Santo
Profª Drª Cláudia Taís Siqueira Cagliari – Centro Universitário Dinâmica das Cataratas
Prof. Me. Clécio Danilo Dias da Silva – Universidade Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Me. Daniel da Silva Miranda – Universidade Federal do Pará
Profª Ma. Daniela da Silva Rodrigues – Universidade de Brasília
Profª Ma. Daniela Remião de Macedo – Universidade de Lisboa

Profª Ma. Dayane de Melo Barros – Universidade Federal de Pernambuco
Prof. Me. Douglas Santos Mezacas – Universidade Estadual de Goiás
Prof. Me. Edevaldo de Castro Monteiro – Embrapa Agrobiologia
Prof. Me. Edson Ribeiro de Britto de Almeida Junior – Universidade Estadual de Maringá
Prof. Me. Eduardo Gomes de Oliveira – Faculdades Unificadas Doctum de Cataguases
Prof. Me. Eduardo Henrique Ferreira – Faculdade Pitágoras de Londrina
Prof. Dr. Edwaldo Costa – Marinha do Brasil
Prof. Me. Eliel Constantino da Silva – Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita
Prof. Me. Ernane Rosa Martins – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás
Prof. Me. Euvaldo de Sousa Costa Junior – Prefeitura Municipal de São João do Piauí
Prof. Dr. Everaldo dos Santos Mendes – Instituto Edith Theresa Hedwing Stein
Prof. Me. Ezequiel Martins Ferreira – Universidade Federal de Goiás
Profª Ma. Fabiana Coelho Couto Rocha Corrêa – Centro Universitário Estácio Juiz de Fora
Prof. Me. Fabiano Eloy Atilio Batista – Universidade Federal de Viçosa
Prof. Me. Felipe da Costa Negrão – Universidade Federal do Amazonas
Prof. Me. Francisco Odécio Sales – Instituto Federal do Ceará
Prof. Me. Francisco Sérgio Lopes Vasconcelos Filho – Universidade Federal do Cariri
Profª Drª Germana Ponce de Leon Ramírez – Centro Universitário Adventista de São Paulo
Prof. Me. Gevair Campos – Instituto Mineiro de Agropecuária
Prof. Me. Givanildo de Oliveira Santos – Secretaria da Educação de Goiás
Prof. Dr. Guilherme Renato Gomes – Universidade Norte do Paraná
Prof. Me. Gustavo Krahl – Universidade do Oeste de Santa Catarina
Prof. Me. Helton Rangel Coutinho Junior – Tribunal de Justiça do Estado do Rio de Janeiro
Profª Ma. Isabelle Cerqueira Sousa – Universidade de Fortaleza
Profª Ma. Jaqueline Oliveira Rezende – Universidade Federal de Uberlândia
Prof. Me. Javier Antonio Albornoz – University of Miami and Miami Dade College
Prof. Me. Jhonatan da Silva Lima – Universidade Federal do Pará
Prof. Dr. José Carlos da Silva Mendes – Instituto de Psicologia Cognitiva, Desenvolvimento Humano e Social
Prof. Me. Jose Elyton Batista dos Santos – Universidade Federal de Sergipe
Prof. Me. José Luiz Leonardo de Araujo Pimenta – Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria Uruguay
Prof. Me. José Messias Ribeiro Júnior – Instituto Federal de Educação Tecnológica de Pernambuco
Profª Drª Juliana Santana de Curcio – Universidade Federal de Goiás
Profª Ma. Juliana Thaisa Rodrigues Pacheco – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Kamilly Souza do Vale – Núcleo de Pesquisas Fenomenológicas/UFPA
Prof. Dr. Kárpio Márcio de Siqueira – Universidade do Estado da Bahia
Profª Drª Karina de Araújo Dias – Prefeitura Municipal de Florianópolis
Prof. Dr. Lázaro Castro Silva Nascimento – Laboratório de Fenomenologia & Subjetividade/UFPR
Prof. Me. Leonardo Tullio – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Ma. Lilian Coelho de Freitas – Instituto Federal do Pará
Profª Ma. Lilian de Souza – Faculdade de Tecnologia de Itu
Profª Ma. Liliani Aparecida Sereno Fontes de Medeiros – Consórcio CEDERJ
Profª Drª Lívia do Carmo Silva – Universidade Federal de Goiás
Prof. Dr. Lucio Marques Vieira Souza – Secretaria de Estado da Educação, do Esporte e da Cultura de Sergipe
Prof. Dr. Luan Vinicius Bernardelli – Universidade Estadual do Paraná
Profª Ma. Luana Ferreira dos Santos – Universidade Estadual de Santa Cruz
Profª Ma. Luana Vieira Toledo – Universidade Federal de Viçosa
Prof. Me. Luis Henrique Almeida Castro – Universidade Federal da Grande Dourados
Prof. Me. Luiz Renato da Silva Rocha – Faculdade de Música do Espírito Santo
Profª Ma. Luma Sarai de Oliveira – Universidade Estadual de Campinas
Prof. Dr. Michel da Costa – Universidade Metropolitana de Santos

Prof. Me. Marcelo da Fonseca Ferreira da Silva – Governo do Estado do Espírito Santo
Prof. Dr. Marcelo Máximo Purificação – Fundação Integrada Municipal de Ensino Superior
Prof. Me. Marcos Aurelio Alves e Silva – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo
Profª Ma. Maria Elanny Damasceno Silva – Universidade Federal do Ceará
Profª Ma. Marileila Marques Toledo – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
Prof. Dr. Pedro Henrique Abreu Moura – Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais
Prof. Me. Pedro Panhoca da Silva – Universidade Presbiteriana Mackenzie
Profª Drª Poliana Arruda Fajardo – Universidade Federal de São Carlos
Prof. Me. Rafael Cunha Ferro – Universidade Anhembi Morumbi
Prof. Me. Ricardo Sérgio da Silva – Universidade Federal de Pernambuco
Prof. Me. Renan Monteiro do Nascimento – Universidade de Brasília
Prof. Me. Renato Faria da Gama – Instituto Gama – Medicina Personalizada e Integrativa
Profª Ma. Renata Luciane Polsaque Young Blood – UniSecal
Prof. Me. Robson Lucas Soares da Silva – Universidade Federal da Paraíba
Prof. Me. Sebastião André Barbosa Junior – Universidade Federal Rural de Pernambuco
Profª Ma. Silene Ribeiro Miranda Barbosa – Consultoria Brasileira de Ensino, Pesquisa e Extensão
Profª Ma. Solange Aparecida de Souza Monteiro – Instituto Federal de São Paulo
Profª Ma. Taiane Aparecida Ribeiro Nepomoceno – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Prof. Me. Tallys Newton Fernandes de Matos – Faculdade Regional Jaguaribana
Profª Ma. Thatianny Jasmine Castro Martins de Carvalho – Universidade Federal do Piauí
Prof. Me. Tiago Silvio Dedoné – Colégio ECEL Positivo
Prof. Dr. Welleson Feitosa Gazel – Universidade Paulista

Conhecimento, experiência e empatia: a envoltura do direito 2

Bibliotecária: Janaina Ramos
Diagramação: Maria Alice Pinheiro
Correção: Vanessa Mottin de Oliveira Batista
Edição de Arte: Luiza Alves Batista
Revisão: Os Autores
Organizador: Adaylson Wagner Sousa de Vasconcelos

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

C749 Conhecimento, experiência e empatia: a envoltura do direito 2 / Organizador Adaylson Wagner Sousa de Vasconcelos. – Ponta Grossa - PR: Atena, 2021.

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso: World Wide Web

Inclui bibliografia

ISBN 978-65-5983-036-7

DOI 10.22533/at.ed.367210305

1. Direito. I. Vasconcelos, Adaylson Wagner Sousa de (Organizador). II. Título.

CDD 340

Elaborado por Bibliotecária Janaina Ramos – CRB-8/9166

Atena Editora

Ponta Grossa – Paraná – Brasil

Telefone: +55 (42) 3323-5493

www.atenaeditora.com.br

contato@atenaeditora.com.br

DECLARAÇÃO DOS AUTORES

Os autores desta obra: 1. Atestam não possuir qualquer interesse comercial que constitua um conflito de interesses em relação ao artigo científico publicado; 2. Declaram que participaram ativamente da construção dos respectivos manuscritos, preferencialmente na: a) Concepção do estudo, e/ou aquisição de dados, e/ou análise e interpretação de dados; b) Elaboração do artigo ou revisão com vistas a tornar o material intelectualmente relevante; c) Aprovação final do manuscrito para submissão.; 3. Certificam que os artigos científicos publicados estão completamente isentos de dados e/ou resultados fraudulentos; 4. Confirmam a citação e a referência correta de todos os dados e de interpretações de dados de outras pesquisas; 5. Reconhecem terem informado todas as fontes de financiamento recebidas para a consecução da pesquisa.

APRESENTAÇÃO

Em **CONHECIMENTO, EXPERIÊNCIA E EMPATIA: A ENVOLTURA DO DIREITO 2**, coletânea de dezessete capítulos que une pesquisadores de diversas instituições, congregamos discussões e temáticas que circundam a grande área do Direito a partir de uma ótica que contempla as mais vastas questões da sociedade.

Temos, nesse volume, quatro grandes grupos de reflexões que explicitam essas interações. Neles estão debates que circundam estudos em direito civil, direito das famílias e direito sucessório; estudos em trabalho e seguridade social; estudos sobre o meio ambiente; e outros temas.

Estudos em direito civil, direito das famílias e direito sucessório traz análises sobre direito da personalidade, direitos reais, responsabilidade civil, alienação parental, afeto, abandono afetivo e herança digital.

Em estudos em trabalho e seguridade social são verificadas contribuições que versam sobre trabalho e saúde, teletrabalho e princípios da seguridade social na realidade chilena.

Estudos sobre o meio ambiente aborda questões como políticas públicas, descarte de resíduos e política nacional de resíduos sólidos.

No quarto momento e último momento, outros temas, temos leituras sobre gestão empresária, desobediência civil, impostos e aspectos técnicos e jurídicos sobre etapa de produção de laticínios.

Assim sendo, convidamos todos os leitores para exercitar diálogos com os estudos aqui contemplados.

Tenham proveitosas leituras!

Adaylson Wagner Sousa de Vasconcelos

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1	1
A ORIGEM E A EVOLUÇÃO DOS DIREITOS DA PERSONALIDADE E A SUA TUTELA NO ORDENAMENTO JURÍDICO BRASILEIRO	
Samara Monayari Magalhães Silva	
Andressa Rangel Dinallo	
DOI 10.22533/at.ed.3672103051	
CAPÍTULO 2	14
POR QUE DA SUPER VALORIZAÇÃO NO REGISTRO DE IMÓVEL?	
Lorraine da Silva Ribeiro	
DOI 10.22533/at.ed.3672103052	
CAPÍTULO 3	25
A RESPONSABILIDADE CIVIL DO MÉDICO NO CASO DE DANO ESTÉTICO	
Isabella Semionato da Silva Lima	
Nathália de Fátima Fernandes de Godoy	
José Geraldo Romanello Bueno	
DOI 10.22533/at.ed.3672103053	
CAPÍTULO 4	38
A DIVULGAÇÃO DA LEI DA ALIENAÇÃO PARENTAL ENQUANTO POLÍTICA PÚBLICA GARANTIDORA DOS DIREITOS FUNDAMENTAIS DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE	
Isabelle Pinto Antonello	
Alessandra NoreMBERG	
DOI 10.22533/at.ed.3672103054	
CAPÍTULO 5	51
HUMANOS E NÃO HUMANOS: FAMÍLIAS PAUTADAS NO AFETO	
Valéria Koch Barbosa	
Rogers Alexander Boff	
DOI 10.22533/at.ed.3672103055	
CAPÍTULO 6	63
ABANDONO AFETIVO: A CONSTRUÇÃO DO DESAMOR	
Júlia Brosso Said	
Júlia Martins	
João Victor Benito Quinalha Damiatti	
Henrique Name Colado Mariano	
Denise Santos de Carvalho	
DOI 10.22533/at.ed.3672103056	
CAPÍTULO 7	67
APLICAÇÃO DO CIRCULO DE CONSTRUÇÃO DE PAZ EM CASOS DE DIREITO DE FAMÍLIA: UM RELATO EXTENSIONISTA	
Rosalina Moitta Pinto da Costa	

Camille de Azevedo Alves
DOI 10.22533/at.ed.3672103057

CAPÍTULO 8..... 72

HERANÇA DIGITAL: O DIREITO SUCESSÓRIO COMO NORTE LEGISLATIVO À TRANSMISSÃO MORTIS CAUSA DE DADOS REMANESCENTES

Thiago Barcik Lucas de Oliveira
Bianca Amorim Bulzico

DOI 10.22533/at.ed.3672103058

CAPÍTULO 9..... 82

(IN) VISIBILIDADE LABORAL E DA SAÚDE DE AGENTES DE SEGURANÇA PENITENCIÁRIA NO BRASIL

Raimunda Hermelinda Maia Macena
Rosa Maria Salani Mota
Deborah Gurgel Freire
Edyla Maria Porto de Freitas Camelo
Renata Himovski Torres

DOI 10.22533/at.ed.3672103059

CAPÍTULO 10..... 114

DIREITO À DESCONEXÃO DO TELETRABALHADOR BRASILEIRO: DANO MORAL OU DANO EXISTENCIAL?

Aline Nunes Trindade
Guilherme Conte
Thiago y Castro

DOI 10.22533/at.ed.36721030510

CAPÍTULO 11..... 134

LOS PRINCIPIOS DE LA SEGURIDAD SOCIAL Y EL SISTEMA DE REPARTO CHILENO

Sergio Ehijos Mardones

DOI 10.22533/at.ed.36721030511

CAPÍTULO 12..... 149

POLÍTICAS PÚBLICAS E O SISTEMA NACIONAL DO MEIO AMBIENTE

Clara Carolina Roma Santoro
Caroline Cristina Vissotho Oliveira
Andréia Chiquini Bugalho

DOI 10.22533/at.ed.36721030512

CAPÍTULO 13..... 157

A APLICAÇÃO DA LOGÍSTICA REVERSA NO CONTEXTO DA MUNICIPALIDADE E O CONTEXTO HISTÓRICO DA DESCARTABILIDADE DE RESÍDUOS

Andréa Arruda Vaz
Francieli Korkievicz Morbini
Marco Antônio Berberí
Rayane Herzog Liutkus
Tais Martins

DOI 10.22533/at.ed.36721030513

CAPÍTULO 14.....	176
A CRISE AMBIENTAL E O ENSAIO SOBRE A CEGUEIRA: UMA REFLEXÃO DO DIREITO E LITERATURA NOS DEZ ANOS DA POLÍTICA NACIONAL DE RESÍDUOS SÓLIDOS	
Neide Aparecida de Souza Lehfeld	
Ana Celia Querino	
Lucas de Souza Lehfeld	
DOI 10.22533/at.ed.36721030514	
CAPÍTULO 15.....	188
GESTÃO EMPRESARIAL E ASSESSORIA JURÍDICA, UMA COMBINAÇÃO DE MEDIDAS PARA VIABILIZAR O DESENVOLVIMENTO EMPRESARIAL SEGURO	
Rafael Monteiro Teixeira	
Ivan Gonçalves	
DOI 10.22533/at.ed.36721030515	
CAPÍTULO 16.....	194
A DESOBEDIÊNCIA CIVIL EMPREGADA AO NÃO PAGAMENTO DE IMPOSTOS	
Geordan Fernando Putzke de Oliveira	
Mateus de Castro Marques da Costa	
Diogo Lopes Cavalcante	
DOI 10.22533/at.ed.36721030516	
CAPÍTULO 17.....	204
ASPECTOS TÉCNICOS E JURÍDICOS DO DESNATE DA GORDURA LÁCTEA EXTRAÍDA DA ETAPA DE FILAGEM DE QUEIJOS	
Viviane Lemes da Rosa	
Irineu Scartezini Junior	
DOI 10.22533/at.ed.36721030517	
SOBRE O ORGANIZADOR.....	220
ÍNDICE REMISSIVO.....	221

CAPÍTULO 17

ASPECTOS TÉCNICOS E JURÍDICOS DO DESNATE DA GORDURA LÁCTEA EXTRAÍDA DA ETAPA DE FILAGEM DE QUEIJOS

Data de aceite: 30/04/2021

Viviane Lemes da Rosa

Advogada. Diretora da Geslat – Gestão de Laticínios. Especialista em Direito Civil e Processual Civil. Especialista em Gestão Estratégica (UFPR) e Marketing (USP e Universidade Nova de Lisboa). Mestre em Direito (UFPR). Doutoranda em Direito (Unoesc e UFPR)

Irineu Scartezini Junior

Engenheiro de alimentos. Gerente de Projetos na Geslat – Gestão de Laticínios. Proprietário da Solve Consultoria. Especialista em Engenharia de Produção pela Unoesc

RESUMO: O desnate da gordura láctea extraída da etapa de filagem de queijos era considerado proibido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Todavia, o art. 370 do Decreto nº 9.013/2017 permite tal desnate desde a sua entrada em vigor e o art. 385-A do mesmo Decreto – editado em agosto de 2020 – somente confirmou de modo cabal tal possibilidade. Apesar disso, a prática vem sendo inviabilizada pelo MAPA até o momento, sob o argumento da pendência de norma administrativa específica. O presente artigo tem o objetivo de demonstrar, a partir dos aspectos jurídicos e técnicos relacionados, que o desnate dessa gordura láctea é lícito desde 2017 – observando as normas sanitárias vigentes – e que deve ser estimulado, tendo em vista as repercussões ambientais,

econômicas e alimentares positivas à sociedade, indústria, fisco e consumidores. Conclui-se que tal desnate deve ser imediatamente permitido, independentemente de regulamentos suplementares, mediante a observância pelas indústrias dos demais procedimentos do Decreto nº 9.013/2017.

PALAVRAS - CHAVE: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Desnate. Água de filagem. Gordura Láctea. Decreto nº 9.013/2017.

TECHNICAL AND LEGAL ASPECTS OF THE SKIMMING OF DAIRY FAT EXTRACTED FROM CHEESE CURD STRETCHING STAGE

ABSTRACT: The skimming of the dairy fat extracted from the cheese filing stage was considered prohibited by the Ministry of Agriculture, Livestock and Supply (MAPA). However, art. 370 of Decree N. 9.013/2017 allows such skimming since its implementation and art. 385-A of the same Decree - issued in August 2020 - only fully confirmed this possibility. Despite this, the practice has been unfeasible by MAPA so far, under the argument that a specific administrative rule is required. This article aims to demonstrate, from the related legal and technical aspects, that the skimming of this dairy fat has been lawful since 2017 - observing the current sanitary standards - and that it should be stimulated, in view of the environmental, economic and food repercussions to society, industry, tax authorities and consumers. We concluded that such skimming should be immediately allowed, regardless of supplementary regulations, through the observance by the industries of the other

procedures of Decree nº 9.013/2017.

KEYWORDS: Ministry of Agriculture, Livestock and Supply. Skim. Stretching curd water. Dairy fat. Decree nº 9.013/2017.

1 | INTRODUÇÃO

Até 2000, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento só permitia a produção de manteiga a partir da matéria-prima “creme de leite”. Isso gerava uma perda gigantesca à sociedade e às empresas porque o soro de leite era descartado na natureza pelas indústrias como se rejeito industrial fosse (PITHAN E SILVA et. al., 2018).

Com a edição da Resolução nº 04/2000, o MAPA passou a permitir a produção de manteiga a partir da matéria-prima “creme de soro de leite”, por questões produtivas, tecnológicas e ambientais – o descarte do soro na natureza contaminava muito o meio ambiente, porque é composto basicamente por gordura láctea e água – devidamente justificadas na própria Resolução.

Desde a Resolução nº 04/2000, o soro de leite é submetido ao processo de desnate em maquinário comumente denominado de “desnatadeira”, processo pelo qual separa-se a gordura láctea da água contida no soro. A partir desse processo, produz-se “creme de soro de leite”, produto utilizado na produção de inúmeros alimentos, tal como a manteiga comum.

Disto se extrai que a Resolução nº 04/2000 resolveu um problema econômico, produtivo, fiscalizatório e ambiental nas indústrias para permitir a produção de um produto que à época era totalmente proibido pela legislação. Desde a Resolução, o produto tornou-se plenamente lícito e hoje é a base da elaboração de inúmeros outros produtos lácteos consumidos diariamente pela população brasileira.

Fox, Guinee, Cogan e McSweeney (2017) ilustram o que ocorria com o soro de leite, produto altamente valorizado hoje em dia: “tradicionalmente, o soro de leite era um subproduto essencialmente inútil da indústria de queijos, a ser descartado de forma mais barata possível, por exemplo, como ração animal. No entanto, a lactose e as proteínas do soro têm propriedades interessantes e únicas”.

Ou seja, caso não tivesse ocorrido essa mudança na percepção sobre o que é o soro, sua composição e formas de aproveitamento, o que antes era tratado como rejeito, nunca seria tratado como um produto de alto valor agregado. Isso denota também que a percepção de rejeito é essencialmente subjetiva e dependente das condições e tecnologias de cada época: o que é rejeito em determinado momento da história, em outro pode tornar-se um produto de altíssimo valor agregado.

Esse tipo de percepção não é preponderante para determinar se um produto pode ou não ser utilizado, mas sim as suas características físico-químicas e microbiológicas e a ausência de previsão legal contrária. Caso não fosse esse o critério principal de análise,

poder-se incorrer no erro de sobrepor percepções pessoais subjetivas aos princípios científicos e tecnológicos estabelecidos mundialmente para a área de lácteos.

Em 2019, iniciou-se outra controvérsia muito semelhante: o MAPA começou a autuar empresas que desnatavam a água extraída do processo de filagem de queijos. Segundo o MAPA, o produto (gordura láctea) extraído do desnate da água extraída do processo de filagem não detinha previsão legal para produção e comercialização.

Quando as indústrias de laticínios coagulam o leite e inserem fermento, dentro da máquina denominada “queijomatic”, o leite se transforma em massa de queijo e soro de leite – que é composto basicamente de gordura láctea e água. Em seguida, a massa de queijo e o soro de leite são despejados em uma drenoprensa, onde se separa a massa sólida do soro líquido. Esse soro é um subproduto muito importante no ramo alimentício, pois trata-se da base para produção de vários produtos, tal como o *WheyProtein*.

A massa de queijo é esponjosa e continua desprendendo gordura láctea (soro de leite) nas etapas seguintes da produção do queijo muçarela. Quando a massa é inserida na “filadeira” – máquina responsável pela filagem da massa, por meio de processo de um processo que envolve inserir a massa esponjosa em água fervente e submetê-la a cortes sucessivos – a massa desprende muito soro (gordura láctea) nessa água fervente, diluindo o soro/gordura na água. Furtado (2016, p. 129) esclarece essa perda de gordura natural durante o processo de filagem:

Perda normal de gordura da massa durante o processo de filagem. É muito difícil definir valores para as perdas de gordura que ocorrem na água de filagem, pois são influenciadas por vários fatores:

- Teor de gordura da massa (maior, mais perdas)

- Grau de acidificação e desmineralização (perdas maiores se a massa é filada fora do ponto, seja por falta ou excesso de acidificação);

- Temperatura de filagem (mais alta, mais perdas);

- Intensidade do trabalho mecânico durante a filagem (mais forte, mais perdas);

- Volume de água quente;

- Regime de circulação e de renovação da água quente (descarga intermitente ou não).

O volume de água no tanque onde ela é recirculada acaba sendo o fator de maior variabilidade. Há processos em que a água é circulada e há outros em que, com alguma frequência, essa água quente é trocada. Há ainda grandes

variações de volumes dos tanques e tudo isso sofre consequências também do volume de massa (capacidade da máquina) que passa pela filadora. Portanto, esse valor referente à perda só pode ser definido na prática, considerando-se um processo de cada vez. Em qualquer situação, a água quente da filadora deve ser trocada quando for observado um acúmulo considerável de gordura.

Como a água com a qual a filadeira é abastecida é plenamente potável – exigência do Decreto nº 9.013/17, para não haver contaminação na muçarela –, o soro/gordura não se contamina, apenas se dilui na água, e é perfeitamente separável dessa água pelo processo posterior de desnate (separação de gordura). Trata-se exatamente do mesmo processo utilizado para desnatar o soro separado da massa de queijo na drenoprensa.

Para a produção de creme de soro de leite, o soro é inserido na “desnatadeira” e essa máquina separa a gordura da água. Após passar por esse processo de separação, o soro se divide em gordura láctea e água. Essa gordura láctea é vendida com a denominação de produto de “creme de soro de leite” (com base na Resolução nº 04/2000) e é utilizada para a confecção de vários produtos, como a manteiga.

A composição físico-química do creme obtido do desnate do soro extraído da drenoprensa e da filadeira é idêntica. Não são produtos diferentes, pois ambos são compostos por gordura láctea e igualmente extraídos do leite, embora em momentos diversos do processo produtivo. Tanto é assim que não perdem sua característica de “produtos lácteos”, fiscalizados pelo MAPA com base no Decreto nº 9.013/17.

O art. 370 do Decreto 9.013/17 já autorizava a extração de gordura láctea da etapa de filagem de queijos. A produção e comercialização desse produto (gordura láctea extraída da etapa de filagem da muçarela) estava autorizada pelo Decreto desde 2017, ao permitir a produção de outros cremes, desde que o produto final atendesse o seu respectivo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ). Apesar disso, o MAPA apresentava entendimento restritivo no sentido de que “não haveria previsão legal” para a produção e comercialização da gordura láctea extraída da etapa de filagem de queijos.

A controvérsia implicou o protocolo de inúmeros de processos de registro de inovação em Brasília por diversas indústrias, até que, em agosto de 2020, o Poder Executivo inseriu o art. 385-A no Decreto nº 9.013/17, prevendo expressamente a possibilidade do desnate dessa gordura, de modo a encerrar qualquer controvérsia.

Diante do teor inconfundível do dispositivo, em conferência pública com o setor, realizada via Youtube em 2020 (BRASIL, 2021), o MAPA esclareceu que editaria norma administrativa para regulamentar a produção e a comercialização de produtos a partir desse subproduto. Ocorre que tal norma não foi editada até o presente momento e o setor aguarda há mais de seis meses a regulamentação do art. 385-A do Decreto, que já autoriza expressamente tal produção. A omissão na regulamentação vem prejudicando não só as indústrias, que perdem a produção diária desse produto desde 2019, como o governo e a sociedade como um todo.

A controvérsia do desnate da gordura da filagem apresenta repercussões sobre todo o setor dos lácteos e denota aspectos técnicos e jurídicos extremamente importantes para as indústrias de laticínios brasileiras. O objetivo deste estudo é esclarecer tal controvérsia e demonstrar como o desnate da gordura extraída da etapa de filagem de queijos independe de qualquer norma regulamentar, sendo plenamente lícita e possível desde a edição do art. 370 do Decreto nº 9.013/2017.

2 | ASPECTOS TÉCNICOS

2.1 Formas de Extração da Gordura Láctea ao Longo do Processo Produtivo de Queijos Filados

O art. 400 do Decreto nº 9.013/2017 estipula que “soro de leite é o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado no processo de fabricação de queijos, caseína e de produtos similares”. Do dispositivo extrai-se a definição de soro de leite como um subproduto obtido a partir da coagulação do leite, sendo este um processo físico-químico que transforma o leite em massa fresca de queijo, permeada por soro de leite.

O soro de leite é subproduto de extrema importância atualmente na indústria láctea: “o soro de leite bovino é o principal sub-produto resultante da fabricação de queijos. Cerca de 80 a 90% do volume de leite utilizado na produção de queijo é soro e contém, aproximadamente, 55% dos nutrientes do leite” (PITHAN E SILVA et. al., 2018).

O soro de leite surge apenas após a coagulação do leite, pois é somente com essa coagulação que o leite se divide em massa de queijo (sólida) e soro (líquido). Antes disso, há apenas leite. Com a coagulação, forma-se a massa de queijo e o soro passa a se desprender – lenta e continuamente – da massa. A massa de queijo continua desprendendo soro durante todo o processo produtivo do queijo.

Há que se diferenciar, portanto, técnica e juridicamente, a coagulação do leite da coleta do soro, ou seja, os diferentes momentos ao longo do processo produtivo de fabricação de queijos em que o soro pode ser separado da massa de queijo e coletado, em sintonia com a própria exposição de motivos da Resolução nº 04/2000 do MAPA:

Considerando que os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) de Creme de Leite, de Creme de Leite de Uso Industrial e de Manteiga, aprovados através da Portaria no 146/96 – MA, excluem a utilização do creme ou da gordura obtidos do desnate do leite ácido ou do soro resultante da fabricação de queijos na elaboração dos citados produtos;

O trecho acima admite que a gordura obtida do desnate pode gerar diferentes cremes, pois extraída em diferentes momentos do processo produtivo (por exemplo, do desnate do leite ou do soro). Nesse mesmo sentido, Santos e Fonseca (2019) explicam que o leite é composto por três grupos de componentes:

A composição do leite é uma combinação de três grupos de componentes em equilíbrio: a) dispersão de proteínas do soro e solução coloidal de micelas de caseína ligadas a Ca e P; b) emulsão de gordura e vitaminas lipossolúveis em água; c) solução aquosa de lactose, sais minerais e vitaminas hidrossolúveis. O extrato seco total (sólidos totais, ST) do leite refere-se ao total de componentes menos o teor de água, enquanto o extrato seco desengordurado (sólidos não-gordurosos) refere-se aos sólidos totais menos o teor de gordura.

Do trecho “emulsão de gordura e vitaminas lipossolúveis em água” extrai-se que a gordura contida no leite – e em seus subprodutos – podem ser dissolvidas na água. Em mesma linha, Dutra (2017, p. 26):

A gordura é um constituinte do leite que pode variar muito em função de uma série de fatores, como raça do animal, época do ano, tipo de alimentação, fase de lactação, etc. No geral, no leite de vaca o teor varia de 3,3 a 4,5%, podendo algumas raças, com o a Jérséi chegar a 6,0%.

Está presente no leite sob a forma de glóbulos, ou seja, esferas revestidas por uma fina membrana. No interior do glóbulo está a gordura propriamente dita, sob a forma de triacilglicerol, também chamado triglicéride. Em volta, formando a membrana, encontram-se compostos como os fosfolípidos, lipoproteínas, metais e enzimas, como a lipase natural do leite.

Os triacilgliceróis dão a consistência da gordura, que depende muito do tipo de alimentação que o gado consome.

Assim como as proteínas, a gordura também tem forte influência no rendimento da produção, pois uma elevada quantidade dela fica retida pela rede de caseína coagulada

Dizer que “a gordura é um constituinte do leite” que “fica retida pela rede de caseína coagulada” significa afirmar que a gordura que está presente no interior da massa de queijo é de origem láctea. É exatamente essa mesma gordura que irá ser transferida para a água aquecida na etapa de filagem, por mecanismo de transferência de massa (gordura e demais sólidos lácteos), também denominado de sinérese (DUTRA, 2017, p. 93):

Sinérese, ou sinérese, é o processo que ocorre durante a fabricação de queijos em que a coalhada se contrai e expulsa soro de seu interior. Fatores que interferem neste fenômeno afetam diretamente a umidade do queijo e por consequência a sua qualidade e durabilidade. Entre estes fatores, podemos citar tamanho dos grãos no corte da coalhada, evolução do pH durante a fabricação, temperatura de cozimento, agitação da massa, teor de sal do queijo, composição do leite, etc.

A fabricação dos queijos envolve basicamente a remoção de parte da água do leite sob a forma de soro, que se inicia a partir do momento em que a coalhada é cortada. A partir daí os grãos de coalhada formados durante o corte iniciam um processo de contração e, obviamente, de expulsão de soro

do seu interior. Quanto mais soro é expulso da coalhada, mais seco é o queijo. Por outro lado, quanto menos soro sai da coalhada, mais úmido é o queijo e, geralmente, também mais ácido e com menos cálcio ligado à proteína.

Vários fatores interferem neste processo, alguns quando conjugados tem uma eficiência maior. São eles: pasteurização do leite, composição do leite, tipo de coalhada, teor de cálcio, tamanho dos grãos, temperatura de cozimento e velocidade de agitação, pH, prensagem e salga.

O autor destaca que o processo de sinérese ocorre não somente no momento de coagulação, mas que continua ocorrendo ao longo das diferentes etapas de fabricação de queijo e que o resultado disso é a expulsão de soro do interior da coalhada. Obviamente que, ao expulsar soro, também são carreados constituintes do leite, como proteína, carboidratos (lactose), sais e gordura. Fica explícita a origem da gordura, que em última análise é o leite, mas no que se refere ao cenário delimitado para este processo, o soro contido no interior da massa.

Há vários momentos no processo produtivo em que a massa de queijo desprende soro e é possível coletá-lo, como, por exemplo, na drenoprensa e nas superfícies em que a massa de queijo recebe a primeira sequência de cortes. Mesmo após a drenoprensa, a massa permanece permeada de soro, que continua a se desprender ao longo do processo produtivo do queijo. As etapas de separação do soro são todas posteriores à coagulação do leite e em nada se assemelham a esta, exatamente como a filagem. Mesmo assim, a obtenção de soro de leite nessas etapas é plenamente aceita pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Ocorre que os dois mecanismos consecutivos supramencionados – drenoprensa e mesa de corte – não são suficientes para separar todo o soro que está inserido dentro desta massa fresca e “esponjosa” de queijo. Há um considerável volume de soro (aproximadamente 70%) que permanece na massa após a saída da segunda prateleira de corte.

A massa de queijo muçarela necessita ser filada antes da retirada de todo o soro, por exigências de acidez e tempo de produção. Todavia, mesmo que a massa de queijo não fosse inserida na água fervente da filadeira poucos minutos após a drenagem em drenoprensa, ela continuaria a desprender soro de leite por um período considerável de tempo.

Supondo que, após a retirada da drenoprensa, essa massa fresca e “esponjosa” de queijo fosse colocada sobre a prateleira furada por um período de 24 (vinte e quatro) horas – essa situação é hipotética, porque a massa superaria os padrões máximos se acidez se ficasse todo esse tempo sem ser filada –, ao final desse período, veríamos que o piso abaixo da prateleira estaria encharcado, visto que a massa de queijo ainda desprende muito soro de leite após a drenoprensa. Todavia, em razão do controle da acidez da massa, não se pode esperar que esse processo lento e gradual de desprendimento do soro ocorra

naturalmente.

Sendo assim, ainda que a massa passe pelos mecanismos supramencionados, fato é que nesta massa remanesce ainda muito soro – aproximadamente o triplo do que foi retirado nas etapas anteriores. Aproximadamente 70% do soro de leite perfeitamente industrializável ainda se encontra dentro da massa de queijo no momento da filagem.

Quando a massa de queijo entra em contato com a água fervente da filadeira e é continuamente cortada e aquecida nessa água, a grande quantidade de soro que a permeia desprende-se dela e mistura-se com a água potável¹ inserida na filadeira, gerando massa filada (sólida) e soro (água com gordura láctea). Disto se extrai que, o que existe dentro da filadeira após determinado período de tempo não é mais água potável, mas soro diluído. A união da gordura contida na massa de queijo com a água potável dá origem a soro diluído ou gordura láctea diluída. É inclusive por esse motivo que a água da filadeira precisa ser substituída continuamente.

Poucos minutos após o início desse processo de filação, a água potável já aparece branca e leitosa. Se fosse apenas água, teria aparência cristalina e translúcida, tal como quando entrou na filadeira; mas o líquido resultante do processo da filagem tem aspecto visivelmente opaco e gorduroso, característico do soro de leite (ainda que diluído na água).

Esse soro ou gordura láctea pode ser perfeitamente separado da água na fase seguinte de fabricação, que é o processo de desnate ou centrifugação. Por meio de maquinário comumente denominado de “desnatadeira”, “separadora” ou “centrífuga”, via movimento de rotação em alta velocidade, separa-se a substância mais pesada contida no soro (gordura láctea) da substância mais leve (água), resultando na separação entre creme (pastoso) e água (líquido).

Portanto, tecnicamente não se pode dizer que a água da filagem se transforma em creme de soro, mas sim que a gordura láctea que se desprende da massa fresca de queijo na etapa de filagem, ao entrar em contato com a água potável e fervente, mistura-se e dilui-se nela, gerando uma gordura láctea que pode ser separada da água por um processo muito simples e comum de centrifugação/desnate.

Nesse mesmo sentido, Fox, Guinee, Cogan e McSweeney (2017) esclarecem que, físico-quimicamente, o leite é um fluxo muito complexo e que contém lipídios; esses lipídios (gordura) são expulsos do leite em diferentes operações da fabricação de queijos, ou seja, em momentos diversos do processo produtivo de queijos (*different cheesemaking operations*).

¹ Frise-se que não há qualquer tipo de contaminação do soro pela água com a qual é abastecida a filadeira, pois só pode ser utilizada água perfeitamente potável, conforme o art. 42, XXII e XXIII, do Decreto nº 9.013/17. Inclusive, as indústrias necessitam realizar e arquivar análises periódicas da água para fiscalização. Se o contato com a água potável utilizada na filadeira contaminasse o soro que se desprende da massa, os únicos raciocínios lógicos possíveis seriam que nenhuma das máquinas da fabricação poderia ser utilizada após ser higienizada com essa mesma água, sob pena de contaminar qualquer produto que entrasse em contato com elas, e que a própria massa de queijo teria que ser considerada contaminada, pois é completamente inserida dentro dessa mesma água. Se a água potável e fervente que é inserida na filadeira entra em contato com a massa de queijo e não a contamina, também não contamina o soro com o qual entra em contato.

Ao abordar as propriedades físicas da gordura do leite, Walstra (1999) evidencia a solubilidade da gordura do leite em água e o aumento de solubilidade com a temperatura – por exemplo, a 60°C a solubilidade da gordura em água é de 0,27% (m/m) – indicando assim que a gordura é solúvel em água (emulsão) e que o aumento da temperatura contribui para esse aumento de solubilidade. Disto se extrai que a água da etapa de filagem (acima de 60°C) tem todas as condições físico-químicas para arrastar a gordura do interior da massa.

O mesmo autor (1999, p. 650) esclarece que o queijo acumula proteína e gordura e que o processo de filagem (corte e agitação) causa perda de partículas, especialmente nas superfícies de corte; assim, aproximadamente 6% da gordura é perdida com o soro de leite, mas a maior parte dessa gordura é recuperada pelo processo de centrifugação/desnate.

A adição de água potável ao soro (ou gordura láctea) não o descaracteriza. O soro não deixa de ser uma gordura láctea, e, portanto, de ter aptidão físico-química para se transformar em creme via processo de desnate. Se há um equipamento capaz de separar a água da gordura láctea contida no soro – a desnatadeira – o resultado será sempre creme de soro (gordura láctea pastosa) e água.

O creme extraído via processo de desnate nada mais é do que a gordura láctea presente no soro de leite, separada da água. Era líquido e torna-se sólido a partir de sua separação da água. E é por isso que, após passar pela desnatadeira, independentemente da quantidade de água presente no soro, todo o excesso é separado e o soro de leite diluído resulta em um subproduto (gordura láctea) e água.

3 | ASPECTOS JURÍDICOS

O desnate da gordura láctea extraída da água de filagem está permitida desde 2017, com a entrada em vigor do Decreto nº 9.013/2017. A conduta de desnatar esse subproduto e comercializá-lo com a denominação de creme é plenamente lícita desde tal Decreto em razão de previsão normativa expressa.

Como visto, a coagulação do leite gera massa de queijo e soro de leite. O soro de leite nada mais é do que gordura láctea e água, conforme definição do art. 400 do Decreto nº 9.013/17: “o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado no processo de fabricação de queijos, de caseína e de produtos similares”.

Por força dos arts. 364 e 411 do Decreto nº 9.013/17, a gordura láctea é derivado lácteo que se enquadra como produto lácteo, pois obtida mediante o processamento tecnológico do leite:

Art. 411. Para os fins deste Decreto, são considerados derivados do leite outros produtos que se enquadrem na classificação de produto lácteo, de produto lácteo composto ou de mistura láctea, de acordo com o disposto neste Decreto.

Art. 364. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento.

Nesse mesmo sentido, Walstra (1999, p. 650) afirma que a drenagem do soro é um aspecto essencial de sua definição e que produtos concentrados, obtidos pela remoção somente de água, são considerados produtos lácteos. Com base na norma internacional FAO/WHO Standard N° A-6 (1978), o autor esclarece que o processo de filagem expulsa soro da massa de queijo e que esse soro é um derivado lácteo.

A massa de queijo continua a desprender esse soro de leite nos momentos subsequentes do processo produtivo, inclusive – e principalmente – dentro da filadeira, ao entrar em contato com a água fervente e ser submetida aos procedimentos de cortes inerentes à filagem (*stretching*). Mediante processo de desnate, pode-se separar o creme (gordura láctea) da água contidos dentro do soro de leite.

Por sua vez, o art. 370 do Decreto n° 9.013/17 admite desde a sua entrada em vigor que diferentes cremes – vale dizer, gordura láctea extraída de diferentes momentos do processo produtivo – sejam produzidos e comercializados, estabelecendo como único requisito a adequação do produto final com seu respectivo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ):

Art. 370. Os cremes obtidos do desnate de soro, de leiteiro, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos nos RTIQs dos produtos finais.

Logo, desde 2017, o desnate da gordura láctea extraída da água de filagem é permitido pelo ordenamento jurídico pátrio. De qualquer modo, a fim de reforçar tal possibilidade, deixando-a indene de dúvidas, o art. 385-A foi inserido no Decreto n° 9.013/17 por meio do Decreto n° 10.468/2020:

Art. 385-A. O uso e a comercialização, exclusivamente para fins industriais, da gordura láctea extraída da água utilizada na operação de filagem durante a elaboração de queijos são permitidos, asseguradas a identidade e a qualidade do produto final no qual será utilizada.

Em reunião aberta com o setor, realizada em 26/08/2020 mediante a plataforma Youtube (BRASIL, 2020), o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento afirmou que editaria nova norma administrativa para prever os parâmetros e formas desse desnate, produção e comercialização do creme decorrente. Todavia, até o presente momento (março/2021) os trabalhos não foram iniciados.

Como veremos adiante, a perda ambiental, alimentar e econômica decorrente dessa omissão normativa é considerável e inviabiliza que se aguarde uma normativa

desnecessária para a atividade. Afinal, ainda que a normativa nunca fosse editada, isso não teria o condão de impedir o exercício do direito descrito nos arts. 370 e 385-A do Decreto nº 9.013/17, que, por si só, já conferem licitude à produção.

Nesse caso em específico, a regulamentação administrativa posterior pelo MAPA serve apenas para conferir maior segurança jurídica e isonomia nessa produção, pois baliza de forma isonômica os procedimentos produtivos e métodos de controle e aferição. Todavia, sua não impede a produção, pois autorizada pela cúpula do Poder Executivo com a edição dos dispositivos legais supramencionados.

Nesse sentido, inclusive, durante muitos anos o soro de leite foi comercializado sem a existência de um RTIQ. O soro de leite estava previsto como subproduto no Decreto nº 9.013/17 muito antes da criação do seu RTIQ em 2018. Apesar disso, não houve proibição de produção e venda pelo MAPA – até porque na hierarquia das normas, não há no Executivo norma superior ao Decreto nº 9.013/17 na regulamentação dos produtos de origem animal. Sequer poderia o MAPA em norma administrativa contrariar dispositivo do Decreto.

O item 4.2 do Manual de Rotulagem de Leite do MAPA prevê que o creme obtido do desnate do soro de leite será designado de “creme de soro de leite cru refrigerado de uso industrial”, sem determinar um momento específico do processo produtivo para coleta deste produto e sem especificar qualquer critério de composição. Logo, nada impede que as indústrias denominem de “creme de soro de leite cru refrigerado de uso industrial” o creme obtido do desnate da gordura extraída da etapa de filagem.

Se o creme oriundo desse desnate for comercializado como creme de soro de leite, aplicam-se a ele os parâmetros contidos no item II da Resolução nº 04/2000 do MAPA, que traz os requisitos para a composição e teor do creme de soro de leite. O dispositivo mencionado possibilita o desnate do soro de leite encontrado no processo produtivo, sem limitá-lo a uma determinada etapa da produção, e a filagem faz parte do processo de fabricação de queijos, conforme o item 2.1 da Portaria nº 146/1996 do MAPA.

Segundo o Princípio de Legalidade (arts. 5º, II, e 37 da Constituição Federal), o administrado só é proibido do que a lei assim dispuser – o que não é o caso do desnate da gordura extraída da etapa de filagem, expressamente viabilizada e lícita por força dos arts. 370 e 385-A do Decreto nº 9.013/17.

A Portaria nº 364/1997 aprovou o RTIQ de Queijo Mussarela e, no item 4.2.4, trouxe as características do processo de elaboração deste produto. O subitem 4.2.4.2 prevê que a filagem da massa de queijo mussarela é realizada em banho de água quente, sendo esta, portanto, uma etapa normal no processo de fabricação deste tipo de queijo.

O contato da água potável com a massa de queijo e com o soro de leite é amplamente autorizada em RTIQs de outros queijos, podendo-se citar como exemplo o item 4.2.4.1 da Portaria nº 358/1997, que caracteriza o queijo prato como uma massa semicozida, com remoção parcial do soro, lavada por adição de água quente, pré-prensada, sob soro moldada, prensada, salgada e maturada. A Portaria nº 360/1997 também caracteriza o

queijo Danbo como uma massa semicozida e lavada por adição de água quente, prévia remoção parcial do soro, pré-prensada, sob soro, moldada, prensada, salgada e maturada. E não proíbe o desnate do soro extraído em todas essas etapas.

O produto “creme de soro de leite” não consta no Anexo V da Instrução Normativa nº 01/2017, que estabelece os procedimentos para registro, renovação, alteração, auditoria e cancelamento de registro de produtos de origem animal, motivo pelo qual a sua rotulagem deve observar a regra geral do item 4.1 do Manual de Rotulagem de Leite do MAPA, que determina que o creme de soro de leite cru refrigerado de uso industrial deve seguir os mesmos critérios adotados para o creme de leite cru refrigerado de uso industrial (ex: critérios de tempo, temperatura, embalagem, etc.).

A Resolução nº 04/2000 do MAPA autoriza a utilização do creme ou da gordura láctea proveniente do desnate do leite ou do soro obtido da fabricação de queijos na produção de manteiga comum. Em se tratando de produto final a manteiga comum, os itens I.3.1 a I.3.10 e II.1 da Resolução nº 04/2000 do MAPA trazem os padrões exigidos para a produção.

Sendo assim, por força dos arts. 370 e 385-A do Decreto nº 9.013/17 e do Princípio da Legalidade, deve o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento autorizar que as indústrias procedam à produção e comercialização do creme proveniente do desnate da gordura extraída da água de filagem com a denominação de creme de soro de leite, desde que assim o requeiram – mediante procedimento legalmente previsto para registro desse rótulo e produto, que não consiste em inovação – e mediante alteração dos programas de autocontrole (para prever o processo produtivo), utilizando-se dos parâmetros da Resolução nº 04/2000 para controle.

Por fim, frise-se que Walstra (1999) ao trazer diversos fluxogramas para explicar os processos de fabricação dos queijos mussarela, gouda e edam, ressalta que é comum nos Estados Unidos a prática de adição de água quente ao queijo para facilitar a extração do soro, que, por sua vez, mediante processo de desnate, transformar-se-á em creme de soro. Tal informação técnica demonstra o quanto o processo é normal em outros países – que apresentam tradição na fabricação e consumo de queijos filados – e como o entendimento a respeito do desnate da água extraída da filagem é absolutamente comum. E a extração do soro (gordura) em diferentes momentos do processo produtivo não altera a sua composição físico-química e, por conseguinte, a nomenclatura do produto (creme) obtido do seu desnate.

4 | OUTROS ASPECTOS

Há ao menos três benefícios imediatos no desnate da gordura extraída da água da filagem: benefícios ambientais, alimentares e econômicos. Em primeiro lugar, vislumbra-se a possibilidade de diminuir os rejeitos enviados ao meio ambiente – ainda que prévia e necessariamente tratados, como exige a Resolução nº 430/2011 do Conselho Nacional do

Meio Ambiente (CONAMA).

Como visto, o soro de leite é composto basicamente em sua maioria – sintetizando a questão – por gordura láctea e água. Enquanto essa gordura láctea é perfeitamente consumível como matéria-prima para produção de alimentos, a água remanescente pode ser tratada e enviada para sistemas de tratamento de efluentes.

Todavia, a ausência de desnate e aproveitamento desse soro e seu consequente descarte no sistema de tratamento de efluentes gera um problema ambiental e um passivo para as empresas do ramo. O soro de leite é altamente poluente para sistemas de tratamento, que levam meses para se recuperar toda vez que recebem descarte de soro puro. Imagine-se o problema ocasionado com o lançamento diário.

Em verdade, tal situação não necessita ser imaginada. O drama foi vivido diariamente por anos pelo setor antes da edição da Resolução nº 04/2000. Nesse sentido, inúmeros artigos científicos relatavam as poluições ocasionadas pelo soro de leite como um passivo ambiental e econômico sofrido não apenas pelas empresas, mas toda a sociedade com os riscos trazidos ao meio ambiente (PITHAN E SILVA et. al., 2018):

Em Marques et al. (2005) há a estimativa de que para a produção de 100 bilhões de litros de soro de leite, as indústrias de laticínios descartavam nos rios 40% do soro de leite sem nenhum tratamento, causando sérios impactos ambientais. Para Teixeira (2011), muitas empresas não realizam o tratamento determinado em lei principalmente pela falta de conhecimento da legislação, que afeta mais os pequenos laticínios, e ao alto custo do tratamento dos efluentes. Um dos motivos para que isso ocorra é o alto custo do tratamento dos efluentes, que torna simplesmente mais econômico descartá-lo e, a baixa utilização do soro para processamento.

A problemática é muito bem abordada pela literatura especializada no assunto, de acordo com a qual a impossibilidade de destinação industrial para o soro de leite – subproduto que corresponde a até 90% do volume do leite com o qual se produz o queijo – causou sérios problemas ambientais no passado, principalmente para as pequenas fábricas, que não detinham condições econômicas de dar a destinação ambientalmente adequada a tamanho volume de soro.

Foi justamente pensando nessa poluição ambiental e no aproveitamento de matéria-prima que a Resolução nº 04/2000 do MAPA passou a admitir o uso do creme de soro de leite para a produção de manteiga comum. Com isso, ampliou-se o mercado de fornecedores das fábricas de manteiga e impediu-se o colapso das pequenas indústrias, que, diferentemente das multinacionais, não detinham condições econômicas de dar destinação ambientalmente correta aos 90% de soro de leite que decorrem da industrialização do litro de leite para a produção de queijo muçarela. A criação do produto “manteiga comum” a partir “do soro resultante da fabricação de queijos” ocorreu devido a uma demanda consumerista, ambiental e industrial, quando não era possível dar vazão (o mercado e a natureza não absorviam) a todo o soro advindo da produção de queijos.

Disto também se extrai o segundo benefício do desnate da gordura láctea extraída da água de filagem: viabilizar que o soro coletado na fabricação de queijo seja desnatado e resulte na “*obtenção de considerável quantidade de creme/gordura láctea passível de utilização industrial*”, como ressalta o próprio MAPA na Resolução nº 04/2000. Existe o intuito claro e manifesto de conferir uma destinação econômica para todo o subproduto que puder ser aproveitado durante o processo, evitando desperdício. Em um país conhecido globalmente pela fome e por suas favelas, desperdiçar uma matéria-prima capaz de gerar alimento não é razoável e muito menos inteligente.

Em terceiro lugar, as repercussões econômicas do desnate da gordura extraída da água de filagem são exorbitantes e se subdividem em (i) repercussões econômicas para as indústrias e (ii) repercussões tributárias. É que o aproveitamento dessa matéria-prima gera emprego, renda e tributos, movimentando a economia nacional como um todo.

O impacto financeiro da proibição do desnate dessa gordura é inimaginável, tanto para todas as indústrias de queijo muçarela do Brasil quanto para o próprio governo. Exemplificativamente, esclarece-se que esse desnate gera uma receita bruta de R\$ 400.000,00 (quatrocentos mil reais) por mês para uma indústria que recepciona 300.000 litros de leite por dia, gerando à Receita Federal uma perda mensal de 33% de imposto de renda (aproximadamente R\$ 120.000,00) e ao Estado uma perda mensal de cerca de 12% de ICMS (aproximadamente R\$ 48.000,00), e isso em uma única indústria em um mês. Imagine-se as repercussões no cenário a nível nacional.

Os três benefícios supramencionados são apenas os diretos. Há outros impactos indiretos da atividade, como a ausência de investimento desses valores em reformas, salários, melhorias no sistema de tratamento de efluentes, o preço pago pela matéria-prima (leite) aos produtores rurais e outros investimentos – que movimentam a economia regional em geral – que poderiam ser realizados pela indústria. Elevados tais números a todas as indústrias de queijos filados brasileiras, o impacto econômico da proibição é considerável e afeta direta e frontalmente a economia nacional.

5 | CONCLUSÕES

O presente artigo abordou os aspectos técnicos da produção do creme oriundo do desnate da gordura láctea extraída da etapa de filagem de queijos. Viu-se que tal creme não difere – em sua composição, produção ou controle – do creme de soro de leite extraído na etapa de prensa da massa de queijo mussarela. A gordura láctea que se desprende da massa de queijo durante a etapa de filagem é a mesma (em composição e qualidade) que se desprende da massa de queijo a partir da coagulação iniciada na queijomática, pois a massa continua dessorando por muito tempo ao longo do processo produtivo. Ao mesmo tempo, o desnate é facilmente realizável e controlável por meio de processo de centrifugação.

Sob o aspecto jurídico, também inexistente qualquer ilegalidade nesse desnate ao

menos desde o art. 370 do Decreto nº 9.013/2017, que já possibilitava o desnate da gordura láctea para produção de outros cremes – para além do creme de leite, que já havia sido inclusive excepcionado pela Resolução nº 04/2000 do MAPA. Apesar disso, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento entendia que esse desnate era proibida. Com a inserção do art. 385-A no Decreto nº 9.013/2017 em agosto de 2018 – prevendo expressamente a possibilidade do desnate da gordura láctea extraída da etapa de filagem de queijos – a controvérsia foi pacificada. Até o presente momento, todavia, as indústrias estão sendo impossibilitadas da prática sob o argumento, pelo MAPA, de que seria necessária norma complementar para regulamentar a produção.

Para além da possibilidade técnica e jurídica da produção, demonstramos que tal norma complementar não é necessária. Inviabilizar a produção de um produto previsto em Decreto Federal, além de ofender o Princípio da Legalidade, ignora os itens I.3.1 a I.3.10 e II.1 da Resolução nº 04/2000 do MAPA, que trazem os padrões exigidos para a produção do creme de soro de leite e são aplicáveis – ante à idêntica composição da gordura – ao creme oriundo do desnate da gordura extraída da etapa de filagem.

Há aspectos ambientais, produtivos e econômicos cuja repercussão a nível nacional não podem ser ignoradas pela administração pública. A conduta estatal de inviabilizar o registro de um produto legalmente previsto e omitir-se na regulamentação administrativa (desnecessária, mas prometida e posta como obstáculo ao exercício do direito) fere os princípios constitucionais da eficiência e da moralidade e pode ocasionar a responsabilidade civil do Estado pelos eventuais danos decorrentes.

REFERÊNCIAS

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm>. Acesso em: 30 mar. 2021.

BRASIL. Escola Nacional de Gestão Agropecuária. **Atualização RIISPOA: DIPOA/ SDA**. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=KMycljuObyw>>. Acesso em: 17 mar. 2021.

BRASIL. Congresso Nacional. **Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999**. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9784.htm>. Acesso em: 30 mar. 2021.

BRASIL. Presidência da República. **Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017**. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2017/decreto/d9013.htm>. Acesso em: 30 mar. 2021.

BRASIL. Presidência da República. **Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020**. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2019-2022/2020/Decreto/D10468.htm#art1>. Acesso em: 30 mar. 2021.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Portaria nº 358, de 4 de setembro de 1997**. Disponível em: <<https://www.defesa.agricultura.sp.gov.br/legislacoes/portaria-ma-358-de-04-09-1997,674.html>>. Acesso em: 30 mar. 2021.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Portaria nº 360, de 4 de setembro de 1997**. Disponível em: <<https://www.defesa.agricultura.sp.gov.br/legislacoes/portaria-ma-360-de-04-09-1997,676.html>>. Acesso em: 30 mar. 2021.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Portaria nº 146, de 7 de março de 1996**. Disponível em: <<https://www.defesa.agricultura.sp.gov.br/legislacoes/portaria-mapa-146-de-07-03-1996,669.html>>. Acesso em: 30 mar. 2021.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Portaria nº 364, de 4 de setembro de 1997**. Disponível em: <<https://wp.ufpel.edu.br/inspleite/files/2016/03/Portaria-n%C2%B0-364-de-4-de-setembro-de-1997.pdf>>. Acesso em: 30 mar. 2021.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Resolução nº 4, de 28 de junho de 2000**. Disponível em: <<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=3284>>. Acesso em: 30 mar. 2021.

BRASIL. Conselho Nacional do Meio Ambiente. **Resolução nº 430, de 13 de maio de 2011**. Disponível em: <<http://www2.mma.gov.br/port/conama/legiabre.cfm?codlegi=646>>. Acesso em: 30 mar. 2021.

DUTRA, Eduardo Reis Peres. **Fundamentos básicos da produção de queijos**. Juiz de Fora: Templo, 2017.

FOX, Patrick F.; GUINEE, Timothy P.; COGAN, Timothy M.; MCSWEENEY, Paul L. H. **Fundamentals of Cheese Science**. Springer US: 2017.

FURTADO, Múcio Mansur. **Mussarela: Fabricação & Funcionalidade**. Holambra: Setembro Editora, 2016.

MORAN, D.P.J.; RAJAH, K.K. **Fats in Food Products**. Springer US: 2012.

PITHAN E SILVA, Rosana de Oliveira; BUENO, Carlos Roberto Ferreira; SÁ, Patrícia Blumer Zacarchenco Rodrigues. **Aspectos relativos à produção de soro de leite no Brasil, 2007-2016**. Disponível em: <<http://www.iea.sp.gov.br/ftp/iea/ie/2017/tec1-0417.pdf>>. Acesso em: 29 nov. 2018.

SANTOS, Marcos Veiga dos; FONSECA, Luis Fernando Laranja da. **Controle de mastite e qualidade do leite: Desafios e soluções**. São Paulo, 2019.

WALSTRA, P. **Dairy Technology, Principles of Milk Properties and Processes**. CRC Press: 1999. E-book.

SOBRE O ORGANIZADOR

ADAYLSON WAGNER SOUSA DE VASCONCELOS - Doutor em Letras, área de concentração Literatura, Teoria e Crítica, pela Universidade Federal da Paraíba (UFPB, 2019). Mestre em Letras, área de concentração Literatura e Cultura, pela Universidade Federal da Paraíba (UFPB, 2015). Especialista em Prática Judicante pela Universidade Estadual da Paraíba (UEPB, 2017), em Ciências da Linguagem com Ênfase no Ensino de Língua Portuguesa pela Universidade Federal da Paraíba (UFPB, 2016), em Direito Civil-Constitucional pela Universidade Federal da Paraíba (UFPB, 2016) e em Direitos Humanos pela Universidade Federal de Campina Grande (UFCG, 2015). Aperfeiçoamento no Curso de Preparação à Magistratura pela Escola Superior da Magistratura da Paraíba (ESMAPB, 2016). Licenciado em Letras - Habilitação Português pela Universidade Federal da Paraíba (UFPB, 2013). Bacharel em Direito pelo Centro Universitário de João Pessoa (UNJPÊ, 2012). Foi Professor Substituto na Universidade Federal da Paraíba, Campus IV – Mamanguape (2016-2017). Atuou no ensino a distância na Universidade Federal da Paraíba (2013-2015), na Universidade Federal do Rio Grande do Norte (2017) e na Universidade Virtual do Estado de São Paulo (2018-2019). Advogado inscrito na Ordem dos Advogados do Brasil, Seccional Paraíba (OAB/PB). Desenvolve suas pesquisas acadêmicas nas áreas de Direito (direito canônico, direito constitucional, direito civil, direitos humanos e políticas públicas, direito e cultura), Literatura (religião, cultura, direito e literatura, literatura e direitos humanos, literatura e minorias, meio ambiente, ecocrítica, ecofeminismo, identidade nacional, escritura feminina, leitura feminista, literaturas de língua portuguesa, ensino de literatura), Linguística (gêneros textuais e ensino de língua portuguesa) e Educação (formação de professores). Parecerista ad hoc de revistas científicas nas áreas de Direito e Letras. Organizador de obras coletivas pela Atena Editora. Vinculado a grupos de pesquisa devidamente cadastrados no Diretório de Grupos de Pesquisa do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq). Orcid: orcid.org/0000-0002-5472-8879. E-mail: <awsvasconcelos@gmail.com>.

ÍNDICE REMISSIVO

A

Abandono afetivo 5, 6, 63, 64, 65, 66

Afeto 5, 6, 42, 51, 52, 54, 56, 57, 58, 59, 60, 65

Alienação Parental 5, 6, 38, 39, 40, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 69

C

Civil 5, 6, 8, 1, 2, 3, 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 19, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 43, 50, 52, 56, 58, 60, 61, 63, 64, 66, 67, 76, 77, 78, 79, 80, 95, 98, 117, 126, 131, 137, 166, 167, 179, 181, 185, 186, 189, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 217, 219

Conhecimento 2, 5, 21, 44, 65, 78, 99, 109, 121, 129, 150, 153, 154, 161, 170, 172, 182, 188, 215

Crise Ambiental 8, 175, 177

D

Dano Estético 6, 25, 29, 32, 33, 34, 35

Desnate 8, 203, 204, 205, 206, 207, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 217

Desobediência Civil 5, 8, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 201, 202

Direito 2, 5, 6, 7, 8, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 34, 35, 37, 38, 39, 40, 41, 43, 47, 48, 49, 50, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 66, 67, 68, 69, 71, 72, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 83, 93, 112, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 121, 122, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 151, 152, 155, 156, 158, 160, 161, 163, 164, 165, 173, 174, 175, 176, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 185, 187, 188, 191, 192, 193, 194, 195, 197, 198, 199, 200, 202, 203, 213, 217, 219

E

Empatia 2, 5, 70

Empresarial 8, 72, 159, 160, 163, 170, 171, 172, 173, 178, 183, 187, 188, 189, 190, 191

Experiência 2, 5, 21, 88, 128

F

Família 6, 12, 31, 38, 40, 41, 42, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 56, 60, 61, 62, 64, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 84, 90, 108, 120, 125, 127, 130, 131, 132

Filagem de queijos 8, 203, 205, 206, 207, 216, 217

H

Herança Digital 5, 7, 72, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81

Home Office 71

I

Impostos 5, 8, 18, 20, 28, 65, 188, 190, 193, 194, 197, 198, 199, 201

M

Meio Ambiente 5, 7, 60, 67, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 157, 158, 162, 164, 167, 168, 170, 171, 172, 174, 175, 180, 181, 184, 204, 214, 215, 218, 219

P

Personalidade 5, 6, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 29, 34, 63, 64, 73, 75, 78, 79, 80, 116

Política Nacional de Resíduos Sólidos 5, 8, 156, 159, 160, 161, 162, 164, 165, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 175, 176, 178, 179, 181, 182, 183, 185, 186

Princípios 5, 1, 10, 39, 40, 56, 57, 58, 89, 91, 133, 149, 150, 151, 154, 179, 183, 185, 190, 193, 194, 195, 205, 217

R

Reais 5, 45, 98, 129, 216

Relato 6, 67, 88, 178

Resíduos 5, 7, 8, 149, 152, 156, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 175, 176, 177, 178, 179, 181, 182, 183, 184, 185, 186

Responsabilidade Civil 5, 6, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 36, 37, 63, 126, 217

S

Saúde 5, 7, 27, 40, 42, 45, 48, 49, 58, 82, 83, 85, 89, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 120, 124, 129, 156, 161, 162, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 182, 187, 189

Seguridade Social 5

T

Teletrabalho 5, 114, 115, 118, 119, 120, 121, 122, 127, 130, 131, 132

Trabalho 5, 15, 35, 40, 42, 63, 66, 67, 82, 83, 84, 85, 90, 91, 92, 93, 94, 96, 97, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 148, 150, 156, 176, 182, 187, 188, 189, 191, 192, 193, 196, 205

Conhecimento, Experiência e Empatia:

A Envoltura do Direito **2**

www.atenaeditora.com.br 

contato@atenaeditora.com.br 

@atenaeditora 

www.facebook.com/atenaeditora.com.br 

Conhecimento, Experiência e Empatia:

A Envoltura do Direito **2**

www.atenaeditora.com.br 

contato@atenaeditora.com.br 

@atenaeditora 

www.facebook.com/atenaeditora.com.br 