

## Comissão Técnica de Alimentos e Bebidas - CTALI

Durante o ano de 2021 foram realizadas 10 reuniões ordinárias (sendo 09 virtuais e 01 híbrida) para discutir temas ligados à área e desenvolver suas atividades.

Esta Comissão encerrou os trabalhos contando com 13 membros e 01 entidade convidada (Associquim).

Coordenadora: Sandra Helena da Cruz

Secretária: Mirna Hitomi Sato.

As principais atividades desenvolvidas em 2021 foram:

### 1. Aprimoramento profissional:

- ✓ Planejamento, organização e realização de 03 eventos online:
  - ✓ Workshop: segurança de alimentos e os serviços externos – Participação de 59 profissionais - em parceria com o Sinquisp.
  - ✓ Seminário “Inovação e tendências de bebidas não alcoólicas - com gravação disponibilizada no YouTube – canal CRQSP.
  - ✓ Seminário “Alimentos do Futuro” - com gravação disponibilizada no YouTube – canal CRQSP.
- ✓ Planejamento, organização e realização de 05 lives com gravação disponibilizada no YouTube – canal CRQSP:
  - ✓ “Cafés Especiais – Panorama atual e Inovações”.
  - ✓ “A segurança dos alimentos e a importância da higienização” (com participação da CTSAN).
  - ✓ “Bebidas com baixos teores alcoólicos”.
  - ✓ “As novas regras para a rotulagem nutricional”.
  - ✓ “Do cacau ao chocolate: tecnologias e processos”.
- ✓ Planejamento, organização e realização de 06 cursos online, em parceria com o Sinquisp:
  - ✓ **“LinkedIn na Prática: para Profissionais da Química” – com a participação de 17 profissionais.**
  - ✓ **“Interpretação da Norma FSSC 22.000” – com a participação de 15 profissionais.**
  - ✓ **“Boas Práticas de Fabricação para a Indústria de Alimentos” – com a participação de 23 profissionais.**
  - ✓ **“Design Thinking” – com a participação de 19 profissionais.**
  - ✓ **“Cultura e segurança dos alimentos” – com participação de 42 profissionais.**
  - ✓ **“APPCC para indústria de alimentos e bebidas” – com participação de 24 profissionais.**

### 2. Legislação específica da área de alimentos e bebidas:

Avaliação de Consultas Públicas e legislações, porém sem necessidade de manifestação:

- ✓ Ministério da Agricultura: PORTARIA Nº 202, DE 26 DE JANEIRO DE 2021 - Consulta Pública para a proposta de Instrução Normativa, que estabelece os requisitos mínimos relativos às dependências e aos equipamentos para a instalação e funcionamento de granjas avícolas e de unidades de beneficiamento de ovos e derivados
- ✓ Ministério da Agricultura: PORTARIA Nº 208, DE 26 FEVEREIRO DE 2021 – Consulta pública para obter subsídios para fomentar abertura de discussão sobre a revisão do Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, que regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, Lei de Bebidas.
- ✓ Ministério da Agricultura: PORTARIA Nº 405, DE 10 DE OUTUBRO DE 2021 - Consulta a proposta de regulamento técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) para a carne moída.
- ✓ Ministério da Agricultura: PORTARIA Nº 327, DE 2 DE JUNHO DE 2021 - Convidar o público a participar da Tomada Pública de Subsídios, pelo prazo de 90 (noventa) dias, a contar da data da publicação da Portaria, para obter subsídios é permitir a ampla divulgação e a participação de órgãos, entidades ou pessoas interessadas em contribuir com a discussão sobre a regulamentação dos produtos processados de origem vegetal denominados "Plant Based".

### **3. Responsabilidade técnica:**

Realização de 01 curso de responsabilidade técnica online, específico para área de alimentos e bebidas, com 08 horas de duração (divididas em 02 dias com 04 horas cada). Participaram do curso 91 profissionais.

### **4. Palestras técnicas para os membros:**

- ✓ Palestra técnica para o grupo sobre Gerenciamento de Mudanças (por membro CTALI).
- ✓ Palestra técnica para o grupo sobre Gerenciamento de resíduos em estabelecimentos de alimentos e bebidas (por membro da CTMA).

### **5. Boas práticas:**

Realização de cursos de aprimoramento profissional como ações voltadas aos profissionais que atuam na área de alimentos e bebidas envolvendo as boas práticas e segurança.

### **6. Outros:**

- ✓ Participação da comissão no “Projeto Inspiração” – Alimentos – série de lives destinadas a despertar o interesse dos estudantes pelas diversas áreas da química - online com gravação disponibilizada no YouTube – canal CRQSP.
- ✓ Participação da comissão no evento online Live “Inovação e Tecnologia” - com gravação disponibilizada no YouTube – canal CRQSP.

- ✓ Participação da comissão no evento QuimTec 2ª edição do Conselho Federal de Química, cujo tema foi Boas Práticas de Fabricação e Controle de Alimentos.