

Comissão Técnica de Alimentos e Bebidas - CTALI

Durante o ano de 2023 foram realizadas 10 reuniões ordinárias, para discutir temas ligados à área e desenvolver suas atividades.

Esta Comissão encerrou o ano contando com 10 membros e 1 entidade convidada (Associquim).

Coordenadora: Daniele Bezerra Faria.

Secretária: Deyse Lares Delinardi

Coordenador Geral CRQ-IV/SP: Aislan Renato Balza

As principais atividades desenvolvidas em 2023 foram:

1. Aprimoramento profissional:

Planejamento e realização de 12 cursos online de aprimoramento profissional:

- ✓ “Design Thinking – Desenvolvimento de Alimentos” – realizado nos dias 18 e 19/01/23 das 14h às 18h.
- ✓ “Nova Rotulagem de Alimentos” – realizado nos dias 20 e 21/03/23 das 19h às 22h.
- ✓ “Boas Práticas de Fabricação para a Indústria de Alimentos” – realizado no período de 27 a 29/03/23 das 19h às 22h.
- ✓ “Análise Sensorial em Alimentos” – realizado no dia 27/04/23 das 08h às 17h.
- ✓ “Elaboração de Manual e POP – Área de Alimentos” - realizado no período de 09 a 11/05/23 das 19h às 22h.
- ✓ “Rotulagem de alimentos e cálculo nutricional” – realizado no dia 03/08/23 das 08h às 17h.
- ✓ “Sistema APPCC na indústria de Alimentos e Bebidas segundo o Codex Alimentarius” - realizado no período de 14 a 16/08/23 das 08h30 às 11h30.
- ✓ “Microbiologia de Alimentos - curso básico” – realizado no período de 04 e 06/09/23 das 08h às 12h.
- ✓ “Análise Sensorial de Lácteos” – realizado no dia 03/10/23 das 08h às 17h.
- ✓ “Food Defense & Food Fraud” - realizado no dia 18/10/23 das 13h30 às 17h30.
- ✓ “Cultura de Segurança de Alimentos” – realizado no dia 08/11/23 das 14h às 18h.
- ✓ “Análise Sensorial de Cervejas” – realizado no dia 27/11/23.

Planejamento e realização de 2 eventos online:

- ✓ LIVE “Gestão de Carreiras e competências essenciais para o profissional da química” – realizada no dia 26/01/23 das 19h30h às 21h.
- ✓ LIVE “Aditivos Alimentares” – realizada no dia 17/04/23 das 19h30h às 14h.

2. Responsabilidade técnica:

- ✓ Realização de 1 curso de responsabilidade técnica online, específico para área de alimentos e bebidas, nos dias 17 e 18/04/22, no horário das 8h30 às 12h30.

3. Elaboração de material técnico:

Desenvolvimento e publicação do seguinte artigo técnico para a seção Química Viva:

- ✓ “Boas Práticas de Fabricação: o que são? Para que servem? Por que segui-las?” – Autora: Alessandra Guerreiro.

4. Legislação específica da área de alimentos e bebidas:

Avaliação de 11 Consultas Públicas e/ou legislações, porém sem necessidade de manifestação:

- ✓ Análise e discussão sobre a RDC nº 429/2020 da ANVISA após solicitação externa.

5. Análise Técnica:

- ✓ Discussão relacionada à Fake News sobre a adição de limão em refrigerantes solicitada pelo CFQ.

6. Aproximação com entidades:

- ✓ Realizada reunião de aproximação com a ABIA (Associação Brasileira da Indústria de Alimentos), a fim de estabelecer uma parceria para discussão de assuntos em comum.

7. Comissões Respondem:

- ✓ O grupo contribuiu na elaboração de 6 respostas técnicas, após solicitação externa.