

Comissão Técnica de Alimentos e Bebidas - CTALI

Durante o ano de 2024 foram realizadas 9 reuniões ordinárias, para discutir temas ligados à área e desenvolver suas atividades.

Esta Comissão encerrou o ano contando com 14 membros e 1 entidade convidada (Associquim).

Coordenadora: Daniele Bezerra Faria.

Secretária: Jacqueline Mary Garage

Coordenador Geral CRQ-SP: Patrícia Orii

As principais atividades desenvolvidas em 2024 foram:

1. Aprimoramento profissional:

Planejamento e realização de 7 eventos online:

- ✓ LIVE “Atualização da Norma FSSC 22000 v6” foi realizada em 29/01/24 às 14h
- ✓ LIVE “Introdução à Análise Sensorial de Vinhos” foi realizada em 06/05/24 às 14h.
- ✓ LIVE “Introdução à Boas Práticas de Fabricação – Indústria de Alimentos” foi realizado em 13/05/24 às 14h.
- ✓ LIVE “Food Defense e Food Fraud” foi realizada em 22/07 às 14h.
- ✓ LIVE “Como se faz Cachaça” foi realizada em 15/08 às 14h.
- ✓ LIVE “Micotoxinas em Alimentos” foi realizada em 11/09 às 14h.
- ✓ LIVE “Estudo de Estabilidade para Alimentos – De acordo com a nova RDC nº 843/2024” foi realizada em 25/11 às 14h.

Planejamento e realização de 8 cursos de aprimoramento profissional:

- ✓ “Análise Sensorial de Alimentos” foi realizado em 30/01/24 das 8h30min às 17h30min (presencial).
- ✓ “Interpretação da Norma FSSC 22000 v6” realizado nos dias 05 a 08/02/24 das 09h às 16h.
- ✓ “Rotulagem de Alimentos e Cálculo Nutricional” foi realizado nos dias 01 a 04/04/24 das 9h às 12h.
- ✓ “Análise Sensorial de Vinhos” foi realizado no dia 09/05/24 das 8h30min às 17h30min (presencial).
- ✓ “Imersão em BPF de Alimentos” foi realizado dos dias 03 a 06/06/24 das 8h às 12h.
- ✓ “Food Defense e Food Fraud” foi realizado no dia 05/08 das 8h às 12h.
- ✓ “Sistema APPCC na Indústria de Alimentos e Bebidas segundo o Codex Alimentarius” foi realizado nos dias 06 e 07/11 das 8h30min às 16h30min (presencial).
- ✓ “Cachaça: como produzir e degustar” foi realizado no dia 23/11 das 8h30min às 17h30min (presencial).

2. Responsabilidade técnica:

- ✓ “Responsabilidade Técnica específico para área de alimentos e bebidas” – realizado nos dias 29 e 30/04/24 das 08h30 às 12h30.

3. Legislação específica da área de alimentos e bebidas:

Avaliação de 3 Consultas Públicas e/ou legislações, porém sem necessidade de manifestação:

- ✓ Projetos de Revisão ABNT ISO 8586, referente à Análise Sensorial – Seleção e treinamento de avaliadores sensoriais
- ✓ Projeto ABNT 22003-1, referente à Segurança de Alimentos – parte 1: Requisitos para organismos que fornecem auditoria e certificação de gestão de segurança de alimentos
- ✓ Projeto de Emenda 1 ABNT NBR ISO 22000, referente à Sistemas de Gestão de Segurança de Alimentos.

4. Comissões Respondem:

O grupo contribuiu com a elaboração de 3 respostas técnicas após solicitação externa (profissionais e empresas).