

Comissão Técnica de Alimentos e Bebidas - CTALI

Durante o ano de 2025 foram realizadas 11 reuniões ordinárias, para discutir temas ligados à área e desenvolver suas atividades.

Esta Comissão encerrou o ano contando com 11 membros e 1 entidade convidada (Associquim).

Coordenadora: Jacqueline Mary Gerage

Secretária: Daniele Bezerra Faria

Coordenador Geral CRQ-SP: Luciana Bragil Mamede

As principais atividades desenvolvidas em 2025 foram:

1. Aprimoramento profissional:

Planejamento e realização de 12 eventos online:

- ✓ LIVE “**Introdução ao Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC/HACCP)**” foi realizada no dia 10/02/2025.
- ✓ LIVE “**Interpretação de Legislação na Área de Alimentos**”, foi realizado nos dias 22 a 24/04/2025.
- ✓ LIVE “**Aromas da conceituação à criação! Importância estratégica para a indústria de alimentos e bebidas**”, realizado em 28/04/2025.
- ✓ LIVE “**Do pasto ao laticínio – a complexa jornada do leite**”, realizado em 12/05/2025.
- ✓ LIVE “**Entenda: legislação na área de alimentos**”, realizado em 22/05/2025.
- ✓ LIVE “**Desmistificando os alimentos: fake news versus ciência**”, realizado dia 05/06/2025.
- ✓ LIVE “**Dia Mundial da Segurança de Alimentos**”, realizado dia 12/06/2025.
- ✓ LIVE “**Microbiologia para alimentos**”, realizado em 03/07/2025.
- ✓ LIVE “**Liderança na química**”, realizado em 14/08/2025.
- ✓ LIVE “**Boas Práticas de fabricação na alimentação animal**”, realizado em 23/08/2025.
- ✓ LIVE “**Metanol em Bebidas: tudo o que você precisa saber**”, em 06/10/2025.
- ✓ LIVE “**Alergênico na indústria de alimentos: conformidade em todo o processo**”, em 09/10/2025.

Planejamento e realização de 11 cursos de aprimoramento profissional:

- ✓ CURSO: “**Básico em Boas Práticas de Fabricação de Alimentos**” foi realizado no dia 17/02/2025.
- ✓ CURSO: “**Análise Sensorial para Alimentos**” foi realizado no dia 15/03/2025.
- ✓ CURSO: “**Food Defense & Food Fraud**”, foi realizado nos dias 01 e 02/04/2025.
- ✓ CURSO: “**Análise Sensorial de Vinho**”, realizado em 05/07/2025.
- ✓ CURSO: “**Microbiologia para alimentos**”, realizado em 17/07/2025
- ✓ CURSO: “**Interpretação da norma FSSC 22000 V6**”, realizado em 23/08/2025.
- ✓ CURSO: “**Análise sensorial do café**”, realizado em 20/08/2025 (**presencial**)
- ✓ CURSO: “**Boas Práticas de Fabricação de Embalagens**”, data: 03/11/2025.
- ✓ CURSO: “**Cultura de Segurança de Alimentos**”, data: 22/10/2025.

- ✓ CURSO: “**APPCC**”, data 10 à 13/11/2025.
- ✓ CURSO: “**Como se faz: Cachaça**”, data: 29/11/2025.

2. Apoio externo:

- ✓ **ENTREVISTA:** Houve a participação da entrevista ao Estadão sobre “Como reconhecer produtos falsos no Brasil?”

3. Consulta pública:

Avaliação de 3 Consultas Públicas e/ou legislações:

- Bacon. barreiras tecnológicas. alteração;
- Regulamento técnico. aditivos. alimentação animal;
- Requisitos e controles dos programas permanentes de boas práticas de fabricação e dos processos de importação e exportação de bebidas.

Não houve manifestação.

4. Comissões Respondem:

O grupo contribuiu com a elaboração de 4 respostas técnicas após solicitação externa (profissionais e empresas).

5. Discussões Técnicas:

A CTALI discutiu diversos assuntos técnicos relacionados à área de alimentos e bebidas durante as reuniões ordinárias.