

## COMISSÃO DE TRABALHO, DE ADMINISTRAÇÃO E SERVIÇO PÚBLICO

### PROJETO DE LEI N.º 2.079, DE 2011.

“Regulamenta o exercício da atividade de gastrólogo e autoriza a criação do Conselho Federal e dos Conselhos Regionais de Gastronomia.”

**Autor:** Deputado MAURÍCIO QUINTELLA LESSA

**Relator:** Deputado SEBASTIÃO BALACHAR ROCHA

## I - RELATÓRIO

O presente Projeto de Lei define “Gastrólogo” como o profissional que “possui conhecimentos teóricos e habilidades práticas necessárias para desenvolver as suas iguarias”; estabelece os requisitos necessários para o exercício da atividade da gastronomia; define suas atribuições; assegura-lhe piso salarial e jornada de trabalho e, finalmente, autoriza a criação do Conselho Federal e dos Conselhos Regionais de Gastronomia.

O Nobre Proponente argumenta ser imprescindível a regulamentação da gastronomia para que os pratos tipicamente brasileiros possam ser preservados e promovidos “no seio da cozinha mundial”.

Não foram apresentadas Emendas no prazo regimental.

É o relatório.

\*DF3E924435\*

DF3E924435

## II - VOTO DO RELATOR

Somos favoráveis ao Projeto, como forma de incentivar a atividade profissional desse segmento de mão de obra que, de fato, vem crescendo e assumindo relevo não apenas em nossa economia doméstica, mas no cenário mundial.

Particularmente em nosso país, não resta dúvida que a diversidade cultural e a riqueza de nossa culinária constituem uma importante fonte de abastecimento para incrementar nossa indústria turística e, como numa engrenagem simbiótica, gerar emprego e desenvolvimento.

A regulamentação da atividade poderá propiciar maior visibilidade ao exercício da atividade profissional da Gastronomia, conferindo-lhe, pois, maior espaço no mercado de trabalho.

O Projeto, todavia, necessita de alguns reparos técnicos.

O Art. 6º, por exemplo, é desprovido de conteúdo normativo, pois direitos trabalhistas como de pisos salariais profissionais e de jornadas de trabalho de categorias sempre podem ser estabelecidos por meio de negociação coletiva, respeitadas as disposições constitucionais e legais mínimas. O que não é proibido independe de previsão legal, portanto.

Quanto à criação de Conselhos, como órgãos integrantes da administração pública, em face de sua natureza jurídica autárquica já declarada pelo Supremo Tribunal Federal, a matéria padece de vício de iniciativa, nos termos do Art. 61, § 1º, alínea “e”, da Constituição Federal, que atribui, no caso, competência privativa ao Presidente da República.

Somos, pois, pela aprovação do Projeto de Lei n.º 2.079/2011, na forma do Substitutivo apresentado em anexo.

Sala da Comissão, em                      de                      de 2013.

Deputado SEBASTIÃO BALA ROCHA

Relator

**COMISSÃO DE TRABALHO, DE ADMINISTRAÇÃO E SERVIÇO PÚBLICO**

**PROJETO DE LEI N.º 2.079, DE 2011.**

Regulamenta o exercício da  
Gastronomia como atividade profissional.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º O exercício da Gastronomia como atividade profissional é regulamentado pela presente lei.

Art. 2º São condições para o exercício da atividade de:

I – Gastrônomo:

- a) possuir diploma de Bacharel, expedido por curso regular de ensino superior em Gastronomia, oficialmente reconhecido; ou
- b) possuir diploma de Bacharelado, expedido por curso no exterior, equivalente ao ministrado no Brasil, nos termos da alínea “a” do inciso I deste artigo, revalidado pelo Ministério da Educação;

II – Tecnólogo em Gastronomia:

- a) possuir diploma de Tecnólogo, expedido por curso de Tecnologia em Gastronomia ou curso regular de

**\*DF3E924435\***

**DF3E924435**

ensino superior em Gastronomia, oficialmente reconhecido; ou

- b) possuir diploma de Tecnólogo, expedido por curso no exterior, equivalente ao ministrado no Brasil, nos termos da alínea “a” do inciso II deste artigo, revalidado pelo Ministério da Educação.

Parágrafo Único. Excecuam-se das exigências contidas neste artigo os que venham exercendo, sem interrupção, por mais de quatro anos, contados até a data de publicação desta lei, as atividades concernentes aos profissionais referidos nos incisos I e II deste artigo e que possuam graduação de nível superior.

Art. 3º Constitui atribuição do:

I – Gastrônomo:

- a) capacitar funcionários de serviços de alimentação e de bebidas para as atividades de manipulação, conservação e preparação dos alimentos;
- b) desempenhar a função de responsável técnico nos serviços de gastronomia, alimentos & bebidas;
- c) desempenhar funções e coordenar ações em sistemas de qualidade;
- d) planejar apresentação e preparações de serviços de cardápios, observando todas as etapas da produção de alimentos, considerando os aspectos gerenciais de custos e planejamento;
- e) gerenciar setores de alimentos e bebidas em serviços de gastronomia e similares;
- f) atuar em equipes multiprofissionais de segurança alimentar e sanitária, visando à promoção das ações em gastronomia em âmbito local, regional e nacional;
- g) realizar intervenções na área de alimentação, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade e consumo dos

**\*DF3E924435\***

**DF3E924435**

alimentos pelo indivíduo e pela população;

- h) atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, implantar, supervisionar, programar, executar e avaliar atividades nas áreas de gastronomia, alimentos e bebidas;
- i) desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria nas áreas de gastronomia, alimentos e bebidas;
- j) planejar, orientar, supervisionar, coordenar, executar e avaliar processos e projetos nas áreas de gestão de marketing de alimentação e de viabilidade econômico-financeira;
- k) prestar assessoria e consultoria a instituições governamentais e não governamentais sobre temas e problemáticas relacionadas à gastronomia, alimentos e bebidas;
- l) desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização humana em escala artesanal e industrial;
- m) desempenhar funções e coordenar ações nos serviços de alimentação dos meios de transporte;
- n) atuar na área de desenho da arte culinária;
- o) contribuir para as definições de ações em segurança alimentar;
- p) realizar e coordenar pesquisas acerca da produção gastronômica e suas interações com outras ciências;
- q) promover e organizar eventos relacionados à alimentação e ao alimento;
- r) gerenciar e exercer as funções inerentes às brigadas de salão, bar e cozinha e planejar as rotinas de trabalho nessas áreas;
- s) trabalhar em ações de turismo e hospitalidade relacionadas ao serviço de gastronomia, alimentos e bebidas;

**\*DF3E924435\***

**DF3E924435**

- t) trabalhar no ensino das matérias profissionais dos cursos técnicos e de graduação em Gastronomia.

## II – Tecnólogo em Gastronomia:

- a) capacitar funcionários de serviços de alimentação e de estabelecimentos de gastronomia, alimentos & bebidas para as atividades de manipulação, conservação e preparação dos alimentos;
- b) gerenciar e exercer as funções inerentes às brigadas de salão, bar e cozinha, e planejar as rotinas de trabalho nessas áreas;
- c) promover a pesquisa, a divulgação e o desenvolvimento dos pratos e dos produtos gastronômicos;
- d) planejar a apresentação e preparações de serviços de cardápios, observando todas as etapas da produção de alimentos e considerando os aspectos gerenciais de custos e planejamento;
- e) desempenhar funções e coordenar ações nos serviços de alimentação dos meios de transporte;
- f) promover e organizar eventos gastronômicos;
- g) trabalhar em ações de turismo e hospitalidade relacionadas ao serviço de gastronomia, alimentos e bebidas;
- h) desenvolver atividades de auditoria, assessoria e consultoria nas áreas de gastronomia, alimentos e bebidas, dentro das limitações de sua formação;
- i) planejar, orientar, supervisionar, coordenar, executar e avaliar processos e projetos nas áreas de gestão de *marketing* de alimentação e de viabilidade econômico-financeira dentro das limitações de sua formação;
- j) atuar como crítico gastronômico e na área de desenho da arte culinária;

\*DF3E924435\*

DF3E924435

k) trabalhar no ensino das matérias profissionais dos cursos técnicos e de graduação em Gastronomia.

Art. 4º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Sala da Comissão, em            de            de 2013.

Deputado SEBASTIÃO BALA ROCHA  
Relator

2013\_11339

**\*DF3E924435\***  
DF3E924435