



COMISSÃO DE TRABALHO, DE ADMINISTRAÇÃO E SERVIÇO PÚBLICO

**SUBSTITUTIVO ADOTADO PELA CTASP AO
PROJETO DE LEI Nº 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 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. Excetuam-se as 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 possuem 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 a funções e coordenar ações em sistemas de qualidade;
- d) Planejar apresentação e preparações de sérios de cardápios, observando todas as etapas da produção de alimentos, considerando os aspectos gerenciais de custo 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 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;



CÂMARA DOS DEPUTADOS

- j) Planejar, orientar, supervisionar, coordenar, executar e avaliar processos 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 escola artesanal e industrial;
- m) Desempenhar funções e coordenar ações nos serviços de alimentação dos meios e 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;
- 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 a funções inerentes às brigadas de salão, bar e cozinha, e planejar as rotinas de trabalho nessas áreas;



CÂMARA DOS DEPUTADOS

- c) Promover a pesquisa, a divulgação e o desenvolvimento dos pratos e dos produtos gastronômicos;
- d) Planejar a apresentação e preparações e 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 e 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;
- 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, 19 de agosto de 2015.

Deputado BENJAMIN MARANHÃO
Presidente