



CÂMARA DOS DEPUTADOS

**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.



## CÂMARA DOS DEPUTADOS

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 as 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