



**CÂMARA DOS DEPUTADOS**

## **PROJETO DE LEI N.º 2.079-A, DE 2011** **(Do Sr. Maurício Quintella Lessa)**

Regulamenta o exercício da atividade de gastrólogo e autoriza a criação do Conselho Federal e dos Conselhos Regionais de Gastronomia; tendo parecer da Comissão de Trabalho, de Administração e Serviço Público, pela aprovação, com substitutivo (relator: DEP. LUCAS VERGILIO).

### **DESPACHO:**

ÀS COMISSÕES DE:

TRABALHO, DE ADMINISTRAÇÃO E SERVIÇO PÚBLICO E  
CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA E DE CIDADANIA (ART. 54 RICD)

### **APRECIACÃO:**

Proposição Sujeita à Apreciação Conclusiva pelas Comissões - Art. 24 II

## **S U M Á R I O**

I - Projeto inicial

II - Na Comissão de Trabalho, de Administração e Serviço Público:

- Parecer do relator
- Substitutivo oferecido pelo relator
- Parecer da Comissão
- Substitutivo adotado pela Comissão

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Esta lei regulamenta a profissão e as atribuições do gastrólogo, estabelece os requisitos para o exercício da atividade profissional e determina o registro em órgão competente.

Art. 2º É livre o exercício da atividade profissional, desde que atendidas as qualificações e exigências estabelecidas nesta lei.

Art. 3º Para os fins desta lei considera-se gastrólogo aquele que possui conhecimentos teóricos e habilidades práticas necessárias para desenvolver as suas iguarias.

Art. 4º São requisitos para o exercício da atividade de gastrólogo:

I- ter certificado de conclusão de curso superior de tecnologia ou bacharelado em gastronomia, emitido por instituições de ensino superior brasileiras, devidamente reconhecido pelo Ministério da Educação;

II – ter registro profissional de gastronomia no órgão competente.

Art. 5º São atribuições do gastrólogo:

I – receber os alimentos e acondicioná-los dentro das normas de higiene;

II – cuidar e controlar a limpeza da cozinha e da despensa antes, durante e depois dos serviços;

III – conhecer o funcionamento dos diversos utensílios presentes numa cozinha;

IV – preparar os diversos pratos e cuidar da sua apresentação, seja em porções individuais, seja em porções maiores;

V – gerenciar uma relação de venda com o cliente;

VI – confeccionar um cardápio;

VII – fazer as porções dos diversos pratos;

VIII – utilizar os instrumentos típicos de um banco de gastronomia (fatiador, balança etc.);

IX - orientar acerca do controle de qualidade e produção de alimentos;

X - promover a pesquisa, a divulgação e o desenvolvimento dos pratos e produtos gastronômicos brasileiros;

XI – observar as normas de vigilância sanitária estabelecidas pelos órgãos públicos federais;

XII – prestar atividades de consultoria para bares, lanchonetes, supermercados, restaurantes, hotéis, e afins;

Art. 6º São assegurados ao gastrólogo:

I – piso salarial profissional fixado em instrumento normativo de trabalho;

II – jornada de trabalho compatível com a especificidade e complexidade da função.

Art. 7º Fica autorizada a criação do Conselho Federal e dos Conselhos Regionais de Gastronomia.

Art. 8º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

### **Justificação**

Como o patrimônio cultural, a nossa gastronomia deve ser encarada, cada vez mais, como um importante fator de atração de fluxos turísticos.

Está mais do que provado que, quando visitam o nosso País, uma das imagens mais positivas que os turistas levam relacionar-se à qualidade, riqueza e diversidade de nossa cozinha.

As características marcantes da gastronomia brasileira, que queremos ver preservadas, naquilo que elas tem de mais genuíno, e nos produtos mais tradicionais que lhe servem de base, tornam-se únicas, no seio da cozinha mundial.

Sabemos que este lugar já é seu por direito, mas para que se torne efetivo aos olhos de todos, é imprescindível que a gastronomia seja regulamentada. É necessário dar-lhe a devida relevância para que possamos também preservar e promover os pratos tipicamente brasileiros.

Por outro lado, não é demais enfatizar que a gastronomia ocupa um lugar privilegiado também na nutrição saudável que obrigatoriamente deve estar integrada aos princípios práticos da gastronomia, principalmente os relacionados ao sabor, para que as dietas calculadas e prescritas sejam bem aceitas pelas pessoas, possibilitando-lhes cultivar o saber de nutrir o paladar, o prazer gustativo e não fazendo cumprir uma penitência.

Feitas essas considerações, submetemos à apreciação de nossos pares a presente proposição, esperando que as motivações justificadoras façam merecer manifestação favorável desta Casa.

Sala das Sessões, em 23 de agosto de 2011.

Deputado MAURÍCIO QUINTELLA LESSA

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

### **I – RELATÓRIO**

O presente Projeto de Lei define “Gastrólogo” como o profissional que “possui conhecimentos teóricos e habilidades práticas necessárias para desenvolver as duas 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.

## **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, os 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 nº 2.079/2011, na forma do Substitutivo apresentado em anexo.

Sala da Comissão, em 16 de julho de 2015.

Deputado **LUCAS VERGÍLIO**

Relator

### **SUBSTITUTIVO 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 as funções e coordenar ações em sistemas de qualidade;
- d) Planejar apresentação e preparações de pratos 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;
- 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;
- 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 em 16 de julho de 2015

Deputado **LUCAS VERGÍLIO**  
Relator

### **III - PARECER DA COMISSÃO**

A Comissão de Trabalho, de Administração e Serviço Público, em reunião ordinária realizada hoje, aprovou unanimemente, com substitutivo, o Projeto de Lei nº 2.079/2011, nos termos do Parecer do Relator, Deputado Lucas Vergilio.

Estiveram presentes os Senhores Deputados:

Benjamin Maranhão - Presidente, Aureo e Silvio Costa - Vice-Presidentes, Ademir Camilo, André Figueiredo, Augusto Coutinho, Daniel Almeida, Daniel Vilela, Erika Kokay, Flávia Morais, Genecias Noronha, Gorete Pereira, Leonardo Monteiro, Luiz Carlos Busato, Luiz Carlos Ramos, Roberto Sales,

Vicentinho, Walney Rocha, Adilton Sachetti, Alexandre Baldy, Geovania de Sá, Jozi Rocha, Lucas Vergilio, Ricardo Barros e Roney Nemer.

Sala da Comissão, em 19 de agosto de 2015.

Deputado BENJAMIN MARANHÃO  
Presidente

**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. Excetuem-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 as funções e coordenar ações em sistemas de qualidade;
- d) Planejar apresentação e preparações de pratos 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;
- 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;
- 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

<b>FIM DO DOCUMENTO</b>
-------------------------