



CÂMARA DOS DEPUTADOS

PROJETO DE LEI N.º 6.129, DE 2025

(Da Sra. Helena Lima)

Regulamenta a profissão de Gastrônomo e dá outras providências.

DESPACHO:

APENSE-SE À(AO) PL 3736/2019.

APRECIÇÃO:

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

PUBLICAÇÃO INICIAL

Art. 137, caput - RICD



PROJETO DE LEI Nº , DE 2025

(Da Sra. HELENA LIMA)

Regulamenta a profissão de
Gastrônomo e dá outras providências.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Esta Lei regulamenta o exercício da profissão de Gastrônomo em todo o território nacional.

Art. 2º Para os fins desta Lei, considera-se Gastrônomo o profissional que atua no planejamento, organização e execução de processos culinários em cozinhas profissionais, desenvolvendo cardápios, coordenando equipes, aplicando técnicas de preparo de alimentos e promovendo práticas de cultura e identidade gastronômica.

Art. 3º Constituem áreas de atuação do Gastrônomo, entre outras:

I - planejamento, criação e avaliação de cardápios e preparações culinárias;

II - organização e gestão de cozinhas profissionais e de suas rotinas de trabalho;

III - acompanhamento e supervisão de processos culinários em serviços de alimentação;

IV - desenvolvimento e aprimoramento de produtos e técnicas culinárias; e

V – consultoria em serviços de alimentação, turismo e eventos.

Art. 4º O disposto nesta Lei não afasta as competências previstas em legislação própria para outras profissões regulamentadas.





Parágrafo único. Competem, nos termos da legislação específica:

- I – ao nutricionista, a prescrição de dietas e planos alimentares;
- II – aos órgãos de vigilância sanitária, a inspeção e a fiscalização sanitária de alimentos; e
- III – aos profissionais legalmente habilitados, a realização de análises laboratoriais de alimentos e de seus componentes.

Art. 5º O exercício das atividades de Gastrônomo não dispensa o cumprimento das normas sanitárias, ambientais e de segurança aplicáveis ao setor de alimentação.

Art. 6º O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de 180 (cento e oitenta) dias, contado da data de sua publicação.

Art. 7º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

Os profissionais da Gastronomia desempenham papel relevante na cadeia alimentar brasileira, atuando na criação de cardápios, na gestão de cozinhas, na organização de equipes, na padronização de processos culinários e na promoção da cultura alimentar em restaurantes, hotéis, escolas, hospitais, eventos e serviços públicos. Seu trabalho envolve não apenas o preparo de alimentos, mas também planejamento, pesquisa, sustentabilidade e diálogo com tradições regionais e identidades culturais.

A importância dessa atuação se reflete diretamente na dimensão econômica do setor. **O setor de alimentação fora do lar, no qual a atuação do Gastrônomo é central, movimenta cerca de R\$ 250 bilhões por ano no Brasil, segundo dados da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel)¹.**

¹ Fonte: Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel), “Cinco chefs de cozinha brasileiros estão entre os melhores do mundo”, disponível em: <https://www.gov.br/turismo/pt-br/assuntos/noticias/cinco-chefes-de-cozinha-brasileiros-estao-entre-os->





Trata-se, portanto, de segmento com impacto relevante na economia, na geração de empregos e no fortalecimento do turismo nacional, beneficiando diretamente micro e pequenos empreendedores e valorizando expressões culturais e regionais.

Apesar dessa atuação ampla e reconhecida na prática, o Gastrônomo ainda não possui uma referência legal clara sobre suas atribuições, sua área de atuação e os requisitos mínimos para o reconhecimento profissional. A ausência dessa definição gera incertezas para empregadores e trabalhadores, afeta a formulação de editais de concursos públicos e dificulta a organização de equipes técnicas em programas de alimentação social, merenda escolar, turismo e patrimônio gastronômico.

É nesse contexto que se apresenta o presente Projeto de Lei.

O Projeto reconhece o Gastrônomo como profissional com formação superior ou experiência comprovada. Define, ainda, as atividades relacionadas à sua prática, como o planejamento de cardápios, a gestão de equipes e a organização de processos culinários. Ao mesmo tempo, para evitar conflitos com profissões já regulamentadas, o texto resguarda expressamente as atribuições de outras categorias, como os nutricionistas, e reafirma o cumprimento das normas sanitárias.

Trata-se, portanto, de medida equilibrada, que valoriza o trabalho técnico já existente, confere segurança jurídica e aprimora a oferta de serviços de alimentação ao público, **sem restringir o livre exercício profissional**.

Diante do exposto, conclamo as Senhoras e os Senhores Parlamentares a apoiar a aprovação do presente Projeto de Lei.

Sala das Sessões, em de de 2025.

melhores-do-mundo?utm_source=chatgpt.com. Acesso em 10 nov 2025.

Câmara dos Deputados | Anexo III – Gabinete 191 | CEP 70160-900 - Brasília, DF

Tel (61) 3215-5191 | dep.helenalima.camara.leg.br

Para verificar a assinatura, acesse <https://infoleg-autenticidade-assinatura.camara.leg.br/CD252824151300>
Assinado eletronicamente pelo(a) Dep. Helena Lima



* C D 2 5 2 8 2 4 1 5 1 3 0 0 *



CÂMARA DOS DEPUTADOS
Gabinete da Deputada Helena Lima MDB/RR

Deputada HELENA LIMA

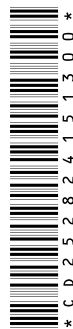
Apresentação: 03/12/2025 10:56:32.597 - Mesa

PL n.6129/2025



Câmara dos Deputados | Anexo III – Gabinete 191 | CEP 70160-900 - Brasília, DF
Tel (61) 3215-5191 | dep.helenalima.camara.leg.br

Para verificar a assinatura, acesse <https://infoleg-autenticidade-assinatura.camara.leg.br/CD252824151300>
Assinado eletronicamente pelo(a) Dep. Helena Lima



FIM DO DOCUMENTO