

COMISSÃO DE CULTURA

PROJETO DE LEI Nº 458, DE 2026

Regula o exercício das profissões de chefe de cozinha.

Autor: Deputado DOMINGOS NETO

Relator: Deputado CASTRO NETO

I - RELATÓRIO

O Projeto de Lei nº 458, de 2026, de autoria do nobre Deputado Domingos Neto, visa regulamentar o exercício das profissões de chefe de cozinha em todo o território nacional, estabelecendo competências técnicas, gerenciais e éticas relacionadas à atividade gastronômica.

A tramitação dá-se conforme o art. 24, inciso II, do Regimento Interno da Câmara dos Deputados (RICD), sendo conclusiva a apreciação do mérito pela Comissão de Cultura (CCult). Cabe, ainda, à Comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania (CCJC) examinar a constitucionalidade, a juridicidade e a técnica legislativa, nos termos do art. 54, do RICD. O rito de tramitação é ordinário, conforme preceitua o art. 151, III, do RICD.

Transcorrido o prazo regimental em 22/04/2026, o projeto não recebeu emendas no âmbito desta Comissão.

É o Relatório.



II - VOTO DO RELATOR

O Projeto de Lei nº 458, de 2026, revela-se meritório sob a ótica desta Comissão de Cultura, sobretudo por reconhecer a gastronomia como manifestação cultural relevante e instrumento de valorização da identidade brasileira.

A Constituição Federal, em seu art. 215, estabelece que o Estado garantirá a todos o pleno exercício dos direitos culturais e apoiará e incentivará a valorização e a difusão das manifestações culturais brasileiras. Nesse contexto, a gastronomia transcende a dimensão estritamente econômica, constituindo patrimônio imaterial que expressa tradições regionais, saberes populares, modos de vida e referências identitárias do povo brasileiro.

O Brasil possui uma das culinárias mais ricas e diversificadas do mundo, fruto da contribuição de diferentes matrizes culturais — indígenas, africanas, europeias e regionais — que formam um patrimônio cultural de grande relevância social e turística. A valorização dos profissionais responsáveis pela preservação, inovação e difusão dessa cultura alimentar representa medida compatível com os objetivos constitucionais de promoção da cultura nacional.

A regulamentação da atividade de chefe de cozinha também contribui para o fortalecimento da economia criativa, setor estratégico para geração de emprego, renda e desenvolvimento regional. O turismo gastronômico, em especial, vem se consolidando como importante vetor de desenvolvimento econômico e promoção cultural, ampliando a visibilidade das tradições culinárias brasileiras no cenário internacional.

Destaca-se, ainda, o mérito da proposição ao incentivar práticas sustentáveis e éticas no setor gastronômico, promovendo a valorização de produtores locais, a redução do desperdício de alimentos e a rastreabilidade dos insumos utilizados na cadeia produtiva. Tais medidas dialogam diretamente com as modernas políticas de sustentabilidade cultural e desenvolvimento responsável.



Da mesma forma, merece reconhecimento a previsão de proteção à autoria intelectual de receitas e menus inéditos, medida que reforça o caráter criativo e artístico da gastronomia contemporânea e valoriza os profissionais que contribuem para a inovação culinária brasileira.

Importante salientar, ainda, que o projeto preserva o exercício profissional daqueles que já atuam na área, respeitando a experiência prática acumulada pelos profissionais do setor e evitando prejuízos à continuidade das atividades econômicas e culturais já consolidadas.

Diante do exposto, no âmbito da competência desta Comissão de Cultura, votamos pela aprovação do Projeto de Lei nº 458, de 2026.

Sala da Comissão, em de de 2026.

Deputado CASTRO NETO
Relator

