



PROJETO DE LEI

Reconhece a relevância social, cultural e econômica das atividades exercidas por profissionais de cozinha, no âmbito do Estado de Santa Catarina.

Art. 1º Fica reconhecida, no âmbito do Estado de Santa Catarina, a relevância social, cultural e econômica das atividades exercidas por cozinheiras, cozinheiros, gastrônomas, gastrônomos, chefs, assistentes e auxiliares e demais profissionais de cozinha, nos termos desta Lei.

Parágrafo Único. Para os fins desta Lei, compreende-se como profissionais de cozinha os trabalhadores e trabalhadoras que, de forma individual ou coletiva, atuam na elaboração, organização, preparo, conservação e finalização de alimentos, respeitando os princípios da segurança alimentar, da sustentabilidade e da valorização da cultura alimentar local.

Art. 2º O reconhecimento disposto nesta Lei tem por objetivo:

I – valorizar a cultura alimentar catarinense e os saberes tradicionais associados à gastronomia;

II – promover a dignidade do trabalho dos profissionais de cozinha e a melhoria de suas condições de exercício profissional;

III – incentivar políticas públicas estaduais voltadas à formação, qualificação e valorização desses profissionais;

IV – reconhecer a importância da gastronomia como patrimônio imaterial e vetor de desenvolvimento econômico, social, turístico e ambiental;

V – valorizar ações de profissionais no desenvolvimento e consolidação de iniciativas sociais, como mutirões e sozinhas comunitárias e solidárias para a promoção da soberania e segurança alimentar e nutricional;

VI – apoiar iniciativas que promovam sistemas alimentares sustentáveis e saudáveis, baseados nos seguintes princípios:

a) alimentos bons: frescos, saborosos, sazonais e que respeitem as tradições alimentares e culturais;

b) alimentos limpos: produzidos com métodos que respeitem o meio ambiente, a biodiversidade, o bem-estar animal e a saúde das pessoas;

c) alimentos justos: com condições de trabalho dignas, remuneração adequada e valorização de saberes e práticas de todas as pessoas envolvidas na cadeia alimentar.

Art. 3º As disposições desta Lei não implicam em regulamentação profissional ou restrição ao livre exercício da profissão, nos termos do art. 5º, XIII, da Constituição Federal.

Art. 4º O Poder Público poderá, observada a legislação vigente:

I – incluir os profissionais de cozinha em programas e ações de fomento à economia criativa, soberania e segurança alimentar e nutricional, agricultura familiar, turismo, educação alimentar e saúde pública;

II – apoiar ações formativas voltadas à capacitação técnica e valorização cultural desses profissionais;

III – promover o reconhecimento dos saberes tradicionais e da diversidade cultural alimentar presentes no território catarinense.

Art. 5º Esta lei entre em vigor a partir da data de sua publicação.

Sala da Sessões,

Deputado Marcos José de Abreu - Marquito

## JUSTIFICAÇÃO

A presente proposição reconhece a importância social, econômica e cultural das atividades exercidas por profissionais da cozinha, como cozinheiras, cozinheiros, chefs, gastrônomas e gastrônomos no Estado de Santa Catarina. Esses profissionais são essenciais à garantia da segurança alimentar, à valorização dos saberes tradicionais e à preservação da diversidade cultural e gastronômica catarinense.

Sua valorização não é apenas simbólica. Trata-se também de reconhecer o papel fundamental que desempenham para a economia catarinense, especialmente nos setores da turismo, agricultura familiar, pesca artesanal e economia criativa. A gastronomia regional é, cada vez mais, um dos principais atrativos turísticos do Estado, associada a eventos culturais, rotas temáticas e festivais gastronômicos que movimentam economias locais e reforçam a identidade dos territórios.

Produtos como o pinhão da araucária, os frutos do mar da região costeira, os queijos artesanais da serra, os vinhos e cervejas artesanais, os pratos à base de carne suína no Oeste, entre muitos outros, compõem um patrimônio alimentar diverso, enraizado nas culturas indígenas, afro-brasileiras, caboclas e de imigração europeia. Tal diversidade constitui capital cultural e econômico que deve ser protegido e estimulado.

O reconhecimento formal das profissões de cozinha, nos termos desta lei, abre caminhos para políticas públicas de qualificação, valorização profissional e inclusão desses trabalhadores e trabalhadoras em programas de desenvolvimento sustentável, segurança alimentar, saúde pública e turismo regional. Além disso, o texto propõe incorporar princípios internacionalmente reconhecidos por movimentos como o Slow Food, que defende um sistema alimentar bom, limpo e justo — centrado no cuidado com o alimento, as pessoas e o planeta.

Importa ressaltar que a presente iniciativa respeita os limites da competência estadual e parlamentar, conforme os arts. 23, 24 e 30 da Constituição Federal e os arts. 4º, 7º e 71 da Constituição do Estado de Santa Catarina. A proposta não regulamenta profissões nem impõe restrições ao seu exercício, conforme garantido pelo art. 5º, inciso XIII, da Constituição da República, mas apenas reconhece e valoriza uma atividade de indiscutível interesse público e social.

Por todos esses motivos, solicito o apoio dos nobres pares para aprovação deste projeto.



ELEGIS  
Sistema de Processo  
Legislativo Eletrônico

Documento assinado eletronicamente por **Marcos José de Abreu**, em 05/08/2025, às 16:48.

---