



## AUTÓGRAFO DO PROJETO DE LEI Nº 549/2025

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

A Assembleia Legislativa do Estado de Santa Catarina,

### DECRETA:

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 as trabalhadoras que, de forma individual ou coletiva, atuam na elaboração, na organização, no preparo, na conservação e na finalização de alimentos, respeitando os princípios da segurança alimentar, da sustentabilidade e da valorização da cultura alimentar local.

Art. 2º O reconhecimento de que trata esta Lei tem por objetivos:

I – a valorização da cultura alimentar catarinense e dos saberes tradicionais associados à gastronomia;

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

III – o incentivo às políticas públicas estaduais voltadas à formação, qualificação e valorização dos profissionais de cozinha;

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

V – a valorização das ações de profissionais de cozinha no desenvolvimento e na consolidação de iniciativas sociais, como mutirões e cozinhas comunitárias e solidárias para a promoção da soberania e da segurança alimentar e nutricional;

VI – o apoio, por meio de políticas públicas, programas, ações de fomento e critérios de contratação e aquisição de alimentos, às iniciativas que promovam sistemas alimentares sustentáveis e saudáveis, baseados nos seguintes princípios de produção:

a) alimentos bons: aqueles predominantemente *in natura* ou minimamente processados, frescos, sazonais, saborosos, que respeitem as tradições alimentares e culturais e contribuam para a promoção da saúde;

b) alimentos limpos: aqueles produzidos por métodos que respeitem o meio ambiente, a biodiversidade, o bem-estar animal, os recursos naturais e a saúde de trabalhadores e consumidores, com uso responsável de insumos e redução de desperdícios; e

c) alimentos justos: aqueles elaborados em condições de trabalho dignas, com remuneração adequada, igualdade de oportunidades, respeito à legislação trabalhista e valorização dos saberes, práticas e culturas de todas as pessoas envolvidas nas diferentes etapas da cadeia alimentar.

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

Art. 4º O Poder Público, observada a legislação vigente, promoverá as seguintes ações:

I – incluir os profissionais de cozinha em programas e ações de fomento à economia criativa, soberania e segurança alimentar e nutricional, agricultura familiar, ao turismo, à 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 entra em vigor na data de sua publicação.

PALÁCIO BARRIGA VERDE, em Florianópolis, 13 de julho de 2026.

Deputado **JULIO GARCIA**  
Presidente



**ELEGIS**  
Sistema de Processo  
Legislativo Eletrônico

Documento assinado eletronicamente por **Julio César Garcia**,  
em 13/07/2026, às 16:17.

---



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**GABINETE DO GOVERNADOR**

**DESPACHO**

Autos do processo nº SCC 12198/2026  
Autógrafo do PL nº 549/2025

Sanciono o autógrafo do Projeto de Lei nº 549/2025, que “Reconhece a relevância social, cultural e econômica das atividades exercidas por profissionais de cozinha no âmbito do Estado de Santa Catarina”.

Florianópolis, 23 de julho de 2026.

**JORGINHO MELLO**  
Governador do Estado



## Assinaturas do documento



Código para verificação: **XY545JX8**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



**JORGINHO DOS SANTOS MELLO** (CPF: 250.XXX.199-XX) em 23/07/2026 às 16:45:47

Emitido por: "SGP-e", emitido em 14/04/2023 - 11:54:30 e válido até 14/04/2123 - 11:54:30.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0NDXzEwMDY4XzAwMDEyMTk4XzEyMjAyXzlwMjZfWFk1NDVKWDg=> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SCC 00012198/2026** e o código **XY545JX8** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.



LEI Nº 20.025, DE 23 DE JULHO DE 2026

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

**O GOVERNADOR DO ESTADO DE SANTA CATARINA**

Faço saber a todos os habitantes deste Estado que a Assembleia Legislativa decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

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 as trabalhadoras que, de forma individual ou coletiva, atuam na elaboração, na organização, no preparo, na conservação e na finalização de alimentos, respeitando os princípios da segurança alimentar, da sustentabilidade e da valorização da cultura alimentar local.

Art. 2º O reconhecimento de que trata esta Lei tem por objetivos:

I – a valorização da cultura alimentar catarinense e dos saberes tradicionais associados à gastronomia;

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

III – o incentivo às políticas públicas estaduais voltadas à formação, qualificação e valorização dos profissionais de cozinha;

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

V – a valorização das ações de profissionais de cozinha no desenvolvimento e na consolidação de iniciativas sociais, como mutirões e cozinhas comunitárias e solidárias para a promoção da soberania e da segurança alimentar e nutricional;

VI – o apoio, por meio de políticas públicas, programas, ações de fomento e critérios de contratação e aquisição de alimentos, às iniciativas que promovam sistemas alimentares sustentáveis e saudáveis, baseados nos seguintes princípios de produção:

a) alimentos bons: aqueles predominantemente *in natura* ou minimamente processados, frescos, sazonais, saborosos, que respeitem as tradições alimentares e culturais e contribuam para a promoção da saúde;



## ESTADO DE SANTA CATARINA

b) alimentos limpos: aqueles produzidos por métodos que respeitem o meio ambiente, a biodiversidade, o bem-estar animal, os recursos naturais e a saúde de trabalhadores e consumidores, com uso responsável de insumos e redução de desperdícios; e

c) alimentos justos: aqueles elaborados em condições de trabalho dignas, com remuneração adequada, igualdade de oportunidades, respeito à legislação trabalhista e valorização dos saberes, práticas e culturas de todas as pessoas envolvidas nas diferentes etapas da cadeia alimentar.

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

Art. 4º O Poder Público, observada a legislação vigente, promoverá as seguintes ações:

I – incluir os profissionais de cozinha em programas e ações de fomento à economia criativa, soberania e segurança alimentar e nutricional, agricultura familiar, ao turismo, à 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 entra em vigor na data de sua publicação.

Florianópolis, 23 de julho de 2026.

**JORGINHO MELLO**  
Governador do Estado



## Assinaturas do documento



Código para verificação: **C6F2S8K7**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



**JORGINHO DOS SANTOS MELLO** (CPF: 250.XXX.199-XX) em 23/07/2026 às 16:45:47

Emitido por: "SGP-e", emitido em 14/04/2023 - 11:54:30 e válido até 14/04/2123 - 11:54:30.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0NDXzEwMDY4XzAwMDEyMTk4XzEyMjAyXzlwMjZfQzZGMIM4Szc=> ou o site

<https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SCC 00012198/2026** e o código **C6F2S8K7** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**GABINETE DO GOVERNADOR**

**MENSAGEM Nº 2016**

EXCELENTÍSSIMO SENHOR PRESIDENTE, SENHORAS  
DEPUTADAS E SENHORES DEPUTADOS DA ASSEMBLEIA  
LEGISLATIVA DO ESTADO

Tenho a honra de comunicar que sancionei o autógrafo do projeto de lei que “Reconhece a relevância social, cultural e econômica das atividades exercidas por profissionais de cozinha no âmbito do Estado de Santa Catarina”.

Para arquivo da Assembleia Legislativa, restituo, nesta oportunidade, cópia do autógrafo do texto que se converteu na Lei nº 20.025.

Florianópolis, 23 de julho de 2026.

**JORGINHO MELLO**  
Governador do Estado



## Assinaturas do documento



Código para verificação: **E3PU548Z**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



**JORGINHO DOS SANTOS MELLO** (CPF: 250.XXX.199-XX) em 23/07/2026 às 16:45:47

Emitido por: "SGP-e", emitido em 14/04/2023 - 11:54:30 e válido até 14/04/2123 - 11:54:30.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0NDXzEwMDY4XzAwMDEyMTk4XzEyMjAyXzlwMjZfRTNQVTU0OFO=> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SCC 00012198/2026** e o código **E3PU548Z** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL**

Ofício nº 1243/SCC-DIAL-GEMAT

Florianópolis, 23 de julho de 2026.

Referência: Mensagem nº 2016

Senhora 1ª Secretária,

Encaminho a essa Secretaria a mensagem do senhor Governador do Estado, acima referenciada, pela qual restitui cópia de autógrafo sancionado e da respectiva Lei.

Atenciosamente,

**Henrique de Freitas Junqueira**  
Secretário de Estado da Casa Civil, designado

Senhora  
**DEPUTADA ANA CAROLINE CAMPAGNOLO GALVÃO**  
1ª Secretária da Assembleia Legislativa  
Nesta

Ofício nº 1243 enc. ALESC

Centro Administrativo do Governo do Estado de Santa Catarina  
Rod. SC 401, nº 4.600, km 15 - Saco Grande - CEP 88032-000 - Florianópolis - SC  
Telefone: (48) 3665-2113 e-mail: gemat@casacivil.sc.gov.br



## Assinaturas do documento



Código para verificação: **QY234AN0**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



**HENRIQUE DE FREITAS JUNQUEIRA** (CPF: 002.XXX.090-XX) em 23/07/2026 às 16:21:09

Emitido por: "SGP-e", emitido em 14/08/2025 - 15:12:04 e válido até 14/08/2125 - 15:12:04.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0NDXzEwMDY4XzAwMDEyMTk4XzEyMjAyXzlwMjZfUVkyMzRBTjA=> ou o site

<https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SCC 00012198/2026** e o código **QY234AN0** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.