



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.
