

---

## MENU: profissão com arte, gastrônomo sem legislação

MENU: career with art, gastronome without legislation

Igor Lessa Santiago Nascimento<sup>52</sup>

Sheila Marta Carregosa Rocha<sup>53</sup>

### RESUMO

Cervejas e acarajés... Carurus, vatapás e coca-cola... Feijão, arroz e cachaça... Entre pratos, cores e sabores estão as pessoas que preparam o produto final servido à mesa do brasileiro que também alcança outros povos. Histórias, andanças, misturas, planejamentos, orçamentos, em meio a toda uma confluência de perspectivas estão os Gastrônomos. É o profissional que faz da arte ciência e da ciência uma arte: a arte do paladar, do olfato e da visão. Este artigo propõe-se a discutir sobre a importância da regulamentação da profissão de Gastrônomo. Há no Congresso Nacional propostas de regulamentação ao longo do período de 28 de agosto de 2011 a 15 de fevereiro de 2016. O fato de não existir regulamentação específica para os profissionais de gastronomia no cenário atual, dificulta a identificação e distinção de suas atribuições, competências e remuneração no mercado de trabalho. Uma vez que a Gastronomia é um campo mais amplo que a culinária, justamente por não tratar somente da preparação dos pratos. Ressalta-se a importância e os impactos desta regulamentação no projeto de lei 2.079/2011, descrevendo os pontos positivos e negativos do projeto inicial e de seu substitutivo. A metodologia utilizada foi uma abordagem qualitativa, de método dedutivo, e técnica de levantamento de referencial teórico, a exemplo de Brandão(2008), Brillat-Savarin (1995), Girardi (2001), Marconi(2002), Santos(1979), Silva(2014). Trata de um assunto de extrema relevância, que instiga a discussão tanto no meio acadêmico quanto profissional e o público em geral, que terão a oportunidade de conhecer mais a pessoa que está por detrás do jaleco, da faixa, dos lenços, das tábuas e das facas.

**PALAVRAS-CHAVE:** Gastronomia. Gastrônomo. Regulamentação.

### ABSTRACT

Beers and “acarajés”... “Carurus”, “vatapás” and coke... Beans, rice and brandy... Among dishes, colors and flavors, are the people who prepare the final product that is served at the Brazilian’s table and also reaches other people. Stories, wanderings, mixtures, plans, budgets, among a confluence of several perspectives are the Gastronomes, that is the professional who turns arts into science and science into art: the art of taste, the smell and the sight. This article aims to discuss the importance of the regulation of the gastronomy profession. There are regulatory proposals in the National Congress over the period from August 28, 2011 to February 15, 2016. The fact that there is no specific regulation for gastronomy professionals in the current scenario makes it difficult to identify and distinguish their attributions, skills and remuneration in the job market. Once Gastronomy is a broader field than cooking, precisely because it does not only consist of preparing dishes. This article highlights the importance and impacts of this regulation in the draft law 2.079/2011, describing the strengths and the weaknesses of the initial project and its replacement. The methodology used was a qualitative approach, of deductive method, and a survey of theoretical framework, as an example of Brandao-Savarin (1995), Girardi (2001), Marconi (2002), Santos (1979), Silva (2014). This is a matter of great importance, that instigates a discussion in the academic, professional and general communities, which will have the opportunity to know more about the person behind the apron, the band, the handkerchief, the cutting boards and the knives.

**KEYWORDS:** Gastronomy. Gastronome. Legislation.

79

---

52 Autor principal. Bacharelado em Direito pela Universidade Católica de Salvador. E-mail: igorlessa\_@hotmail.com

53 Co-autora. Orientadora: Sheila Marta Carregosa Rocha - Docente da UCSAL – Doutora em Família na Sociedade Contemporânea (UCSal,2015), Mestre em Família na Sociedade Contemporânea (UCSal,2012), Especialista em Direito Civil pela Fundação Faculdade de Direito (UFBA, 2007), Especialista em Metodologia do Ensino Superior com Ênfase em Novas Tecnologias ( FBB,2002), Especialista em Psicopedagogia (UFRJ,2000), Bacharela em Direito (FIB, 2005), Licenciada em Letras Vernáculas (Universidade Católica do Salvador, 1994). E-mail: sheila.carregosa@gmail.com

---

## INTRODUÇÃO

Quais seriam os benefícios que a regulamentação da profissão traria para os Gastrônomos? Esta é a questão-problema que irá nortear a pesquisa e discussão sobre o objeto a regulamentação da profissão do Gastrônomo como forma de reconhecimento estatal através das proteções e garantias legais, bem como sociais, através do respeito e da valorização como profissional num mercado de trabalho.

Regulamentar significa o reconhecimento do Estado e da Sociedade que o faz através de um conjunto de diretrizes, padrões, ou procedimentos para uniformizar o comportamento dos agentes nas diversas atividades econômicas e sociais.

A importância dessa regulamentação é percebida nos mercados de trabalho e de serviços, definindo campos de trabalho, procedimentos e atividades de exercício restrito. Assim, quando uma ocupação ou profissão obtém algum nível de regulamentação, ela tem sua entrada no mercado de trabalho delimitada, oferta e os preços de seus serviços são definidos por instituições como as universidades e corporações profissionais que proveem a formação, conferem as credenciais educacionais, registram e validam os títulos profissionais necessários ao exercício, reconhecido pelo Estado como uma atividade de utilidade pública.

Para justificar a obtenção de tal privilégio as profissões regulamentadas apresentam como argumentos básicos: primeiro, a ideia de que a atividade envolve habilidades complexas, com elevado teor científico e técnico em geral não acessíveis sem o concurso de sistemas de formação profissional complexos como as universidades; segundo, a de que seu exercício afeta profundamente a saúde pública, a segurança e o bem-estar do público; terceiro, de que a qualidade e os resultados do trabalho dos profissionais não são passíveis de julgamento espontâneo do público leigo.

De uma maneira geral, uma ocupação ou especialidade laboral regulamentada se ampara na existência de organizações e instituições sociais distintivas, como associação colegiada, legislação de privilégio de prática, mecanismos de formação e treinamento nas atividades específicas, credibilidade e reconhecimento da sua utilidade social, códigos de ética etc., que as diferenciam do trabalho comum nos mercados de trabalho.

Para que o profissional exerça a sua atividade são necessárias condições como: autonomia, complexidade técnico-científica, graus de assimetria informacional ou de assimetria de competência entre os membros do grupo profissional e os leigos, dificuldade de julgamento espontâneo do público sobre as atividades, procedimentos e os resultados do trabalho dos profissionais, utilidade pública da regulação.

Para regulamentar uma profissão é necessária uma confluência de forças que estimulam os políticos a colocarem em pauta de votação a temática. Para alcançar agendas políticas requer mobilização social e da categoria de classe, que justifiquem a viabilidade da demanda social.

A gastronomia brasileira representada pela diversidade gastronômica dos Estados, juntamente com o turismo e a hotelaria, são molas propulsoras para o desenvolvimento de um segmento da atividade econômica do nosso país. A cozinha empírica indiscutivelmente é um patrimônio cultural, mas a cozinha científica, além de resgatar e registrar a cozinha cultural proporciona as condições necessárias para os avanços profissionais que tornam a gastronomia brasileira preparada “para além das fronteiras do mar e da terra”.

---

A gastronomia é um campo mais amplo que a culinária, justamente por não tratar só da preparação dos pratos, além disso, o gastrônomo deve cuidar da preparação do cardápio, selecionar ingredientes, escolher as bebidas que acompanham os pratos, garantir a boa apresentação do prato e do ambiente. O gastrônomo também deve dominar a arte de combinar ingredientes e elaborar pratos, mas deve saber gerenciar e administrar uma cozinha controlando seus gastos, cuidando da negociação com os fornecedores, do pedido de produtos necessários, do armazenamento do estoque e de coordenando do trabalho dos seus assistentes e auxiliares (BRASIL PROFISSÕES, 2015).

Este artigo está estruturado em três capítulos: o primeiro trata em fazer um mapeamento do profissionais ligados à área da Gastronomia no Brasil; o segundo repensa a gastronomia no tempo e no espaço e o terceiro se ocupa dos projetos de lei em tramitação no Congresso Nacional.

## PROFISSIONAIS LIGADOS À ÁREA DA GASTRONOMIA NO BRASIL

A etimologia do vocábulo Gastronomia vem do grego *gastronomía*, de *gastros*, caso genitivo de *gaster*, estômago, e *nomos*, repartição, parte, ordenamento, disposição. (SILVA, 2014). Chegou ao idioma neolatino no alvorecer do século XIX, primeiro sob a forma de gastrologia, como aparece em Tratado sobre a Gulodice ou o Livro dos Gulosos, do grego Arquestratos (século IV a.C.). No entanto, por influência francesa, que adotara a forma *gastronomie* em 1800, na década seguinte, o português mudou de gastrologia para gastronomia (SILVA, 2014). Essa explicação não é suficiente para expressar o significado da palavra Gastronomia.

Cozinheiro, chef de cozinha, gastrônomo e gastrólogo, quem são essas pessoas? Há diferenças conceituais entre os profissionais ligados à gastronomia, embora façam parte de um mesmo segmento, que é a gastronomia, possuem funções muito distintas, apesar de muitas vezes acabarem desempenhando o papel um do outro.

O Cozinheiro é o profissional que prepara a comida para o consumo, ele possui conhecimentos de técnicas de preparos dos alimentos. Seu curso é de técnico, procura aprimorar seus conhecimentos e fortalece a mão de obra qualificada do setor alimentar.

Já o Chef de Cozinha é o profissional responsável pelo manejo da brigada de cozinha, de um restaurante. (BRANDÃO, 2008). Sua competência é: organizar e distribuir as funções dentro dela, coordenando e determinando as tarefas de todos os integrantes de sua equipe, fazendo a supervisão dos produtos, elaborando o *menu*, zelando pela qualidade dos pratos e orquestrando um serviço harmonizado com o salão.

Neste contexto, o profissional da gastronomia não atua somente como Chef de Cozinha, como nem todo Chef é formado em Gastronomia, não existe essa obrigatoriedade, segundo Almeida (2008). Já Ferreira (2010) afirma que o significado de gastrônomo é “amante das boas iguarias”.

A semântica do termo gastrólogo afirma que consiste num especialista em gastrologia (HOUAISS, 2001). No Dicionário Aurélio o significado de gastrologia é “o conhecimento profundo nessa arte.” (FERREIRA, 2010). Contudo, no Dicionário Priberam (2013), o significado de gastrólogo é “especialista em gastrologia”. Aproximações ou distanciamentos semânticos sobre a utilização do termo gastrólogo ou seria mais adequado gastrônomo?

81

R  
E  
V  
I  
S  
T  
A

---

A dificuldade de precisar conceitualmente o termo “profissão” deve-se ao fato de que assume diferentes conotações de acordo com a área de conhecimento e a tradição nacional e idiomática em que é empregado. Quando utilizado na sociologia anglo-americana, o termo (*profession*) é reservado para as profissões ditas sábias, ou seja, que pressupõem formação universitária, distinguindo-se de *occupations* – o conjunto dos empregos. Diferentemente, tanto na língua francesa quanto na portuguesa, o termo, sem o qualificativo liberal (ou *libérales*), designa tanto as ‘profissões sábias’ quanto o conjunto dos empregos reconhecidos na linguagem administrativa, principalmente nas classificações dos recenseamentos promovidos pelo Estado (FRANZOI, 2009).

No processo de constituição das profissões, as instituições de formação, nos seus diferentes níveis e com seus diferentes mecanismos, assumem importante papel de legitimação, sendo o Estado um ator central na pactuação e regulação através, dentre outras ações, do reconhecimento dessas instituições e das credenciais por ele emitidas.

No caso do Brasil, o Estado pós-1930 investe na regulamentação das ocupações/profissões para, a partir dela, definir aqueles que seriam sujeito de direitos, constituindo o que Santos (1979) chama de “cidadania regulada”. Para as profissões regulamentadas, a posse do diploma era suficiente. Para as não-regulamentadas, era necessária a comprovação na prática da competência, ou seja, o fechamento do mercado de prestação de serviços profissionais era, e continua a ser, o do credenciamento educacional, a posse do diploma de nível superior (COELHO, 2003). O que definia que uma “profissão” fosse regulamentada era a mobilização de seus praticantes, através de uma associação, da persuasão de setores da sociedade de sua importância e da capacidade de lobby junto ao Congresso para a apresentação e a aprovação de projeto de lei de regulamentação.

82

No Brasil, os cursos de graduação em Medicina, em Odontologia e em Psicologia, são os únicos, além dos cursos jurídicos, cuja criação, pelo Ministério da Educação, deve ser submetida manifestação do conselho da área, o Conselho Nacional de Saúde (FRANZOI, 2009).

## REPENSANDO A GASTRONOMIA NO TEMPO E NO ESPAÇO

A Gastronomia significa o conjunto de conhecimento que se tem sobre pratos culinários, da cozinha à mesa (SILVA, 2014). Mas também pode adquirir outros significados, como uma ciência, caso se observe que se tem um objeto de estudo e toda uma metodologia própria voltada para a investigação desse objeto. Também pode-se pensar que tem uma estrutura política, se regulamentada como profissão reconhecida no Brasil, inclusive com Conselho de Classe, representando os anseios da categoria.

A gastronomia compreende todas as práticas desenvolvidas pelo homem no processo de alimentar-se bem. A mesma atinge esse objetivo dirigindo, mediante princípios seguros, todos os que pesquisam, fornecem ou preparam as coisas que podem converter-se em alimentos (BRILLAT-SAVARIN, 1995). Isto significa que a gastronomia tanto é arte quanto ciência, pois precisa conhecer bem os alimentos para que possa oferecer uma melhor alimentação ao homem.

Aqui há uma diferença em relação ao profissional de Nutrição, cuja especificidade compreende a investigação dos valores nutricionais de cada alimento sozinho ou combinado com outro. Não há que se esperar do gastrônomo tal especificidade, mas que tenha em seu currículo acadêmico noções básicas da Nutrição para dar segurança alimentar aos pratos que possa desenvolver habilidosamente.

R  
E  
V  
I  
S  
T  
A



---

A gastronomia, segundo o filósofo Brillat-Savarin (1995), acabou surgindo, e suas irmãs se reuniram para lhe dar as boas-vindas. Pois como se poderia rejeitar aquela que nos sustenta do nascimento ao túmulo, que faz crescer as delícias do amor e a confiança da amizade, que desamarra o ódio, facilita os negócios e nos oferece, na curta trajetória da vida.

Há relatos que o surgimento da gastronomia ocorreu na fase da pré-história, quando se iniciaram as relações entre a transformação do alimento e os consequentes desdobramentos históricos do processo de evolução do ser humano. À vista disso, o homem tinha seu hábito alimentar determinado por alimentos derivados de atividades predatórias como a caça, a pesca e a coleta. A ingestão dos alimentos coletados e caçados eram sempre consumidos in natura (produto no estado natural, do jeito que foi tirado da natureza), ou seja, crus, sem nenhum tipo de cocção, o que tornava a alimentação extremamente difícil para o processamento do organismo devido às características naturais – com exceção de frutos, predominavam raízes, talos, tubérculos e carnes de caça cruas (FLANDRIN & MONTANARI, 1998).

A transformação deste cenário vem com o resultado da descoberta do fogo pelo homem, culminando na interação entre calor e alimento, distinguindo o ser humano racional dos outros animais. Com o calor, o homem passou a modificar a textura do alimento, tornando-o mais macio para o consumo, fazendo com que fosse exigido em menor esforço de sua musculatura facial e do aparelho digestivo, conferindo-lhe alterações de características físicas.

Entretanto, o principal benefício da descoberta do fogo foi a alteração no sabor do alimento. Esse fator é fundamental no desenvolvimento do paladar para o homem e para a distinção dos futuros conceitos de alimentação, abrindo uma ampla lacuna entre a espécie homem primitivo e os outros animais, com a possibilidade da diferenciação do ato de se alimentar por necessidade fisiológica e do ato de se alimentar por prazer (BRILLAT-SAVARIN, 1995).

Outro marco importante para o homem foi o surgimento da cerâmica. Material utilizado na gastronomia para armazenar a água, os alimentos colhidos e as sementes para a próxima safra. Tais vasilhas tinham que ser resistentes ao uso, impermeáveis à umidade e de fácil fabricação. Essas facilidades foram encontradas na argila que, portanto, foi a primeira matéria prima dos utensílios domésticos (SENAC, 2011). E até hoje é utilizada na preparação de frutos do mar para conservar a história e o sabor do alimento.

Já na Idade dos Metais (5.000 a.C.), o homem descobre como fundir os metais por meio da aplicação de calor intenso. É a período que se atribui o surgimento da primeira faca, que seria utilizada tanto para o auxílio na refeição, quanto para a caça e defesa, também havendo indícios da criação das primeiras versões metálicas das panelas de cerâmica (FLANDRIN & MONTANARI, 1998).

A arte de misturar sabores em um único prato é tornar possível perceber o doce, o salgado, o ácido, a pimenta, o amargo, o sabor de carnes, aves, pescados, sem que nenhum sabor sobressaia obtendo um resultado totalmente harmônico. Graças às características marcantes de algumas misturas, na maioria asiática e europeia, elas permanecem conhecidas e utilizadas pela sociedade atual.

A regra principal de uma boa combinação é usar o bom senso, pois não existem fórmulas específicas para isso. Em princípio, tudo combina com tudo, o segredo de uma combinação perfeita está na proporção dos ingredientes utilizados. Nosso paladar é

---

capaz de reconhecer os sabores doce, amargo, azedo, salgado e o umami, que é atualmente reconhecido como o quinto sabor, o sabor oriundo das proteínas.

O molho shoyu, por exemplo, é salgado e forte presença do sabor umami, um bom aceto balsâmico é agridoce. Para iniciantes ou com paladares restritos, a regra de que menos é sempre mais poderia ser uma saída, mas é importante mencionar que o paladar se aprimora, que a memória gustativa pode estar sempre em evolução (FREIRE, LACERDA, LINGUANOTTO, 2014).

### **LEVANTAMENTO DE REGULAMENTAÇÃO: inexistência e promessas**

A comercialização de um dos quitutes típicos de Salvador - O acarajé, o mais famoso bolinho da culinária baiana, tombado pelo IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional) como patrimônio nacional em 01/12/2004. Vendido em algumas regiões da cidade de Salvador por um grupo de evangélicos como “Bolinho de Jesus”, feito com bacalhau, no qual foram alterados os ingredientes básicos, evitando qualquer associação com a cultura afro-brasileira.

É evidente comerciantes destes quitutes fazem e vendem acarajé por toda a parte, mas de uma forma muito diferente da forma tradicional. Esta forma tradicional e vinculada com as religiões afro-brasileira, um fazer de preceito – ligado a obrigações religiosas e que muitas vezes se desdobram como ofício, mas que não perde a vinculação simbólica a este universo de origem, precisa ser registrado em Cartório como patrimônio cultural e intelectual de um povo. Essa situação ocorre pela falta de regulamentação do gastrônomo.

84

É indispensável que a profissão seja regida por estas normas e que seja justo para todos. Mas, como se trata de comércios de serviços de alimentação, por vezes essa comercialização ocorre sem a existência do profissional especializado. Neste sentido, é de suma importância que se amplie a discussão com o intuito de nortear o comportamento dos futuros profissionais, sobretudo como eventuais participantes destes conselhos, que vão estar em tempo futuro orientando a construção do código de ética que será comum para toda categoria.

Existe um projeto de lei que de certa forma se presta a tentar regulamentar duas profissões dentro do setor de gastronomia. Um projeto de lei específico para cozinheiros (PL 6.049/2005) e o PL 2.079/2011 que ainda está em tramitação.

O projeto de lei 2079/201, de autoria do deputado Maurício Quintella Lessa, do Partido da República pelo estado de Alagoas, regulamenta a profissão de gastrólogo. Dentre as atribuições desse profissional constam, além da preparação de pratos, o cuidado com os alimentos – inclusive com seu processo de produção – o controle da limpeza do estabelecimento, o desenvolvimento de pesquisas sobre a gastronomia brasileira, a confecção do cardápio e a utilização dos instrumentos típicos da gastronomia, como, por exemplo, fatiador e balança. E são requisitos para o exercício da atividade de gastrólogo: ter certificado de conclusão de curso superior em gastronomia ou possuir diploma de tecnólogo, expedido por curso de tecnologia em gastronomia.

Se o projeto de lei for aprovado somente poderão exercer a profissão de Gastrônomo ou Técnico em Gastronomia os portadores de certificado de conclusão de curso superior de tecnologia ou bacharelado em gastronomia, emitido por instituições de ensino superior brasileiras, devidamente reconhecido pelo Ministério da Educação

---

e possuir registro profissional de gastronomia no órgão competente ou os que venham exercendo, sem interrupção, por mais de quatro anos.

Três erros são cometidos nesse projeto de lei<sup>54</sup>: ele traz uma definição esdrúxula do gastrólogo, qual seja, “aquele que possui conhecimentos teóricos e habilidades práticas necessárias para desenvolver as suas iguarias” (BRASIL, 2011). É um texto mal elaborado, incoerente, vergonhoso, sem o mínimo rigor técnico, porque estaria se reportando ao Gastrônomo e não ao Gastrólogo, uma pessoa que fez um curso tecnólogo.

Outra incoerência reside<sup>55</sup> nos requisitos para o exercício da atividade de gastrólogo. Em seu inciso primeiro coloca no mesmo patamar tanto aqueles que fazem o curso tecnólogo em gastronomia de dois anos em escolas e faculdades particulares, quanto quem faz o bacharelado em gastronomia de quatro anos na Universidade, ou seja, seu requisito descompensado traz a ideia de que não há diferenças entre o curso de gastronomia bacharelado e o tecnólogo tratando os dois como se fosse um só, denominando-os como gastrólogos. São cursos de gastronomia com denominações e matrizes curriculares diferentes.

Trazia um projeto inicial com várias incoerências, quando foi passando pelas comissões dentro do legislativo. Em 2003 o relator Dep. Sebastião Bala Rocha (PDT-AP) disse que “a ideia do projeto é interessante, porém traz algumas inconsistências” (BRASIL, 2013). Votou pela manutenção do projeto, mas propôs um substitutivo ao texto original com uma nova redação para aproveitar o projeto existente, mas que, caso aprovado, seria necessário efetuar alguns reparos técnicos para assim ser aprovado em votações futuras.

O Deputado Sebastião Bala Rocha, em seu substitutivo, retirou a exigência de criação de conselhos federais e regionais da profissão, já que a iniciativa de criação desses órgãos, segundo a Constituição Federal [Art. 61, § 1º, alínea e], é de competência do Presidente da República. O novo texto também isenta os profissionais que exercem a atividade há quatro anos ou mais a exigência de possuir diploma para o exercício da profissão (BRASIL, 2013). Esta é uma regra transitória para não criar obrigatoriedade e constrangimento para os profissionais que já laboram na profissão.

O texto do substitutivo era melhor que o original, mas continha alguns erros. O texto do substitutivo supria o texto original que, deixou de regulamentar o exercício da atividade de gastrólogo, bem como a criação do Conselho Federal e dos Conselhos Regionais de Gastronomia, para regulamentar o exercício da Gastronomia como atividade profissional. Eliminava a palavra gastrólogo como definição geral para aqueles formados em bacharelado ou tecnólogo e instituiu em parágrafos separados as definições de: gastrônomo como bacharel em gastronomia em curso regular de ensino superior em Gastronomia oficialmente reconhecido, ou curso de bacharel em gastronomia feito no exterior, equivalente ao ministrado no Brasil, revalidado pelo Ministério da Educação. Em relação ao Tecnólogo em Gastronomia, expedido por curso de Tecnologia em Gastronomia ou

---

54 Art. 1º Esta lei regulamenta a profissão e as atribuições do gastrólogo, estabelece os requisitos para o exercício da atividade profissional e determina o registro em órgão competente.

Art. 2º É livre o exercício da atividade profissional, desde que atendidas as qualificações e exigências estabelecidas nesta lei.

Art. 3º Para os fins desta lei considera-se gastrólogo aquele que possui conhecimentos teóricos e habilidades práticas necessárias para desenvolver as suas iguarias. (BRASIL, 2011)

55 Art. 4º São requisitos para o exercício da atividade de gastrólogo:

I - ter certificado de conclusão de curso superior de tecnologia ou bacharelado em gastronomia, emitido por instituições de ensino superior brasileiras, devidamente reconhecido pelo Ministério da Educação;

II - ter registro profissional de gastronomia no órgão competente. (BRASIL, 2011)

curso regular de ensino superior em Gastronomia, oficialmente reconhecido, ou expedido por curso no exterior, equivalente ao ministrado no Brasil, revalidado pelo Ministério da Educação.

**Atribuições do Gastrônomo e do Gastrólogo conforme art. 3º. do PL 2079/2011**

<b>ATRIBUIÇÕES</b>	<b>GASTRÔNOMO</b>	<b>GASTRÓLOGO</b>
Capacitar funcionários de serviços de alimentação e de bebidas para as atividades de manipulação, conservação e preparação dos alimentos.	X	X
Desempenhar a função de responsável técnico nos serviços de gastronomia, alimentos & bebidas.	X	
Desempenhar a funções e coordenar ações em sistemas de qualidade.	X	
Planejar apresentação e preparações de serviços de cardápios, observando todas as etapas da produção de alimentos, considerando os aspectos gerenciais de custo e planejamento.	X	X
Gerenciar setores de alimentos e bebidas em serviços de gastronomia e similares.	X	
Atuar em equipes multiprofissionais de segurança alimentar e sanitária, visando à promoção das ações em gastronomia em âmbito local, regional e nacional.	X	
Realizar intervenções na área de alimentação, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade e o consumo dos alimentos pelo indivíduo e pela população.	X	
Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, implantar, supervisionar, programar, executar e avaliar atividades nas áreas de gastronomia, alimentos e bebidas.	X	
Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria nas áreas de gastronomia, alimentos e bebidas.	X	X
Planejar, orientar, supervisionar, coordenar, executar e avaliar processos nas áreas de gestão de marketing de alimentação e de viabilidade econômico-financeira.	X	X
Prestar assessoria e consultoria a instituições governamentais e não governamentais sobre temas e problemáticas relacionadas à gastronomia, alimentos e bebidas.	X	
Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização humana em escola artesanal e industrial.	X	
Desempenhar funções e coordenar ações nos serviços de alimentação dos meios e transporte.	X	X
Atuar na área de desenho da arte culinária.	X	
Contribuir para as definições de ações em segurança alimentar.	X	
Realizar e coordenar pesquisas acerca da produção gastronômica e suas interações com outras ciências.	X	
Promover e organizar eventos relacionados à alimentação e ao alimento.	X	X
Gerenciar e exercer as funções inerentes às brigadas de salão, bar e cozinha e planejar as rotinas de trabalho nessas áreas.	X	X
Trabalhar em ações de turismo e hospitalidade relacionadas ao serviço de gastronomia, alimentos e bebidas.	X	X
Trabalhar no ensino das matérias profissionais dos cursos técnicos e de graduação em Gastronomia.	X	X

86

R  
E  
V  
I  
S  
T  
A



Atuar como crítico gastronômico e na área de desenho da arte culinária.		X
Promover e organizar eventos gastronômicos.		X
Atuar como crítico gastronômico e na área de desenho da arte culinária.		X

Fonte: Própria

Observa-se que, em gastronomia, por não ter uma profissão regulamentada, inexistente a divisão entre as atribuições dos profissionais da área, o que poderá causar no futuro uma insegurança jurídica quanto a jornada de trabalho, horas extras, piso salarial, dentre outras.

Em 15 de novembro de 2015, o Deputado Luiz Couto pediu vistas a esse projeto de lei, que já tinha sido aprovado por esta comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania, e emitiu um voto individual, pela inconstitucionalidade desse projeto de lei, porque o Conselho Federal de Nutrição sentiu-se ameaçado por este projeto de Lei. (BRASIL, 2015).

Não há dúvidas quanto a habilitação do gastrônomo, já que preenchem todas as exigências legais para se tornar um RT (Responsável Técnico). Acerca deste assunto podemos citar basicamente dois textos que tratam sobre estas exigências: o decreto Nº 77.052 de 19 de janeiro de 1976 (BRASIL, 1977), que determina quais são as exigências, por lei, que o profissional responsável técnico deve atender e a Portaria Nº 1.428 de 26 de novembro de 1993 (BRASIL, 1993), que trata sobre a fiscalização sanitária e exige a presença do responsável técnico no estabelecimento alimentício.

O Gastrônomo, Gastrólogos e os Técnicos em Gastronomia não podem ter a cozinha como limite físico de trabalho, embora ela seja um dos principais cenários de exercício da profissão. Seus conhecimentos são necessários em diversas fases e aspectos da alimentação humana. Nunca chegaram tão próximos de ter uma profissão regulamentada, embora com todos os problemas já enumerados, seria uma questão de pressionar os chefes do executivo para a criação de um conselho e um código de ética, para que a profissão seja reconhecida.

87

## CONCLUSÃO

A gastronomia não é só uma arte, é um ramo dentro da culinária que abrange todas as técnicas, práticas e conhecimentos que ajudam a construir uma alimentação com qualidade. Ela estuda não apenas os vários modos de preparação dos alimentos, mas também as bebidas indicadas para cada refeição e os materiais utilizados na confecção dos pratos.

Apesar da profissão ter ganhado status com a figura do chefe de cozinha, a maioria dos profissionais que atuam na área de gastronomia ainda trabalham por longas horas, tem seus horários estendidos pela madrugada sem controle da jornada, levando ao excesso de horas trabalhadas por dia e por semana. E na maioria das ocasiões trabalham de pé, em temperaturas que oscilam muito entre o quente e o frio, sofrem com os baixos salários e péssimas condições do ambiente de trabalho, que por muitas vezes são insalubres.

Percebemos assim a urgência e a importância da regulamentação do exercício da Gastronomia como atividade profissional para os profissionais da área e acadêmicos de gastronomia.

R  
E  
V  
I  
S  
T  
A

---

A regulamentação traz com ela direitos e deveres que não existiam anteriormente, além de definir as condições para o exercício da atividade, distinguir o gastrônomo, gastrólogo e o técnico em gastronomia, bem como suas atribuições e pôr fim uma tentativa falha de criação dos concelhos regionais e federais de gastronomia.

Ao passo que se vê a tramitação do projeto de Lei 2079/2011, observa-se o despreparo dos políticos brasileiros quanto a formulação das leis, ao passo de não saberem que a iniciativa para a criação dos concelhos profissionais é de competência do presidente da República e que um projeto de lei não tem competência para tanto e, nos embates que são travados nas comissões levam a crer que aqueles que têm o braço político mais forte saem em vantagem nas votações para as aprovações das leis.

Os profissionais de gastronomia precisam de um braço político a altura que os representes nestes momentos de interesse, exigindo a prestação de contas dos deputados que estão eleitos nesse momento, inclusive para abrir espaços para debates com os alunos das universidades, profissionais da área, e deputados a fim de discutir e pôr a frente o projeto de lei 2079/2011. Para que assim o legislador permita que o gastrônomo também possa desempenhar funções e coordenação de ações nos serviços de alimentação dos meios de transporte, contribuir para as definições de ações em segurança alimentar e, até mesmo, desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria nas áreas de gastronomia alimentos e bebidas, já que devem estar sempre antenados à legislação referente a área de atuação e não se trata de uma mera prerrogativa exclusiva dos nutricionistas, quanto a responsabilidade técnica.

Além de dominar as técnicas que mexem com o prazer gustativo e entender a cultura gastronômica de diversas regiões do mundo são alguns dos conhecimentos esperados de um Bacharel em Gastronomia o que o torna competente, hábil e capaz de ser responsável técnico de acordo com as diretrizes da Anvisa e do Ministério da Saúde.

88

## REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Augusto Cezar. A história da panificação brasileira: a fantástica história do pão e da evolução das padarias no Brasil. São Paulo: Maxxifoods, 2008.

BRANDÃO, Halana Adelino. O “fenômeno” gastronômico neo-regional pernambucano: experiências estéticas, ação política e sociedade. Dissertação (Mestrado em Administração). Recife: Universidade Federal de Pernambuco, 2008.

BRASIL. Constituição Da República Federativa Do Brasil de 1988. DF-Brasília: Editora Senado Federal/Coordenação de Edições Técnicas, 2015.

BRASIL. Projeto de Lei Nº 2.079, de 28 de agosto de 2011. Brasília, 2011. Dispõe sobre a regulamentação da profissão de gastrólogo. Disponível em: <[http://www.camara.gov.br/proposicoesWeb/prop\\_mostrarintegra;jsessionid=5C78D815D393CB226F9B3407CA483248.proposicoesWeb1?codteor=911898&filename=PL+2079/2011](http://www.camara.gov.br/proposicoesWeb/prop_mostrarintegra;jsessionid=5C78D815D393CB226F9B3407CA483248.proposicoesWeb1?codteor=911898&filename=PL+2079/2011)>. Acesso em: 15 de agosto de 2015.

BRASIL. LEI Nº 6.437, DE 20 DE AGOSTO DE 1977. Configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências. Brasília, 1977.

BRASIL. Projeto de Lei Nº 2.079, de 28 de agosto de 2011. Brasília, 2013. Parecer do Relator, Dep. Sebastião Bala Rocha (PDT-AP), pela aprovação, com substitutivo. Disponível em: <[http://www.camara.gov.br/proposicoesWeb/prop\\_mostrarintegra;jsessionid=95CCABC50803B4FBD4A41C63DF97CFFF.proposicoesWebExterno1?codteor=1104106&filename=Tramitacao-PL+2079/2011](http://www.camara.gov.br/proposicoesWeb/prop_mostrarintegra;jsessionid=95CCABC50803B4FBD4A41C63DF97CFFF.proposicoesWebExterno1?codteor=1104106&filename=Tramitacao-PL+2079/2011)>. Acesso em: 15 de agosto de 2015.

---

BRASIL. Projeto de Lei Nº 2.079, de 28 de agosto de 2011. Brasília, 2015. Voto em Separado do Deputado Luiz Couto (PT-PB). Disponível em [http://www.camara.gov.br/proposicoesWeb/prop\\_mostrarintegra;jsessionid=95CCABC50803B4FBD4A41C63DF97CFFF.proposicoesWebExterno1?codteor=1423927&filename=Tramitacao-PL+2079/2011](http://www.camara.gov.br/proposicoesWeb/prop_mostrarintegra;jsessionid=95CCABC50803B4FBD4A41C63DF97CFFF.proposicoesWebExterno1?codteor=1423927&filename=Tramitacao-PL+2079/2011). Acesso em: 15 de agosto de 2015.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme *A fisiologia do gosto*. SAO PAULO: COMPANHIA DAS LETRAS, 1995.

COELHO, E. C. As profissões Imperiais: medicina, engenharia e advocacia. Rio de Janeiro: Record, 2003.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. Minidicionário da língua portuguesa. 8 ed. Rio de Janeiro: Editora Positivo, 2010.

FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo (Org.); tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. História da Alimentação. – São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANZOI, N.L. Profissão. In.: PEREIRA, I. B.; LIMA, J.C.F. Dicionário da educação profissional em saúde. 2 ed., Rio de Janeiro: EPSJV, 2009.

FREIRE, Renato; LACERDA, Isabel; LINGUANOTTO, Neto. Receitas e harmonização de ervas e especiarias. Editora Senac São Paulo. 2014.

GIL, Antônio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. São Paulo: Atlas, 2002.

GIRARDI, S.N.; FERNANDES, J. H.; CARVALHO C.L. A Regulamentação das Profissões de Saúde no Brasil. Revista Espaço para a Saúde. (online) v 2n1 2000. Disponível em: <http://www.ccs.uel.br/espacoparasaude/v2n1/> Acesso em: 07 de outubro de 2015.

HOUAISS, Antônio. Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa. Rio de Janeiro, Ed. Objetiva, 2001.

MARCONI, Mariana de Andrade. LAKATOS, Eva Maria. Técnicas de Pesquisa. São Paulo: Atlas, 2002.

PROFISSÕES. Brasil. Gastrônomo: Profissional especializado na arte de cozinhar e preparar iguarias. Disponível em: <<http://www.brasilprofissoes.com.br/profissao/gastronomo>> Acesso em: 27 de outubro de 2015.

ROCHA, Sebastião Bala. Associação critica projeto que regulamenta atividade de gastrólogo. [10 de set. 2014]. Entrevistado por: Thyago Marcel. Brasília-DF, Rádio Câmara, 2014.

SANTOS, Antonio Raimundo dos. Metodologia Científica: a construção do conhecimento. 3. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2000.

SANTOS, W. G. dos. Cidadania e Justiça. Rio de Janeiro: Campus, 1979.

SILVA, Dionísio Da. De onde vem as palavras: origens e curiosidades da língua portuguesa. 17ª Ed. Lexikon Editorial, 2014.

SENAC. DN. Sou cozinheiro: técnicas, tendências e informações para o aperfeiçoamento profissional. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011. 144 p. II. Inclui bibliografia. ISBN 978-85-7458-298-6.

89

R  
E  
V  
I  
S  
T  
A

