

## O processo de regulamentação dos profissionais de nível superior em gastronomia e suas demandas

*The process of regulation of professionals of higher level in gastronomy and their demands*

*El proceso de regulación de los profesionales de nivel superior en gastronomía y sus exigencias*

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v2i2.52325>

Paulo Eduardo Martins de Lima | [pauloeduardo@alu.ufc.br](mailto:pauloeduardo@alu.ufc.br)  
Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil.

Eveline Alencar Costa | [evelinedealencarcosta@gmail.com](mailto:evelinedealencarcosta@gmail.com)  
<https://orcid.org/0000-0002-2310-9880>  
Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil.

Leandro Pinto Xavier | [leandropxavier@hotmail.com](mailto:leandropxavier@hotmail.com)  
<https://orcid.org/0000-0001-8769-9579>  
Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil.

Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro | [alessandrapgc@gmail.com](mailto:alessandrapgc@gmail.com)  
<https://orcid.org/0000-0001-5784-3808>  
Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil.



Recebimento do artigo: 07-maio-2022  
Aceite: 18-dezembro-2022

LIMA, P. E. M. et al. O processo de regulamentação dos profissionais de nível superior em gastronomia e suas demandas. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 2, n.2, p. 79-101, dez. 2022.

**RESUMO**

Este trabalho objetivou estudar Projetos de Leis (PLs) que apresentam propostas para a regulamentação dos profissionais de nível superior em gastronomia. Utilizou-se metodologia do tipo quantitativa e qualitativa, com análise de dados descritivos, como também do tipo bibliográfico, baseado em artigos científicos e em dados do Ministério da Educação. Para o levantamento sobre PLs que tratam da regulamentação da referida profissão foram realizadas pesquisas no site do Congresso Nacional, do Governo Federal e instituições legislativas. Identificou-se cinco PLs, em que dois foram arquivados e três encontram-se em tramitação, contudo, com matérias que se diferenciam, principalmente quanto à descrição das atribuições e exigências para o profissional. Foi constatado, que os PLs não levam em consideração as formações de bacharéis e tecnólogos; e desse modo, para que a regulamentação avance, sugere-se organização, pesquisa e discussão sobre as atribuições das duas categorias e, que considerem ainda os profissionais que já atuam no mercado. Portanto, a criação de uma associação poderia ser um passo inicial para a conquista dessa regulamentação e, consequentemente, para o conselho de classe.

**Palavras-chaves:** Gastronomia; Regulamentação; Processo Legislativo;

**ABSTRACT**

This work aimed to study the Draft Laws (DLs) that present proposals for the regulation of higher education professionals in gastronomy. Quantitative and qualitative methodology was used, with descriptive data analysis, as well as bibliographic, based on scientific articles and data from the Ministry of Education. To identify the DLs that deal with the regulation of the profession searches on the website of the National Congress, the Federal Government and legislative institutions were carried out. Five DLs were identified, two were filed and three are being processed, however, with subjects that differ, mainly regarding the description of the attributions and requirements for the professional. It was found that the DL's do not consider the formations of bachelors and technologists; and thus, for the regulation to advance, it is suggested organization, research, and discussion about the attributions of the two categories and, still consider professionals who already work in the job market. Therefore, the creation of an association could be an initial step towards the achievement of this regulation and, consequently, for the class council.

**Keywords:** Gastronomy; Regulation; Legislative Process;

**RESUMEN**

Este trabajo tuvo como objetivo investigar los Proyectos de Ley (PLs) que presentan propuestas para la regulación de los profesionales de la educación superior en gastronomía. Se utilizó metodología cuantitativa y cualitativa, con análisis descriptivo de datos, así como de tipo bibliográfico, basada en artículos científicos y datos del Ministerio de Educación. Para la identificación de los PLs que se ocupan de la regulación de dicha profesión se realizaron búsquedas en el sitio web del Congreso Nacional, el Gobierno Federal e instituciones legislativas. Se identificaron cinco PLs, en que dos fueron archivados y tres están siendo procesados, sin

embargo, con temas que difieren, principalmente en cuanto a la descripción de las atribuciones y requisitos para el profesional. Se encontró que los PLs no tienen en cuenta las formaciones de bacharelatos y tecnólogos; y así, para que la regulación avance, se sugiere organización, investigación y discusión sobre las atribuciones de las dos categorías y, incluso considerando profesionales que ya trabajan en el mercado. Por lo tanto, la creación de una asociación podría ser un primer paso hacia la consecución de este reglamento y, en consecuencia, para el consejo de clase.

**Palabras claves:** Gastronomía; Regulación; Proceso legislativo;

## INTRODUÇÃO

A gastronomia no Brasil vem percorrendo uma história que se entrelaça entre os cursos instalados, o mercado de trabalho e o desejo de regulamentação da profissão. Este último, vem ganhando repercussão entre os profissionais e os alunos em formação, sendo pauta de interesse deste artigo. Para tanto, será apresentado de forma breve o histórico dessa ciência, bem como os pontos principais em relação à formação, como o currículo dos cursos e o mercado de trabalho.

A comida é cultura, como escreve Montanari (2008). O ato de fazer e pensar a comida são atividades humanas importantes e imprescindíveis. A gastronomia age nesse espaço cultural e ela tem uma dimensão profunda, muitas vezes não reproduzida na vivência cotidiana profissional, pois não está delimitada por um regulamento ou regramento legal, no caso brasileiro.

A alimentação humana passou por diversas fases, desde a pré-história, passando pelo conhecimento do fogo, formação e elaboração de gostos (MONTANARI, 2008). Pode-se dizer que a alimentação humana coexiste com a existência humana e que o ato de cozinhar nasce a partir do domínio do fogo, como conta Jacob (2013, p. 36): “O ato de cozinhar nasceu justamente da descoberta das inúmeras novas possibilidades de modificar os alimentos que o fogo proporcionou”. A percepção da gastronomia parece ser algo mais contemporâneo ou, ao menos, mais moderno, mas ao lermos Santos (2006, p. 2), modificamos essa percepção.

Isso é uma visão já ultrapassada, pois os documentos de séculos atrás, nos revelam que os camponeses da Alta Idade Média (sécs. V ao X), salvo em tempos de acidentes climáticos, comiam de acordo com a fome que tinham e, muitas vezes melhor que os camponeses do séc. XVII (Era Moderna). E, entre as elites, desenvolveu-se nesta época medieval uma arte culinária, no sentido da gastronomia, que não fica nada a dever à nossa, no que diz respeito à variedade e sofisticação.

Ainda em Santos (2006, p. 3), vamos encontrar reforço dessa ideia, quando menciona que, “Desta forma, na Idade Média se constituiu uma arte de mesa original e requintada, uma certa gastronomia”. Que por evidente se modifica e vai se alterando, passando por grandes influências com as novas descobertas marítimas, com inserção de novos alimentos e novas formas de preparar e servir.

No Brasil, a alimentação vai se fundindo a partir da influência europeia e africana em contato com a culinária indígena já existente no território. A cozinha brasileira vai se desenvolvendo a partir desses pilares até incorporar padrões externos como a *Belle Époque*

francesa. Freixa e Chaves (2015) descrevem que a partir da metade do século XIX tanto em São Paulo como no Rio de Janeiro, surgiram os primeiros hotéis e restaurantes focados na cozinha francesa e serviço *à la carte*. Com esses estabelecimentos surgem os primeiros trabalhadores da gastronomia no Brasil.

Inicialmente eram nos ambientes de trabalho que acontecia a aprendizagem. Durante o período do regime político comandado por Getúlio Vargas, que ficou conhecido por Estado Novo (1937 a 1945), houve um esforço governamental para desenvolver a educação oferecendo mais formação técnica e profissionalizante, surgindo o Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (SENAI) em 1942 e o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC) em 1946. Foram nessas instituições que surgiram os primeiros cursos de formação de profissionais para a área, inicialmente de Hotelaria e Turismo e depois para área gastronômica propriamente dita (RUBIM; REJOWSKI, 2013).

Miyazaki (2016, n.p.) cita informações sobre os primeiros cursos universitários:

Em 1999, surgiram os primeiros cursos superiores de Gastronomia no Brasil: - fevereiro: Curso de Turismo (modalidade bacharelado) com Habilitação em Gastronomia na Universidade do Sul de Santa Catarina - Florianópolis/SC; - Março: Curso Superior de Formação Específica em Gastronomia (modalidade sequencial) na Universidade Anhembi-Morumbi – São Paulo/SP; - Julho: Curso de Gastronomia (modalidade sequencial e Graduação) na Universidade do Vale do Itajaí – Itajaí/SC.

No ano de 2022<sup>1</sup>, conforme dados extraídos do site do Ministério da Educação, existiam no país 449 cursos de graduação de nível superior em gastronomia regulamentados (BRASIL, 2021). A grande maioria de cursos tecnólogos e em número menor, os cursos de bacharelado. Não foi encontrado nenhum curso de licenciatura em gastronomia regulamentado. Por outro lado, os cursos técnicos existem e precisam serem contabilizados para fornecer uma dimensão real desse mundo formativo. Apenas a informação dos cursos de graduação já demonstra o avanço realizado pela gastronomia nesse período de tempo.

Para que se perceba a variedade do que é ensinado nos diversos cursos, é possível tomar como base os bacharelados, especificamente aqueles das instituições federais. Um primeiro ponto a ser observado é sobre as áreas acadêmicas a que estão vinculadas.

Observa-se [...] que as áreas de conhecimento vinculadas aos cursos são bastante distintas: Tecnologia Rural, Cultura e Arte, Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Rural; a única vinculação institucional que parece óbvia é a estabelecida pela UFBA e pela UFRJ que posicionam seus cursos no campo da Nutrição. (SOARES et al., 2021, p. 73).

Se por um lado essa diversidade bloqueia a uniformidade dos currículos, por outro, confere a dimensão mais adequada do quanto a gastronomia pode abarcar diversos campos de conhecimento, sendo, interdisciplinar e transdisciplinar.

Os cursos de bacharelado das instituições federais estão localizados, em sua maioria, na região Nordeste: Universidade Federal do Ceará, Universidade Federal da Paraíba, Universidade Federal Rural de Pernambuco e Universidade Federal da Bahia. Apenas um se localiza na região Sudeste, o da Universidade Federal do Rio de Janeiro. A discussão curricular

---

<sup>1</sup> Foi feita uma atualização dos números em abril de 2022.

é ponto importante no processo de regulamentação, mas ressaltamos que este artigo priorizou a discussão dos processos em tramitação nas Câmaras Legislativas Federais do Brasil e em suas demandas.

Diante desse quadro, dúvidas emergem a fim de saber se a regulamentação da gastronomia é importante e se deve ser tentada, que etapas vêm sendo iniciadas, que Projetos de Leis (PLs) existem, quais desafios e qual o conhecimento dos interessados sobre o assunto.

Para Nascimento e Rocha (2018, p. 86), "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". É nessa trilha que buscamos delinear essa importância.

Há um anseio desde o início da jornada estudantil em gastronomia sobre exatamente em que o profissional da área poderá trabalhar. O processo de regulamentação sendo bem conduzido, pode ajudar a conter essa questão inicial e nortear os profissionais da área. Quando se percebe algum desencanto entre os alunos, em relação à atuação profissional, infere-se que também é devido a não regulamentação e reconhecimento social. Em reportagem da Folha de São Paulo, Cunha (2011, n.p.) apresentou que "um terço dos alunos de gastronomia se desilude e larga o curso".

Barbosa (2021) apresentou em seminário dados da pesquisa realizada com egressos da UFBA e pontua que [...] alguns alunos desistem da área, porque também fazem uma reclamação quanto a ausência de regulamentação profissional, dizendo sentirem-se prejudicados por conta dessa ausência regulamentar[...].

A preocupação dos egressos de gastronomia sobre a regulamentação é corroborada por Dourado e colaboradores (2016, p. 37) ao afirmarem que:

Uma das maiores dificuldades do mercado de trabalho apontadas pelos egressos é a questão da remuneração, que causa desconforto no fato da indefinição da profissão, tanto por parte da sociedade do que é de fato esse profissional de Gastronomia, além da falta de reconhecimento profissional, da regulamentação da profissão, dos conselhos e de um sindicato.

A formação de conselhos só é possível após o processo de regulamentação. A ação destas instituições, segundo Lima (2021), tem o objetivo de promover a defesa da própria sociedade, fiscalizando e sancionando o exercício da profissão, não apenas dos profissionais inscritos, mas daqueles inabilitados para exercer determinada atividade profissional, nos termos da lei.

Existe em tramitação na Câmara Federal o Projeto de Lei (PL) nº 3979/19, que visa regulamentar conselhos profissionais, os quais são "destinados a zelar pela fiel observância dos princípios da ética e da disciplina da classe dos que exercem atividades profissionais regulamentadas no país com a finalidade de fiscalizar o exercício profissional [...]". Por conseguinte, só é possível fiscalizar uma profissão caso a mesma esteja regulamentada.

O processo de regulamentação de profissões esbarra, inclusive, na interpretação da Constituição Federal, precisamente do art. 5º, inciso XIII, que impõe a liberdade de profissão como garantia fundamental (LIMA, 2021) e, possivelmente, pode gerar embates com outras profissões que já se encontram regulamentadas e com conselhos de classe já formados. Diante

disso, a ocupação de novos espaços e ou de espaços comuns não acontece de forma natural e pacífica, pois, comumente pode gerar conflitos. É necessária uma preparação dos interessados e muito trabalho para que esse espaço seja bem ocupado.

A dificuldade de se reconhecer a gastronomia como área pode ser visualizada na discussão do PL nº 2079/2011, que após aprovado na Comissão de Trabalho da Câmara Federal, recebeu um voto, em separado, contrário à aprovação, justificado por não se enquadrar na área afim, logo por não ser uma ciência compreendida (NASCIMENTO; ROCHA, 2018).

A gastronomia é um curso relativamente novo no Brasil e os espaços ainda precisam ser ocupados especialmente nos editais públicos para pesquisa, extensão, ou mesmo vagas de concurso público. Para acompanhar e orientar essa discussão no âmbito da categoria, a criação de associação, sindicato ou algo semelhante poderia ser relevante.

Diante do exposto, o objetivo desse trabalho é propor uma discussão e consequente reflexão sobre a regulamentação dos profissionais de nível superior em gastronomia e as demandas geradas dessas necessidades.

## **METODOLOGIA**

A presente pesquisa caracteriza-se por ser do tipo qualitativa e quantitativa e com análise de dados descritivos. Dados bibliográficos foram levantados a partir de artigos científicos e aqueles disponíveis no site do Ministério da Educação, que tratassem sobre a profissão de gastronomia e sobre os cursos de gastronomia. Também foram realizadas buscas de Projetos de Leis (PLs), nos sites de domínio público do governo federal e instituições legislativas, tanto nas páginas eletrônicas do Senado Federal como da Câmara dos Deputados a fim de identificar as matérias existentes sobre a regulamentação da profissão daqueles que possuem nível superior em gastronomia (gastrônomos e/ou gastrólogos).

O estudo buscou apresentar de forma compilada os aspectos relevantes a serem considerados para formação dos profissionais da gastronomia de nível superior e, conseqüentemente, para a regulamentação destes profissionais. Assim, os resultados foram apresentados a partir de uma análise quantitativa e qualitativa sobre cursos de nível superior em gastronomia no Brasil, sobre a situação de funcionamento dos mesmos, sobre a atuação desse profissional e a regulamentação da profissão.

Essa pesquisa foi realizada entre os meses de outubro a dezembro de 2021, com atualização em abril e outubro de 2022. Na pesquisa dos PLs foram priorizados aqueles propostos entre os anos de 2003 e 2022. A partir da identificação dos PLs, foi realizada análise quanto às atribuições e exigências.

Durante a pesquisa nos sites mencionados foram utilizados os seguintes descritores: gastronomia, gastrônomo, gastrólogo e regulamentação. A busca foi feita ano a ano, inicialmente com os PLs que não estavam em tramitação, finalizando com aqueles em tramitação.

Também foi necessário analisar o número de cursos de nível superior que formam esses profissionais, buscando identificar quantos estão em funcionamento e quais se destinam a

formação de bacharéis e tecnólogos. Essa análise foi realizada a partir de buscas no site do Ministério da Educação, precisamente na plataforma e-MEC (BRASIL, 2021).

Para descrição dos resultados os dados foram analisados por meio de análise de conteúdo e foram apresentados em tópicos para uma melhor compreensão.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

### Cursos de gastronomia de nível superior no Brasil e situação de funcionamento

Os cursos de graduação em gastronomia estão espalhados no Brasil nas modalidades de bacharelados e tecnólogos, além de muitos cursos de especialização. Na página eletrônica do Ministério da Educação do Brasil (BRASIL, 2021) é possível descobrir informações quantitativas e sobre o resultado do processo avaliativo dos cursos de graduação em gastronomia.

Segundo o referido Ministério, no ano de 2022<sup>2</sup> foram registrados no país 449 cursos de graduação de nível superior em gastronomia, devidamente regulamentados (BRASIL, 2021). Desse total, 88 cursos são à distância e 361 no modo presencial. Os cursos à distância são todos tecnólogos e desses, 45 estão em atividade.

Dos cursos presenciais (n = 361), seis são do tipo sequenciais, mas todos extintos ou em processo de extinção; sendo 15 bacharelados (10 em atividade) e 340 tecnólogos. Dentre os tecnólogos (n = 340), apenas 272 são mencionados como ativos na plataforma do e-MEC.

Dos 15 cursos cadastrados como bacharelado apenas 10 estão em atividade, sendo 05 de universidades públicas (Universidade Federal da Bahia, Universidade Federal do Ceará, Universidade Federal da Paraíba, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Universidade Federal Rural de Pernambuco) e cinco (05) de faculdades privadas (Universidade de Alfenas; Universidade do Vale do Itajaí; Universidade Anhembi Morumbi; Universidade Estácio de Sá - Florianópolis e Faculdade Anhanguera - Sorocaba).

Ao consultar cada curso de bacharelado mencionado, nos endereços eletrônicos das universidades, foi possível verificar que não há registros dos cursos de bacharelado da Universidade Anhembi Morumbi, da Faculdade Anhanguera - Sorocaba e da Faculdade Estácio - Florianópolis, o que deixa como ativos apenas os cursos de Bacharelado das Universidades Federais mencionadas, da UNIVALI (Campus Balneário Camboriú-SC) e da UNIFENAS (Campus Alfenas – MG).

Gimenes-Minasse (2019) cita dois cursos de bacharelado em São Paulo, que devem ser os da Universidade Anhembi Morumbi e da Faculdade Anhanguera de Sorocaba, possivelmente transformados em tecnólogos.

Não foram investigados todos os cursos tecnológicos, mas foram percebidos mais de um curso por universidade, com processos de regularização distintos, como na Universidade Estadual de Goiás, Universidade Anhembi Morumbi, Universidade de Caxias do Sul e Universidade do Vale do Rio dos Sinos, por exemplo. Tal fato se deve por existir em cada

---

<sup>2</sup> Foi feita uma atualização dos números em abril de 2022.

universidade mais de uma sede para o curso como, por exemplo, em Goiás que existe curso de gastronomia em Caldas Novas e em Pirenópolis.

Quanto aos cursos de especialização em gastronomia, considerando as diversas áreas, obtemos um acréscimo de mais 373 cursos de *lato sensu* em funcionamento.

Ressalta-se que não foi encontrado registro de nenhum curso de licenciatura em gastronomia, fato que provoca reflexão sobre a necessidade de capacitar os docentes em gastronomia. Em palestra no Simpósio Nacional de Gastronomia, Ciência e Educação, Brandão (2021) mencionou a necessidade de discussão desse tema, considerando sobretudo o número de egressos que seguem para a docência, como a necessidade de inclusão nas escolas, de ensino médio e fundamental, da disciplina de Educação Alimentar e Nutricional.

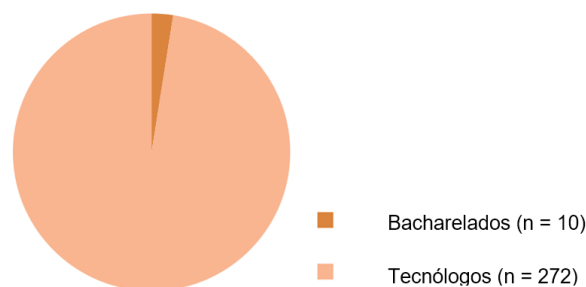
Tramita na Câmara Federal, o Projeto de Lei 2795/2019, que torna obrigatória a inclusão na grade curricular do ensino fundamental e médio, matérias relacionadas às questões alimentares e nutricionais. Tal tema poderia ser incluído como uma das atribuições descritas da profissão de gastrônomo e nos processos de regulamentação, a depender de articulações com essa intenção.

Não há estatística oficial com relação aos cursos de pequena duração, considerados de qualificação ou de cursos virtuais, contudo, acredita-se que estes somam-se em um número considerável, pois a gastronomia social abrange muitas pessoas por meio de projetos de extensão, promovidos por Organizações da Sociedade Civil (OSC) e ações sociais promovidas pela sociedade civil.

Assim, avaliando o número de cursos em atividade, seja bacharelado ou tecnólogo, percebe-se um grande volume de profissionais graduados e com especialização na área e que estão no mercado de trabalho, possivelmente atuando ou não na profissão, reconhecidos ou não pelo contrato de trabalho.

No Gráfico 1, encontram-se dados quantitativos sobre os cursos de bacharelado e tecnológico ativos, sendo 10 e 272, respectivamente. Esse número mostra a disparidade entre as duas modalidades, as quais formam profissionais com diferentes competências, justificadas pela diferença de carga horária entre as duas. Portanto, acredita-se que para uma regulamentação, tais diferenciações devem ser contempladas, definindo atribuições para gastrônomos e gastrólogos.

Gráfico 1. Cursos de gastronomia cadastrados na plataforma e-MEC como ativos



Fonte: Elaborado pelos autores adaptado de Brasil (2021).



Levando em consideração que os primeiros cursos de gastronomia iniciaram suas atividades em 1999 (conforme dados do e-MEC), verificamos que em 22 anos houve um amplo aumento. Esses números revelam ainda um crescente interesse pela gastronomia e, ao mesmo tempo, justificam a necessidade de se regulamentar a profissão.

Para Jacob (2013, p. 14) “temos assistido a uma explosão da exposição midiática da cozinha, principalmente, das imagens da comida”, ou seja, a gastronomia vem assumindo forte papel na mídia, pela posição que pode ocupar, pelo transporte que ela faz e por trazer o ambiente privado para o ambiente público. A gastronomia ocupa muitos espaços seja de forma harmoniosa com o turismo, seja nas residências, seja nas festas, hotéis e restaurantes, seja nos hospitais. A sua amplitude é grande.

Essa necessidade de ocupar vários espaços contribui para o surgimento de novos cursos superiores de gastronomia e da atualização dos existentes, a fim de se moldarem à sociedade contemporânea.

Em 2021, iniciou-se o primeiro curso de Mestrado Acadêmico em Gastronomia no Brasil, pela Universidade Federal do Ceará. Já no início de 2022, o curso de Bacharelado da Universidade Federal do Ceará alterou seu currículo para dar maior ênfase à regionalidade e a possibilidade de maior inserção dos egressos em mais ambientes de trabalho. A mudança tem grande potencial de benefícios, mas a execução do mesmo depende também do dimensionamento da quantidade de professores necessária, da estrutura possibilitada pela universidade e da recepção pelos estudantes.

Analisando a prevalência dos cursos de graduação tecnólogo em detrimento aos de bacharelado, podemos inferir que se deve ao interesse do mercado, especialmente dos serviços de alimentação e do turismo, principalmente para as atividades na cozinha. Consultando o Catálogo Nacional de Cursos Superiores em Tecnologia (BRASIL, 2016, p. 152), observamos as atribuições do Tecnólogo em gastronomia:

Concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação. Cria preparações culinárias e valoriza a ciência dos ingredientes. Diferencia e coordena técnicas culinárias. Planeja, controla e avalia custos. Coordena e gerencia pessoas de sua equipe. Valida a segurança alimentar. Planeja, elabora e organiza projetos de fluxo de montagem de cozinha. Identifica utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios. Articula e coordena empreendimentos e negócios gastronômicos. Identifica novas perspectivas do mercado alimentício. Vistoria, avalia e emite parecer técnico em sua área de formação.

A carga horária mínima dos cursos tecnólogos é de 1600 horas e os requisitos mínimos para seu funcionamento são: biblioteca contendo acervo específico e atualizado; laboratório de informática com programas e equipamentos compatíveis com as atividades educacionais do curso; cozinha fria e quente; laboratório de análise sensorial de alimentos; laboratório de bebidas; laboratório de panificação, confeitaria e restaurante didático. Pela extensão e quantidade de cursos existentes não temos informações se todos atendem a esses requisitos.

A existência dos cursos de bacharelado é um forte indício de que a gastronomia não deve existir apenas para fornecer mão de obra para esse mercado, mas possibilitar o ingresso desses profissionais no campo da pesquisa gastronômica, no gerenciamento de

estabelecimentos, em serviços de consultorias e até mesmo nos programas públicos de alimentação e nutrição, como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), por exemplo. Com a existência dos cursos de bacharelado em gastronomia um novo campo de conhecimento começa a se estabelecer. Nesse sentido, Soares e colaboradores (2021, p. 66) afirmam que:

[...] a oferta dos bacharelados em Gastronomia pelas universidades públicas federais trouxe uma nova exigência de se pensar sobre esse novo campo acadêmico em formação. Tal demanda se alinha a uma busca por respostas para as questões próprias referidas ao campo. Nesse sentido, pensar a Gastronomia como um campo de saber com status de bacharelado, se constitui um desafio que está posto principalmente para as universidades públicas.

E exatamente por ser uma área de conhecimento nova, com formação e reconhecimento em processo de disputa, que se faz tão importante o papel do gastrônomo, bem como seu reconhecimento profissional. Brandão (2014, p. 39) situa muito bem essa questão, quando declara:

Nesse ínterim, revela-se que a concepção da Gastronomia como ciência e como projeto acadêmico passa por outra fundamental: a do ser gastrônomo, a do profissional em formação e futuro porta-voz de um saber distinto das demais áreas da alimentação já firmadas.

A regulamentação, portanto, deveria abarcar essa maioria mercadológica no ambiente de cozinha, mas possibilitar a participação desses profissionais no campo de pesquisas e novas formas de participação na indústria, em órgãos públicos e empresas de consultoria ou de desenvolvimento de produtos, que a boa profissionalização permite alcançar, diferenciando-os, definindo atribuições aos tecnólogos e bacharéis.

## **O profissional da gastronomia e a regulamentação da profissão**

Com relação à formação dos profissionais em gastronomia e as necessidades de mercado, Barbosa (2021) em Simpósio Nacional de Gastronomia, Ciência e Educação divulgou resultados de uma pesquisa sobre os egressos do curso da Universidade Federal da Bahia (UFBA), onde verificou que a maioria segue em ambiente de cozinha e outros em cursos de pós-graduação. A autora informa ainda, que os melhores salários são recebidos pelos que optam pela docência. Outro dado importante é que muitos chegam a desistir da profissão por se sentirem desvalorizados e por não terem uma regulamentação profissional.

Sobre o mercado de trabalho na área de gastronomia é possível citar a pesquisa realizada por Dourado e colaboradores (2016) onde os profissionais avaliaram o mesmo, de um modo geral, e verificou que 38% avaliou como médio, 24% como bom e ruim, respectivamente, entretanto, 7% avaliou como muito bom e muito ruim, ambos.

Essa avaliação do mercado de trabalho sofre impacto da regulamentação da profissão, pois a falta desta não colabora para a padronização das atribuições conforme as áreas de atuação e nem para o salário.

Em pesquisa realizada por Gimenes-Minasse (2019), juntamente com os coordenadores de curso de gastronomia e com os profissionais em atuação, ambos do Estado

de São Paulo, foi constatado que apenas os primeiros fizeram menção à necessidade de regulamentar a profissão e da criação de um conselho de classe. Logo, uma questão ainda pouco discutida e lembrada pelos profissionais.

Para Nascimento e Rocha (2018) há necessidade de uma pressão e mobilização para se conseguir a regulamentação de uma profissão, sendo necessária uma confluência de forças que estimulam os políticos a colocarem em pauta de votação a temática. Para alcançar agendas políticas é importante que haja mobilização social e da categoria de classe, que justifiquem a viabilidade da demanda social.

Como exemplo de um processo de regulamentação, merece ser citada uma profissão que guarda alguma semelhança com a gastronomia, a nutrição. Segundo o Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), o reconhecimento da profissão por meio da criação do referido conselho no Brasil teve que percorrer um longo percurso, desde seu primeiro curso criado em 24 de outubro de 1939, na Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo até 1980. A regulamentação da profissão de nutricionista foi devidamente criada na data de 24 de abril de 1967 e o CFN, criado pela Lei nº. 6.583, de 20 de outubro de 1978 e regulamentado pelo Decreto nº. 84.444, de 30 de janeiro de 1980.

No percurso dos profissionais da nutrição, foi necessária ainda, a criação de uma associação nacional, que desempenhou papel fundamental para articular demandas de uma profissão, em todo território nacional. Vasconcelos e Calado (2011) fizeram uma análise histórica dos 70 anos da profissão de nutricionista no Brasil e afirmam que “na luta pelo reconhecimento da profissão como de nível superior, vale destacar o importante papel desempenhado pelos seis cursos até então existentes e pela Associação Brasileira de Nutricionistas (ABN)”.

De fato, os cursos de graduação e uma associação nacional são base de sustentação para a luta de regulamentação de uma profissão. Outra profissão que teve regularização recente foi a de historiador<sup>3</sup>, a qual foi alicerçada na Associação Nacional dos Professores Universitários de História (ANPUH), que congrega numa mesma entidade o sentido do âmbito nacional e junta os cursos de graduação em seu escopo.

O caso do processo de regulamentação da profissão de cozinheiro é outro exemplo que mostra a relevância de um órgão que auxilie na condução dos interesses de uma categoria. Possivelmente, a ausência ou inexistência de uma associação organizada nacionalmente, pela referida categoria, tenha sido decisiva no indeferimento do Projeto de Lei nº 74/2011 pelo Senado Federal em 2017.

É importante destacar que uma regulamentação também envolve disputas. Regulamentar uma profissão, que antes não existia, significa ampliar e ocupar um espaço.

Nascimento e Rocha (2018) levantam uma hipótese de que o Conselho Federal de Nutrição teria se sentido ameaçado pelo Projeto de Lei nº 2079/2011 (proposta para regulamentar a profissão de gastrólogo), de autoria do deputado Maurício Quintela Lessa. Um voto em separado feito para este PL pelo Deputado Luiz Couto revela indícios dessa suposta

---

<sup>3</sup> Lei 14038/2020, regulamenta a profissão de historiador. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/lei-n-14.038-de-17-de-agosto-de-2020-272747785>. Acesso em: 20 out. 2022.

hipótese. O voto em separado é uma espécie de manifestação alternativa ao voto do relator em uma comissão, podendo ser apresentado por qualquer um dos integrantes. No voto do Deputado Couto, referindo-se à redação apresentada sobre essas possibilidades aos gastrônomos de desempenhar funções e coordenar ações nos serviços de alimentação dos meios de transporte, de contribuir para as definições de ações em segurança alimentar, e mesmo de desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria nas áreas de alimentos e bebidas, o mesmo apresentou a seguinte justificativa: "Penso que deferir atribuições dessa envergadura a outra profissão que, inclusive se destina a promover entretenimento por meio de alimentação seria temerária ao legislador" (BRASIL, 2015, p. 4.).

Tal afirmação revela uma falta de conhecimento por parte do deputado paraibano sobre a gastronomia, pois o gastrônomo tem suficiente qualidade técnica e científica, que ultrapassa o limiar do simplesmente "entretém pela alimentação". Esse conceito desvirtuado sobre a gastronomia pode ser explicado pela visão superficial, glamourizada e midiática que prevalece diante de tantos programas de televisão, realities e concursos. Desse modo, a gastronomia acaba sendo vista como show e entretenimento e, mais do que isso, como uma perfeição facilmente alcançável, onde as preparações finais são sempre visualmente muito bem definidas.

Jacob (2013) faz um relato sobre essa visão distorcida e não aprofundada sobre a gastronomia e sobre as atividades prévias necessárias para o preparo dos alimentos; além disso, afirma que tais programas de execução de receitas não as expõem de forma ampla, ficando etapas importantes nos bastidores e apresentando apenas o produto quase pronto, que muitas vezes necessitam apenas de finalização para ser servido. E, assim, repassam uma imagem de que cozinha é algo mágico: "As massas do bolo são produzidas com antecedência, assim como o recheio. Reproduz-se na tela o modo de fazer e vão sendo deixadas de lado as etapas que consomem mais tempo" (JACOB, 2013, p. 83-84).

Como uma mágica, todo o trabalho pensado e pesado não é exibido, ficando apenas a imagem da perfeição no resultado final. Porém, naquele bolo há ciência, há arte e há talento desenvolvido, que não aparece de forma clara, ficando a impressão de que a gastronomia é, de fato, como escreveu o deputado Luiz Couto "entretenimento por meio de alimentação" (BRASIL, 2015, p. 4).

A gastronomia vai além do entretenimento e as possibilidades de inserção social podem acontecer por meio dela. Nas instituições de ensino superior essa inserção pode ser realizada por meio da extensão. A universidade pública, por exemplo, se apoia em um tripé fundamental que compreende o ensino, pesquisa e extensão. No primeiro, os alunos são apresentados ao conhecimento específico, na pesquisa é dada oportunidade de desenvolver esse conhecimento, buscando, inclusive, um novo. Na extensão, as ações são ferramentas de aproximação da universidade com a comunidade em seu entorno, fazendo uma necessária inserção social. Na Resolução nº 07 /2018 do Conselho Nacional de Educação (CNE), no Artigo 6º, inciso V, lê-se que é função da extensão universitária "o incentivo à atuação da comunidade acadêmica e técnica na contribuição ao enfrentamento das questões da sociedade brasileira, inclusive por meio do desenvolvimento econômico, social e cultural".

A gastronomia, por sua grande diversidade, ajuda nesse sentido. Na Universidade Federal do Ceará, existe um programa de extensão chamado Gastronomia Social no Jardim de

Gente que busca incluir pela educação e orientação profissional, muitas pessoas da periferia de Fortaleza no grande Bom Jardim (território composto por cinco bairros da periferia). Nesse sentido Barbosa (2019, p. 56) relata:

[...] podemos considerar que a gastronomia pode e deve ser usada como uma ferramenta de mudança social dentro do bairro, pois fica nítido em meio aos relatos o quanto ela é capaz de transformar, fortalecer e empoderar, e, não obstante aos alunos, mas também a quem se envolve no programa como bolsista, estagiário, voluntário, professor, etc.

Ainda sob a ótica do poder transformador da gastronomia, o projeto Co(m)feito da UNIVALI de Santa Catarina, também é útil para explicitar esse valor social que a gastronomia e seus cursos de extensão podem proporcionar ao seu entorno e, assim, valorizar os profissionais da gastronomia que também passam por essa mudança (ALVARES et al., 2020).

Além da esfera social, a gastronomia torna-se objeto de estudo em tantos campos, que são indissociáveis à atividade humana. Ferro (2018, p. 513) desenvolveu uma pesquisa sobre produções científicas, especialmente dissertações e mestrados, que têm aspectos gastronômicos como tema. O referido autor cita que “a gastronomia é um campo científico emergente no Brasil e que a produção neste campo está em consonância com sua própria natureza multi e interdisciplinar”.

No que se refere à pesquisa, há vários estudos em elaboração e podemos citar diversos temas como gastronomia molecular, segurança alimentar, educação alimentar, consumo alimentar, ciência de alimentos, desenvolvimento de produtos e outras temáticas. (BEZERRA, 2014; SUGIZAKI; CORTAZZO; OLIVEIRA, 2019).

A gastronomia, portanto, não pode ser encaixada num conceito único, nem ser relacionada unicamente como entretenimento, sendo um grande equívoco. Verifica-se, portanto, que se faz necessário uma maior divulgação dessa ciência, sobre as possibilidades de atuação dos profissionais (gastrônomos e gastrólogos) e sobre as melhorias que o mercado de trabalho pode vir a ter.

Diante do exposto é possível então considerar que a regulamentação é algo emergente, ou seja, é uma discussão justificada pelos projetos em tramitação e, verificar se eles atendem ou não a categoria, seja para gastrônomos ou gastrólogos, se faz necessária.

### **Propostas de regulamentação dos profissionais de nível superior em gastronomia**

A partir da pesquisa realizada nos sites da Câmara e do Senado Federal sobre os Projetos de Lei que tratam sobre a regulamentação dos profissionais de nível superior em gastronomia (gastrônomos e gastrólogos) esses dados foram compilados no Quadro 1. Neste, foram inseridos os PLs encontrados, a casa legislativa onde aconteceu o depósito, o ano, a autoria, o objeto e o referido status. Foram encontrados cinco projetos: 1. PL nº 425/2003 (arquivado); 2. PL nº 2079/2011 (arquivado); 3. PL nº 3736/2019 (em tramitação); 4. PL 6300/2019 (em tramitação, foi pensado ao PL nº 3736/2019); 5. PL nº 10200/2022 (em tramitação inicial).

Neste estudo foi identificado ainda o PL nº 2795/2019, o qual foi vinculado ao PL nº 6736/2016, que obriga a inclusão na grade curricular do ensino fundamental e médio de matérias relacionadas à questão nutricional e alimentar e propõe que os graduados em gastronomia e nutrição possam atuar como professores. Também se identificou o PL nº 3425/2020 que trata da regulamentação da profissão de Cientista de Alimentos, porém os graduados em gastronomia não são mencionados no mesmo.

Verifica-se que dentre os PLs compilados no Quadro 1, não há diferença entre os profissionais com diploma de Bacharelado ou Tecnólogo. Esta diferença na categoria profissional precisa ser discutida, como também os atributos designados a cada um, a fim de auxiliar na redação inclusiva dos PLs. Dentre eles, apenas dois encontram-se arquivados e os demais em tramitação, os quais podem sofrer inclusões nos autos a qualquer momento. O PL nº 425/2003, do senador Leonel Pavan, de Santa Catarina, foi arquivado e posto em discussão quando ainda não existiam cursos de bacharelado.

Destaca-se que os projetos começam sua tramitação contendo seu teor original (descrição inicial) e podem receber inserção ao longo do processo, seja de pareceres de relatores, de projetos substitutivos e ainda votos em separado, sofrendo modificações cabíveis.

Quadro 1. Resultados da busca do período de 2003 a 2022 nos sites do Senado e Câmara Federal, utilizando descritores definidos

ITENS	MATÉRIAS	CASA LEGISLATIVA	ANO DE ENTRADA	AUTOR/PARTIDO/ESTADO	OBJETO DO PL	STATUS ATUAL
Projetos de Leis analisados	PL (PLS) nº 425/2003	CAMARA FEDERAL	2003	Leonel Pavan – PSDB, Santa Catarina	Regulamentar a atividade de gastrólogo e criação de Conselhos de Gastronomia	Arquivado.
	PL nº 2079/2011	CAMARA FEDERAL	2011	Maurício Quintela Lessa – PL, Alagoas	Regulamentar a atividade de gastrólogo e autoriza criar Conselhos de Gastronomia	Arquivado.
	PL 2795/2019	CAMARA FEDERAL	2019	Gustinho Ribeiro – Solidariedade, Sergipe	Obriga a inclusão na grade curricular do ensino fundamental e Médio, matérias relacionando questões alimentares e nutricionais, que podem ser ministradas os graduados em gastronomia e nutrição.	Apensado* ao PL6736/2016, em tramitação.
	PL 6300/2019	CAMARA FEDERAL	2019	Roberto Pessoa – PSDB, Ceará	Regulamentar atividade de gastrônomo	Apensado* ao PL 3736/2019, em tramitação.
	PL 3736/2019	CAMARA FEDERAL	2019	Isnaldo Bulhões Jr. – MDB, Alagoas	Regulamenta o exercício da profissão de gastrólogo.	Em tramitação.
	PL 1020/2022	SENADO FEDERAL	2022	Carlos Fávaro (PSD-Mato Grosso)	Regula o exercício da profissão de cozinheiro e gastrônomo	Em tramitação.
Demais identificados	INC 1607/2019	CAMARA FEDERAL	2019	Roberto Pessoa – PSDB, Ceará	Indicar a criação dos Conselhos de Gastronomia	Negado pelo Min. da Economia, Sec. de Trabalho e Emprego.
	PL 3429/2020	CAMARA FEDERAL	2020	Coronel Tadeu – PSL, São Paulo	Regulamenta a profissão de Cientista de Alimentos	Proposição sujeita à apreciação conclusiva pelas comissões.

Fonte: Elaborado pelos autores com dados coletados na pesquisa.

\*Apensado = anexado, juntado, acrescido. PL = projeto de lei.

PLS = Projeto de Lei do Senado. INC = Projeto de Indicação

O PL nº 2079/2011 foi a matéria que mais avançou na tramitação, sendo aprovada na Comissão de Trabalho da Câmara, entretanto, devido a não renovação do mandato do deputado autor (Maurício Quintela) foi arquivado. Em troca de e-mail com o referido deputado, o mesmo afirmou que articulava para a retomada da tramitação, que se deu com o PL nº 3736/2019, do deputado Isnaldo Bulhões, sendo apensado ao PL nº 6300/2019, de autoria do

deputado Roberto Pessoa. Por fim, em 2022, foi apresentado ao Senado Federal, o PL nº 1020/2022 pelo senador Carlos Fávaro, do Mato Grosso.

A criação de Conselhos Federais e Regionais tem um grau de dificuldade maior. Todos os pareceres dos projetos substitutivos apresentam redação contra a criação dessas entidades alegando ser atribuição exclusiva do poder executivo. O Projeto de Indicação INC<sup>4</sup> 1607/2019, foi levado avante pela Mesa Diretora da Câmara dos Deputados e solicitou à Secretaria de Governo a criação e instalação de conselhos de gastronomia, porém foi negado por meio da Nota Técnica nº 735/ 2020, emitida pela Subsecretaria de Políticas Públicas e Relações do Trabalho. A Nota Técnica chega a mencionar a relevância da criação de conselhos que regulamentam atividades que possam causar danos à saúde, à vida e à sociedade, porém, seria inviável estender a fiscalização para pequenos estabelecimentos com atividades gastronômicas, sugerindo ainda ser um atentado à liberdade econômica e, portanto, inviabilizando sua criação.

Os projetos que visam à regulamentação dos referidos profissionais foram detalhados no Quadro 2, a fim de serem analisados quanto às atribuições e às exigências. Portanto, após análise mais detalhada, confirma-se que nos referidos PLs não são pontuadas diferenças para atribuições dos profissionais de nível superior em relação as exigências para a formação profissional, sejam com formação em curso de bacharelado ou com formação em curso tecnólogo.

Apenas durante a discussão do PL nº 2079/2011 aprovado em agosto de 2015, na Comissão de Trabalho de Administração e Serviço Público e relatado pelo deputado Lucas Vergílio<sup>5</sup>, a diferença entre bacharel e tecnólogo era explicitada, sendo os primeiros denominados de gastrônomos (ou gastrólogos, posteriormente) e aqueles formados em cursos tecnológicos, de tecnólogos em gastronomia. Em seu relatório substitutivo, o deputado Lucas Vergílio, citava um prazo de quatro anos na profissão, antes da promulgação da Lei, a fim de contemplar os profissionais da área da gastronomia que não possuem formação a buscarem a graduação em nível superior. Quanto às funções, a referida matéria assegurava aos bacharéis a função de responsável técnico nos serviços de gastronomia, alimentos e bebidas. Essa discussão precisa ser retomada nos projetos em tramitação.

---

<sup>4</sup> INC é o nome dado aos projetos de indicação que segundo o glossário Congresso Nacional, é uma espécie de proposição pela qual o parlamentar sugere a outro Poder a adoção de providência, ou realização de ato administrativo e/ou de gestão, ou o envio de projeto sobre matéria de sua iniciativa exclusiva. Disponível em: <https://www.congressonacional.leg.br/legislacao-e-publicacoes/glossario-legislativo/-/legislativo/termo/indicacao#:~:text=Espécie%20de%20proposição%20opela%20qual,matéria%20de%20sua%20iniciativa%20exclusiva>. Acesso em: 30 out. 2022.

<sup>5</sup> Parecer do Relator ao PL 2079/2011, Dep. Lucas Vergilio (SD-GO), pela constitucionalidade, juridicidade e técnica legislativa deste, nos termos do Substitutivo da Comissão de Trabalho, de Administração e Serviço Público, com subemenda. Disponível em: [https://www.camara.leg.br/proposicoesWeb/prop\\_mostrarintegra?codteor=1363176&filename=SBT+2+CTASP+%3D>+PL+2079/2011](https://www.camara.leg.br/proposicoesWeb/prop_mostrarintegra?codteor=1363176&filename=SBT+2+CTASP+%3D>+PL+2079/2011). Acesso em: 28 abr. 2022.

Quadro 2. Detalhamento dos Projetos de Lei que tratam da regulamentação dos profissionais de nível superior em gastronomia no período de 2003 a 2022 com as atribuições e exigências necessárias

PROJETO DE LEI	ATRIBUIÇÕES	EXIGÊNCIAS
PL 425/2003	Receber os alimentos e acondicioná-los dentro das normas de higiene; Cuidar e controlar a limpeza da cozinha e da despensa antes, durante e depois dos serviços; conhecer o funcionamento dos diversos utensílios presentes numa cozinha; preparar os diversos pratos e cuidar da sua apresentação, seja em porções individuais, seja em porções maiores; gerenciar uma relação de venda com o cliente; confeccionar um cardápio; fazer as porções dos diversos pratos; utilizar os instrumentos típicos de um banco de gastronomia.	Ter certificado de conclusão do ensino médio; ter sido aprovado em curso oficial de formação de gastronomia; ter registro profissional de gastronomia no Órgão competente.
PL 2079/2011	Receber os alimentos e acondicioná-los dentro das normas de higiene; Cuidar e controlar a limpeza da cozinha e da despensa antes, durante e depois dos serviços; Conhecer o funcionamento dos diversos utensílios presentes numa cozinha; Preparar os diversos pratos e cuidar da sua apresentação, seja em porções individuais, seja em porções maiores; Gerenciar uma relação de venda com o cliente; Confeccionar um cardápio; Fazer as porções dos diversos pratos; Utilizar os instrumentos típicos de um banco de gastronomia (fatiador, balança etc.); Orientar acerca do controle de qualidade e produção de alimentos; Promover a pesquisa, a divulgação e o desenvolvimento dos pratos e produtos gastronômicos brasileiros; Observar as normas de vigilância sanitária estabelecidas pelos órgãos públicos federais; Prestar atividades de consultoria para bares, lanchonetes, supermercados, restaurantes, hotéis, e afins.	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; ter registro profissional de gastronomia no órgão competente.
PL 3736/2019	Receber os alimentos e acondicioná-los dentro das normas sanitárias; cuidar e controlar a limpeza da cozinha e da despensa antes, durante e depois dos serviços; conhecer o funcionamento dos utensílios presentes numa cozinha; apresentação: 26/06/2019 16:05 pl n.3736/2019; preparar pratos e cuidar da sua apresentação; gerenciar a relação de venda com o cliente; confeccionar cardápios; fazer as porções dos pratos; utilizar os instrumentos típicos de banco de gastronomia; orientar acerca do controle de qualidade e produção de alimentos; promover a pesquisa, a divulgação e o desenvolvimento de restaurantes, hotéis e afins dos pratos e produtos gastronômicos brasileiros; observar as normas de vigilância sanitária estabelecidas pelos órgãos públicos; prestar atividades de consultoria para bares, lanchonetes, supermercados, restaurantes, hotéis e afins.	Possuidor de diploma de nível superior em tecnologia ou bacharelado em gastronomia, expedido no País por instituição reconhecida na forma da lei; Possuidor de diploma de nível superior em tecnologia ou bacharelado em gastronomia, expedido por instituição de ensino superior estrangeira e revalidado na forma da legislação em vigor; Pessoa que comprove que já exercia a profissão de gastrólogo na data do início da vigência desta Lei.
PL 6300/2019	Direção, coordenação e supervisão de curso de graduação em gastronomia e o ensino das disciplinas curriculares afins; gerenciar e desenvolver projeto de empreendimento gastronômico e de produto alimentício; planejar e desenvolver cardápio de alimentos e bebidas, inclusive elaborando harmonizações; atuar no recebimento e acondicionamento de alimento dentro das normas de conservação e higiene, fiscalizando quanto a sua validade e qualidade; elaborar plano de limpeza e sanitização de toda a área física da cozinha e áreas afins, inclusive de seus utensílios e equipamentos; cumprir e fazer cumprir as normas de vigilância sanitária estabelecidas pelos entes públicos; participar e projetar layout de cozinha profissional dimensionando e designando utensílios e equipamentos necessários para os diversos segmentos do ramo de alimentação; confeccionar fichas técnicas de preparo para produção padronizada de cardápio e comandar a brigada de trabalho de cozinha, orientando e fiscalizando a confecção dos pratos, apresentação e qualidade dos mesmos, sejam em porções individuais ou para coletividade; planejamento, coordenação, supervisão, gestão e execução de evento, gastronômico ou em geral, este quando incluir alimentação; auditoria, consultoria e assessoria de gastronomia em restaurante, hospital, bar e afins, bem como em evento gastronômico promovido por particular ou por ente público; parágrafo único. é obrigatória a participação de gastrônomo em equipe multidisciplinar, criada por entidade pública ou particular, e destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, programar, executar e avaliar políticas, programas, cursos nos diversos níveis, pesquisas ou eventos de qualquer natureza, direta ou indiretamente relacionados com alimentação, bem como elaborar e revisar legislação e códigos próprios desta área.	Ter diploma de conclusão de curso superior de bacharelado ou de tecnologia em gastronomia, emitido por instituições de ensino superior brasileiras, devidamente reconhecido pelo Ministério da Educação; ter registro profissional de gastronomia no órgão competente.



Quadro 2. Detalhamento dos Projetos de Lei que tratam da regulamentação dos profissionais de nível superior em gastronomia no período de 2003 a 2022 com as atribuições e exigências necessárias (continuação)

PROJETO DE LEI	ATRIBUIÇÕES	EXIGÊNCIAS
PL 1020/2022	Realizar os procedimentos de abertura e fechamento da área de trabalho; manter higiene pessoal ao manusear alimentos e bebidas; utilizar adequadamente todos os equipamentos e utensílios básicos de cozinha; conhecer os procedimentos para ligar, desligar e limpar os equipamentos de cozinha; medir, registrar e ajustar a temperatura no armazenamento e processamento de forma a promover a inocuidade dos alimentos; identificar os gêneros alimentícios de acordo com a sua classificação: frutas, legumes, verduras, tubérculos, cereais, ovos, laticínios, aves, peixes, crustáceos, carnes, farináceos, grãos, ervas, condimentos, massas, conservas, entre outros; conhecer os ingredientes e os insumos básicos da cozinha e as alternativas de substituição; pré-preparar e preparar os alimentos; prevenir a contaminação dos alimentos; por em prática as técnicas adequadas de utilização de sobras na cozinha; tratar o lixo, mantendo os recipientes de lixo devidamente limpos, forrados e tampados, removendo-o áreas apropriadas, armazenando em recipientes cobertos, classificando e separando o lixo orgânico do inorgânico; atender e resolver adequadamente os problemas e reclamações de clientes, tendo em conta a necessidade de assegurar um bom clima relacional.	O exercício da profissão de cozinheiro e gastrônomo é assegurado: aos portadores de diplomas de ensino médio oficial e de formação profissional em nível médio – curso técnico de cozinheiro, ministrados por instituições oficiais ou privadas, nacionais ou estrangeiras; aos portadores de diplomas de ensino superior oficial e de formação profissional em nível superior – curso de gastronomia, ministrados por instituições oficiais ou privadas, nacionais ou estrangeiras; àqueles que, na data de promulgação desta Lei, estejam exercendo efetivamente a profissão de cozinheiro ou gastrônomo há, pelo menos, 3 (três) anos.

Fonte: Elaborado pelos autores com dados coletados na pesquisa.

Ainda referente ao PL nº 2079/2011, foi apresentado um voto em separado, na Comissão de Constituição e Justiça, pelo deputado Luiz Couto, contra o mesmo. Por questões regimentais, o projeto original foi arquivado devido a não eleição do deputado autor, contudo, os PLs substitutivos e o voto em separado ainda aparecem na Câmara dos Deputados com o status em tramitação.

O PL nº 3736/2019, de autoria do deputado Isnaldo Bulhões Júnior, menciona que todos que comprovarem o exercício da profissão até a data da promulgação da lei poderão exercer a profissão de “gastrólogo”. Esta descrição contempla, portanto, os profissionais que não possuem graduação e que se encontram em atividade na área. O PL 6300/2019 foi apensado ao PL 3736/2019 e chama de gastrônomo os profissionais formados em gastronomia, seja na modalidade Bacharelado ou Tecnólogo.

O PL nº 1020/2022, de autoria do senador Carlos Fávaro, não realiza diferença entre bacharéis e tecnólogos, nem entre cozinheiros e gastrônomos; e sua matéria, nivela a um mesmo patamar a graduação de nível superior com a graduação de nível médio. Este projeto é apoiado por Associações de Chefs de Cozinha do Ceará<sup>6</sup> e Mato Grosso, o qual foi submetido a consulta pública no site do Senado Federal<sup>7</sup> e recebeu amplo apoio dos votantes, em uma proporção que quase alcança 100%. Portanto, podemos mencionar que este resultado indica um direcionamento e desconhecimento da matéria em tramitação, especialmente por parte dos profissionais que cursaram bacharelado. O PL nº 1020/2022 também reconhece os

<sup>6</sup> Informação passada pelo chef Luciano Ferreira em debate sobre a regulamentação da profissão na II Semana de Gastronomia da UFC. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=brus2Xb4-Qo&t=253s>. Acesso em: 19 out. 2022.

<sup>7</sup> Disponível em: <https://www12.senado.leg.br/ecidania/visualizacaomateria?id=152833>. Acesso em: 19 out. 2022.

profissionais que estão atuando no mercado há três anos, a considerar a data da promulgação da Lei. O PL 1020/2022 precisa ser acompanhado pelo potencial de danos que pode vir a causar, em caso de aprovação.

A partir da movimentação dos projetos, verifica-se que em todos eles, os deputados, no seu exercício regulamentar, solicitam adiamentos de prazos, retiradas de pautas e encaminhamentos dos mesmos para outras comissões. Esses adiamentos, alguns sem justificativa formal, podem ser indícios de *lobby* e de jogo de pressão de outras categorias, sobretudo daquelas que não possuem interesse na aprovação dessas PLs. Contudo, não há problema em se fazer *lobby*, mas deve ser realizado às claras e demonstrando os argumentos de suas teses, exatamente como cita Vieira, (2009, p. 46):

*O lobby é, antes de tudo, uma prática democrática e, como tal, tem de ser aperfeiçoado e desenvolvido em um ambiente propício, a fim de que possa colaborar para a eficiência e para a socialização das resoluções de problemas no contexto democrático.*

Portanto, verifica-se pelos PLs apresentados neste estudo a importância de se conhecer o conteúdo dos mesmos e acompanhar a tramitação, principalmente pelos profissionais e estudantes de gastronomia. Fomentar a discussão da regulamentação pode ser um caminho, seja através de reuniões, colóquios, seminários ou outros eventos, desde que promova participação significativa dos interessados.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Um processo de regulamentação de fato traz um aumento da burocracia para o exercício da profissão, contudo, caso bem executado, terá o condão de organizar e não de atrapalhar a atividade profissional. A criação de conselhos de classe será uma luta mais longa para os formados em gastronomia e a organização em torno de uma associação nacional poderia ser um passo inicial.

O processo de regulamentação exige muita organização e obstinação dos interessados. Ainda não existe, a nível nacional, nem de forma visível, uma organização dos profissionais de gastronomia que acolha essa missão. Portanto, sugere-se que seja criada uma associação, ou um sindicato, ou outra organização que ateste essa regulamentação e, assim, auxilie na criação do conselho de classe. Porém, a criação desse órgão está para além do processo de regulamentação da profissão e seria mais uma demanda a ser tratada pelo mesmo.

Portanto, é preciso uma articulação nacional, forte e coesa, para reunir as proposições e aspirações dos gastrônomos e envolvê-los no processo. A associação não pode ser objeto estranho ao corpo gastronômico, precisa vir de suas entranhas e mantê-la em processo simbiótico.

Além disso, para essa regulamentação é necessário que haja uma justa diferenciação entre aqueles com diploma de Bacharelado e Tecnólogo, sob pena de inviabilizar e ou possibilitar a inexistência dos cursos de Bacharelados, que são mais longos devido a carga horária ser maior. Com esse viés é inaceitável a proposta contida no PL 1020/2022 do senador Carlos Fávaro que, inclusive, não diferencia os profissionais de nível superior daqueles de nível técnico.

Ressalta-se ainda, que não se trata de uma divisão da categoria, mas uma adequação necessária, no que diz respeito às atribuições, para o mercado de trabalho. Além disso, a regulamentação deve abranger os profissionais que já se encontram no mercado, incluindo aqueles sem a devida graduação, dando oportunidade a se adequarem.

Outro ponto importante a ser frisado refere-se as pesquisas com egressos, as quais podem identificar onde estão atuando os profissionais e quais atribuições desempenham, aspectos relevantes para avaliar a amplitude da formação ofertada, a delimitação das atividades e, assim, direcionar o trâmite da regulamentação, como também os currículos das instituições de ensino superior. Deste modo, o incentivo à pesquisa que deve ser uma tônica crescente para a ciência gastronômica em todos os seus ramos.

Pelo exposto, afirmamos que os profissionais de gastronomia precisam se sentir valorizados e perceber que o ensino na graduação lhe possibilita chances reais de reconhecimento profissional. Precisam ainda, ter consciência que a profissão regulamentada é parte desse processo de reconhecimento, que o eleva a um patamar de merecimento e de conquista social com justiça ímpar. A intenção primordial desse artigo foi, portanto, alcançada ao incitar um debate sobre a inserção dos profissionais da gastronomia no processo de regulamentação. Não há como abdicar desse debate, tendo em vista a tramitação de projetos. Um bom começo seria unificar esses projetos em um só para que o debate acontecesse mais centralizado.

## REFERÊNCIAS

ALVARES MATTIA, A.; DOMINGUES, J.; BORGES BECKER, L. L.; ORLANDINI CUNHA, L. A gastronomia como ferramenta de transformação social: estudo de caso do Projeto Co[m]feito. Extensão Tecnológica: **Revista de Extensão do Instituto Federal Catarinense**, Blumenau, v. 7, n. 14, p. 170–187, 2020. DOI: 10.21166/rext. v7i14.1202. Disponível em: <https://publicacoes.ifc.edu.br/index.php/RevExt/article/view/1202>. Acesso em: 16 dez. 2021.

BARBOSA, Ilana das Neves. **Programa Gastronomia Social no Jardim de Gente: a Gastronomia como fator de mudança social no bairro Bom Jardim em Fortaleza (CE)**. 2019. 62 f. TCC (Graduação em Gastronomia) - Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2019.

BARBOSA, N. S. M.; Quem é o egresso de Gastronomia? **Mesa Redonda no Simpósio Nacional Gastronomia, Ciência e Educação**, 2021, Fortaleza. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=7qHnQiKGkaQ>. Acesso em: 12 dez. 2021

BEZERRA, José Arimatea Barros (org.). **Alimentos tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí**. Fortaleza: Edições UFC, 2014.

BRANDÃO, B. H. P. Quem é o egresso de Gastronomia? **Mesa Redonda no Simpósio Nacional Gastronomia, Ciência e Educação**, 2021, Fortaleza. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=7qHnQiKGkaQ>. Acesso em: 12 dez. 2021

BRANDÃO, B. H. P. **A emergência do saber gastronômico na academia: experiência do bacharelado em gastronomia da Universidade Federal do Ceará.** 2014. Dissertação (Mestrado em Educação Brasileira) – Faculdade de Educação, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza. 2014.

BRASIL. **Cadastro Nacional de Cursos e Instituições de Educação Superior** Cadastro e-MEC. 2021. Disponível em: <HTTPS://emec.mec.gov.br/> . Acesso em: 12 dez. 2021.

BRASIL. **Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia**, 2016, 194 p. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=98211-cncst-2016-a&category\\_slug=outubro-2018-pdf-1&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=98211-cncst-2016-a&category_slug=outubro-2018-pdf-1&Itemid=30192) . Acesso em: 19 out. 2022.

BRASIL. Câmara dos Deputados. **Projeto de Lei nº 2079/2011.** Regulamenta o exercício da atividade de gastrólogo e autoriza a criação do Conselho Federal e dos Conselhos Regionais de Gastronomia. Brasília: Câmara dos Deputados, 2011. Disponível em: <https://www.camara.leg.br/proposicoesWeb/fichadetramitacao?idProposicao=516781> . Acesso em: 12 out. 2021.

BRASIL, Câmara dos Deputados. **VTS 1 CCJC => PL 2079/2011**, Voto em separado, apresentado pelo Dep. Luiz Albuquerque Couto (PT/PB).; Disponível em <https://www.camara.leg.br/proposicoesWeb/fichadetramitacao?idProposicao=2074808> ; Acesso em 12 out 2021

BRASIL. Senado Federal. **Projeto de Lei nº 425/2003.** Sobre Projeto de Lei do Senado nº 425, de 2003, que regulamenta o exercício da atividade de gastrólogo e autoriza a criação do Conselho Federal e dos Conselhos Regionais de Gastronomia. Brasília: Senado Federal, 2003. Disponível em: <https://www25.senado.leg.br/web/atividade/materias/-/materia/63096> . Acesso em: 12 dez. 2021.

BRASIL, Presidência da República, Casa Civil. **Lei nº 12.467 de 26 de agosto de 2011.** Dispõe sobre a regulamentação do exercício da profissão de SOMMELIER. Brasília: Presidência da República, 2011. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/ato2011-2014/2011/lei/12467.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2011-2014/2011/lei/12467.htm) . Acesso em: 06 nov. 2021.

BRASIL. Câmara dos Deputados. **Projeto de Lei nº 2795/2019.** Torna obrigatória a inclusão na grade curricular do ensino fundamental e do ensino médio matérias relacionadas às questões alimentares e nutricionais. Brasília: Câmara dos Deputados, 2019. Disponível em: <https://www.camara.leg.br/proposicoesWeb/fichadetramitacao?idProposicao=2201745> . Acesso em: 09 out. 2021.

BRASIL. Câmara dos Deputados. **Projeto de Lei nº 6.049-C/2005.** Dispõe sobre a regulamentação do exercício da profissão de cozinheiro. Brasília: Câmara dos Deputados, 2011. Disponível em: <https://www.camara.leg.br/proposicoesWeb/fichadetramitacao?idProposicao=303476> . Acesso em: 09 out. 2021.

BRASIL. Câmara dos Deputados. **Projeto de Lei nº 3.429-C/2020.** Dispõe sobre a regulamentação da profissão de cientista de alimentos. Brasília: Câmara dos Deputados, 2020. Disponível em:

<https://www.camara.leg.br/proposicoesWeb/fichadetramitacao?idProposicao=2255757>

Acesso em: 14 out. 2021.

BRASIL. Câmara dos Deputados. **Projeto de Lei nº 3.736/2019**. Regulamenta o exercício da profissão de gastrólogo. Brasília: Câmara dos Deputados, 2019. Disponível em:

<https://www.camara.leg.br/proposicoesWeb/fichadetramitacao?idProposicao=2209490>

Acesso em: 15 out. 2021.

BRASIL. Câmara dos Deputados. **Projeto de Lei nº 3.979/2019**. Regulamenta a atuação das autarquias especiais, isto é, os Conselhos de Classes de profissões Regulamentadas, destinadas ao controle e fiscalização das atividades profissionais de diversas categorias profissionais, geridas por profissionais eleitos pelos seus pares. Brasília: Câmara dos Deputados, 2019. Disponível em:

<https://www.camara.leg.br/propostas-legislativas/2211561> . Acesso em: 19 out.

2022

BRASIL. Câmara dos Deputados. **Projeto de Lei nº 6.300/2019**. Regulamenta o exercício da atividade do GASTRÔNOMO e dá outras providências. Brasília: Câmara dos Deputados, 2019. Disponível

em:

<https://www.camara.leg.br/proposicoesWeb/fichadetramitacao?idProposicao=2232175>

Acesso em: 15 out. 2022.

BRASIL. Câmara dos Deputados. **Requerimento nº INC 1.607/2019**. Requer o envio de indicação ao Governo Federal, sugerindo a criação, instalação e funcionamento dos Conselhos Federal e Regionais de Gastronomia. Brasília: Câmara dos Deputados, 2019. Disponível em:

<https://www.camara.leg.br/proposicoesWeb/fichadetramitacao?idProposicao=2232176>

Acesso em: 15 out. 2021.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. **Resolução nº 07 de 18 de dezembro de 2018**.

Disponível em

[https://normativasconselhos.mec.gov.br/normativa/pdf/CNE\\_RES\\_CNECESN72018.pdf](https://normativasconselhos.mec.gov.br/normativa/pdf/CNE_RES_CNECESN72018.pdf) ;

Acesso em 18 out. 2022.

BRASIL. Senado Federal. **Projeto de Lei da Câmara nº 74, de 2011**. Da Comissão de Assuntos Sociais, sobre o processo Projeto de Lei da Câmara nº74, de 2011, que dispõe sobre a regulamentação do exercício da profissão de cozinheiro. Brasília: Senado Federal, 2017. Disponível em:

<https://www25.senado.leg.br/web/atividade/materias/-/materia/102069>

Acesso em: 09 out. 2021.

BRASIL. Senado Federal. **Projeto de Lei nº 1020, de 2022**. Senador Carlos Fávaro (PSD/MT) que regula o exercício da profissão de cozinheiro e gastrônomo, e dá outras providências. Brasília:

Senado Federal, 2022. Disponível em:

<https://www25.senado.leg.br/web/atividade/materias/-/materia/152833> . Acesso em: 18 out.

2022.

CUNHA, J. **Um terço dos alunos de gastronomia se desilude e larga o curso**. Folha.com, São Paulo, 08 jul. 2011. Disponível em:

<http://www1.folha.uol.com.br/comida/940566-um-terco-dos-alunos-de-gastronomia-se-desilude-e-larga-o-curso.shtml> . Acesso em: 16 dez. 2022.

DOURADO, T. S.; MACHADO, V. C.; COSTA, M. M.; BARBOSA, N. S. M. **Perfil dos egressos do curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal da Bahia**. 2016. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Gastronomia), Universidade Federal da Bahia, 2016.

FERRO, Rafael Cunha; REJOWSKI, Mirian. Produção científica no campo da Gastronomia: em busca de uma configuração. **Turismo-Visão e Ação**, v. 20, n. 3, p. 500-515, 2018. Disponível em: <https://www.redalyc.org/jatsRepo/2610/261057358013/261057358013.pdf> . Acesso em: 16 dez. 2022.

FREIXA, D; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional, 2015.

GIMENES-MINASSE, M. H.A Formação Superior em Gastronomia e a Realidade do Mercado de Trabalho no Estado de São Paulo: Percepções de Coordenadores e Empregadores. **Turismo: Visão e Ação**, v. 21, n. 1, p. 121-143, 2019.

JACOB, H. M. A. **Gastronomia, cultura e mídia. Estudo dos ambientes midiáticos e das linguagens da comida e da cozinha**. São Paulo: PUC-SP, 2013.

LIMA, M. de M. de. Natureza, atribuições e competências dos Conselhos Profissionais. **Revista Saber Jurídico, Curso de Direito da Faculdade Anísio Teixeira**, Bahia, 2021; Disponível em <https://www.revistacapitaljuridico.com.br/numero03> ; Acesso em 19/10/2022

MIYAZAKI, M. H. **Ensinando e Aprendendo Gastronomia: Percursos de Formação de Professores**. Dissertação de mestrado: Universidade Metodista de Piracicaba, 2006. Disponível em [https://iepapp.unimep.br/biblioteca\\_digital/visualiza.php?cod=NTg=](https://iepapp.unimep.br/biblioteca_digital/visualiza.php?cod=NTg=) ; Acesso em 02/04/2022

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

NASCIMENTO, I. L. S.; ROCHA, S. M. C. MENU, profissão com arte, gastrônomo sem legislação. **Revista Terra & Cultura: Cadernos de Ensino e Pesquisa**, v. 33, n. 65, jun., 2018, p. 85-98.

SOARES, C. M.P., FIGUEIREDO, G. O., SÁ, M. B. Projetos Político Pedagógicos dos Bacharelados em Gastronomia no Brasil: uma abordagem cartográfica dos cursos ofertados nas universidades públicas federais. **Ágora**, v. 23, n. 1, 2021, p. 65-84. Disponível em <https://doi.org/10.17058/agora.v23i1.15944> ; Acesso em 19/10/2022

RUBIM, R.E., REJOWSKI, M. O Ensino Superior da Gastronomia no Brasil: análise da regulamentação, da distribuição e do perfil geral de formação (2010-2012). **Revista Turismo Visão e Ação**, UNIVALI, 2013. Disponível em <https://doi.org/10.14210/rtva.v15n2.p166-184> , Acesso em 18/10/2022

SANTOS, C. R. A. dos; **A Gastronomia francesa: da Idade Média às novas tendências culinárias**. UFPR, 2006, Disponível em: [http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/gastronomi\\_francesa.PDF](http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/gastronomi_francesa.PDF) . Acesso em 16/06/2022

SUGIZAKI, B. C., CORTAZZO, M. V.; OLIVEIRA, M. R. M. de. Soberania e segurança alimentar e nutricional na formação em Gastronomia por instituições de ensino superior no Brasil. **Revista Ingesta**, v. 1, n. 2, p. 96-97, 2019. <https://doi.org/10.11606/issn.2596-3147.v1i2p96-97> .

VASCONCELOS, F. DE A. G. DE; CALADO, C. L. DE A. Profissão nutricionista: 70 anos de história no Brasil. **Revista de Nutrição**, v. 24, p. 605–617, ago. 2011.

VIEIRA, R M. **O estudo do lobby no legislativo - o caso de sucesso da CDU-CD**, Elegis, Brasília, n. 2, 2009, p. 45-59, ISSN 2175.0688. Disponível em: <https://e-legis.camara.leg.br/cefor/index.php/e-legis/article/download/13/11/47> . Acesso em: 14 dez. 2021.