



DISPÕE SOBRE O REGISTRO REFERENCIAL DA GASTRONOMIA COMO BEM CULTURAL NO ÂMBITO DO MUNICÍPIO DE PARATY, CRIA A SEMANA MUNICIPAL DO PROFISSIONAL DA GASTRONOMIA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS

O Prefeito Municipal de Paraty faz saber que a Câmara Municipal de Paraty **APROVOU** e eu **SANCIONO** a seguinte Lei:

Seção I **Das Disposições Gerais**

Art. 1º - Fica estabelecido, no âmbito do Município de Paraty, o registro referencial da gastronomia como bem cultural, com a finalidade de dar visibilidade e fortalecer os modos de vida e as práticas alimentares das populações e comunidades tradicionais/caiçaras, os saberes, enraizados no cotidiano; as atividades produtivas, comerciais, culturais, educacionais e artísticas, que decorrem da relação com a comida, a sociedade e o território.

Art. 2º - Para os fins desta Lei, considera-se gastronomia como:

I - bem cultural imaterial, reconhecida como patrimônio de grupos familiares, imigrantes, migrantes, povos e comunidades tradicionais, como os indígenas, os quilombolas, as comunidades caiçaras;

II - uma das diversas formas de aprendizado social de transmissão cultural - dos saberes, dos sabores, dos cheiros, da história, da memória e do afeto; aproximando o local de produção com o local de consumo; quem produz alimentos de quem prepara e consome fortalecendo, assim, a identidade cultural de uma população;

III - arte expressada na criação de receitas, combinação de ingredientes e apresentação dos alimentos, como também fonte de inspiração para as demais artes, tais como a literatura, a pintura, a música, a poesia, o cinema, o artesanato, a fotografia e a dança;



IV - compromisso com a saúde, a nutrição, o uso dos recursos naturais e as práticas agrícolas, com respeito aos profissionais envolvidos no trabalho do campo e do mar até a mesa, corroborando com a prática culinária e o compartilhamento da refeição.

Art. 3º - Para os fins desta Lei, considera-se:

I - Profissional da Gastronomia: indivíduo ou grupo cuja atividade esteja diretamente ligada à produção de alimentos, à culinária, às bebidas, aos serviços da área de restauração e hotelaria, aos materiais usados para o preparo da alimentação e, em geral, todos os aspectos culturais a ela associados, entre outros que atendam diretamente aos segmentos, assim definidos:

- a) agricultores familiares e urbanos e pescadores artesanais; cozinheiros e auxiliares, chefe de cozinha e confeitaria;
- b) churrasqueiros, pizzaiolos, sushimen (especializados em cozinha japonesa), confeiteiros, padeiros e seus auxiliares;
- c) garde manger (saladeiros), salgadeiros, lancheiros, doceiras, boleiras, quituteiras, supervisores de mise en place (organização dos ingredientes para o preparo de receitas), supervisores de banquetes;
- d) *sommeliers* (profissionais responsáveis pelo serviço de bebidas), enólogos, *bartenders*, mestres cervejeiros, baristas, produtores de cachaça, mestres queijeiros, laticinistas, salsicheiros, chocolateiros, azeitólogos, *stewards* (auxiliares de serviços gerais na cozinha), cambuzeiros;
- e) copeiros, chefes de bar, chefes de fila, cumins, garçons e estoquistas;
- f) comercializadores de alimentos em trailers, vans e veículos similares;
- g) vendedores de doces em carrinhos distribuídos pelo Centro Histórico de Paraty;
- h) coordenadores de alimentos e bebidas, coordenadores e supervisores de restaurante, gerentes e supervisores de alimentos e bebidas, gastrônomos, nutricionistas e técnicos em nutrição.

II - Profissional indiretamente ligado à Gastronomia: indivíduo ou grupo cuja atividade tem como finalidade dar visibilidade, divulgar e produzir conhecimentos sobre alimentação e cultura, assim como profissionais da comunicação, bem como docentes, pesquisadores, divulgadores científicos e escritores, gestores de projetos gastronômicos e produtores de eventos gastronômicos.



Parágrafo único - É de responsabilidade dos agentes envolvidos com as questões relativas à gastronomia preservar a biodiversidade do território, por meio de ações que incentivem a prática da agricultura local, a incorporação da diversidade alimentar, da pesquisa e da inovação nas práticas culinárias, a fim de dar visibilidade aos processos de comunicação e difusão das múltiplas identidades regionais do Município de Paraty.

Art. 4º - São diretrizes do Marco Referencial da Gastronomia como Cultura:

I - a identificação e valorização das culturas tradicionais e das identidades regionais do Município de Paraty;

II - o incentivo à criação e à implementação de programas de difusão, valorização e preservação das práticas, modo de preparo e consumo, saberes e fazeres culinários;

III - o estímulo à consolidação e à ampliação da agricultura familiar rural e urbana, do turismo local e regional, da produção e fabricação artesanal e da produção e divulgação de conhecimentos relacionados à diversidade cultural campo-grandense;

IV - o estímulo à criação e ao fortalecimento de cursos técnicos profissionalizantes na área de alimentos e bebidas;

V - o incentivo à criação, à manutenção e à consolidação de mercados e de feiras municipais tradicionais e populares, no âmbito da cultura;

VI - a promoção, divulgação e ampliação dos festejos tradicionais, rotas turísticas, rurais e urbanas, museus, espaços culturais dedicados às tradições culinárias; escolas de culinária; cozinhas comunitárias e ambientes propícios para manutenção e transmissão de saberes e técnicas ligados à identidade cultural;

VII - o incentivo à educação alimentar e nutricional, à promoção da alimentação adequada e saudável e à garantia da segurança alimentar e nutricional em diferentes espaços coletivos, comunitários e de sociabilidade;

VIII - o fomento a projetos educativos, artísticos e culturais por meio de agências de apoio a pesquisas e à economia criativa, solidária e colaborativa;

IX - a promoção de pactos com os vários atores educacionais, culturais e sociais no processo da educação para o patrimônio cultural;

X - a articulação das políticas públicas em que a dimensão cultural é incluída, como forma de fortalecê-las;

XI - o fomento ao levantamento e a declaração de Indicações Geográficas dentro do universo de bens materiais e imateriais, inclusive serviços, que sejam tradicionais, regionais e peculiares, reconhecidos como tal pela prática local, responsável, leal e constante dos produtores ou prestadores de serviços organizados em entidade representativa.



Seção II

Do Selo “Paraty, Cidade Criativa da Gastronomia”

Art. 5º - O selo “Paraty, Cidade Criativa da Gastronomia” deverá ser utilizado em projetos e iniciativas de promoção das culturas locais e regionais que fazem parte da gastronomia no município de Paraty, elaborados por organizações públicas, privadas e da sociedade civil organizada, grupos de pesquisa e coletivos.

Parágrafo único - Cabe ao Poder Executivo realizar a seleção dos projetos e das iniciativas previstas no *caput* deste artigo, bem como a padronização das características do selo.

Seção III

Da Semana do Profissional da Gastronomia no Município de Paraty

Art. 6º - Institui a Semana do Profissional da Gastronomia no Município a ser comemorada, anualmente, na semana que compreende o dia 31 de outubro, data em que a cidade recebeu o título de Cidade Criativa da Gastronomia pela UNESCO em 2017.

§1º - O profissional da gastronomia contemplado pelo evento citado no *caput* deste artigo deverá enquadrar-se em ao menos uma das características explicitadas no Art. 3º desta Lei.

§2º - A semana a que se refere o *caput* deste artigo tem como objetivo a valorização dos profissionais da gastronomia de Paraty, por meio da realização das seguintes atividades:

- I - a promoção de eventos que divulguem e valorizem a contribuição do profissional da gastronomia para a culinária paratyense;
- II - a realização de cursos de capacitação de componentes dessa categoria que trabalham especificamente com atendimento ao público (garçons, anfitriões e pessoas que exercem atividades afins);
- III - o incentivo à formação e à especialização dos profissionais da gastronomia;
- IV - o fomento ao turismo gastronômico na cidade de Paraty.

Seção IV



Das Disposições Finais

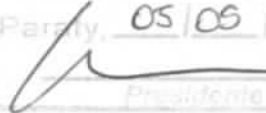
Art. 5º - O Poder Executivo Municipal regulamentará a presente Lei, no que couber.

Art. 6º - As despesas decorrentes da presente Lei correrão por conta de dotações orçamentárias próprias, suplementadas oportunamente se necessário.

Art. 7º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Sala das Sessões,
01 de agosto de 2022.

LUCAS CORDEIRO
Vereador

APROVADO	
Por <u>8</u> votos a favor,	
<u>-</u> votos contra	
e <u>-</u> abstenção(s)	
Paraty, <u>05/08/22</u>	
	Presidente



JUSTIFICATIVA

A gastronomia, diferentemente do que crê a maioria das pessoas, não se resume somente ao ato de cozinhar. Ela envolve diversas áreas relacionadas ao ramo culinário, tais como preparação de bebidas, atendimento ao público em restaurantes, gerenciamento, higienização de alimentos, entre outros. O ramo gastronômico é um elemento cultural marcante na sociedade e varia segundo os costumes de cada região ou país. Entretanto, nem todos os profissionais dessa área são valorizados devidamente. Por isso, o intuito deste Projeto é garantir que garçons, anfitriões, atendentes, zeladores etc. possam desfrutar do prestígio propiciado pela culinária.

Indiscutível é que a gastronomia compõe a identidade de um povo, o que a caracteriza como algo inerente à cultura. Por exemplo, é impossível dissociar a gastronomia de Paraty do mar, pois muitos dos pratos típicos são compostos por diversos tipos de peixes, assim como crustáceos, moluscos, entre outros. Isso reflete nas raízes caiçaras que formam o *ego* dos cidadãos paratyenses, dos quais muitos possuem a pesca como parte de sua cultura.

Nesse contexto, a Constituição Federal reconhece que os Municípios devem fomentar o acesso à cultura:

Art. 23. É competência comum da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios:

V - proporcionar os meios de acesso à cultura, à educação, à ciência, à tecnologia, à pesquisa e à inovação;

Ainda, em se tratando da Carta Magna, o Art. 216 assegura:

Art. 216. Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira [...]

§ 1º O Poder Público, com a colaboração da comunidade, promoverá e protegerá o patrimônio cultural brasileiro, por meio de inventários, registros, vigilância, tombamento e desapropriação, e de outras formas de acautelamento e preservação.

Além disso, a gastronomia impacta diretamente no turismo, o qual compõe uma das principais fontes de renda da população paratiense. Ou seja, um bom serviço gastronômico prestado gera uma imagem positiva de nossa cidade. Por isso, um dos objetivos desta propositura é assegurar a qualificação dos profissionais desse ramo, a fim de elevar o nível de qualidade da nossa gastronomia. Nesse sentido, solicito aos nobres pares sua aprovação.