

## **A IMPORTÂNCIA DE EXISTIR UM CONSELHO FEDERAL E REGIONAL QUE REGULENTE A PROFISSÃO DO GASTRÔNOMO**

**SIMONE VILELLA CAVALCANTE<sup>1</sup>; JUCIARA SILVA CORREA FONSECA<sup>2</sup>; FELIPE FEHLBERG HERRMANN<sup>3</sup>; TATIANE KUKA VALENTE GANDRA<sup>4</sup>**

<sup>1</sup>Univerisade Federal de Pelotas – [simone19641964@hotmail.com](mailto:simone19641964@hotmail.com)

<sup>2</sup>Universidade Federal de Pelotas – [juciatafonseca38@gmail.com](mailto:juciatafonseca38@gmail.com)

<sup>3</sup>Universidade Federal de Pelotas – [herrmann.ufpel@gmail.com](mailto:herrmann.ufpel@gmail.com)

<sup>4</sup>Universidade Federal de Pelotas – [tkvgandra@ufpel.edu.br](mailto:tkvgandra@ufpel.edu.br)

### **1. INTRODUÇÃO**

A proposta deste trabalho apoiou-se nas discussões na disciplina de Ética, Sustentabilidade e Meio Ambiente do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UFPel sobre a importância de existir uma regulamentação da profissão do Gastrônomo no nosso país, através de um Conselho que responda os trâmites legais que a profissão necessita.

Segundo o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (BRASIL - MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, 2016) o profissional formado em Gastronomia, denominado Gastrônomo, é capaz, ao final da graduação, de planejar, gerenciar e operacionalizar produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação. Através de diferentes técnicas culinárias, pode ainda, controlar e avaliar custos, coordenar e gerenciar pessoas, articular e coordenar empreendimentos e negócios gastronômicos, entre outras capacidades.

Entretanto, ao terminar a graduação, o profissional formado em um curso Superior de Gastronomia, encontra uma realidade totalmente diferente no mercado de trabalho. Por ser uma profissão recente no Brasil, se depara com diversos desafios, os quais tem como base principal a falta de uma regulamentação profissional.

Diante disso, o objetivo deste trabalho foi demonstrar a importância e necessidade de haver regulamentação para o profissional formado em um curso de Graduação em Gastronomia, e como a inexistência desta impacta negativamente no profissional e no Curso em si.

### **2. METODOLOGIA**

A pesquisa teve base de estudo as discussões realizadas durante as aulas da disciplina de Ética, Sustentabilidade e Meio Ambiente acerca da regulamentação da profissão. E a escrita fundamentou-se em vídeos, artigos e Projetos de Lei do Brasil, cujos objetivos eram a regulamentação do exercício da atividade do Gastrônomo.

### **3. RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Os desafios dos profissionais da gastronomia começam na sua vida acadêmica e continuam ao ingressarem no mercado de trabalho onde buscam a valorização de seus diplomas. Sendo, um dos principais desafios, a inexistência de um Conselho Federal e Conselhos Regionais que regulamentem leis e projetos a fim de garantir os direitos dos Gastrônomos (ANDRADE, et al., 2021).

Muitas vezes o profissional não é valorizado em relação ao conhecimento que

possui na área, principalmente por executar múltiplas tarefas que não são inerentes a sua profissão. A mídia sensacionaliza a Gastronomia em realities show e programas de televisão em uma versão diferente e com um lado não condizente da realidade do dia-a-dia, principalmente em relação ao reconhecimento e a valorização do profissional que trabalha em cargas horárias extremamente elevadas e em alguns casos não recebendo horas extras pelo seu serviço prestado (NASCIMENTO e ROCHA, 2021).

Dada a consolidação de um Conselho, o Gastrônomo poderia atuar mais seguro na sua área tendo um piso salarial, insalubridade, carga horaria definida, funções e obrigações. Além de ter seus direitos básicos garantidos, um fato que poderia ser desmistificado através da regulamentação seria a diferença de função de cozinheiro para Gastrônomo, que hoje de forma leiga é tratado como sinônimo. Durante a graduação da gastronomia, o discente aprende a história da alimentação, a cultura e a origem de cada prato nacional e internacional, gestão de custos, planejamentos de cardápios, harmonização entre alimentos e bebidas, gerencia compras de insumos e aplica boas práticas de alimentação em seu ambiente de trabalho. E o cozinheiro é o profissional que possui conhecimentos técnicos para o preparo de alimentos, mas não está preparado para outras funções de gestão, empreendedorismo e inovação (BRASIL - MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, 2016; NASCIMENTO e ROCHA, 2021).

Em relação aos Projetos de Lei submetidos nas diferentes estâncias do poder público têm-se até momento:

- PL 2079/11 do deputado Maurício Quintella Lessa, que regulamenta o exercício da atividade de Gastrólogo e autoriza a criação do Conselho Federal e dos Conselhos Regionais de Gastronomia. Foi aprovado pelo relator e pela comissão de avaliação em 2015, entretanto, por falta de trâmite foi arquivado no dia 31 de janeiro de 2019 (CÂMARA DOS DEPUTADOS, 2021);

- PL 6300/2019, do deputado Roberto Pessoa, que regulamenta o exercício da atividade do Gastrônomo, sem avaliação até o momento (CÂMARA DOS DEPUTADOS, 2021);

- PL/2021 da deputada Estadual do Maranhão Helena Duailibe, que regulamenta profissões de cozinheiro e gastrônomo, e que foi rejeitada pelo relator com a justificativa que qualquer um pode ser cozinheiro (ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO, 2021).

Analisando os Projetos de Lei regulamentadoras, percebe-se que além da falta de representatividade e força política, também falta união e consenso da área, em relação a termos e denominações da profissão. Área esta, que ainda não é reconhecida como subárea do conhecimento (MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, 2021). Tais fatos que desfavorecem profissionais formados e desmotiva acadêmicos em formação, tendo em vista a inexistência de uma profissão segura e reconhecida no mercado de trabalho, mesmo sendo visto como uma atividade profissional em alta.

#### 4.CONCLUSÕES

A gastronomia não é só a arte de cozinhar, de preparar alimentos. É uma ciência que envolve matemática para preparo de fichas técnicas, química nas preparações e técnicas de conservação, história e cultura na diferenciação de pratos, gestão e empreendedorismo, entre outros. O Gastrônomo não é somente aquele tem gosto e conhecimento dos prazeres culinários, mas sim um profissional preparado em diversas áreas com uma formação acadêmica completa. Por isso, é necessário e fundamental que o Gastrônomo, com formação acadêmica em curso Superior, possua sua profissão regulamentada, com a atuação de um Conselho Federal e de Conselhos Regionais definindo deveres e direitos, a fim de minimizar as dificuldades pós graduação.

### 3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANDRADE, L.; CARVALHO, N.; BARBOSA, N. S. **Desafios do mercado de trabalho para os gastrônomos e a regulamentação profissional**. Acessado em 09 jul. 2021. Online. Disponível em: [https://cbgcca.eventize.com.br/trabalhos/resumo\\_59ff47f795966.pdf](https://cbgcca.eventize.com.br/trabalhos/resumo_59ff47f795966.pdf)

ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO. **Helena Duailibe apresenta PL que regulamenta profissões de cozinheiro e gastrônomo**. Acessado em 31 jul. 2021. Online. Disponível em: <https://www.al.ma.leg.br/noticias/40951>

BRASIL – MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia**. 3ªed., 2016. Acessado em 09 jul. 2021. Online. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/catalogo-nacional-dos-cursos-superiores-de-tecnologia->

CÂMARA DOS DEPUTADOS. **PROJETO DE LEI N.º 2.079-A, DE 2011**. Acessado em 31 jul. 2021. Online. Disponível em: [https://www.camara.leg.br/proposicoesWeb/prop\\_mostrarintegra;jsessionid=BEA38039801BC59453380A8EFAECAD96.proposicoesWeb1?codteor=1379574&filename=Avulso+-PL+2079/2011](https://www.camara.leg.br/proposicoesWeb/prop_mostrarintegra;jsessionid=BEA38039801BC59453380A8EFAECAD96.proposicoesWeb1?codteor=1379574&filename=Avulso+-PL+2079/2011)

CÂMARA DOS DEPUTADOS. **PROJETO DE LEI N.º 6.300, DE 2019**. Acessado em 31 jul. 2021. Online. Disponível em: [https://www.camara.leg.br/proposicoesWeb/prop\\_mostrarintegra;jsessionid=3557D79FC4075523F02330E1B70C5285.proposicoesWebExterno2?codteor=1846168&filename=Avulso+-PL+6300/2019](https://www.camara.leg.br/proposicoesWeb/prop_mostrarintegra;jsessionid=3557D79FC4075523F02330E1B70C5285.proposicoesWebExterno2?codteor=1846168&filename=Avulso+-PL+6300/2019)

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Tabela de Áreas de Conhecimento/Avaliação**. Acessado em 31 jul. 2021. Online. Disponível em: <https://www.gov.br/capes/pt-br/acesso-a-informacao/acoes-e-programas/avaliacao/instrumentos/documentos-de-apoio-1/tabela-de-areas-de-conhecimento-avaliacao>

NASCIMENTO, I. L. S.; ROCHA, S. M. C. **Menu**. *Revista Terra & Cultura: Cadernos de Ensino e Pesquisa*, [S.l.], v. 33, n. 64, p. 79-90, jun. 2018. ISSN 2596-2809. Acessado em 09 jul. 2021. Online. Disponível em: <http://periodicos.unifil.br/index.php/Revistatestes/article/view/80>. Acesso em: 09 jul. 2021