

	<p><b>Estado de Mato Grosso</b> Assembleia Legislativa</p>	
<p><b>Despacho</b></p>	<p>NP: 5yw3lsnk <b>SECRETARIA DE SERVIÇOS LEGISLATIVOS</b> 05/04/2021 Projeto de lei nº 213/2021 Protocolo nº 2942/2021 Processo nº 350/2021</p>	
<p><b>Autor:</b> Dep. Wilson Santos</p>		

**Dispõe sobre a regulamentação do exercício da profissão de cozinheiro e gastrônomo.**

A **ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE MATO GROSSO**, tendo em vista o que dispõe o Art. 42 da Constituição Estadual, aprova e o Governador do Estado sanciona a seguinte lei:

Art. 1º Considera-se cozinheiro e gastrônomo, para efeitos desta Lei, aquele que manipula e prepara alimentos, observando os processos de cocção, os padrões de qualidade, os métodos de conservação e as boas práticas de manipulação dos alimentos em meios de hospedagem, restaurantes, bares, quiosques, hospitais, escolas, indústrias, residências e similares.

Art. 2º Somente poderão exercer a profissão de gastrônomo, os portadores de diploma:

I - Devidamente registrado em curso de tecnólogo expedido por instituição brasileira reconhecida;

II - Expedido por instituição estrangeira de ensino superior, revalidado na forma da Lei, cujos cursos foram considerados equivalentes aos mencionados no inciso I do *caput* deste artigo.

Art. 3º Somente poderão exercer a profissão de cozinheiro os portadores de comprovantes de habilitação em cursos ministrados por instituições oficiais ou privadas, nacionais ou estrangeiras, ou aqueles, que à data de promulgação desta Lei, estejam exercendo efetivamente a profissão há, pelo menos, três anos.

Art. 4º São atividades específicas do cozinheiro e gastrônomo:

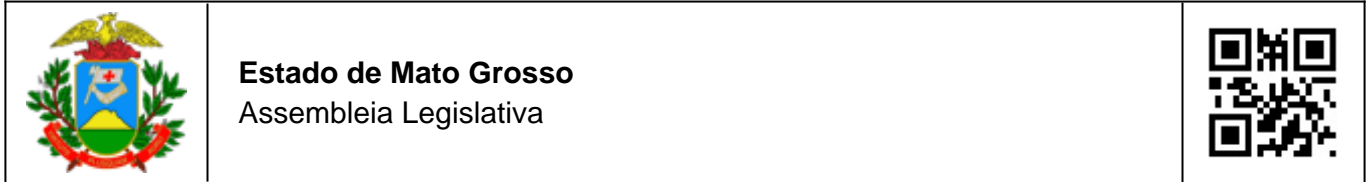
I. Realizar os procedimentos de abertura e fechamento da área de trabalho.

a) Organizar os utensílios de trabalho;

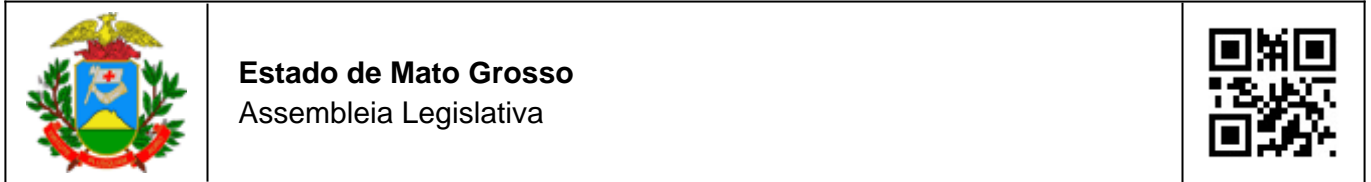
b) Preparar a *mise-en-place*.

II. Manter higiene pessoal ao manusear alimentos e bebidas:

a) Manter o corpo, as roupas e os calçados limpos e preparados para o trabalho, antes e durante o manuseio dos alimentos e bebidas;



- b) Higienizar as mãos, as unhas e os antebraços antes de realizar suas atividades;
- c) Respeitar as regras com relação ao afastamento do profissional de atividades de manipulação de alimentos, em caso de ferimentos e outras afecções na pele que propiciem contaminação;
- d) Identificar e desenvolver hábitos no trabalho que previnam a contaminação dos alimentos.
- III. Utilizar adequadamente todos os equipamentos e utensílios básicos de cozinha:
- a) Conhecer os procedimentos para ligar, desligar e limpar.
- IV. Medir, registrar e ajustar a temperatura no armazenamento e processamento de forma a promover a inocuidade dos alimentos:
- a) Utilizar termômetro e registrador de temperatura;
- b) Conhecer os limites críticos para temperatura e tempo de armazenamento, processamento e serviço de acordo com as boas práticas e a legislação pertinente;
- c) Medir e registrar o tempo e a temperatura e, se necessário, aplicar e documentar as ações corretivas para atender as boas práticas;
- d) Aplicar as técnicas de manutenção dos alimentos até o consumo (quentes ou frios).
- V. 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.
- VI. Conhecer os ingredientes e insumos básicos da cozinha e as alternativas de substituição.
- VII. Pré-preparar os alimentos:
- a) Limpar e marinar carnes, aves, pescados e vegetais;
- b) Porcionar alimentos;
- c) Preparar molhos;
- d) Pré-cozinhar alimentos;
- e) Utilizar as técnicas adequadas de refrigeração, congelamento, descongelamento e dessalgue para garantir a segurança dos alimentos.
- VIII. Preparar os alimentos:
- a) Aplicar os processos de cocção utilizando os produtos alimentícios específicos das receitas;
- b) Empregar as técnicas de combinação de alimentos de acordo com cor, textura, aroma, paladar e aspecto visual;
- c) Preparar os pratos, observando os critérios de: higienização dos gêneros alimentícios, corte, gramaturas e métodos de cocção;



d) Empregar de forma adequada as técnicas de manipulação e processamento dos alimentos.

IX. Prevenir a contaminação dos alimentos:

a) Manter a área de trabalho, os equipamentos e os utensílios em condições higiênico-sanitárias conforme as boas práticas, a legislação pertinente e as recomendações fornecidas pelos fabricantes dos produtos para higienização dos equipamentos e utensílios;

b) Limpar e sanitizar a área de trabalho, os equipamentos e utensílios;

c) Higienizar os alimentos de acordo com a legislação, as boas práticas e as instruções específicas de rotulagem;

d) Manusear alimentos, observando condições apropriadas, inclusive quanto ao uso de luvas, tábuas de corte e outros utensílios;

e) Preparar os alimentos com utensílios adequados e em superfícies higienizadas;

f) Identificar a ocorrência de vetores e pragas, e aplicar procedimentos operacionais para prevenir a infestação de acordo com a legislação e as boas práticas.

X. Por em prática as técnicas adequadas de utilização de sobras na cozinha.

XI. Lixo:

a) Manter os recipientes de lixo devidamente limpos, forrados e tampados;

b) Remover o lixo para áreas apropriadas;

c) Armazenar em recipientes cobertos;

d) Classificar e separar o lixo orgânico do inorgânico.

XII. Atender e resolver adequadamente os problemas e reclamações de clientes, tendo em conta a necessidade de assegurar um bom clima relacional.

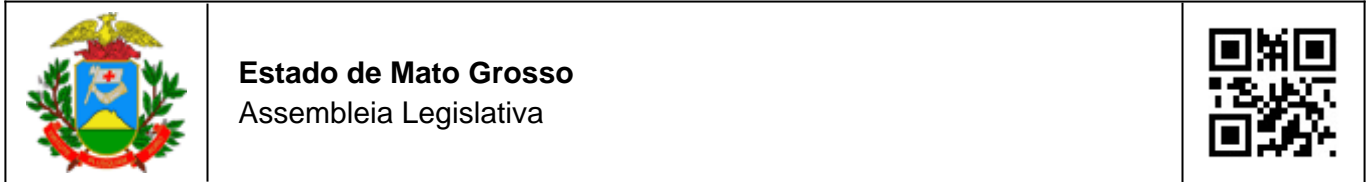
Art. 5º O piso salarial do cozinheiro do Estado de Mato Grosso equivaler-se-á R\$ 1.500,00 (Hum mil e quinhentos reais) para uma jornada de trabalho de 43 horas semanais, reajustáveis por convenções coletivas e dissídios.

Art. 6º O piso salarial do Tecnólogo em gastronomia (gastrônomo) do Estado de Mato Grosso equivaler-se-á R\$ 2.700,00 (Dois mil e setessentos reais), para uma jornada de trabalho de 43 horas semanais, os valores mudam de acordo com, a experiência, conhecimento, região, técnica e pesquisa do profissional reajustáveis por convenções coletivas e dissídios.

Art. 7º A jornada de trabalho dos profissionais abrangidos por esta Lei não excederá 24 (vinte e quatro) horas semanais.

Art. 8º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

## JUSTIFICATIVA



A atividade de preparar refeições é tão antiga quanto à existência do próprio homem. Porém, para além do ambiente doméstico, a profissão de cozinheiro e gastrônomo tornou muito diversificada e complexa. Hoje, esta atividade é vital para um grande número de empreendimentos, especialmente os setores de turismo e restaurantes.

O fornecimento comercial de refeições depende da figura do cozinheiro e gastrônomo, e de sua atuação não só o sucesso do empreendimento, como também a saúde e a satisfação dos milhares de consumidores que todos os dias, por trabalho ou lazer, alimentam-se em estabelecimentos comerciais.

Desse modo, a necessidade de regulamentar o exercício dessa importante profissão tem muitos propósitos: garantir, por meio de um maior controle sobre a formação e a conduta dos cozinheiros, que os consumidores não correrão riscos sanitários; contribuir para o aperfeiçoamento profissional do cozinheiro e de toda a cadeia de empreendimentos produtivos ligados ao ramo de alimentação, que hoje responde por milhares de empregos e necessita tornar-se competitivo de acordo com os padrões de qualidade internacionais para continuar a atrair investimentos para o setor; valorizar a profissão e o profissional, estimulando o ingresso de novos talentos para a cozinha.

Sendo, pois, inegável a importância da aprovação dessa matéria, peço aos meus nobres pares, o necessário apoio para a aprovação do Projeto.

Edifício Dante Martins de Oliveira  
Plenário das Deliberações “Deputado Renê Barbours” em 05 de Abril de 2021

**Wilson Santos**  
Deputado Estadual