



**ASSEMBLEIA  
LEGISLATIVA**  
DO ESTADO DA PARAÍBA

**CASA DE EPITÁCIO PESSOA  
GABINETE DA PRESIDÊNCIA**

**AUTÓGRAFO Nº 953/2021  
PROJETO DE LEI Nº 2.807/2021  
AUTORIA: DEPUTADO RICARDO BARBOSA**

**Dispõe sobre o Marco Referencial da  
Gastronomia como Cultura no âmbito do Estado  
da Paraíba e dá outras providências.**

**A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DA PARAÍBA DECRETA:**

**Art. 1º** Fica estabelecido, no âmbito do Estado da Paraíba, o marco referencial da gastronomia como cultura, com a finalidade de dar visibilidade e fortalecer os modos de vida e as práticas alimentares das populações tradicionais, 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 fins desta Lei, considera-se gastronomia como:

I - cultura material e imaterial, reconhecida como patrimônio de grupos familiares, imigrantes, migrantes, povos e comunidades tradicionais, como os indígenas, os quilombolas, as comunidades de matriz africana;

II - uma das diversas formas de aprendizado social de transmissão cultura - 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, 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 à mesa, tomando-se concreta e acessível com a prática culinária e o compartilhamento da refeição.

**Art. 3º** Para 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) churrasqueiro, pizzaiolo, sushiman (especializado em cozinha japonesa), confeitoiro, padeiro com seus ajudantes e auxiliares;
- c) garde manger (saladeiro), salgadeiro, lancheiro, doceira, boleira, quituteira, supervisor de mise en place (organização dos ingredientes para o preparo de receitas), supervisor de banquetes;
- d) sommellier (profissional responsável pelo serviço de bebidas), enólogo, bartender, mestre cervejeiro, barista, cachaceiro, mestre queijeiro, laticinista, salsicheiro, chocolateiro, azeitológo, steward (auxiliar de serviços gerais na cozinha), cambuzeiro;
- e) copeiro, chefe de bar, chefe de fila, cumim, garçom e estoquista;
- f) comercializadores de alimentos em trailers, vans, carrinhos e veículos similares;
- g) coordenador de alimentos e bebidas, coordenador e supervisor de restaurante, gerente e supervisor de alimentos e bebidas, gastrônomo, nutricionista 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; 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 do incentivo à agricultura local, à incorporação da diversidade alimentar nas práticas culinárias, na pesquisa, na criação, na comercialização; dando visibilidade nos processos de comunicação e difusão das múltiplas identidades regionais do Estado da Paraíba.

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

I - a identificação e valorização das culturas tradicionais e das identidades regionais do Estado da Paraíba;

II - 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 paraibana;

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

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

VI - 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 - 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 - fomentar projetos educativos, artísticos e culturais por meio de agências de fomento de pesquisas e da economia criativa, solidária e colaborativa;

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

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

XI - fomentar o 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.

**Art. 5º** Fica instituído o selo "Gastronomia é Cultura" destinado a projetos e iniciativas de promoção das culturas locais e regionais que fazem parte da gastronomia no Estado da Paraíba, elaborados por organizações públicas, privadas e da sociedade civil organizada, grupos de pesquisa e coletivos.

**Parágrafo único.** A seleção dos projetos e iniciativas prevista no *caput* desse artigo será realizada pelo Executivo Estadual.

**Art. 6º** Esta Lei define o mínimo de especificações e funcionalidades, de forma que o Poder Executivo regulamentará a presente Lei no que couber e estabelecerá os critérios para sua implementação e cumprimento.

**Art. 7º** Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Paço da Assembleia Legislativa do Estado da Paraíba, "Casa de Epitácio Pessoa", João Pessoa, 22 de setembro de 2021.

  
**ADRIANO GALDINO**  
Presidente