



**ESTADO DE SANTA CATARINA
CÂMARA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
EXPEDICIONÁRIO RYD MANOEL DA SILVA**

PROJETO DE LEI N. 17, DE 22 DE MARÇO DE 2022

Institui a Lei Olga Gerente Battistotti, que dispõe sobre o Marco Referencial da Gastronomia como Cultura no âmbito do Município de Santo Amaro da Imperatriz e dá outras providências.

O Prefeito Municipal de Santo Amaro da Imperatriz, Estado de Santa Catarina, no uso de suas atribuições legais, faço saber que a Câmara Municipal de Santo Amaro da Imperatriz aprovou e eu sanciono a presente Lei:

**CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 1º - Fica estabelecido, no âmbito do Município de Santo Amaro da Imperatriz, 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 e fazeres enraizados no cotidiano, as atividades produtivas, turísticas, comerciais, culturais, educacionais e artísticas, que decorram 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 ou de terreiro, os extrativistas, os caiçaras e os pescadores artesanais;

II - uma das diversas formas de aprendizado social de transmissão da cultura - dos saberes, dos sabores, dos cheiros, da história, da memória e do afeto -, aproximando o local de produção com o local de consumo, bem como 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, tornando-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,



ESTADO DE SANTA CATARINA
CÂMARA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
EXPEDICIONÁRIO RYD MANOEL DA SILVA

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, 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, doceiro, boleiro, quituteiro, supervisor de *mise em place* (organização dos ingredientes para o preparo de receitas), supervisor de banquetes;

d) sommelier (profissional responsável pelo serviço de bebidas), enólogo, bartender, mestre cervejeiro, barista, cachaceiro, mestre queijeiro, laticinista, salsicheiro, chocolateiro, azeitológico, botequeiro, *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 Município de Santo Amaro da Imperatriz.

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

I - A identificação e valorização das culturas tradicionais e das identidades locais que compõem o município;

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 da fabricação artesanal, assim como da produção e da divulgação de conhecimentos relacionados à diversidade cultural Santoamarense;



**ESTADO DE SANTA CATARINA
CÂMARA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
EXPEDICIONÁRIO RYD MANOEL DA SILVA**

IV - O fomento do estudo das práticas alimentares regionais e locais nos Projetos Políticos Pedagógicos da Educação Básica no Município de Santo Amaro da Imperatriz de forma transversal e interdisciplinar, conforme previsto na Lei 11.947/2009 (Lei de Alimentação Escolar), em que a Educação Alimentar e Nutricional deve perpassar o currículo escolar; a Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17/06/2013, em que o alimento passa a ser considerado ferramenta pedagógica e o Marco de Referência da Educação Alimentar e Nutricional;

V - A promoção de ações que preservem, valorizem e ampliem a disciplina de Gastronomia Brasileira nas escolas de formação para profissionais da Gastronomia;

VI - O estímulo à criação e fortalecimento de cursos técnicos profissionalizantes na área de alimentos e bebidas;

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

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

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

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

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

XII - A articulação das políticas públicas em que a dimensão cultural é incluída, como forma de fortalecê-las, por meio desta Lei;

XIII - O fomento ao levantamento e à 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.

**CAPÍTULO II
DA SEMANA DA GASTRONOMIA
DO MUNICÍPIO DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**

Art. 5º - Fica incluída no Calendário Oficial de Eventos do Município a “Semana da Gastronomia de Santo Amaro da Imperatriz”, a ser comemorada, anualmente, na primeira semana do mês de agosto.



**ESTADO DE SANTA CATARINA
CÂMARA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
EXPEDICIONÁRIO RYD MANOEL DA SILVA**

Parágrafo único - O objetivo da Semana da Gastronomia do Município de Santo Amaro da Imperatriz é estimular os municípios a celebrarem suas tradições culinárias com eventos simultâneos em todo o município, bem como incentivar a promoção da gastronomia como cultura por organizações privadas e públicas, associações e movimentos da sociedade civil organizada.

Art. 6º - O Poder Executivo, as empresas, as pessoas físicas ou instituições culturais promoverão a divulgação da “Semana da Gastronomia do Município de Santo Amaro da Imperatriz” nos meios de comunicação e instituirão, internamente, programas e atividades com vistas à comemoração da data.

**CAPITULO III
DO SELO GASTRONOMIA É CULTURA DO MUNICÍPIO DE SANTO AMARO DA
IMPERATRIZ**

Art. 7º - 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 Município de Santo Amaro da Imperatriz, coordenadas pela Secretaria Municipal de Turismo, Cultura e Esporte.

**CAPÍTULO IV
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art. 8º - Fica o Poder Executivo autorizado a regulamentar esta Lei no que couber.

Art. 9º - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Santo Amaro da Imperatriz, 22 de março de 2022.

LAION MARCIO DA SILVA
Vereador



**ESTADO DE SANTA CATARINA
CÂMARA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
EXPEDICIONÁRIO RYD MANOEL DA SILVA**

JUSTIFICATIVA

O presente projeto de Lei busca incentivar e criar mecanismos para o fortalecimento e desenvolvimento da Gastronomia no Município de Santo Amaro da Imperatriz, de modo a reconhecê-la como desenvolvimento cultural com a consequente oportunidade de desenvolvimento de projetos, festivais e eventos gastronômicos e culturais.

Ainda, como elemento da cultura, a comida deve ser difundida respeitando os povos e comunidades que a praticam. Sob esse ponto de vista, considerando a relevância da matéria e a valorização da gastronomia, da cultura Santoamarense e de sua história, este projeto de Lei tem como pretensão valorizar e difundir a culinária local e fomentar eventos, ações, políticas públicas para ratificar a gastronomia como cultura.

Ao instituir a gastronomia como cultura, o município poderá promover e manter ações articuladas entre si e com organizações da sociedade civil, capazes de otimizar os investimentos públicos e privados na cidade, a fim de acelerar o ritmo das melhorias e da qualificação dessas áreas.

Esses locais serão reconhecidos pela grande concentração de bares, restaurantes e estabelecimentos congêneres na promoção do lazer, da cultura e da gastronomia local, assim como pelo estímulo à atividade econômica, a valorização do patrimônio e o interesse turístico.

O objetivo, portanto, é para que os empresários possam trabalhar em conjunto e valorizar a culinária local, fortalecer o segmento de gastronomia do município e atrair público para os empreendimentos participantes, com geração de renda e empregos.

Por fim, este projeto de Lei visa, também, a homenagear à memória da Sra. Olga Gerente Battistotti, cidadã Santoamarense nascida em 31 de março de 1925, conhecida no município pelo seu amor pela culinária. Foi cozinheira em muitos casamentos realizados na região, a exemplo das famílias Koerich e do Seu Orlando Becker. Além disso, foi professora de arte culinária ensinando aos alunos a fazer os pratos mais simples até os mais sofisticados. Faleceu em 23 de fevereiro de 1997, sendo lembrada até hoje pelo seu prato mais famoso, “o estrogonofe de camarão da dona Olga”.

Portanto, a utilidade e a viabilidade deste projeto são facilmente constatáveis, ao que solicito o apoio dos nobres Parlamentares para a sua aprovação.

Santo Amaro da Imperatriz, 22 de março de 2022.

LAION MARCIO DA SILVA
Vereador