



CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL

GABINETE DO DEPUTADO ROBÉRIO NEGREIROS



PL 1637/2017

PROJETO DE LEI Nº

(Do Senhor Deputado Robério Negreiros)

L I D O

Em, 20, 6 17

Secretaria Legislativa

"INSTITUI O MARCO REFERENCIAL DA GASTRONOMIA DISTRITAL COMO PATRIMÔNIO CULTURAL E TURÍSTICO NO ÂMBITO DO DISTRITO FEDERAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS."

PROTOCOLO LEGISLATIVO
PL Nº 1637/2017
Fis. Nº 05 E.J.

A CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL, decreta:

Art. 1º Fica instituído, no âmbito do Distrito Federal, o marco referencial da Gastronomia Distrital como Patrimônio Cultural e Turístico, 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 - Patrimônio cultural 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 e os pescadores artesanais.

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 – uma das diversas formas de sociabilidade e 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, de quem produz alimentos de quem prepara e consome, fortalecendo a identidade cultural de uma população.

IV – 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.

SECRETARIA LEGISLATIVA 07:40
Edy 2704



CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL

GABINETE DO DEPUTADO ROBÉRIO NEGREIROS

PROTOCOLO LEGISLATIVO
PL Nº J637 / 2017
F. Nº 02 E.J.



V – 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, 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 em place (organização dos ingredientes pra 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:

a) 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 Distrito Federal.

Art. 4º São diretrizes do Marco Referencial da Gastronomia Distrital como Patrimônio Cultural e Turístico:



CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL

GABINETE DO DEPUTADO ROBÉRIO NEGREIROS

PROTOCOLO LEGISLATIVO
PL Nº 5637/2017
Fls. Nº 03 E.3.



I – A identificação e valorização das culturas tradicionais e das identidades regionais que constituem todas as Regiões Administrativas que compõem o Distrito Federal;

II – Incentivo a criação e a 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 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 do Distrito Federal.

IV – Fomentar o estudo das práticas alimentares regionais e locais nos Projetos Políticos Pedagógicos da Educação Básica no Distrito Federal 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 – Promoção de ações que preservem, valorizem e ampliem a disciplina de Gastronomia Brasileira nas escolas de formação para profissionais da Gastronomia;

VI – Estímulo à criação e fortalecimento de cursos técnicos profissionalizantes na área de alimentos e bebidas;

VII – Incentivo à criação, manutenção e consolidação de mercados e feiras municipais tradicionais e populares, no âmbito da cultura.

VIII – 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;

IX – 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 – Fomentar projetos educativos, artísticos e culturais por meio de agências de fomento de pesquisas e da economia criativa, solidária e colaborativa.

XI – Promoção de pactos com os vários atores educacionais, culturais e sociais no processo da educação para o patrimônio cultural.

XII – Articulação das políticas públicas em que a dimensão cultural é incluída, como forma de fortalecê-las, por meio desta medida legislativa.

XIII - Fomentar o levantamento e a declaração de Indicações Geográficas dentro do universo de bens materiais e imateriais, inclusive serviços, que sejam tradicionais, regionais e



CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL
GABINETE DO DEPUTADO ROBÉRIO NEGREIROS

PROTOCOLO LEGISLATIVO
PL Nº 1637/2017
Fls. Nº 04 E.J.



peculiares, reconhecidos como tal pela prática local, responsável, leal e constante dos produtores ou prestadores de serviços organizados em entidade representativa.

CAPÍTULO II
DA CRIAÇÃO DA SEMANA DA GASTRONOMIA DISTRITAL

Art. 5º Fica instituída no calendário oficial do Distrito Federal a "Semana da Gastronomia Distrital" a ser comemorada anualmente na terceira semana do mês de setembro.

Parágrafo único - O objetivo da "Semana da Gastronomia Distrital" é estimular as Regiões Administrativas a celebrarem suas tradições culinárias com eventos simultâneos em todo o Distrito Federal, bem como incentivar a promoção da gastronomia como cultura por organizações privadas e públicas, associações e movimentos da sociedade civil organizada.

Art. 6º A Administração Pública do Distrito Federal, as empresas, pessoas físicas ou instituições culturais promoverão a divulgação da "Semana da Gastronomia Distrital" nos meios de comunicação e instituirão, internamente, programas e atividades com vistas à comemoração da data.

CAPÍTULO III
DO SELO GASTRONOMIA DISTRITAL É PATRIMÔNIO CULTURAL E TURÍSTICO

Art. 7º Fica instituído o selo "Gastronomia Distrital é Patrimônio Cultural e Turístico" destinado a projetos e iniciativas de promoção das culturas locais e regionais que fazem parte da gastronomia no âmbito do Distrito Federal, elaborados por organizações públicas, privadas e da sociedade civil organizada, grupos de pesquisa e coletivos.

I - A seleção dos projetos e iniciativas previstos no caput desse artigo será realizada por meio da Comissão de Gastronomia do Distrito Federal, mediante inscrição online.

II - A escolha dos projetos e iniciativas a serem premiados, será feita por votação popular pela internet e votos da Comissão de Gastronomia do Distrito Federal. Sendo a divulgação dos resultados realizada durante a "Semana da Gastronomia Distrital".

CAPÍTULO IV
DA COMISSÃO DE GASTRONOMIA DO DISTRITO FEDERAL

Art. 8º Fica criada a Comissão de Gastronomia do Distrito Federal, organismo consultivo composto por representações dos segmentos e dos poderes executivo e legislativo, com a finalidade de acompanhar as diretrizes e ações do Marco Referencial da Gastronomia Distrital como Cultura e conceder o selo "Gastronomia Distrital é Patrimônio Cultural e Turístico", a saber:

I – 1 representante de Comunidade Tradicional do Distrito Federal e respectivo suplente;



CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL
GABINETE DO DEPUTADO ROBÉRIO NEGREIROS

PROTOCOLO LEGISLATIVO
PL Nº 1637 / 2017
Fls. Nº 05 E.J.



II – 1 representante de Organização de produtores rurais do Distrito Federal e respectivo suplente;

III - 1 representante de Organização do Movimento Negro do Distrito Federal e respectivo suplente;

IV – 1 representante de organização do Movimento de Mulheres do Distrito Federal e respectivo suplente;

V – 1 representante de entidades que atuam em defesa do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e respectivo suplente;

VI – 1 representante de movimento da sociedade civil que atue com Gastronomia e respectivo suplente;

VII – 1 representante de Associação civil de classe, ou sindicato e respectivo suplente;

VIII – 1 representante de Comunidade ou organização científica, independentemente da natureza de sua vinculação com centros universitários públicos ou privados e respectivo suplente;

IX – 1 representante da indústria e comércio e respectivo suplente;

X – 1 representante de Organização de portadores de necessidade alimentares especiais e respectivo suplente;

XI – 1 representante do Conselho Distrital de Segurança Alimentar e Nutricional e respectivo suplente;

XII – 1 titular e respectivo suplente, membros da Comissão de Educação, Saúde e Cultura da Câmara Legislativa do Distrito Federal.

XII – 1 titular e respectivo suplente, membros do Conselho Curador de Cultura, órgão consultivo e propositivo destinado a planejar eventos artísticos e culturais e supervisionar a utilização dos espaços da Câmara Legislativa do Distrito Federal

XIII – Representação do Poder Executivo assim definidos:

a) 1 representante da Secretaria de Estado de Cultura e respectivo suplente;

b) 1 representante da Secretaria de Estado de Trabalho e respectivo suplente;

c) 1 representante da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico e respectivo suplente;

d) 1 representante da Secretaria de Estado de Agricultura e respectivo suplente;

e) 1 representante da Secretaria de Estado de Saúde e respectivo suplente;

f) 1 representante da Secretaria de Estado de Turismo e respectivo suplente;



CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL

GABINETE DO DEPUTADO ROBÉRIO NEGREIROS



g) 1 representante do Instituto Brasília Ambiental e respectivo suplente;

XIV – 1 titular e respectivo suplente, membros da Comissão de Segurança Alimentar do Distrito Federal.

§1º – A Secretaria de Estado de Cultura deverá realizar processo de recebimento das indicações, através de edital público, e fórum próprio para a eleição dos representantes de cada segmento, bem como as regras de seu funcionamento, atendendo ao disposto no caput deste artigo.

§2º – A Secretaria Executiva da Comissão deverá ser exercida pela Secretaria de Estado de Cultura.

§3º – A função de membro da Comissão de Gastronomia Distrital será considerada de relevância pública, sendo vedado qualquer tipo remuneração ou vantagem.

§4º - Fica a Secretaria Executiva da Comissão obrigada a publicar no Diário Oficial do Distrito Federal - DODF, Seção I, Poder Executivo, sobre o Conselho: as convocações para reunião, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, as atas e deliberações das reuniões, em até 15 (quinze) dias após a realização, o que cita o § 1º desse artigo, bem como Regimento Interno, composição com nomes de todas as representações, seus representantes e suplentes, quando da criação e nas suas alterações, além de toda e qualquer outra publicação exigida nessa Lei.

§5º - Fica a Secretaria Executiva da Comissão obrigada a publicar e atualizar no Portal do Governo do Distrito Federal o que cita o parágrafo anterior.

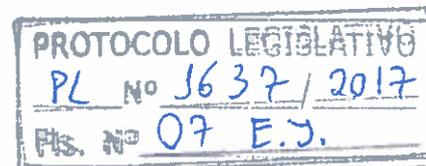
Art. 9º Fica Poder Executivo autorizado a investir em campanhas, eventos e ações de desenvolvimento e divulgação da gastronomia como cultura no Distrito Federal.

Art. 10. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

PROTOCOLO LEGISLATIVO
PL Nº 1637/2017
Fis. Nº 06 F.J.



JUSTIFICATIVA



Preliminarmente, convém esclarecer que, conforme se depreende do texto da lei, a presente medida legislativa tem por finalidade viabilizar o marco referencial da Gastronomia Distrital como Patrimônio Cultural e Turístico, 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.

Depois da língua, a comida é o vínculo mais resistente entre o indivíduo e sua cultura. Os hábitos alimentares, afirma o antropólogo norte-americano Sidney Mintz, são veículos de profunda emoção. Para o autor, a comida e o comer são centrais no aprendizado social por serem atividades vitais e essenciais, embora rotineiras. As atitudes em relação à comida são aprendidas cedo e bem.

O lugar onde crescemos e as pessoas com quem convivemos vão aos poucos construindo um material cultural. Essa "bagagem gustativa" dá forma ao nosso comportamento alimentar que "se liga diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social". A maneira como nos alimentamos revela constantemente a cultura em que estamos inseridos. Ao longo dos anos os hábitos alimentares podem mudar completamente. E essa mudança desvela as facetas do comer, pois para Mintz esse comportamento pode, simultaneamente, ser o mais flexível possível e o mais arraigado de todos os costumes. Apesar das evidentes mudanças no gosto e nas preferências de cada pessoa, a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar, e algumas das formas sociais aprendidas, talvez permaneçam para sempre em nossa consciência, como sugere o antropólogo.

Em 2012, a associação internacional Slow Food lançou o documento A Centralidade do Alimento em que lança um alerta para que a alimentação volte a ser um elemento central nas reflexões como um ato político. No texto, oito temas se relacionam, impulsionando o modo de produzir, comer e viver para o epicentro dos desafios. São eles: fertilidade do solo; salubridade da água; salubridade do ar; defesa da biodiversidade; paisagem; saúde; conhecimento e memória; e prazer, sociabilidade, convívio e compartilhamento.

De acordo com o documento, a garantia da segurança alimentar e do direito ao alimento só podem realizar-se "respeitando as diversidades culturais, que criam bem-estar físico e psíquico nas comunidades, mas também pequenas economias locais que se refletem em cuidado pelo território e revitalização de canais de atividade e crescimento humano, para que se tornem, por fim, experiências modelo replicáveis e adaptáveis a qualquer lugar".



CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL

GABINETE DO DEPUTADO ROBÉRIO NEGREIROS

PROTOCOLO LEGISLATIVO

PL Nº 1637 / 2017

Fls. Nº 08 E.J.



Como elemento da cultura, a comida deve ser difundida respeitando os povos e comunidades que a praticam. A rica e diversificada culinária do Distrito Federal alimenta diversas tradições regionais.

O antropólogo Lody atesta que o imaginário popular valoriza a relação entre comida e identidade por meio dessas expressões populares. Quem nasce no Rio Grande do Norte é conhecido como papa-jerimum ou potiguar, que quer dizer papa-camarões; papa-sururu para os que nascem em Alagoas; ou papa-goiaba para os nascidos no Estado do Rio de Janeiro. Na Bahia, os que nascem em Itabuna são papa-jacas os de Ilhéus, papa-caranguejo e papa-siri.

São algumas maneiras de situar homem, comida e lugar, patrimonializando o que se come enquanto atestação de uma cultura, argumenta Lody e acrescenta: "Ao mesmo tempo, os movimentos de patrimonialização da comida buscam matrizes, emblemas e modelos nas sociedades tradicionais. Buscam também a nação, o povo, o segmento étnico, o típico, o que é regional, o que é do lugar, da assinatura de quem cozinha, onde se come, e como se come".

No entanto, Lody alerta que a identidade não é algo acabado, por isso, prefere falar em identificação e compreendê-la como um processo em movimento. O pensamento do historiador italiano Massimo Montanari segue nessa direção ao definir cultura como o ponto de interseção entre tradição e inovação: "é tradição porque constituída pelos saberes, pelas técnicas, pelos valores que nos são transmitidos. É inovação porque aqueles saberes, aquelas técnicas e aqueles valores modificam a posição do homem no contexto ambiental, tornando-o capaz de experimentar novas realidades. Inovação bem sucedida: assim poderíamos definir a tradição. A cultura é a interface entre as duas perspectivas".

Diante disso, cabe ressaltar que o Marco Referencial da Gastronomia Distrital como Patrimônio Cultural e Turístico, faz necessário apresentar nesta justificativa as ideias já elaboradas sobre o que é gastronomia. Trata-se de um ponto de partida que nos permitiu aprimorar o conceito, conforme a realidade de nosso Distrito Federal.

De salientar, ainda, que a presente medida legislativa baseou-se na Lei nº 7180 de 28 de dezembro 2015 do Estado do Rio de Janeiro.

A definição de gastronomia foi feita pelo gastrônomo francês Brillat-Savarin, em 1825, no livro A Fisiologia do Gosto, que completa 190 anos em 2015. O autor estabeleceu uma abordagem interdisciplinar para esse conceito que vai muito além de considerar apenas a celebração da boa mesa, abarcando também diferentes áreas de conhecimentos que integram natureza, sociedade e cultura. Em 2009, o sociólogo italiano Carlo Petrini (2009) atualizou a definição de Gastronomia proposta por Brillat-Savarin, ampliando e trazendo novas considerações para este conceito, que se consolidou no início do século XIX, na França.

Petrini reitera que a gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que diz respeito ao homem enquanto se alimenta; é cultura material e imaterial; permite-nos viver da melhor forma possível, de acordo com os recursos disponíveis e nos estimula a melhorar nossa



CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL

GABINETE DO DEPUTADO ROBÉRIO NEGREIROS



PROTOCOLO LEGISLATIVO
PL Nº 1637/2017
Fls. Nº 09 E.J.

própria existência; é uma ciência que estuda a felicidade; é e educação, pois pertence às seguintes áreas: à botânica, à genética e outras ciências naturais, pois classifica substâncias alimentícias e permite sua conservação; à física e à química, pois seleciona os melhores produtos e estuda suas transformações; à agricultura, à zootecnia e à agronomia, pois produz matérias-primas boas e variadas; à ecologia, pois, para produzir, distribuir e consumir alimentos o homem interage com a natureza e a transforma em seu favor; à antropologia, por permitir o estudo da história do homem e suas identidades culturais; à sociologia, por oferecer instrumentos para o estudo dos comportamentos sociais do homem; à geopolítica, já que povos se aliam ou se enfrentam também e, sobretudo para desfrutar os recursos da terra; à economia política, pelos recursos que oferece e meios de intercâmbio que estabelece entre as nações; ao comércio, pois pesquisa a maneira de comprar pelo menor preço possível o que consome (utiliza) e de vender com o lucro mais alto possível aquilo que coloca à venda (produz); à tecnologia e à indústria, pois procura novas maneiras de transformar e preservar a comida de maneira barata e conveniente; à cozinha, pela arte de preparar pratos e torná-los aprazíveis ao paladar; à fisiologia, pela capacidade de desenvolver sensorialidades aptas a reconhecer o que é bom; à medicina, pois estuda a maneira mais salutar de comer; à epistemologia, pois, através de uma necessária reconsideração do método científico e dos critérios de conhecimento, que nos permitem analisar o caminho que o alimento percorre do campo à mesa e vice-versa, permite interpretar melhor a realidade desse nosso mundo globalizado e complexo. Ou seja, permite escolher. (Petrini, pp. 61-62).

Ao propor que gastronomia, abre-se possibilidades para observar das demais dimensões associadas, tais como, social, econômica, psicológica e ambiental, trazendo assim como objeto de reflexão e prática uma abordagem ampliada do que representa comer.

No campo das políticas públicas e instrumentos públicos, a dimensão cultural da alimentação está presente, ganhando cada vez mais centralidade, para além dos aspectos biológicos e sanitários. Em nível nacional, destacam-se um conjunto de leis, marcos e publicações. Nesta justificativa ao Projeto de Lei indicaremos um breve histórico em ordem cronológica. O objetivo é evidenciar as conquistas e avanços no que diz respeito à valorização e preservação da cultura alimentar e da agrobiodiversidade.

Em 2000, é instituído o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial (Decreto nº 3.551, de 4/08/2000), sob a responsabilidade do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). O registro do bem como "Patrimônio Cultural do Brasil" é feito em quatro livros: Saberes, Formas de Expressão, Celebração e Lugares. No livro dos Saberes, onde são inscritos conhecimentos e modos de fazer enraizados na comunidade. A inscrição num dos quatro livros de registro terá sempre como referência a continuidade histórica do bem e sua relevância nacional para a memória, a identidade e a formação da sociedade brasileira.

O debate sobre direito e acesso à alimentação em quantidade e qualidade, considerando outros descritores, se consolidou no Brasil a partir da publicação da Lei de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN/ Lei nº 11.346 de 15/09/2006), que cria o Sistema Nacional de Segurança



CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL

GABINETE DO DEPUTADO ROBÉRIO NEGREIROS

PROTOCOLO LEGISLATIVO
PL Nº 1637 / 2017
Fis. Nº 10 E.J.



Alimentar e Nutricional (SISAN), por meio do qual, o poder público, com a participação da sociedade civil organizada, deverá formular e implantar políticas, planos, programas e ações com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada. "A adoção dessas políticas deverá levar em conta as dimensões ambientais, culturais, econômicas, regionais e sociais. A segurança alimentar e nutricional abrange:

I – a ampliação das condições de acesso aos alimentos por meio da produção, em especial da agricultura tradicional e familiar, do processamento, da industrialização, da comercialização, incluindo-se os acordos internacionais, do abastecimento e da distribuição dos alimentos, incluindo-se a água, bem como da geração de emprego e da redistribuição da renda;

II – a conservação da biodiversidade e a utilização sustentável dos recursos;
III – a promoção da saúde, da nutrição e da alimentação da população, incluindo-se grupos populacionais específicos e populações em situação de vulnerabilidade social;
IV – a garantia da qualidade biológica, sanitária, nutricional e tecnológica dos alimentos, bem como seu aproveitamento, estimulando práticas alimentares e estilos de vida saudáveis que respeitem a diversidade étnica e racial e cultural da população;

V – a produção de conhecimento e o acesso à informação;

VI – a implementação de políticas públicas e estratégias sustentáveis e participativas de produção, comercialização e consumo de alimentos, respeitando-se as múltiplas características culturais do País" (Art. 4º incisos de I a VI). Nesse sentido, as diretrizes desta lei se convergem no abrangente conceito de segurança alimentar e nutricional que "consiste em garantir a todos condições de acesso a alimentos básicos seguros e de qualidade, em quantidade suficiente, de modo permanente e sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, contribuindo assim para uma existência digna em um contexto de desenvolvimento integral da pessoa humana, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentável" (CONSEA, 2003 – BRASIL. Relatório Nacional Brasileiro – Cúpula Mundial da Alimentação, Brasília (DF), Ministério das Relações Exteriores, 1996, p.1).

Em 2007, o Conselho Nacional de Segurança Alimentar (Consea) lançou a definição do conceito de Alimentação Adequada e Saudável. O conteúdo foi baseado no resgate do patrimônio alimentar de populações e a valorização do componente simbólico-cultural na teia de representações do alimento, alimentação e comida, consideradas importantes recomendações para a promoção da alimentação adequada e saudável. Assim, Alimentação adequada e saudável é:

(...) a realização de um direito humano básico, com a garantia ao acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais dos indivíduos, de acordo com o ciclo de vida e as necessidades alimentares especiais, considerando e adequando quando necessário o referencial tradicional local. Deve atender aos



CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL

GABINETE DO DEPUTADO ROBÉRIO NEGREIROS



princípios da variedade, qualidade, equilíbrio, moderação e prazer (sabor), às dimensões de gênero, raça e etnia e às formas de produção ambientalmente sustentáveis, livres de contaminantes físicos, químicos e biológicos e de organismos geneticamente modificados" (CONSEA, 2007, p. 9)

A Lei de Alimentação Escolar (11.947), de 16 de junho de 2009, trouxe inovações para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), entre as quais a determinação de que 30% da compra de alimentos para as refeições escolares venha da agricultura familiar, de preferência orgânica; e agroecológica e que a Educação Alimentar e Nutricional deve perpassar o currículo no processo de ensino-aprendizagem. Em sua primeira diretriz destaca-se que: "O emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica (Art. 2º, inciso I);

No ano de 2011, a Política Nacional de Alimentação e Nutrição, (PNAN), aprovada em 1999, foi atualizada pela Portaria nº 2.715, de 17/11). O propósito é melhorar as condições de alimentação, nutrição e saúde, em busca da garantia da Segurança Alimentar e Nutricional da população brasileira. No entanto, acrescentou aos seus princípios o respeito à diversidade e à cultura alimentar:

"Reconhecer, respeitar, preservar, resgatar e difundir a riqueza incomensurável de alimentos e práticas alimentares correspondem ao desenvolvimento de ações com base no respeito à identidade e cultura alimentar da população". (Ministério da Saúde – PNAN, 2012). O Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS) publicou em 2012 o Marco de Referência da Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas. O documento foi construído com o objetivo de contribuir com a realização do Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável por meio de processos educativos em ambientes formais e não formais. Entre os princípios para as ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) estão:

Abordagem do sistema alimentar, na sua integralidade; Valorização da cultura alimentar local e respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes de diferentes naturezas; A comida e o alimento como referências; Valorização da culinária enquanto prática emancipatória.

A perspectiva da cultura nas políticas relacionadas à alimentação também alcançou a esfera da produção de alimentos. Em 2013 é publicada a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) Nº 49 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), que trata sobre Inclusão Produtiva com Segurança Sanitária para três segmentos: micro empreendedor individual (MEI), Empreendimento familiar rural e empreendimento da Economia Solidária. A RDC, que equivale a uma lei, contou com ampla participação popular na formulação de suas normas. Neste documento a Anvisa reconhece ser papel do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária "proteger a produção



CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL

GABINETE DO DEPUTADO ROBÉRIO NEGREIROS

PROTOCOLO LEGISLATIVO
PL Nº 1637 / 2017
Fls. Nº J2 E.7



artesanal a fim de preservar costumes, hábitos e conhecimentos tradicionais na perspectiva do multiculturalismo dos povos, comunidades tradicionais e agricultores familiares”.

No ano de 2014, o Ministério da Saúde (MS) lançou duas importantes publicações. A primeira foi o Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB). Devido ao seu pioneirismo em orientar claramente que os produtos ultra processados devem ser evitados na dieta do brasileiro, o instrumento público ganhou destaque internacionalmente, sendo elogiado por especialistas norte-americanos em políticas públicas para alimentação, como Michael Pollan e Marion Nestle.

O guia é um documento oficial que aborda os princípios e as recomendações de uma alimentação adequada e saudável para a população brasileira, configurando-se como instrumento de apoio às ações de educação alimentar e nutricional no Sistema Único de Saúde (SUS) e também em outros setores. Dentre os princípios que o norteiam, temos que “A alimentação é mais que ingestão de nutrientes”, pois considera as dimensões culturais e sociais das práticas alimentares que, combinados com outros aspectos, influenciam a saúde e o bem-estar; e O Guia reconhece o enfraquecimento da transmissão de habilidades culinárias entre gerações o que favorece o consumo de alimentos ultra processados. E recomenda: Desenvolva, exercite e partilhe suas habilidades culinárias; valorize o ato de preparar e cozinhar alimentos; defenda a inclusão das habilidades culinárias como parte do currículo das escolas; e integre associações da sociedade civil que buscam proteger o patrimônio cultural representado pelas tradições culinárias locais. (GAPB, 2014, p.122).

A segunda publicação é o livro Sabores Regionais Brasileiros. A proposta está em torno do resgate de alimentos nutritivos e saborosos que eram apreciados e faziam parte das refeições familiares, tem sido esquecidos ou desvalorizados. Entre as principais razões do abandono gradual desses alimentos estão as transformações oriundas da urbanização, da industrialização, do desenvolvimento de tecnologias, da expansão da indústria de alimentos, da difusão da mídia e do discurso científico. Tais mudanças afetam de forma diferenciada os grupos sociais de acordo com sua história e aprendizagem.

O livro destaca ainda que para promover a alimentação saudável torna-se necessária a defesa da biodiversidade de espécies, o reconhecimento da herança cultural e o valor histórico do alimento, além do estímulo à cozinha típica regional, contribuindo, assim, para o resgate das tradições e o prazer da alimentação. Valorizar uma agricultura mais sustentável, mantendo o equilíbrio do ambiente e respeitando o conhecimento local, é fundamental para entender a importância da origem dos alimentos e melhorar a qualidade da alimentação.

Esse breve levantamento aponta que a cultura alimentar é um elemento fundamental na formulação de políticas voltadas para a Segurança Alimentar e o Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável. Estas são evidências consistente, construídas por um amplo processo de participação social, que busca reconhecer as tradições culturais alimentares. O reconhecimento legal de que comida é cultura poderá colaborar para desencadear as potencialidades da



CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL
GABINETE DO DEPUTADO ROBÉRIO NEGREIROS



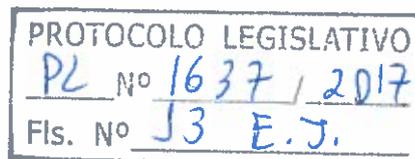
gastronomia na economia, do turismo, do comércio da produção agrícola, fortalecendo modos de vidas sustentáveis na cidade e no campo.

Ante o exposto, na certeza de que podemos contar com a colaboração dos nossos nobres pares, os quais entenderão a grandeza desta iniciativa legislativa, os quais conclamo a convertê-la em Lei.

Diante de todo o exposto, e pela nobreza do tema, conto com meus nobres pares para a aprovação desta proposta, a fim de conscientizarmos a sociedade do Distrito Federal sobre questões importantes de proteção e defesa do desenvolvimento Cultural e Turístico do Distrito Federal.

Sala das sessões, de de de 2017.


DEPUTADO ROBÉRIO NEGREIROS
PSDB/DF



Assunto: Distribuição do Projeto de Lei nº 1.637/17 que “Institui o marco Referencial da Gastronomia Distrital como patrimônio Cultural e Turístico no âmbito do Distrito Federal e dá outras providências”.

Autoria: Deputado (a) Robério Negreiros (PSDB)

Ao SPL para indexações, em seguida ao SACP, para conhecimento e providências protocolares, informando que a matéria tramitará, em análise de mérito, na CAS (RICL, art. art. 65, I, “f”) e, em análise de mérito e admissibilidade, na CEOF (RICL, art. 64, II, “a”) e, em análise de admissibilidade CCJ (RICL, art. 63, I).

Em 21/06/17



MARCELO FREDERICO M. BASTOS

Matrícula 13.821

Assessor Especial

PROTOCOLO LEGISLATIVO
PL Nº 1637 / 2017
Fls. Nº 34 E.S.