



**PARECER Nº 022/2024 CICT - OS Nº 200/2024**  
**PROTOCOLO Nº 283/2024 - PROCESSO Nº 187/2024**  
Data: 07/02/2024

Referente ao **Projeto de Lei (PL) nº 127/2024**, que “*Institui o Programa Estadual de Desenvolvimento da Produção Artesanal e Orgânica associada ao Turismo – Pró-Artesão, no âmbito do Estado de Mato Grosso*”.

**Autor: Dep. Wilson Santos**

**Apenso o Projeto de Lei (PL) Nº 630/2024**, que “*Institui diretrizes para a Política de Desenvolvimento da Produção Artesanal associada ao turismo, no âmbito do Estado de Mato Grosso*”.

**Autor: Dep. Valdir Barranco**

**Relator:** Deputado Estadual

*Diego Guimarães*

## I – DO RELATÓRIO

A proposição aludida na ementa, após ter sido recebida e registrada pela Secretaria de Serviços Legislativos no dia 07/02/2024 (fl. 02), foi posta em pauta na mesma data (fl. 06 - v). Cumprida a pauta em 07/03/2024 (fl. 06 - v), foi remetida à Secretaria Parlamentar da Mesa Diretora e recebida na Comissão de Indústria, Comércio e Turismo em 11/03/2024.

Posteriormente, em 23/04/2024, o PL Nº 630/2023 de autoria do Deputado Estadual Valdir Barranco, que “*Institui diretrizes para a Política de Desenvolvimento da Produção Artesanal associada ao turismo, no âmbito do Estado de Mato Grosso*” foi apensado aos autos, sendo que o autor do projeto em comento foi informado por meio do Mem. Nº 618/23/SSL/GT (fl. 06 - verso).





Desta forma, em 25/04/2024, a proposição foi recebida na Comissão de Indústria, Comércio e Turismo para emissão de parecer quanto ao mérito (fl. 06 - v).

Cumpre relatar o processo supracitado, bem assim a justificativa do Parlamentar proponente, momento a partir do qual será feita a análise de mérito do projeto.

O Projeto de Lei nº 127/2024, de autoria do Deputado Estadual Wilson Santos "*Institui o Programa Estadual de Desenvolvimento da Produção Artesanal e Orgânica associada ao Turismo – Pró-Artesão, no âmbito do Estado de Mato Grosso*".

Segundo a justificativa parlamentar, a organização da atividade turística ou sistema turístico refere-se a um encadeamento produtivo e interativo, que pode agregar outras empresas e setores como forma de fortalecimento econômico do setor.

Assevera que a produção associada ao turismo agrega valor ao setor por meio de produtos com identidade local, sendo que segundo o Ministério do Turismo esse conceito refere-se a qualquer produção artesanal, industrial ou agropecuária que detenha atributos naturais e/ou culturais de uma localidade, trazendo maior valor ao produto.

O Parlamentar aduz ainda que se considera como produção associada ao turismo, qualquer atividade desenvolvida em uma localidade que seja capaz de compor a atratividade de um destino e diversificar a oferta turística, somando valor através de riquezas como o artesanato, a produção agropecuária e a gastronomia.

Afirma a justificativa que se a atividade é capaz de impulsionar a geração de emprego e renda e de ampliar a competitividade dos destinos turísticos, necessário se faz fortalecer os setores produtivos e com isso aumentar o fluxo turístico.







Conclui o Deputado que a propositura objetiva fomentar a produção associada ao turismo com o intuito de agregar valor à oferta turística, possibilitando a ampliação de alternativas de trabalho e renda, além de fortalecer a imagem de Mato Grosso incentivando negócios que adicionem valor à atividade turística regional sustentável.

Face ao exposto, passa-se a avaliar a proposição no tocante ao mérito da matéria, considerando a oportunidade, conveniência, relevância social e interesse público.

É o relatório.

## II – DA ANÁLISE

As proposições para as quais o Regimento ordene parecer, em nenhuma hipótese, serão assentadas em discussão e votação do Plenário, sem o parecer das comissões que as devam avaliar, com fulcro no parágrafo único do Art. 356 do Regimento Interno desta Assembleia Legislativa.

Compete a esta Comissão de Meio Ambiente, Recursos Hídricos e Recursos Minerais, em consonância com o Art. 369, inciso IX, alíneas “a” a “f”, do Regimento Interno, enunciar parecer a todos os projetos que tratem de assuntos atinentes à matéria ambiental em geral.

No que diz respeito à tramitação e abordagem da propositura, o Regimento Interno prevê dois casos: no primeiro, verifica-se a existência de lei que trate especificamente do tema abordado, caso em que, a matéria será prejudicada (art. 194 do RI/ALMT). No segundo, a existência de projetos semelhantes tramitando, se houver, a proposição legislativa deverá ser apensada e/ou anexada (art. 195 do RI/ALMT).

Segundo pesquisas realizadas, seja na internet ou intranet (controle de proposições) da Assembleia Legislativa do Estado de Mato Grosso sobre o assunto, não foram encontradas proposições de lei em trâmite referente ao tema, nos termos da ficha técnica confeccionada pela Secretaria de Serviços Legislativos (fl. 06), sendo que posteriormente foi apresentado o projeto de lei nº 630/2024, de autoria do





Deputado Valdir Barranco, que trata de matéria análoga ou conexa, e desta forma já se encontra devidamente apensado, em conformidade com o artigo 198, I, “a” e “b”, do Regimento Interno.

Feitas as ponderações acima, passamos a análise dos requisitos necessários e inerentes ao caso.

O Projeto de Lei nº 127/2024 possui 09 (nove) artigos, e visa instituir programa de desenvolvimento da produção artesanal e orgânica associada ao turismo no âmbito do Estado de Mato Grosso.

De início, cabe dizer que o programa visa o desenvolvimento turístico sustentável e integrado através da junção com outros setores, especialmente o artesanato, e com isso pretende incrementar a geração de trabalho e renda fortalecendo as tradições culturais e proporcionando melhores condições de vida à população, além de aumentar a capacidade do poder público de gerir as ações destinadas ao setor.

O projeto em análise considera produto artesanal e orgânico aquele em que há predomínio de trabalho manual, com autonomia do produtor, e expressão cultural relacionada ao Estado de Mato Grosso, devendo atender critérios técnicos para a certificação, como valores históricos, sociais e culturais, práticas sustentáveis e não agressoras ao meio ambiente, dentre outros.

A valorização da cultura e tradição mato-grossenses são essenciais para maior visibilidade do estado em âmbito nacional e internacional, o que consequentemente provoca o fomento do mercado estadual, integrando atividades artesanais e orgânicas com outros setores, principalmente o turismo.

Importante citar que a Revista Forbes elegeu o Brasil como o melhor destino de ecoturismo do mundo, isso mostra que o Estado de Mato Grosso tem muito







a crescer, e certamente o engajamento do turismo com artesanato e outras formas de preservação da cultura e tradição do estado, enriquecerão a experiência turística.

*A lista da Forbes Advisor confere uma nota de 94,9 ao Brasil, muito à frente de países como México (86) e Austrália (84), respectivamente o segundo e o terceiro colocados na seleção. O Brasil é apontado como líder em biodiversidade entre todos os destinos avaliados, com mais de 43 mil espécies de animais e plantas, além de abrigar o Complexo de Conservação da Amazônia Central, voltado à proteção de exemplares ameaçados de extinção.<sup>1</sup>*

Além das belezas naturais unidas por três biomas diversos, ricos em cachoeiras, rios e florestas, o turismo mato-grossense ainda pode oferecer o lazer de esportes de aventura, observação de animais, culinária regional, artesanato e muito mais, pois a integração dos setores certamente agregará valor à visitação do estado.

Veja-se o caso das chamadas “redes cuiabanas”, o viajante que visita Mato Grosso muitas vezes deixa o estado sem conhecer a arte das tecelãs, exceto se parentes e amigos locais comentarem sobre a qualidade e beleza do produto, além disso sem incentivos a tradição tende a acabar quando na verdade deveria se expandir.

*As artesãs da Associação Tece Arte produzem redes de dormir em um Tear Vertical, conhecido em algumas regiões como Tear de Alto Liço. São as guardiãs do Patrimônio Material e Imaterial da cidade de Várzea Grande e do Estado do Mato Grosso: a Rede Cuiabana.*

*Essa tecelagem é uma técnica tradicional, familiar, passada de geração em geração entre mulheres. É bastante complexa, pois o tear utilizado é como um painel vertical, onde são posicionados os fios de urdume manualmente, e cada rede tem seu próprio liço (ferramenta de separação dos fios para gerar o entrelace), também montado manualmente. (...)*

1 <https://www.gov.br/turismo/pt-br/assuntos/noticias/forbes-aponta-brasil-como-melhor-pais-do-mundo-para-ecoturismo#:~:text=A%20lista%20da%20Forbes%20Advisor,o%20terceiro%20colocados%20na%20sele%C3%A7%C3%A3o.>





*As redes são coloridas e apresentam imagens figurativas da fauna e da flora local, retratando as belezas e riquezas naturais do Mato Grosso. A complexidade de suas tecelagens impressiona pelos desenhos formados na trama, que leva até dois meses para serem finalizadas, e é feita em linha 100% algodão para garantir conforto a quem as usa. (...)*

*A origem das Redes Cuiabanas na região não é definida, mas acredita-se que é fruto da junção dos conhecimentos dos indígenas Guanás, que habitavam a região antes da expansão agrícola do século XIX e utilizavam teares verticais para a produção de seus têxteis, e as influências portuguesas com os ornamentos rebuscados.<sup>2</sup>*

*Judite aprendeu a tecer com a mãe e as avós. Na época, como na região ainda não havia casas de aviamentos para comprar as linhas, a mãe dela plantava algodão e fiava para fazer as redes. “Mamãe tinha um fuso e fiava o algodão para fazer rede para a gente dormir, com a linha que ela mesma fazia”, contou. Mas, na avaliação dela, **a tradição está se perdendo. “Aqui as jovens não querem mais aprender a fazer. Hoje, todas estão indo para a cidade trabalhar com outras coisas”, contou. Para ela, isso é uma pena, já que as redes fazem parte da cultura várzea-grande e da comunidade de Limpo Grande. Ela contou que a Igreja Católica encomendou uma rede para presentear o Papa João Paulo II.**<sup>3</sup> Grifo nosso.*

Ora, como visto o artesanato regional carrega a identidade de um povo, assim como a viola-de-cocho, instrumento musical produzido na região da bacia do Rio Paraguai que possui sonoridade singular, e é muito pouco divulgado.

*É muito importante também que a viola-de-cocho e sua música sejam amplamente conhecidas e apreciadas pelo conjunto da sociedade brasileira, pois expressam a identidade de um universo cultural povoado de bichos,*

2 <https://redeartesanat.org.br/rede/tece-arte/>

3 <https://g1.globo.com/mato-grosso/noticia/2015/05/mulheres-mantem-tradicao-de-produzir-redes-artesanais-em-varzea-grande.html>







*gente, santos, mitos, lendas e histórias fundamentais para a manutenção da riqueza simbólica de nosso país.*

*(...)*

*As violas podem ser decoradas com temas do pantanal, desenhadas a fogo e pintadas com tinta colorida, ou bem branquinhas, na madeira crua, com ou sem verniz. As fitas coloridas amarradas no cabo indicam o número de rodas de cururu em que a viola foi tocada em devoção a algum santo, tendo cada qual sua cor particular.*

*(...) a viola-de-cocho é produto exclusivamente artesanal, feito por artesãos para uso próprio ou para atender à demanda de pequenos mercados locais constituídos por músicos, pesquisadores, pessoas ligadas ao cururu e siriri e, também, turistas de um modo geral.<sup>4</sup> Grifo nosso.*

Portanto, o destino turístico se relaciona não apenas com a paisagem e as belezas naturais, mas também com a história, a cultura, as tradições e o artesanato que materializa todos esses valores, sendo que os *souvenirs* por exemplo acabam sendo indispensáveis para o viajante que leva as lembranças para casa.

***O artesanato é a produção artística típica de um lugar, e é um importante produto no mercado turístico, que evidencia a cultura e o povo de uma região. (...)***

*Cada canto do país tem suas características específicas, pois tem influência de suas comunidades locais e da matéria-prima disponível na região. Em todas elas, contudo, gera emprego e renda para a população local, fortalecendo os pequenos comerciantes e fazendo girar a economia criativa do lugar.*

***O artesanato tem um grande papel no desenvolvimento do turismo e na geração de emprego e renda, não só para o artista como para a comunidade.<sup>5</sup>***

<sup>4</sup> [http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie\\_modos\\_fazer\\_viola\\_cocho.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_modos_fazer_viola_cocho.pdf)

<sup>5</sup> <https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/artesanato-cultura-e-arte-no-turismo-regional,2e5da30bd0f13810VgnVCM100000d701210aRCRD>





A tradição de um povo também se confunde com a gastronomia regional, alimentos produzidos em certas localidades podem contribuir para a divulgação da cidade ou do estado, como por exemplo o acarajé da Bahia (BA), a castanha do Pará (PA) e os chocolates da cidade de Gramado (RS).

Desta forma, pratos típicos mato-grossenses como ventrecha de pacú, mojica de pintado, maria isabel, bolo de arroz, dentre outros, deveriam ser amplamente conhecidos, e instantaneamente procurados pelo turista que visita o estado.

*“Entre 1864 e 1870, Brasil, Argentina e Uruguai se uniram contra o Paraguai, na famosa guerra do Paraguai, que durou aproximadamente seis, sete anos”, lembra o professor. “A gente dependia basicamente do rio e das navegações, e durante esses seis anos ficaram 100% proibidas as navegações nos rios Cuiabá, Paraná e Paraguai, e aí a gente ficou, literalmente, isolado”.*

*Deste isolamento veio a necessidade de se aproveitar somente o que se tinha na terra, já que nada de fora conseguia chegar. “E o que a gente tinha em abundância era carne de gado – porque a gente tinha a criação do gado pantaneiro – o arroz irrigado, ‘alagado’, principalmente das margens dos rios, a banana e a mandioca. E com base nesses quatro ingredientes: carne, mandioca, arroz e banana, surgiram os pratos tipicamente nossos”, explica João. (...)*

*“A mojica é clássica, icônica. É lógico que é muito parecida, prima-irmã da moqueca, mas ela é nossa, feira com um peixe nosso, de água doce, com a mandioca cortada num tamanho que não é comum na moqueca, então a gente tem diferenciações. **A gente pode dizer que a mojica é nossa, garante o professor. “E a ventrecha do pacu... até o nome ‘ventrecha’ praticamente só é usado aqui. Ela é a costelinha do pacu ou do tambaqui”.**”<sup>6</sup>*  
(Grifo nosso).

<sup>6</sup> <https://www.olharconceito.com.br/noticias/exibir.asp?id=17331&noticia=guerra-do-paraguai-foi-essencial-para-solidificar-a-gastronomia-cuiabana-conheca-a-historia-de-iguarias-locais>







Ademais, produtos cultivados ou fabricados no estado, como cervejas, sucos, vinhos, frutas e outros, tendem a incentivar o turismo estadual atraindo mais pessoas para a visitação.

*Casal abre primeira vinícola de MT com passeios guiados e piqueniques (...)  
Precisávamos de um olhar muito forte para o lado da produção industrial e ao mesmo tempo captar o jeito de Mato Grosso. Tenho que fazer uma vinícola alegre e mais leve para o nosso clima, (...)*<sup>7</sup>

*Fica na Chapada dos Guimarães, a 63 quilômetros de Cuiabá, a Locanda do Vale, uma vinícola familiar que assegura ser a primeira a produzir vinhos com qualidade premium no Mato Grosso. A ambição se reflete nos números: a empresa promete entregar 5 mil garrafas de vinhos finos na primeira safra, em 2023, resultados do plantio de 10 hectares, com cinco diferentes variedades de uvas. Na mesma safra a ideia é também comercializar 5 mil litros de sucos de uva, produzidos a partir de quatro diferentes cepas.*<sup>8</sup>

Assim, a cultura gastronômica tende a enriquecer as rotas turísticas, onde alimentos e bebidas são poderosos atrativos para os viajantes.

**O alinhamento do turismo com a gastronomia se consolidou** no século passado. (...)

**Mesmo assim, grande parte das cidades brasileiras ainda não incorporou a gastronomia como vocação a ser posicionada como diferencial para os destinos turísticos.**

**A gastronomia está sendo cada vez mais utilizada como ferramenta turística no anseio de manter a identidade de uma comunidade por meio de seus costumes gastronômicos que são bem variados de uma região para outra. Pesquisas nesse campo precisam partir do pressuposto de que o alimento é um elemento indispensável da cultura e que as identidades culturais também foram construídas por meio da gastronomia. A interface gastronomia/turismo também se associam para proporcionar**

<sup>7</sup> <https://www.olharconceito.com.br/noticias/exibir.asp?id=22943&noticia=locanda-do-vale-casal-abre-primeira-vinicola-de-mt-com-passeios-guiados-e-piqueniques&edicao=4>

<sup>8</sup> <https://brasildevinhos.com.br/vinicola/locanda-do-vale/>





*sustentabilidade aos territórios onde ocorrem de modo mais significativo. Dessa forma, a gastronomia deve ser encarada como patrimônio local imaterial e, portanto, **necessita de políticas públicas de salvaguarda.***

***Esportes de aventura, praias, História e arquitetura também costumam ter vínculos estratégicos com a gastronomia. São interesses que costumam atrair turistas além das datas tradicionais de alta temporada.***<sup>9</sup> Grifo nosso.

Frente a todo o exposto, presente a hipótese fática, basilar para que a propositura seja oportuna conforme já aludido nesta relatoria, quanto ao mérito conclui-se pela conveniência, interesse público e relevância social do Projeto de Lei Nº 127/2024, de autoria do Deputado Estadual Wilson Santos, e em conformidade com o Art. 155, X, do Regimento Interno da ALMT, verifica-se a existência de obstáculo regimental ao prosseguimento da proposta análoga em apenso, opinando-se assim pela prejudicialidade do Projeto de Lei posteriormente proposto, PL Nº 630/2024, de autoria do Deputado Estadual Valdir Barranco.

Quanto aos critérios de constitucionalidade, reserva-se a matéria à Comissão Permanente apropriada.

É o parecer.

### III – DO VOTO DO RELATOR

Referente ao Projeto de Lei (PL) nº 127/2024, de autoria do Deputado Estadual Wilson Santos, que *Institui o Programa Estadual de Desenvolvimento da Produção Artesanal e Orgânica associada ao Turismo – Pró-Artesão, no âmbito do Estado de Mato Grosso.*

A propositura é relevante para a sociedade pois visa a integração de setores que se complementam visando a valorização da cultura e tradição mato-grossenses, essenciais para a maior visibilidade do estado em âmbito nacional e internacional, e consequente fomento do turismo. Além das belezas naturais unidas

<sup>9</sup> <https://www.embrapa.br/alimentos-e-territorios/areas-de-atuacao/gastronomia-e-turismo>







por três biomas diversos, ricos em cachoeiras, rios e florestas, o turismo mato-grossense ainda pode oferecer diversos atrativos como o esporte de aventura, observação de animais, culinária regional e artesanato, sendo que a associação dos referidos setores beneficiará o turismo e valorizará a história, a cultura, as tradições, o artesanato e a gastronomia, tendendo a enriquecer as rotas turísticas com poderosos atrativos para os viajantes.

Diante do exposto, quanto ao mérito, o VOTO é pela **APROVAÇÃO** do **Projeto de Lei Nº 127/2024**, de autoria do **Deputado Estadual Wilson Santos**, e em conformidade com o Art. 155, X do Regimento Interno da ALMT, verifica-se a existência de obstáculo regimental ao prosseguimento da proposta análoga em apenso, opinando-se assim pela **PREJUDICIALIDADE** do Projeto de Lei posteriormente proposto, **PL Nº 630/2024**, de autoria do Deputado Estadual Valdir Barranco.

Sala das Comissões, em 21 de maio de 2024.





**ALMT**  
Assembleia Legislativa

Assembleia Legislativa do Estado de Mato Grosso  
**SECRETARIA PARLAMENTAR DA MESA DIRETORA**  
**NÚCLEO AMBIENTAL E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO**  
Comissão de Indústria, Comércio e Turismo  
20ª LEGISLATURA – 01/02/2023 A 31/01/2027

SPMD/NADE

FLS 18

RUB du

#### IV – FICHA DE VOTAÇÃO

<b>Projeto de Lei n.º 127/2024</b> Parecer n.º 022/2024	
Reunião da Comissão em: <u>21 / 05 / 24</u>	
Presidente: Deputado Estadual Diego Guimarães	
Relator: <u>Dep. Diego Guimarães</u>	
<b>VOTO DO RELATOR</b>	
Pelas razões expostas, quanto ao mérito, o voto é pela <b>APROVAÇÃO</b> do Projeto de Lei n.º 127/2024 de autoria do Deputado Estadual <b>Wilson Santos</b> e pela <b>PREJUDICIALIDADE</b> do Projeto de Lei posteriormente proposto, <b>PL n.º 630/2024</b> de autoria do Deputado Estadual Valdir Barranco, em conformidade com o Art. 155, X, do RI da ALMT.	
Posição na Comissão	Identificação do (a) Deputado (o)
<b>Relator</b>	
<b>Membros Titulares</b>	
DEPUTADO DIEGO GUIMARÃES Presidente	
DEPUTADO BETO DOIS A UM Vice-Presidente	
DEPUTADO JUCA DO GUARANÁ Membro Titular	
DEPUTADO JÚLIO CAMPOS Membro Titular	
DEPUTADO VALMIR MORETTO Membro Titular	
<b>Membros Suplentes</b>	
DEPUTADO DILMAR DAL BOSCO Membro Suplente	
DEPUTADA CARLOS AVALLONE Membro Suplente	
DEPUTADA JANAÍNA RIVA Membro Suplente	
DEPUTADO WILSON SANTOS Membro Suplente	
DEPUTADO DR. EUGÊNIO Membro Suplente	



NÚCLEOS DAS COMISSÕES PERMANENTES:  
**Núcleo Ambiental e Desenvolvimento Econômico**  
Núcleo Comissão de Constituição, Justiça e Redação  
Núcleo Econômico  
Núcleo Social

TELEFONES:  
**(65) 3313-6914**  
(65) 3313-6912  
(65) 3313-6530  
(65) 3313-6915

KTOA