



PARECER Nº 11/2025 CICT - OS Nº 341/2025
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 Deputado Wilson Santos

Referente ao **Apenso Projeto de Lei (PL) nº 630/2024**, que "*Institui diretrizes para a Política de Desenvolvimento da Produção Artesanal associado ao turismo no âmbito do Estado de Mato Grosso*".

Autor Deputado Valdir Barranco

Referente ao **Apenso Projeto de Lei (PL) nº 413/2025**, que "*Dispõe sobre o Programa de Incentivos à Criação e Fortalecimento de Cooperativas de Trabalho de Catadores de Material Reciclável, Artesãos, Pescadores Artesanais, Ecoturismo, Agricultores e Extrativistas de Comunidades Tradicionais no Âmbito do Estado de Mato Grosso*".

Autor Deputado Elizeu Nascimento

Relator: Deputado Estadual

Julio Campos

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, foi apensado aos autos o PL Nº 630/2024 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"*, sendo que o autor do projeto foi informado por meio do Mem. Nº 618/23/SSL/GT (fl. 06 - verso).

Por último, em 24/04/2024, houve o apensamento do PL nº 413/2025 de autoria do Deputado Estadual Elizeu Nascimento, que *"Dispõe sobre o Programa de Incentivos à Criação e Fortalecimento de Cooperativas de Trabalho de Catadores de Material Reciclável, Artesãos, Pescadores Artesanais, Ecoturismo, Agricultores e Extrativistas de Comunidades Tradicionais no Âmbito do Estado de Mato Grosso"* (fl. 18 - verso), sendo que em 28/04/2025, a proposição foi recebida na Comissão de Indústria, Comércio e Turismo para emissão de novo parecer quanto ao mérito (fl. 19 - 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 dispõe sobre 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 Indústria, Comércio e Turismo, em consonância com o Art. 369, inciso VII, alíneas “a” a “k”, do Regimento Interno, enunciar parecer a todos os projetos que tratem de assuntos atinentes à matéria.



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 que tratem de matéria referente ao tema, nos termos da ficha técnica confeccionada pela Secretaria de Serviços Legislativos (fl. 06).

Contudo, posteriormente foram apresentados os projetos de lei (PL) nº 630/2024, de autoria do Deputado Valdir Barranco, e (PL) nº 413/2025, de autoria do Deputado Elizeu Nascimento, que tratam de matérias análogas ou conexas segundo dispõe a referida ficha técnica, sendo que já se encontram apensados, 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.¹

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.

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.>



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. (...)

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.²

*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***

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



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.³ 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, 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.⁴ 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.

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

4 http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_modos_fazer_viola_cocho.pdf



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.⁵

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

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



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”.**⁶*
(Grifo nosso).

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 visita.

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, (...)⁷

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.⁸

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

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

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

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



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 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.⁹ 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 das propostas análogas em apenso, opinando-se assim pela prejudicialidade dos Projetos de Lei posteriormente propostos, PL Nº 630/2024, de autoria do Deputado Estadual Valdir Barranco e PL Nº 413/2025, de autoria do Deputado Estadual Elizeu Nascimento.

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

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



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 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 RI da ALMT, verifica-se a existência de obstáculo regimental ao prosseguimento das propostas em apenso, opinando-se assim pela **PREJUDICIALIDADE** do **PL nº 630/2024**, de autoria do **Deputado Estadual Valdir Barranco**, e do **PL nº 413/2025**, de autoria do **Deputado Estadual Elizeu Nascimento**.

Sala das Comissões, em 20 de Maio de 2025.



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

31

RUB

24

IV – FICHA DE VOTAÇÃO

Projeto de Lei n.º 127/2024 Parecer n.º 11/2025


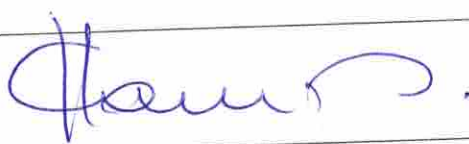
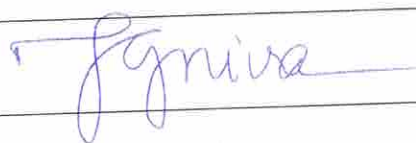
Reunião da Comissão em: 20 / 05 / 2025

Presidente: Deputado Estadual Chico Guarnieri

Relator: Dep. Júlio Campos

VOTO DO RELATOR

Diante do exposto, VOTO pela **APROVAÇÃO** do PL n.º 127/2024 de autoria do **Deputado Wilson Santos**, e pela **PREJUDICIALIDADE** do PL n.º 630/2024, de autoria do **Deputado Valdir Barranco**, e do PL n.º 413/2025, de autoria do **Deputado Elizeu Nascimento**, em conformidade com o Art. 155, X, do RI da ALMT.

Posição na Comissão	Identificação do (a) Deputado (o)
Relator	
Membros Titulares	
DEPUTADO CHICO GUARNIERI Presidente	
DEPUTADO DIEGO GUIMARÃES Vice-Presidente	
DEPUTADO VALMIR MORETTO Membro Titular	
DEPUTADO JUCA DO GUARANÁ Membro Titular	
DEPUTADO JÚLIO CAMPOS Membro Titular	
Membros Suplentes	
DEPUTADO DILMAR DAL BOSCO Membro Suplente	
DEPUTADO BETO DOIS A UM Membro Suplente	
DEPUTADO DR. EUGÊNIO Membro Suplente	
DEPUTADA JANAINA RIVA Membro Suplente	
DEPUTADO WILSON SANTOS Membro Suplente	