**Identificação do Curso**

Título do curso: Tecnologia em Gastronomia

Eixo tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

Segmento: Gastronomia

Carga horária: 1.600 horas

Código DN: 2982

CBO da ocupação: 2711-10 – Tecnólogo em gastronomia (Gastrônomo)

CBO sinônimos: 2711-15 – Chefe de cozinha

Família: 2711 – Chefes de cozinha e afins

**Perfil profissional de conclusão**

O tecnólogo em gastronomia é o profissional responsável pelo planejamento e pela gestão e execução de serviços de alimentação, considerando aspectos éticos, técnicos, administrativos e de sustentabilidade, além de demonstrar capacidade empreendedora na área alimentícia, construindo relações produtivas e personalizadas. Ele está apto a liderar e coordenar equipes, sendo responsável pela promoção e garantia da qualidade e segurança alimentar em diferentes tipos de serviços e modelos de negócio. Além disso, participa ativamente do enriquecimento científico da gastronomia, fomentando pesquisa, desenvolvimento e inovação, ao mesmo tempo em que promove relações sustentáveis e inclusivas dentro do setor.

Atua nos segmentos de alimentação, por exemplo: restaurantes comerciais, institucionais e industriais, centros gastronômicos, bares, bufês, eventos, *catering*, meios de hospedagem, recreação, lazer, hospitais, *spas*, refeitórios, parques temáticos, aquáticos, cruzeiros marítimos, indústria alimentícia, embaixadas e consulados, instituições de ensino, mediante formação requerida pela legislação vigente, e demais estabelecimentos que ofertem refeições, por meio da prestação de serviços autônomos, temporários ou por contrato efetivo. O egresso também estará apto a organizar feiras e eventos gastronômicos e a contribuir para o desenvolvimento de projetos culturais na área, bem como atuar em equipes multiprofissionais e promover a inovação em ambientes empreendedores, como *foodtechs* e demais *startups* de gastronomia.

Trabalha e interage com uma variedade de profissionais, incluindo equipes de cozinha e salão de empreendimentos gastronômicos, clientes, fornecedores de matérias primas do campo para a indústria de alimentos, fornecedores de utensílios e equipamentos, gestores de estabelecimentos e equipes de suporte para gestão e sistemas, profissionais de saúde quando ligados as dietas especiais, organizadores de eventos, empreendedores, pesquisadores, profissionais de sustentabilidade, comunidade local e outros *stakeholders* do setor de alimentos e bebidas.

O tecnólogo em gastronomia formado pelo Senac tem como marcas formativas: domínio técnico-científico, visão crítica, colaboração e comunicação, criatividade e atitude empreendedora, autonomia digital e atitude sustentável. Essas marcas reforçam o compromisso da Instituição com a formação integral do ser humano, considerando aspectos relacionados ao mundo do trabalho, ao exercício da cidadania e às questões específicas de cada região. Tal perspectiva propicia o comprometimento do profissional com a qualidade do trabalho, com o desenvolvimento de uma visão ampla e consciente sobre sua atuação profissional e sua capacidade de transformação da sociedade.

Nesse sentido, as marcas formativas equivalem às competências gerais que compõem este perfil profissional.

Seguem as competências específicas que compõem o perfil do tecnólogo em gastronomia.

1. Desenvolver produções culinárias profissionalmente.

2. Realizar serviço de sala e de bebidas.

3. Coordenar e supervisionar o serviço de sala e harmonização de alimentos e bebidas.

4. Planejar a implantação e operação dos diversos tipos de serviços de alimentação e modelos de negócios.

5. Gerenciar empreendimentos de alimentos e bebidas.

6. Coordenar e integrar equipes de trabalho dos empreendimentos de alimentos e bebidas.

7. Gerir a qualidade e a segurança alimentar em empreendimentos de alimentos e bebidas.

**Detalhamento das competências**

1. **Desenvolver produções culinárias profissionalmente**

**Descritivo:** nesta competência, espera-se que o egresso desenvolva a capacidade de manipular os alimentos e manejar os equipamentos com segurança e destreza para a criação de pratos e refeições considerando a terminologia culinária, tecnologias, técnicas e recursos adequados quanto ao uso consciente dos ingredientes e às especificidades dos alimentos e serviços.

**Abarca unidades curriculares que abordam:** habilidades e técnicas de cozinha, ingredientes, cozinhas regionais e internacionais, cozinha fria, cozinha quente, confeitaria, panificação, planejamento de ambientes e equipamentos de cozinha, tipologias de empreendimentos gastronômicos.

1. **Realizar serviço de sala e de bebidas**

**Descritivo:** nesta competência, espera-se que o egresso seja capaz de realizar o serviço e a harmonização de alimentos e bebidas, bem como compreender e aplicar a etiqueta de serviço e a montagem da *mise en place* de salão considerando fatores culturais, econômicos e socioambientais.

**Abarca unidades curriculares que abordam:** serviço de salas, estudo de bebidas, harmonização, enogastronomia, eventos gastronômicos, planejamento e gestão de eventos.

1. **Coordenar e supervisionar o serviço de sala e harmonização de alimentos e bebidas**

**Descritivo:** nesta competência, espera-se que o egresso tenha conhecimento sobre harmonização de alimentos e bebidas e sobre serviço de sala, assim como capacidade de liderar, motivar e orientar colaboradores para garantir um atendimento de qualidade e uma experiência satisfatória para os clientes, considerando as diferentes tipologias de empreendimentos.

**Abarca unidades curriculares que abordam:** gestão de pessoas, comunicação, hospitalidade, serviço de salas, estudo de bebidas, harmonização, eventos gastronômicos, planejamento e gestão de eventos.

1. **Planejar a implantação e operação dos diversos tipos de serviços de alimentação e modelos de negócios**

**Descritivo:** nesta competência, espera-se que o egresso esteja apto a desenvolver projetos que considerem a tipologia do empreendimento, o cardápio, a infraestrutura, equipamentos, matérias-primas, recursos humanos e público-alvo para implantação de empreendimentos gastronômicos.

**Abarca unidades curriculares que abordam:** projetos de cozinha, modelos de gestão em gastronomia, desenvolvimento de novos negócios, empreendedorismo, mercado de alimentação, cadeias produtivas, segurança do trabalho em serviços de alimentação, planejamento de cardápio.

1. **Gerenciar empreendimentos de alimentos e bebidas**

**Descritivo:** nesta competência, espera-se que o egresso desenvolva a capacidade de gerenciar empreendimentos de alimentos e bebidas, com vistas à sua efetividade financeira e lucratividade sustentável, tomando decisões contextualizadas por meio de planejamento, monitoramento, otimização de recursos, controle de custos operacionais e desenvolvimento de estratégias de marketing e vendas.

**Abarca unidades curriculares que abordam:** gestão financeira, estratégias de marketing, gestão de recursos humanos, gestão de pessoas, planejamento estratégico, sustentabilidade e responsabilidade social, controles e custos em serviços de alimentação.

1. **Coordenar e integrar equipes de trabalho dos empreendimentos de alimentos e bebidas**

**Descritivo:** nesta competência, espera-se que o egresso desenvolva a capacidade de coordenar e integrar equipes de trabalho em empreendimentos de alimentos e bebidas com o uso de ferramentas de gestão de pessoas, implementação de estratégias para o desenvolvimento de habilidades técnicas e socioemocionais e a promoção de oportunidades para o aprimoramento profissional contínuo.

**Abarca unidades curriculares que abordam:** gestão de equipes em gastronomia; desenvolvimento de competências técnicas em gastronomia; desenvolvimento de habilidades socioemocionais, gestão de pessoas, estratégias de comunicação e gestão de carreira.

1. **Gerir a qualidade em empreendimentos de alimentos e bebidas**

**Descritivo:** nesta competência, espera-se que o egresso desenvolva a capacidade de controlar e promover ações relacionadas à segurança alimentar, assegurando o atendimento aos protocolos de biossegurança previstos na legislação vigente e a melhoria contínua dos padrões de qualidade definidos para os produtos e serviços oferecidos nos diferentes modelos de negócios do segmento gastronômico.

**Abarca unidades curriculares que abordam:** gestão de qualidade em alimentos e bebidas, controle de processos de produção de alimentos, segurança alimentar e gestão de riscos alimentares, higiene e segurança alimentar, controle higiênico sanitário.

**Orientações de convergência com o curso técnico em gastronomia**

**Contexto**

Durante o desenvolvimento do perfil profissional de conclusão do curso superior de tecnologia (CST), observou-se que as competências propostas neste perfil do tecnólogo em gastronomia, à luz das competências que compõem o Curso Técnico de Gastronomia do segmento de Hospitalidade – eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer – tinham amplitude e complexidade diferentes.

No entanto, para permitir a possibilidade de convergência e contribuir com o itinerário formativo do aluno Senac, explicitamos as competências do técnico contidas nas competências específicas do perfil profissional de conclusão do tecnólogo para apoiar a construção, no âmbito da organização curricular proposta por cada DR ofertante, das unidades curriculares no nível superior. O quadro elaborado indica as competências do PCN de habilitação técnica do Curso de Gastronomia que estão relacionadas com as competências do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia e de que forma indicamos essas correlações.

Cada DR irá analisar o perfil alinhado do CST (competências, indicações de aproveitamento de estudos e temáticas afins) e definir sua organização curricular e seus critérios para aproveitamento de estudos conforme processos próprios da instituição e à luz da legislação vigente.

**ANÁLISE DE CONVERGÊNCIA**

Tendo como referência o curso de Habilitação Técnica em Gastronomia, fizemos uma primeira aproximação de convergência com base nas habilidades utilizando a ferramenta Miro (Disponível em: [https://miro.com/app/board/uXjVMlpIB9w=/?share\_link\_id=39610437751)](https://miro.com/app/board/uXjVMlpIB9w%3D/?share_link_id=39610437751)).

Após análise preliminar, aprofundamos a identificação da convergência considerando também os demais elementos da competência (conhecimentos) e seus indicadores. Na sequência, fizemos recomendações para o aproveitamento das competências do técnico apontando em que medida elas podem ser aproveitadas no tecnólogo, tendo em vista o nível de complexidade na mobilização dos saberes e o contexto da ação profissional.

Em síntese, apesar de termos verificado a possibilidade de convergência entre todas as competências do técnico com o tecnólogo, esse cenário não viabiliza, necessariamente, um efetivo aproveitamento. Neste caso, observamos que as competências do técnico assumem caráter mais operacional, enquanto as do tecnólogo estão mais relacionadas às dimensões de planejamento e gestão.

O quadro a seguir apresenta as competências específicas do perfil profissional de conclusão do CST em Gastronomia, suas respectivas descrições, as UCs do Curso Técnico em Gastronomia analisadas e as recomendações para o aproveitamento das mesmas.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Competências específicas do Tecnólogo em Gastronomia** | **Descrição da competência CST** | **Unidade curricular do técnico**  | **Recomendações para o aproveitamento**  |
| Desenvolver produções culinárias profissionalmente | Manipular os alimentos e manejar os equipamentos com segurança e destreza para a criação de pratos e refeições considerando a terminologia culinária, tecnologias, técnicas e recursos adequados quanto ao uso consciente dos ingredientes e às especificidades dos alimentos e serviços.  | UC1/UC2/UC3/UC4/UC5/UC6/UC7/UC8 | **Aproveitamento parcial.** As competências do técnico mobilizam os saberes relacionados a componentes curriculares que abordam habilidades e técnicas de cozinha, ingredientes, cozinha fria e cozinha quente. Todavia, não há aproveitamento das unidades curriculares pertinentes às cozinhas regionais e internacionais, confeitaria, panificação, planejamento de ambientes e equipamentos de cozinha e tipologias de empreendimentos gastronômicos, uma vez que não foram identificados elementos de competências que expressem o desenvolvimento delas para viabilizar uma possibilidade de convergência.  |
| Realizar serviço de sala e de bebidas | Executa o serviço e a harmonização dos alimentos e bebidas, bem como compreende e aplica a etiqueta de serviço e a montagem da *mise en place* de salão considerando fatores culturais, econômicos e socioambientais. | UC1/UC2/UC3/UC7/UC8 | **Aproveitamento parcial.** Considerando os conteúdos necessários para o desenvolvimento da competência de realizar serviço de sala e de bebidas, é possível utilizar os conteúdos das unidades curriculares mencionadas ao lado como uma introdução ao tema. Uma grande gama de aspectos das UCs está contida nesta competência do superior, como: a comunicação assertiva, a interpretação de fichas técnica e a correta manipulação de equipamentos e utensílios. No entanto, é importante ressaltar que conteúdos específicos precisam ser trabalhados, e até mesmo aprofundados, para o domínio da habilidade em questão. Não são contemplados aspectos ligados à harmonização, ao conhecimento de bebidas, à etiqueta à mesa, aos tipos de serviço, bem como a *mise en place* dos variados tipos de estabelecimentos alimentícios. |
| Coordenar e supervisionar o serviço de sala e harmonização de alimentos e bebidas | Ter conhecimento sobre harmonização de alimentos e bebidas e sobre serviço de sala, além de capacidade de liderar, motivar e orientar colaboradores para garantir um atendimento de qualidade e uma experiência satisfatória para os clientes, considerando as diferentes tipologias de empreendimentos. |  UC2/UC3/UC7/UC8/UC9 | **Aproveitamento parcial.** Considerando os conteúdos necessários para o desenvolvimento da habilidade de coordenar e supervisionar o serviço de sala e a harmonização de bebidas, é possível utilizar parcialmente os conteúdos das unidades curriculares mencionadas ao lado como uma introdução ao tema. Há convergências quanto a aspectos operacionais e administrativos, como o controle de mercadorias, a relação de compra de insumos, bem como a mediação de conflitos e o gerenciamento de equipes. É preponderante, contudo, destacar que aspectos ligados aos princípios de harmonização de alimentos e bebidas, assim como controle de práticas e ferramentas de qualidade em serviços, não são observados nas UCs. Devem ser aprofundados, portanto, conteúdos gerenciais nos seus mais variados eixos (pessoas, equipes, qualidade e satisfação), além de harmonizações. |
| Planejar a implantação e operação dos diversos tipos de serviços de alimentação e modelos de negócios | Desenvolver projetos que considerem a tipologia do empreendimento, o cardápio, a infraestrutura, equipamentos, matérias-primas, recursos humanos e o público-alvo para implantação de empreendimentos gastronômicos.  | UC1/UC2/UC3/UC7 | **Não há aproveitamento.** Apesar da correlação de algumas unidades curriculares do técnico, pois essas apresentam apenas tópicos de conhecimento introdutório no que concerne ao planejamento e à operacionalização de serviços e negócios gastronômicos. As competências desenvolvidas no tecnólogo mobilizam, com aprofundamento dos conteúdos e bases tecnológicas, os saberes relacionados a componentes curriculares que abordam projetos de cozinha, modelos de gestão em gastronomia, desenvolvimento de novos negócios, empreendedorismo, mercado de alimentação, cadeias produtivas, segurança do trabalho em serviços de alimentação e planejamento de cardápio. Portanto, **não há aproveitamento das competências, de forma parcial ou integral**, do Técnico em Gastronomia, uma vez que não foram identificados elementos que expressem o desenvolvimento destas para viabilizar uma possibilidade de convergência. |
| Gerenciar empreendimentos de alimentos e bebidas | Desenvolver a capacidade de gerenciar empreendimentos de alimentos e bebidas, com vistas à sua efetividade financeira e lucratividade sustentável, tomando decisões contextualizadas por meio de planejamento, monitoramento, otimização dos recursos, controle dos custos operacionais, desenvolvimento de estratégias de marketing e vendas. | UC2/UC3/UC7/UC8/UC9 | **Não há aproveitamento.** Apesar da correlação de algumas unidades curriculares do técnico, pois estas apresentam apenas tópicos de conhecimento introdutório no que diz respeito à gestão de empreendimentos gastronômicos. As competências desenvolvidas no tecnólogo mobilizam, com aprofundamento dos conteúdos e bases tecnológicas, os saberes relacionados a componentes curriculares que abordam gestão financeira, estratégias de marketing, gestão de recursos humanos, gestão de pessoas, planejamento estratégico, sustentabilidade e responsabilidade social, controles e custos em serviços de alimentação. Portanto, não há aproveitamento das competências, de forma parcial ou integral, do Técnico em Gastronomia, uma vez que não foram identificados elementos que expressem o desenvolvimento destas para viabilizar uma possibilidade de convergência. |
| Coordenar e integrar equipes de trabalho dos empreendimentos de alimentos e bebidas | Desenvolver a capacidade de coordenar e integrar equipes de trabalho em empreendimentos de alimentos e bebidas com o uso de ferramentas de gestão de pessoas, implementação de estratégias para o desenvolvimento de habilidades técnicas e socioemocionais e a promoção de oportunidades para o aprimoramento profissional contínuo. |  UC9 | **Não há aproveitamento.** A competência do técnico não mobiliza saberes pertinentes a gestão de recursos humanos, liderança e comunicação, gestão de conflitos e negociação, desenvolvimento de habilidades técnicas, inteligência emocional, estratégias de motivação, avaliação de desempenho, gestão da qualidade de serviço, estratégias de retenção de talentos, ética e responsabilidade social, além de ferramentas de gestão de pessoas, uma vez que não foram identificados elementos de competências que expressem o desenvolvimento delas para viabilizar uma possibilidade de convergência.  |
| Gerir a qualidade em empreendimentos de alimentos e bebidas | Desenvolver a capacidade de controlar e promover ações relacionadas à segurança alimentar, assegurando o atendimento aos protocolos de biossegurança previstos na legislação vigente e a melhoria contínua dos padrões de qualidade definidos para os produtos e serviços oferecidos nos diferentes modelos de negócios do segmento gastronômico. | UC1/UC3/UC6/UC7/UC8 | **Não há aproveitamento.** As unidades curriculares do técnico mobilizam alguns saberes introdutórios no que concerne à gestão de qualidade em empreendimentos de alimentos e bebidas, todavia, não há aproveitamento nas unidades curriculares dos conteúdos sobre legislação de segurança alimentar, de ética e sustentabilidade, treinamento de funcionários, gestão de fornecedores, gerenciamento de risco e gerenciamento de crise. É possível utilizar os conteúdos UCs mencionadas como uma introdução ao tema.  |