



**CATÁLOGO DO CURSO
GRADUAÇÃO EM HOTELARIA
BACHARELADO**

(Conforme informações solicitadas na Portaria MEC 2.864 de 24/08/2005)

NOSSA IDENTIDADE

Castelli Escola Superior de Hotelaria

Portaria Ministerial nº 2.167, de 22 de dezembro de 2000

Entidade Mantenedora: CETH-Centro de Estudos Turísticos e Hoteleiros

Diretor: Geraldo Castelli

Endereço:

Av. Osvaldo Aranha 994

Canela-RS 95.680-000

Fone/fax: 54 3282-1460

E-mail: castelli@castelli.edu.br

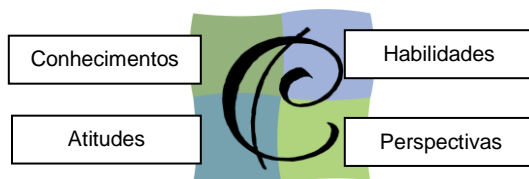
Homepage: www.castelli.edu.br

Apresentação

A **Castelli Escola Superior de Hotelaria** – Castelli ESH - é uma Instituição de Ensino Superior – IES autorizada pela Portaria 2167 de 22/12/2000, publicada no DOU em 28/12/2000, tendo como Mantenedora o Centro de Estudos Turísticos e Hoteleiros – CETH, uma organização de direito privado, inscrito no CNPJ do Ministério da Fazenda sob nº 91458992/0001-50, com sede na Av. Osvaldo Aranha 994, na cidade de Canela – Rio Grande do Sul, que juntamente com Gramado compõe a Região das Hortênsias, um dos principais pólos turísticos do País. O **Curso de Graduação em Hotelaria** representa um marco no ensino brasileiro por ser o primeiro curso superior, em nível de **bacharelado, com duração de dois anos, reconhecido, com nota máxima**, pelo Ministério da Educação (portaria nº 1.669, de 3 de junho de 2004).

O clima, os recursos naturais, as feiras, os congressos e outros eventos, bem como a estrutura de hospedagem e gastronomia desta Região formam um contexto altamente propício à formação proposta pela Escola.

A proposta de ensino da Castelli ESH está alicerçada em 4 fundamentos, perfeitamente conectados entre si, representados pelas 4 cores da bandeira Castelli. São eles:



A excelência profissional é a meta/resultado do processo formativo. Esta meta, na maior parte das organizações de ensino é determinada pelas próprias instituições, algo que vem de dentro para fora. Ao contrário, a Castelli ESH estabeleceu a meta do seu processo a partir das exigências e necessidades do mercado, ou seja, de fora para dentro. São elas que determinam os fatores formativos (conhecimentos, habilidades, atitudes e perspectivas) que se fazem necessários para que o aluno, no término do curso, esteja perfeitamente ajustado às exigências do mercado e encontre mais facilmente alternativas de empregabilidade.

A apresentação do Catálogo do Curso tem como objetivo principal dar as informações necessárias sobre a proposta inovadora de Bacharelado em Hotelaria em dois anos da Castelli ESH, alicerçados numa filosofia própria de ensino onde o aluno tem a possibilidade de vivenciar e praticar os conhecimentos durante o processo formativo.

Além de atender a Portaria nº 971 de 22 de agosto de 1997 do Ministério da Educação, o Catálogo do Curso da Castelli ESH busca mostrar de forma transparente, sua proposta pedagógica para que os alunos que por ventura façam sua opção pelo Curso, o façam de forma apaixonada, consciente e acreditando que a felicidade nada mais é do que transformar seus sonhos em realizações.

Geraldo Castelli
Diretor

1 Processo Seletivo (Edital republicado no website da Castelli ESH em 01/04/2010)

CASTELLI ESCOLA SUPERIOR DE HOTELARIA

ATO EDITAL DE 26 DE AGOSTO DE 2010. PROCESSO SELETIVO 2011/1º SEMESTRE

O Diretor da Castelli Escola Superior de Hotelaria, sediada na cidade de Canela-RS, no uso de suas atribuições e considerando a legislação em vigor e em conformidade com o regimento interno da Escola, torna público a abertura de inscrições para o **Processo Seletivo 2011/1º Semestre**, objetivando classificar candidatos para o Curso de Hotelaria, bacharelado, no período diurno integral (manhã e tarde), autorizado pela Portaria 2.167 do Ministério de Educação em 22/12/2000 e publicado no Diário Oficial no dia 28/12/2000. Estarão disponíveis aos candidatos **80 (OITENTA)** vagas. Período de inscrições: de **01 DE SETEMBRO A 26 DE NOVEMBRO DE 2010**. O processo seletivo é constituído de:a) prova de redação;b) entrevista em grupo;c) análise do histórico escolar. O processo seletivo ocorrerá na sede da Escola no dia **28 DE NOVEMBRO DE 2010**. A classificação dos candidatos será feita em ordem decrescente dos pontos obtidos, com aproveitamento dos candidatos até o limite das vagas fixadas neste edital; será adotado na apuração das provas o critério da soma dos escores alcançados pelos candidatos, sendo que o escore total fica assim constituído: 65% correspondendo a entrevista, 30% correspondendo a prova de redação e 5% correspondendo a análise do histórico escolar. Serão eliminados do concurso os candidatos que zerarem a prova de redação e/ou não atingirem 25% da pontuação na entrevista. Não haverá revisão de provas nem recontagem de pontos. A matrícula será realizada nos dias **29 E 30 DE NOVEMBRO DE 2010**. Havendo vagas sobressalentes, ocorrerão novas chamadas, por meio de Provas Agendadas, conforme publicação de novo edital no site oficial da IES. Disposições gerais: a matriz curricular do curso e demais componentes curriculares, sua duração, requisitos, qualificação dos professores, recursos disponíveis e critérios de avaliação poderão ser obtidos no Catálogo do Curso, disponível na secretaria da Castelli Escola Superior de Hotelaria; o número mínimo de vagas para a abertura de turmas será de 20(vinte); a Castelli Escola Superior de Hotelaria somente tomará conhecimento de recursos ou reclamações por escrito que versem diretamente sobre a violação ou transgressão das normas do Processo Seletivo no prazo de 72 (setenta e duas) horas contadas do término da última prova; o Processo Seletivo reger-se-á pelas normas estabelecidas neste Edital; os casos omissos serão resolvidos pela direção da Castelli Escola Superior de Hotelaria; o curso de hotelaria, no processo de reconhecimento, obteve nota máxima; fica eleito o foro da Comarca de Canela para dirimir toda e qualquer questão inerente ao presente processo seletivo.

Geraldo Castelli
Diretor

2 Relação dos dirigentes da instituição, coordenadores, titulação, qualificação profissional e regime de trabalho.

2.1. Administração Geral

| CARGO | NOME | TITULAÇÃO | QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL | REGIME DE TRABALHO |
|--|---------------------|--------------|--|--------------------|
| Diretor | Geraldo Castelli | Especialista | Economia/Filosofia | Tempo integral |
| Coordenação de Curso | Silvana Castelli | Mestre | Administração de Empresas/Marketing/Turismo | Tempo integral |
| Coordenação Acadêmica | Claúdia Jahnke | Especialista | Letras/Gestão Educacional | Tempo integral |
| Coordenação de Marketing | Silvana Castelli | Mestre | Administração de Empresas/Marketing/Turismo | Tempo integral |
| Coordenação de Tecnologia de Informação | Marcelo Facchinetto | Especialista | Informática | Tempo Integral |
| Coordenação Administrativo- Fianceira | Ana Maria Castelli | Graduada | Administração | Tempo integral |

2.2. Curso de Graduação em Hotelaria

2.2.1 Duração:

A Castelli Escola Superior de Hotelaria executa as 3.104 horas necessárias para o Curso Bacharelado em Hotelaria, em 2 anos, em período integral, convicta de que esta estratégia, que vem sendo adotada por ela há vários anos, deu certo.

2.2.2 Critérios de Avaliação:

A avaliação de desempenho dos alunos é realizada considerando os seguintes percentuais:

- 1) Conhecimentos: 50% dos pontos da avaliação;
- 2) Atitudes: 30% dos pontos da avaliação; e
- 3) Habilidades: 20% dos pontos da avaliação.

2.2.3 Matriz curricular por semestre

| Módulo Alimentos e Bebidas | CH | Módulo Hospedagem | CH |
|---|--------------|---|--------------|
| Tecnologia de Serviços em Gastronomia | 104 h | Tecnologia da Recepção | 60 h |
| Tecnologia Culinária | 60 h | Tecnologia da Governança | 60 h |
| Educação Ambiental | 40 h | Controles de Hospedagem | 40 h |
| Planejamento de Cardápios | 40 h | Gestão Empresarial Aplicada | 40 h |
| Higiene na Produção de Alimentos | 60 h | Relações Humanas e Dinâmica de Grupo II | 16 h |
| Custos de Alimentos e Bebidas | 40 h | Organização de Eventos | 40 h |
| Controles de Alimentos e Bebidas | 40 h | Marketing da Hospitalidade | 40 h |
| Fundamentos da Administração | 40 h | Diversidade Cultural | 40 h |
| Relações Humanas e Dinâmica de Grupo I | 16 h | Recreação e Lazer | 40 h |
| Introdução à Hospitalidade | 60 h | Sociologia Aplicada | 40 h |
| Informática Básica | 40 h | Contabilidade Básica | 60 h |
| Metodologia Científica | 40 h | Estatística | 40 h |
| Inglês Instrumental I | 60 h | Matemática Financeira | 40 h |
| Espanhol Instrumental I | 32 h | Segurança e Medicina do Trabalho | 40 h |
| Prática Operacional I | 110h | Inglês Instrumental II | 60 h |
| | | Espanhol Instrumental II | 32 h |
| | | Prática Operacional II | 110 h |
| Total da Carga Horária do Semestre | 782 h | Total da Carga Horária do Semestre | 798 h |

| Módulo Administração | CH | Módulo Marketing | CH |
|--|--------------|---|--------------|
| Gestão de Recursos Humanos | 60 h | Administração de Marketing | 60 h |
| Gestão Financeira | 60 h | Comportamento do Consumidor | 60 h |
| Gestão de Custos | 60 h | Gestão da Comunicação | 60 h |
| Técnicas e Procedimentos Administrativos | 40 h | Gestão de Serviços | 60 h |
| Gestão de Processos na Hospitalidade | 60 h | Gestão da Segurança | 40 h |
| Economia e o Setor de Serviços | 40 h | Sistemas de Informações Gerenciais | 60 h |
| Gestão Ambiental | 60 h | Gestão Orçamentária | 60 h |
| Estudo de Viabilidade Econômico-Financeira | 60 h | Planejamento de Hotel | 60 h |
| Gestão Patrimonial | 60 h | Empreendedorismo | 60 h |
| Relações Humanas e Dinâmica de Grupo III | 16 h | Gestão de Negócios | 60 h |
| Legislação da Hospitalidade | 60 h | Relações Humanas e Dinâmica de Grupo IV | 16 h |
| Tópicos Avançados em Hotelaria | 60 h | Ética Profissional | 40 h |
| Inglês Instrumental III | 60 h | Atividades Complementares | 40 h |
| Espanhol Instrumental III | 32 h | TCC | 40 h |
| Prática Operacional III | 40 h | Prática Operacional IV | 40 h |
| Total da Carga Horária do Semestre | 768 h | Total da Carga Horária do Semestre | 756 h |

* **Libras – 16h. Disciplina optativa.** Compõe **Atividades Complementares.**

A carga horária da disciplina optativa será computada conforme regulamento das Atividades Complementares da Castelli Escola Superior de Hotelaria.

TOTAL: 3.104 horas

3 Relação nominal do corpo docente da Instituição e titulação.

| Professores | Titulação |
|--------------------------|------------------|
| Aline Loy | Graduação |
| Carlos José Frozi | Especialista |
| Carlos Tadeu Godoi | Graduado |
| Carolina Rispoli Leal | Mestre |
| Cézar Augusto Dombrowski | Graduação |
| Cláudio Kaiser | Mestrado |
| Dalva Reinheimer | Doutorado |
| Darci Kops | Doutorado |
| Desiré de Oliveira | Mestrado |
| Diney A. N. de Oliveira | Doutorado |
| Eliseu Eduardo Ely | Especialista |
| Fabian Viegas | Mestrado |
| Francisco Assis | Graduação |
| Ivan Paludo | Mestre |
| Janine Hrabal | Graduação |
| João Alfredo Bertoluci | Graduação |
| Jorge Fialho | Mestrado |
| Jorge Unterleider | Mestre |
| Juliana Ustra | Graduação |
| Letícia Lanius | Mestrado |
| Luciane Bradacz | Mestrado |
| Querte Mehlecke | Doutorado |
| Reginaldo Rocha Caetano | Mestrado |
| Régis Merg Saraiva | Especialista |
| Ricardo Ruivo | Especialista |
| Roberta Ruppenthal | Especialista |
| Sebasteão Zeno | Mestre |
| Sérgio Antonio Nikolay | Mestre |
| Simone Sala | Graduação |
| Simone Vedana | Especialista |
| Trajano de oliveira | Graduação |
| Vera Oiagen | Especialista |
| Walmir Guntzel | Especialista |

4 Descrição da biblioteca quanto ao seu acervo de livros e periódicos, por área de conhecimento, política de atualização e informatização, área física disponível e formas de acesso e utilização.

Na biblioteca da Castelli ESH, o usuário encontra a sua disposição um acervo estimado em 3.000 títulos, nas mais diferentes áreas e em específico na área da hospitalidade (hotelaria, turismo e gastronomia). O material bibliográfico de caráter geral, como por exemplo, enciclopédias, dicionários, coleções, revistas, é adquirido diretamente pela Biblioteca. O quadro geral do acervo disponível configura-se da seguinte forma:

| Área de conhecimento | Títulos Livros | Volumes Livros | Material Áudio Visual | Total Ítems | Periódicos Correntes | | | |
|----------------------------|----------------|----------------|-----------------------|-------------|----------------------|------------|--------------|-----------|
| | | | | | Nacionais | | Estrangeiros | |
| | | | | | Título | Fascículo | Título | Fascículo |
| Ciências Exatas e da Terra | 42 | 68 | | | | | | |
| Ciências Biológicas | 34 | 42 | 13 | | 1 | 4 | | |
| Engenharia/Tecnologia | 6 | 7 | | | 1 | 2 | | |
| Ciências da Saúde | 65 | 82 | 12 | | 1 | 11 | | |
| Ciências Agrárias | 12 | 17 | | | | | | |
| Ciências Sociais Aplicadas | 2.592 | 3.377 | 248 | | 39 | 407 | 3 | 32 |
| Ciências Humanas | 404 | 469 | 7 | | 7 | 37 | | |
| Linguística Letras e Artes | 503 | 547 | 128 | | 1 | 7 | | |
| Multidisciplinar | | | | | | | | |
| TOTAL | 3.658 | 4.611 | 408 | | 50 | 468 | 3 | 32 |

4.1 Área Física

A área física disponível é de 120 m².

4.2 Política de Atualização e Informatização:

Todo o acervo de livros, periódicos, fitas K7, vídeos, CD's e DVD's disponíveis na escola está catalogado eletronicamente. As retiradas, devoluções e controles pertinentes são processados através de meios eletrônicos, tanto para identificação do aluno como do acervo, através de crachás e códigos de barra. A retirada por parte dos professores e funcionários também está sendo implantada de forma eletrônica ainda neste semestre. Na biblioteca estão, ainda, disponíveis 7 terminais de computador, ligados ao servidor, para acesso rápido a Internet como meio de facilitação e acesso às redes de comunicação. Além disso, a Biblioteca oferece uma rede *wireless* para conexão de notebooks.

5 Descrição dos laboratórios instalados, por área de conhecimento, área física disponível e equipamentos instalados.

Área de conhecimento: Alimentos e bebidas

Laboratório: Cozinha de Demonstrações Culinárias

Espaço Físico: 46m²

Equipamentos: Geladeira industrial 460 litros, fogão 5 bocas com forno e grill, balcão de inox com pia e espelho aéreo, forno elétrico, balcão de inox com cuba para lavagem de louça, lavatório para mãos, televisão, câmera para filmagem, coifa, prateleiras aéreas de inox e prateleira com rodízio para apoio e demais equipamentos para utilização na cozinha (liquidificador, batedeira, processador, centrífuga, etc), mesas e cadeiras para acadêmicos.

Laboratório: Cozinha Pedagógica

Espaço Físico: 95m²

Equipamentos: Forno Combinado, bancadas individuais de trabalho para acadêmicos com fogão, pia e sistema de exaustão individual, fogão industrial 6 bocas com forno, bancada de inox com rodas, geladeira industrial de 6 portas, câmara fria, máquina de café, balcão refrigerado para bebidas, processador de legumes, barras de imã, fritadeira, lavatório para mãos.

Laboratório: Almojarifado

Espaço: 33m²

Equipamentos: Freezer, prateleiras de inox, pratos, panelas, frigideiras, tábuas de polítileno, talheres, facas uso profissional, utensílios de cozinha em geral.

Laboratório: Restaurante

Espaço Físico: 103m²

Equipamentos: 60 cadeiras, 15 mesas, 4 cadeiras de bebê, 10 guéridons, armários e demais utensílios pertinentes.

Laboratório: Bar

Espaço Físico: 35m²

Equipamentos: Bancada de inox com pia, mesa de fórmica para demonstração de bebidas e utensílios de bar, geladeira, armário com televisão e vídeo cassete, utensílios de bar em geral.

Área de conhecimento: Governança

Laboratório: Governança

Espaço Físico: 98m²

Equipamentos: Cama de casal, criado mudo, armário, cômoda, sofá, lustres, espelho corpo inteiro, telefone, televisão, hall do apartamento, carrinhos de serviço de limpeza e de camareiras, banheiro completo, materiais de apoio em geral.

Área de conhecimento: Recepção

Laboratório: Recepção

Espaço Físico: 187m²

Equipamentos: balcão de informações, key rack, computadores, telefones, carrinho de serviço de malas, materiais de apoio em geral.

Área de conhecimento: Idiomas

Laboratório: Idiomas

Espaço físico: 40m²

Equipamentos: Mesas, cadeiras, televisão, aparelho de som, videocassete, quadro branco, tela de projeção, retroprojektor.

Área de conhecimento: Informática

Laboratório: Informática

Espaço físico: 65m²

Equipamentos: Mesas para computador, cadeiras, 25 computadores, 1 servidor de rede, 1 impressora, , quadro branco.

Área de conhecimento: Eventos

Laboratório: Eventos

Espaço físico: 190m²

Equipamentos: Mesa central, cadeiras, televisão, videocassete, DVD, quadro branco, tela branca, retroprojektor, flip chart, datashow.

Área de conhecimento: Lazer

Laboratório: Recreação / Lazer

Espaço físico: 296m²

Equipamentos: Sala de lazer, bancos, mesas, área verde com variadas espécies nativas e exóticas, jardins e local para atividades de lazer.

Obs.: Todas as salas de aula dispõem de aparelhagem multimídia composta por microcomputador e aparelho projetor de imagens (datashow), com conexão à internet.

6 Relação dos computadores à disposição dos cursos e descrição das formas de acesso às redes de informação

| Localização | Número de Computadores | Observação |
|----------------------------|------------------------|--|
| Administração | 8 | 2 impressoras laser 1 copiadora laser |
| Comunicação | 5 | 1 impressora colorida 1 impressora laser 1 impressora laser colorida |
| Sala dos Professores | 2 | |
| Salas de Aula | 7 | Cada sala conta com 01 (um) projetor multimídia (datashow) |
| Laboratório de Informática | 25 + 1 (servidor) | 1 impressora colorida |
| Biblioteca | 2+1 | 1 impressora colorida |
| Tecnologia | 8 | |
| Total | 59 computadores | 6 impressoras |

O Acesso à Internet

Está instalado o acesso a Internet através de ondas de rádio em banda larga, o que possibilita a independência da escola quanto a provedores de acesso discado. Esta conexão permite o acesso de todos os computadores instalados no prédio da escola através de banda larga com altíssima velocidade de transmissão. Além disso, a Castelli ESH oferece uma rede *wireless* para conexão de notebooks.

Administração

Na administração são utilizados, além do servidor, mais 9 computadores Pentium IV, interligados em rede independente da utilizada pelos alunos. Também dispõem de acesso à Internet. Os professores também contam com dois terminais na sala dos professores, interligado em rede e com acesso à Internet. A administração dispõe de 5 impressoras a saber: duas HP Laser, uma Cãnon e duas Epson Jato de tinta.

Biblioteca

Na biblioteca existe um terminal para consulta ao acervo e uso do bibliotecário, e mais 7 terminais para acesso a Internet e utilização em trabalhos por parte dos alunos. Disponibiliza também uma impressora Epson Jato de tinta.

Laboratório de Informática

Todos os computadores do laboratório de informática estão interligados ao servidor, onde está instalado o software específico, fornecido pela CM Soluções (Rio de Janeiro), que é utilizado durante as aulas para treinamento dos alunos na implantação e operação de um sistema informatizado no ambiente hoteleiro. A rede também disponibiliza o acesso à Internet em todas as máquinas. O servidor implantado é da Dell Computadores. Perfazem o laboratório, além do servidor, mais 26 terminais e uma impressora Epson.

Datashows

De 1.000 lumens fixados nas salas de aula, são acessados diretamente pelo professor através de sua mesa de trabalho através de terminal interligado à rede.

7 Investimento do curso corrente

O curso de **Bacharelado** proposto pela Castelli ESH tem duração de **3.104 horas** de atividades. Nas principais universidades o montante do investimento total, em cursos similares, vai de R\$ 55.000 a R\$ 65.000. O investimento do Bacharelado em Hotelaria da Castelli ESH é de **R\$ 59.807,98**.

A Castelli ESH viabilizou **vários planos de pagamento**, e também oferece auxílio por meio do crédito educativo da FUNDAPLUB.

Com o auxílio da FUNDAPLUB, **o aluno pode concluir a graduação em 2 anos e pagar em ATÉ 4 ANOS E MEIO, PARCELAS COM VALOR MÉDIO DE R\$ 1.245,99**.

FUNDAPLUB: Fundação de Crédito Educativo Aplub.

Veja a seguir o valor das mensalidades por semestre:

| Investimento Mensal | horas / aula | Com Aplub 50% * R\$ |
|----------------------------|---------------------|--------------------------------|
| Módulo A&B | 782 | R\$ 1.255,62 |
| Módulo Hospedagem | 798 | R\$ 1.281,35 |
| Módulo Administração | 768 | R\$ 1.233,13 |
| Módulo Marketing | 756 | R\$ 1.213,89 |
| Total | 3.104 horas | média mensal R\$ 1.245,99 |

*** Com 50% de financiamento da Aplub:** Esses valores são pagos durante os dois anos do curso. Após formado, o aluno tem um período de 6 meses de carência, para então pagar o restante em mais 2 anos. Nestes últimos 2 anos, os valores são acrescidos de 1% de juro ao mês mais a correção do INPC.

**** Sem financiamento da Aplub:** Lembramos que o curso de graduação é realizado de forma intensiva. O valor da hora/aula do curso é R\$ 18,80. É um curso de imersão feito em 2 anos, cuja carga horária é, normalmente, desenvolvida na área acadêmica em até 5 anos.

Obs.: Outros Planos de Pagamento podem ser avaliados. Para tanto o responsável pelo aluno precisa agendar uma reunião com a direção da Escola no dia do Processo Seletivo. A direção se coloca à disposição para auxiliar a todos aqueles com dificuldades financeiras a encontrar a melhor alternativa de pagamento do Curso.

8 Valor corrente das taxas de matrícula e outros encargos financeiros a serem assumidos pelos alunos.

Taxa de matrícula isento

Outros encargos

- a- documentos escolares..... R\$ 5,00
- b- serviços
 - taxa de inscrição no processo de seleção..... R\$ 50,00
 - ingresso para portadores de diploma de curso superior de outras instituições..... R\$ 10,00
- c- uniformes R\$ 300,00 (valor aproximado)

9 Formas de reajuste

Segundo a Medida Provisória das Mensalidades Escolares.