



# **CATÁLOGO DO CURSO**

**GRADUAÇÃO EM HOTELARIA**

**BACHARELADO**

**(Conforme 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](mailto:castelli@castelli.edu.br)

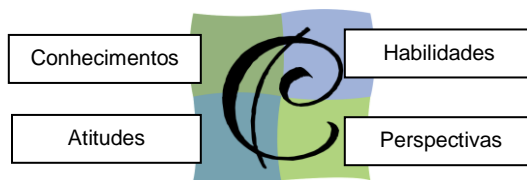
Homepage: [www.castelli.edu.br](http://www.castelli.edu.br)

## 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 n.º 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 09/08//2011)**

**CASTELLI ESCOLA SUPERIOR DE HOTELARIA**

**ATO EDITAL DE 08 de AGOSTO DE 2011.**  
**PROCESSO SELETIVO 2012/1º 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 2012/1º 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 **09 DE AGOSTO DE 2011 ATÉ O DIA QUE ANTECEDE A REALIZAÇÃO DO PROCESSO SELETIVO ESCOLHIDO PELO CANDIDATO**. 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 **CASTELLI ESH NO DIA 27 DE NOVEMBRO DE 2011, EM LONDRINA, NO DIA 16 DE OUTUBRO DE 2011; EM JOÃO PESSOA, NO DIA 29 DE OUTUBRO; EM RECIFE, NO DIA 5 DE NOVEMBRO; EM BELÉM, DIA 6 DE NOVEMBRO; EM SÃO PAULO, DIA 5 DE NOVEMBRO; E, NO RIO DE JANEIRO, DIA 6 DE NOVEMBRO DE 2011**. 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 **28 E 29 DE NOVEMBRO DE 2011**, para candidatos que realizaram o Processo Seletivo na sede da IES. Demais candidatos, deverão realizar a matrícula, em até 48 horas após o dia da realização do Processo Seletivo. A divulgação dos resultados para estes candidatos será feita no primeiro dia útil após a realização do Processo Seletivo. Havendo vagas sobressalentes, ocorrerão novas chamadas, por meio de Provas Agendadas Online e presencias, 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
Assessor Pedagógico	Darci Kops	Doutor		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 Tecnologia de Informação	Marcelo Facchinetto	Especialista	Informática	Tempo Integral
Coordenação Administrativo-Financeira	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

<b>Módulo Alimentos e Bebidas</b>	<b>CH</b>	<b>Módulo Hospedagem</b>	<b>CH</b>
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
<b>Total da Carga Horária do Semestre</b>	<b>782 h</b>	<b>Total da Carga Horária do Semestre</b>	<b>798 h</b>

<b>Módulo Administração</b>	<b>CH</b>	<b>Módulo Marketing</b>	<b>CH</b>
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	60h	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	TCC	40 h
Espanhol Instrumental III	32 h	Prática Operacional IV	40 h
Prática Operacional III	40 h	Atividades Complementares	40h
<b>Total da Carga Horária do Semestre</b>	<b>768 h</b>	<b>Total da Carga Horária do Semestre</b>	<b>756 h</b>

**TOTAL: 3.104 horas**

Libras – Disciplina optativa	16h
------------------------------	-----

**TOTAL: 3.120 horas**

### 3 Relação nominal do corpo docente da Instituição e titulação.

PROFESSORES	TITULAÇÃO
Dalva Reinheimer	Doutorado
Darci Kops	Doutorado
Diney Adriana	Doutorado
Querte Mehlecke	Doutorado
Janete Sander Costa	Doutorado
Silvana Castelli	Mestrado
Cláudio Kaiser	Mestrado
Desiré de Oliveira	Mestrado
Fabian Viegas	Mestrado
Ivan Paludo	Mestrado
Jorge Fialho	Mestrado
Jorge Unterleider	Mestrado
Juliana Ustra	Mestrado
Letícia Lanius	Mestrado
Luciane Bradacz	Mestrado
Sebasteão Zeno da Silva	Mestrado
Sérgio Antonio Nikolay	Mestrado
Cleon Gostinski	Mestrado
Alexandre de Souza Tavares	Mestrado
Carlos José Frozi	Especialista
Geraldo Castelli	Especialista
Régis Merg Saraiva	Especialista
Ricardo Ruivo dos Santos	Especialista
Walmir Güntzel	Especialista
Roberta Andréa Ruppenthal	Especialista
Cláudia Medeiros Jahnke	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 do conhecimento	Quantidade
Livros	Ciências Exatas e da Terra	88
	Ciências Biológicas	76
	Ciências da Saúde	116
	Ciências Agrárias	63
	Ciências Sociais Aplicadas	3613
	Ciências Humanas	529
	Linguística Letras e Artes	580
Periódicos	Ciências Biológicas	01
	Ciências da Saúde	01
	Ciências Sociais Aplicadas	45
	Ciências Humanas	07
	Linguística Letras e Artes	01
Revistas		638
Obras de referência		281
Vídeos		254
DVD		91
CD Rom's		50
Assinaturas eletrônicas	Ciências Sociais Aplicadas	01

#### 4.1 Área Física

A área física disponível é de 120 m<sup>2</sup>.

#### 4.2 Política de Atualização e Informatização:

O acervo da instituição compõe-se de livros, periódicos, vídeos, softwares, trabalhos de alunos, teses e dissertações acadêmicas, assim como outros meios de informações de interesse acadêmico estão disponíveis para alunos, professores e pesquisadores interessados na Biblioteca.

A Castelli ESH mantém uma política de atualização do acervo da Biblioteca em consonância:

- com as inovações feitas nas disciplinas que compõem as matrizes curriculares dos diferentes cursos ofertados;
- com as publicações realizadas na área da hospitalidade;
- com a necessidade das atividades complementares propostas pela IES;
- com as atualizações exigidas pelo mercado.

Expansão do Acervo:

A IES, ao visar a expansão do acervo da Biblioteca leva em consideração:

- o plano de investimentos da IES;
- as necessidades identificadas nas diversas disciplinas que compõem as matrizes curriculares dos cursos.

Informatização:

A Biblioteca da IES dispõe de um sistema informatizado para controle do acervo, consultas internas e via web, controle e gerenciamento de empréstimos e aquisições.

Pessoal Técnico-Administrativo:

Os responsáveis pela Biblioteca possuem formação específica, devendo exercer as seguintes incumbências:

- Catalogar e tomar todo o acervo encontrado organizando por áreas do conhecimento e assuntos;

- Controlar o uso da Biblioteca pelos leitores;
- Controlar os funcionários auxiliares sob sua responsabilidade;
- Manter-se informado sobre novas publicações nas áreas de interesse da instituição mantendo com seus editores contato freqüente para receber e armazenar as informações mais recentes;
- Manter atualizada a catalogação do acervo no sistema informatizado;
- Controlar o lançamento de empréstimos e aquisições de livros;
- Organizar um Clipping mensal ou quinzenal com as informações de periódicos ou de sites específicos na internet e comunicar aos interessados de sua existência.

#### Horário de Funcionamento:

De acordo com Regulamento da Biblioteca o horário de funcionamento é:

- segundas, quartas e sextas-feiras, das 8h às 12h e das 14h às 18h.;
- terças e quintas-feiras: das 8h às 12h e das 14h às 20h;

#### Serviços oferecidos

A Biblioteca pode ser utilizada para os seguintes fins:

- consulta de livros;
- retirada de livros;
- estudo individual e em grupo;
- acesso à Internet;
- conexão de notebooks pessoais para estudo com acesso a Internet via wireless.

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

#### Infra-estrutura física

	Quant.	Área (M²)
Área de lazer (com Praça de alimentação)	1	175
Salão de Eventos (auditório)	1	185
Banheiros	11	81
Biblioteca	1	128
Instal. Administrativas (salas reunião, secretaria, limpeza e manutenção)	3	66
Laboratórios Pedagógicos	10	1.256,62
Salas de aula	6	512
Salas de Coordenação (salas direção, administrativo-financeiro, vice-direção, marketing, tecnologia)	5	140
Salas de Docentes	1	16
Outros (salas de leitura, espaço cultural)	2	290

**Infraestrutura acadêmica**
**Laboratórios de Informática**

Até o ano de 2010 o Laboratório de Informática da IES apresentava o mobiliário abaixo descrito. No entanto, a IES a partir desta data opera com uma nova proposta tecnológica, onde instalou-se a rede wireless em todas as dependências da IES para utilização de notebooks pelo corpo discente.

Equipamento	Especificação	Quantidade
Computadores	Pentium 4 – 1Ghz	26
Impressoras	HP deskjet 500c	1
Retroprojetores	Visograf VG 2250	2
Outros (condicionadores de ar)	Cônsul ambience 7000 btu/h	2

**Laboratórios específicos**
**LABORATÓRIO DE EVENTOS**

Equipamento	Especificação	Quantidade
Mobiliário	Cadeiras	140
	Mesas	26
	Púlpito	01
	Porta-bandeiras	01
Instrumentos	Porta banner	06
	bandeiras	03
	Som	01
	Telão para projeção	01
	Flip-charter	01
	Televisão	01
	Projeter	01
	Caixas acústicas	04
	Mesa de som	01
	Computador	01
Vídeo cassete	01	

**LABORATÓRIO BAR**

Equipamento	Especificação	Quantidade
Mobiliário	Cadeiras	25
	Mesas	25
	Balcão com pia	01
	Mesinhas com tampo de fórmica	08
	Armários	02
	Rack	01
	Móvel para computador	01
	Mesa retangular	04
Eletrônicos	TV panasonic 21	01

	Vídeo Sony c/ controle	01
Eletrodomésticos	Refrigerador	01
Instrumentos	Coqueteleiras	06
	Copos mix	06
	Baldes para gelo com pegadores	05
	Copos diversos	51
	Garrafas com bebidas diversas	102

**LABORATÓRIO COZINHAS PEDAGÓGICAS (DEMONSTRAÇÕES CULINÁRIAS E EXPERIMENTAL)**

Equipamento	Especificação	Quantidade
Mobiliário	Cadeiras	25
	Mesas	25
	Bancadas Fixas	05
	Balcões de Apoio	07
	Mesas Móvesi de Apoio	06
Eletrônicos	Televisão	01
	Vídeo-cassete	01
	câmeras	01
Eletrodomésticos	Câmara fria	01
	Máquina de Suco	01
	Microondas	01
	Forno Combinado	01
	Forno Elétrico	03
	Fogões	08
	Batedeira	01
	Forno de Lastro	01
	Amassadeira	01
	Cortadora de Pão	01
	Modeladora de Pão	01
	Geladeira Industrial 1 porta	01
	Geladeira Industrial 2 porta	01
	Geladeira Industrial 8 porta	01
	Fatiadora	01
	Fritadeira	02
	Chapas para grelhar	02
	Liquidificador	02
	Coifa	02
	Balança	01
Instrumentos	Abridor de lata	04
	Açucareiro	04
	Amassador de batata	02
	Assadeira	32
	Avental	65
	Balde	08

	Bandeja	14
	Bowl	115
	Bule inox	03
	Caçarola	25
	Caldeirão alumínio	04
	Cálice	30
	Caneca café	144
	Cesta	21
	Colheres diversas	126
	Conchas diversas	21
	Copos diversos	550
	Cortador diversos	20
	Descascador de legumes	06
	Espátula diversas	20
	Espetos	06
	Espremedor de frutas	05
	Faca diversas	219
	Formas diversas	420
	Frigideira diversas	59
	Fuet	16
	Garfo diversos	178
	Guardanapo	225
	Jarras	15
	Lixeiras	10
	Medidor diversos	35
	Panelas	12
	Pratos	480

**LABORATÓRIO RESTAURANTE**

Equipamento	Especificação	Quantidade
Mobiliário	Mesas	10
	Cadeiras	40
	Sofás	03
	Gueridons	06
	Armários	02
	Aparador	01
Instrumentos	Pratos diversos	30
	Garfos diversos	35
	Colheres diversas	35
	Facas diversas	35
	Copos diversos	30
	Toalhas de mesa	12

	Guardanapos	20
	Panos de Serviço	15
	Napperons	12
	Molletons	12
	Bandejas	06
	Bules	06
	Baldes para gelo	06
	Saleiros	06
	Galheteiros	06
	Moedores de pimenta	03
	Açucareiros	06
	Lavandas	03
	Cestinhos para couverts	06
	Cartas de menus	10
	Cartas de vinhos	10

**LABORATÓRIO IDIOMAS**

Equipamento	Especificação	Quantidade
Mobiliário	Mesas	20
	Cadeiras	20
	Quadro Branco	01
Eletrônicos	Televisão	01
	Videocassete	01
	Aparelho de som	01
	Aparelho de DVD	01

**LABORATÓRIO GOVERNANÇA**

Equipamento	Especificação	Quantidade
Mobiliário	Cama	01
	Colchão	01
	Travesseiros	02
	Mesas de cabeceira	02
	Mesas	01
	cadeiras	02
	Roupeiro	02
	Sofás	01
	espelho	01
Eletrônicos	Televisor	01
Eletrodomésticos	Mini-bar	01
	Secador de cabelo	01
Instrumentos	Cortinas	02
	Roupas de cama diversas	12

	Toalhas diversas	08
	Carrinho de serviço	01
	Produtos de limpeza diversos	06
	Impressos diversos	03

#### LABORATÓRIO RECEPÇÃO

Equipamento	Especificação	Quantidade
Mobiliário	balcão	01
Instrumentos	Telefone	01
	Computador	01
	Fax	01
	Impressos diversos	05
	Calculadora	01
	Livro de Reclamações	01
	Key Rack	01
	Rack de Informações	01
	Carrinho de bagagens	01

#### LABORATÓRIO RECREAÇÃO

Equipamento	Especificação	Quantidade
Instrumentos	Colchonetes	21
	Pufs	5
	Bolas	11
	Jogos	10
	Bastões	18
	Bambolês	14
	Cordas	03
Eletrônicos	Aparelho de som	01

#### Relação equipamento/aluno/curso

A sistemática pedagógica prevê o desdobramento das turmas de 50 alunos em 2 grupos de 25 alunos para a utilização dos laboratórios específicos de aprendizagem. Os equipamentos disponíveis, nas suas mais diversas particularidades, atendem ao formato pedagógico de aprendizagem correspondente aos 25 alunos.

**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	9	3 impressoras 1 impressora colorida 1 multifuncional
Marketing	5	1 impressora colorida
Sala de Professores	6	
Salas de Aula	7	Cada sala conta com 01 (um) projetor multimídia (datashow)
Biblioteca	5	1 impressora
Tecnologia	9	
Total	41 computadores	7 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 Instituição 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 dos servidores, mais 9 computadores, 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.

### Biblioteca

Na biblioteca existe um terminal para consulta ao acervo e uso do bibliotecário, e mais 4 terminais para acesso a Internet e utilização em trabalhos por parte dos alunos. Além disso, a Castelli ESH oferece uma rede *wireless* para conexão de notebooks. Disponibiliza também uma impressora.

### Datashows

De 2.500 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\$ 62.798,38**.

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\$ 1.308,00**.

FUNDAPLUB: Fundação de Crédito Educativo Aplub.

Veja a seguir o valor das mensalidades por semestre:

Semestre	H/Aula	Valor Total	Valor Mensalidade
Módulo A&B	782	R\$ 15.820,90	R\$ 2.636,81
Módulo Hospedagem	798	R\$ 16.145,00	R\$ 2.690,83
Módulo Administração	768	R\$ 15.537,48	R\$ 2.589,58
Módulo Marketing	756	R\$ 15.295,00	R\$ 2.549,17
	<b>3104</b>	<b>R\$ 62.798,38</b>	

**\*Valores referentes ao ano de 2012. Sujeito a reajuste para 2013.**

**\* 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:** Lembremos 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.