

Rua das Palmeiras, 184 – Santa Cecília – Cep 01226-010 – São Paulo

# **MANUAL DO CANDIDATO**

## **INFORMAÇÕES GERAIS**

### **1º SEMESTRE/2016**

**SÃO PAULO - SP**

**Prezado Candidato,**

O presente Manual tem por objetivo fornecer ao candidato a aluno do Grupo Educacional HOTECH orientações sobre o nosso Processo Seletivo.

Nele você encontrará informações sobre a Instituição, suas finalidades e objetivos, bem como os dados sobre os Cursos de Graduação Tecnológica e orientações sobre a estrutura e a organização do Processo Seletivo para ingresso nestes cursos.

O Processo Seletivo é de responsabilidade da Comissão Permanente do Processo Seletivo – CPPS e esperamos que as informações contidas neste Manual o auxiliem na escolha do curso que mais se aproxime de sua vocação e conseqüentemente de sua futura carreira profissional.

Esperamos que o candidato aprovado possa encontrar durante o curso e após sua conclusão pleno sucesso no mundo acadêmico e profissional.

Seja bem-vindo!

**Comissão Permanente do Processo Seletivo  
CPPS**

## **1. INTRODUÇÃO**

### **Grupo Educacional HOTECH**

Mantido pela Sociedade Civil de Educação Pinto e Menezes Ltda, com sede em São Paulo, capital, tem o firme propósito de atuar no segmento da educação tecnológica, com vistas à inserção mais rápida, porém consubstanciada, de profissionais de alto gabarito, para atuação num mercado, cuja competitividade nos assombra nestes tempos de mundo globalizado.

#### **1.1 Credenciamento e Autorização**

O Grupo Educacional HOTECH, com os olhos voltados para o futuro e priorizando a qualificação profissional, passou a ser ponto de referência de ensino na área de Hospitalidade, gestão e Saúde foi credenciado pelo MEC através da Portaria n.º 147 de 23/01/2002, publicada no Diário Oficial da União em 24/01/2002, Pág. 17.

## **2. OBJETIVOS**

- I - Estimular a criação cultural e o desenvolvimento do espírito científico e do pensamento reflexivo;
- II - Formar diplomados, nas diferentes áreas de conhecimento, aptos para a inserção em setores profissionais e para a participação no desenvolvimento da sociedade brasileira, e colaborar na sua formação contínua;
- III - Incentivar o trabalho de investigação científica, visando o desenvolvimento da ciência e da tecnologia e da criação e difusão da cultura, e desse modo, desenvolver o entendimento do homem e do meio em que vive;
- IV - Promover a divulgação de conhecimentos culturais, científicos e técnicos que constituem patrimônio da humanidade e comunicar o saber por meio do ensino, de publicações ou de outras formas de comunicação;
- V - Suscitar o desejo permanente de aperfeiçoamento cultural e profissional e possibilitar a correspondente concretização, integrando os conhecimentos que vão sendo adquiridos numa estrutura intelectual sistematizadora do conhecimento de cada geração;
- VI - Estimular o conhecimento dos problemas do mundo presente, em particular os nacionais e regionais, prestar serviços especializados à comunidade e estabelecer com esta uma relação de reciprocidade;

VII -Formar indivíduos nos três diferentes níveis da educação profissional: básico, técnico e tecnológico, capacitando-o intelectual, crítica e eticamente para exercer suas atividades profissionais, para participar do processo de desenvolvimento do país e, em especial, na região metropolitana de São Paulo, para desenvolver a flexibilidade capaz de fazê-lo acompanhar as mudanças do mundo moderno por meio do aprendizado contínuo;

VIII – Promover a extensão, aberta à participação da população, visando a difusão das conquistas e benefícios resultantes da criação cultural e tecnológica geradas na instituição.

V - Oferecer educação continuada, por diferentes mecanismos, visando a atualização, o aperfeiçoamento e a especialização de profissionais na área tecnológica;

***VI - Ministrará cursos de formação de professores e especialistas, bem como programas especiais de formação pedagógica, para as disciplinas de educação tecnológica.***

### **3- CURSOS SUPERIORES DE TECNOLOGIA E BACHARELADO**

#### **3.1. Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria**

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria é concebido para atender às tendências que indicam a necessidade de profissionais com perfil capaz de satisfazer os novos paradigmas socioeconômicos, culturais e educacionais.

Abaixo, relacionamos a grade do curso:

<b>Unidade Curricular</b>	<b>Carga Horária</b>
Atividades Complementares	160
Cidadania e CDC	80
Compras e Almocharifado	80
Conciergerie e Serviços de Mordomia	40
Controladoria e Auditoria	80
Custos e Orçamentos	40
Empreendedorismo	80
Enologia e Sala & Bar	80
Etiqueta e Ética na Hotelaria	40
Fundamentos da Hotelaria Hospitalar	80
Gestão de A & B	80

Gestão de Hospedagem	80
Gestão de Pessoas	80
Gestão Financeira	80
Governança e Lavanderia	80
Lazer e Recreação (Optativa)	40
Libras (Optativa)	40
Manutenção, Segurança e Sustentabilidade Hoteleira	80
Marketing	80
Meios de Hospedagem e Serviços Hoteleiros	80
Metodologia Científica	80
Planejamento e Organização de Eventos na Hospitalidade	80
Português e Comunicação Empresarial	80
Projeto Integrador	240
Reservas, Recepção e Sistemas de Informação Hoteleira	80

### 3.2- Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia destina-se a formar profissionais (Chefes de Cozinha) conscientes da sua importância e preocupados com a alimentação. Eles ocupam-se em criar e coordenar a realização de receitas e pratos, supervisionando a equipe de trabalho da cozinha, garantindo a qualidade dos produtos e serviços e rentabilidade do estabelecimento. Além de coordenar, o chefe de cozinha acompanha os processos de elaboração, preparação, montagem e apresentação de saladas, pratos quentes e frios, guarnições, molhos e sobremesas. Por isso, é fundamental conhecer as tendências atuais da gastronomia, novas técnicas e produtos revolucionários.

Abaixo, relacionamos a grade do curso:

<b>Unidade Curricular</b>	<b>Carga Horária</b>
Administração Financeira na Gastronomia	40
Atividades Complementares	160
Cidadania e Código de Defesa do Consumidor	40
Confeitaria	80
Cozinha Brasileira	80
Cozinha Internacional	80

Custos Aplicado	40
Empreendedorismo	80
Estrutura e Funcionamento de Cozinha	80
Estudo das Bebidas (Optativa)	40
Garde Manger	80
Gestão de Pessoas	80
Habilidades de Cozinha	80
História da Alimentação	40
Libras (Optativa)	40
Marketing	80
Metodologia Científica	80
Microbiologia e Higiene dos Alimentos	40
Nutrição Aplicada e Planejamento de Cardápios	40
Panificação	80
Planejamento e Organização de Eventos Sociais e Gastronômicos	80
Português e Comunicação Empresarial	80
Projeto Integrador	240
Serviços de Sala	40
Técnicas e Manuseio de Carnes e Aves	80
Técnicas e Manuseio de Pescados e Frutos do Mar	80
Tendências Gastronômicas	80

### 3.3- Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria Hospitalar

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria Hospitalar forma profissionais habilitados para atuar nas instituições hospitalares, clínicas, casas de repouso, consultórios, "spas" e atendimento domiciliar (home care).

A hotelaria hospitalar constitui um conjunto de ações, processos e procedimentos que visam tornar o hospital um ambiente mais humano, diminuindo a sensação de "estranhamento" do paciente e seus familiares diante do ambiente de internação e privilegiando seu bem-estar e segurança, com ações próximas às da hotelaria tradicional. A humanização dos serviços prestados é o ponto chave dos atuais padrões de atendimento hospitalar, o que faz acelerar o processo de recuperação do paciente. O reconhecimento do doente como ser humano na sua integridade e a busca por atender a todas as suas necessidades demandam profissionais competentes, flexíveis, criativos e capacitados para o serviço e atendimento personalizados/diferenciados.

Abaixo, relacionamos a grade do curso:

<b>Unidade Curricular</b>	<b>Carga Horária</b>
Atividades Complementares	160
Cidadania e CDC	80
Conciergerie e Serviços de Mordomia	40
Controle de Infecção e Lixo Hospitalar	80
Custos e Orçamentos	40
Empreendedorismo	80
Fundamentos da Hotelaria Hospitalar	80
Fundamentos de Administração em Saúde	80
Gestão de A & B	80
Gestão de Pessoas	80
Gestão Financeira	80
Governança e Lavanderia	80
Lazer e Recreação (Optativa)	40
LIBRAS (Optativa)	40
Logística Hospitalar e Controle de Qualidade	80
Manutenção, Segurança e Sustentabilidade Hoteleira	80
Marketing (EAD)	80
Metodologia Científica	80
Nutrição, Dietas Hospitalares e Higienização de Alimentos	80
Planejamento e Org. Recursos Físicos Hospitalares	80
Planejamento e Organização de Eventos na Hospitalidade	80
Português e Comunicação Empresarial	80
Projeto Integrador	240
Recepção, Portaria e Sistema de Informação	80
Segurança no Trabalho e Primeiros Socorros	40

### **3.4- Curso Superior de Tecnologia em Turismo**

Com um grande evento esportivo programado para o próximo ano: Olimpíadas 2016, cresce a procura por profissionais qualificados e bem preparados.

A Faculdade HOTECH estimula a formação dos seus alunos visando a profissionalização e a capacitação adequadas para atender ao mercado de trabalho. Portanto, prepare-se conosco e seja você também um grande profissional.

Abaixo, relacionamos a grade do curso:

<b>Unidade Curricular</b>	<b>Carga Horária</b>
Agenciamento de Viagens e Elaboração de Roteiros	80

Aspectos Históricos e Artísticos do Brasil e América do Sul	80
Aspectos Históricos e Artísticos do Estado de São Paulo	80
Atividades Complementares	80
Cidadania e CDC	80
Empreendedorismo	80
Espanhol Aplicado	40
Fundamentos e Dimensões do Turismo e da Hospitalidade	80
Geografia Aplicada ao Turismo no Brasil e América do Sul	80
Geografia e Meio Ambiente	40
Gestão de A&B	80
Gestão de Pessoas	80
Gestão Financeira	80
Inglês Aplicado ou LIBRAS*	40
Marketing	80
Meios de Hospedagem e Serviços Hoteleiros	40
Metodologia Científica	80
Organização e Técnicas de Entretenimento e Lazer	40
Português e Comunicação Empresarial	80
Práticas Profissionais: Visitas e Viagens	200
Projeto Integrador	240
Projeto, Planejamento e Organização do Turismo	80
Relações Interpessoais	40
Segurança no Trabalho e Primeiros Socorros	40
Técnica de Elaboração de Eventos	80
Teoria e Técnica Profissional	80
Transportes e Cruzeiros	40

### **3.5- Curso Superior de Tecnologia em Gestão Ambiental**

O profissional, tecnólogo em Gestão Ambiental, poderá atuar junto a empresa do setor privado, ONGs, entidades públicas, instituições relacionadas com questões ambientais em decorrência de sua própria atividade (como áreas de mineração, química, siderúrgica, celulose), entre outros lugares que busquem profissionais realmente formados e com "visão de negócio".

Abaixo, relacionamos a grade do curso:

<b>Unidade Curricular</b>	<b>Carga Horária</b>
---------------------------	----------------------



Administração Geral e Modelos de Gestão ou LIBRAS (Optativa)	40
Análise de Riscos e Planejamento de Emergência	40
Atividades Complementares	160
Avaliação de Impactos Ambientais	80
Avaliação e Elaboração de Projetos Ambientais	80
Ecologia Geral	80
Economia Ambiental	40
Empreendedorismo	80
Fundamentos Físico-Químicos e Biológicos para Análise Ambiental	80
Gerenciamento e Tratamento de Efluentes Gasosos	80
Gerenciamento e Tratamento de Efluentes Líquidos e Sólidos	80
Gestão de Pessoas	80
Gestão Social, Ambiental e Sustentabilidade	80
Introdução à Ciência Ambiental	80
Mecanismos de Desenvolvimento Limpo	40
Metodologia Científica	80
Políticas Públicas e Legislação Ambiental	80
Português e Comunicação Empresarial	80
Projeto Integrador	240
Projetos de Sensoriamento Remoto e Sistemas Topográficos	80
Recursos Energéticos e Meio Ambiente	80
Recursos Naturais e Meio Ambiente	40
Saúde Pública e Ambiente	40
Sistemas de Gestão e Certificação Ambiental	80
Toxicologia e Saneamento	80

### **3.6- Curso Superior de Tecnologia em Estética**

Habilitar o profissional para avaliar, indicar e executar, com segurança, procedimentos estéticos e de imagem pessoal relativos ao seu campo de atuação, orientando indivíduos/grupos acerca dos cuidados com a pele e cabelos com domínio das técnicas, tecnologias de cosméticos e equipamentos, na perspectiva da atenção integral à saúde e a estética.

Proporcionar uma visão ampla sobre planejamento, execução, gestão e empreendedorismo de serviços relacionados à Estética e a Saúde.

Abaixo, relacionamos a grade do curso:

<b>Unidade Curricular</b>	<b>Carga Horária</b>
Gestão de Estabelecimentos de Estética e Beleza	80
Anamnese, diagnóstico e tratamento corporal	80
Anamnese, diagnóstico e tratamento facial	120
Atividades Complementares	120
Avaliação de eficácia e registro fotográfico	40
Bases de Nutrição	80
Bases químicas e farmacológicas	80
Biossegurança em centros de estética e beleza	80
Cabelo: Corte e estilo	80
Colorimetria, alisamento e ondulação	80
Cuidados com as mãos e os pés	80
Disciplina optativa* (Etiqueta Social e Profissional / Libras)	40
Drenagem linfática e modelagem corporal	80
Eletroterapia aplicada à estética corporal	80
Eletroterapia aplicada à estética facial	80
Empreendedorismo e Marketing	80
Ética e legislação	40
Fundamentos de dermatologia	80
Gestão de Pessoas	80
Metodologia da Pesquisa	80
Moda: comportamento e tendências	80
Morfologia e fisiologia	120
Pesquisa e seminários temáticos em estética e beleza	40
Pesquisa e seminários temáticos: imagem pessoal e composição visual	80
Pesquisa e seminários temáticos: visagismo e estética capilar	80
Projeto, Pesquisa e Prática Profissional	40
Recursos cosméticos corporais	80
Recursos cosméticos faciais	80
Técnicas manuais corporais	80
Terapias complementares	80
Tricologia e terapia capilar	80
Urgência e emergência em centros de estética e beleza	40
Visagismo: técnicas de embelezamento	120

### **3.7- Curso Superior de Tecnologia em Eventos**

O Curso Superior de Tecnologia em Eventos, com formatação inédita no mercado, formará Profissionais em Eventos qualificados e capacitados, onde se

soma um forte cunho prático com uma formação técnico-teórica e que conjuguem os conhecimentos e as habilidades específicas da área.

Abaixo, relacionamos a grade do curso:

<b>Unidade Curricular</b>	<b>Carga Horária</b>
Agenciamento de Serviços	80
Ambientação e Organização de Eventos Sociais e Gastronômicos	80
Atividades Complementares	160
Captação de recursos	80
Cidadania e CDC	80
Comportamento Profissional e Social	40
Cultura e Entretenimento	80
Custos e Orçamentos	40
Empreendedorismo	80
Gestão de A&B	80
Gestão de Pessoas	80
Gestão Financeira	80
Lazer e Recreação (Optativa)	40
LIBRAS (Optativa)	40
Marketing	80
Metodologia Científica	80
Oratória para Eventos	40
Planejamento e Organização de Eventos Acadêmicos	80
Planejamento e Organização de Eventos Corporativos	80
Planejamento e Organização de Eventos de Oportunidades e Religiosos	40
Português e Comunicação Empresarial	80
Produção de Eventos Culturais e Esportivos	80
Projeto Integrador	240
Segurança no Trabalho e Primeiros Socorros	40
Sustentabilidade	80
Técnica de Elaboração de Eventos	80

### **3.8- Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Recursos Humanos**

As possíveis posições assumidas pelo Tecnólogo em Gestão de Recursos Humanos no mercado de trabalho são: Analista de Recursos Humanos, Analista de Cargos e Salários, Analista de Recrutamento e Seleção, Analista de Benefícios, Analista de Treinamento e Desenvolvimento, Analista de Departamento Pessoal, Coordenador de Projetos em RH, Coordenador de Planejamento de RH, Coordenador de Cargos e Salários, Coordenador de Recrutamento e Seleção, Coordenador de Benefícios, Coordenador de

Desenvolvimento Organizacional, Coordenador de Treinamento e Desenvolvimento, Coordenador de Departamento Pessoal, Gerente de Recursos Humanos, Gerente de Benefícios, Gerente de Remuneração, Gerente de Departamento Pessoal, Gerente de Recrutamento e Seleção, Gerente de Treinamento e Gerente de Desenvolvimento.

Abaixo, relacionamos a grade do curso:

<b>Unidade Curricular</b>	<b>Carga Horária</b>
Administração Geral e Modelos de Gestão	80
Análise Organizacional	80
Atividades Complementares	160
Auditoria em Recursos Humanos	80
Benefícios e Assistência Social	80
Economia	80
Empreendedorismo	80
Estatística	80
Fundamentos de Recursos Humanos	80
Gestão da Qualidade	80
Gestão de Cargos, Carreiras e Salários	80
Gestão de Pessoas	80
Gestão Financeira	80
Informática e Sistemas de Informação	40
Inglês	40
Legislação Trabalhista, Previdenciária e Relações Sindicais	120
Libras (optativa)	40
Metodologia Científica	80
Português e Comunicação Empresarial	80
Processo de Administração de Pessoal	80
Programas de Recrutamento e Seleção	80
Projeto Integrador	240
Relações Interpessoais	80
Saúde e Segurança no Trabalho	40

### **3.9- Curso Superior - Bacharelado em Nutrição**

Tem como objetivo formar profissionais qualificados, com característica generalista, considerando valores humanístico e ético/bioéticos, em áreas onde a alimentação e a nutrição se constituam fatores para promover ou recuperar a saúde, tendo como meta a excelência no exercício da profissão.

Abaixo, relacionamos a grade do curso:

<b>Unidade Curricular</b>	<b>Carga Horária</b>
Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição I	80
Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição II	80
Anatomia Humana	80
Atividades Complementares	160
Avaliação Nutricional	80
Biologia Celular e Molecular	80
Bioquímica Geral	80
Bromatologia e Composição dos Alimentos	40
Dietética	40
Economia	80
Educação Alimentar	80
Estágio Supervisionado I	260
Estágio Supervisionado II	260
Estágio Supervisionado III	260
Ética e Legislação Profissional	40
Fisiologia Aplicada à Nutrição	80
Fisiologia Geral	80
Fisiopatologia e Nutrição Clínica I	80
Fisiopatologia e Nutrição Clínica II	80
Genética Humana	40
Higiene dos Alimentos	80
Histologia e Embriologia	40
Imunologia	40
Informática (Optativa)	40
Interações Drogas-Nutrientes e Nutrientes-Nutrientes	40
Interpretação de Exames Laboratoriais	40
Libras (Optativa)	40
Marketing em Nutrição	40
Metabolismo de Nutrientes	40
Metodologia Científica	80
Microbiologia Geral e dos Alimentos	80
Nutrição e Desenvolvimento Humano	80
Nutrição em Saúde Pública	80
Nutrição Experimental	40
Nutrição Humana	80
Nutrição no Esporte	80
Patologia Aplicada à Nutrição	80
Português e Comunicação Empresarial	80
Psicologia Aplicada à Nutrição	40
Saúde Pública, Saneamento e Epidemiologia	40
Sociologia e Desenvolvimento Psicossocial	40

Técnica Dietética e Gastronomia I	80
Técnica Dietética e Gastronomia II	80
Tecnologia de Alimentos	40
Trabalho de Conclusão de Curso I	80
Trabalho de Conclusão de Curso II	80

## 5. PROCESSO SELETIVO

Não se trata de vestibular com provas de avaliação de conhecimento. O Processo Seletivo privilegia o aluno trabalhador, persistente, dinâmico, capaz de enfrentar desafios, determinado, ambicioso e lutador.

**Horário de inscrições:** de 2ª à 6ª. feira, no horário das 8 às 20h. e aos sábados, das 8 às 13h., com exceção dos domingos e feriados.

**Exigências para inscrição:** requerimento de inscrição; histórico escolar do ensino médio, (xerox autenticado); 01 foto 3X4; cédula de identidade (xerox);

**Observação:** Os alunos que ainda não possuem Histórico Escolar do Ensino Médio deverão apresentar Declaração de Escolaridade e último boletim de notas.

**Local das inscrições:** As inscrições deverão ser feitas na sede do Grupo Educacional HOTECH, à Rua das Palmeiras, 122 – Santa Cecília – São Paulo, Capital ou pelo site da Instituição: [www.hotec.com.br](http://www.hotec.com.br)

**FORMA DO PROCESSO SELETIVO / CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO:** O Para cada Curso Superior de Tecnologia oferecido será composto por 03 (três) fases:

- 5.2.1 Análise do Histórico Escolar
- 5.2.2 Entrevista
- 5.2.3 Prova de Conhecimentos Gerais

O candidato, após notificação e agendamento para o Processo Seletivo, deverá comparecer à Escola munido dos documentos pessoais, ficha de inscrição e comprovante de pagamento da taxa de inscrição.

A entrevista será realizada por dois profissionais pedagógicos da Instituição.

## 6. PROGRAMAS PARA O PROCESSO SELETIVO

### 6.1- Área do Conhecimento: Linguagens, Códigos e suas Tecnologias

### **6.1.1- Habilidades**

- Relacionar informações constantes de um texto com conhecimentos prévios
- Identificar paragrafação, periodização e pontuação, aplicando-os na organização textual
- Aplicar tempos e modos verbais, formas pessoais e impessoais e as formas condicionais
- Confrontar opiniões e pontos de vista em diferentes contextos
- Inter-relacionar a produção textual com os mecanismos do padrão culto da língua
- Fazer uma leitura significativa e reflexiva para chegar a conclusões lógicas

### **6.1.2- Conhecimentos de Português**

- Compreensão de textos
- Processo de comunicação
- Comunicação verbal e não-verbal
- Morfologia
- Sintaxe:
  - regência nominal e verbal – crase
  - concordância nominal e verbal
  - uniformidade da pessoa gramatical
  - pontuação
- Redação

### **6.1.3- Bibliografia**

CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T. C. *Gramática reflexiva: texto, semântica e interpretação*. São Paulo: Atual, 1999.

CEREJA, W. R. *Português: linguagem*. São Paulo: Atual, 1999. 3 v.

FARACO, C. E.; MOURA, F. M. *Gramática*. 12. ed. São Paulo: Ática, 2000.

FIORIN, J. L.; SAVIOLI, F. P. *Lições de texto: leitura e redação*. 4. ed. São Paulo: Ática, 1999.

MAIA, J. D. *Português: série novo ensino médio*. 7. ed. São Paulo: Ática, 2001.

## **6.2- Área do Conhecimento: Ciências Humanas e suas Tecnologias**

### **6.2.1- Habilidades**

- Ler e interpretar gráficos, mapas e tabelas representando os elementos naturais, sociais, políticos e econômicos
- Interpretar e analisar fontes documentais, de naturezas diversas, reconhecendo o papel das diferentes linguagens, dos diferentes agentes sociais e dos diferentes contextos envolvidos em sua produção
- Estabelecer relações dos fatos presentes a partir da interpretação de suas relações com o passado
- Estabelecer relações dos elementos naturais e dos fenômenos culturais, econômicos, tecnológicos e políticos nas diferentes escalas: local, regional, nacional e global
- Identificar os aspectos que contribuem para o estabelecimento das relações sociais
- Identificar limites e potencialidades individuais e coletivas que vão ao encontro do alcance de resultados no trabalho
- Reconhecer a questão da ética e suas implicações nas relações interpessoais

### **6.2.2- Conhecimentos de História e Geografia**

- Os espaços como frutos dos modos de produção
- A mensagem ideológica escondida por símbolos aparentemente neutros
- A nova ordem mundial e a reorganização dos espaços em escala local, nacional e global
- As origens e os fundamentos metodológicos da construção do conhecimento histórico
- Relações de produção da sociedade no processo de transição ao longo do tempo
- O surgimento do Estado e suas formas de governo
- Relações do homem com a natureza numa perspectiva ecológica

### **6.2.3- Bibliografia**

ADAS, M. *Panorama geográfico do Brasil: contradições, impasses e desafios socioespaciais*. 3. ed. São Paulo: Moderna, 1998.



ALENCAR, F. et al. *História da sociedade brasileira*. Rio de Janeiro: Ao Livro Técnico, 1989.

ARRUDA, J. J. de A.; PILETTI, N. *Toda a história: história geral e do Brasil*. 8. ed. São Paulo: Ática, 2000.

COIMBRA, P. *Geografia: uma análise do espaço geográfico*. 2. ed. São Paulo: Harbra, 2002.

FIGUEIRA, D. G. *História: série novo ensino médio*. São Paulo: Ática, 2001.

KOSCHIBA, L.; PERREIRA, D. M. F. *Américas: uma introdução histórica*. São Paulo: Atual, 1999.

MARINA, Lúcia & Tércio. *Geografia*. São Paulo: Ática, 2002.

#### **6.2.4- Conhecimentos de Matemática**

- Porcentagem
- Logaritmo
- Probabilidade
- Cálculo de área

#### **6.2.5- Bibliografia**

DANTE, LUIZ ROBERTO. (2008) *Tudo é Matemática*. 3a ed. 4 vols. São Paulo: Ática.

PAIVA, MANOEL. (2009) *Matemática - Paiva*. 1a ed. 3 vols. São Paulo: Moderna.

DANTE, LUIZ ROBERTO. (2008) *Matemática: Contexto e Aplicações*. 3a ed. 4 vols. São Paulo: Ática.

### **7. PUBLICAÇÃO DOS RESULTADOS:**

7.1 A publicação dos resultados será feita 48 horas após a realização do Processo Seletivo, no quadro de avisos do Centro de Educação Tecnológica em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo;

7.2 O não comparecimento do candidato no prazo indicado para matrícula implicará na sua desclassificação, podendo, entretanto, ser aproveitado em caso de haver vagas remanescentes.

## **8. MATRÍCULAS**

Para cada Curso Superior de Tecnologia ou Bacharelado oferecido, o candidato aprovado no Processo Seletivo receberá, via telefone, e-mail ou outro meio pré-definido pelo aluno, a notificação de sua aprovação, o prazo e os documentos necessários para efetivação da matrícula, que deverá ser realizada, no Centro de Educação Tecnológica em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo à Rua das Palmeiras, 122 – Santa Cecília – São Paulo / SP, de 2ª a 6ª feira, das 8 às 20h. e aos sábados, das 8 às 13h., com exceção dos domingos e feriados.

### **8.1 O candidato ou seu representante legal deverá apresentar os seguintes documentos:**

- Certidão de nascimento ou de casamento (2 cópias autenticadas)
- Cédula de Identidade (2 cópias autenticadas)
- Título de eleitor (2 cópias autenticadas)
- Certificado de reservista (2 cópias autenticadas)
- 2 fotos 3x4 recentes (com nome escrito no verso)
- Comprovante de Residência atual com CEP (cópia)
- Certificado de Conclusão do Ensino Médio ou equivalente (2 cópias autenticadas)
- Histórico Escolar do Ensino Médio (2 cópias autenticadas)
- CPF do aluno (maior de 21) ou responsável que assinará os formulários (cópia simples)

**OBS.: Para menores de 18 anos (Novo Código do Processo Civil), o responsável financeiro acima de 18 anos, deverá assinar o contrato.**

Importante: Para a matrícula será cobrada a 1ª mensalidade do curso escolhido, sem taxa de matrícula.

## **9. Disposições Gerais**

Os candidatos classificados e que não estejam de posse da documentação escolar referente ao ensino médio poderão protocolar o requerimento de matrícula condicional e terão o prazo fixado pela Secretaria para entrega da referida documentação, sem a qual, seus requerimentos serão indeferidos e perderão o direito à classificação obtida, devendo suas vagas ser oferecidas a novos candidatos. Os candidatos portadores de diploma de curso superior poderão suprir os documentos referentes ao ensino médio, com a entrega de cópia do referido diploma e do histórico escolar respectivo, devidamente autenticado.

Em qualquer caso, o requerimento de matrícula do candidato somente terá efeito legal após o deferimento do Diretor Geral, podendo, caso não haja cumprimento às disposições do Edital, haver indeferimento do referido requerimento de matrícula, com informação ao candidato.

O candidato que não completar a documentação estipulada pela Secretaria no prazo fixado para matrícula, perderá o direito à sua classificação.

Os candidatos que requereram matrícula para turmas que não foram formadas por insuficiência no número de alunos (30 no mínimo para formação de uma turma) serão notificados/informados pela Secretaria sobre a inexistência da turma e terão os seus requerimentos de matrícula indeferidos, devendo ser ressarcidos dos valores pagos antecipadamente, sem outros ônus para o Centro Superior de Educação Tecnológica em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo – HOTECH.

Em caso de desistência antes do início das aulas, o candidato terá direito à devolução de 80% (oitenta por cento) do valor pago.

Após o início das aulas, não haverá devolução das mensalidades pagas.

**9.1** Aproveitamento de Estudos - A Comissão Permanente do Processo Seletivo solicita aos candidatos já universitários, eventualmente aprovados, neste processo de seleção, que providenciem Histórico Escolar e programas das disciplinas das quais pretendam dispensa para entregá-los na Secretaria, após preencher requerimento de solicitação.

O prazo de entrega dos documentos acima está no calendário escolar. O Aproveitamento de Estudos depende da carga horária e dos conteúdos trabalhados na disciplina.

**9.2** Aproveitamento de Conhecimentos / Competências - Os conhecimentos e competências adquiridos em outros cursos, inclusive no trabalho, poderão ser objeto de avaliação, reconhecimento e certificação, respeitando a legislação vigente, cabendo ao CONSU - Conselho Superior de Administração regulamentar a forma de avaliação.

## **INFORMAÇÕES ACADÊMICAS**

1. Horário das Aulas

Dias Úteis:

**Matutino: das 8h às 12:15**

**Noturno: das 18:45 às 23h (Cursos Superiores de Tecnologia)**

**Noturno: das 19h às 22:40**

Sábado

**Das 8:00 às 12:00 – Reposição de aulas, exames e provas substitutivas.**

## 2. Material Escolar

O material escolar (Cadernos, Livros, Apostilas e outros) deverá ser adquirido pelos alunos.

**Uniformes (Para os Cursos Superiores de Estética, Gastronomia, Nutrição e Turismo).**

Para as aulas práticas nos Laboratórios Culinários, serão obrigatórios:

- Sapato ou tamanco fechado
- Dólmã
- Calça Preta
- Avental
- Chapéu

Para as aulas práticas nos Laboratórios de Estética e Nutrição, serão obrigatórios:

- Sapato fechado
- Jaleco
- Touca (dependendo do processo)

Para as aulas práticas nas visitas técnicas do Curso de Turismo, serão obrigatórios:

- Sapato fechado
- Calça preta
- Camiseta do Curso

### 3. Práticas Pedagógicas Previstas

São atividades curriculares previstas em planejamento:

**Aulas:** O aluno realizará/participará de aulas operatórias, oficinas e workshops.

**Pesquisa/Projeto:** O aluno será incentivado a realizar pesquisas de campo e através dos livros, internet, revistas e outros meios;

**Exercícios:** Os alunos deverão realizar exercícios com o objetivo de fixar as bases tecnológicas.

**Arguições/Discussões:** Serão realizadas arguições com o objetivo de avaliar a aquisição ou não da competência respectiva.

**Trabalhos Práticos:** Serão aplicados trabalhos práticos para desenvolver/auxiliar as bases tecnológicas.

**Seminários:** Para melhor fixação das bases tecnológicas, serão oferecidas aos alunos, palestras sobre assuntos pertinentes ao desenvolvimento das competências, com opiniões de outros profissionais. Ao término os professores deverão criar um instrumento de avaliação.

**Atividades extraclasse:** Serão realizadas visitas técnicas (hotéis, albergues, acampamentos, restaurantes, bares, casas noturnas, eventos, feiras e congressos, entre outros), em empresas que compõem o "trade" de modo a implementar os conhecimentos adquiridos através das bases tecnológicas, como também, simulações situacionais cotidianas.

**Simulação de Casos:** Serão realizadas simulações de casos visando estimular a busca de soluções para fatos reais.

### 5. Direitos e Deveres dos Alunos

- Serem informados, antes de cada período letivo, dos programas dos cursos e demais componentes curriculares, sua duração e critérios de avaliação;
- Frequentar as aulas e demais atividades curriculares aplicando a máxima diligência no seu aproveitamento;
- Utilizar os serviços administrativos e técnicos oferecidos pela Faculdade;
- Votar, podendo ser votado, nas eleições do órgão de representação estudantil.
- Observar o regime escolar e disciplinar, comportando-se dentro e fora da faculdade, de acordo com princípios éticos condizentes.
- Zelar pelo patrimônio da Faculdade.

## **6. Regime Disciplinar**

Ao matricular-se no Grupo Educacional HOTECH, o aluno assume o compromisso de respeito ao regulamento que rege a entidade. A transgressão às normas regimentais constitui infração disciplinar punível considerando a sua gravidade.

## **7. Certificados e Diploma**

A cada módulo profissionalizante concluído, o aluno terá direito ao certificado do módulo.

Ao final do Curso, aos alunos que concluíram com aproveitamento e frequência e sem pendências na Secretaria será expedido, para registro na USP, o diploma de Tecnólogo e Bacharel.

## **8. Matrícula e Rematrícula**

**A matrícula, ato formal de ingresso no curso, realiza-se na Secretaria e deve ser renovada anualmente, em prazos estabelecidos no calendário escolar.**

No ato da rematrícula poderão ser cobrados documentos pendentes e a não renovação da matrícula implica em abandono do Curso e desvinculará o aluno da Faculdade

## **9. Regimento do Grupo Educacional HOTECH**

As informações completas sobre o funcionamento administrativo e acadêmico da Instituição constam do Regimento do Grupo Educacional HOTECH que está sempre à disposição para consulta na Biblioteca.

### **Realização**

**Prof. Felipe Abrahão**

**Coordenador**

**Curso Superior de Tecnologia em Estética e Gestão de RH**

**GRUPO EDUCACIONAL HOTECH**

**SÃO PAULO – 2015**