

opusdei.org

## **“Casa do Moinho”: profesionales con sentido ético y humano**

Esta escuela en Brasil prepara a sus jóvenes alumnas para que encuentren trabajo en los mejores hoteles del país. Impulsada por el espíritu del Opus Dei, se ha convertido en un punto de referencia en el sector.

11/12/2007

“Aquí aprendemos a servir por respeto al otro y a trabajar y realizar las pequeñas tareas sólo por amor”. La frase, dicha con espontaneidad por Edivânia Albano de Oliveira, formada en el Centro de Capacitación Profesional *Casa do Moinho*, demuestra que lo que aprendió servirá de lema para su actuación profesional.

Inspirado por el espíritu del Opus Dei, el *Moinho* (El Molino), como es conocido, prepara jóvenes de entre 17 y 23 años para trabajar en el área de hostelería, hospitales y empresas, sector con buenas perspectivas de empleo en Brasil. La iniciativa es mantenida por la AFESU (*Associação Feminina de Estudos Sociais e Universitários*), que tiene como objetivo la formación integral de la mujer, a través de programas sociales, educativos, culturales y de capacitación profesional.

Las alumnas saben que no se trata sólo de aprender el aspecto técnico de la profesión. La misión de *Casa do Moinho* va más lejos. La alumna Talita Jacqueline está en el último módulo de un curso de dos años, e identifica la característica de la escuela: “aquí yo crecí no sólo profesionalmente, también lo hice en otros aspectos de mi vida”, afirma.

El trabajo en el Centro de Capacitación comienza con el inicio del año. La coordinadora pedagógica Maria Cristina Guedes, explica que, durante el mes de enero, tiene lugar un Curso de Nivelación, con el objetivo de comprobar la aptitud de las alumnas, revisar conocimientos básicos y enseñar nociones de las disciplinas que componen el curso técnico.

En el primer año, las alumnas siguen el módulo de Alojamiento, que incluye Administración y Recepción.

En el segundo, realizan el módulo Alimentos y Bebidas, que incluye Cocina y Restaurante. Finalmente, reciben el diploma de Técnico en Hostelería, que tiene reconocimiento nacional.

## **PROFESORADO CON EXPERIENCIA**

El cuerpo docente está formado por voluntarios altamente cualificados, con grado universitario en las áreas de Hotelería, Administración, Letras, Derecho, Ingeniería, Pedagogía, Química y Matemáticas.

Periódicamente, profesionales del sector hotelero visitan la escuela e imparten charlas, conferencias, seminarios y clases específicas.

Cíntia Goldenberg es una de las profesoras voluntarias. Es antigua alumna, profesora y coordinadora académica de la escuela suiza *Les Roches (Swiss Hotel Association School of Hotel Management Les Roches Marbella)*. Cintia reconoce

que los cursos de la *Casa do Moinho* tienen el nivel de las mejores escuelas internacionales.

## **"APRENDER A APRENDER" Y "APRENDER A HACER"**

La propuesta educativa del Centro se enfoca en el gusto por el trabajo bien hecho y acabado, y se apoya sobre cuatro pilares que orientan el proceso educativo: conocimiento, habilidades, actitudes y misión. Para poder destacarse en un mercado muy competitivo, las alumnas reciben una sólida formación técnica. Lo hacen a través de clases, lecturas, estudios, investigaciones, seminarios y visitas técnicas. Esta etapa se denomina “Aprender a Aprender”.

Después las alumnas deben “Aprender a Hacer”. De esta forma, a través de clases prácticas transforman el conocimiento en

acción, viviendo situaciones que encontrarán en su trabajo diario.

Pero, además, lo que diferencia a la futura profesional son las virtudes que acompañan al trabajo bien hecho. Actitudes como interés, puntualidad, constancia, buenas maneras, creatividad, responsabilidad y etiqueta personal también se enseñan en la escuela. Es el momento de “Aprender a Ser”.

## **"APRENDER A SER"**

El cuidado en la formación se refleja en el buen número de alumnas contratadas en hoteles de nivel internacional. Profesionales del ramo de hostelería confirman que el potencial más importante del mercado son los recursos humanos. En este sentido la escuela tiene preocupación para formar humana, espiritual y culturalmente profesionales con iniciativa, determinación, facilidad de trabajo

en equipo y competencia profesional, cultivando los valores propios de un buen ciudadano.

La formación integral impartida en el Centro incluye también aspectos éticos y morales. Las alumnas que lo desean reciben formación cristiana por medio de clases y charlas específicas. Estas actividades reciben orientación de la Prelatura del Opus Dei.

Algunas alumnas de Moinho atendieron el servicio de administración del Papa Benedicto XVI durante su último viaje a Brasil, en mayo de este año. En una carta dirigida a la directora de la escuela, el Asesor del Romano Pontífice, Mons. Gabriele Caccia, agradeció el servicio realizado durante esos días: “Al saber de esta significativa colaboración en la atención del Sucesor de Pedro y de su comitiva, el Santo Padre me encargó manifestar

Su agradecimiento por la delicada y silenciosa actividad que, siguiendo el espíritu de San Josemaría Escrivá, el *Centro de Capacitação Casa do Moinho* realiza en favor de la sociedad”.

Con conocimiento técnico, actitud ética y sólida base espiritual, las alumnas formadas en Moinho tienen todos los instrumentos para su inserción, no sólo en el mercado de trabajo, mas en la sociedad como ciudadanas activas. En conclusión, como dice la alumna Kátia Sezaredo, “en primer lugar aprendemos a ser personas responsables”.

*Centro de Capacitação Profissional Casa do Moinho: Av. José Giorgi, 935, no bairro Granja Viana II - município de Cotia, São Paulo. Tel. (11) 4612-3180*  
**[www.casadomoinho.org.br](http://www.casadomoinho.org.br)**

---

pdf | Documento generado  
automáticamente desde [https://  
opusdei.org/es-mx/article/casa-do-  
moinho-profesionales-con-sentido-etico-  
y-humano/](https://opusdei.org/es-mx/article/casa-do-moinho-profesionales-con-sentido-etico-y-humano/) (02/04/2026)