

Centro de Capacitação Profissional Casa do Moinho

A Casa do Moinho é uma escola que tornou-se referência no setor e emprega jovens nos melhores hotéis do Brasil.

17/08/2015

“Aqui aprendemos a servir simplesmente por respeito ao outro e a trabalhar e realizar as pequenas tarefas só por amor”. A frase, dita com espontaneidade por Edivânia

Albano de Oliveira, formada no Centro de Capacitação Profissional Casa do Moinho, demonstra que o aprendizado vai servir de lema para sua atuação profissional.

Inspirado pelo espírito do Opus Dei, o “Moinho”, como é conhecido, prepara jovens com idade entre 17 e 23 anos para atuar na área de hotelaria, hospitais e empresas, setor com boas chances de empregabilidade no Brasil. O trabalho é mantido pela AFESU (Associação Feminina de Estudos Sociais e Universitários), que tem como objetivo a formação integral da mulher, através de programas sociais educativos, culturais e de capacitação profissional.

As alunas percebem que não se trata, apenas, de aprender o aspecto técnico da profissão. A missão da Casa do Moinho vai além. A aluna Talita Jacqueline está no último

módulo de um curso de dois anos, e percebe o diferencial da escola: “aqui eu cresci não apenas profissionalmente, mas em outros aspectos da minha vida”, explica.

O trabalho no Centro de Capacitação começa logo no início do ano. A coordenadora pedagógica Maria Cristina Diegues, explica que, durante o mês de janeiro, há o Curso de Nivelamento, com o objetivo de verificar a aptidão das alunas para a área, rever conhecimentos básicos e dar noções das disciplinas que compõem o curso técnico.

No primeiro ano, as alunas cursam o módulo de Hospedagem, que engloba Governança e Recepção. No segundo, fazem o módulo de Alimentos e Bebidas que abrange Cozinha e Restaurante. Ao final, recebem o diploma de Técnico em Hotelaria, com validade nacional.

Professores Voluntários e com vasta experiência

O corpo docente é constituído de voluntários altamente qualificados, com nível universitário nas áreas de Hotelaria, Administração, Letras, Direito, Engenharia, Pedagogia, Química e Matemática.

Periodicamente, profissionais do setor hoteleiro visitam a escola e proferem palestras, conferências, seminários e aulas específicas. Cíntia Goldenberg é uma das professoras voluntárias. Ex- aluna, professora e coordenadora acadêmica da escola Suíça Les Roches (Swiss Hotel Association School of Hotel Management Les Roches Marbella), Cíntia percebe que o nível dos cursos na Casa do Moinho se assemelha ao das melhores escolas internacionais.

Teoria e Prática

A proposta de ensino do Centro de Capacitação Casa do Moinho está

centrada no gosto pelo trabalho bem feito e acabado e apóia-se sobre quatro pilares que orientam o processo educativo: conhecimento, habilidades, atitudes e missão.

Para poderem se destacar em meio a um mercado tão concorrido, as alunas recebem sólida formação técnica. Os conhecimentos são adquiridos através de aulas, leituras, estudos, pesquisas, seminários e visitas técnicas. Essa etapa é chamada de “Aprender a Aprender”.

A seguir, as alunas devem “Aprender a Fazer”. Dessa forma, através de aulas práticas, transformam o conhecimento em ação, vivenciando situações que deverão encontrar no dia-a-dia do trabalho.

Mas, além disso, o que diferencia a futura profissional são as virtudes inerentes ao trabalho bem-feito. Atitudes como interesse, pontualidade, assiduidade, cortesia,

criatividade, responsabilidade e apresentação pessoal, são aprendidas no dia a dia da escola. É o momento de “Aprender a Ser”.

Formação Integral

O cuidado na formação se reflete no bom número de alunas empregadas em hotéis de nível internacional. Profissionais da área hoteleira confirmam que o potencial mais importante do mercado são os recursos humanos. Nesse sentido, a escola tem a preocupação de formar humana, espiritual e culturalmente profissionais com iniciativa, determinação, facilidade de relacionamento com o grupo e capazes de trabalhar com extremo profissionalismo cultivando os valores próprios de um bom cidadão. A formação integral dada no Centro de Capacitação Profissional Casa do Moinho inclui também aspectos éticos e morais. As alunas

que desejam recebem formação cristã, incluindo aulas e palestras especificamente destinadas a esse fim. Essas atividades são orientadas pela Prelazia do Opus Dei.

Algumas alunas do Moinho atenderam o serviço de governança do Papa Bento XVI, durante a sua última viagem ao Brasil. Em carta à diretora da escola, o Assessor do Sumo Pontífice, Mons. Gabriele Caccia, agradeceu o serviço realizado nesse período: “Ao tomar conhecimento desta significativa colaboração no atendimento do Sucessor de Pedro e da sua comitiva, incumbiu-me o Santo Padre externar Sua gratidão pela delicada e silenciosa atividade que, no espírito de São Josemaria Escrivá, o Centro de Capacitação Casa do Moinho vem desempenhando para o bem da sociedade”.

Com conhecimento técnico, postura ética e sólida base espiritual, as alunas formadas no Moinho têm todos os instrumentos para sua inclusão, não apenas no mercado de trabalho, mas como cidadãs atuantes na sociedade. Afinal, como diz a aluna Kátia Sezaredo, “mais do que tudo, aprendemos a ser pessoas com responsabilidade”.

*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*

pdf | Documento gerado
automaticamente de [https://
opusdei.org/pt-br/article/centro-de-
capacitacao-profissional-casa-do-
moinho/](https://opusdei.org/pt-br/article/centro-de-capacitacao-profissional-casa-do-moinho/) (19/02/2026)