



[Sobre o Sindicato](#)
[Nossos serviços](#)
[Associe-se](#)
[Fale Conosco](#)

**ACESSO RESTRITO**

LOGIN

SENHA

**ENTRAR**

- Últimas Notícias [O](#)
- Links Interessantes [O](#)
- Status de Processos [O](#)
- Convenções Coletivas [O](#)
- Empresas Associadas [O](#)



### Últimas Notícias

#### COPA 2014: Hospitalidade precisa ser planejada afirma Professor Geraldo Castelli

30/06/2009 às 07:37h

Agora é oficial e as 12 cidades brasileiras escolhidas para sediar a Copa de 2014 precisam se agilizar para cumprir o cronograma de exigências da FIFA. Cidades da serra gaúcha, como Canela e Gramado, serão sub-sedes. Os principais assuntos abordados pela mídia e autoridades são: grandes investimentos em obras públicas, construção de hotéis, shoppings, restaurantes e estádios. Só em Porto Alegre, fala-se em levantar 10 novos hotéis, ampliando de 7 mil para 8 mil apartamentos. Mas o que pouco se fala é sobre a hospitalidade. Afinal, como o turista será recebido? Como ele irá se achar nas cidades e qual a impressão que o Brasil deixará nele? No próximo dia 29 de junho, às 18h30min, no Auditório da Castelli ESH, o diretor Geraldo Castelli aborda o assunto que é a ênfase da Pós-Graduação de Hospitalidade em Serviços da instituição. "Estamos empolgados com o número de turistas que vamos receber, mas não estamos pensando no efeito multiplicador dos anos pós Copa", afirma o professor Geraldo Castelli, que há 30 anos trabalha com hospitalidade e que foi pioneiro no segmento de educação de hotelaria no Brasil. Para o diretor da Castelli Escola Superior de Hotelaria, em Canela (RS), as empresas e os órgãos públicos precisam viver mais a história da hospitalidade para que isso seja incorporado na nossa educação, desde criança, ainda nas escolas.

O professor ressalta que a hospitalidade não é apenas o ato de sorrir ao visitante, é muito mais que isso, e que é necessário planejamento nesta área também. "Temos que pensar como vamos receber os milhares de estrangeiros que vão descer em nosso território", defende o professor Geraldo. A hospitalidade hoje compreende:

- Receber – significa bem receber os visitantes no âmbito doméstico, público e comercial;
- Hospedar – significa acolher o turista, trazendo-o para dentro do lar, da cidade ou do estabelecimento por alguns dias;
- Alimentar – significa disponibilizar para os visitantes os alimentos e as bebidas que fazem parte da cidade ou região;
- Entretêr – significa oportunizar ao visitante momentos prazerosos de inserção e inclusão na comunidade, no âmbito familiar, público e comercial;
- Partir – significa deixar as portas abertas para um próximo encontro. Pode parecer simples e rápido, mas não é. Mesmo o povo brasileiro tendo um perfil hospitaleiro por natureza, por ser alegre e de fácil relacionamento com o turista, precisa considerar outras questões fundamentais no tema. Além dos gestos pessoais (sorrisos e aperto de mãos), existe ainda a sinalização de uma cidade. "Um município bem sinalizado demonstra não só o desejo de receber bem o turista, mas também cria vantagens comerciais positivas", ressalta o professor Castelli.

**PRINCÍPIOS DA HOSPITALIDADE** - É possível identificar quatro princípios básicos a serem praticados em um país, cidade, hotel, restaurante e casas particulares:

- Segurança – o turista almeja encontrar um lugar seguro para poder descansar, passear e divertir-se;
- Cortesia – o viajante deseja ser tratado com amabilidade e cordialidade;
- Atenção contínua – desde a sua chegada até a sua saída, o visitante deseja receber toda a atenção;
- Coerência – o visitante almeja encontrar ambientes e serviços coerentes durante toda a sua estada.

**GERALDO CASTELLI** - Homem de visão, apaixonado pelo tema da hospitalidade e seguro de que a qualificação de recursos humanos era premissa básica para o desenvolvimento dos empreendimentos hoteleiros, o Professor Castelli é também autor de diversas obras renomadas no setor, entre elas: "Gestão Hoteleira" (2006), "Hospitalidade na Perspectiva da Gastronomia e da Hotelaria" (2005), "Excelência em Hotelaria" (1998) e "O Hotel como Empresa" (1977). Formado em Economia pela Universidade de Fribourg, na Suíça, Geraldo Castelli foi Secretário Municipal de Turismo de São Francisco de Paula por seis anos. Criador do Instituto de Estudos Turísticos do Rio Grande do Sul, e diretor-presidente, de 1978 a 1985, também esteve ligado em duas ocasiões à Secretaria de Turismo do Estado do Rio Grande do Sul, entre 1974 e 1978 como Coordenador de Planejamento, e entre 1972 e 1974, como chefe do Núcleo de Estudos Econômicos.

**CASTELLI ESCOLA SUPERIOR DE HOTELARIA** - O Curso de Graduação em Hotelaria é oferecido pela Castelli ESH em um formato único, onde conhecimentos, habilidades e atitudes constituem suas competências formativas. O vislumbre de perspectivas de mercado com os profissionais que forma para o mundo da hospitalidade é o objetivo desejado. A Castelli ESH atinge um índice de 90% de colocação no mercado de trabalho após o término do curso. Estruturado de modo único no país, possui 3.136



horas/aula, dispostas em dois anos de estudo em período integral. Esta mesma carga horária geralmente é atingida com o dobro do tempo nos demais cursos acadêmicos do país.

O aluno terá aprendizado altamente qualificado com 45 professores que, além de titulação acadêmica (doutores, mestres, especialistas e graduados), são todos profissionais atuantes no mercado da hospitalidade. Com foco na área de hospitalidade em serviços, a instituição une, em seu processo formativo, teoria, prática e vivência. Há mais de trinta anos atuando diretamente no segmento, o diretor Geraldo Castelli é pioneiro em turismo e hotelaria no país. O professor Castelli, como é conhecido, ainda leciona, ministra palestras e é autor de 11 livros sobre o tema.

**SERVIÇO:**

O que: Discussão sobre hospitalidade

Quando: 29 de junho às 18h30min

Onde: Castelli Escola Superior de Hotelaria - Av. Osvaldo Aranha, 994, Canela/RS – Brasil

(54) 3282-1460 / castelli@castelli.edu.br – www.castelli.edu.br

Phosphoros Novas Idéias

**Índice**

Encontre sua Notícia

OK

[Principal](#) | [Sobre o Sindicato](#) | [Acessos Restrito](#) | [Fale Conosco](#)

© Copyright SHRBS-MT. Todos os direitos reservados.

siteup