

Me. Ilario Caubi Fraga de Andrade

Mestre em Turismo e Hotelaria pela UNIVALI - SC (Bolsista CAPES). Graduado em Hotelaria Faculdade Senac Porto Alegre/RS.

CV: <http://lattes.cnpq.br/0708489735790335>

Professor em nível de graduação em Turismo, Hotelaria e Gastronomia, Enologia e Enoturismo e Hotelaria Hospitalar;

Atuações profissionais nos setores públicos e privados, turismo e hotelaria, gastronomia, feiras e eventos. Facilitador de gestão de projetos de implantação e manutenção dos processos gerencias no turismo.

Apresentação

O Plano Municipal Turismo – PMT tem uma abordagem comunitário ênfases nas pessoas que vivem em uma região, o projeto pretende desenvolver estratégias de conhecimento referente aos processos que envolve *Dimensões do conceito do Turismo*. A proposta do projeto é criar processos de aprendizados e gestão do turismo na comunidade e estabelecendo ciclos de economia criativa e potencialidades os diversos eixos do turismo como: turismo rural, ecoturismo, Turismo Cultural e Gastronomia com bases teóricas e práticas das atividades estudadas.

Proposta de Cursos Profissionalizantes: TURISMO TRABALHO E RENDA

Objetivo

Instruções de atividades práticas na comunidade aberto para cursos profissionalizantes na área de turismo, hotelaria e gastronomia. Qualificando pessoas para melhor atender as necessidades relacionadas com turismo local. Acompanhar nas práticas e desenvolver técnicas de gestão e empreendedorismos na região, fornecendo tecnologias adequadas e estratégias para desenvolvimento do turismo e eventos na região.

A iniciativa é promover o turismo e dialogar com comunidades as ações que gere benefícios as partes envolvidas no *Trade turístico*.

Justificativa

- ✓ Promover o desenvolvimento de competências e habilidades que agreguem valor ao desempenho de funções estratégicas em áreas ligadas à turismo;
- ✓ Desenvolver competências interpessoais que facilitem o gerenciamento de empreendimentos relacionados com turismo; hotelaria, pousadas e gastronomia, criando fonte de renda para comunidades;
- ✓ Acessar conhecimentos e práticas avançadas no campo da gestão do desempenho de indivíduos e grupos, de forma a maximizar os recursos disponíveis;
- ✓ Desenvolver políticas e estratégias relacionadas à Gestão, tendo como foco as necessidades.

Metas: prospectar e propor novos serviços na gastronomia, pousadas e hotéis e qualificar pessoas para desenvolver um turismo qualificados em conceitos de hospitalidades para segmentar a roda turística da região. Criando um aspecto mercadológico e estratégicos em acordo com conceitos do Ministério do turismo.

Princípios

Estimular o desenvolvimento sustentável e responsável dos Produtos Turísticos das Regiões Turísticas, bem como produção associada ao Turismo.

- ✓ Propor ações de sustentabilidade - dirigido a meios de hospedagem e atrativos turísticos;
- ✓ Organizar a produção associada ao turismo das regiões, com a criação de selos regionais de autenticidade, catálogos e promoção dos produtos;
- ✓ Desenvolver curadoria da produção associada ao turismo associado aos roteiros/circuitos das diferentes regiões, desenvolver experiências com a cultura, artesanato, agricultura familiar e orgânica, economia criativas.
- ✓ Identificar produtos e capacitar recursos humanos e incluir nos roteiros - fortalecimento do turismo comunitário com ênfase no artesanato e dos produtos da agricultura familiar entre outros.

A consultoria é multidisciplinar com ênfase no potencial existente na região, busca promover o coletivo e trocar experiências na solução das necessidades locais. O objetivo criar soluções governanças compartilhada para região e partes envolvidas com turismo.

Programação dos cursos introdutórias

Turismo:

- ✓ Tipologias do turismo;
- ✓ Empreendedorismo na gastronomia, pousadas e hotéis;
- ✓ Economia do turismo;
- ✓ Turismo e Fatores Críticos de sucesso;
- ✓ Sustentabilidade - ODS 2030 e impactos globais;
- ✓ Recursos financeiros governamentais e privados;
- ✓ Rede de apoio para turismo.

Cursos: cozinheiro básicos na prática, garçons com ênfase em bebidas (vinhos e bebidas – coquetelaria) gestão Hoteleira e Pousadas, gestão de restaurantes na prática e conceitos regionais. Técnicas avançadas de implantação do turismo sustentável e comunitário. Todos os cursos serão presencial tutoria virtual combinadas.

Contatos:

Me. Ilario Caubi Fraga de Andrade

Ilarioandrade14@gmail.com

Whats App: (51) 9-9455.1387