

Os oito mil pães produzidos diariamente para consumo nas Unidades Prisionais da RMB são fruto do trabalho dos próprios internos da Susipe.

(Agência Pará de Notícias)

Mais de oito mil pães são produzidos diariamente para distribuição nas Unidades Prisionais da Região Metropolitana de Belém. O trabalho da panificação é realizado pelos próprios internos custodiados da Superintendência do Sistema Penitenciário do Estado (Susipe). Os detentos são capacitados para exercer a profissão de padeiro.

A instalação de panificadoras nas unidades penais do Estado começou desde a implantação da Susipe, em 1974, quando foi inaugurada a primeira casa penal, o presídio Aloísio Costa, hoje chamado de Centro de Recuperação Penitenciário do Pará I (CRPPI). Uma panificadora foi montada na Unidade Prisional para atender toda a população carcerária da RMB.

No ano de 2000, com o aumento de internos custodiados pela Susipe, foi necessária a instalação de uma nova central de panificação no Presídio Estadual Metropolitano I (PEM I). As duas panificadoras atendem, hoje, 14 unidades penais da RMB, além dos batalhões da Polícia Militar, próximos às penitenciárias.

"Quando eu comecei a trabalhar na panificadora do CRPP I, eram produzidos apenas 300 pães por dia, hoje são mais de 5 mil", conta o agente prisional e padeiro Jorge Rodrigues, que trabalha há mais de 20 anos no CRPPI ensinando os internos. "Hoje, no CRPPI, temos uma equipe de oito internos que trabalham de segunda a segunda na produção dos pães. Todos acordam ainda na madrugada para estar bem cedo na padaria", afirma.

Para a fabricação de mais de cinco mil pães, só no CRPP I, são utilizadas cinco sacas de trigo contendo 60 quilos cada, todos os dias. O material é fornecido pelo Governo do Estado. Os internos fazem cursos regulares de panificação oferecidos pela Susipe em parceria com instituições de ensino profissionalizante, como o Senac. Além da qualificação profissional, os internos recebem ainda uma bolsa auxílio em dinheiro e a cada três dias trabalhados tem a remissão de um dia de pena.

O coordenador do Núcleo de Reinserção Social da Susipe, Ivaldo Capeloni, conta que existem programas para implantar duas novas padarias até 2014, no Estado. "Vamos instalar uma panificadora na Colônia Penal Agrícola de Santa Izabel (CPASI) e outra no Centro de Recuperação Feminino (CRF), em Ananindeua. O Departamento Penitenciário Nacional (Depen), disponibilizou mais de R\$ 350 mil ao Pará, através do Projeto de Capacitação Profissional e Implantação de Oficinas Permanentes (Procap) que vai disponibilizar salas de aula com todos os equipamentos necessários para promover a qualificação profissional de novos padeiros dentro das casas penais", garante o coordenador.

Para o interno Donizete Gomes, do CRPP I, o trabalho na padaria abriu os olhos para uma nova oportunidade profissional. "Estou na padaria há quase um ano. Quando eu sair da prisão, eu penso em voltar para a minha cidade (Parauapebas) e trabalhar neste ramo. Quem sabe um dia eu consiga abrir a minha própria padaria e garantir uma qualidade de vida melhor pra minha família", sonha o detento.

O processo de produção dos pães pode levar cerca de 12 horas. "A nossa produção começa às três horas da tarde, quando nós batemos a massa e depois a colocamos na máquina para modelar. Esse procedimento leva cerca de quatro horas. Depois disso deixamos a massa descansando por mais 8 horas, e só às três horas da madrugada colocamos os pães para assar. O café é servido aos presos com o pão ainda quentinho", explica Donizete.

Além do CRPP I, o Presídio Estadual Metropolitano I (PEM I), em Marituba, e a Fábrica Esperança também contam com padarias para ajudar na fabricação e distribuição dos pães nas casas penais da RMB. No PEM I, mais de 3 mil pães são fabricados diariamente por uma equipe de seis internos.

Já na Fábrica Esperança são mais de 2.500. "Por semana produzimos mais de 12.500 pães com uma equipe de

oito internos do regime semi-aberto e egressos da Susipe. Todos trabalham como auxiliar de cozinha e forneiros. Eles são supervisionados por técnicos e aprendem também a fazer salgados e doces que abastecem os eventos realizados pelo Pro Paz, Casa Civil, Corpo dos Bombeiros e a Secretaria de Segurança Pública (Segup). É uma oportunidade de recomeço e qualificação profissional", conclui a nutricionista da Fábrica Esperança, Priscila Lins.

Texto:

Timoteo Lopes - Susipe

Source

URL:<http://www.parapaz.pa.gov.br/pt-br/projetos/geral/noticias/panificadoras-em-unidades-penais-oferecem-qualifica%C3%A7%C3%A3o-profissional-detentos>