

Egressos do Sistema Prisional recebem capacitação durante oficina de salgadeiro em Betim

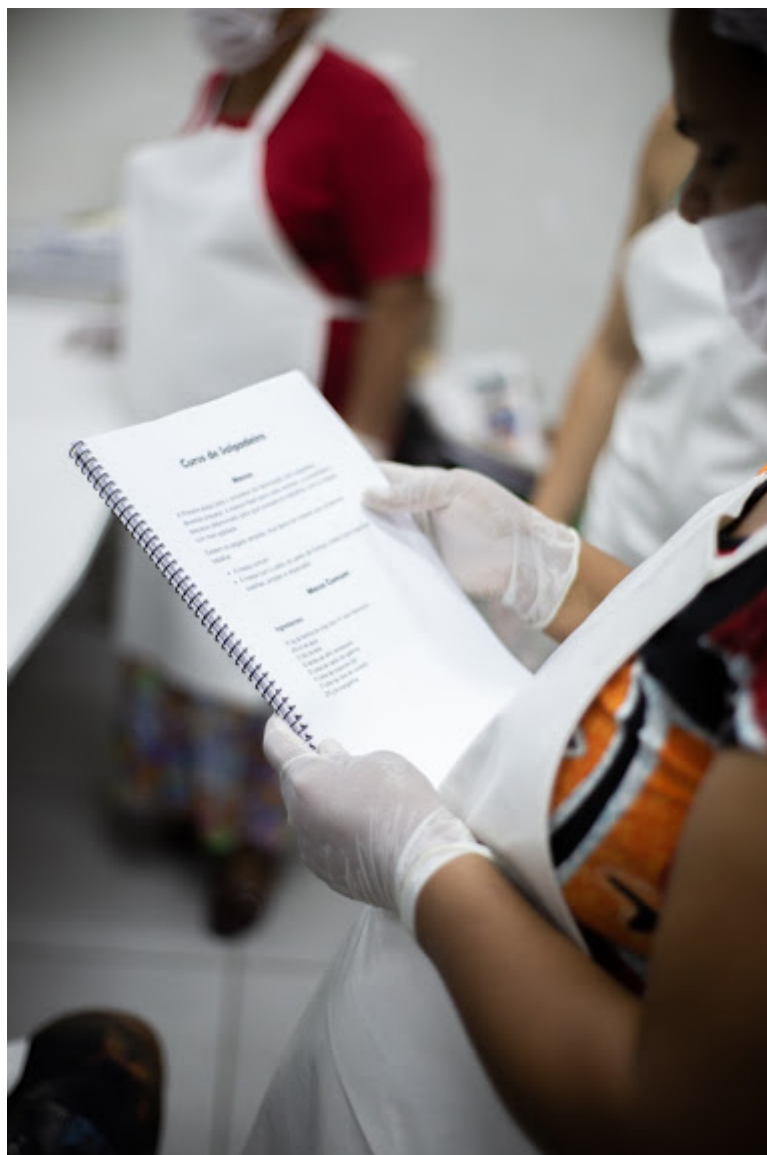
PrEsp oferece aulas de culinária a ex-detentos e familiares; treinamento visa fomentar a geração de renda entre o público atendido 06 de Fevereiro de 2020 , 10:51

Atualizado em 06 de Fevereiro de 2020 , 11:01



O Programa de Inclusão Social de Egressos do Sistema Prisional (PrEsp), da Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública (Sejusp), expande as opções de capacitações profissionais ofertadas na Região Metropolitana de Belo Horizonte. Nesta semana, foi oferecida, pela primeira vez em Betim, uma oficina de salgadeiro. As aulas aconteceram na Superintendência de Trabalho, Emprego e Renda do município e foram divididas em dois módulos, um teórico e outro prático. A iniciativa se deu em parceria com a Associação Mineira de Educação Continuada (Asmec).

Seis egressos do sistema prisional e familiares participaram dos encontros, realizados nesta segunda e terça-feira (3 e 4/2), das 18h às 22h. Na primeira reunião, os aprendizes receberam noções de higiene, foram orientados sobre a compra de ingredientes e a venda de produtos alimentícios e revisaram receitas de salgados como coxinhas, empadas, esfirras e enrolados de salsicha. Na segunda noite, eles literalmente colocaram a mão na massa para a produção de bolinhas maravilha - iguaria frita, recheada de presunto, muçarela e orégano.



A analista Thaís Lacerda, do PrEsp de Betim, explica que esse formato de curso com curta duração é uma demanda do público do programa, que tem urgência em encontrar uma fonte de proventos após deixar o cárcere. "Eles precisam gerar renda com rapidez, e comercializar alimentos proporciona um retorno breve. Atendendo aos familiares dos egressos, promovemos ainda uma abertura para que eles trabalhem juntos em casa", diz.

Desenvolvido pela Subsecretaria de Prevenção à Criminalidade (Supec), da Sejust, o PrEsp visa garantir o acompanhamento de homens e mulheres que retomam a vida em liberdade após experiência prisional, bem como de seus familiares, buscando favorecer o acesso a direitos sociais, promover condições para sua inclusão social e contribuir para o fortalecimento de vínculos familiares e de apoio sociocomunitário.

Novos inícios

Mãe de egresso do sistema prisional, Gildênia Silva acompanhou o seu filho durante os dois dias de oficina. "Mais do que aprender a fazer o salgado, o que me atraiu para o curso foi a oportunidade de ajudar o meu filho a se socializar, porque ele é muito fechado e não está acostumado a conviver com outras pessoas. Ele quer montar uma lanchonete, e eu estou o incentivando demais. Irei auxiliá-lo no que for preciso", conta Gildênia, emocionada.



Já o egresso Washington Matos não tem contato com a família, mas vê nas instruções compartilhadas uma chance de ampliar seus rendimentos. "Vejo nas lições uma possibilidade de obter um ganho financeiro extra para a minha própria subsistência. No momento, atuo produzindo redes esportivas e recreativas. Os salgados seriam uma forma de aumentar minha remuneração", afirma.

No mesmo sentido, a professora da área de alimentação cedida pela Asmec, Sueli Leocádio, espera que seus conhecimentos sirvam ao propósito de reinserção da turma no mercado de trabalho. "São salgados simples, mas que podem dar a esses indivíduos a oportunidade de um novo início. Quando eles saem da prisão, lidam com o preconceito, e é difícil conseguir um emprego imediatamente. Então, aprendendo a fazer um salgado, uma coxinha, podem garantir certa estabilidade financeira", defende.

Texto: Paula Machado

Fotos 1 e 3: Divulgação Sejusp; foto 2: Dirceu Aurélio/Ascom Sejusp

[Enviar para impressão](#)