



AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS, FERRAMENTAS E UTENSÍLIOS PARA A OFICINA DE PANIFICAÇÃO NO COPEMCAN

LOCAL: Complexo Penitenciário Manoel de Carvalho Neto - COPEMCAN

1. APRESENTAÇÃO

O COPEMCAN possui a estrutura e equipamentos para padaria, adquiridos com recursos federais, mas que não está em funcionamento, nem totalmente instalados os equipamentos. A Secretaria de Estado da Justiça e Defesa do Consumidor – SEJUC, administradora da unidade prisional, observando a necessidade de ocupação e capacitação da mão de obra apenada, concluiu que a princípio era mais viável a oferta de cursos na área de panificação, que engloba também confeitaria. Contratou o Serviço Nacional da Aprendizagem Industrial – SENAI, responsável pela execução do curso, incluindo a aquisição de insumos. Entretanto, a equipe técnica responsável por este setor, enviou uma relação de Equipamentos, Ferramentas e Utensílios que faltam para a realização da Oficina. Existe o espaço, alguns equipamentos, mas sem os itens colocados na relação em anexo, de autoria indicativa de Manuella de Carvalho Souza, Instrutor Nível III – Alimentos e bebidas, não é possível a realização do curso. O COPEMCAN é um presídio masculino, fechado e com superlotação, o que o torna frágil e sem atender a sua função precípua, que é de preparar os internos para o mercado de trabalho, evitando o retorno ao cárcere. Posteriormente, essa unidade, poderá de fato desenvolver os serviços de padaria, com a preparação da mão de obra e alimentos de qualidade, que podem ser adquiridos através de empresas do ramo ou outra alternativa, de forma a melhorar o aspecto nutricional dos encarcerados e dos servidores da unidade.

2. PÚBLICO-alvo

Internos do Complexo Penitenciário Manoel de Carvalho Neto

3. OBJETIVO

GERAL

Capacitar a mão de obra apena, interna na unidade, para confecção de produtos da área da panificação, tanto para posterior produção na unidade, como quando egressos, terem uma profissão que possam se inserir no mercado de trabalho, dentro das normas de higiene e sustentabilidade, além de ocupar a mente dos custodiados.

ESPECÍFICOS

- Capacitar na teoria e prática, internos do Copemcan para a fabricação de produtos de panificação;
- Reaproveitamento sustentável do pão seja como torrada ou farinha de rosca;
- Incremento de frutas, carnes e/ou legumes, de forma a obter um alimento diversificado e dentro dos parâmetros nutricionais;
- Preparar os internos na área da panificação, com vistas ao mercado de trabalho.

4. METODOLOGIA

CAPACITAÇÃO

- Higiene Pessoal e dos Alimentos
- Cultura Alimentar
- Técnicas de Panificação
- Técnicas de Confeitaria
- Reaproveitamento sustentável
- Ética no trabalho
- Sustentabilidade
- Gestão de Negócios