

Presídio de Itajubá se prepara para dobrar o fornecimento de refeições e aumentar vagas

Seg 22 agosto

Falta pouco para que o Presídio de Itajubá, no Território Sul do Estado, aumente a capacidade em 302 vagas. A obra do anexo da unidade já atingiu 85% de execução. Antecipando-se ao aumento da demanda, o presídio acaba de concluir a ampliação da cozinha industrial e de instalar uma nova câmara fria para armazenamento de legumes e verduras. O investimento, no valor de R\$ 24 mil, foi feito pela DS Potencial, fornecedora há quatro anos de hortifrutigranjeiros para as refeições servidas no presídio.

Em outro espaço do presídio, a DS já se dedicava, com trabalho remunerando de três detentos, a lavar, descascar, cortar e embalar verduras, legumes e frutas para a empresa fornecedora de refeições do presídio e para outros clientes da cidade.

Uma parte considerável da matéria prima vem igualmente do trabalho de presos. São cerca de 15 empenhados no projeto Fazenda Esperança, uma frente de produção de agrícola aberta em terreno cedido por um empresário nas imediações do presídio.

Indústria

De dentro da cozinha principal da unidade, impecavelmente branca e organizada, saem diariamente cerca de 1.170 guarnições, além do café da manhã e do lanche da tarde. As caldeiras cozinham diariamente 125 quilos de arroz e 42 quilos de feijão.

Dessa verdadeira indústria saem 150 litros de café e mais de mil pães com manteiga. Não é tarefa simples administrar essa linha de produção. Há turnos de trabalho de até 24 horas por dia.

A nutricionista Vanessa Nunes de Oliveira, que está à frente da cozinha há dois anos, lidera 18 trabalhadores, sendo oito presos, entre eles o mais antigo funcionário da cozinha, Antônio Marcos Rangel, de 33 anos, que está no posto desde 2012.

Já passou pelo açougue, foi auxiliar de cozinha e agora é o estoquista. Pelo tempo de serviço, Antônio já conquistou 500 dias de remição de pena.

“Aprendi a fazer tudo aqui dentro. Sou ansioso e quero sempre aprender. Fiz curso de capacitação e para fazer o que eu faço hoje é preciso ter muita organização”, diz, com orgulho.

A chefe Vanessa é só elogios para o funcionário. “Saio daqui na sexta-feira tranquila, pois sei que ele organizará tudo com cuidado. Chego aqui às segundas e não há reclamações. Tudo corre perfeitamente”, diz.

Controle de qualidade

Diferente das unidades que recebem as refeições já prontas, no Presídio de Itajubá todas as quatro refeições diárias dos presos são produzidas dentro da unidade. O diretor-geral do Presídio de

Itajubá, Rodney Dantas, explica que cada refeição é pesada individualmente e a temperatura sempre é checada como meio de controle de qualidade.

Com a câmara fria, explica o diretor, vai melhorar o acondicionamento dos alimentos, diminuindo a proliferação de microrganismos, retardando o amadurecimento e minimizando a perda de água. “Sem o apoio dos parceiros e a competência dos funcionários não seria possível entregar aos detentos um produto com tanta qualidade, com índice praticamente zero de reclamações”, afirma Rodney.