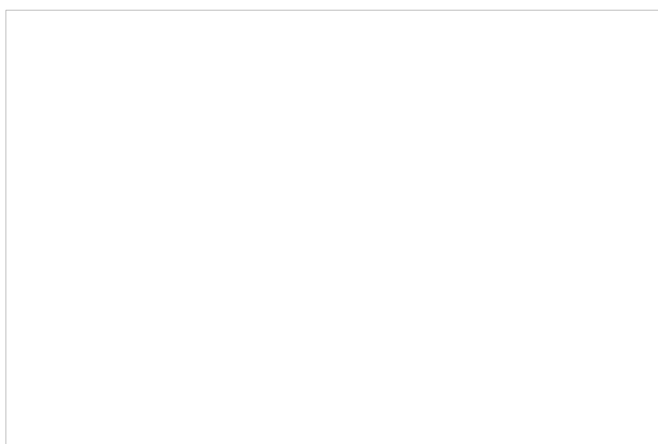


Primeira cozinha-escola é inaugurada no Complexo Penitenciário Feminino Estevão Pinto, em Belo Horizonte

Qua 25 outubro

O Complexo Penitenciário Feminino Estevão Pinto (Piep), em Belo Horizonte, ganhou uma cozinha-escola totalmente equipada e profissional. A partir de agora, todas as refeições para servidores e custodiadas serão preparadas dentro da unidade prisional.

A ação foi possível com o investimento de mais de R\$ 800 mil do [Governo de Minas](#) no novo projeto piloto, idealizado pela [Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública \(Sejusp\)](#).



A cozinha-escola vai profissionalizar custodiadas todos os semestres. Inicialmente, 32 mulheres divididas em duas turmas começarão no projeto. Elas estão aptas para o trabalho e foram selecionadas pela Comissão Técnica de Classificação da unidade prisional.

Tiago Ciccarini / Sejusp

Além da capacitação, as presas receberão remuneração e remição da sentença. As participantes serão certificadas e acompanhadas durante todas as etapas de aprendizagem e sairão da prisão com uma nova profissão.

Quem chega ao complexo já sente cheiro de comida caseira. Melique Miranda de Oliveira está reclusa na Piep e é uma das mulheres que estão inseridas no projeto piloto.

"Estou tendo experiências novas. A alimentação é totalmente fresca, feita na hora, tudo novo para o almoço e para o jantar. Com essa cozinha nova, agora a alimentação é de qualidade, sem nada que a gente possa reclamar", afirma. "A gente agradece à direção por essa oportunidade, pelo curso que nos trará aprendizado para quando a gente sair daqui ter uma nova fase lá fora, começando de novo. Estamos preparando refeições que são tudo do bom e do melhor", conclui Melique.

O local onde agora está localizada a cozinha foi inteiramente reformado para se adequar às normas sanitárias vigentes e, para que tudo pudesse funcionar perfeitamente, foram investidos R\$ 882.131,50 na obra.

As intervenções contaram com a



implantação de uma recepção/pré-higienização, despensa fria, despensa, cozinha, refeitório, área de circulação, vestiário masculino, vestiário feminino, escaninhos, depósito de material de limpeza, sala de nutricionista e pátio coberto. Os acessos externos à cozinha também foram ampliados e reformados.

Tiago Ciccarini / Sejusp

O secretário Rogério Greco esteve presente na inauguração do espaço e ressaltou o seu desejo em fazer com que a alimentação administrada seja prioridade. “Esse projeto é muito importante para nós. Aqui a gente está vendo uma cozinha profissional e, dando certo esta iniciativa, que possamos estender para outras unidades, onde for possível e viável”, disse o chefe da pasta, destacando a alimentação produzida no interior do complexo.

A diretora da unidade, a policial penal Kelly Cristina Nicolau já sente diferença na rotina da unidade, que experimenta as novas refeições há alguns dias enquanto o sistema estava em testes. “O retorno da cozinha para a unidade trouxe uma melhora significativa para a qualidade da alimentação servida aos servidores e aos custodiados. Somado a isso, temos a possibilidade de cumprimento de pena cada vez de forma mais humanizada, já que as participantes serão qualificadas e certificadas, saindo daqui com uma profissão”, explica.