RUFANDO BOMB NEWS Notícias sem rodeios

Quinta-Feira, 11 de Setembro de 2025

Vinte reeducandas participam de curso de confeitaria pelo programa Ser Família

Inclusão social

Redação

Reeducandas da cadeia feminina de Cáceres estão participando de um curso de qualificação em confeitaria que possibilita não apenas o conhecimento profissional, mas a oportunidade também de se reinserir socialmente e conquistar a independência financeira.

A qualificação profissional é ofertada pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (Senai-MT) em parceria com o programa Ser Família Capacita, idealizado pela primeira-dama do Estado, Virgínia Mendes.

“É uma grande satisfação ver o impacto do SER Família Capacita, que tem mudado vidas em todo o Estado e ampliado horizontes para muitas pessoas. Os reeducandos que souberem aproveitar essa oportunidade terão a chance de construir um novo futuro”, afirmou Virginia Mendes.

Durante o curso, as participantes também aprendem sobre normas de higiene, segurança alimentar, manuseio adequado de ingredientes e equipamentos, além da importância do trabalho em equipe.

Como pontuou o secretário de Justiça, Vitor Hugo Bruzulato, as parcerias para qualificação dentro do Sistema Penitenciário são importantes para que a gestão possa ampliar o número de pessoas privadas de liberdade com qualificação profissional.

“Encerramos o ano passado com 3,4 mil reeducandos qualificados profissionalmente, o que representa um passo importante para que essas pessoas tenham uma chance de se reinserir socialmente, buscando um trabalho digno”, apontou o secretário.

A diretora da unidade prisional, Kely Moreira, destaca que a iniciativa de qualificação busca promover a inclusão social e ampliar as oportunidades de trabalho e geração de renda.

O curso teve início em fevereiro e a conclusão é prevista para abril, com carga horária de 200 horas, distribuídas ao longo de 50 dias de aulas. A turma tem 20 alunas, que recebem instruções desde os princípios básicos da confeitaria até técnicas mais avançadas, como a produção de bolos decorados, biscoitos, tortas, cupcakes e recheios.

As aulas são práticas, onde as participantes podem tirar dúvidas e desenvolver habilidades essenciais para o mercado de trabalho, mostrando as técnicas e destacando a necessidade de atualização.

“Além da formação técnica, o curso também incentiva o empreendedorismo, preparando as alunas e as incentivando a gerir um negócio próprio e a construir um futuro mais digno”, frisou a diretora da cadeia feminina.