

Usuarios del Centro de Educación y Trabajo de Putaendo se capacitan como maestros pasteleros

La panadería del Centro de Educación y Trabajo (CET) de Putaendo produce alrededor de 350 kilos de pan diario, labor que está a cargo de ocho usuarios. Son estos mismos trabajadores quienes participaron en una capacitación de repostería básica, la que se realizó en la misma unidad.

EL CET cuenta con una sala de ventas abierta al público. Es allí donde se vende el pan, sin embargo, también abastecen a los Centros de Cumplimiento Penitenciario de San Felipe y Los Andes, además del Hospital Psiquiátrico Dr. Phillippe Pinel de Putaendo. Es en esta sala de ventas que se espera poder llegar a ofrecer rollitos de canela, pan de anís, tartaletas y otros productos elaborados por los privados de libertad.

Anuncio Patrocinado

El objetivo de esta capacitación es poder otorgar nuevos conocimientos y herramientas para que los usuarios puedan reinserirse laboralmente una vez que recobren la libertad.

La instrucción estuvo a cargo de Antonio Flores Castro, encargado (s) de la panadería. El cabo segundo detalló que en la instrucción participaron todas las personas que trabajan en los dos turnos de la panadería, los que comienzan a las diez de la noche y se extienden hasta las siete de mañana.



WAWM | PUBLICIDAD

AGENCIA DE PUBLICIDAD

-  Impresiones
-  Manejo de redes sociales
-  Videos y fotografías profesionales

 **Conversemos por WhatsApp**

Usuarios del Centro de Educación y Trabajo de Putaendo se capacitan como maestros pasteleros

Gabriel Silva (55), es maestro panadero y destacó los avances experimentados durante su permanencia en el centro putaendino.

“Aquí me perfeccioné. Llegar a este lugar, para mí, fue un orgullo porque aquí cambió la vida de mi familia y la mía y aquí, en la panadería, se aprende mucho. Yo ahora sé hacer pan de completo, sé hacer hallulla, sé hacer batido, todo lo que tiene que con panadería y ahora estamos aprendiendo la pastelería. Yo aquí gano unas moneditas y puedo ayudar a mi familia. Ya no soy tanto gasto para ellos, como cuando estaba en otras unidades. La gente está viendo que uno está haciendo cosas buenas”.

En cuanto al funcionamiento de la panadería, el cabo Flores destacó que desde abril del año pasado se ha experimentado un alza en las ventas, propiciada por la calidad y precio de los productos ofrecidos.

Durante el pasado mes de enero quienes trabajan en la panadería y cocina recibieron los certificados que acreditan que cursaron exitosamente el curso de manipulación de alimento impartido en el establecimiento de Gendarmería. De igual forma, usuarios que se desempeñan en el taller de soldadura obtuvieron los diplomas del curso de soldadura TIG que se realizó en el segundo semestre de 2022.

y tú, ¿qué opinas?