



Seus Direitos na
Justiça

Reforma legislativa nas medidas socioeducativas

Dr. Guaraci de Campos Vianna

As diferenças básicas entre o sistema penal e o socioeducativo são a competência jurisdicional e a finalidade da medida aplicada. A aplicação da medida socioeducativa considerará critérios um pouco mais elásticos do que o sistema penal, fundamentos basicamente nos artigos 100 e 112, §1º do Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA). Cumpre ainda observar que, em sincronia com o sistema penal (LEP- Lei de Execuções Penais), existe para a competência infracional, lei que regulamenta o cumprimento das medidas socioeducativas (Lei 12594/2012) buscando coordenar os sistemas Estaduais, Distrital e Municipais, bem como todos os planos, políticas e programas específicos de atendimento a adolescente em conflito com a lei.

Ambas, penas e medidas socioeducativas, tem a finalidade retributiva, mas estas últimas vão além. A medida socioeducativa tem por finalidade preponderante a prevenção e reeducação.

A aplicação das medidas socioeducativas na forma prevista, sem dúvida é um eficaz instrumento de responsabilização dos adolescentes em conflito com a lei e todos que o cercam. Entretanto há uma necessidade de aprimoramento da lei 8069/90, por exemplo, aumentando-se os prazos de execução das medidas e limitando ou regradando o arbítrio judicial na imposição das mesmas, mas sem que se altere o patamar de dezoito anos como referencial para a imputabilidade penal, por que isso agravaria a questão, aumentando a violência e diminuindo as chances de ressocialização.

Mas vejam, recentemente o pacote anticrime do Ministro Sergio Moro aumentou o limite de pena de reclusão de 30 para 40 anos para os criminosos adultos... Acreditamos que os limites das medidas socioeducativas deveriam ser aumentados na mesma proporção ou até mais. O ideal é que o jovem cumpra medida até os 25 anos e o prazo máximo de internação seja aumentado de 3 para 5 anos, por ato infracional praticado, respeitando-se o limite de 25 anos de idade (e não 21 anos de idade, como é hoje).

Os problemas que enfrentamos são, sem dúvida, a crença social e até jurídica, para nós falsa, de que o sistema é inútil, não recupera e ainda degrada e estigmatiza. Estamos convencidos que não pode o sistema ser avaliado e nem tampouco julgado, porque ao longo da história brasileira ele, a não ser formalmente, nunca existiu e nunca foi aplicado ou usado em todos os seus fundamentos e práticas. Não há tempo hábil de permanência nas instituições para se recuperar. As internações são cumpridas em pouco tempo, no regime de semiliberdade as fugas são constantes e, no regime aberto (liberdade assistida) não há estrutura suficiente nos Municípios.

A crença de utilidade (ou a contrária) só poderá exis-



tir, cientificamente, quando houver aplicação integral do sistema progressivo, partindo do regime fechado, passando pelos regimes semiaberto e aberto e chegando como ponto derradeiro, anterior à recuperação do criminoso, maior ou menor de idade, às penas ou medidas alternativas à privação de liberdade.

Não podemos ficar inertes diante da violência que nos rouba a humanidade, que nos animaliza. Há que se exigir ações efetivas por parte do Estado e da sociedade, é imperioso, portanto, uma reação contrária ao cotidiano avanço da violência, do descaso com os direitos humanos mais elementares.

É preciso aplicar medidas socioeducativas em prazo suficiente para equilibrar a resposta social ao crime com as possibilidades e perspectivas de ressocialização. Daí a reforma legislativa proposta. No sistema atual, não há satisfação de objetivo algum. Não há punição nem recuperação. É preciso adequar a execução das medidas destinadas aos adolescentes a sua dupla finalidade (punir e ressocializar/recuperar) e, para tanto, urge que se adotem medidas práticas e funcionais.

Minimamente, além das medidas de contenção e segurança (art. 125 da Lei 8069/90), é preciso garantir a escolarização sequencial para o jovem desde o momento em que iniciar o cumprimento da medida (v.g. internação) até a sua efetiva liberação. E essa liberação deveria ocorrer somente no regime de liberdade assistida, com passagem obrigatória pela semiliberdade, após um tempo mínimo de dois anos pelo menos, nos casos de atos infracionais graves. Mas não é o que ocorre, há jovens que não passam nem seis meses no regime fechado e de lá vão direto para a liberdade assistida e sem escolarização, que aliás, por lei é obrigatória (art. 124 da Lei 8069/90). Não se registram atividades pedagógicas e religiosas nas unidades, para falar o mínimo. Os agentes do sistema fazem verdadeiros milagres. Mas a assistência do poder público é precária. Como recuperar assim? Nem mesmo para punir o sistema está servindo; do jeito que está não se pune, nem se recupera o que significa dizer que os sujeitos em conflito com a lei voltam a delinquir. Daí se propor o tema para debate, começando pela mudança legislativa.

Dr. Guaraci de Campos Vianna é desembargador do Tribunal de Justiça do Estado do Rio de Janeiro

Gastronomia de Niterói, em alta, impulsiona economia

Setor gera emprego e novos negócios e cidade ganha primeiro curso de graduação

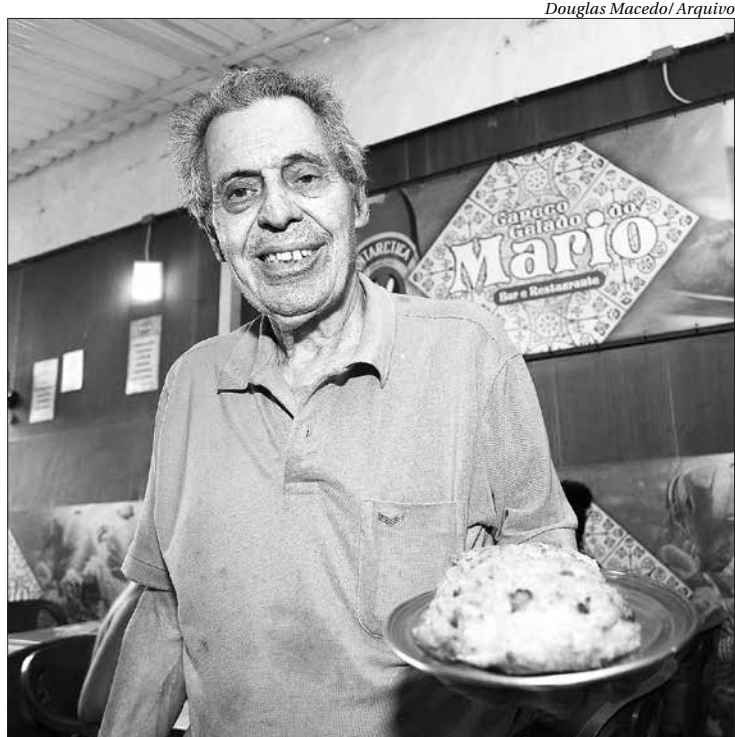
Ulisses Dávila

ulisses.davila@ofluminense.com.br

Apesar do cenário instável, especialistas apontam para um crescimento de cerca de 2,5% economia do país este ano. Uma melhora que se reflete principalmente nos setores considerados básicos, como alimentação. Com uma forte vocação para gastronomia, Niterói e região também representam a chance de encontrar um oportunidade para os que atuam ou desejam atuar no setor de alimentação. Mas assim como na maioria dos setores, a qualificação é um diferencial importante, muitas vezes indispensável.

A expectativa é que a economia brasileira deva crescer cerca de 2,5% este ano, segundo a Confederação Nacional da Indústria (CNI). O que tende a favorecer os pequenos negócios, já que a maioria deles está muito voltada para o mercado interno. De acordo com Juliana Marinonio, Coordenadora do Sebrae Leste Fluminense, as perspectivas são positivas, sobretudo, para as micro e pequena empresas do setor de serviços, construção e todas as atividades voltadas para as necessidades básicas, como comércio de alimentos e restaurantes.

“Só em 2019, segundo dados do Cadastro Geral de Empregados e Desempregados, o Caged, foram 24.311 empregos gerados em todo Brasil nas atividades dos restaurantes e outros estabelecimentos de serviços de alimentação e bebidas”, destaca Juliana.



Tradicional bolinho de bacalhau do Mário atrai moradores de outras cidades

Em todo Leste Fluminense do Estado, que abrange os municípios de Niterói, São Gonçalo, Itaboraí, Tanguá, Rio Bonito e Maricá, o número de restaurantes dentro da região chega a 2.988, mas quando se fala em outros negócios voltados ao segmento econômico de alimentação fora do lar, esse número chega a 10.783, segundo dados da Receita Federal.

Só em Niterói, especificamente, já são 1.157 restaurantes, 1.231 lanchonetes catalogados, e, nada menos que, 5.660 empreendimentos voltados para o consumo de alimentos fora do lar, cafeterias, bares, pizzarias, docerias, fast-food, e outros.

“Para se inserir nesse con-

texto, a qualificação, tanto na área de gestão quanto comportamental, atendimento ao cliente se torna imprescindível para o sucesso e a permanência das empresas, bem como temas de boas práticas e higiene. O Sebrae possui esses treinamentos, o edital para inscrições do projeto Sebrae na Mesa Sustentável será lançado no dia 10 de fevereiro. Esse Um programa de capacitações consiste em preparar o empreendedor aos desafios do modelo de negócio como marketing estratégico, redução de desperdício de alimentos, eficiência energética e hídrica, sessão de negócios com fornecedores, gestão de processos e hospitalidade à mesa, atendimento ao cliente com

Cidade oferece primeira graduação



Chef Alexandre Gazé Filho, coordenador do curso de Gastronomia em Niterói

para conseguir oferecer essa formação. A universidade já oferece, com muito sucesso, esse curso em Nova Friburgo. No final do ano passado, finalmente saiu o decreto

autorizando”, conta Alexandre Gazé Filho, coordenador do curso.

Em Niterói, a Ucam já possui um curso de um ano que voltado para o trabalho

excelência”, destaca Marinonio.

Destaques – O presidente da Neltur, Paulo Novaes, lembra que a cidade possui destaques nacionais e até internacionais na gastronomia, com restaurantes como Dona Henriqueta, Seu Antonio do Cafubá, Caneco Gelado do Mário, além dos points de frutos do mar, o histórico Mercado de Peixes São Pedro, a praia de Itaipu, a orla de Jurujuba e o mais recente point cultural e gastronômico, o Reserva Cultural.

“Niterói se consolidou pela sua boa gastronomia e cada vez mais a cidade é conhecida e recebe turistas pelos seus polos gastronômicos, que se soma ao polo cervejeiro artesanal. Há uma ação conjunta do Poder Público, do Turismo, da Cultura, no incentivo e divulgação desse nicho de mercado, que faz girar a economia da cidade e abre novas perspectivas de emprego, destaca o presidente da Neltur.

Mais incentivos - Nos últimos anos com incentivo e apoio do Governo Municipal foram criados vários polos gastronômicos, que viraram point dos jovens, das famílias niteroienses e dos turistas. ‘A Neltur tem dialogado com o setor e em ocasiões especiais tem proposto ações em conjunto. Para julho está previsto o Congresso Internacional de Arquitetos no Rio e Niterói está se preparando para receber esta demanda, quando será proposto ao setor gastronômico a criação de pratos especiais.

na cozinha. Mas, segundo Gazé, no curso de tecnólogo que começa a ser oferecido, além de preparar pratos, o aluno também aprende outras ferramentas profissionais necessárias para um profissional completo neste segmento, como a preparação de drinks, marketing, panificação, nutrição, gestão, entre outros.

‘Todos os semestres têm aulas práticas. O aluno aprende confeitaria e cozinha salgada no mesmo curso. Ou seja, um curso muito mais completo no que diz respeito a preparação para o mercado. É uma formação sobretudo para gestão e administração para os setores de gastronomia e turismo. Apesar do alto custo dos insumos que a gastronomia acarreta, conseguimos chegar a um valor razoável, mais barato que um curso de direito, por exemplo”, conclui o coordenador.■

Restauração na Casa de Cultura em Maricá entra na reta final

Um dos principais prédios históricos do município está sendo recuperado

Na reta final de sua restauração, a Casa de Cultura, um dos principais prédios históricos de Maricá – que ficou pronto em 1841 e já abrigou a Cadeia Pública, a Câmara Municipal e a Prefeitura – recebeu na última semana a visita do diretor do Instituto Estadual do Patrimônio Cultural (Inepac) Cláudio Prado de Mello. Acompanhado da secretária de Cultura do município, Andrea Cunha, ele se disse muito bem impressionado com o andamento dos trabalhos.

“O trabalho está sendo feito com muita dedicação e esmero.

É um grande prazer acompanhar um projeto que recompõe a atmosfera do passado de um edifício tão importante, num momento em que a sociedade se desprende de sua memória”, destacou Mello, que esteve ainda em outros sítios históricos maricaenses: a Fazenda do Bananal, em Ponta Negra, e as igrejas de São José de Imbassaí e de Nossa Senhora da Saúde, em Ubatiba.

O diretor também afirmou ter certeza de que após a reabertura, a Casa de Cultura será um grande chamariz para que mais pessoas visitem Maricá. O

Inepac também ajudará, segundo ele, na definição do uso público do espaço. “Eventos como oficinas de artes, por exemplo, não são muito recomendados, pelo risco de sujar ou danificar o patrimônio restaurado, até por sabermos como essa restauração é difícil e cara. O ideal é que seja priorizado o uso como museu, com abertura para eventos mais dinâmicos em parte do prédio, como no salão superior”, explicou.

De acordo com a secretária Andrea Cunha, a restauração do prédio está quase pronta – a intervenção mais importante a

ser realizada nos próximos dias é a instalação de um elevador para pessoas com deficiência, já autorizada pelo próprio Inepac, uma vez que o edifício é tombado como patrimônio histórico estadual.

“A previsão é de que a obra seja entregue em até dez dias”, afirmou Andrea, listando os principais usos pensados para o espaço: “Vai funcionar como museu histórico e usaremos para outros eventos o salão superior, que abrigou as sessões da antiga Câmara. Também teremos outra sala, para múltiplas ações culturais”.■

Envie e-mail com suas dúvidas, opiniões e sugestões para a coluna. Participe! seusdireitos@ofluminense.com.br