



INFORME ESPECIAL LA ALIMENTACIÓN EN LAS CÁRCELES BONAERENSES



comisión provincial por la memoria
Mecanismo local de prevención de la tortura

COMISIÓN PROVINCIAL POR LA MEMORIA

Adolfo Pérez Esquivel (presidente)

Dora Barrancos (presidenta)

Víctor De Gennaro (vicepresidente)

Ana Barletta (vicepresidenta)

Roberto Cipriano García (secretario)

Guillermo Torremare (pro-secretario)

Ernesto Alonso (tesorero)

Ana María Soffiantini (pro-tesorera)

Víctor Mendibil

Susana Méndez

Nora Cortiñas

Yamila Zavala Rodríguez

María Sonderéguer

Laura Ginsberg

Gonzalo Conte

Consultores académicos

Baltasar Garzón, Theo Van Boven, Antonio González Quintana,

Patricia Funes.

Mesa ejecutiva

Coordinador: **Roberto F. Cipriano García**

Integrantes: **Ernesto Alonso, Ana Barletta, Guillermo Torremare,**

Gonzalo Conte, Sandra Raggio, Valeria Corfiel.

Dirección general de áreas: **Sandra Raggio**

Dirección de administración: **Valeria Corfiel**



ÍNDICE

Introducción.....	9
1. Antecedentes institucionales.....	11
2. Metodología de relevamiento.....	14
3. Los sistemas de alimentación en el SPB.....	19
3.1. Sistema de provisión a granel.....	22
3.1.1. Tipos de mercadería.....	22
3.1.2. Menús, dietas y control de alimentos.....	24
3.1.3. Seguridad, higiene y preservación.....	26
3.2. Sistema de racionamiento asistido.....	28
3.2.1. Menús y dietas.....	32
3.2.2. Modalidad de entrega en los pabellones.....	33
3.2.3. Control de la mercadería.....	34
3.2.4. Seguridad, higiene y preservación.....	38
3.2.5. Condiciones de trabajo de las personas detenidas.....	41
3.3. Cook Master SRL en el Complejo Florencio Varela.....	43
4. La palabra de las personas detenidas.....	45
4.1. Cantidad.....	45
4.2. Calidad.....	46
4.3. Condiciones agravantes.....	53
4.4. Alimentación y salud.....	55
4.5. El rol de la familia.....	60
4.6. Estrategias.....	64
Conclusiones.....	66
Bibliografía.....	70
Anexo.....	71

INFORME ESPECIAL LA ALIMENTACIÓN EN LAS CÁRCELES BONAERENSES

ABRIL 2024

Introducción

Hablar de **derecho a la alimentación** refiere a la posibilidad de tener acceso sin restricciones a alimentos en cantidad suficiente, calidad adecuada y de acuerdo a la cultura y tradiciones de la población. Esto emana del derecho internacional y de las legislaciones nacionales, en tanto el Estado tiene la obligación de respetarlo, protegerlo, promoverlo y materializarlo. Esta obligación cobra mayor incidencia en el contexto carcelario, donde las personas dependen materialmente del Estado debido a la privación de su libertad ambulatoria. Las Reglas Mínimas de las Naciones Unidas para el Tratamiento de los Reclusos establecen el derecho a recibir de la administración del establecimiento penitenciario, a las horas acostumbradas, una alimentación de buena calidad, bien preparada y servida, cuyo valor nutritivo sea suficiente para el mantenimiento de su salud y de sus fuerzas (Regla 22). Por su parte, la ley 12.256 de ejecución penal de la provincia de Buenos Aires reconoce el derecho de las personas privadas de libertad a una alimentación suficiente y adecuada para el mantenimiento de su salud (art. 9 inc. 4).

La **falta y/o deficiente provisión de alimentos** en contexto de encierro puede constituirse como práctica de tortura y/o malos tratos, en tanto hecho social multidimensional¹. La falta y/o deficiente alimentación forma parte de las *violencias extensivas y generalizadas* (como las malas condiciones materiales, falta y/o deficiente asistencia a la salud, robo y daño de pertenencias, desvinculación familiar y social), que junto a las *violencias intensivas y focalizadas* (agresiones físicas, aislamiento, amenazas, requisas físicas vejatorias, traslados constantes) integran un programa de gobierno penitenciario. En otras palabras, la *producción de hambre* es parte de las estrategias de **gobierno de la población encarcelada**, y se inscribe también en la corrupción penitenciaria estructural, que impide o limita el acceso de las personas detenidas a la cantidad y calidad de alimentos que por las licitaciones públicas deben efectivamente entregarse.

El trabajo de monitoreo de la Comisión Provincial por la Memoria (CPM) —en tanto Mecanismo Local de Prevención de la Tortura de la provincia de Buenos Aires (MLPT)— indica que se trata de un problema significativo, en tanto objeto de conocimiento y objeto de intervención. Durante 2023 los equipos del MLPT² registraron **3.723 hechos vinculados a problemas alimentarios** en cárceles o alcaidías: 2.918 de “falta o deficiente alimentación”³ y 805 de “falta o deficiente dieta especial”⁴. Esto indica un promedio de 310 hechos registrados por mes.

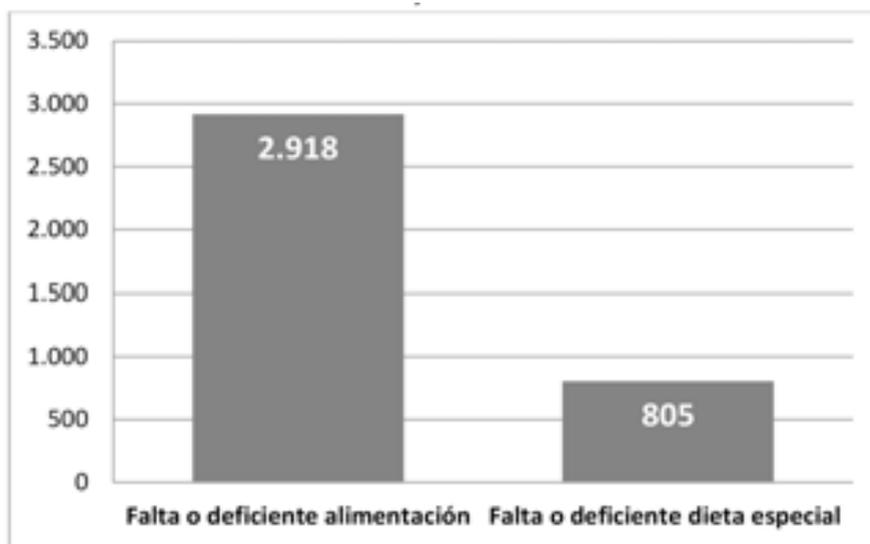
1 Reconocer a la tortura como un fenómeno multidimensional —es decir no limitada a las agresiones físicas, desde una concepción estrictamente jurídica— “permite identificar la articulación y múltiples combinatorias de los distintos tipos de torturas y malos tratos entre sí, a la vez que describir los varios actos de violencia estatal de que están compuestos, tal como suelen padecer las víctimas” (RNCT, 2020: 49-50).

2 Inspecciones en lugares de encierro del equipo central y las Delegaciones, Recepción de denuncias telefónicas del equipo central o del Programa Punto Denuncia Torturas, Casos abordados por los programas de Intervenciones complejas y colectivas y de Control de corrupción.

3 Se registra este hecho si la persona padece o ha padecido hambre, si no ingiere alimentos o ingiere de manera discontinua, si la institución no le provee comida, si la institución no le provee agua, si la comida provista por la institución es insuficiente o de mala calidad o si la comida provista por la institución le provocó dolencias de salud.

4 Se registra este hecho si la persona dice que tiene indicada dieta especial y no la recibe o la recibe de manera insuficiente/discontinua.

Gráfico 1. Hechos de “falta o deficiente alimentación” y de “falta o deficiente dieta especial” comunicados a la CPM, 2023



Fuente: Sistema de Atención a las Víctimas de Torturas, SAVIT-CPM.

Considerando que —más allá del relevamiento específico para este informe— durante ese período se hicieron 35.984 entrevistas a 12.960 personas detenidas en cárceles o alcaidías, surge que **en 10% de las entrevistas y 29% de las víctimas entrevistadas se registraron alguno de estos dos hechos o ambos.**

Estos hechos se producen en el marco de un sistema de contrataciones mixto: las que se ejecutan vía licitaciones públicas de materias primas crudas (tales como carne de res, pollo y/o cerdo, vegetales y verduras, lácteos) y que son distribuidas a las diferentes unidades para su cocción bajo exclusiva supervisión del SPB; y las contrataciones que se producen en el marco del convenio suscripto entre el Ministerio de Justicia y Derechos Humanos y el Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), utilizándose como método de adquisición la “solicitud de propuestas”, servicio que representa el 69% del total de los establecimientos penitenciarios de la provincia.

Este informe se propone analizar los distintos aspectos del problema para aportar a los poderes públicos un diagnóstico integral y actualizado en pos de favorecer la toma de decisiones que apunten a soluciones estructurales. Es un problema urgente que requiere respuestas integrales e inmediatas.

Sin embargo, no se trata de una problemática nueva. Hace más de 20 años que la CPM viene denunciando el hambre en las cárceles como una de las formas que asumen la tortura y los malos tratos penitenciarios sistemáticos. Por eso, en el capítulo 1 se sintetizan los principales aportes publicados en informes durante los últimos años.

Luego, en el capítulo 2 se explicitan los criterios metodológicos aplicados en los relevamientos de campo y en el análisis del material empírico. El capítulo 3 describe los dos sistemas de alimentación vigentes en las cárceles bonaerenses, considerando sus diferencias y sus problemas comunes. Por último, en el capítulo 4 se presentan las características de la comida recibida, las consecuencias para la salud y las estrategias desplegadas para apaciguar el hambre, a partir de la palabra de las personas detenidas que fueron consultadas sobre el funcionamiento del sistema de alimentación.

El trabajo de campo realizado para este informe se hizo en conjunto y en paralelo con un relevamiento del RNCT, cuyos resultados serán publicados en 2024. De manera complementaria con el presente informe, el objetivo de dicho relevamiento fue abordar otras dos dimensiones analíticas de la cuestión de la alimentación, para entender su impacto en términos de gobierno carcelario:

. **La discrecionalidad penitenciaria:** en torno a la lógica de premio-castigo el SPB produce deliberadamente hambre para ciertas personas y poblaciones. La gestión del acceso diferencial a la alimentación resulta un elemento central para generar sumisión y obediencia. Se indagarán las diferencias (ventajas, desventajas y motivos) en el acceso a alimentos según género, tipos de pabellones, tipos de unidades, circunstancias, roles dentro de la unidad, etc.

. **El alimento como recurso escaso:** la necesidad de conseguir alimentos genera prácticas de cooperación pero también enfrentamientos que se encuentran en la base del sistema de delegación del gobierno interno. Se indagarán la asistencia entre pares, la compra o trueque de alimentos, los alimentos como condición para el acceso o permanencia en lugares/regímenes, el rol del “limpieza” o “buzonero” en la administración de alimentos, los reclamos por la alimentación, etc.

En sus 13 años de relevamiento en cárceles bonaerenses, el RNCT ha registrado 4.404 hechos de *falta o deficiente alimentación*, definida como la “carencia o insuficiencia en la provisión estatal de alimentos (comida y bebida) en cantidad y/o calidad para garantizar la salud integral”.

1. Antecedentes institucionales

Desde la creación del Comité contra la tortura en el año 2002, la CPM monitorea las condiciones de detención en las cárceles bonaerenses. En ese marco se hace una evaluación permanente del servicio de alimentación, recurriendo a diversas fuentes y estrategias: observación del estado de los depósitos de alimentos e insumos, observación de las condiciones de seguridad e higiene de las cocinas, entrevistas a las personas encargadas de dichos espacios y entrevistas a las personas detenidas.

Los resultados de estos relevamientos se publican en los informes anuales institucionales⁵, en los informes anuales del Registro Nacional de Casos de Tortura (RNCT)⁶, y se han aportado a distintos órganos judiciales en el marco de presentaciones colectivas⁷.

Entre 2015 y 2023 los equipos de la CPM relevaron un total de 10.238 hechos vinculados a deficiencias en el servicio de alimentación, lo que equivale a 1.137 hechos por año. Cabe aclarar que la cantidad de hechos observados se vienen incrementando año a año al mejorarse la capacidad de *relevamiento* de los equipos de trabajo. Esto quiere decir que se desconoce la dimensión cuantitativa del problema de la alimentación debido a un sub-registro explicado por la diferencia entre el volumen de la población carcelaria y la capacidad de intervención de los equipos del MLPT, entre otras razones. A esto se agrega la naturalización de esta situación por parte de las personas detenidas y que en las entrevistas muchas veces se priorizan otras peticiones sentidas como más urgentes (cuestiones graves y permanentes de salud no asistidas, necesidad de acercamiento a la familia, condiciones de detención muy precarias, regímenes de aislamiento extremo, etc.). Sin embargo, los años acumulados de monitoreo permiten sostener que el hambre es un hecho que perdura a través del tiempo y está expandido en todo el sistema carcelario.

En el *Informe anual 2019*⁸ se planteó que la sobrepoblación creciente generaba hacinamiento y vulneración de derechos básicos, como la alimentación. En las entrevistas realizadas durante el año 2018 se puso de manifiesto que la cantidad de comida era insuficiente y de mala calidad. Las personas detenidas debían recurrir a estrategias de supervivencia para garantizar el alimento solicitando insumos a las familias o a personas detenidas en otros pabellones y reutilizando algunos de los alimentos provistos por el SPB. Se afirmó también que esto influía en las personas con problemas de salud —por falta de acceso a dietas especiales— o bien generaba nuevos problemas de salud: dolencias físicas, gastritis, alergias, acidez, pérdida de peso, náuseas, vómitos, diarrea, entre otros.

En el *Informe anual 2020* se realizó un exhaustivo análisis de la situación alimentaria durante 2019. Ese año, previo a las elecciones primarias, abiertas, simultáneas y obligatorias (PASO), el Estado provincial interrumpió el pago a las empresas proveedoras de alimentos, lo que impactó significativamente en su calidad y cantidad. En ese contexto, en las inspecciones realizadas comenzó a observarse una situación generalizada de hambre y desabastecimiento en los depósitos (de carne vacuna, pollo, harina de trigo, productos lácteos y escasa cantidad de verduras, frutas y alimentos secos), cuestión que fue denunciada ante el Ministerio de Justicia provincial y a su vez judicializada⁹.

Por otra parte, se registraron irregularidades en torno a personas que trabajaban en las cocinas: no estaban registradas formalmente, lo que afectaba a la percepción del peculio y en la evaluación para el otorgamiento de derechos procesales; no recibían formación en relación a la manipulación de los alimentos ni les brindaban elementos de seguridad e higiene para llevar adelante la tarea; además, se constató la falta de pesaje y control sobre la distribución de los alimentos.

5 Informes CPM disponibles en <https://www.comisionporlamemoria.org/project/informes-anuales/>

6 El Registro Nacional de Casos de Tortura fue creado en 2010 por la CPM, la Procuración Penitenciaria de la Nación y el Grupo de Estudios sobre Sistema Penal y Derechos Humanos del Instituto de Investigaciones Gino Germani (UBA). Se dedica a relevar casos de tortura penitenciaria en cárceles bonaerenses y federales, y tortura policial en la provincia de Buenos Aires y la Ciudad de Buenos Aires. Informes RNCT disponibles en <https://www.comisionporlamemoria.org/project/informe-rnct/>

7 Solo en 2023 se interpusieron 18 habeas corpus colectivos por cuestiones vinculadas a la alimentación: viandas en malas condiciones, entrega con demoras, comida fría, comida cocida mezclada con comida cruda, comida en mal estado, comida escasa, dieta especial uniforme sin distinción de las patologías, entrega de la cena a las 15:00 sin posibilidad de conservar los alimentos, falta de lácteos para los niños.

8 Por una cuestión de espacio, en este apartado se sintetiza lo publicado en materia de alimentación en los informes anuales desde el año 2019, sin embargo hay análisis y referencias al tema en todos los anteriores.

9 Ver el capítulo 5 “El hambre es tortura” en la sección Políticas penitenciarias (CPM, 2020: 219-224). Disponible en <https://www.comisionporlamemoria.org/informeannual2020/politicas-penitenciarias/>

En diciembre de 2019 se produjo una masiva huelga de hambre¹⁰ en cárceles de la provincia de Buenos Aires, en reclamo por las condiciones de vida en general y en particular por la escasez de alimentos. Participaron alrededor de 7.300 personas en 31 cárceles y alcaidías, lo que significó que la medida fue sostenida por al menos el 16% de la población carcelaria y se expandió por casi la mitad de los establecimientos penitenciarios, en algunos con adhesión total. Solicitaban la constitución de una mesa de diálogo que involucrara a los tres poderes del Estado, organizaciones no gubernamentales, actores interesados en la materia, referentes de los centros universitarios y otras personas privadas de la libertad de los diferentes complejos, como un espacio en donde se pudiera arribar a soluciones concretas.

La medida, iniciada el 5 de diciembre y finalizada entre el 12 y el 18, dejó en evidencia cómo la alimentación de las personas presas el sistema penitenciario depende en gran medida de la comunidad en general y principalmente de familiares de detenidos/as. En este contexto se dispuso e incentivó a que las familias depositen alimentos, ampliando los días y horarios para tal fin, porque los depósitos y cocinas de la gran mayoría de las unidades estaban vacíos y/o con importantes faltantes.

Durante la gestión de María Eugenia Vidal el aumento de la población carcelaria se dio en paralelo con un marcado deterioro del sistema de alimentación, que incluyó el casi total desabastecimiento e implicó un mayor padecimiento de hambre y una transferencia de los costos hacia las familias de las personas detenidas. En las inspecciones realizadas entonces se observó que los depósitos estaban vacíos o con alimentos en estado de descomposición, y en las entrevistas las personas detenidas expresaron estar pasando hambre. Hacia fines de 2019, tras la asunción de la nueva gestión de gobierno provincial, se restableció el suministro de alimentos a las unidades penitenciarias y se creó una mesa de diálogo con el objetivo de abordar la crisis carcelaria.

En el *Informe anual 2021* se reiteró la centralidad de las familias en el sostenimiento material de la vida de las personas privadas de libertad ante el incumplimiento del Estado de sus obligaciones básicas: entrega de elementos de higiene, limpieza y alimentación. En el contexto de la pandemia de Covid-19, se volvió relevante analizar la cuestión alimentaria a partir del concepto de “determinantes sociales”, es decir, aquellos aspectos referidos a la calidad de vida (entre ellos la alimentación) que tienen un impacto en la salud de las poblaciones. En el encierro estos determinantes cobran una importancia significativa, ya que se ha demostrado que las condiciones de detención propician o agravan enfermedades, llegando incluso a la muerte. En este sentido, concretamente, se advirtió que el abastecimiento insuficiente de alimentos, el bajo nivel nutricional de las dietas y la falta de agua potable en algunos lugares condicionaban la generación de defensas necesarias para eludir o enfrentar la nueva enfermedad.

En el *Informe anual 2022* se incorporó al análisis el eje de “corrupción” en relación a los alimentos, a partir del ingreso de denuncias de robo de alimentos por parte de agentes penitenciarios, y de la tramitación de una causa judicial radicada ante la Unidad Fiscal de Investigación y Juicio (UFIJ) 9 de Baradero. Esta investigación¹¹ se inició con una denuncia penal de la Auditoría de Asuntos Internos del Ministerio de Justicia por irregularidades en la administración de los alimentos y un conjunto de prácticas ilícitas realizadas por el personal penitenciario de la Unidad Penal 11 de Baradero, caratuladas como “abuso de autoridad”. En efecto, luego de constituirse en la Unidad, la Auditoría pudo constatar que existían irregularidades en los registros de los alimentos que ingresaban, así como en su provisión a los detenidos. También contó con

¹⁰ Ver el capítulo 6 “La huelga de hambre” en la sección Políticas penitenciarias (CPM, 2020: 225-237). Disponible en <https://www.comisionporlamemoria.org/informeannual2020/politicas-penitenciarias/>

¹¹ La investigación tramita en la IPP 16-02-1918-21.

el relato de varios detenidos que señalaron que les exigían dinero para determinados alimentos, como la carne, que los fines de semana no les proveían comida y que la Unidad decía brindar un servicio de catering y comida elaborada cuando en realidad les entregaban escasa materia prima para que se cocinaran.

A partir del relevamiento realizado durante la inspección realizada por la CPM se constataron estos hechos: por un lado, la precariedad de los registros de los alimentos que ingresaban al penal, muchos escritos a mano y sin los remitos correspondientes; por otro, el sector de cocina era sumamente reducido para la totalidad de los detenidos y se encontraba en mal estado; por último, una serie de testimonios ratificaron las deficiencias en el sistema alimentario, el cobro por determinados alimentos y el hambre que pasaban durante los fines de semana.

En el próximo capítulo se explicitan los criterios metodológicos usados para llevar a cabo los relevamientos durante el primer semestre de 2023, tanto en lo que se refiere a las cocinas y depósitos como al testimonio de las personas detenidas.

2. Metodología de relevamiento

Para este informe, en primera instancia, se llevó a cabo un **análisis documental** recurriendo a fuentes públicas como el Boletín Oficial, el sistema de compras de la provincia de Buenos Aires PBAC¹², que permite la búsqueda avanzada de los procesos de compras y contrataciones, entre otras. Se revisaron los siguientes documentos:

- Documento de Proyecto del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) ARG21/002: *Transformación del Servicio Penitenciario de la Provincia de Buenos Aires*.
- Pliego de bases y condiciones para la solicitud de propuestas 01/2021 (PNUD).
- Solicitud de propuestas 02/2021 (PNUD).
- Legislación: ley 18.284/69 (Código Alimentario Argentino), ley 11.046/91, ley 12.256/98, ley 13.981/09, decreto 4.238/68, decreto 523/18, decreto 1153/20, decreto 383/21.
- Licitaciones públicas en el marco de la ley 13.981.

12 A partir del año 2022 se creó el Organismo Provincial de Contrataciones (OPC) mediante decreto provincial N° 1314/2022. Tiene como sus funciones centrales asistir al Poder Ejecutivo en todo lo atinente a las Contrataciones. Establece que "a los efectos de potenciar el rol de control que ejerce la Contaduría General de la Provincia, resulta conveniente crear un órgano en el ámbito de la administración centralizada que cuente con especificidad técnica y exclusividad en la materia y atribuirle el carácter de Autoridad de Aplicación del Subsistema de Contrataciones". Recuperado de <http://www.saij.gob.ar/1314-local-buenos-aires-creacion-organismo-provincial-contrataciones-aprobacion-su-estructura-organico-funcional-b20220001314-2022-09-22/123456789-0abc-413-1000-2202bvorpced?&o=21&f=Total%7CFecha%7CEstado%20de%20Vigencia%5B5%2C1%5D%7CTema/Derecho%20administrativo/Administraci%F3n%20P%FAblica/administraci%F3n%20centralizada%7COrganismo%5B5%2C1%5D%7CAutor%5B5%2C1%5D%7CJuridicci%F3n%5B5%2C1%5D%7CTribunal%5B5%2C1%5D%7CPublicaci%F3n%5B5%2C1%5D%7CColecci%F3n%20tem%E1tica%5B5%2C1%5D%7CTipo%20de%20Documento&t=3644>

Asimismo, se cursaron entre los años 2022 y 2023 varias solicitudes de informes y comunicaciones oficiales tanto a la Subsecretaría Técnica, Administrativa y Legal del Ministerio de Justicia y Derechos Humanos de la provincia de Buenos Aires y a sus responsables, como también al Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD). **A la fecha no hemos recibido respuesta ni logrado entablar contacto con dichas áreas**, que *a priori* fueran definidas como las responsables de impulsar, coordinar y controlar la contratación vigente.

La Ley 26.827 establece las funciones de los Mecanismos Locales de Prevención de la Tortura (MLPT), entre ellas “acceder a información o documentación referida a los centros públicos y/o privados en los que se encuentren personas privadas de libertad, así como a archivos y/o expedientes administrativos y/o judiciales donde conste información sobre personas privadas de libertad y/o sobre sus condiciones de detención y/o sobre el funcionamiento de los lugares de encierro” (art. 36); y obliga a los organismos pertenecientes a los tres poderes del Estado que tengan vinculación con los lugares de encierro, a proveer a los MLPT “toda información relativa a la situación de las personas privadas de libertad en el marco de los objetivos del Protocolo Facultativo de la Convención contra la Tortura y Otros Tratos o Penas Crueles, Inhumanos o Degradantes” y de dicha ley (art. 42).

Por otro lado, la ley 12.475 y su decreto reglamentario 2.549 regulan el derecho al acceso a la información pública en todo el ámbito de la administración provincial. La ley “reconoce a toda persona física o jurídica que tenga interés legítimo, el derecho de acceso a los documentos administrativos” (art. 1).

Incumpliendo toda esta normativa, el Ministerio de Justicia y Derechos Humanos provincial impidió el acceso a la documentación específica necesaria para profundizar el análisis sobre el sistema de alimentación.

Además del análisis documental, se realizaron dos **relevamientos de campo**. En primer lugar, entre marzo y agosto de 2023 se registraron observaciones y testimonios en los sectores de cocina y depósito en distintos establecimientos penitenciarios, mediante una planilla diseñada a tal efecto¹³.

Las entrevistas se realizaron al personal responsable de dichos espacios, tanto del SPB como de la empresa prestataria (si correspondía), y versaron sobre el tipo de sistema de alimentación vigente, la frecuencia de entrega y el control de la mercadería, las horas de trabajo de las personas detenidas, la capacitación en manipulación de alimentos, condiciones de seguridad e higiene, ropa de trabajo, entre otros ítems. Por su parte, se observó el estado de los artefactos (heladeras, cocinas, balanzas, extractores, cortinas sanitarias, mosquiteros, cámaras, etc.) y la documentación disponible (certificados de habilitación, certificados de desinfección, remitos, menús, libro de órdenes, etc.).

La planilla se aplicó en 53¹⁴ de los 70 establecimientos penitenciarios, los cuales, durante el período del relevamiento, alojaban al 87% de la población carcelaria¹⁵, es decir que se relevó información acerca de los servicios de alimentación que afectan a la gran mayoría de las personas detenidas, tal como muestra el siguiente gráfico.

13 Relevamiento a cargo del Programa *Inspecciones en lugares de encierro*, las seis *Delegaciones* (Mar del Plata, Sur, Centro, Conurbano, Junín y San Nicolás) y el Programa Control de corrupción.

14 47 cárceles y 6 alcaldías.

15 Se toma como referencia la población detenida al 31 de mayo de 2023, fecha que corresponde a la mitad del período de relevamiento.

Gráfico 2. Población detenida en establecimientos penitenciarios relevados y no relevados, SPB, marzo-agosto 2023



Fuente: elaboración propia.

En el ámbito penitenciario conviven dos tipos de sistemas de provisión de alimentos: “racionamiento asistido” y “provisión a granel”.¹⁶ De los 51 establecimientos que cuentan con el sistema de racionamiento asistido, para este informe se relevaron 38, los cuales alojaban al 93% de toda la población detenida bajo ese sistema de alimentación. Mientras que de los 19 establecimientos que cuentan con el sistema a granel, se relevaron 15, los cuales alojaban al 74% de toda la población detenida bajo ese sistema. Es decir que tanto en términos de establecimientos como de población afectada, para ambos sistemas se alcanzó un alto nivel de registro.

Tabla 1. Establecimientos relevados y no relevados, según tipo de sistema de alimentación, SPB, marzo-agosto 2023.

	Racionamiento asistido	Provisión a granel	Total
Relevados	38	15	53
No relevados	13	4	17
Total	51	19	70

Fuente: elaboración propia.

En segundo lugar, entre abril y junio de 2023 se realizaron 455 entrevistas a personas detenidas en el marco de las inspecciones regulares del MLPT, focalizando en la cuestión de la alimentación a través de una serie de preguntas específicas y abiertas¹⁷.

¹⁶ Los sistemas se describen en el capítulo 3.

¹⁷ Relevamiento a cargo del Programa *Inspecciones en lugares de encierro* y las seis delegaciones (Mar del Plata, Sur, Centro, Conurbano, Junín y San Nicolás).

Como se ve en la siguiente tabla, se entrevistaron personas en 33 de los 70 establecimientos penitenciarios, por lo que están representados casi todos los complejos del SPB.¹⁸ Iniciadas en abril, las entrevistas se discontinuaron en junio utilizando el *criterio de saturación teórica*, es decir cuando la información obtenida dejó de aportar elementos nuevos al conocimiento de las dimensiones de análisis.

Tabla 2. Entrevistas a personas detenidas en el SPB, según establecimiento, abril-junio 2023

Establecimiento	Entrevistas
Up 2 - Sierra Chica	41
Up 37 – Barker	39
Up 28 - Magdalena	37
Up 52 – Azul	33
AP 44 – Batán	28
Up 4 - Bahía Blanca	28
Up 9 - La Plata	28
Up 3 - San Nicolás	24
Up 13 – Junín	23
Up 5 – Mercedes	23
AP 49 – Junín	19
Up 24 - Florencio Varela	15
Up 39 - Ituzaingó	15
Up 42 - Florencio Varela	15
Up 19 - Saavedra	10
Up 7 – Azul	10
Up 33 - Los Hornos	8
Up 50 – Batán	8
Up 54 - Florencio Varela	8
Up 38 - Sierra Chica	6
Up 41 – Campana	5
Up 48 - San Martín	5
Up 47 - San Martín	4
Up 57 – Campana	4
Up 6 – Dolores	4
Up 15 – Batán	3
Up 46 - San Martín	3
Up 23 - Florencio Varela	2
Up 43 - González Catán	2
Up 58 - Lomas de Zamora	2
Up 1 - Lisandro Olmos	1
Up 40 - Lomas de Zamora	1
Up 8 - Los Hornos	1
Total	455

Fuente: elaboración propia.

18 No se realizaron entrevistas específicas en las 13 alcaldías departamentales.

Cabe aclarar que se hicieron entrevistas a 252 personas afectadas al viejo sistema de alimentación (“a granel”) y a 203 personas afectadas al nuevo. Seguidamente se analizaron las entrevistas a través de las siguientes dimensiones¹⁹.

- **Cantidad:** se indagó sobre las características de las porciones de comida (suficiente/insuficiente) y la frecuencia diaria (cantidad de porciones diarias).
- **Calidad:** se indagó sobre el estado y las características de la comida que reciben (olor, sabor, color), así como el estado de la cocción.
- **Relación con la salud:** efectos nocivos asociados a la ingesta o la falta de comida (dolencias, problemas de salud, pérdida de peso, entre otros). También se sistematizó la información sobre falta o insuficiente dieta especial²⁰ (si es o no provista, si es pertinente/adecuada, suficiente).
- **Rol de la familia:** información sobre la importancia en la provisión de alimentos, obstáculos o dificultades institucionales, efectos de la desvinculación familiar.
- **Relación con otros tipos de tortura:** condiciones materiales (si cuenta con utensilios para cocinar/calentar y para comer, así como para la conservación de alimentos); aislamiento (similitudes, diferencias y cambios en relación con los lugares de alojamiento en aislamiento).
- **Estrategias:** las personas detenidas ensayan distintas alternativas para evitar el hambre y mejorar su alimentación.

En las 455 entrevistas se identificaron 1.593 menciones o referencias a estas dimensiones, representando un promedio de 3,5 dimensiones/subdimensiones por entrevista. Esto indica, en primer lugar, que los distintos problemas vinculados a la alimentación ocurren de manera combinada.

Por otro lado, como muestra la siguiente tabla, la mayoría de las dimensiones surgieron en 1 de cada 4, o en 1 de cada 3 entrevistas, lo cual da cuenta de que los problemas no son aislados sino sistemáticos. Por ejemplo, la dimensión “frecuencia diaria” (indicador de cantidad) y la dimensión “cocción” (indicador de calidad) se registraron, respectivamente, en el 38% y el 37% de las entrevistas.

¹⁹ Análisis a cargo del programa Producción y análisis de información.

²⁰ Con “dieta especial” nos referimos a la situación en que la persona padece algún problema de salud y requiere, según prescripción médica o según ella misma, alguna especificidad en su alimentación, como por ejemplo mayor proporción de verduras frescas, ausencia de sal, carne magra, etc.

Tabla 3. Dimensiones analíticas y porcentaje de menciones sobre el total de entrevistas a personas detenidas en el SPB, 2023

Frecuencia diaria	38%
Cocción	37%
Estrategias	32%
Condiciones materiales	30%
Porción	26%
Provisión familiar	26%
Mal estado	25%
Características de la comida	23%
Efectos sobre la salud	15%
Aislamiento	14%
Falta o insuficiente dieta especial	11%

Fuente: elaboración propia.

En los próximos capítulos se presenta el análisis de lo relevado. El primer relevamiento —planilla aplicada en cocinas y depósitos— permitió describir los dos sistemas de alimentación vigentes en el SPB, sus principales características, diferencias y similitudes, los menús y las dietas especiales, el control de alimentos, la seguridad e higiene, las condiciones de trabajo y las condiciones edilicias. El segundo —entrevistas a personas detenidas— hizo posible un análisis cualitativo de cada una de las dimensiones identificadas y de las relaciones entre ellas, destacando los problemas de cantidad y calidad, el rol de la familia, la relación entre alimentación y salud, y las estrategias para sobrevivir al hambre.

3. Los sistemas de alimentación en el SPB

El servicio de alimentación en las unidades penitenciarias fue abastecido por diferentes empresas proveedoras. El modo de provisión ha ido variando en el tiempo y según la zona: actualmente en la mayoría de las unidades (51) funciona un sistema de “racionamiento asistido”²¹ —también denominado “catering”— que reemplazó al histórico sistema de “provisión a granel”; mientras que en una porción menor de cárceles (19) se mantiene el viejo sistema, como refleja el Gráfico 3.

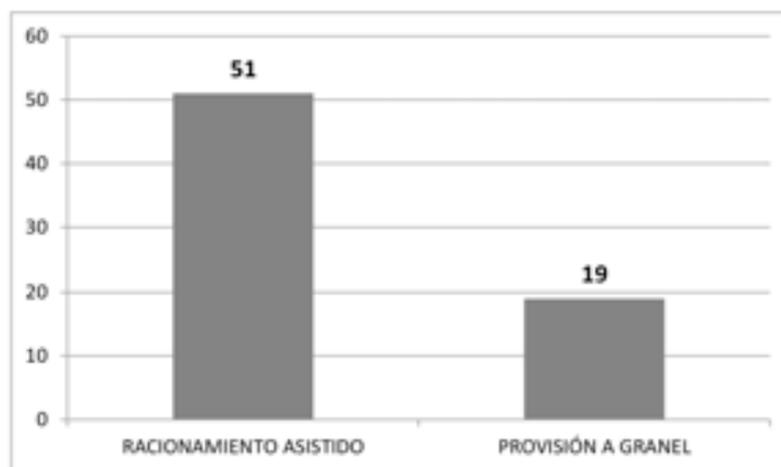
21 El sistema de racionamiento asistido consiste en la organización de todo el proceso por parte de una empresa dentro de cada unidad: recibe las materias primas, gestiona la cocina, organiza el trabajo de sus empleados y de las personas privadas de libertad que allí trabajan —siendo estas, la mayor proporción de mano de obra utilizada—, elabora los alimentos y los separa en viandas individuales que luego son distribuidas en las celdas, a razón de una vianda por persona. Esta forma de garantizar el servicio de alimentación fue inaugurada durante la segunda gestión del gobernador Daniel Scioli (2011-2015), y se fue expandiendo paulatinamente. Dicha modalidad de gestión del servicio de alimentación se inscribe en el Programa “Más trabajo menos reincidencia”, que tiene por objetivo la reinserción socio-laboral de las personas privadas de libertad. Si bien se presentó como una mejora de la alimentación, con el paso del tiempo reprodujo viejos problemas y generó nuevos, como se evidencia en el presente informe.

Cabe destacar que este sistema presenta una diferencia particular en las alcaldías departamentales. En ellas el sistema de organización de materias primas, logística, gestión de las cocinas y la totalidad de la mano de obra —entre otros aspectos del servicio— dependen exclusivamente del personal contratado por la empresa prestataria y no se contrata mano de obra de personas privadas de libertad.

Considerando el tipo de establecimiento, se observa que todas las alcaldías departamentales (13) tienen el sistema de racionamiento asistido, mientras que las cárceles y alcaldías penitenciarias se dividen entre éste (38) y el sistema histórico (19). Que los establecimientos más recientemente inaugurados²² empiecen a funcionar directamente con el sistema de racionamiento, plantea una tendencia a la paulatina extinción de la provisión a granel.

Considerando la ubicación geográfica, se observa que el sistema más reciente se concentra en unidades y alcaldías del Área Metropolitana de Buenos Aires (AMBA) y el sistema histórico en unidades alejadas de los grandes centros urbanos: Sierra Chica (2, 27, 38), Bahía Blanca (4, 19), Azul (7, 52), Junín (13, 16, 49), Batán (15, 44, 50), Alvear (14, 30), Dolores (6), Urdampilleta (17), Trenque Lauquen (20) y Barker (37).

Gráfico 3. Establecimientos del SPB según sistema de alimentación, 2023

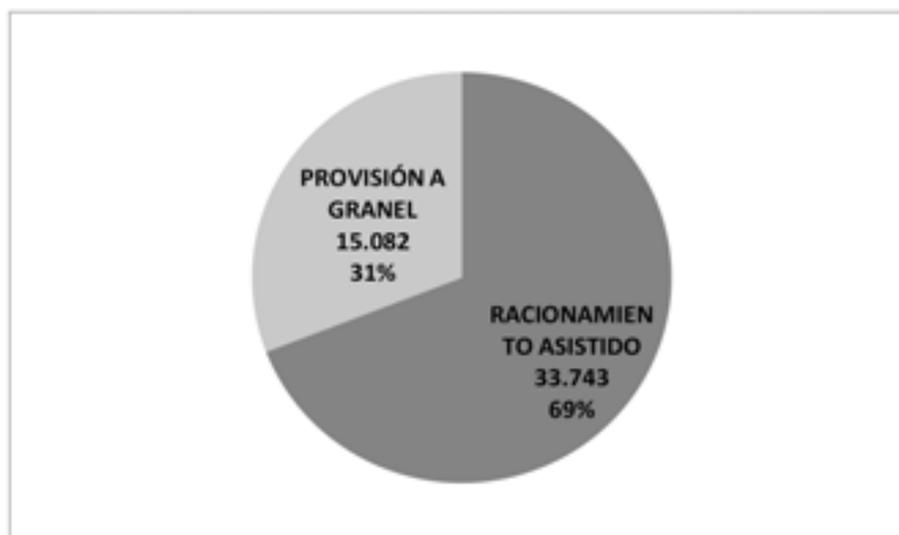


Fuente: elaboración propia.

Medido ya no en términos de establecimientos sino de la población que alojan, surge que dos tercios de las personas (69%) están afectadas al racionamiento asistido y un tercio a la provisión a granel (31%). Esto implica reconocer el crecimiento del sistema de “racionamiento asistido” pero también que el sistema de “provisión a granel” continúa teniendo incidencia en la alimentación de las personas privadas de libertad.

²² Entre 2019 y septiembre de 2023 se habilitaron las unidades 57 Campana y 58 Lomas de Zamora, y las alcaldías departamentales de Campana, Florencio Varela, Almirante Brown, Berazategui, Lomas de Zamora II y Melchor Romero.

Gráfico 4. Población detenida en el SPB según sistema de alimentación, 2023



Fuente: elaboración propia. **Nota:** se toma como referencia la población detenida al 31/05/2023.

El *sistema de provisión a granel* consiste en el suministro de materias primas (carne, frutas y verduras, etc.) por parte de empresas a cada unidad. Luego los alimentos se elaboran en las cocinas de las unidades por las personas detenidas bajo supervisión de personal penitenciario. Finalmente son distribuidos en los pabellones mediante ollas o bandejas, y entregados a las personas en sus platos o recipientes, en caso de tenerlos. Este reparto suele estar a cargo de los/as referentes de cada pabellón. El producto de esta modalidad es llamado “rancho” por las personas detenidas, denominación vinculada al carácter grupal de la comida, tanto en el sentido de que es para muchos (ya que se cocina y reparte en grandes ollas) como porque una vez entregada se le agregan colectivamente nuevos ingredientes para mejorarla y ampliarla.

El *sistema de racionamiento asistido o de catering* consiste en la organización de todo el proceso por una empresa dentro de cada unidad: recibe las materias primas, gestiona la cocina, ordena el trabajo de sus empleados (entre los que puede haber presos/as), elabora los alimentos y los separa en viandas individuales que luego son distribuidas en las celdas, a razón de una vianda por persona. Esta forma de garantizar el servicio de alimentación fue inaugurada durante la segunda gestión del gobernador Daniel Scioli (2011-2015) y se fue expandiendo paulatinamente. Si bien se presentó como una mejora de la alimentación, con el paso del tiempo reprodujo viejos problemas y generó nuevos, como se evidencia en el presente informe.

Ninguno de los sistemas garantiza un acceso pleno a la alimentación. Periódicamente se reciben denuncias respecto a la escasez de las raciones, el mal estado de los alimentos, la falta de dietas especiales. En este relevamiento se verificaron además malas condiciones de higiene en depósitos y cocinas, falta de elementos de seguridad para quienes elaboran los alimentos, así como irregularidades en materia de habilitaciones y controles. A continuación se presentan los resultados de lo relevado para cada uno de los sistemas.

3.1. Sistema de provisión a granel

Este sistema persiste, aunque en menor cantidad, en las cárceles alejadas del AMBA. Como se dijo antes, actualmente alcanza a 27% de los establecimientos y a 31% de la población detenida. Las empresas que proveen alimentos al SPB se enrolan bajo licitaciones públicas, que se encuentran en el marco de la ley provincial 13.891 que regula en materia de contrataciones, las cuales son llevadas adelante por la Dirección de Unidad Penitenciaria del Ministerio de Justicia.

Las principales empresas adjudicadas para el suministro de alimentos primordiales son: Dasem SA (vegetales), Alimentos Fransro SRL (carne avícola), OLAZUL SA (carne vacuna) y San Labrador SRL (frutas). A continuación se enumeran las contrataciones vigentes y sus principales especificaciones técnicas, para luego exponer el análisis del relevamiento realizado en las unidades penales que cuentan con este sistema.

3.1.1. Tipos de mercadería

Con respecto a las frutas y vegetales, se verificó la existencia de dos licitaciones públicas con órdenes de compra vigentes, encargadas de proveer a 19 establecimientos penitenciarios²³. La provisión de vegetales de clase A, B y C²⁴ está a cargo de la empresa Dasem SA, según la orden de compra 154-0527-OC23, la cual es una ampliación en un 100% de la original, perfeccionada en el marco de la licitación pública 154-0255-LPU21. Dicha ampliación tiene un plazo de vigencia de 365 días corridos a partir del perfeccionamiento del documento contractual, siendo la fecha de finalización el 26 de marzo de 2024 y el monto total de \$229.436.400.

La segunda licitación pública, tramitada por el proceso 154-0329-LPU22, tuvo como adjudicataria a la empresa San Labrador SRL, para lo cual se emitió la orden de compra 154-0593-OC23 con vencimiento en septiembre del 2024, por un monto de \$220.052.000. Esta contratación tiene por objeto la provisión de frutas del tipo A (manzana, naranja, limón y mandarina) y B (banana).

La empresa Alimentos Fransro SRL es la encargada del abastecimiento de carne avícola grado A (pollo) conforme a la licitación pública 154-0368-LPU22. Fue adjudicada por la suma de \$378.375.000 y por un plazo de 541 días desde el perfeccionamiento de la orden de compra 154-0505-OC23, siendo la fecha de finalización el 17 de septiembre de 2024.

Según lo dispuesto en el pliego de bases y condiciones particulares de la contratación, el servicio se debe brindar en 15 unidades penitenciarias²⁵. Y según lo estipulado en las especificaciones técnicas y particulares:

23 Las UP 2 Sierra Chica, 4 Bahía Blanca, 6 Dolores, 7 Azul, 13 Junín, 14 General Alvear, 15 Mar del Plata, 16 Junín, 17 Urdampilleta, 19 Saavedra, 20 Trenque Lauquen, 27 Sierra Chica, 30 General Alvear, 37 Barker, 38 Sierra Chica, 50 Mar del Plata, 52 Azul y las alcaldías penitenciarias 44 Batán y 49 Junín.

24 Los vegetales de clase A y B son: lechuga, acelga, espinaca, repollo, tomate, zanahoria, zapallito, cebolla, ají morrón y zapallo. Los vegetales de clase C son: papa, batata y choclo.

25 UP 2, 27 y 38 Sierra Chica, 4 Bahía Blanca, 6 Dolores, 7 y 52 Azul, 13, 16 y 49 Junín, 15, 44 y 50 Batán, 17 Urdampilleta y 19 Saavedra.

“La mercadería a proveer deberá ajustarse a lo determinado en las Reglamentaciones de orden sanitario y comercial vigentes a saber: Reglamento de Inspección de Productos de Origen Animal aprobado por el Decreto Nro. 4238/68, Código Alimentario Argentino y Disposiciones Complementarias y Supletorias de ambos”²⁶.

La empresa OLAZUL SA es la proveedora de carne vacuna conforme a la licitación pública 154-0210-LPU22, y tiene como destino los mismos 15 establecimientos indicados para la carne avícola. El presupuesto total asciende a \$1.759.740.000 y tiene una vigencia de 545 días a partir del perfeccionamiento de la orden de compra 154-1831-OC23, cuyo vencimiento opera en febrero de 2025.

Según las especificaciones técnicas de la mencionada licitación, “la mercadería responderá a las características de carne de vaca “VA” tipo “C”, donde podrá también ser tipo “A” o “B” grado de gordura 1 o 2, o superior calidad (Novillos, Novillitos, Vaquillonas y Terneros)”. Además, dispone que “la presentación será en media res, con medio cogote (hasta cuarta vértebra cervical), sin ubre, rabo ni grasa riñonada tampoco vísceras o restos de estas o de grandes vasos, ni colgajos”²⁷.

Han coexistido otras contrataciones enmarcadas en la ley 13.891, como por ejemplo la adquisición de queso cremoso (Grupo Divario SRL), de huevo de gallina en polvo, de adobo para pizza y levadura, de carne de pescado al natural, de arroz y arvejas, entre otras. Sin embargo, muchas no se encuentran vigentes a la fecha de publicación de este informe.

El siguiente cuadro muestra el monto de los contratos referidos anteriormente, vigentes en el período 2022-2023. Incluye las contrataciones que se encuentran en el marco de una licitación, así como aquellos pagos realizados bajo la modalidad de “legítimo abono”, tal es el caso de Olazul SA.²⁸

Tabla 4. Empresas adjudicatarias bajo el sistema de provisión a granel, según servicio, forma de contratación y monto en pesos, 2023

Empresa	Servicio	Licitación / acto administrativo	Monto (\$)
Olazul	Carne de res	154-0210-LPU22	1.759.740.000
DASEM	Frutas y vegetales	154-0255-LPU21	507.902.157
San Labrador SRL	Frutas tipo A y B	154-0329-LPU22	413.979.600
Fransro SRL	Carne de ave	154-0368-LPU22	378.375.000
Olazul	Carne de res	Legítimo abono ²⁹	319.869.322
Total			3.379.866.079

Fuente: elaboración propia y PBAC.

Como podemos observar, unas pocas empresas proveedoras controlan la totalidad del servicio de provisión de las principales materias primas alimenticias en las unidades penitenciarias denominadas “del campo”. Cabe destacar que la CPM ha denunciado sistemáticamente, desde sus primeros informes

26 Anexo de Especificaciones Técnicas, pág. 1. EX-2022-19417775-GDEBA-DGYCMJYDHGP - Licitación Pública Nº 20/2022.

27 Anexo de Especificaciones Técnicas, pág. 1- Titulada como presentación. EX-2022-19417364-GDEBA-DGYCMJYDHGP - Licitación Pública Nº 21/2022.

28 Los montos incluyen los contratos originales con ampliación y prórrogas. Incluyen también las revisiones de precios realizadas entre el Ministerio de Justicia y Derechos Humanos y la empresa DASEM, así como también la empresa San Labrador S.R.L.

29 La empresa Olazul actuó con legítimo abono, ya que permaneció preadjudicada desde el comienzo de 2023 hasta 07 de agosto del corriente año.

anuales, prácticas de cartelización e irregularidades de las empresas proveedoras y la posible connivencia con sectores de la administración pública en el sistema de provisión de alimentos³⁰. En 2004 y 2005, el trabajo de monitoreo de la CPM ya daba cuenta de sobrepuestos, baja calidad de los productos proveídos, negociaciones ilícitas con los proveedores, estafas y ausencia de controles internos³¹. Asimismo, en el informe 2009 señalábamos también que las investigaciones judiciales por casos de corrupción por este tipo de hechos se desarrollaban deficientemente³².

Existe una continuidad de determinadas empresas proveedoras del Servicio Penitenciario Bonaerense. En el informe anual del año 2010, 2011 se relataba la situación de San Labrador S.R.L., quien como se observa en la Tabla 4, es proveedora de frutas en diferentes establecimientos penales. Allí se destacaban algunas irregularidades observadas en órdenes de compras y en el domicilio fijado por dicha empresa³³. En dicho informe se mencionaron también otras empresas vinculadas a San Labrador, tales como El Edén SRL, CLI Distribuidora SRL, Iannone Hnos. y Grupo Sureña SRL., cuya principal característica radicaba en que su composición societaria era principalmente la familia Iannone. A modo de ejemplo de esta continuidad el Grupo Sureña continuó proveyendo al SPB maderas, correderas y tapacantos para los distintos talleres productivos³⁴, elementos de higiene³⁵ y frutas, en este caso, al menos hasta 2022³⁶.

Registros sobre irregularidades de la empresa DASEM fueron descriptos en el informe anual del año 2011. Para aquella fecha la empresa proveía carne vacuna, condimento para pizza, sal gruesa, polenta, yerba, carne, frutas y verduras, entre otros productos. Un hecho más grave respecto de esta empresa, por los efectos sanitarios que produjo, fue constatado en el año 2007 en la Unidad Penitenciaria 22 de Olmos. Allí se advirtió que había seis bolsas de papel rotuladas como leche en polvo para uso de la industria alimentaria. Dicho producto, no apto para consumo humano, fue provisto por DASEM y entregado en una unidad penal que funciona como hospital. El valor del producto era diez veces menor que el de la leche apta para consumo³⁷. En el informe anual del año 2012 se denunciaba la continuidad de las mismas empresas y la ausencia de controles administrativos por parte de los organismos de control³⁸.

3.1.2. Menú, dietas y control de alimentos

El Decreto provincial 950/05, que crea la Dirección General de Salud Penitenciaria, establece que la Dirección de Gestión y Control de Calidad de la Salud debe determinar los regímenes alimenticios para las personas privadas de libertad y para el personal del SPB; proponer directivas relacionadas al modo de preparación y cocción de alimentos; controlar los regímenes alimenticios; y por último mantener una comunicación fluida y permanente con los departamentos del área sanitaria y con toda otra área

30 Cabe mencionar el Informe Anual 2004, respecto de las irregularidades detectadas en las contrataciones con las empresas Grupo Colonia S.R.L., Frigolar S.A., Comelimp y Iannone Hnos. Disponible en: https://www.comisionporlamemoria.org/archivos/cct/informesanuales/Informe_2004.pdf

31 Disponible en: https://www.comisionporlamemoria.org/archivos/cct/informesanuales/Informe_2004.pdf

32 Disponible en: https://www.comisionporlamemoria.org/archivos/cct/informesanuales/Informe_2009.pdf, pp. 24, 302-306.

33 Informe Anual 2010, disponible en: https://www.comisionporlamemoria.org/archivos/cct/informesanuales/Informe_2010.pdf, pp. 179-180

34 Resolución 38/2023 de la Subsecretaría Técnica, Administrativa y Legal del Ministerio de Justicia y Derechos Humanos.

35 Resolución 200/2023 de la Subsecretaría Técnica, Administrativa y Legal del Ministerio de Justicia y Derechos Humanos.

36 Resolución 109/2022 de la Subsecretaría Técnica, Administrativa y Legal del Ministerio de Justicia y Derechos Humanos.

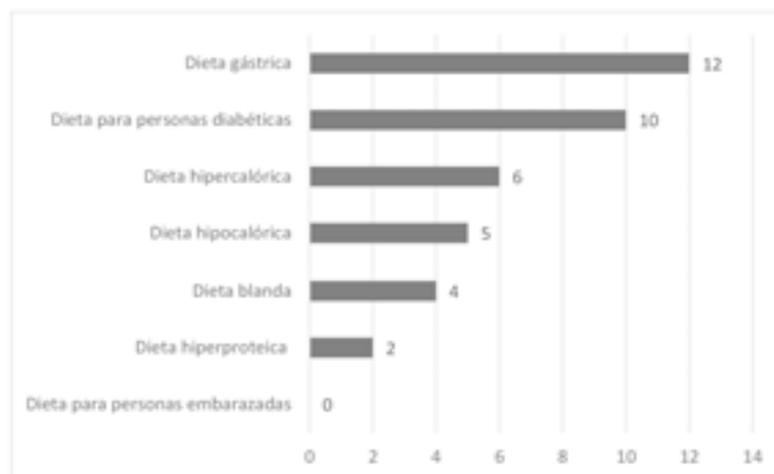
37 Disponible en: https://www.comisionporlamemoria.org/archivos/cct/informesanuales/Informe_2011.pdf, pp. 204-206.

38 Disponible en: https://www.comisionporlamemoria.org/archivos/cct/informesanuales/Informe_2012.pdf, pp. 206-209.

vinculada a sus propósitos, a fin de propiciar las tareas tendientes a la mejora continua de los regímenes alimenticios. A partir de lo establecido en dicho Decreto, el Servicio Penitenciario Bonaerense (SPB) y la Dirección Provincial de Salud Penitenciaria (DPSP) están a cargo de la preparación del menú y las dietas, y del control de la mercadería que arriba a cada establecimiento penitenciario.

En base al relevamiento realizado existen, en la mayoría de las unidades penales, menús diferenciados en dietas gástricas y dietas para personas con diabetes. Sin embargo, como se ve en el Gráfico 5, la diferenciación de dietas especiales para todos los tipos de patologías o problemas de salud se presenta en pocas de ellas. Incluso la UP 7 de Azul y la UP 27 de Sierra Chica no contaban con ningún menú específico al momento del relevamiento. Asimismo, llama la atención que no se hayan registrado dietas específicas para personas embarazadas siendo que tres unidades penales alojan a mujeres (UP 4 de Bahía Blanca, UP 50 de Mar del Plata y UP 52 de Azul).

Gráfico 5. Tipos de dieta específica bajo el sistema de provisión de alimentos a granel, según cantidad de unidades penales que dicen tenerlas, 2023



Fuente: elaboración propia. Nota: 15 UP bajo el sistema de provisión a granel relevadas.

El ingreso de carnes y vegetales se realiza, en la mayoría de las unidades relevadas, de manera diaria o semanal. Los Pliegos de Bases y Condiciones Particulares establecen que las solicitudes de mercaderías sean emitidas por la Dirección de Gestión y Control, dependiente de la Dirección General de Administración, con una antelación mínima de cinco días corridos a la fecha de entrega.

Otro punto relevante que establecen los pliegos de carne vacuna y avícola es que “la Dirección de Gestión y Control se reserva, ante un agotamiento del saldo en un destino, el derecho de modificar el lugar de entrega de la mercadería a cualquier unidad (...) siempre que sean realizadas dentro del mismo lote”³⁹, fundando dicha excepcionalidad en la rotación de personas detenidas y personal penitenciario.⁴⁰

Respecto al pesaje de los alimentos, el peso admitido para la carne avícola ronda entre los 1,5 kg y los 2,8 kg para cada unidad sin congelar, y entre 100 kg y 130 kg por cada media res de carne vacuna, que

39 Pliego de Bases y Condiciones, pág. 7 - EX-2022-19417775-GDEBA-DGYCMJYDHGP - Licitación Pública N° 20/2022.

40 El *lote* es el conjunto de renglones de la contratación que se encuentran agrupados con el objetivo de ser, en lo posible, adjudicados al mismo proveedor por cuestiones, por ejemplo, de ubicación geográfica. Como ya se mencionó, las cárceles que utilizan este tipo de modalidad son las que se encuentran ubicadas en el interior de la provincia.

“será comprobado en la balanza de la dependencia receptora que deberá ser provista por la empresa adjudicataria, la que se utilizará obligatoriamente en cada entrega, debiendo ser situada en la ganchera para carne de cada camión”, según lo establecen las especificaciones técnicas de dicha licitación⁴¹. En el relevamiento realizado en las unidades se comprobó que en 10 de las 15 unidades se contaba con balanza y, según lo informado por el personal del SPB, se realizaba el pesaje en las entregas, lo cual no pudo comprobarse. En las 5 unidades restantes no se observaron balanzas.

Bajo este sistema de provisión a granel, las personas pueden recibir los alimentos cocidos en una gran olla o recibir la materia prima para encargarse ellas mismas de cocinar. Esta cocción se lleva a cabo de manera rudimentaria mediante los denominados “fuelles”⁴² o en cocinas que muchas veces no cuentan con las medidas de seguridad o limpieza adecuadas. En ambos casos la forma de entrega hace imposible un control de cantidad y calidad de las raciones, y contribuye a una distribución arbitraria.

3.1.3. Seguridad, higiene y preservación

Aquí se hará referencia a la aplicación de un conjunto de medidas sobre la seguridad y la prevención de riesgos, tanto para quienes trabajan en cocinas y depósitos como para quienes reciben los alimentos almacenados y preparados. Las especificaciones técnicas para vegetales y carnes determinan, en relación al control de calidad, que

“El presente pedido deberá ajustarse a lo solicitado en las presentes Especificaciones técnicas, al Código Alimentario Argentino, y ser la mercadería solicitada de primera calidad. El Ministerio de Justicia y Derechos Humanos se reserva el derecho de rechazar total o parcialmente la mercadería, previo análisis que demuestre o justifique que la misma no se encuadra dentro de las especificaciones solicitadas”.⁴³

En particular, las especificaciones técnicas correspondientes a la licitación pública de carne vacuna, establecen ciertas exigencias en el subtítulo de amparo sanitario: “cada media res presentará el sellado visible y claro de Inspección Veterinaria Nacional y será acompañada por el certificado pertinente, firmado por las autoridades sanitarias del establecimiento faenador”⁴⁴.

Respecto a los colores anormales en carnes, dicho documento refiere que “al momento de la entrega deberán ser sus caracteres organolépticos inalterables, propios de las carnes provenientes de animales sanos, bien desangrada, oreada, enfriada, en perfecto estado de conservación e higiene, con olor agradable y poco pronunciado y de color propio de la especie y la edad”; y que “será responsabilidad del profesional médico veterinario perteneciente al Servicio Penitenciario Bonaerense, quien comprobará el cumplimiento de estas condiciones y dictaminará la aptitud y aceptación de la mercadería provista”⁴⁵

41 Especificaciones Técnicas, pág. 1 - EX-2022- 19417364-GDEBA-DGYCMJYDHGP - Licitación Pública Nº 21/2022.

42 Calentadores eléctricos elaborados por las mismas personas detenidas que, en general, se instalan con conexiones eléctricas precarias sobre ladrillos u otros objetos. Para más información sobre las condiciones materiales, ver apartado 4.3.

43 Especificaciones Técnicas, pág. 2 - EX-2022- 19417364-GDEBA-DGYCMJYDHGP - Licitación Pública Nº 21/2022 y Especificaciones Técnicas, pág. 2 - EX-2021- -21543387-GDEBA-DGYCMJYDHGP - Licitación Pública Nº 48/2021.

44 Especificaciones Técnicas, pág. 2 - EX-2022- 19417364-GDEBA-DGYCMJYDHGP - Licitación Pública Nº 21/2022.

45 Especificaciones Técnicas, pág. 2 - EX-2022- 19417364-GDEBA-DGYCMJYDHGP - Licitación Pública Nº 21/2022.

En cuanto a la preservación, en el caso de la carne avícola se establece que

“el proveedor deberá hacer entrega en cada Unidad Penitenciaria, en carácter de préstamo, (...) de uno o más equipos freezer con una capacidad mínima de doscientos (200) litros. La cantidad de equipos a proveer será la que garantice el almacenamiento del producto para un período de consumo mínimo de diez (10) días, correspondiendo al mismo la atención técnica ante desperfectos, incluyendo todos los repuestos e insumos para su normal funcionamiento”.⁴⁶

La Dirección de Seguridad e Higiene Alimentaria perteneciente al SPB tiene como funciones principales:

- Instruir y capacitar a los manipuladores de alimentos y operarios de limpieza en las Unidades Penitenciarias, sobre las pautas adecuadas de salubridad para una adecuada higiene personal, de los ambientes y de los utensilios de trabajo.
- Velar por la correcta elaboración de los alimentos dentro de la institución.
- Establecer buenas prácticas en el personal penitenciario e internos que intervengan en la preparación, distribución, almacenamiento y transporte de alimentos, como así también sobre la importancia del control de vectores en la prevención de enfermedades alimentarias.
- Realizar inspecciones, a fin de observar y hacer observar las buenas prácticas en la preparación, distribución, almacenamiento y transporte de alimentos.
- Realizar un monitoreo higiénico-sanitario en las Unidades Penitenciarias.
- Organizar capacitaciones a fin de informar sobre las posibles contaminaciones que puedan darse en materias primas y alimentos⁴⁷.

Pese a ello, según lo relevado, sólo en 6 de 15 unidades la persona responsable del área contaba con certificado de manipulación de alimentos. Y, a su vez, las personas detenidas que estaban trabajando en la cocina recibían o habían recibido capacitaciones solamente en 7 de las unidades relevadas.

Asimismo, de las 15 UP relevadas, en 11 se observaron insectos⁴⁸, en 8 olores nauseabundos, en 7 color anormal en las carnes, en 2 alimentos en mal estado y en 2 productos vencidos⁴⁹, como refleja el siguiente gráfico.

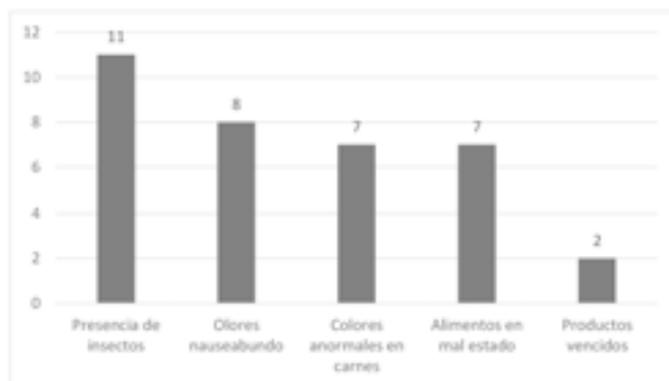
46 Especificaciones Técnicas - EX-2022- 19417364-GDEBA-DGYCMJYDHGP - Licitación Pública Nº 21/2022.

47 Disponible en la página web del SPB: <http://www.spb.gba.gov.ar/site/index.php/misiones-y-funciones/44-seguridad-e-higiene>

48 Tales como como cucarachas y moscas en las UP 2, 4, 6, 7, 15, 16, 38, 44, 49, 50 y 52.

49 Esto se observó en las UP 6 de Dolores y UP 7 de Azul.

Gráfico 6. Unidades penitenciarias bajo sistema de provisión a granel, según indicadores relevados de seguridad e higiene, 2023



Fuente: elaboración propia. **Nota:** 15 UP bajo el sistema de provisión a granel relevadas.

En relación a ello, sólo 4 unidades presentaban certificados de desinfección y/o desratización⁵⁰. En la mayoría se relevó que hay controles internos, es decir, no especializados e, incluso, en algunas son realizadas por las mismas personas detenidas.

Durante las inspecciones se comprobó que, en su gran mayoría, las cocinas y depósitos se encontraban en malas condiciones materiales: cables pelados, caños de gas en mal estado, falta de acceso al agua caliente, escasez de utensilios y herramientas de trabajo, entre otras. El SPB es responsable de que estos ámbitos se encuentren en condiciones adecuadas a las tareas que se desarrollan.

3.2. Sistema de racionamiento asistido

Este sistema, que hoy abarca al 73% de los establecimientos penitenciarios y al 69% de la población detenida, comenzó a expandirse en el año 2022, aunque encuentra antecedentes en años previos. Una de las empresas que ya prestaba servicios de provisión de alimentos en las cárceles desde el año 2008, Cook Máster SRL, afirma desarrollar desde 2015 este nuevo tipo de servicio de racionamiento asistido. En dicho año informan haber alcanzado el 15,9% del total de la demanda del servicio de alimentación en las cárceles bonaerenses mediante la modalidad de racionamiento crudo asistido⁵¹.

La modalidad de contratación utilizada ha sido por licitación pública, en el marco de la ley 13.981/09, que tiene por objeto regular el Subsistema de Contrataciones del Estado e incorporarlo al Sistema de Administración Financiera del Sector Público, estando a cargo del Ministerio de Justicia y Derechos Humanos, y del Servicio Penitenciario Bonaerense.

Las principales empresas proveedoras son Cook Master SRL, Servicios Integrales de Alimentación (SIAL) SA, Compañía Integral de Alimentos SA (CIASA) y Belclau SA y fueron adjudicadas por un período de

⁵⁰ Solo los pudimos observar en las UP N° 13, 16, 19 y 49.

⁵¹ Documento "Caso Cook Master. Sistema de racionamiento en crudo asistido" publicado por la empresa Cook Master en 2016. Disponible en: https://cook-master.com.ar/public_html/pdf/Caso_CookMaster.pdf

730 días a partir del 1 de octubre de 2017 en el marco de una licitación cuyo pliego fue objetado por tres empresas⁵². El motivo era que los términos del pliego beneficiaban a la empresa Cook Master SRL que resultó pre-adjudicada para la totalidad del servicio. Si bien el Ministerio de Justicia y Derechos Humanos no dio lugar a la objeción, se realizó una modificación al acta de pre-adjudicación por las que otras empresas terminaron siendo seleccionadas para ofrecer parte del servicio.

Los contratos de estas empresas con el Ministerio de Justicia y Derechos Humanos de la Provincia fueron prorrogados hacia el final de la gestión de María Eugenia Vidal en diciembre de 2019, por el término de doscientos diecinueve (219) días a partir del 13 de octubre de 2019⁵³. A partir del vencimiento de dicha prórroga los contratos continuaron bajo la modalidad de excepción denominada “legítimo abono”⁵⁴ hasta el año 2022. El decreto 523/18 establece que

“...todo reconocimiento de gasto por provisión de insumos y/o servicios sin el correspondiente amparo contractual, de acuerdo con los términos de la Ley Nro. 13.981 (...) será de carácter excepcional y restrictivo, requiriendo ser iniciado, justificado y autorizado por los funcionarios” (Decreto 523/18, art. 1).

Este punto interpela: considerando que la falta de amparo contractual de las contrataciones más la imperiosa necesidad de cubrir este servicio, deja al Estado sin herramientas para controlar las empresas proveedoras.

No obstante, en 2021 el Ministerio de Justicia y Derechos Humanos inscribió la organización del servicio de alimentación en el marco del Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo⁵⁵. Mediante el Decreto 383/21 materializó el Proyecto PNUD ARG/21/002 *Transformación del Servicio Penitenciario de la Provincia de Buenos Aires* para “llevar adelante un proceso histórico de transformación y fortalecimiento integral del Sistema Penitenciario Bonaerense, con eje principal en la promoción de un sistema sólido, transparente e inclusivo, y basándose en tres enfoques: de bienestar y seguridad humana, modernización e inclusión social” (Decreto provincial 383/21).

52 Como antecedente a esta adjudicación sólo se han encontrado registros del llamado a licitación pública 23/10 publicado en el Boletín Oficial de la Provincia de Buenos Aires el 16 de febrero de 2011. No obstante, no se encuentran publicados los resultados de la adjudicación. 53 Decreto 1735-GPBA-19.

54 Cabe destacar que modalidades contractuales bajo dicha figura de excepción (legítimo abono) fueron investigadas por la justicia federal en el marco de irregularidades detectadas en el ámbito del Servicio Penitenciario Federal (SPF). A modo de ejemplo cabe mencionar el expediente FSM 23495/2015/CA1 “IMPUTADO: YAMUNI, FACUNDO ANTONIO Y OTROS s/DEFRAUDACION POR ADMINISTRACION FRAUDULENTA y INF. ART. 144 BIS INC.3...”. El mismo fue iniciado por una denuncia formulada en conjunto por la Procuraduría de Violencia Institucional (PROCUVIN), conjuntamente con la Procuraduría de Criminalidad Económica y Lavado de Activos (PROCELAC), de la Procuración General de la Nación, contra funcionarios del Complejo Penitenciario Federal II –Marcos Paz- (en adelante, C.P.F. II), del Complejo Federal de Jóvenes Adultos (U. 24), del Ente de Cooperación Técnica y Financiera del Servicio Penitenciario Federal y los responsables de diecisiete empresas proveedoras de alimentos, suscitados durante los años 2012, 2013 y 2014. Allí se investigó el reconocimiento de erogaciones a diversos proveedores de alimentos mediante el sistema de legítimo abono, que según determinó la investigación, es una práctica utilizada con frecuencia en el ámbito del S.P.F., reputada abusiva y empleada con el propósito de eludir los controles administrativos. Otro caso es el que se investiga en la causa FSA 5504/2015 ante las irregularidades detectadas en la Unidad Carcelaria n° 16 del Servicio Penitenciario Federal. La fiscalía federal interviniente orientó la investigación sobre el modo en que se desarrolló la relación comercial entre el Servicio Penitenciario Federal y la empresa SIAL S.A., concretamente, si el pago mediante legítimo abono fue un mecanismo irregular de contratación y produjo la escasez de alimentos y si existieron sobreprecios en la Unidad 16.

55 En el año 1986 la Ley nacional 23.396 aprobó el Acuerdo suscrito entre la República Argentina y el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo, mediante el cual se enuncian las condiciones básicas en las cuales el PNUD y sus Organismos de Ejecución prestarán asistencia al gobierno para llevar a cabo sus proyectos de desarrollo, y lo relativo a la ejecución de los mismos.

A tal fin, prevé el desarrollo de siete actividades, entre las cuales se encuentra “promocionar un nuevo sistema alimentario para las personas privadas de su libertad” y “perfeccionar el régimen de contrataciones” (Decreto provincial 383/21)⁵⁶. La normativa refiere que el Ministerio será quien lleve adelante el programa por intermedio de la Unidad Ejecutora de Proyectos con Financiamiento Internacional, dependiente de la Subsecretaría Técnica, Administrativa y Legal (establecida por el Decreto 1.153/20).

En virtud de este proyecto se procedió a confeccionar el pliego de bases y condiciones para la solicitud de propuestas 01/2021, y se publicó la solicitud de propuestas 01/2021 denominada “Sistema alimentario del Servicio Penitenciario Bonaerense organizado en quince (15) zonas o renglones”, con el objeto de brindar el servicio de racionamiento de alimentos durante 730 días corridos, contemplando un total de 15 zonas/renglones y estableciendo como fecha de apertura de ofertas el 20 de octubre de 2021. Como resultado de este procedimiento se adjudicaron las zonas —conjuntos de establecimientos— a empresas del rubro, con inicio de la prestación el 25 de abril de 2022 y una duración del contrato de 2 años, con opción de prórroga por otro año adicional.

Es importante destacar, por un lado, que el pliego de bases y condiciones parece redactado en términos de una contratación entre privados, toda vez que no contempla las particularidades y escenarios que se dan en las cárceles ni la naturaleza de la prestación propia del contexto de vulnerabilidad que sufren las personas privadas de libertad.

Por otro lado, si bien ha resultado imposible realizar el seguimiento de esta contratación por los medios convencionales que suelen tramitar (PBAC, expedientes electrónicos, etc.), las inspecciones realizadas han arrojado pruebas suficientes para conocer las empresas adjudicadas en cada una de las zonas y cotejar el cumplimiento de ciertos requisitos y obligaciones establecidas en el mencionado pliego.

Por expediente EX-2021-09422211-GDEBA-DDDPPMJYDHGP, tramitó la aprobación de la Carta Acuerdo entre el PNUD y el Ministerio de Justicia y Derechos Humanos. De allí surge que “el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) estima un presupuesto total en dólares de US\$ 158.414.781, a ser ejecutados en los ejercicios 2021, 2022 y 2023, el cual incluye US\$ 4.614.023 de costos de apoyo, el cual representa el 3% del costo total”, y que “los recursos que financiarán el presupuesto son de fuente de gobierno y provienen de los fondos asignados al Ministerio de Justicia y Derechos Humanos de la Provincia de Buenos Aires”.

En esta misma órbita toma intervención la Dirección Provincial de Presupuesto Público, del Ministerio de Hacienda y Finanzas, estableciendo que “en la medida que el gasto que demande la presente medida sea absorbido por los créditos autorizados por la Ley Nro. 15.225 Presupuesto General Ejercicio 2021, esta Repartición no tiene observaciones que formular respecto a la gestión propiciada”⁵⁷. En ese sentido, es oportuno destacar que el mencionado presupuesto abarca los siete ejes que constituye el proyecto, y que no hemos podido conocer las respectivas afectaciones presupuestarias destinadas a “fortalecer el sistema alimentario para las personas privadas de la libertad”, ya que no se han tenido a la vista los documentos contractuales con las empresas adjudicadas ni las liquidaciones correspondientes a los períodos devengados.

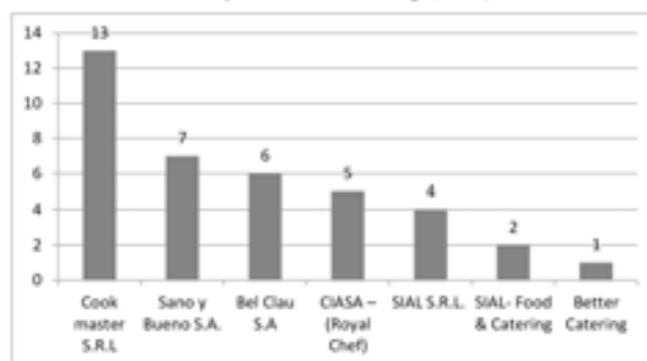
⁵⁶ Las demás actividades: contribuir al desarrollo del Plan de Infraestructura Penitenciaria; consolidar un enfoque integral para la asistencia y el tratamiento; fortalecer y avanzar en el programa “Más Trabajo, Menos Reincidencia”; concretar una reforma del Sistema de Salud Penitenciaria Provincial; modernizar los procesos de gestión interna del Servicio Penitenciario Bonaerense y de la Dirección Provincial de Salud Penitenciaria.

⁵⁷ PV-2021-10144351-GDEBA-DPPMHYFGP providencia de la Dirección Provincial de Presupuesto Público en marco del expediente EX2021-09422211-GDEBA-DDDPPMJYDHGP en el cual se tramitó la aprobación de la Carta Acuerdo correspondiente al Proyecto PNUD ARG21/002-N° Atlas 00134183 “Transformación del Servicio Penitenciario de la Provincia de Buenos Aires”.

De esta forma, resulta relevante aclarar que, según lo que pudimos investigar, la financiación para la implementación del Proyecto PNUD depende del Ministerio de Justicia y Derechos Humanos de la provincia de Buenos Aires.

Los siguientes gráficos detallan la incidencia que tiene cada una de las empresas adjudicatarias en el universo de los 38 establecimientos relevados.

Gráfico 7. Empresas adjudicatarias bajo el sistema de racionamiento asistido, según cantidad de unidades penitenciarias a cargo, SPB, 2023

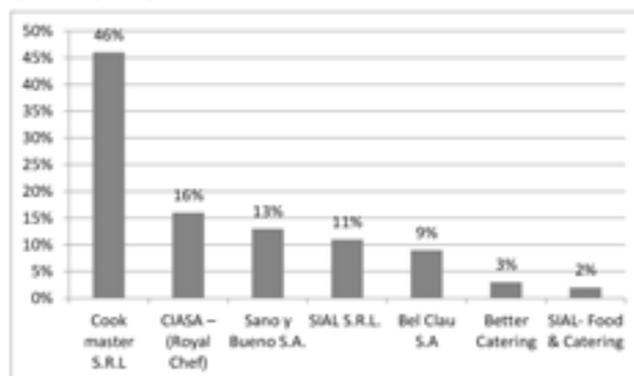


Fuente: elaboración propia. Nota: 38 UP relevadas bajo el sistema de racionamiento asistido.

Como puede verse la empresa Cook Master SRL tiene adjudicados 13 establecimientos, seguida por Sano y Bueno SA (7), Belclau SA (6) y CIASA Compañía Integral de Alimentos (Royal Chef) (5). Considerando la población afectada (Gráfico 8), se observa que Cook Master SRL es la responsable de garantizar la alimentación para el 46% de la población. Además de otros establecimientos, esta empresa detenta el monopolio de la alimentación en el Complejo Penitenciario Florencio Varela, el cual aloja al 16% de la población detenida total⁵⁸.

58 En el apartado 3.3 ver informe específico sobre la alimentación en el complejo Varela.

Gráfico 8. Empresas adjudicatarias bajo el sistema de racionamiento asistido, según porcentaje de población carcelaria afectada, SPB, 2023



Fuente: elaboración propia a partir del relevamiento.

Nota: en base a 31.269 personas detenidas al 31.05.2023 en los 38 establecimientos relevados.

3.2.1. Menús y dietas

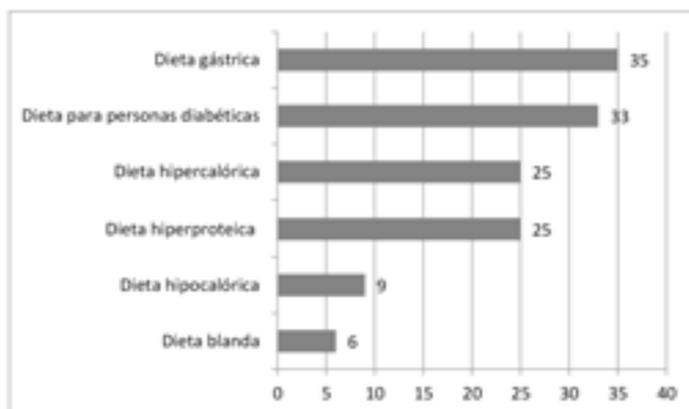
Uno de los puntos en que nos enfocamos, fue conocer la incidencia de las distintas patologías según las dietas específicas de alimentación que se contemplaban a la hora de coordinar la compra, distribución y cocción de la comida. Según el Proyecto PNUD recae en cabeza de la empresa adjudicada la elaboración y acondicionamiento de las raciones comprendidas dentro de los distintos menús destinados a la población carcelaria. Además, obliga a la empresa a elaborar dietas individuales para los casos en que hubiere prescripción médica (cláusula 5, sub cláusulas X y XI).

Asimismo, el proyecto estipula que las empresas adjudicatarias deben contar con al menos un (1) profesional universitario del área de alimentos, responsable de supervisar y controlar la elaboración de los menús y el cumplimiento de las normas establecidas por el Código Alimentario Argentino (sub cláusula XIII). Sin perjuicio de ello, al momento de las inspecciones realizadas no se registró la presencia de profesionales en las cocinas y depósitos, como por ejemplo nutricionistas.

En el siguiente gráfico se observa que la mayoría de las unidades contemplan dietas para personas con problemas gástricos o diabetes. No obstante, las personas detenidas refirieron en distintas oportunidades que los menús especiales no varían significativamente de los que se proveen al resto de la población, sino que por ejemplo se limitan a “no ponerle salsa” a la ración de dieta gástrica. Incluso desde el mismo SPB han indicado⁵⁹ que intentan reforzar el gramaje para casos específicos, por considerarlo insuficiente. Tal como se ampliará en el próximo capítulo, esto fue ratificado por las personas detenidas: “lo que el SPB denomina dieta especial es el mismo menú, pero sin sal, que se le sirve al resto de las personas detenidas” (entrevista realizada el 10.05.2023 en la UP 52 de Azul. Mujer, 56 años).

⁵⁹ Entrevista realizada al Director de la UP 23 de Florencio Varela el 23/05/2023.

Gráfico 9. Cantidad de unidades penitenciarias bajo el sistema racionamiento asistido, sobre un total de 38, según tipos de dieta específica que dicen tener, 2023



Fuente: elaboración propia. Nota: 38 UP relevadas bajo el sistema de racionamiento asistido.

Muchas de las personas detenidas entrevistadas⁶⁰ señalaron que no reciben la alimentación indicada, que la reciben de manera discontinua, o que no cubre requisitos básicos como contener verduras, lácteos o frutas.

3.2.2. Modalidad de entrega en los pabellones

En relación a la modalidad de entrega de las viandas, el Proyecto PNUD se expide en el capítulo Envases manifestando que “todos los productos que se entreguen deberán ser mantenidos en recipientes adecuados provistos de cubierta o protegidos por papel apto para uso alimentario conforme las disposiciones previstas en el Código Alimentario Argentino”. Además, destaca que “todos los envases que contengan las raciones deberán ser de material apto para estar en contacto con alimentos, y deberán encontrarse limpios, sanos, secos, enteros, resistentes y cerrados herméticamente” (Proyecto PNUD ARG/21/002, pág. 86). De acuerdo a la palabra oficial, la mayoría de las unidades penales relevadas (31) entregarían las raciones en recipientes reutilizables o en recipientes plásticos descartables, mientras que 7 lo harían en ollas o fuentes.

Algunos establecimientos presentaron variaciones en cuanto a la modalidad de entrega o deficiencias en la prestación del servicio. En las UP 12 Gorina y 43 González Catán la entrega de las viandas se realiza en grandes fuentes, en las que resulta imposible diferenciar cada ración. Al consultarle al personal acerca de los motivos, manifestaron que lo hacían de esa manera porque resultaba “más práctico”⁶¹. En la UP 5 Mercedes, donde se encuentra a cargo del servicio la empresa Sano y Bueno SA, se presentaron variaciones en el menú, producto de la falta de alimentos. Esto se constató a partir de la entrevista con el jefe del depósito y de las observaciones existentes en el libro de órdenes⁶². En la UP 24 Florencio Varela, donde se adjudicó el servicio a Cook Master SRL, el director informó que la cena se entrega en crudo por refac-

60 Ver apartado 4.4.

61 Relevamientos realizados el 14 de marzo y el 22 de mayo de 2023.

62 Entrevista realizada el 21 de junio de 2023.

ciones en la cocina⁶³. En la UP 39 Ituzaingó, también a cargo de la empresa Sano y Bueno SA, se reconoció que no se entregan diariamente desayunos y meriendas⁶⁴. Esto último, no obstante, es la regla: la gran mayoría de las personas detenidas afirman no recibir desayuno y merienda, como se verá en detalle en el capítulo 4, pese a estar previsto entre las obligaciones contractuales de las empresas.

Resulta relevante destacar que en la UP 54 Florencio Varela, también a cargo de la empresa Cook Master SRL, no se contempla la alimentación para las/os niñas/os que se alojan allí junto a sus madres, y se les entregan las mismas viandas que a una persona adulta. En este sentido, es importante mencionar que el pliego de bases y condiciones particulares guarda silencio respecto a la alimentación de los/as niños/as, omisión que resulta sumamente relevante en tanto fueran incluidas las UP 54 y 33 Los Hornos dentro de las “unidades destino” del servicio a contratar, ambas de mujeres que viven con sus hijos/as en contexto de encierro⁶⁵. Esto ya se había relevado en la UP 33, donde la alimentación de las mujeres madres “se basaba en carnes y fideos, sin provisión de verduras ni frutas”, además “recibían 3 cajas de leche por semana para los/as niños/as, y se han visto obligadas a intercambiarlas por otros productos, sobre todo quienes no recibían visitas” (CPM, 2022: 297).

3.2.3. Control de la mercadería

Si bien presenta variaciones según el producto y según la UP, en la mayoría la entrega de mercadería se realiza de forma diaria o semanal. Con esta frecuencia ingresan los alimentos secos en 36 unidades de las 38 relevadas; las carnes, las frutas y las verduras en 35 y los lácteos en 29 unidades.

Es preciso destacar que debe existir un control concurrente al personal penitenciario a través de áreas técnicas del Proyecto PNUD o terceros contratados al efecto. El pliego establece, en el capítulo denominado Seguimiento y control de calidad, que “el Proyecto PNUD ARG/21/002 se reserva el derecho a realizar periódica y/o esporádicamente chequeos de calidad, ya sea por sí misma o a través de terceros, los que podrán servir como indicadores de cumplimiento del servicio”. A tales efectos indica que se utilizará un libro de órdenes con el fin del control del cumplimiento de las tareas y para asentar cualquier variación en el servicio de alimentación. Además —como se destaca en el pliego— este control se debe efectuar de forma continua:

“Todos los servicios, trabajos y bienes que integran la prestación serán objeto de una permanente fiscalización durante toda la vigencia del contrato. El contratista deberá permitir que, durante los trabajos de carga, descarga, ingreso y egreso de mercaderías y elementos, y entrada y salida del personal, que las citadas autoridades puedan practicar las inspecciones que juzguen pertinentes. De juzgarlo necesario, se podrá tomar muestras y enviarlas a analizar para ver el cumplimiento de las especificaciones y realizar inspecciones y/o controles adicionales tanto de la planta elaboradora como de los depósitos, conforme se indica más abajo en este numeral”⁶⁶.

63 Entrevista realizada el 23 de mayo de 2023.

64 Entrevista realizada el 9 de mayo de 2023.

65 Es preciso destacar que los niños se encuentran protegidos a través del artículo 75 inciso 22 que consagra la Convención de Derechos del Niño, su correspondiente normativa de aplicación, la Ley N° 23.849, y la Ley N° 26.061 de Protección Integral de los Derechos de las niñas, niños y adolescentes.

66 Pliego de Bases y Condiciones PNUD – “Transformación del servicio penitenciario de la Provincia de Buenos Aires” – Pág. 103.

A su vez, el Proyecto PNUD plantea que

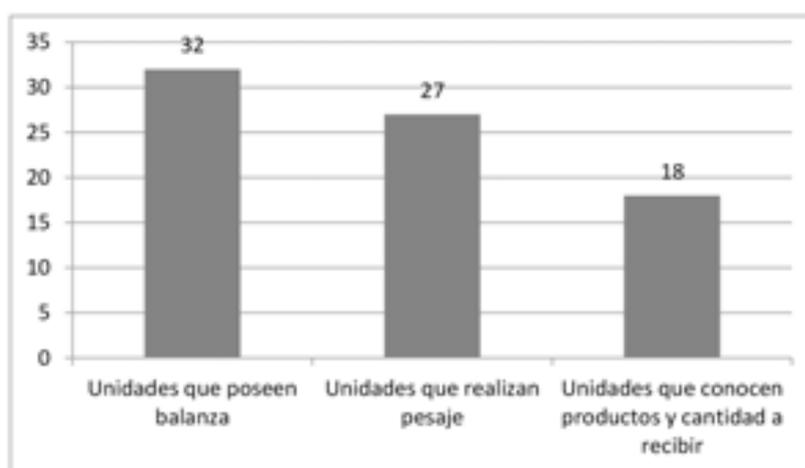
“...los artículos envasados por el contratista deberán ser entregados a los centros de servicios rotulados, indicando mercadería, peso, fecha de envasado y fecha de vencimiento. En particular, los cortes de carnes sin hueso deberán estar envasados al vacío, rotulados con etiquetas de alto impacto con rótulo aprobado que detalle: peso neto, tipo y denominación del corte, número de establecimiento SENASA y fecha de vencimiento” (Proyecto PNUD ARG/21/002, págs. 86-87).

Sin embargo, a lo largo del relevamiento se constataron falencias en las instancias de control fijadas por el contrato. Lo que sucede en la práctica es que la información volcada en el libro de órdenes es resultado de un acuerdo entre los agentes del SPB encargados de las cocinas y/o depósitos y los representantes de las empresas de catering. Por lo que si hubiera irregularidades en la entrega y/o recepción de los alimentos no quedarían registradas, por lo que resulta imposible llevar adelante las tareas de fiscalización estipuladas.

En cuanto al pesaje de la mercadería, el pliego establece las características y cantidades en peso bruto crudo de los alimentos a utilizar para cada una de las preparaciones. Nos manifestaron a lo largo del relevamiento que en la mayoría de los casos se efectúan los pesajes de la mercadería al momento en que ésta ingresa a la UP. En ese sentido, pudo observarse que la recepción de la mercadería se encuentra a cargo del responsable de cocina de la empresa de catering y no del jefe de depósito del SPB, o sea que no existe una instancia de control cruzado que otorgue confiabilidad.

Si bien se manifestó que habitualmente se conocen los menús con antelación, dado que los mismos se encuentran establecidos por el pliego, sólo 18 establecimientos indicaron fehacientemente que conocen con antelación la mercadería que va a entregarse. En efecto, la documentación compulsada evidencia que los remitos parciales de entrega son “remitos tipo” donde se copia el gramaje de la materia prima correspondiente a los distintos menús.

Gráfico 10. Control contra entrega, según unidades penales con sistema de racionamiento asistido que lo realizan, 2023



Fuente: elaboración propia. Nota: 38 UP relevadas bajo el sistema de racionamiento asistido.

Del pliego surge un anexo denominado “Mosaicos y Comandas Internos”, donde figuran los menús estacionales con el detalle de los ingredientes que lleva cada comida y la cantidad/medida de cada uno; lo mismo se detalla para las dietas. En esta línea, como los menús se repiten semanalmente y las entregas de mercadería tienen la misma periodicidad, algunas de las empresas recurren a utilizar estos “remitos tipo” donde figuran gramajes y medidas muy específicas, y difíciles de corroborar, por ejemplo “0,65 kg postre de vainilla” o “0,03 arroz blanco”. A continuación, algunos ejemplos de estos remitos diarios.

Imagen 1. Remito de Compañía Integral de Alimentos SA (Royal Chef), Unidad Penitenciaria 35 de Magdalena



ROYAL CHEF
CATERING SERVICES
de Compañía Integral de Alimentos S.A.
Bolivar 187 3º C - (1066) Capital Federal - C.A.B.A.
I.V.A. RESPONSABLE INSCRIPTO

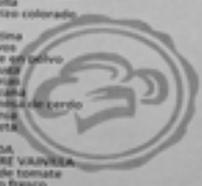
R

Órgano Fiscal

DOCUMENTO NO VÁLIDO COMO FACTURA
REMITO
Nº 0001 - 00166136
Fecha: 03/05/2023
C.U.I.T.: 33-5664827-8
ING. BR/105: (CM Nº 901-016290-8
INICIO DE ACTIVIDADES: 00/0000

Señor(es):
Calle: Servicio Penitenciario Bonaerense- Unidad 35- Magdalena
Localidad: PROVIEDOR Nº Q/COMPRA Nº
I.V.A.: C.U.I.T.:

CONDICIÓN DE VENTA:		FACTURA Nº
CÓDIGO	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
	33,74	LTS Aceite
	7,8	KGR Aceites
	17,88	KGR Aji verde
	60,45	KGR Calabazo
	4,8	KGR Carne picada
	145,6	KGR Cebolla
	35,2	KGR Chorizo colorado
	1,51	KGR Fian
	18,6	KGR Gelatina
	5,16,5	UNDO Huevos
	2,79	KGR Leche estéril
	17,08	KGR Lechuga
	340,4	KGR Lechuga
	52,65	KGR Manuella
	22,65	KGR Milanesa de tercio
	280,8	KGR Naranja
	35,3	KGR Panceta
	695,2	KGR Pavo
	220,6	KGR PICADA
	0,65	KGR POSTRE VAINILLA
	55,25	KGR Puro de tomate
	0,6	KGR Queso fresco
	175,5	KGR Queso fresco
	6,5	KGR Salchichas
	24,3	KGR Tapa de hog
	28,12	KGR Tomate
	26,15	KGR Zanahoria



ROYAL CHEF
CATERING SERVICES

Transporte:

Recibí Conforme:

C.U.I.T.:

Firma y Aclaración:

Mónica Rojas
Subgerente (E. Adm.)
Unidad Penit. 35

C.A.I. 45519197982391
Vto. 19/12/2023

TGSur Subgerente de Arco, Esteban D. - C.U.I.T.: 30-22000227-7
Subj.: 47479 - F. de Inscr. Diciembre de 2022 - Nº 0001-00164010 / 0001-00166136

3.2.4. Seguridad, higiene y preservación

El pliego establece que la preparación y cocción de las raciones se debe llevar a cabo en la cocina central de cada unidad. Dicha planta de elaboración debe tener una superficie habilitada suficiente y acorde a la cantidad de raciones que ofrece, y a la vez contar con el equipamiento suficiente y el almacenamiento en frío mínimo requerido. La empresa contratista, por su parte, debe ceder en uso mientras dure el contrato, el equipamiento necesario que permita atender de manera adecuada las diferentes etapas de la prestación. Asimismo, corresponde al contratista realizar las obras de reacondicionamiento o refacción necesarios para cumplir debidamente y con eficacia la totalidad de los servicios y raciones adjudicadas en cada caso.

De acuerdo a estas premisas, se pudo observar que muchos de los establecimientos tenían paredes y techos con humedad, cables pelados, tableros eléctricos en mal estado de mantenimiento, bachas sin canillas, problemas en la infraestructura relacionada con los caños de gas, entre otros.

El Proyecto PNUD establece que las empresas adjudicatarias deben proveer el servicio de desinsectación, desinfección, desratización y control de plagas (cláusula V). Asimismo, en el acápite referido al “Seguimiento y control de calidad” se aborda un subcapítulo referido al control de establecimientos, en el que se dispone:

“Se realizará un control periódico en los establecimientos donde se elaboran las raciones controlando el proceso de elaboración de las comidas, considerando: calidad, cantidad e higiene, comprometiéndose el contratista a dar libre acceso a los locales habilitados para almacenamiento, conservación y preparación de los alimentos, cada vez que así se disponga por parte del Proyecto PNUD ARG/21/002. Todo alimento que, a juicio el Proyecto PNUD ARG/21/002, se elabore en condiciones higiénico sanitarias defectuosas será decomisado en el acto” (Proyecto PNUD ARG/21/002, pág. 104).

Por otro lado, el pliego estipula que

“...podrá designar al personal que tendrá la facultad de realizar oportunamente visitas a la Planta elaboradora con el objeto de verificar y controlar la documentación que acredita su habilitación conforme lo establece el CAA y verifique que se cuenta con un adecuado servicio de desinsectación, desinfección, desratización y control de plagas, pudiendo exigir en todo momento constancias de dicho servicio”⁶⁷.

En la mayoría de los casos se verificó que el personal de las empresas cuenta con certificado de manipulación de alimentos. A su vez, 35 de 38 unidades cumplen en desratizar y desinfectar las cocinas, según lo observado a través de los certificados correspondientes. En el caso de Cook Master SRL, las realiza mensualmente la empresa tercerizada OSKIN. En las UP a cargo de CIASA Compañía Integral de Alimentos (Royal Chef) reciben ese servicio de la empresa SANAM. Mientras que la firma Belclau SA lo terceriza en la empresa GREEN.

En las cocinas no fue posible constatar la existencia de certificados de habilitación, ya que en ninguna de las cocinas inspeccionadas estaba expuesto ni incorporado como parte de la documentación del sector. Sumado a ello, tanto el personal de las empresas como del SPB desconocían este asunto.

67 Pliego de Bases y Condiciones PNUD – “transformación del servicio penitenciario de la provincia de Buenos Aires” – Pág. 82.

Por otra parte, se procedió a relevar la instalación, condición, etiquetado y vigencia de los matafuegos del sector, verificando el cumplimiento de las normas en 34 de 38 unidades penales relevadas.

Para referirnos a los elementos de seguridad e higiene y a la presencia de insectos o mercadería en mal estado, es necesario realizar algunas especificaciones previas. En relación a los colores y a los olores anormales en las carnes, según el Código Alimentario Argentino “se considera como carne fresca, la proveniente del faenamiento de animales y oreada posteriormente, que no ha sufrido ninguna modificación esencial en sus características principales y presenta color, olor y consistencia característicos” (ley 18.284/69, art. 248). Asimismo, considera “carne abombada o manida la que en la iniciación de la putrefacción superficial ha perdido los caracteres de la carne fresca” (ley 18.284/69, art. 250).

El pliego suscribe a las reglamentaciones y especificaciones técnicas establecidas por el CAA e incorpora una serie de pautas, entre las que figuran las siguientes:

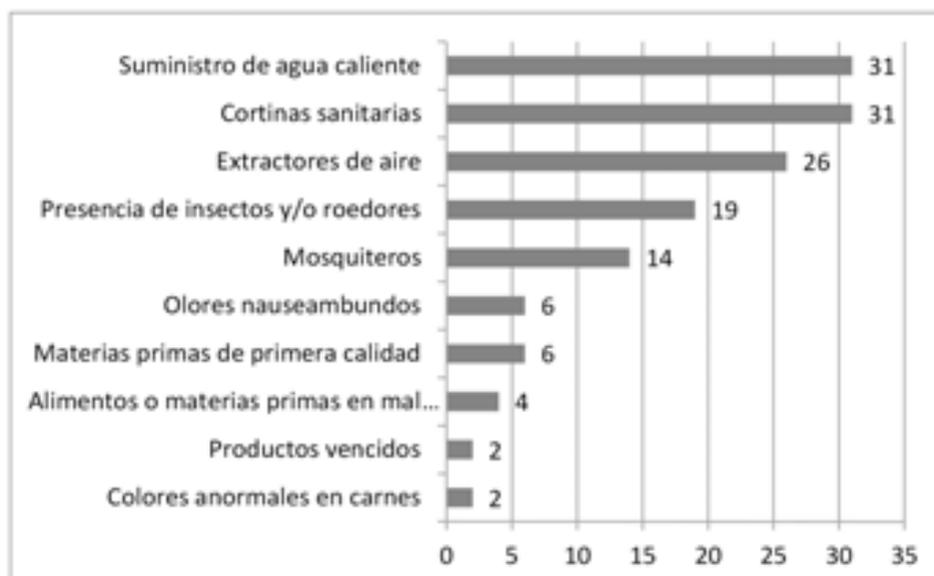
- Todos los alimentos serán de primera calidad y aptos para el consumo humano.
- Todos los alimentos y materias primas deberán presentar características de frescura y estar en perfecto estado de conservación.
- Todos los alimentos y materias primas deberán presentar caracteres organolépticos satisfactorios.
- Deberán asegurarse óptimas condiciones de higiene y preparación, presentación y temperatura adecuada.
- Todos los alimentos deberán presentarse libres de cuerpos extraños, materia terrosa, larvas, insectos, parásitos y no se hallarán alterados, averiados o fermentados según la naturaleza del alimento.
- Los procesos de elaboración, conservación y tratamiento de los alimentos, y el empleo de utensilios, recipientes, envases y envolturas deberán ajustarse a estas especificaciones técnicas y cumplir con las reglamentaciones del CAA.
- Deberá asegurarse la observancia de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) previstas en el CAA durante toda la ejecución contractual.
- Todos los envases deberán estar rotulados, indicando marca, lugar de elaboración, fecha de elaboración y, si tuviera vida útil, fecha de vencimiento de aptitud para consumo.
- Deberá cumplir con los procedimientos de manipuleo de materias primas, las condiciones de almacenamiento y conservación en heladeras o cámaras frigoríficas.
- El transporte de todos los alimentos deberá realizarse en vehículos habilitados por el SENASA debiendo ser los mismos refrigerados cuando los productos transportados incluyan lácteos, carne vacuna y pollo.

- Para la prestación del servicio deberá primar la higiene y el orden en los lugares destinados a depósito⁶⁸.

A partir del relevamiento pudimos constatar los siguientes indicadores de seguridad e higiene en las 38 unidades penales relevadas:

1. Cortinas sanitarias: 31 unidades contaban con estos elementos, lo que contribuye —según lo dispuesto en el pliego— a evitar el cruce de tareas y eventual contaminación de la producción.
2. Suministro de agua caliente: de acuerdo a lo manifestado por el personal entrevistado, 31 UP contaban con suministro de agua caliente.
3. Extractores de aire: 26 cumplían con este requisito exigido para el equipamiento de la cocina.
4. Roedores: en 19 cocinas sobre 38 de unidades, se relevó la presencia de roedores.
5. Mosquiteros: solo 14 tenían esta protección en ventanas y puertas, disminuyendo esto la posibilidad de preservación de los alimentos de larvas e insectos.
6. Materias primas: apenas 6 unidades utilizaban materias primas de primera calidad para la elaboración de los alimentos.

Gráfico 11. Condiciones de almacenamiento y de seguridad e higiene, según cantidad de unidades penales en las que fueron relevadas, 2023



Fuente: elaboración propia. Nota: 38 UP bajo el sistema de racionamiento asistido relevadas.

A su vez, como muestra el Gráfico 11, se relevaron una serie de aspectos que reflejan el incumplimiento con lo establecido en el pliego de bases y condiciones. De los 38 establecimientos relevados, en 19 se observaron insectos y/o roedores; en 6 olores nauseabundos; en 4 alimentos o materias primas en mal estado, en 2 colores anormales en carnes y en 2 productos vencidos.

68 Pliego de Bases y Condiciones PNUD – “TRANSFORMACIÓN DEL SERVICIO PENITENCIARIO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES” – Pág. 84.

Se advirtió la presencia de roedores en los sectores de cocina y depósito en la UP 12 Gorina -a cargo de la empresa Sano y Bueno SA-, y en la UP 9 La Plata y en la UP 43 González Catán -ambas a cargo de la empresa Cook Master SRL-. En la UP 39 Ituzaingó el mismo responsable de la empresa Sano y Bueno SA advirtió sobre la importante presencia de roedores, manifestando que tuvieron que armar una puerta en el bajo mesada para guardar los utensilios, porque era “imposible”. Por otro lado, en la UP 23 Florencio Varela –a cargo de Cook Master SRL- se observaron alimentos en mal estado con presencia de hongos.

Esto coincide con las entrevistas a las personas detenidas, que mayoritariamente coinciden en denunciar la recepción de alimentos en estado de descomposición, con olor a podrido y/o con insectos como cucarachas o moscas⁶⁹.

3.2.5. Condiciones de trabajo de las personas detenidas

El pliego establece que la selección, contratación y entrenamiento del personal para la elaboración de las raciones corre exclusivamente por cuenta de la empresa adjudicataria⁷⁰. El plantel contratado debe garantizar, en número y nivel de instrucción, la correcta elaboración de la prestación ofrecida, y la empresa es responsable de su desempeño y comportamiento. El pago de salarios, la contratación de seguros, el cumplimiento de leyes sociales y previsionales, la provisión de ropa de trabajo y elementos de protección personal también es responsabilidad de la empresa contratista. En este marco, debe cumplir con las obligaciones laborales y previsionales que impone la legislación vigente en materia laboral, de seguridad de higiene, de seguro de riesgos del trabajo y la ley 11.046 que regula el trabajo de las personas encarceladas.

En la mayoría de las unidades relevadas, las personas detenidas tienen una carga horaria de trabajo en la cocina o depósito de 6 (seis) u 8 (ocho) horas diarias (en 11 unidades y en 13 unidades, respectivamente). Sin embargo, en 5 UP las personas detenidas trabajan entre 9 y 10 horas diarias. Mientras que en las restantes 3 UP donde hay personas detenidas trabajando en cocina lo hacen entre 4 y 5 horas al día.

En cuanto a la remuneración, la ley 11.046 ordena que

“en ningún caso será inferior al treinta por ciento del salario neto mensual diario u horario del Guardia Cuerpo General del Servicio Penitenciario, y una vez finalizada la etapa de capacitación e ingreso al sistema productivo de empresas privadas pudiéndose estipular según los casos, cualquiera de las modalidades de la remuneración admitida por la Ley y los convenios colectivos que correspondieren” (Ley 11.046/91, art. 4).

Cuando consultamos respecto al salario que percibían por el trabajo y la modalidad de pago, nos encontramos con respuestas diversas, dubitativas o estimativas, sin claridad a la hora de referir un monto, modalidad y tiempo de pago. Gracias a algunas referencias de las personas detenidas, pudimos conocer que los salarios rondan entre los \$20.000 y \$35.000 mensuales, y que son depositados por la empresa adjudicada a una cuenta bancaria que les gestiona el SPB a tales efectos.

⁶⁹ Ver apartado 4.2.

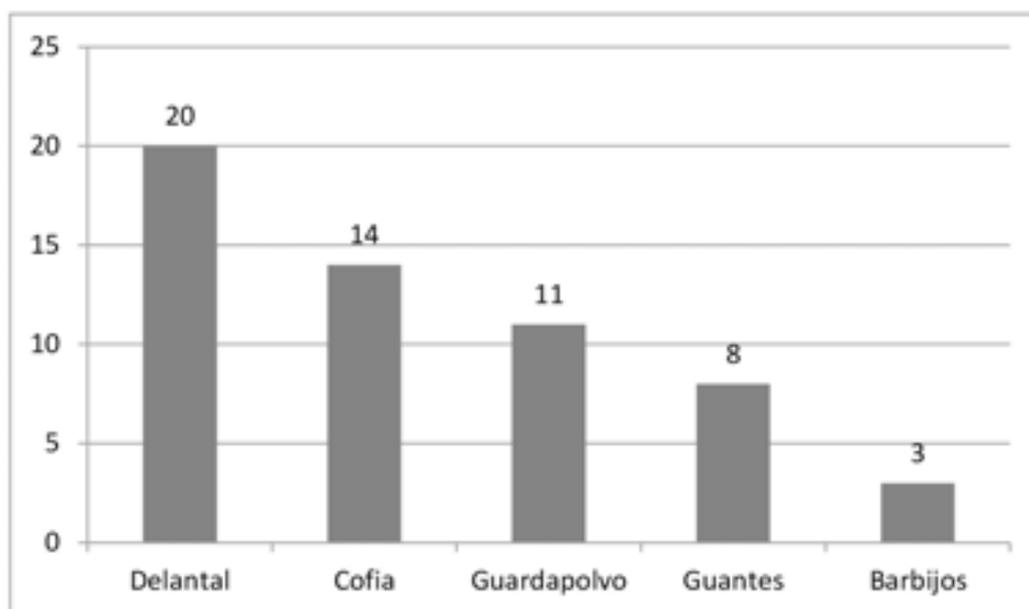
⁷⁰ A diferencia de esto, bajo el sistema de provisión a granel es el propio SPB el único responsable del trabajo de las personas detenidas, mientras que las empresas proveedoras de la mercadería se encuentran exentas de obligaciones.

Por otra parte, la modalidad de contratación —según lo establece el pliego— implica la instrucción y capacitación de las personas que trabajen en las cocinas y demás ambientes conexos. Se relevó que 32 UP realizaban capacitaciones a las personas detenidas que trabajan en el sector cocina y que en 4 UP no contaban con personas detenidas realizando tareas.

El programa Más Trabajo, Menos Reincidencia -según especifica el pliego- tiene como objetivo promover la inserción social de las personas que recuperan la libertad, en pos de contribuir a la reducción de la tasa de reincidencia delictiva. El programa promueve el Plan de Formación Integral Técnico Práctico para capacitar a personas privadas de libertad en la elaboración de raciones, catering y afines. Pero si bien las capacitaciones se realizarían regularmente, en una de cada tres no se otorga el debido certificado. Sólo en 11 UP se relevó que las personas detenidas lo recibían.

En cuanto a la ropa de trabajo, 15 de las UP relevadas no utilizan ni disponen de ninguno de los elementos de ropa de trabajo, mientras que las 23 que sí lo hacen solo utilizan alguno/s, como muestra el Gráfico 13. Lo estipulado por el pliego incluye la provisión de uniformes completos: pantalón o pollera, camisa o chaqueta, gorros y cofias (que cubran totalmente el cabello en hombres y mujeres), delantales impermeables, calzado adecuado (no se permitirán sandalias, ojotas, zapatillas de lona o alpargatas), campera de abrigo para el personal afectado a cámaras, barbijos, guantes descartables, según la tarea. Asimismo, prevé la provisión de elementos de protección personal, así como una credencial que acredite nombre, apellido y función que desempeña.

Gráfico 13. Elementos de ropa de trabajo que poseen las personas que trabajan en las unidades penales bajo el sistema racionamiento asistido relevadas, 2023



Fuente: elaboración propia. Nota: 23 de un total de 38 UP bajo el sistema de racionamiento asistido relevadas que contaban con alguno/s de los elementos de ropa de trabajo.

En síntesis, el esquema de trabajo consiste en largas jornadas, escasa remuneración, falta de ropa de trabajo y elementos de protección, incertidumbre en cuanto al salario y cambios constantes debido a la discrecionalidad del SPB para llevarlos al sector de cocina.

3.3. Cook Master SRL en el Complejo Florencio Varela

Como ya se mencionó, la empresa Cook Máster es la encargada de proveer alimentos a la mayoría de la población afectada al sistema de racionamiento asistido, ya que se encuentra en varias unidades penales y tiene a su cargo el complejo Florencio Varela, el más poblado del SPB. Por estas razones, se inspeccionaron los sectores de cocina de las seis unidades penales que componen el Complejo⁷¹ y se produjo un informe técnico de higiene y seguridad⁷², que evaluó las condiciones materiales según conformidades con normativas vigentes. A continuación, se sintetizan los puntos principales del informe que se encuentra disponible en el anexo.

Con respecto a las condiciones materiales, se observó mal estado de pisos, aberturas, paredes y techos, que permiten el ingreso de humedad, temperaturas inadecuadas, insectos y oxido. Asimismo, la salubridad alimentaria está en riesgo durante la cocción y en el depósito al aire libre de las frutas y verduras. No hay barreras eficaces para evitar el contacto con insectos y roedores, transmisores de diferentes bacterias y otros organismos patógenos. No se depositan alimentos en local cerrado y no hay sistema de mosquitero y/o cortinas sanitarias eficientes.

Por ejemplo, en la UP 24 se observó mucha presencia de moscas. En una de las paredes había instalado un artefacto mata-moscas eléctrico, pero no funcionaba. La cortina sanitaria estaba rota, permitiendo el ingreso de insectos al igual que la falta de malla mosquiteras en las ventanas, algunas sin vidrios con emparches de policarbonato. Lo mismo se registró en el sector de la UP 31, donde además las ventanas estaban en pésimas condiciones, rotas por el avance del proceso de oxidación de su superficie y con pérdida de material. Sus bordes a la altura de la mesada configuran riesgo de corte y de contraer tétano. Al mismo tiempo la herrumbre que desprende la superficie de las ventanas puede caer sobre los alimentos cocidos o a cocinar.

Iguals condiciones de precariedad se presentan en los utensilios⁷³. En la UP 42 se observaron en malas condiciones, no acordes con el Código Alimentario Argentino: reparados, soldados y suplementados, pierden la condición de material sin porosidades adecuada para la salubridad y la higiene durante las tareas de preparación y cocción de alimentos.

71 UP 24, 31 y 32 (19 de septiembre), y UP 23, 42 y 54 (28 de septiembre).

72 Realizado por un Lic. en Higiene y Seguridad en el Trabajo. El informe completo se incluye en los anexos.

73 El mal estado de los elementos suelen ocasionar accidentes que pueden ser graves. Tal es el caso de Eduardo Fernández Díaz, un detenido de la UP 26 Olmos que trabajaba en la cocina y tuvo un accidente con agua hirviendo. En una entrevista con la CPM contó: "Las ollas son viejas, el material que hay para trabajar no es el adecuado, y con eso nos manejamos, con lo que hay, con lo que se puede. De hecho, una de esas ollas es la que se rompe la manija, me quedo con la manija en la mano y se me cae toda el agua sobre el pie, quemándome...". La posterior deficiente atención médica, durante ocho meses, le generó una gangrena que derivó en la amputación de su pierna. Su relato está disponible en <https://www.comisionporlamemoria.org/informeannual2023/seccion-politicas-penitenciarias/>

En algunos sectores se observó falta de campanas para extracción de gases y humos, además de no contar con revestimiento impermeable en paredes y pisos, ni barreras sanitarias estructurales. Por ejemplo, en la UP 32 el sector sufrió un incendio hace 7 años que se inició en la campana de extracción. Desde entonces la extracción forzada no funciona en campana y, desde el mismo período, tampoco funcionan las cámaras frigoríficas por lo que las carnes se guardan en un freezer y las frutas y verduras permanecen a la intemperie en un patio abierto.

En casi todos los sectores no estaba garantizada la seguridad eléctrica de las personas, expuestas a contactos eléctricos directos e indirectos. En general se observan instalaciones eléctricas riesgosas, que no se encuentran contenidas de acuerdo a la normativa vigente, con toma corrientes no normalizados y conductores expuestos. Además, ningún sector contaba con iluminación de emergencia.

Muestra de ello fue lo relevado en la UP 54, donde se testeó el sistema de seguridad eléctrica obteniéndose resultado negativo al corto circuito, debido a la falta de instalación de puesta a tierra o que esta no se encuentra vinculada al local de cocina donde se efectuó la prueba. De todos modos, por uno u otro motivo, la falta de respuesta ante la posibilidad de una fuga de corriente por corto circuito, pone en serio riesgo la salud y la vida de las personas que trabajan en el local. Esto especialmente teniendo en cuenta que el riesgo eléctrico aumenta en actividades que requieren el contacto permanente con superficies mojadas.

La instalación eléctrica expone además a riesgos de incendio, como se pudo constatar en la UP 23. Las actividades de cocina en dicha unidad se desarrollan en tres locales, pero los extintores estaban al alcance solamente en uno. Uno de los locales sin matafuegos almacenaba mercadería en tránsito, un serio riesgo de incendio al no poseer estanterías de material no combustible y, a su vez, las estibas alcanzaban el cielorraso también de madera sin guardar distancia de seguridad.

Por otro lado, en general, se registró que las personas no contaban con vestimenta reglamentaria. En algunos casos se observó un número de personas en su interior que superan el factor de ocupación que por actividad le corresponde, lo cual se agrava con la falta o deficiente ventilación de los locales. Por ejemplo, en la UP 31 se verificó la existencia de un sector de preparación y cocción de alimentos, separado del resto del local de cocina, sin ventilación natural ni artificial. Allí trabajan tres personas en una superficie de trabajo de apenas 9 m², expuestas a condiciones desfavorables y sometidas a temperaturas extremas durante toda la jornada.

En síntesis, el informe da cuenta de que el estado general de los establecimientos es malo, describiendo la falta de cuidado sobre los procesos de cocción y mantenimiento de los alimentos y un incumplimiento de condiciones estructurales aptas en los locales que no sólo inciden en la calidad de la comida sino que también exponen al personal a riesgos sanitarios y de vida.

4. La palabra de las personas detenidas

Como se detalló en el capítulo 2, el análisis de las 455 entrevistas en las que se había registrado “falta o deficiente alimentación” se realizó a partir de identificar y describir distintas dimensiones de este tipo de tortura y/o mal trato:

1. **Cantidad:** incluye información sobre características de la porción, frecuencia diaria, y si cubre o no lo requerido para no pasar hambre.
2. **Calidad:** incluye información sobre características de la comida que se recibe, el estado general (olor, color, sabor), estado de la cocción (crudo, pasado).
3. **Salud:** efectos o consecuencias de la alimentación en el estado de salud de las personas entrevistadas, falta o insuficiencia de la dieta especial.
4. **Familia:** rol de la familia en la provisión de alimentos.
5. **Relación con otros tipos de tortura:** relación de la “falta o deficiente alimentación” con otros tipos de tortura, que se traduce en condiciones agravantes. Los tipos de tortura relacionados con la “falta o deficiente alimentación” son: malas condiciones materiales, aislamiento, desvinculación familiar.
6. **Estrategias:** incluye todas las estrategias que despliegan las personas detenidas para afrontar la falta o deficiente alimentación.

En los inicios del sistema de racionamiento asistido (también denominado *catering*) era frecuente escuchar testimonios de personas detenidas que contrastaban la performance de ambos sistemas: “en esta Unidad comemos mejor porque hay catering” o “no quiero que me trasladen a Sierra Chica porque ahí te morís de hambre”. Actualmente las opiniones no varían de manera significativa, como si las diferencias entre ambos se hubieran diluido. Por eso en el análisis de las entrevistas y los principales emergentes de cada una de las dimensiones señaladas no se distingue según el sistema al cual están afectadas.

4.1. Cantidad

En relación a la cantidad de comida recibida, del análisis de las entrevistas surge que la frecuencia y el tamaño de la porción son escasos e insuficientes. En este sentido, se destacan las afirmaciones textuales que dan cuenta del impacto subjetivo respecto de pasar hambre en el encierro:

“Hay días que no tengo para comer, lo que estoy viviendo es inhumano”. Entrevista realizada el 19.04.2023 en la AP 49 de Junín. Varón.

“Estoy preso pero merezco un plato de comida”. Entrevista realizada el 16 de mayo de 2023 en la UP 28 de Magdalena. Varón, 30 años.

“Estoy enojado, tengo hambre”. Entrevista realizada el 13 de junio de 2023 en la UP 9 de La Plata. Varón, 20 años.

“El hambre es lo peor que te puede pasar adentro de la cárcel”. Entrevista realizada el 16 de mayo de 2023 en la UP 28 de Magdalena. Varón, 30 años.

“Me estoy cagando de hambre, prefiero no tener celular y que me den un plato de comida”. Entrevista realizada el 19 de abril de 2023 en la UP 49 de Junín. Varón, 40 años.

“No como hace 3 días, solo estoy a pan y peras”. Entrevista realizada el 19 de abril de 2023 en la AP 49 de Junín. Varón, 41 años.

Respecto a la frecuencia, a la mayoría de las personas detenidas solo les entregan dos comidas al día y en algunos casos una sola. La mayoría indicó que no recibe desayuno ni merienda (en caso de recibirlo consiste en una infusión y un pedazo de pan). Es recurrente que las infusiones y el pan sean formas de mitigar el hambre, ya sea porque no entregan alimentos o porque no pueden ingerirse por su estado (esta dimensión se desarrollará en el siguiente apartado).

La insuficiencia de los alimentos se agrava por los horarios de entrega de las dos comidas principales: pueden entregarlas al mismo tiempo, con un par de horas de diferencia o en intervalos de hasta 24/48 horas. Hay unidades en las que la entrega de comida no tiene una frecuencia clara ni horarios establecidos.

Esto tiene diferentes consecuencias: cuando le entregan las dos comidas a la vez o con poco tiempo de diferencia, suelen comer ambas en el mismo momento por cuestiones de temperatura, de conservación y de saciedad. Otra de las consecuencias es que pasan muchas horas sin recibir alimentos, y por lo tanto sin comer:

Al momento de la entrevista, siendo las 12.30 p.m., todavía no ha recibido alimentos (ni siquiera pan) y la última comida se la llevaron el día anterior a las 15 pm. Entrevista realizada el 23 de mayo de 2023 en la UP 57 de Campana. Varón, 20 años.

“Nos dan la comida dos veces al día, el almuerzo a las 11 y la cena a las tres de la tarde. Los viernes, sábados y domingos entregan 2 viandas juntas a las 11 y hay que esperar 24 horas para recibir nuevamente, te cagás de hambre todo el día”. Entrevista realizada el 30 de mayo de 2023 en la UP 24 de Florencio Varela. Varón, 31 años.

Algunas personas solo reciben comida una vez al día, por ejemplo solo comen a la noche o al mediodía:

Le dan comida una sola vez al día, ayer le dieron una milanesa pequeña con una ensalada de lechuga y zanahoria. Por la mañana le dan dos o cuatro pancitos y un mate cocido. Entrevista realizada el 2 de junio de 2023 en la UP 1 de Olmos. Varón.

“Como una vez al día porque los alimentos son muy pocos para hacer más de una comida y luego tomo mate con alguna galletita”. Entrevista realizada el 14 de junio de 2023 en la UP 4 de Bahía Blanca. Mujer, 34 años.

“A la noche te cagás de hambre”. Entrevista realizada el 30 de mayo de 2023 en la UP 24 de Florencio Varela. Varón, 22 años.

La frecuencia en la entrega de alimentación también varía según el momento de la semana, variando significativamente los fines de semana.

Refiere que es una vianda por día y que no llega a horarios establecidos. Solo se la dan de lunes a viernes, es decir que los fines de semana y feriados el SPB no le garantiza la alimentación. Entrevista realizada el 16 de mayo de 2023 en la UP 6 de Dolores. Varón, 37 años.

En relación a las porciones, en las entrevistas analizadas se confirma que son escasas e insuficientes. Ante esta situación, la principal estrategia es combinar esos alimentos con aquello que le pueden proveer sus familias:

“No me quedo con hambre por los alimentos que manda mi familia, si sólo dependés de la comida del Servicio ahí sí pasas hambre”. Entrevista realizada el 26 de abril de 2023 en la UP 7 de Azul. Varón, 22 años.

La comida llega dos veces al día, pero en porciones que son insuficientes por lo que cuando puede las mejora cocinando con un fuelle junto con sus compañeros de celda. Entrevista realizada el 3 de mayo de 2023 en la UP 37 de Barker. Varón, 25 años.

Hay ocasiones en las que ni siquiera el complementar la comida del SPB con lo que provee la familia alcanza para comer más de una vez al día.

El tamaño de la porción se combina con la falta de variedad en el tipo de alimentos, no solo a lo largo de los días sino también durante la misma jornada, a veces les dan un churrasco con una zanahoria que comen tanto al mediodía como a la noche.

El problema de la exigua cantidad de comida también se presenta en aquellos casos en los que el reparto de la comida es *a granel*, es decir, que se entrega una cantidad determinada para todo el pabellón, y al repartir resulta insuficiente:

“Te dan un cucharón y fue, vienen con un tupercito para todos”. Entrevista realizada el 19 de abril de 2023 en la AP 44 de Batán. Varón, 25 años.

“Llega el ‘rancho’ dos veces al día, el cual es en cantidad insuficiente para la cantidad de personas que convivimos acá”. Entrevista realizada el 20 de abril de 2023 en la UP 19 de Saavedra. Varón, 33 años.

En el momento de la inspección pudimos observar que los alimentos otorgados por el SPB eran insuficientes para la cantidad de personas alojadas, la misma consistía en porciones de pollo pequeñas, que en general eran provenientes del cuello del animal por lo que no contaba casi con carne. Constatación del equipo del MLPT realizada el 19 de abril de 2023 en la AP 49 de Junín.

Estas dimensiones se agravan en dos situaciones puntuales: cuando una persona detenida no recibe alimentos en *depósito* por parte de su familia o cuando en el mismo pabellón muchas personas no tienen visitas por lo que, al repartirse la comida de quienes sí tienen esta posibilidad, las provisiones duran menos tiempo:

“Quien no tiene *depósito*, se queda con hambre si otro no le da”. (Entrevista realizada el 19.04.2023 en la AP 44 – Batán. Varón, 32 años).

Por otra parte, quienes necesiten una dieta especial padecen condiciones más gravosas. Estas dos situaciones se analizarán en profundidad en los apartados 4.4. “Alimentación y salud” y 4.5. “El rol de la familia”.

4.2. Calidad

A partir del análisis de las entrevistas resulta que la comida no solo es escasa, sino que, además, es de pésima calidad, “incomible”. La mala calidad se debe al estado, a la cocción y a las características de los alimentos.

“La comida viene re dolida”. Entrevista realizada el 30 de mayo de 2023 en la UP 24 de Florencio Varela. Varón, 22 años.

“Ni los perros quieren la comida que nos dan acá”. Entrevista realizada el 21 de junio de 2023 en la UP 5 de Mercedes. Varón, 33 años.

“Un animal come mejor”. Entrevista realizada el 16 de mayo de 2023 en la UP 28 de Magdalena. Varón, 31 años.

La mala calidad de la comida está asociada, en primer lugar, a su **mal estado**. Las personas detenidas reciben alimentos en estado de descomposición. Sobre todo, suelen ser entregadas verduras y carnes podridas.

Sobre el menú específico del día anterior, refiere que “no se podía comer”. Describe que las papas estaban abombadas y el pollo estaba verde, motivo por el cual debió tirar la comida”. Entrevista realizada el 19 de abril de 2023 en la UP 19 de Saavedra. Varón, 35 años.

Una vez al mes desde el SPB les entregan una bolsa de papas y otra de zanahorias, para las 26 mujeres alojadas allí. Gran parte de esa verdura, llega en mal estado. Cada 2 meses aproximadamente les dan una bolsa de cebolla. Según explica, la semana pasada recibieron una bolsa de cebolla colorada que, sacando las que se encontraban en mal estado, quedaron 4 unidades pequeñas para cada rancho o grupo que comen juntas”. Entrevista realizada el 14 de junio de 2023 en la UP 4 de Bahía Blanca. Mujer, 26 años.

Lo expresado por las personas detenidas ha sido constatado en el marco de las inspecciones de monitoreo. En la UP 4 de Bahía Blanca se observó cómo personal penitenciario descartaba en un *container* de la calle carretillas llenas de papas y zanahorias en mal estado (inspección realizada en abril de 2023).

El mal olor se desprende del estado de putrefacción de los alimentos provistos. Algunas de las personas detenidas expresan no tolerar el olor a la comida, y no pueden consumirla.

“No como la comida que me dan acá porque a veces le sentís olor a podrido o está abombada”. Entrevista realizada el 9 de mayo de 2023 en la UP 15 de Mar del Plata. Varón, 32 años.

“Trato de comer la carne enseguida que me la dan, porque si pasa más de una hora larga mucho olor”. Entrevista realizada el 30 de mayo de 2023 en la UP 24 de Florencio Varela. Varón, 29 años.

Las raciones son escasas y, en algunos casos, tienen olor a producto en descomposición. Esto pasa especialmente cuando sirven pollo: “es un clásico que viene fermentado”. El pollo es peligroso comerlo, pero al resto le agrega un caldito o algún saborizante para consumirlo. Entrevista realizada el 19 de abril de 2023 en la AP 44 de Batán. Varón, 32 años.

“Hace una semana estando en el pabellón me dieron náuseas y una descompostura por comer un guiso de fideos que tenía grasa y muy mal color. Olía a podrido, intenté comer pero no pude terminarlo. Después de eso, cuando dan guiso solo como el choclo y previamente lo lavo con agua para quitarle la capa de grasa que es lo que me parece que me descompuso”. Entrevista realizada el 19.04.2023, en la AP 44 de Batán, Mar del Plata. Varón, 34 años.

Además del olor, las personas hicieron referencia al gusto de la comida provista: tiene sabor feo, raro, inapropiado o sin gusto a nada.

“La vianda ayer eran fideos con tuco pero era incomible por el gusto a plástico”. Entrevista realizada el 30.05.2023, UP 24 de Florencio Varela. Varón, 34 años.

“Un guiso lavado, sin gusto y fermentado”. Entrevista realizada el 16.05.2023, UP 47 de Villa José León Suárez. Mujer, 65 años.

El mal estado también está asociado a las condiciones de higiene durante el transporte y entrega a las personas detenidas. Por un lado, llegan con insectos y/o pelos (según surgió en entrevistas realizadas en las unidades 2 Sierra Chica, 28 Magdalena, 37 Barker, 52 Azul). Por otro lado, la comida es transportada y recibida en contenedores sin cumplir con las condiciones básicas de higiene al tratarse de alimentos⁷⁴.

“Lo que te da el servicio penitenciario es de pésima calidad, lo traen en una carretilla y ya podrido”. Entrevista realizada el 31.05.2023, UP 2 de Sierra Chica. Varón.

“Arreglamos con el sector de cocina que nosotros llevamos nuestros recipientes porque los que ingresaban al pabellón siempre estaban llenos de grasa y con suciedad”. Entrevista realizada el 03.05.2023, UP 23 de Florencio Varela. Varón, 34 años.

⁷⁴ Para ver en detalle las condiciones de entrega que se establecen en el Proyecto PNUD ver capítulo 3, apartado 3.2.2.

“Los contenedores plásticos en los que la reparten están sucios”. Entrevista realizada el 25.04.2023, UP 33 de Los Hornos. Mujer, 45 años.

La **cocción** es otro de los indicadores de mala calidad. La referencia a que la comida llegaba cruda o mal cocida fue recurrente a lo largo de las entrevistas analizadas.

“No como el rancho porque la comida viene cruda y hace aproximadamente una semana me descompose por comerla”. Entrevista realizada el 19.04.2023, AP 44 de Batán. Varón, 19 años.

“Las viandas están crudas, las entrega una empresa que se llama Cook Master. Cuando dan hamburguesas o albóndigas están rojas/crudas y esto les ha caído mal a varias pibas. El lunes el almuerzo fue de arroz con pollo, el pollo estaba crudo”. Entrevista realizada el 25.04.2023, UP 33 de Los Hornos. Mujer.

“Generalmente no recibimos la comida porque viene cruda. Algunos menús son albóndigas con puré, guiso re seco con carne de cerdo que tiene feo olor, patinesa cruda”. Entrevista realizada el 25.04.2023, UP 33 de Los Hornos. Mujer.

“Toda cruda, ¿te parece comida a vos? vivimos a mate amargo porque ni pan te dan”. Entrevista realizada el 17.05.2023, UP 28 de Magdalena. Varón, 49 años.

Al igual que como se señaló en relación con la cantidad, esta situación es más grave al concatenarse con otros agravamientos. La relación entre la falta o deficiente alimentación y las condiciones materiales se desarrollará en el apartado “Condiciones agravantes”, pero destacamos la situación de las personas que no tenían o no les permitían tener elementos –como cocina, fuelle, etc.- para cocinar o terminar de cocinar los alimentos. En estos casos el resultado es padecer hambre:

Está sin alimentarse adecuadamente puesto que desde hace 3 días no recibe la comida que entrega el SPB debido a que se la entregan cruda y no tiene dispositivo para calentarla o cocinarla. Entrevista realizada el 28.04.2023, UP 28 de Magdalena. Varón.

“Acá en el pabellón ingresan los alimentos crudos, y como no tenía nada para poder cocinar, durante 5 días estuve a mate y pan, sin que el Servicio nos dé alimentos cocidos sabiendo esta situación”. Entrevista realizada el 09.05.2023, UP 39 de Ituzaingó. Varón.

En contraste con esta situación, es importante destacar que la entrega de alimentos crudos es valorada de manera positiva por algunos sectores y grupos de personas detenidas, ya que sólo así se aseguran que la comida esté bien cocida.

“Recibimos por día dos viandas, que tenemos que recocinar porque los alimentos llegan crudos, o el puré de tomate sin cocinar, a veces solo retiramos la carne y cocinamos aparte con el fuelle que tenemos”. Entrevista realizada el 13.06.2023, UP 9 de La Plata. Varón, 50 años.

“...viene cruda la comida (...) pescamos con el tenedor la carne que se puede usar para recocinarla”. Entrevista realizada el 16.05.2023, UP 28 de Magdalena. Varón.

También surgió que las viandas suelen entregarse pasadas de cocción o apelmazadas. Esta referencia aparecía, sobre todo, cuando se trataba de comida guisada, con arroz o fideos.

“Los guisos siempre vienen pasados, con los fideos o el arroz convertidos en una masa, y la carne viene cruda”. Entrevista realizada el 25.04.2023, UP de 48- Villa José León Suárez. Varón, 41 años.

“Muy mala calidad, el día de ayer por ejemplo almorzamos un pegote de fideos tipo guiso”. Entrevista realizada el 23.05.2023, UP 3 de San Nicolás. Varón, 29 años.

Otras características que surgen de las entrevistas analizadas, y que dan cuenta de la mala calidad de la comida, son las relacionadas con el **aspecto**: una de las personas detenidas la definió como “vómito de perro”. A continuación, se presentan algunas de las descripciones que hacen de la comida y que permiten concluir a qué se refieren con “incomible”.

“Cuando entregan viandas con carne, es de color amarillo y a veces está abombada y tenemos que hervirla para comer”. Entrevista realizada el 19.04.2023, AP 49 de Junín. Varón, 33 años.

Refiere que anoche comió una especie de guiso, con carne con exceso de grasa y arroz pasado. Refiere que la comida no se entrega en condiciones, es sin sal y con exceso de grasa, agrega que igual lo come ya que no tiene posibilidad de acceder a otros alimentos. Entrevista realizada el 17.05.2023, UP 4 de Bahía Blanca. Varón, 33 años.

Al mediodía le dieron remolacha rallada y pedazos de carne, la cual era de color negro y puro hueso. Entrevista realizada el 28.06.2023, UP 52 de Azul. Mujer, 22 años.

Comentó que la comida que les sirve el SPB es “incomible”. Al respecto refirió que, por lo general, se trata de un menjunje de papas, zanahorias, cebollas y berenjenas cortadas grandes y mal cocidas. También suele estar acompañada de carnes, pero el entrevistado comentó que era “hueso con grasa” lo que le daban. Entrevista realizada el 31.05.2023, UP 2 de Sierra Chica. Varón, 32 años.

El *rancho* llega dos veces al día, es con mucha grasa, huesos de pollo y fideos con exceso de cocción que se convierten en una masa, imposible de comer, con falta de sal y gusto. Entrevista realizada el 15.05.2023, UP 4 de Bahía Blanca. Varón, 27 años.

Comenta que ayer dieron pollo semi hervido con papas y que todo estaba crudo e incomible y el lunes dieron osobuco, pero no tenía carne, eran solo huesos. Entrevista realizada el 28.06.2023, AP 44 de Batán, Mar del Plata. Mujer trans-travesti, 37 años.

Describe que la carne suele ser muy dura y con mucha grasa, mientras que el pollo es muy pequeño, la mayor parte de la presa es hueso. Entrevista realizada el 26.04.2023, UP 4 de Bahía Blanca. Mujer, 54 años.

“El *rancho* tal cual como llega no se puede comer, cuando levantás las verduras del plato caen los restos de grasas del chancho”. Entrevista realizada el 03.05.2023, UP 37 de Barker. Varón 34 años.

Otra característica a destacar es la **temperatura** en la que llega la comida o en la que se ven obligadas a comer los alimentos las personas detenidas. Por un lado, algunas refirieron que las viandas llegan frías y, como se mencionó, no suelen tener elementos para calentar la comida o no les permiten tener dichos elementos en determinados sectores de alojamiento; por lo que no tienen la posibilidad de mejorar las condiciones en las que consumen los alimentos.

“Recién hoy por la mañana el servicio le trajo una vianda de comida cocida que consta de 2 medallones de pollo y puré calabaza que entregaron fría”. Entrevista realizada el 30.05.2023, UP 24 de Florencio Varela. Varón, 29 años.

En cuanto a la alimentación el servicio sólo le provee de 2 viandas de comida cocida por día para el almuerzo y la cena que se entregan al mediodía. Las viandas traen pollo y/o carne, papa cruda, zanahoria y repollo que llega fría”. Entrevista realizada el 30.05.2023, UP 24 de Florencio Varela. Varón, 34 años.

Como se desarrolló en relación con la frecuencia, el horario en que se entregan las viandas muchas veces obliga a las personas a ingerirlas frías. Algunas de las personas entrevistadas hacían referencia a que la comida de por sí ya era mala por las características mencionadas y que comerla fría hacía que sea mucho peor.

Refirió que les entregan dos bandejas por día, la mayoría de las veces en el mismo horario y, por ende, no puedan cenar su comida caliente porque no tienen elementos para poder calentarla más tarde. Esto genera que muchas veces, por la noche, no coma lo que le entregaron (“es incomible”) y cena mate y un trozo de pan. Entrevista realizada el 06.06.2023, UP 54 de Florencio Varela. Mujer, 52 años.

Los horarios de entrega son a las 12:30 hs y a las 18:00 hs. En el caso de la cena, solo puede comerlo tibio si lo hace en el horario de entrega, puesto que si prefiere comerlo más tarde lo tiene que hacer frío. Entrevista realizada el 10.05.2023, UP 52 de Azul. Mujer 53 años.

A lo largo de las entrevistas analizadas, surgen dos cuestiones a resaltar. La primera es la falsa disyuntiva en la que se encuentran las personas detenidas: elegir entre comer y enfermarse o pasar hambre. Se repite esta idea de “preferir” no comer o no recibir la comida que es entregada.

Estaba atravesando un estado febril, se sentía débil. Estaba hacía siete días sin comer porque el *rancho* es muy malo, solamente estaba a té y a mate, sin ingerir nada. Entrevista realizada el 04.05.2023, UP 37 de Barker. Varón, 32 años.

En relación a la alimentación, expresa que “el rancho es un asco”, y que en algunas oportunidades lo mejora sacándole la carne y dejando que hierva por 4 horas así se cocina bien. Pero, por lo general, opta por no comerlo y se alimenta de lo que otros compañeros cocinan y le proporcionan. Entrevista realizada el 19.04.2023, UP 2 de Sierra Chica. Varón, 29 años.

En torno a su alimentación, comenta que en reiteradas oportunidades se niega a comer por el estado en que se encuentra la comida. Entrevista realizada el 19.04.2023, AP 44 de Batán, Mar del Plata. Varón, 32 años.

En relación con esto surge la segunda cuestión: el estado de la comida que reciben lleva a que la consideren basura. Esta referencia se repite durante diferentes entrevistas: el mal estado de la comida hace que sea imposible de comer y deba ser tirada a la basura.

La comida que recibe refiere ser incomible manifiesta que “el 40% se come, el otro 60% se tira”. Entrevista realizada el 31.05.2023, UP 13 de Junín. Varón, 28 años.

Muchas veces debe tirar a la basura la comida entregada por el catering debido a la mala calidad de la misma. Entrevista realizada el 13.06.2023, UP 3 de San Nicolás. Varón, 23 años.

En cuanto a la comida, manifiesta que tiene olor a podrido y que la tienen que tirar. Entrevista realizada el 02.05.2023, UP 42 de Florencio Varela. Varón, 43 años.

En cuanto a la comida expresa que la misma se entrega cocida al mediodía cerca de las 12 hs y para la cena a las 18 hs, agrega que la misma es de mala calidad y que por ello tiran gran parte a la basura mientras que deben lavar la carne para cocinarla nuevamente con los víveres que les acercan sus familiares. Entrevista realizada el 23.05.2023, UP 3 de San Nicolás. Varón, 28 años.

4.3. Condiciones agravantes

Analizar la alimentación exige que sea puesta en relación con otras dimensiones propias de los contextos de encierro, como las condiciones materiales, el aislamiento, la vinculación familiar y/o el acceso a la salud. Estas dimensiones impactan de manera directa en qué y cómo se come en las cárceles.

Particularmente el aislamiento y las malas condiciones materiales se combinan entre sí. En el 30% de las entrevistas analizadas, la falta o deficiente alimentación estaba vinculada con y agravada por las condiciones materiales de detención, y en el 14% con el alojamiento en espacios de aislamiento.

Los espacios de aislamiento son lugares donde se potencia lo peor del encierro carcelario. Allí la dependencia del SPB para el acceso a bienes esenciales es incluso mayor que en otros pabellones, ya que son obstaculizadas las estrategias que se pueden desplegar para mejorar la comida otorgada por el SPB. En los pabellones de aislamiento se rompen los vínculos con otras personas detenidas, no se cuenta con espacios pensados para cocinarse y los alimentos provistos son de peor calidad. Por lo tanto, el hambre durante el aislamiento es recurrente. Como se afirma en el *Informe Anual 2020*:

Dentro de las celdas comen a escasos centímetros de la letrina, en ambientes signados por el hacinamiento y el amontonamiento de elementos personales, sin condiciones higiénicas adecuadas. Es común ver las cucarachas en las paredes, el piso o sobre los elementos donde después se sirven los alimentos, como así también excremento de roedores. Aduciendo normas de seguridad, el SPB en algunas unidades no permite la posesión de cubiertos, ni siquiera de plástico, por lo que las personas alojadas —por ejemplo en sectores de aislamiento extremo— deben ingerir los alimentos con las manos, generando procesos de de-subjetivación. (CPM, 2020: 236).

Una de las dificultades registradas es la prohibición de ingresar elementos que permitan cocinar o calentar los alimentos dentro de las celdas, donde permanecen al menos 22 horas por día:

Se encuentra alojado en el Pabellón de Separación del Área de Convivencia (PSAC) hace más de un mes en condiciones inhumanas y denigrantes. Desde que ingreso al sector no puede alimentarse dado que las viandas entregadas están en mal estado, refiere que llegan crudas e incluso con insectos. Esta situación no puede ser revertida por el joven, dado que no se le permite el ingreso de *fuelle*⁷⁵ a la celda para poder volver a cocinar la misma lo cual tiene como consecuencia que tanto él como el resto de las personas del pabellón, pasen hambre hace días. Entrevista realizada el 28.04.2023, UP 28 de Magdalena. Varón, 23 años.

La mayoría expresa que ya las condiciones en general no son buenas pero se ven agravadas al pasar a los sectores de aislamiento. Este agravamiento se da no sólo por las condiciones materiales que presentan esos espacios, sino también porque la mayoría de las veces se les prohíbe llevar consigo elementos para cocinar, dispositivos que requieran electricidad, utensilios para comer.

Por problemas disciplinarios lo pusieron en aislamiento por 6 días, estando los primeros 3 días sin celular, comida, ni pertenencias. Entrevista realizada el 31.05.2023, UP 2 de Sierra Chica. Varón, 28 años.

La comida que le entrega el SPB llega cruda y en mal estado por lo que a veces no come y no pueden cocinarla porque no le permiten tener *fuelle* (instrumento casero de cocción): “bajé como 10 kg”, expresa. Entrevista realizada el 16.05.2023, UP 28 de Magdalena. Varón, 25 años.

Por otra parte, la falta de elementos para comer (platos, cubiertos) expone a las personas a una situación denigrante, con un impacto subjetivo y emocional:

No le permiten ingresar cubierto por lo que debe comer con la mano, refiriendo que le genera mucho malestar esta situación por ser sumamente denigrante. Entrevista realizada el 31.05.2023, en la UP 2 de Sierra Chica. Varón, 30 años.

A esto se suman las dificultades y los riesgos que deben afrontar por la precariedad de las instalaciones eléctricas⁷⁶.

Para poder conectar el *fuelle* deben apelar a conexiones artesanales que resultan peligrosas y los ponen en riesgo constantemente. Entrevista realizada el 13.06.2023, UP 9 de La Plata. Varón, 25 años.

Si bien, desde el SPB le permiten la utilización de otros artefactos eléctricos para calentar, la conexión eléctrica es tan precaria que no soporta y se genera un corte de electricidad. Por esa razón, sumado a lo peligroso de esa situación, para poder cocinarse deben organizarse por celdas, y cocinar en diferentes horarios. Entrevista realizada el 14.06.2023, UP 37 de Barker. Varón, 24 años.

⁷⁵ Fuelle: se asimila a un calentador eléctrico que, construido con ladrillo tallado donde colocan una resistencia eléctrica, se conecta a la red de electricidad.

⁷⁶ El 30 de abril de 2023 se registró la muerte de una persona detenida en la UP 3 de San Nicolás, según la información preliminar que surge de la autopsia, por electrocución.

En ciertos casos estas condiciones se extienden a semanas de padecimiento para las personas aisladas:

Previamente estuvo detenido en la Unidad 32 de Florencio Varela en donde tuvo comunicación con este organismo por vía telefónica, dado que paso 17 días aislado en buzones de la unidad, sin comer, sin acceso a agua ni a una letrina. Entrevista realizada el 30.05.2023, AP 44 de Batán, Mar del Plata. Varón, 44 años.

A continuación se analiza el impacto de la alimentación en la salud de las personas detenidas.

4.4. Alimentación y salud

Los efectos o consecuencias de consumir los alimentos que provee el SPB en la salud de las personas detenidas sólo pueden rastrearse en su relato. Como se ha analizado en investigaciones previas de la CPM⁷⁷, el acceso a la atención sanitaria es dificultado o directamente impedido por la intermediación penitenciaria y la desidia del personal de salud. Por lo tanto difícilmente queden registros oficiales que permitan establecer con claridad la relación entre el malestar y la alimentación. Generalmente, al presentar distintos síntomas después de alimentarse las personas detenidas lo resuelven por su cuenta sin recibir atención médica y acudiendo muchas veces a la automedicación.

En los relatos aparecen de manera recurrente distintos **malestares digestivos**, en general asociados a la comida y también al estado del agua que consumen: diarrea, dolores constantes, hinchazón, vómitos, acidez, reflujo gástrico. También aparecen referencias a reacciones dermatológicas luego de consumir alimentos: picazón, erupciones. Se citan a continuación algunos casos que ilustran lo descripto: “... desde que estoy detenido, sufro descomposturas y creo que es por haber comido la salsa que tiene el guiso que te dan acá. Cada vez que la como me da acidez y sufro descomposturas, por eso dejé de comer esa comida que te dan”. Entrevista realizada el 30.05.2023, en la AP 44 de Batán, Mar del Plata. Varón, 44 años.

Con respecto a su estado de salud, hace tres meses le duele el estómago del lado izquierdo, refiere que se encuentra inflamado y todo alimento que ingiere le hace mal, le provoca acidez y reflujo gástrico. Cuando le duele mucho toma buscapina. Nunca fue atendido en sanidad, por ello le interesaría una revisión con un gastroenterólogo. Entrevista realizada el 31.05.2023, en la UP 13 de Junín. Varón, 33 años.

A veces la comida ha estado en mal estado, la carne picada negra y estuvo una semana descompuesto con cólicos y diarrea, cuando dejó de consumir carne un tiempo se recompuso, le quedan dudas si el agua también tuvo que ver. Entrevista realizada el 18.04.2023, en la UP 3 de San Nicolás. Varón, 43 años.

El compañero de la celda de enfrente venía comiendo esa comida: “hace días que vomita con sangre, no me da confianza”. Entrevista realizada el 30.05.2023, en la UP 24 de Florencio Varela. Varón, 30 años.

⁷⁷ Ver especialmente RNCT (2017). *La salud en las cárceles bonaerenses*. Disponible [AQUÍ](#).

Estos malestares, recurrentes, esporádicos o permanentes, traen **consecuencias** físicas evidentes que también surgen en el marco de las entrevistas: pérdida de peso, debilidad, mareos.

“Varias veces por semana voy a Sanidad para que me controlen la presión, porque algunos días me despierto débil y con mareos; no como lo que te dan acá porque da náuseas y lo rechazo no solo por el sabor de la comida sino que a veces tiene insectos o está en mal estado; eso me hizo bajar mucho de peso. Entrevista realizada el 28.06.2023 en la UP 52 de Azul. Mujer, 29 años.

Está perdiendo peso debido a las condiciones de la comida y a que no recibe *depósito* de su familia. Entrevista realizada el 19.04.2023, UP 19 de Saavedra. Varón, 35 años.

La comida que le entrega el SPB llega cruda y en mal estado por lo que a veces no come y no pueden cocinarla porque no le permiten tener *fuella* (instrumento casero de cocción): “bajé como 10 kg”, expresa. Entrevista realizada el 16.05.2023, UP 28 de Magdalena. Varón, 25 años.

Por otra parte, en problemas de salud ya diagnosticados la mala calidad de la comida que reciben agrava la sintomatología que ya se padece o dificulta el tratamiento indicado por la enfermedad. Es alarmante que ante esta situación el único recurso de muchas personas detenidas sea -como se explicitó en apartados anteriores- no comer, es decir, padecer hambre.

Comenta que en el marco de una requisa del SPB realizada hace dos semanas, gran parte de sus pastillas fueron tiradas, entre ellas los protectores gástricos que le brinda su visita para poder tomar la medicación recetada dado que padece de problemas gástricos y los necesita para evitar descomposturas. Además agrega que no puede alimentarse bien por lo que no está tomando la medicación para el VIH. Entrevista realizada el 21.06.2023, AP 44 de Batán, Mar del Plata. Mujer trans-travesti, 41 años.

Ha sido diagnosticada de piedras en la vesícula hace aproximadamente 8 años. Esto le provoca indigestión, vómitos y diarrea recurrentemente, por lo que solo come la [comida] del almuerzo que suele ser más liviano. Entrevista realizada el 25.04.2023, en la UP 50 de Mar del Plata. Mujer, 31 años.

Al respecto de su salud refiere que padece de problemas estomacales que le producen un agudo dolor en la boca del estómago, acidez y vómitos recurrentes. Esto se agrava por el hecho de que no puede seguir una dieta adecuada, dada las restricciones y la escasez a la que es sometida en la cárcel. Entrevista realizada el 23.05.2023, en la UP 50 de Mar del Plata. Mujer, 24 años.

En repetidas ocasiones ha sufrido episodios de hipo e hiper glucemias acompañadas de síncope, temblores y debilidad como consecuencia de un desequilibrio entre las unidades de insulina y los alimentos que recibe. Entrevista realizada el 10.05.2023, en la UP 52 de Azul. Mujer.

Una situación a destacar es la de las **dietas especiales**. En muchos casos surge que, aunque las personas tengan indicación médica, no las proveen, con serias consecuencias para la salud.

Tuvo problemas para alimentarse los últimos meses, no solo por la pésima comida que recibe a diario del SPB -según manifestó la entrevistada- sino que la fractura de mandíbula imposibi-

litaba ingerir la mayoría de los alimentos, todo ello sin que se suministrara una dieta acorde a su estado de salud, siendo notorio el bajo peso de la entrevistada. Entrevista realizada el 10.05.2023, en la UP 52. Mujer, 31 años.

Cuenta que hace tiempo no tiene control médico ya que hace dos años tuvo una bolsa de colostomía en dos ocasiones a raíz de una intervención que tuvo en la Unidad Penal 22; tiene otorgada la dieta gástrica, pero en esta Unidad no se la dan y siente malestar cuando come. Entrevista realizada el 26.04.2023, en la UP 3 de San Nicolás. Varón, 37 años.

Dada su situación de salud tiene una dieta especial pero el servicio no ha cumplido en proveérselo. En consecuencia, ha perdido mucho peso, 22 kilos aproximadamente. Entrevista realizada el 16.05.2023, en la UP 47 de José León Suárez. Mujer, 65 años.

Cuenta con un diagnóstico de celiaquía. Refiere que no se le hace entrega de una dieta adecuada a su celiaquía y no cuenta con un espacio en la UP apto para cocinar sus alimentos sin que se contaminen con alimentos que no son aptos para celíacos. Diariamente se le entrega pollo o carne, dos presas muy pequeñas con las que puede realizar una comida diaria. Agrega que al no recibir otros comestibles debe consumir alimentos no aptos para celíacos, lo que le genera diarrea, descompostura, hinchazón abdominal, piel extremadamente seca al punto de que se le salga; sumado a pérdida de peso y falta de defensas debido a la mala alimentación. Entrevista realizada el 14.06.2023, en la UP 4 de Bahía Blanca. Mujer, 27 años.

Reitera en relación a su salud que tiene piedras en la vesícula, y se encuentra en lista de espera desde agosto de 2020 para ser intervenida quirúrgicamente en el Hospital Municipal de Bahía Blanca. Desde entonces no ha vuelto a ser evaluada clínicamente, pese a que lo solicito en reiteradas oportunidades. Tampoco le proveen la dieta especial que debería recibir. A menudo siente hinchazón en la zona abdominal y tiene vómitos frecuentes. Al menos una vez a la semana deben llevarla a Sanidad por este motivo. Entrevista realizada el 26.04.2023, en la UP 4 de Bahía Blanca. Mujer, 26 años.

Menciona que posee problemas renales. Posee piedra en los riñones y gastritis aguda. De manera esporádica le agarran dolores en la zona abdominal los cuales son fuertes y muchas horas. (...) menciona que debería acceder a dieta especial, la cual está indicada, pero no se la proveen desde el SPB. Come la misma comida que el resto de las personas detenidas. Por ello se encuentra desmejorando de su salud y se descompone ya que además la comida no es de buena calidad. Entrevista realizada el 14.06.2023, en la UP 37 de Barker. Varón, 32 años.

En muchos casos las personas detenidas solicitan que se otorguen dietas especiales como condición necesaria para continuar con tratamientos médicos o para aliviar malestares, sin que su voz sea tenida en cuenta.

Ha solicitado en varias oportunidades una dieta especial, ya que debido a las pastillas antibióticas que está recibiendo por la TBC suele estar descompuesto y la comida le cae mal. Entrevista realizada el 14.06.2023, en la UP 37 de Barker. Varón, 24 años.

En los casos en los que se entrega la dieta especial, se registran serios inconvenientes en relación a su **pertinencia**, discontinuidad o insuficiencia (ya sea por el tamaño de las porciones o por la frecuencia). En las entrevistas analizadas surge de manera recurrente que las características de la dieta especial (también llamada dieta gástrica) no cubre las necesidades básicas de una buena alimentación: no reciben de manera sostenida alimentos como verduras cocidas, lácteos, frutas. También se registran testimonios que indican que muchas veces se incluyen alimentos que no están indicados o que generan malestar.

Refiere que necesita llevar una dieta especial por su estado de salud, la cual prioriza las carnes magras, verduras y proteínas y que no la está recibiendo. Solo le entregan una comida al día que debe modificar con los alimentos que le da su familia. Entrevista realizada el 26.04.2023, en la UP 7 de Azul. Varón.

Recibe cada 3 días dieta gástrica que considera inadecuada ya que por ejemplo se le envía carne picada, lo cual tiene grasa y afecta su salud. Entrevista realizada el 26.04.2023, UP 13 de Junín. Varón, 37 años.

La alimentación que recibe del SPB no siempre es la adecuada para la dieta que debe llevar, y lo que el SPB denomina dieta especial es el mismo menú que se le sirve al resto de las personas detenidas, pero sin sal. Entrevista realizada el 10.05.2023, en la UP 52 de Azul. Mujer, 56 años.

Por otra parte, la **discontinuidad** se puede dar porque se entregan sólo algunos días a la semana o porque es interrumpida ante el traslado a un sector de aislamiento, a otro pabellón o a otra unidad.

En cuanto a su salud, expresa que debido a una operación en la zona del intestino que tuvo cuando era chico, está tomando omeprazol que se lo otorga su familia. (...) Respecto a la alimentación, no recibe el *rancho*, así denomina a la comida que le provee el SPB, ya que viene en mal estado, y solicitó hace dos semanas dieta especial. Se la empezaron a otorgar, pero desde que está en SAC no se la dieron, por lo que se alimenta de lo que las personas que están en el Pabellón 11 le dan. Entrevista realizada el 03.05.2023, UP 37 de Barker. Varón, 24 años.

Estando internado comía sin TACC y no tenía la picazón, por eso lo asocia a la alimentación. Luego de recibir el alta, manifiesta que los médicos del HIGA le habían indicado una dieta libre de gluten, con gelatina, frutas y lácteos pero no se la dan. Entrevista realizada el 09.05.2023 en la UP 15 de Mar del Plata. Varón, 32 años.

Tuvo que ser intervenido quirúrgicamente y perdió parte de su intestino grueso. Por lo cual debe llevar una dieta gástrica estricta, ya que no digiere bien la comida. Sin embargo, el SPB no siempre cumple con la dieta, desde que está en la UP 37, por ejemplo, el entrevistado manifestó que solo ha recibido el *rancho*, refiriéndose a la comida que el SPB sirve a toda la población detenida. Es una comida que el entrevistado, como se ha mencionado, no solo no puede digerir sino que calificó como "incomible". Por lo que pasa hambre y debe alimentarse con lo poco que consigue, cuando consigue, de verduras que le convidan otras personas detenidas. Entrevista realizada el 03.05.2023, UP 37 de Barker. Varón, 33 años.

Relata que tenía una colostomía pero a raíz de una agresión que tuvo en otra Unidad Peniten-

ciaria se la sacaron y le recetaron una dieta especial para paliar su situación de salud y sus problemas intestinales, relata que desde que llegó a la Unidad actual no se la están brindando y está solamente a mate y a té, sin poder ingerir ningún elemento sólido, refiere que está padeciendo mucho hambre. Entrevista realizada el 16.05.2023, UP 2 de Sierra Chica. Varón, 37 años.

En relación a su padecimiento (...) recibe una dieta especial que consiste siempre en lo mismo: un churrasco, 4 papas y 3 zanahorias que les dan crudo y debe cocinar en su celda. Refiere que es una vianda por día y que no llega a horarios establecidos. Solo se la dan de lunes a viernes, es decir, que los fines de semanas y feriados el SPB no le garantiza la alimentación, teniendo que conseguir algo con otras personas de otros pabellones o arreglarse con lo poco que su familia puede depositarle. En cuanto a las condiciones de los alimentos, refiere que la papa y zanahoria "parecen el descarte". Entrevista realizada el 16.05.2023, en la UP 6 de Dolores. Varón, 37 años.

Preguntado al respecto de si recibía una dieta especial por su problema de hipertensión, el entrevistado manifestó que desde que está en la UP37 no la ha recibido, y que come lo que le que le convidan otras de las personas que están detenidas. Estando en el pabellón de aislamiento tiene el agravante que no puede comer otra cosa que lo que el SPB le sirve. Entrevista realizada el 14.06.2023, en la UP 37 de Barker. Varón, 41 años.

A esto se suma que suele ser insuficiente, por lo que muchas veces deben cubrir alguna de las comidas diarias con alimentos que no les provee el SPB y que no están contemplados en la dieta especial. Son las familias las que proveen los alimentos para sostener la dieta especial, pero incluso esta provisión no está asegurada ya que está mediada también por los médicos de la unidad que deben autorizar el ingreso de esos alimentos y por los agentes de requisa. Muchas veces el SPB lleva a la persona que requiere la dieta especial a sanidad en un momento en el que el profesional no está o incluso no lo llevan por lo que no puede recibir los alimentos correspondientes.

En las entrevistas analizadas, la multidimensionalidad de la tortura se pone en evidencia una vez más. A continuación, algunos testimonios más en este sentido:

"Comí una hamburguesa de la vianda que me dio diarrea y vómitos durante todo un día, y no recibí asistencia médica". Entrevista realizada el 03.05.2023 en la UP 23 de Florencio Varela. Varón, 34 años.

Refiere que alguna vez le ha caído mal la comida y le dio diarrea, dolor de panza y de cabeza, llegando a estar una semana con esa sintomatología. Se le pregunta si accedió a Sanidad y refiere: no, no te llevan a Sanidad acá, así que ni siquiera pido". Entrevista realizada el 16.05.2023 en la UP 28 de Magdalena. Varón, 21 años.

Está sufriendo hace unos meses de una hernia en el testículo izquierdo que no le han tratado. Al respecto (...) comentó que está relacionada con la hernia periclostomía y con el peso que tiene que cargar en cada traslado cuando debe llevar el *mono*, es decir, sus pertenencias.

También tiene hipertensión y debe mantener una dieta especial por su problema de salud antes mencionado. Pero no siempre se le es asignada de inmediato la dieta cuando llega a una nueva unidad penal, de manera que opta por no comer o solo comer pan y beber infusiones. El pan le sube la presión, pero si come un guiso o el *rancho*, (...) refiriéndose a la comida que le suministra el SPB, le produce instantáneamente una diarrea y un dolor estomacal que lo deja postrado en la cama y no lo deja dormir. Entrevista realizada el 26.04.2023, en la UP 7 de Azul. Varón, 42 años.

Esta alimentación es solo de lunes a viernes, no les dan alimentación los fines de semana ni los feriados. Comenta que la comida es escasa, además él no puede comer la papa por su gastritis. Entrevista realizada el 16.05.2023, en la UP 6 de Dolores. Varón, 29 años.

4.5. El rol de la familia

En el contexto descrito anteriormente, caracterizado por la escasez de alimentos y su mala calidad, la provisión por parte de las familias resulta fundamental de tres formas:

- como *alimento exclusivo* ante la imposibilidad de ingerir la comida otorgada por el Estado, ya sea por su mal estado, las condiciones de cocción o la inexistencia de dietas especiales para personas con problemas de salud;
- como *complemento necesario* ante el tamaño insuficiente de las porciones o la frecuencia de entrega;
- como posibilidad de *mejora de los menús*, por falta de variedad y de valor nutricional.

Es decir, la mercadería que lleva o envía la familia funciona como complemento de los alimentos escasos y/o deficientes que garantiza el Estado, o incluso como única fuente de alimentación:

Deben contar con los alimentos que les proveen sus familiares, “sino se pasa mucha hambre”. Entrevista realizada el 19.04.2023, en la AP 49 de Junín. Varón, 29 años.

La mayoría cocina con lo que le envían familiares y lo que pueden seleccionar del *rancho*. Entrevista realizada el 20.04.2023, en la UP 19 de Saavedra. Varón, 33 años.

En general, el rol de las familias es central para la sobrevivencia en la cárcel: en el plano afectivo, contienen los padecimientos propios del encierro y representan la conexión con el mundo exterior al que esperan volver; en el plano material, son las principales proveedoras de insumos alimentarios, medicamentos, elementos de higiene, etc.

Habitualmente reconocido en el discurso penitenciario, la importancia del apoyo familiar en ocasiones se ve disminuida de distintas maneras por el propio funcionamiento de la institución. En primer lugar, los familiares se encuentran con dificultades para ingresar mercadería, ya sea por la restricción discre-

cional de determinados alimentos, por su rotura o robo en la requisa, por la imposibilidad de enviar encomiendas o realizar depósitos (se permite en algunas unidades y no en otras) o por las malas condiciones materiales de alojamiento. En determinadas circunstancias las personas detenidas necesitan que los alimentos ingresen ya cocidos, debido a que en la Unidad no les permiten cocinarse y generalmente carecen de elementos de conservación de alimentos frescos. Esto en sí mismo limita las posibilidades de la provisión familiar, más aún ante la recurrente falta de heladeras para la refrigeración.

No les dejan entrar ni frutas ni verduras, solo pueden entrar comida hecha. Entrevista realizada el 10.05.2023, en la UP 52 de Azul. Mujer, 28 años.

Queda a merced de que su familia le envíe encomienda con algunos alimentos ya preparados, ya que en la UP no le permiten cocinarse; en el pabellón cuenta con un anafe en el cual solo le permiten calentar agua, por motivos que desconoce. Entrevista realizada el 10.05.2023, en la UP 52 de Azul. Mujer, 31 años.

Describe que en oportunidades su familia le puede enviar encomienda desde Gonzáles Chaves, de donde es oriunda; pero le limitan el ingreso de ciertos alimentos, como por ejemplo el arroz (uno de los alimentos que puede consumir), el cual le dejan ingresar un solo kilogramo, o el durazno en almíbar el cual no se lo dejan ingresar. Entrevista realizada el 14.06.2023, en la UP 4 de Bahía Blanca. Mujer, 27 años.

En las unidades donde no se permite el envío de encomiendas y/o el depósito de dinero, la única vía para hacer llegar alimentos son los momentos de la visita, que pueden ser cada una, dos o más semanas, según la definición —muchas veces arbitraria— de cada establecimiento.

Depende de su familia para el ingreso de alimentos, como la unidad no recibe encomienda ni permite hacer depósito debe esperar a los días de visita para recibir alimentos, que son los jueves de 8 a 14. Entrevista realizada el 30.05.2023, en la UP 24 de Florencio Varela. Varón, 34 años.

En esta Unidad no hay desayuno ni merienda, él se maneja con la encomienda que es muy complicado porque no hay muchas opciones (...). El viernes cuando tenga visita seguramente su familia le traiga una provista de alimentos. Entrevista realizada el 26.04.2023, en la UP 3 de San Nicolás. Varón, 37 años.

En segundo lugar, la distancia también condiciona la provisión, ya que muchas personas se encuentran detenidas muy lejos de donde vive su familia, sumando así la dificultad y los costos del trasladarse o de costear los gastos de envío.

Toda su familia es de La Matanza, se encuentra a una distancia de 350 km de la cárcel de Sierra Chica, por lo que se ven imposibilitados de acercarse. No cuentan con los tiempos que se requieren y tampoco con el dinero suficiente para el viaje. La familia puede enviarle una encomienda una vez al mes. Entrevistada realizada el 19.04.2023, en la UP 2 de Sierra Chica. Varón, 29 años.

Refiere que cuando se encontraba en la UP 39 de Ituzaingó lo visitaban todas las semanas y le llevaban encomiendas. Actualmente hace un mes y medio que no los ve. Entrevista realizada el

31.05.2023, en la UP 13 de Junín. Varón, 27 años.

A raíz de la gran distancia existente entre la ciudad de origen y las unidades del complejo penitenciario Centro —en donde ha estado alojado este último tiempo—, sumado a las complicaciones económicas de su familia, pudieron venir a visitarlo una sola vez. Asimismo, tampoco puede recibir encomiendas por el mismo motivo. Entrevista realizada el 28.06.2023, en la UP 4 de Bahía Blanca. Varón, 33 años.

Por esa razón, el traslado hacia cárceles cercanas a sus domicilios es una de las solicitudes más frecuentes que recibe la CPM de las personas detenidas o sus familiares:

Solicita el traslado a la UP 9 de La Plata donde su madre podría enviarle encomiendas con insumos básicos para la supervivencia, como alimentos. (Entrevista realizada el 19.04.2023, en la AP 49 de Junín. Varón, 33 años).

A la inversa, cuando ya han logrado estar alojadas relativamente cerca de sus familias, solicitan permanecer allí para no perder la provisión familiar:

“Si me trasladan me moriría de hambre”. (Entrevista realizada el 28.06.2023, en la UP 4 de Bahía Blanca. Varón, 23 años).

Estos obstáculos institucionales también pueden generar que la propia provisión familiar sea insuficiente: la restricción para el envío de encomiendas, el ingreso de mercadería, la cocción o la refrigeración tienden a reducir la cantidad y la variedad de los alimentos provistos; y la distancia, debido a su costo, disminuye la cantidad de mercadería y sobre todo la frecuencia de provisión. Por ello en las entrevistas surge de manera constante que cada uno tiene que

“...arreglarse con lo poco que su familia puede depositarle” (Entrevista realizada el 16.05.2023, en la UP 6 de Dolores. Varón, 37 años).

Otra situación que vuelve insuficiente la provisión familiar es cuando los alimentos se ponen en común para varias personas o incluso para todo un pabellón, lo cual reduce el alcance de la encomienda:

Debe contar con lo que le envía su familia para alimentarse diariamente, agregando que muchas compañeras no tienen familiares que le envíen alimentos, por lo que todas las detenidas comparten para realizar al menos una comida diaria. Entrevista realizada el 26.04.2023, en la UP 4 de Bahía Blanca. Mujer, 26 años.

La provisión de alimentos por parte de las familias resulta fundamental para garantizar una dieta mínima en las cárceles, y a los obstáculos institucionales para su ejecución se suma la cuestión económica, una variable fundamental en este aspecto ya que se trata principalmente de familias en situación de pobreza:

Además, tiene una hija de 3 años a quien no ha podido ver desde que tiene 8 meses. Expresa su angustia por no poder verla, es una familia con bajos recursos económicos, lo que no les permite costear los gastos de viaje en colectivo y remis que la distancia demanda. Cuando es

posible le envían encomiendas con elementos de higiene y alimentos. Entrevista realizada el 31.05.2023, en la UP 2 de Sierra Chica. Varón, 20 años.

Se destaca la situación de las personas que no cuentan con apoyo familiar para alimentarse. De las entrevistas realizadas surge que a veces la familia debe elegir entre visitarlos o proveerles alimentos, ya que no cuenta con recursos económicos para ambas cosas. A su vez, al considerar que esos alimentos podrían ser destinados a sus hijos/as o familiares en vez de a ellas/os, se rechaza la provisión familiar.

En el contexto descrito, la no provisión de alimentos por la familia conlleva consecuencias: pasar hambre, ingerir comida en mal estado, con bajo valor nutricional o distinta a la indicada por las autoridades sanitarias:

En ciertas oportunidades la come porque no cuenta con alimentos que le brinde su familia y sus compañeras no siempre pueden compartirle de lo suyo porque a veces no alcanza. Entrevista realizada el 05.06.2023, en la UP 50 de Mar del Plata. Mujer, 33 años.

Como vemos, son las propias personas privadas de libertad y sus familias quienes asumen estrategias para subsistir en el encierro, ante el incumplimiento del Estado de sus obligaciones. Por eso la desvinculación familiar —producida a través de prácticas como traslados a unidades lejanas de los domicilios de origen, maltratos a las/os visitantes, traslados constantes, entre otras— “perjudica el sostenimiento de estrategias alternativas de sobrevivencia alimenticia y material, y genera un contexto de indefensión” (Informe anual RNCT, 2019: 117). En este sentido, pensar la multidimensionalidad de la tortura permite ver cómo la desvinculación familiar genera un empeoramiento en las condiciones materiales de vida y de alimentación. Comer algo diferente es posible sólo para las personas que reciben visitas o encomiendas de la familia.

La alimentación es precaria ya que refiere que es poca cantidad y el menú no varía, además de estar en malas condiciones (crudo, podrido, etc.). Come todos los días lo mismo (papa, zanahoria, hamburguesas, zapallito verde, y una o dos veces a la semana, carne de vaca o pollo) y queda a merced de que su familia le envíe encomienda con algunos alimentos ya preparados ya que en la UP no le permiten cocinarse siendo que cuenta en el pabellón con un anafe en la cual solo le permiten calentar agua por motivos que desconoce. (...) Con respecto a la alimentación manifestó que en el día de ayer fue la misma para el almuerzo y para la cena: zanahoria hervida y carne desmenuzada hervida (en su caso tiene dieta gástrica). (...) Con respecto al menú indicó que es siempre el mismo (solo en algunos casos le cambian zanahoria por zapallitos verdes). Que muchas veces ya no lo come porque está cansada de recibir siempre el mismo menú. Solo puede comer algo diferente cuando su concubino le lleva otros alimentos en el marco de sus visitas semanales. Entrevista realizada el 10.05.2023, en la UP 52 de Azul. Mujer, 53 años.

4.6. Estrategias

Frente a las deficiencias alimentarias, las personas detenidas han generado diversas estrategias para mejorar sus condiciones de vida o apaciguar las consecuencias en su salud. En la mayoría de los casos se organizan colectivamente en las celdas o pabellones para socializar las viandas o el *rancho* que les otorga el SPB rescatando lo posible de cada una y sumando alimentos proveídos por familiares, amistades o compañeros/as detenidos/as que se encuentren en distintos pabellones.

“Sí o sí tenemos que si mejorarla, agregarle lo que tengamos. Acá nos organizamos para cocinar un día cada uno”. Entrevista realizada el 03.05.2023, en la AP 49 de Junín. Varón, 26 años.

“Nos juntamos varias para armar una comida, es como que hacemos un fondo de verduritas con mi rancho”. Entrevista realizada el 25.04.2023, en la UP 33 de Los Hornos. Mujer, 36 años.

“Me alimento gracias a lo que me comparten mis compañeros de celda”. Entrevista realizada el 21.06.2023, en la AP 44 de Batán, Mar del Plata. Mujer trans-travesti, 43 años.

En otros casos, algunas unidades habilitan la posibilidad de que las personas detenidas hagan compras en negocios cercanos, a quienes les depositan dinero para que envíen alimentos o comida preparada. Comprar en estos ámbitos facilita el ingreso de los alimentos por acuerdos de estos comercios con las autoridades de la Unidad. Sin embargo, muchas veces los precios de estos lugares son un obstáculo para quienes no pueden costearlo, ya que suelen ser muy elevados en comparación con el ámbito no carcelario⁷⁸.

Quienes tienen visitas les traen algunas comidas preparadas, o también pueden pedir comida a un negocio que está fuera del penal. Entrevista realizada el 10.05.2023, en la UP 52 de Azul. Mujer, 28 años.

En ocasiones, cuando le pueden enviar dinero, compra elementos de higiene o alimentos por mercado pago en el almacén que se encuentra fuera de la UP. Entrevista realizada el 14.06.2023, en la UP 37 de Barker. Varón, 31 años.

Algunos testimonios expresan que tienen amistades que se encuentran en libertad que cumplen el rol de comprar y enviarles alimentos cuando tienen la posibilidad de depositarles.

Mencionan que cada tanto (una vez al mes aproximadamente) envíos de amigos a los que les transfieren dinero y ellos les mandan elementos de higiene principalmente, yerba, galletitas, fideos. Asimismo, los referentes reparten té, azúcar, aceite que les entrega el servicio de catering o que reciben ellos de las visitas. Entrevista realizada el 18.04.2023, en la UP 3 de San Nicolás. Varón, 26 años.

No obstante, al interior de las unidades las personas referentes también hacen llegar alimentos que

⁷⁸ La Procuración Penitenciaria de la Nación publicó un informe detallado sobre alimentación en cárceles federales, donde se desarrolla el tema de sobreprecios en el acceso a alimentos. Ver PPN (2019). *Producción y gestión de la escasez y la falta como estrategias de gobierno penitenciario: un estudio sobre la alimentación en las cárceles federales*. CABA: Procuración Penitenciaria de la Nación.

les entrega el SPB o sus propias visitas. El rol de los *buzoneros*⁷⁹ es de mucha relevancia al interior de las unidades. A través suyo a veces pueden compartir alimentos entre pabellones o sectores de cada unidad, acceder a los alimentos comprados por fuera de la unidad y, en ocasiones, son quienes se encargan incluso de cocinar algunos alimentos.

“Si tu familia no puede visitarte y no te hace un depósito podés conseguir alimentos de algún conocido que tengas en los pabellones, ahí le decimos al *buzonero* que los vaya a buscar y ahí podes cocinarlo”. Entrevista realizada el 13.06.2023, en la UP 9 de La Plata. Varón, 46 años.

Respecto a la alimentación, refiere que la misma no es buena, pero que la persona que trabaja en el sector, que lo caracteriza como *buzonero*, es otra persona detenida que se encarga de re-cocinar la comida que le provee el servicio penitenciario, pero solamente por la comida del mediodía, ya que su horario laboral culmina a las 17. Entrevista realizada el 21.06.2023, en la UP 38 de Sierra Chica. Varón, 54 años.

“A veces los referentes del pabellón cocinan en el espacio común y nos dan, pero no es algo común.” Entrevista realizada el 04.05.2023, en la AP 44 de Batán, Mar del Plata. Varón, 34 años.

Refiere que no come el *rancho*, dado que es el referente de pabellón y puede ir al sector de depósito a conseguir mercadería cruda con la que prepara su comida: papa, cebolla o algo de carne. Por la carne debe pagar alrededor de mil pesos por unos cuatro bifés a quienes trabajan en depósito. Entrevista realizada el 19.04.2023, en la AP 44 de Batán, Mar Del Plata. Varón, 52 años.

En casos en los que cuentan con alimentos crudos o mal cocidos pero no tienen *fuelle* propio, también otras personas detenidas cocinan en sus celdas y reparten a quienes estén en esas condiciones:

Rescatan comida en el pabellón o el referente les consigue, y otra persona detenida cocina en su celda, ya que él no tiene *fuelle* y se la reparten. (Entrevista realizada el 02.05.2023, en la AP 44 de Batán, Mar del Plata. Varón, 21 años).

Estas estrategias pueden mejorar las condiciones de alimentación en mayor o menor medida, dependiendo principalmente de los recursos a los que efectivamente se acceda. El rol de la familia o amistades por fuera de las unidades es fundamental y genera un importante impacto no sólo en los casos individuales sino de forma colectiva ya que estos recursos usualmente son socializados.

⁷⁹ Personas detenidas que realizan tareas de mantenimiento y asistencia a las personas alojadas en sectores de aislamiento, también denominados *buzones*.

Conclusiones

El presente informe se propuso caracterizar el servicio de alimentación en las cárceles bonaerenses, a partir de una trayectoria institucional que permite ubicarlo como uno de los padecimientos más generalizados y persistentes. Hace más de 20 años que la CPM viene denunciando el hambre en las cárceles como una de las formas que asume la tortura penitenciaria sistemática.

Durante el primer semestre de 2023 los equipos de monitoreo desplegaron una serie de técnicas para indagar en el tema. En primer lugar, un análisis exploratorio de la documentación oficial disponible en materia de legislación alimentaria, marco regulatorio del servicio y régimen de contrataciones. Cabe destacar una vez más la falta de acceso a cierta documentación e información debido a la negativa o no respuesta de los organismos intervinientes en los procesos.

Posteriormente, mediante la definición de indicadores cualitativos y cuantitativos, dicha documentación se contrastó con la información recopilada en el trabajo de campo. Se hizo un relevamiento en las cocinas y depósitos de 53 establecimientos penitenciarios, que para el período del relevamiento alojaban al 87% de la población carcelaria; es decir que se relevó información acerca de los servicios de alimentación que afectan a la gran mayoría de las personas detenidas.

En tercer lugar se acumuló un corpus de 455 entrevistas específicas a personas detenidas en casi mitad de los establecimientos. A partir de eso se construyeron dimensiones analíticas que permitieron confirmar y describir, desde la perspectiva de sus usuarios, las actuales restricciones que ambos sistemas imponen al derecho a la alimentación. En ambos relevamientos se garantizó diversidad geográfica, de sistemas y de empresas.

Con antecedentes aislados desde 2015, en los últimos años emerge un nuevo sistema de alimentación en el SPB que paulatinamente va ganando terreno en detrimento del anterior. Desde 2021 la nueva experiencia se enmarca en el Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo con el propósito manifiesto de impulsar una “transformación del Servicio Penitenciario de la Provincia de Buenos Aires” y concretamente “promocionar un nuevo sistema alimentario para las personas privadas de su libertad”.

Según lo que hemos constatado a lo largo de las inspecciones y de lo que surge de lo estipulado en el pliego, si bien el PNUD está obligado a proveer los equipamientos de cocina en los establecimientos penitenciarios, esto no se ha efectivizado.

Por lo que hasta ahora el cambio no significó una transformación sustantiva. El diagnóstico oficial que se realizaba en 2021, no se ha modificado en lo fundamental:

El análisis situacional ha permitido identificar serias dificultades en el régimen alimentario que recaen en un costo para las familias de los detenidos que intentan suplir estas carencias mediante el aporte de refuerzos alimenticios. A su vez, en diversas dependencias donde se reciben viandas por medio del servicio brindado por empresa privada, se ha podido constatar que

la entrega de alimentos es de insuficiente valor nutricional; generando la necesidad del perfeccionamiento de un contralor apropiado para resguardar la calidad nutricional y alimenticia. Por esta razón, resulta necesario avanzar en la creación de un nuevo programa alimentario integral (PNUD, Documento de Proyecto, Anexo, p. 2).

Si bien en los orígenes del nuevo sistema de alimentación era frecuente escuchar testimonios de personas detenidas que marcaban aspectos positivos en comparación con el sistema anterior, esto ya no ocurre. Como mostramos en el capítulo 4, hoy las opiniones no varían de manera significativa. El sistema de *catering* reprodujo viejos problemas y generó nuevos. La principal conclusión que puede extraerse de los relevamientos realizados durante 2023 es que ninguno de los sistemas garantiza un acceso pleno a la alimentación, y perdura en las cárceles bonaerenses una situación generalizada de hambre.

Luego, y más concretamente, surgieron los siguientes hallazgos respecto al sistema de catering:

- Pese a que se buscó “promover la regionalización y la desmonopolización” del servicio de alimentación, “estableciendo un límite a la adjudicación de el/los contrato/s a un mismo oferente”⁸⁰, las empresas adjudicadas resultaron ser las mismas que ya venían funcionando como proveedoras de esta modalidad previo al inicio del Programa PNUD (por licitación pública primero, en “legítimo abono” después). Incluso algunas de ellas habían sido denunciadas en diferentes oportunidades tanto en el ámbito provincial⁸¹ como en el federal, situación que requiere un mayor y estricto control sobre el desempeño y el cumplimiento de las cláusulas del pliego, tanto por parte del Ministerio de Justicia como por parte del PNUD.
- De las entrevistas realizadas con personal de las empresas proveedoras y del SPB, se ha tomado conocimiento de que, en lo que va de la ejecución de estos contratos, no han tenido auditorías por parte del PNUD, salvo en algunos pocos establecimientos que referenciaron haber sido inspeccionados una vez en 2021 al poco tiempo de comenzar. Quedó en evidencia el déficit de controles internos y cruzados entre empresas y SPB, lo que repercute directamente en el grado de confianza que pueda tener la documentación respaldatoria y los procesos y circuitos de entrega y recepción de mercadería.
- Los esquemas de control y fiscalización del cumplimiento del contrato son deficientes⁸², especialmente aquellas instancias vinculadas con las condiciones de entrega y recepción de los

80 Anexo Decreto 383/2021, “Actividad 1: Promocionar un nuevo sistema alimentario para las personas privadas de su libertad” (pág. 6).

81 Luego de los eventos represivos ocurridos durante el fin de semana del 31 de octubre y 1 de noviembre de 2020, se realizaron inspecciones y se mantuvieron entrevistas con personas detenidas en las distintas Unidades en donde se desarrollaron los mayores focos de conflicto, recibiendo a su vez múltiples denuncias. En una inspección realizada en fecha 03/12/2020 en la UP 48 San Martín, se pudo constatar la provisión dolosa de alimentos en mal estado y la escasa cantidad de suministro a cargo de la empresa Cook Master, hechos que vinculamos con el contexto general de represión que sufrieron las personas privadas de libertad y que se expresan como una continuidad de la misma. En el ámbito de la justicia federal tramita la causa 5504/2015, por averiguación de supuestas irregularidades en la Unidad Carcelaria 16 del Servicio Penitenciario Federal, originaria del Juzgado Federal de Salta 2, donde se investiga si existió algún plan delictivo entre las autoridades penitenciarias y los directivos de la empresa SIAL S.A. en la provisión de alimentos a la Unidad 16. En este caso lo que se denuncia es la puesta en riesgo de la salud de las personas privadas de libertad, al proveerles maliciosamente alimentos en estado de descomposición. Pudiendo constituir estas conductas, delitos contra la salud pública. Además de afectarse mediante el daño bienes adquiridos por el Estado. Por otro lado, preocupan —y debe ser constatado el marco legal en el cual se realizan— las contrataciones con la empresa Cook Master, y en específico lo referente a las condiciones laborales de las personas privadas de libertad que trabajan para la misma, siendo que se desconoce el marco regulatorio de dicha actividad laboral.

82 Cabe destacar que en el contenido de los anexos del decreto 1147/2023 promulgado el 4/07/2023, en el que se aprueban las revisiones letras “B” y “C” del PNUD ARG/21/002, se estableció que “Como derivación de la Actividad N°1 “Promocionar un nuevo sistema alimentario para las personas privadas de la libertad” surge la necesidad de disponer de vehículos automotores para el traslado de auditores y/o responsables del monitoreo del contrato”. En el marco de dicha actividad se refiere que “Dado que el servicio de viandas requiere la realización de auditorías a las empresas prestadoras se considera indispensable la adquisición de dos (2) automóviles para el traslado de dicho personal a las unidades, alcaldías, municipios y Patronato de Liberados, entre otros posibles destinos habituales. Esta necesidad encuentra razón en el carácter reservado de las gestiones de control a fin de mantener una independencia operativa para la movilidad de los auditores. A todo evento, también merece consideración las significativas distancias existentes entre la sede del Proyecto y los diferentes destinos contractuales. Por caso, y a modo de ejemplo, la distancia entre la ciudad de La Plata y San Nicolás de los Arroyos (Unidades 3 y 11 -sic-) es de 314 km”.

alimentos. Se ha verificado que el control cruzado establecido por el pliego no se cumple y que lo que se vuelca en los remitos resulta del acuerdo entre la empresa contratista y el personal del SPB. Esto atenta no solo contra los requisitos de transparencia, integridad y eficiencia, sino que no permite identificar esas falencias en los circuitos o procesos, ni relevar información para mejorarlos.

- Las condiciones de trabajo en las cocinas distan de ser las planteadas por el Pliego para las personas detenidas. Si bien sólo se ha contado con información verbal y ocular al respecto, los salarios, la cantidad de horas trabajadas, la provisión de ropa de trabajo y las certificaciones de capacitación informadas en las inspecciones, no se ajustan a lo establecido por el contrato⁸³.
- Otro elemento hace al control eficiente del proceso de elaboración de los alimentos. Las cocinas de los establecimientos que producen viandas para miles de personas, se encuentran supervisadas en la mayoría de los casos por una sola persona contratada directamente por las empresas prestatarias del servicio. La falta de supervisión efectiva de los procesos y los traslados constantes de las personas detenidas que trabajan en las cocinas y que no permite su permanencia y consolidación en las tareas que se les asignan, influye negativamente en la calidad del alimento suministrado, entregándose en deficientes condiciones de cocción.
- En la mirada de las personas detenidas, resaltan la escasez de comida, debido al tamaño de las porciones y a la frecuencia de entrega; y su mala calidad, expresada en la provisión de alimentos crudos o en mal estado, así como — particularmente— en las deficiencias o nula entrega de las dietas especiales que se requieren ante problemas de salud.
- En ese escenario, la principal fuente de provisión de alimentos en las cárceles bonaerenses la constituyen las familias. Dicho aporte —a través de visitas o encomiendas— se inscribe en una serie de estrategias que despliegan las personas detenidas para comer más y mejor, como compartir insumos entre pabellones, comprar en los kioscos o almacenes del exterior, integrar alimentos, recocer lo crudo, descartar lo podrido. Sin la provisión familiar y estas estrategias, el hambre sería todavía mayor.

El Estado tiene la obligación de garantizar el derecho a la alimentación, máxime en un contexto donde las personas dependen materialmente del Estado debido a la privación de su libertad ambulatoria. Las Reglas Mandela y la ley 12.256 de ejecución penal establecen el derecho a recibir una alimentación de buena calidad, suficiente y adecuada para el mantenimiento de la salud. Siendo un servicio de prestación continua, las medidas necesarias para garantizar una alimentación adecuada deben ser de carácter habitual y permanente, con la responsabilidad que tiene una política pública de esta índole sobre la vida de las personas.

En ese sentido, la tercerización de una obligación pública en empresas privadas no suele aumentar los beneficios para los usuarios, ya que el principal interés de aquellas es la maximización de sus ganancias, la cual no necesariamente se correlaciona con un buen servicio; y al contrario, a veces se logra *gracias* a un mal servicio. Esto se confirma en el caso del servicio de alimentación del Servicio Penitenciario Bonaerense.

⁸³ En el contenido de los anexos del decreto 1147/2023, en el apartado de resultados (pág. 8), se informa que en relación al indicador 6 “Número de interno/as y personal capacitados/as en talleres y/o actividades de inclusión social y laboral, mediación comunitaria y /o resolución pacífica de conflictos, y otros, desagregados por género”, se contabiliza un total de 27.040 personas privadas de libertad.

Por otro lado y como se ha detallado, el estado provincial invierte sumas millonarias en función de garantizar un derecho que no se cumple. El destino de estos fondos debe ser investigado y auditado administrativa y judicialmente con premura y diligencia, toda vez que se siguen devengando actualmente, mientras el padecimiento de hambre sigue siendo una de las violaciones de derechos humanos relevadas constantemente en los establecimientos penitenciarios.

La responsabilidad de estos controles recae en el gobierno provincial y el Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo. También en el poder judicial provincial, que habitualmente no investiga las denuncias que se han presentado por este Mecanismo Local de Prevención de la Tortura y algunos pocos funcionarios judiciales.

Habiendo identificado distintos aspectos del problema, esperamos con este informe acercar a los poderes públicos un diagnóstico integral y actualizado en pos de favorecer la toma de decisiones que apunten a soluciones estructurales. Se trata de un problema urgente que requiere respuestas profundas e inmediatas.

Bibliografía

Bouilly, M. R., Daroqui, A. y López, A. L. (2014). Las condiciones de vida en la cárcel: producción de individuos degradados y de poblaciones sometidas como parte de las estrategias de gobierno penitenciario. En Daroqui, A. (coord. ed.). *Castigar y gobernar: hacia una sociología de la cárcel. La gobernabilidad penitenciaria bonaerense*. CABA: CPM y GESPyDH.

CPM (2018). *La salud en las cárceles bonaerenses*. La Plata: CPM. Disponible en <http://www.comisionporlamemoria.org/la-salud-en-las-carceles-bonaerenses/>

CPM (2019). *Informe anual 2019. El sistema de la crueldad XIII*. La Plata: CPM. Disponible en https://www.comisionporlamemoria.org/archivos/cct/informes anuales/Informe_2019.pdf

CPM (2020). *Informe anual 2020. El sistema de la crueldad XIV*. La Plata: CPM. Disponible en <https://www.comisionporlamemoria.org/informe anual2020/>

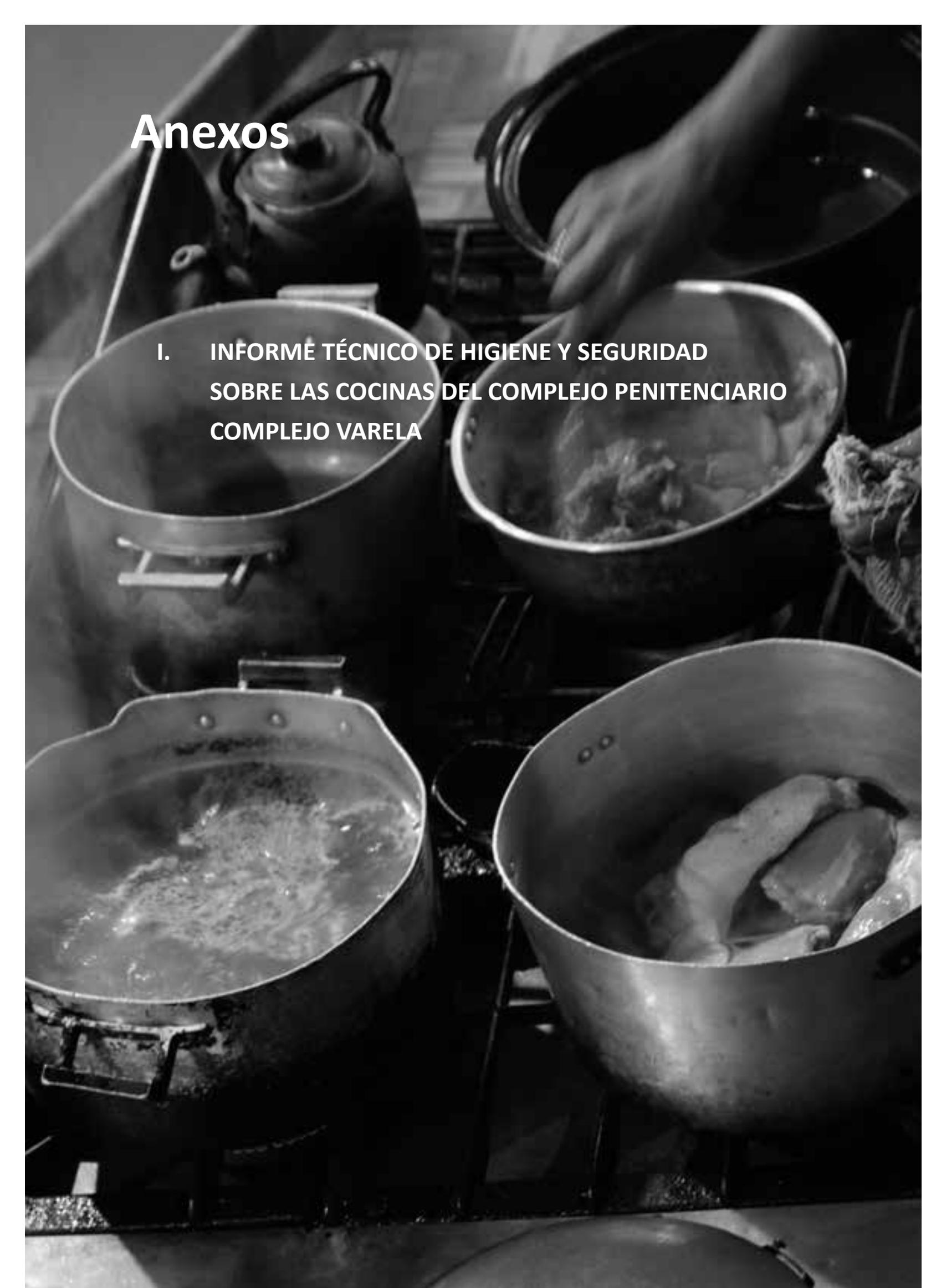
CPM (2021). *Informe anual 2021. El sistema de la crueldad XV*. La Plata: CPM. Disponible en <https://www.comisionporlamemoria.org/informe anual2021/>

CPM (2022). *Informe anual 2022. El sistema de la crueldad XVI*. La Plata: CPM. Disponible en <https://www.comisionporlamemoria.org/informe anual2022/>

PPN (2019). *Producción y gestión de la escasez y la falta como estrategias de gobierno penitenciario. Un estudio sobre la alimentación en las cárceles federales*. Buenos Aires: PPN.

RNCT (2020). *Informe anual 2019. 10 años del Registro Nacional de Casos de Tortura*. La Plata: CPM, PPN, GESPyDHH.

Anexos



I. INFORME TÉCNICO DE HIGIENE Y SEGURIDAD SOBRE LAS COCINAS DEL COMPLEJO PENITENCIARIO COMPLEJO VARELA

ESTABLECIMIENTO: Complejo Penitenciario Florencio Varela	ANEXO: COCINAS
DIRECCIÓN: Unidades 23, 24, 31, 32, 42 y 45 – Florencio Varela	
FECHA: 19/09/2023 y 28/09/2023	

OBJETIVO

Los días 19 y 28 de septiembre se realizaron inspecciones en los sectores de cocinas de las 6 unidades que componen el complejo penitenciario Florencio Varela. El día 19 se inspeccionaron las unidades 24, 31 y 32. El día 28, las unidades 23, 42 y 54.

El presente informe refleja las observaciones relevadas durante dichas inspecciones. Se realizó un croquis de cada uno de los sectores. Allí se señala la superficie de los locales, posición de sistema contra incendio, tablero seccional, salidas de emergencia y direcciones de evacuación. En los registros fotográficos se señalan las no conformidades observadas. Las superficies se calcularon en las áreas útiles de trabajo, con mediciones a través de un medidor de distancia laser Bosch Glm 40. El cálculo de iluminación se realizó en base a las mediciones de luz con un luxómetro CEM modelo DET 1308 siguiendo el método de cuadrículas (protocolo según resolución S.R.T. 84/12). El sistema eléctrico se testeo con pulsador de prueba CAMBRE, conforme a norma AEA 3/2006, cláusula de inspección visual 771.23.3.1

Se describirá cada sector de cocina inspeccionado de acuerdo a un orden cronológico.

1. UNIDAD 32: 19/09/2023

Superficies

Área de trabajo: 80.6 m²

Vestuario: 3,0 m²

Baño y ducha: 1.8 m²

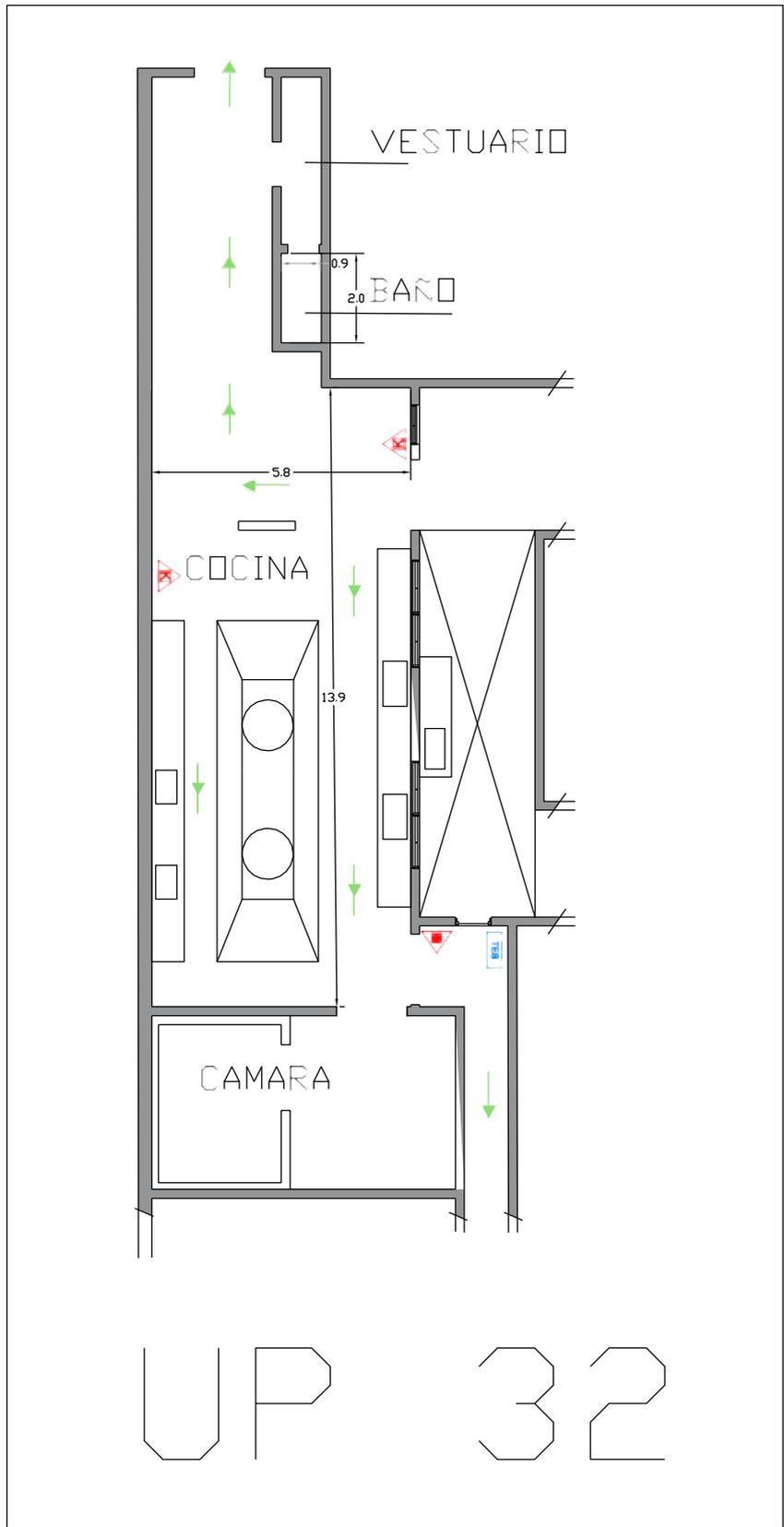
Iluminación: 212 lux en cocina



Freezer



El depósito de verduras a la intemperie



1.1 CONDICIONES MATERIALES

El sector sufrió un incendio que se inició hace 7 años en la campana de extracción. Desde entonces la extracción forzada no funciona en campana y, desde la misma fecha, tampoco funcionan las cámaras frigoríficas, por lo que las carnes se guardan en un freezer y las frutas y verduras permanecen a la intemperie en un patio abierto.

Las paredes se encuentran revestidas en cerámica esmaltada color claro hasta la altura de 2 m. Los pisos, en muy mal estado, con cerámicas rotas, salientes cortantes y cubiertas de agua al costado de la alcantarilla que rodea al espacio de hornallas. Una de las hojas de ventanas sin vidrios fue tapadas con film de polietileno, en las restantes la malla mosquitera está rota y oxidada. Las puertas poseen cortinas sanitarias de PVC con faltantes y otras rotas que permiten el ingreso de moscas.



Las mesadas rotas no ofrecen una superficie completamente lisa. Las cortinas rotas permiten el ingreso de moscas; se observaron en todos los sectores durante la inspección.



El baño y vestuario destinado al personal es sumamente pequeño. El espacio destinado a vestuario es un pequeño pasillo de 0.9 x 4.0 m con ganchos sobre ambas paredes para colgar la ropa. No está iluminado ni ventilado. El baño de 1.8 m² posee solo un inodoro y un lavabo.



1.2 ILUMINACION

La Iluminación medida en el espacio de cocina es de 212 lux con aporte mixto de luz natural por dos ventanales de 1.50 m cada uno e iluminación artificial proveniente de tubos led.

1.3 RIESGO ELECTRICO

La instalación eléctrica es embutida con toma corrientes en distintos sectores y un pequeño tablero seccional con llave térmica e interruptor diferencial de corriente al ingreso al sector. Se testeó el sistema de seguridad eléctrica obteniéndose resultado negativo al corto circuito.

1.4 RIESGO DE INCENDIO

El sistema contra incendio consta solo de tres extintores de incendio, dos aptos para fuegos de cocina (K) y otro para fuegos tipo A, B, y C. No se observa red de hidrantes para este local.

No se observan luminarias de emergencia.



1.5 NO CONFORMIDADES REGISTRADAS

CONDICION	NORMA VIGENTE	NO CUMPLE
El personal de cocina no posee vestimenta reglamentaria	Art 22, CAP II, C.A.A.	X
Puertas y aberturas en malas condiciones permiten el ingreso de insectos	Art. 138. CAP II, C.A.A.	X
Mal estado de los pisos	Art 52, DTO 351/79	X
Productos destinados a la elaboración fuera del local en lugar inadecuado	Inc. 7 Art 168, CAP II, C.A.A.	X
No posee local sanitario apto	Art 46, DTO 351/79	X
No pose iluminación de emergencia	Art. 76 DTO 351/79; CAP 18 DTO 351/79	X
No funciona dispositivo de corte por falla o fuga de corriente (disyuntor)	AEA 90364 PARTE 7	X

1.6 CONCLUSIONES

El estado general del establecimiento es malo. 1) no está garantizada la seguridad eléctrica de las personas, encontrándose expuestas a contactos eléctricos directos e indirectos, con graves consecuencias para su vida. 2) La salubridad alimentaria está en riesgo durante la cocción y en el depósito al aire libre de las frutas y verduras. No existen barreras eficientes para evitar el contacto con insectos y roedores, transmisores de diferentes bacterias y otros organismos patógenos. No depositan alimentos en local cerrado y no posee sistema de mosquitero y/o cortinas sanitarias eficientes. 3) No posee local apto para servicios sanitarios adecuados en cantidad y proporción al número de personas que trabajan.

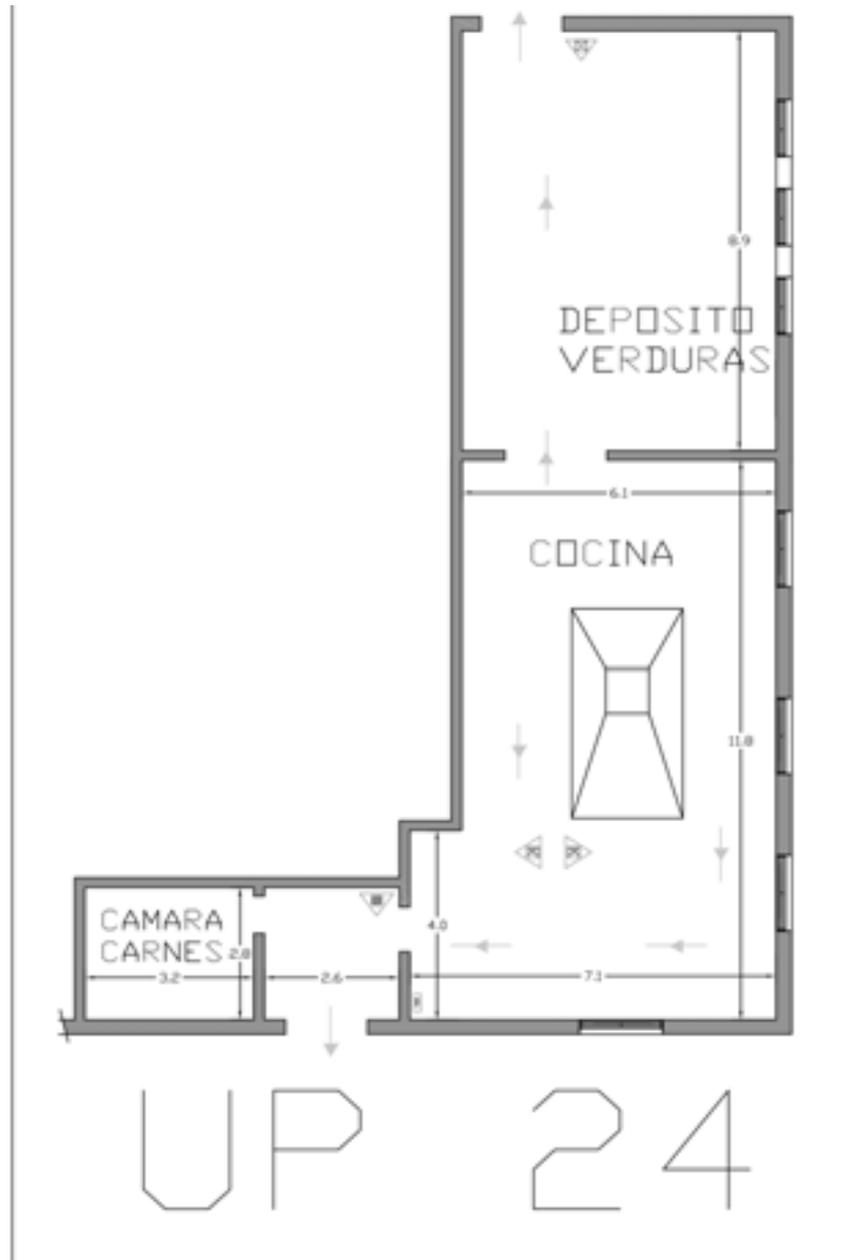
Por lo expuesto, el local de cocina de la Unidad Penitenciaria 32 no cumple con las condiciones de seguridad eléctrica y de salubridad en los alimentos.

2. UNIDAD 24: 19/09/2023

Superficies

Área de trabajo: 72.0 m²

Iluminación: 223 lux en cocina



2.1 CONDICIONES MATERIALES

Es un local con dos secciones, una el local de cocina propiamente dicho y otra sección a la que se accede por abertura sin puertas, donde se halla el depósito de verduras y frutas. Al ingreso se encuentra la cámara frigorífica donde se depositan los productos cárnicos. El techo del local es parabólico con chapas galvanizadas y cielorraso tipo Durlock. Las paredes se encuentran revestidas en cerámica esmaltada color claro hasta la altura de 2 m. Por encima de esta altura la pintura de revestimiento se encuentra descascarada, igual que en zonas del techo donde se observan desprendimientos. Los pisos, en estado regular, también de cerámica esmaltada. Algunas ventanas altas se observan sin vidrios con emparche de policarbonato en los faltantes y sin malla mosquitera.

Se observa mucha presencia de moscas. En una de las paredes se encuentra un artefacto mata moscas eléctrico instalado, pero no está funcionando. La cortina sanitaria está rota y permite el ingreso de insectos al igual que la falta de malla en las ventanas permiten el ingreso por estas aberturas



La pintura descascarada y con desprendimientos.



2.2 ILUMINACION

La Iluminación medida en el espacio de cocina es de 223 lux con aporte mixto de luz natural por amplios ventanales, claraboyas en el techo parabólico e iluminación artificial proveniente de tubos led rebajados y otros sobre las paredes

2.3 RIESGO ELECTRICO

La instalación eléctrica está embutida y tramos con cañería normalizada con toma corrientes en distintos sectores y tablero seccional al ingreso del local. Se testeó el sistema de seguridad eléctrica obteniéndose resultado negativo al corto circuito. Se observan igualmente tramos de instalaciones improvisadas y fuera de norma con cables fuera de las cañerías



2.4 RIESGO DE INCENDIO

El sistema contra incendio consta solo de cuatro extintores de incendio, dos aptos para fuegos de cocina (K), uno para fuegos tipo A, B, y C otro de anhídrido carbónico en el depósito de verduras, sobre el piso y sin señalizar. No se observa red de hidrantes para este local.



Hay luminaria de emergencia sólo en el ingreso local, no así en la salida ubicada luego del depósito de verduras ni en los cambios de recorrido. No posee iluminación de emergencia.

2.5 NO CONFORMIDADES REGISTRADAS

CONDICION	NORMA VIGENTE	NO CUMPLE
Puertas y aberturas en malas condiciones permiten el ingreso de insectos	Art. 138. CAP II, C.A.A.	X
Mal estado de las paredes y techos	Art 52, DTO 351/79	X
No posee iluminación de emergencia	Art. 76 DTO 351/79; CAP 18 DTO 351/79	X
No funciona dispositivo de corte por falla o fuga de corriente (disyuntor)	AEA 90364 PARTE 7	X

1.5 CONCLUSIONES

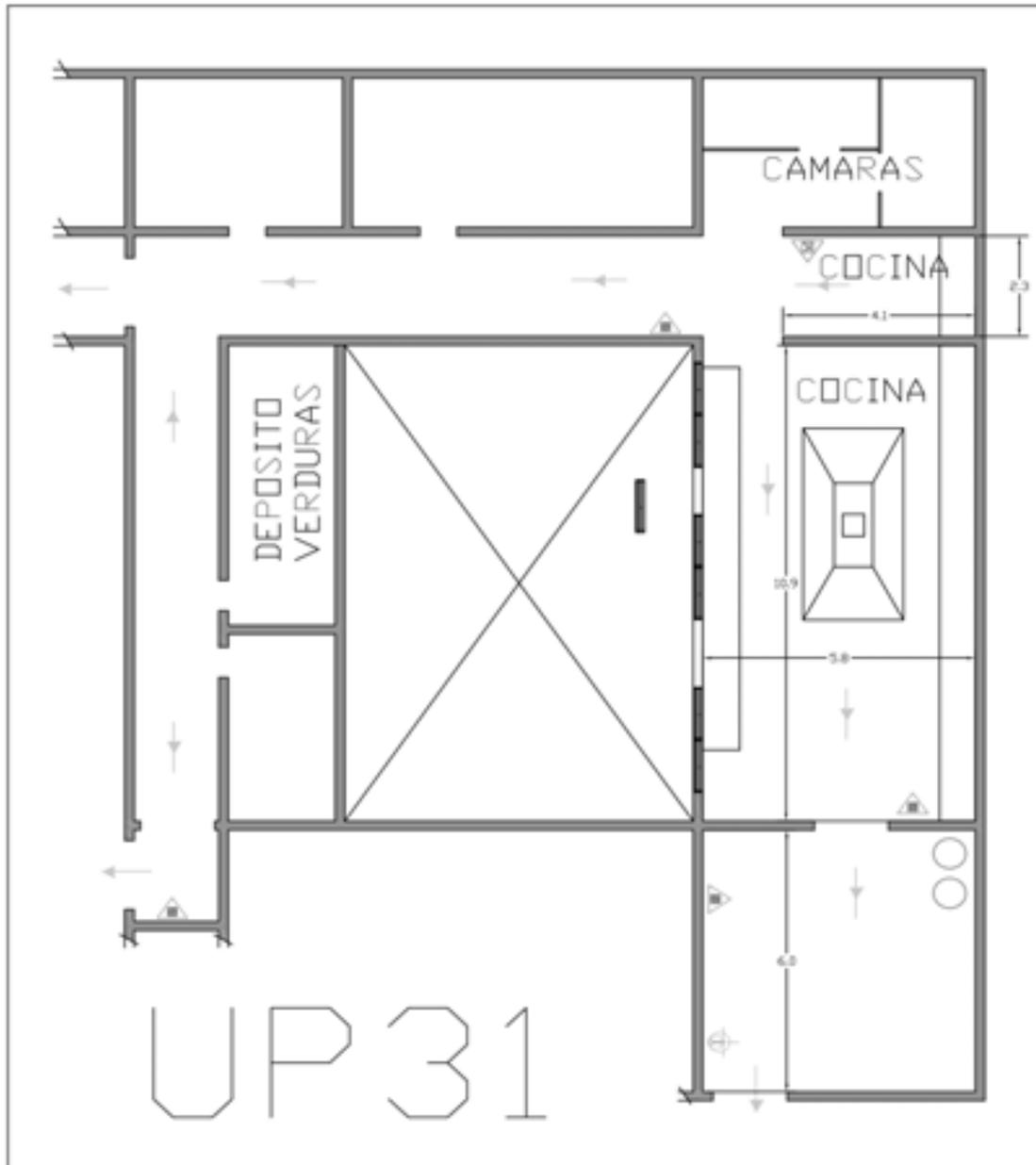
El estado general del establecimiento es malo. 1) no está garantizada la seguridad eléctrica de las personas, encontrándose expuestas a contactos eléctricos directos e indirectos, con graves consecuencias para sus vidas. 2) No existen barreras eficientes para evitar el contacto con insectos transmisores de diferentes bacterias y otros organismos patógenos. Por lo expuesto, el local de cocina de la Unidad Penitenciaria 24 no cumple con las condiciones de seguridad eléctrica y salubridad alimentaria

3. UNIDAD 31: 19/09/2023

Superficies

Área de trabajo: 72.7 m²

Iluminación: 256 lux en cocina



3.1 CONDICIONES MATERIALES

Las paredes se encuentran revestidas en cerámica esmaltada color claro hasta la altura de 2 m. Los pisos, en muy mal estado, con cerámicas rotas y salientes cortantes. El revestimiento de las paredes está también en malas condiciones, y superficies irregulares con intersticios aptos para la proliferación de pequeños insectos. Las ventanas, en pésimas condiciones, se observan rotas por el avance del proceso de oxidación de su superficie, con pérdida de material. Sus bordes a la altura de la mesada configuran riesgo de corte y de contraer enfermedad de tétano. Al mismo tiempo la herrumbre que desprende la superficie de las ventanas puede caer sobre los alimentos cocidos o a cocinar. Al igual que las ventanas, las mallas para prevenir el ingreso de insectos están rotas o con agujeros y oxidadas. Esta condición, junto con la ineficiencia de las cortinas sanitarias que se encuentran en idénticas condiciones, facilita la proliferación de insectos en el interior del local de cocina.





Las condiciones de los revestimientos en paredes y pisos no cumplen la condición de impermeabilidad, resultando además un riesgo de caídas y cortes para las personas que transitan el área.

3.2 ILUMINACION

La iluminación medida en el espacio de cocina es de 256 lux con aporte mixto de luz natural por ventanales e iluminación artificial proveniente de tubos led distribuidos en el local, como se observa en el registro fotográfico. Son artefactos lumínicos que contienen 2 tubos led y se encuentran correctamente contenidos ante riesgo de desprendimiento de las lámparas.



En el último registro se destaca un sector de preparación y cocción de alimentos separado del resto del local de cocina, sin ventilación natural ni artificial. Allí laboran tres personas en una superficie de trabajo de apenas 9 m², expuestos a condiciones higrotérmicas desfavorables y sometidos a temperaturas extremas durante toda la jornada de trabajo. En el espacio de cocción contiguo se observa una campana pero sin extracción forzada. La ventilación aportada desde las aberturas del local es insuficiente.

3.3 RIESGO ELECTRICO

La instalación eléctrica es embutida con toma corrientes en distintos sectores y un tablero seccional con llave térmica e interruptor diferencial de corriente cercano a la salida de emergencia. Se testeó el sistema de seguridad eléctrica con un resultado negativo al corto circuito.



Los conductores eléctricos se observan expuestos sin tapa de seguridad para evitar contacto directo. No se observa protección a tierra en continuidad con la tapa de tablero.

3.4 RIESGO DE INCENDIO

El sistema contra incendio consta de cinco extintores de incendio, dos aptos para fuegos de cocina (K) y otros dos para fuegos tipo A, B, y C. La red de hidrante en el local contiguo a la cocina y donde se ubica el tablero y el termotanque.

No hay luminarias de emergencia operativa en todo el local ni en sus accesos o cambios de dirección.



3.5 NO CONFORMIDADES REGISTRADAS

CONDICION	NORMA VIGENTE	NO CUMPLE
Puertas y aberturas en malas condiciones permiten el ingreso de insectos	Art. 138. CAP II, C.A.A.	X
Puertas y aberturas en malas condiciones. Riesgo de corte y contaminación de alimentos	Art. 138. CAP II, C.A.A.	X
Mal estado de los pisos y riesgo de caídas	Art 52, DTO 351/79	X
Condiciones higrotérmicas inadecuadas	CAP 8, DTO 351/79	X
No pose iluminación de emergencia	Art. 76 DTO 351/79; CAP 18 DTO 351/79	X
No funciona dispositivo de corte por falla o fuga de corriente (disyuntor)	AEA 90364 PARTE 7	X

3.6 CONCLUSIONES

El estado general del establecimiento es malo. 1) no está garantizada la seguridad eléctrica de las personas, encontrándose expuestas a contactos eléctricos directos e indirectos, con graves consecuencias para sus vidas. 2) La salubridad alimentaria está en riesgo debido al mal estado de las paredes y ventanas con oxido y a la presencia de insectos. No existen barreras eficientes para evitar el contacto con insectos transmisores de diferentes bacterias y otros organismos patógenos. 3) Condiciones higrotérmicas inadecuadas con riesgo de provocar estrés térmico en los trabajadores del sector debido a deficiente y nula ventilación.

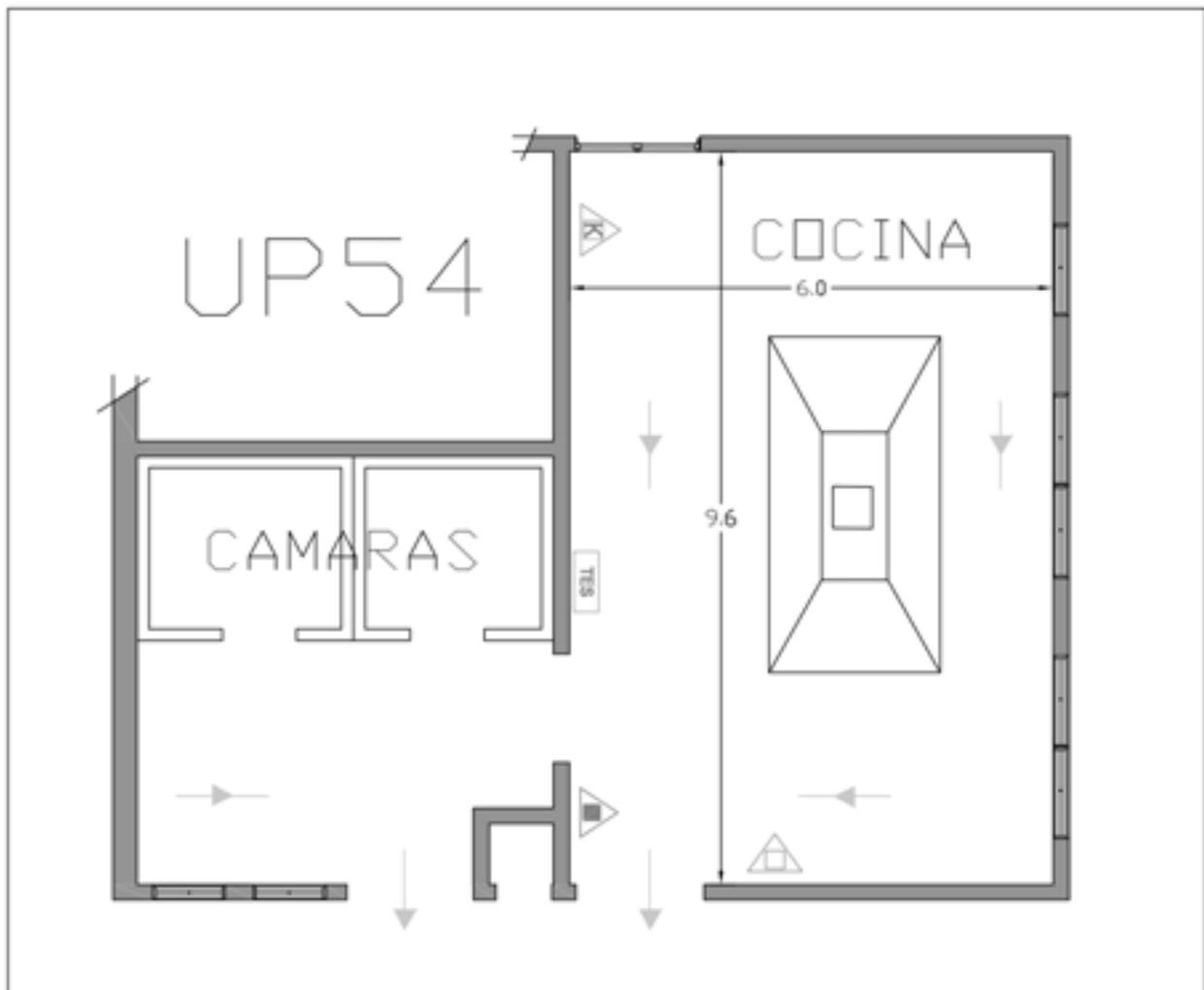
Por lo expuesto, el local de cocina de la Unidad Penitenciaria 31 no cumple con las condiciones de seguridad eléctrica y salubridad alimentaria. No ofrece condiciones de ventilación que garantice la salud y seguridad de los trabajadores

4. UNIDAD 54: 28/09/2023

Superficies

Área de trabajo: 57.6 m²

Iluminación: 246 lux en cocina





La presencia de moscas durante toda la inspección era notoria.

4.2 ILUMINACION

La iluminación medida en el espacio de cocina es de 246 lux con aporte mixto de luz natural por ventanales e iluminación artificial proveniente de tubos led distribuidos en el local como se observa en el registro fotográfico. Son artefactos lumínicos que contienen dos tubos led y se encuentran correctamente contenidos ante riesgo de desprendimiento de las lámparas.



La ventilación del local de cocina es suficiente a pesar de la falta de extracción forzada en el interior de la campana sobre las hornallas de la cocina.

4.3 RIESGO ELECTRICO

La instalación eléctrica es embutida con toma corrientes en distintos sectores y un tablero seccional con llave térmica e interruptor diferencial de corriente, cercano a la salida de emergencia. Se testeó el sistema de seguridad eléctrica obteniéndose resultado negativo al corto circuito, debido la falta de instalación de puesta a tierra o que ésta no se encuentra vinculada al local de cocina donde se efectuó la prueba. De todos modos, por uno u otro motivo, la falta de respuesta ante la posibilidad de una fuga de corriente por corto circuito pone en serio riesgo para la salud y la vida de las personas que laboran en el local, especialmente teniendo en cuenta, además, que el riesgo eléctrico aumenta en actividades que requieren el contacto permanente con superficies mojadas.



4.4 RIESGO DE INCENDIO

El sistema contra incendio consta de tres extintores de incendio, dos aptos para fuegos de cocina (K) y otro para fuegos tipo A, B, y C.

No hay luminarias de emergencia operativa en todo el local.

4.5 NO CONFORMIDADES REGISTRADAS

CONDICION	NORMA VIGENTE	NO CUMPLE
Puertas y aberturas en malas condiciones permiten el ingreso de insectos	Art. 138. CAP II, C.A.A.	X
No funciona dispositivo de corte por falla o fuga de corriente (disyuntor)	AEA 90364 PARTE 7	X

4.6 CONCLUSIONES

El estado general del establecimiento es regular. 1) No está garantizada la seguridad eléctrica de las personas, encontrándose expuestas a contactos eléctricos directos e indirectos, con graves consecuencias para sus vidas. 2) La salubridad en los alimentos está en riesgo debido a la presencia de insectos.

Por lo expuesto, el local de cocina de la Unidad Penitenciaria 54 no cumple con las condiciones de seguridad eléctrica.

5. UNIDAD 23: 28/09/2023

Superficies

Área de trabajo: 118.9 m²

Iluminación: 411 lux en cocina local 1

134 lux en cocina local 2

121 lux en cocina local 3



5.1 CONDICIONES MATERIALES

Las tareas propias de la ACTIVIDAD se desarrollan en tres locales. El local 1 propio de la cocina, con campana de extracción de vapores y gases, el local 2 es la panadería y el local 3 se ubican una freidora y las hornallas.

En el local 1 las paredes se encuentran revestidas en cerámica esmaltada color claro hasta la altura de 2 m. Los pisos, en buen estado, son de cerámicas esmaltada blanca. Las ventanas, de hierro con pintura descascarada, se observan oxidadas en un 20 %. No poseen mosquiteros, se observó presencia de moscas durante la inspección. Las puertas poseen cortinas sanitarias de PVC con faltantes o rotas permiten el ingreso de moscas.



Las ventanas se observan sin mosquitero y oxidadas en la parte marco y perfil inferior.

Los locales 1 y 2 no conforman el diseño original destinado al preparado, manipulación y cocción de alimentos. Los pisos son de cemento alisado, sin campana para extracción de gases y humos, no posee revestimiento impermeable en paredes y pisos, no poseen barreras sanitarias estructurales.





No posee alcantarillado. El personal de cocina no posee vestimenta reglamentaria. El sector que se muestra en la foto es el que corresponde a la panadería; se trata de un local de 15 m² observándose una cantidad de personas en su interior que superaba el factor de ocupación que por actividad le corresponde.

5.2 CAMARAS FRIGORIFICAS

Los pisos no son impermeables y se observan con irregularidades. La estiba es directa sobre el piso y apoya sobre la pared de la cámara. Las estanterías, de hierro se observan oxidadas. Los estantes de MDF se encuentran húmedos, hinchados, con daños estructurales. No tiene ventilación.

5.3 ILUMINACION

La Iluminación medida en el espacio de cocina del local 1 es de 411 lux con aporte mixto de luz natural aportado por amplios ventanales, e iluminación artificial proveniente de tubos led.

En el caso de los locales 2 y 3 los valores medidos de iluminación están muy por debajo de los reglamentarios para la actividad (250-300 lux). El aporte de iluminación natural proviene de un único ventiluz en el local 1 y unas claraboyas del techo parabólico por encima de los 4 m de altura.

5.4 RIESGO ELECTRICO

La instalación eléctrica es embutida con toma corrientes en regulares condiciones en el local 1. En los locales 2 y 3 la instalación es precaria en varios sectores, especialmente en el sector de depósito de mercaderías en tránsito.

En todos los casos los tomacorrientes fueron testeados obteniéndose resultado negativo a la prueba de cortocircuito.



5.5 RIESGO DE INCENDIO

El sistema contra incendio consta de cuatro extintores, dos de ellos son aptos para fuego tipo K, pero solo están al alcance en el local 1. El local 2 y 3 no posee extintores aptos para fuegos de cocina. En el interior del pasillo central se encuentran dos hidrantes distantes 10 m uno de otro, las mangas son de 25 m con alcance a todos los sectores. No se observan luminarias de emergencia en funcionamiento en el interior del establecimiento ni en los cambios de recorrido. Solo se observa una luminaria en la salida de emergencia.

El local donde se estiba mercadería en tránsito configura serio riesgo de incendio al no poseer estanterías de material no combustible; la instalación eléctrica es riesgosa, no se encuentra contenida de acuerdo a norma AEA vigente, el toma corriente que se observa no está normalizado y los conductores se encuentran expuestos. Asimismo, las estibas alcanzan el cielorraso también de madera no guardan distancia de seguridad.



5.6 NO CONFORMIDADES REGISTRADAS

CONDICION	NORMA VIGENTE	NO CUMPLE
El personal de cocina no posee vestimenta reglamentaria	Art 22, CAP II, C.A.A.	X
Puertas y aberturas en malas condiciones permiten el ingreso de insectos	Art. 138. CAP II, C.A.A.	X
Mal estado de los pisos en cámaras y local 2 y 3	Art 52, DTO 351/79	X
Las cámaras no cumplen C.A.A.	ART 178 Y 178 CAP II, C.A.A.	X
No pose iluminación de emergencia	Art. 76 DTO 351/79; CAP 18, DTO 351/79	X
No funciona dispositivo de corte por falla o fuga de corriente (disyuntor)	AEA 90364 PARTE 7	X
La instalación eléctrica es precaria no cumple norma AEA	AEA 90364 PARTE 7	X
No cumple protección contra incendios en depósito mercadería en tránsito	CAPITULO 18 Dto. 351/79	X

5.6 CONCLUSIONES

El estado general del establecimiento es malo. 1) No está garantizada la seguridad eléctrica de las personas, encontrándose expuestas a contactos eléctricos directos e indirectos, con graves consecuencias para sus vidas. 2) La salubridad alimentaria está en riesgo durante la preparación y cocción de alimentos en los locales 2 y 3. No existen barreras eficientes para evitar el contacto con insectos transmisores de diferentes bacterias y otros organismos patógenos. 3) Las cámaras frigoríficas no están aptas para el depósito de mercaderías, debido a la falta de mantenimiento estructural. 4) No cumple con los requerimientos anti siniestros, especialmente en el local de mercaderías en tránsito, con alto riesgo de incendio. Por lo expuesto, el local de cocina de la Unidad Penitenciaria 23 no cumple con las condiciones de seguridad eléctrica, de salubridad en los alimentos y de plan anti siniestral de los locales.

RECOMENDACION:

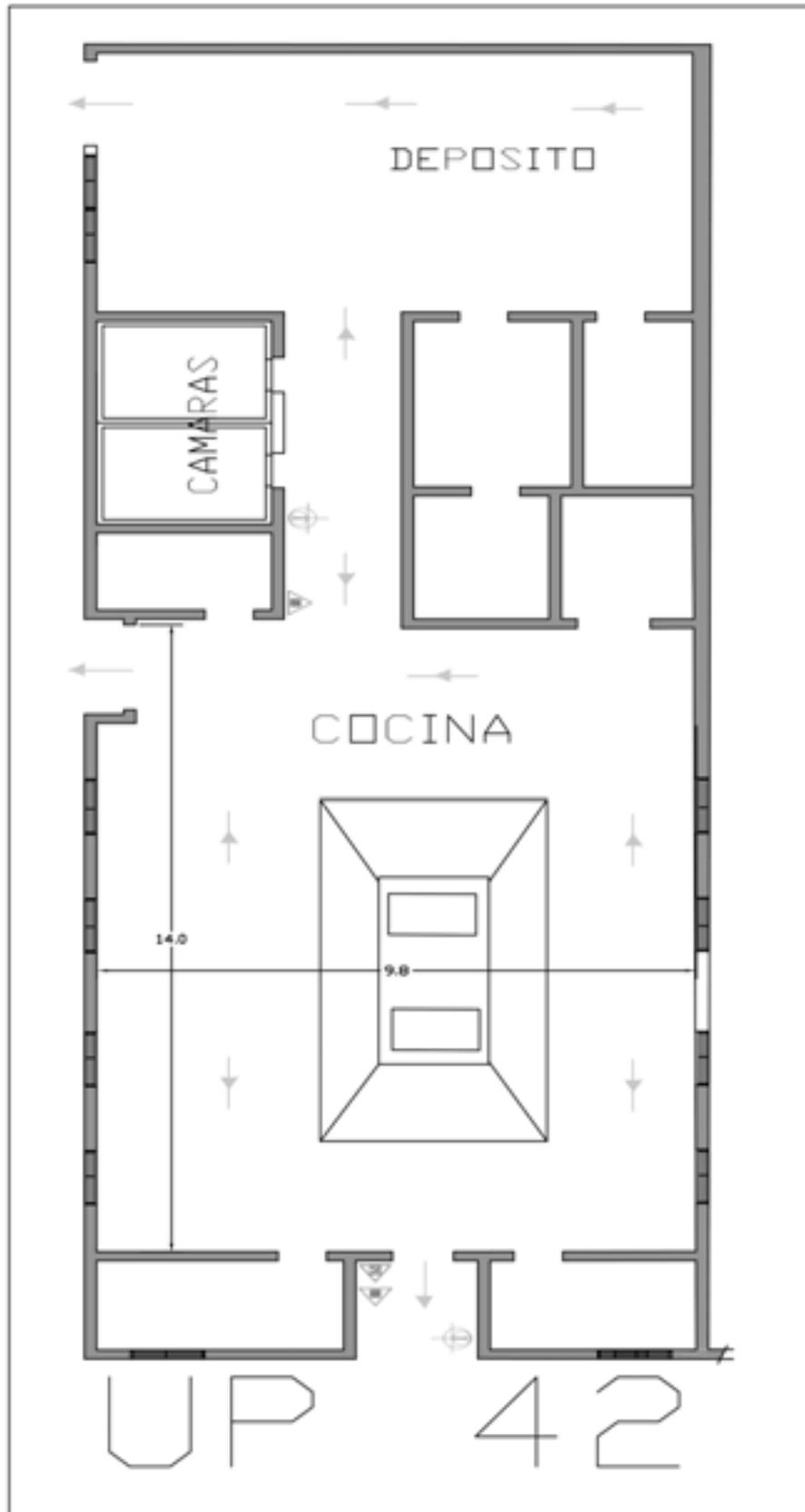
1. No permitir el uso de los locales 2 y 3 como sectores para la preparación, manipulación y cocción de alimentos.
2. Clausurar preventivamente las cámaras frigoríficas hasta tanto se realicen tareas de mantenimiento.
3. Clausurar el local destinado a mercaderías en Tránsito.

6. UNIDAD 42: 28/09/2023

Superficies

Área de trabajo: 137.2 m²

Iluminación: 240 lux



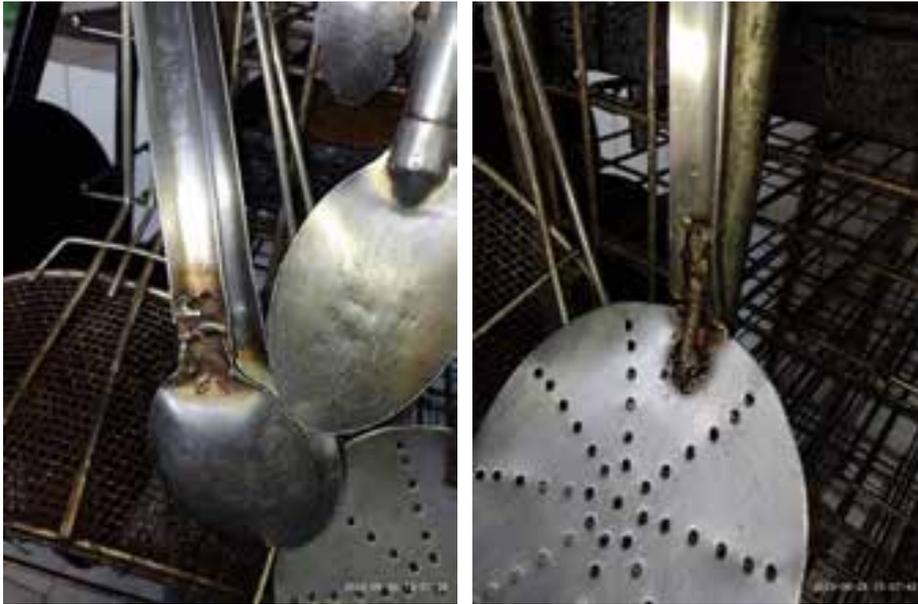
6.1 CONDICIONES MATERIALES

Las paredes se encuentran revestidas en cerámica esmaltada color claro hasta la altura de 2 m. Los pisos, en buen estado. El revestimiento de las paredes se encuentra también en buenas condiciones. Las ventanas no cuentan con malla mosquitera. Esta condición facilita la proliferación de moscas en el interior del local de cocina. Las mesadas se encuentran en malas condiciones en algunos sectores, la cerámica rota o partida. Las canillas de las piletas en estado regular demuestran falta de mantenimiento del sistema.



Faltante de canilla en la pileta de la mesada. Presencia de insectos en el local de cocción de alimentos.

Se observan utensilios en malas condiciones; reparados, soldados y suplementados pierden su condición de material sin porosidades que deberían cuidar la salubridad y la higiene durante las tareas de preparación y cocción de alimentos.



6.2 ILUMINACION

La Iluminación medida es de 242 lux con aporte mixto de luz natural por amplios ventanales e iluminación artificial proveniente de tubos led en cantidad suficiente.

6.3 RIESGO ELECTRICO

La instalación eléctrica es embutida con toma corrientes en buenas condiciones en el local de cocina. Se observan algunos sectores en depósitos con cableado sin embutir no contenidos en cañería reglamentaria.

En todos los casos, los tomacorrientes fueron testeados obteniéndose resultado positivo a la prueba de cortocircuito.

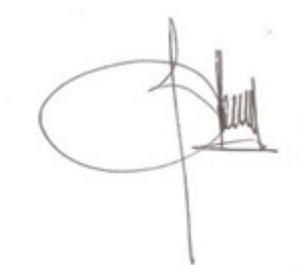
5.5 RIESGO DE INCENDIO

El sistema contra incendio consta de tres extintores, uno de ellos para fuego K. Además, cuenta con dos hidrantes: uno en la entrada a cocina y el otro en el pasillo hacia depósito.

CONDICION	NORMA VIGENTE	NO CUMPLE
Aberturas sin mosquiteros permiten el ingreso de insectos	Art. 138. CAP II, C.A.A.	X
No pose iluminación de emergencia	Art. 76 DTO 351/79; CAP 18, DTO 351/79	X
Equipos y/o utensilios de cocina con hoyos, roturas y grietas	RESOLUCIÓN GMC N° 080/96 Incorporada por Res MSyAS N° 587 del 1.09.97	X

5.6 CONCLUSIONES

El estado general del establecimiento es regular. La salubridad alimentaria está en riesgo durante la preparación y cocción de alimentos en los locales. No existen barreras eficientes para evitar el contacto con insectos transmisores de diferentes bacterias y otros organismos patógenos; los utensilios empleados para la preparación de alimentos no se encuentran en condiciones aptas de acuerdo al C.A.A.



-Lic. José Gabriel Fernández
Higiene y Seguridad en el Trabajo
Mat. CPQ 5090

    /cpmemoria
www.comisionporlamemoria.org



25 años

cpm

comisión provincial por la memoria
Mecanismo local de prevención de la tortura