

2. El déficit alimentario en las unidades del S.P.F.

2.1. Introducción: la alimentación como obligación incumplida del Estado

La decisión estatal de mantener a una persona privada de libertad implica una serie de obligaciones que deben ser asumidas por ese Estado, derivadas del deber de garantizar el ejercicio de todos los derechos no implicados en la restricción ambulatoria.

Así lo ha entendido la Asamblea General de las Naciones Unidas el 14 de diciembre de 1990 al proclamar los *Principios básicos para el tratamiento de los reclusos*: “*Con excepción de las limitaciones que sean evidentemente necesarias por el hecho del encarcelamiento, todos los reclusos seguirán gozando de los derechos humanos y las libertades fundamentales consagrados en la Declaración Universal de Derechos Humanos y, cuando el Estado de que se trate sea parte, en el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales y el Pacto Internacional de Derechos Civiles y Políticos y su Protocolo Facultativo, así como de los demás derechos estipulados en otros instrumentos de las Naciones Unidas*” (Principio 5).

Entre esos derechos se encuentra la alimentación, contemplado como tal por el *Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales*, que reconoce, en su art. 11.1, el derecho de toda persona a un nivel de vida adecuado para sí y su familia, que incluye el derecho a la “*alimentación, vestido y vivienda adecuados*”.

En particular en relación con la situación de las personas privadas de libertad, la *Reglas mínimas para el tratamiento de los reclusos*¹ prevén que “*1) Todo recluso recibirá de la administración, 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. 2) Todo recluso deberá tener la posibilidad de proveerse de agua potable cuando la necesite*” (art. 20).

El Estado argentino, por su parte, tomó para sí la carga de *alimentar* a las personas sometidas a detención en establecimientos carcelarios, deber que no sólo se halla constituido por la obligación de la Administración de proveer alimentos, sino que implica que los mismos sean adecuados a las necesidades del interno y sustentados en criterios higiénico-dietéticos, conforme lo establecido en el art. 65 de la Ley 24.660 de Ejecución de la Pena Privativa de la Libertad.

¹ Adoptadas por el Primer Congreso de las Naciones Unidas sobre Prevención del Delito y Tratamiento del Delincuente, celebrado en Ginebra en 1955, y aprobadas por el Consejo Económico y Social en sus resoluciones 663C (XXIV) de 31 de julio de 1957 y 2076 (LXII) de 13 de mayo de 1977.

PROCURACIÓN PENITENCIARIA DE LA NACIÓN
Informe Anual 2010

Así, la cuestión alimentaria no se limita sólo a asegurar el derecho a satisfacer las necesidades nutritivas diarias de toda persona para mantener sus funciones vitales, sino que su provisión suficiente o deficiente, y la consideración de criterios mínimos de higiene con que se suministra, pueden redundar positiva o negativamente tanto en la salud de los internos como en las condiciones materiales de su vida en el interior de un establecimiento carcelario. Ello, por cuanto pueden dar lugar a la aparición de enfermedades y malestares en los internos –tales como dificultades para la digestión, disminución del apetito por la gran cantidad de grasa y otras sustancias desagradables que se presentan en las raciones, etc.– o generar gastos de recursos propios o aportados por familiares del interno para solventar la adquisición de comida dentro de la unidad carcelaria.

Esto último resulta un problema, por un lado, dado que, como se mencionara, la Administración tiene a cargo la manutención alimenticia de las personas privadas de libertad, para la cual se le asignan importantes partidas de dinero desde el Presupuesto Nacional², y por el otro, en tanto no puede dejar de advertirse la especulación existente por parte del personal del S.P.F. respecto de este asunto, reflejada en los precios elevados de las mercaderías que se comercializan al interior de los establecimientos³.

² De acuerdo a la Ley de Presupuesto Nacional N°26.546, las partidas del año 2010 asignadas al Ministerio de Justicia y Derechos Humanos de la Nación para gastos del “Sistema Penal” en su conjunto fueron por la suma de 1.768.772.817; para el programa “Política e Infraestructura Penitenciaria” también conocido como “Programa Nacional de Infraestructura Penitenciaria” (Resolución M.J. y D.H. 1125/2006) 248.647.595, de los cuales 4.716.507 se debían destinar a la “Reparación Integral de la Cocina Central del Complejo Penitenciario Federal I - Ezeiza”. Por último, para el “Servicio Penitenciario Federal” se adjudicó la suma total de 2.177.636.059, a ser dividida en “Actividades Centrales”, “Seguridad y Rehabilitación del Interno”, “Pagos a Retirados y Pensionados”, “Cooperación Técnica y Financiera para la Laborterapia de Internos” y “Formación y Capacitación”.

³ La propia Administración ha advertido los posibles conflictos en torno de la cuestión vinculada con el valor de los productos que se venden en la proveeduría, y ha pretendido precaverse y regularla mediante la creación de “comisiones fiscalizadoras”, que tienen entre sus funciones, la de ejercer el control de los precios. El art. 5 del Anexo I de la Reglamentación del art. 17 del Decreto 1196/97 (Reglamento de Comunicaciones de los Internos), aprobada mediante la Resolución publicada en el Boletín Normativo del S.P.F. N°76, del 24/2/1998, establece que las mismas: “...deberán ejercer estrictamente su cometido, elevando los informes pertinentes al Ente Cooperador respecto a las anomalías que eventualmente observaren. Propiciarán, asimismo, los ajustes que fueren menester”. Dicha Comisión Fiscalizadora, de acuerdo a la Resolución emitida por el S.P.F. en el B.P.N. N°139, se conforma por quienes, en cada Unidad o Instituto Penitenciario, desempeñen los cargos de: Subdirector, Jefes de las Divisiones y/o Secciones Interna, Externa, Administrativa, Trabajo y Médica, o funciones análogas a ellas, “...con más los funcionarios que se juzguen idóneos para intervenir en la cuestión”. Advertida por la autoridad penitenciaria la irregularidad de sobrepuestos, escasez y/o venta de productos prohibidos, la Resolución estipula que debe cursarse por nota a la firma comercial la solicitud de regularización respectiva en un término perentorio de SIETE (07) días corridos, lo que deberá ser puesto en conocimiento de la Dirección General de Administración y del Ente de Cooperación Técnica y Financiera, a fin de ser comunicado a la Instancia Ministerial. Por su parte, la Secretaría de Política Criminal y Asuntos Penitenciarios de la Nación, dependiente del Ministerio de Justicia, en la Resolución N°190/2000, producida a partir de una presentación de este Organismo –como se verá más adelante–, estableció que los precios de las

PROCURACIÓN PENITENCIARIA DE LA NACIÓN
Informe Anual 2010

En este sentido, podría avanzarse la hipótesis tentativa de que, frente a la necesidad básica e impostergable de alimentarse, las autoridades penitenciarias prefieren suministrar menos cantidad y calidad de comida, a sabiendas de que los internos no dudarán en adquirirla con su propio dinero en la “cantina”, de contar con recursos suficientes⁴.

Esta práctica reviste una gravedad preocupante, sobre todo por cuanto no es posible desconocer la realidad de hambre que se vive en las cárceles de nuestro país, de la que el presente informe no es más que una muestra somera.

proveedurías deberán ser controlados bimestralmente, debiéndose realizar un confronte de precios con los vigentes en tres (3) supermercados minoristas.

⁴ De los testimonios que pudieron obtenerse a lo largo de estos años, los reclamos por los precios elevados de los productos de proveeduría no han cesado desde el año 1993 en las distintas unidades dependientes del S.P.F. Es interesante hacer notar que los internos permanentemente advierten que existen ciertos productos cuyo ingreso se impide desde la Administración, que fija requisitos excesivamente difíciles de cumplimentar por los familiares de los detenidos (p. ej. el ingreso de shampoo sólo es viable en envases transparentes), y luego vende esos mismos elementos a los internos a precios casi abusivos (cfr. Expte. 1318/PPN/94, fs.148). Entre las medidas adoptadas por la PPN se encuentra la Recomendación N°39/PP/00 de fecha 5 de septiembre de 2000, por la que aconsejó al Director Nacional del S.P.F. que proceda al ajuste de los precios de los productos que se expenden en las proveedurías que explotaba comercialmente la firma CALO’S S.A., en particular la misma surgió del examen de los precios de expendio vigentes en la Unidad N°3. En virtud de ello, el Ministerio produjo la Resolución N°190/2000, en la cual se instruyó a la Dirección Nacional del S.P.F. para que realice un control bimestral del listado, cantidad y precios de los productos que se expenden en las cantinas de la Cárcel de Encausados de la Capital Federal (Caseros), Instituto de Detención de la Capital Federal (U.2, actual C.P.F. de la CABA), Instituto Correccional de Mujeres (U.3), Centro Federal de Detención de Mujeres (U.31), Complejo Federal para Jóvenes Adultos (U.24) y Complejo Penitenciario Federal I. Dichos listados deberán ser confrontados con los precios vigentes en –como mínimo 3 (tres)– supermercados minoristas de mayor presencia en el mercado, cuyos valores operarán como máximo valor de venta. Asimismo, instruyó al Director Nacional a que arbitre los medios necesarios para que los Directores de las Unidades referidas, en caso de detectar alguna irregularidad con respecto a sobrepuestos, escasez y/o venta de los productos expresamente prohibidos, intimen a los permisionarios a regularizar la situación en el término perentorio de 7 (siete) días corridos, autorizando al Asesor de Gabinete a realizar periódicamente una inspección ocular in situ a los fines de corroborar el cumplimiento de lo normado en dicha resolución. Por el mismo motivo se redactó la Recomendación N°174/PP/01 del 19 de diciembre de 2001, dirigida a los Directores de las Unidades N°3 y 31 del S.P.F., así como la Recomendación N°220/PP/02, esta última sugiriendo evaluar la rescisión del contrato de concesión y explotación comercial de las proveedurías de esas unidades. Habida cuenta de la finalización de ese contrato, el S.P.F. debió tomar a su cargo la prestación del servicio de proveeduría hasta la nueva licitación, para lo cual emitió el Memorando N°70/02 (D.G.A.), en el que se establecen los pasos a seguir para ello (cfr. fs. 180 Expte. 1318/PPN/94). Luego de ésta, la Recomendación N°542/PP/05, emitida en fecha 18 de enero de 2005 a raíz de los reclamos relacionados con los precios excesivos de los productos de venta de la proveeduría de internos de la ex Unidad N°2 del S.P.F. (actualmente Complejo Penitenciario Federal de la C.A.B.A.). Luego de realizar un cotejo de valores de venta en la proveeduría de la U.2, se verificó que los mismos superaban los precios máximos tomados de los comercios del medio libre. Ello conllevaba un incumplimiento contractual por parte del concesionario, quien estaba obligado a vender a *precios más bajos* a los prefijados en el mercado minorista. Por tal motivo, se sugirió al Director Nacional del Servicio Penitenciario Federal que disponga lo necesario a fin de que se procediera en forma inmediata al ajuste de los precios, remitiendo copia de lo recomendado al Director de la ex U.2, y poniendo en conocimiento de ello al Ministro de Justicia y Derechos Humanos de la Nación.

2.2. Estado actual de la cuestión según los informes proporcionados por las Unidades del S.P.F.

Atento a que la alimentación que se brinda a los presos alojados en las diversas dependencias bajo la órbita del Servicio Penitenciario Federal resulta una temática de suma importancia para este Organismo, en fecha 17/6/2009 se solicitó información a la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires –con jurisdicción respecto de las Unidades N°20, 21, 27 y del C.P.F. de la C.A.B.A.– y a las Direcciones de Bromatología de las Provincias de Río Negro (Unidad N°5 y 12 del S.P.F.) y La Pampa (U.4, U.13 y U.30 del S.P.F.), sobre la inscripción de los establecimientos que elaboran, fraccionan y expenden alimentos en esas Unidades ante los organismos competentes, y la realización de controles periódicos de lo que allí se produce. Asimismo, en fecha 29/6/2010 se requirió a las Direcciones de la U.9 y la U.5 que pongan en conocimiento de este Organismo el menú diario, las diferencias entre el menú de invierno y de verano, la especificación de las dietas que existen y si la Unidad contaba con nutricionistas.

Mientras que las Unidades N°12, 4, 13 y 30 no respondieron, la Dirección de Higiene del Gobierno de la C.A.B.A. recién contestó de manera completa a la petición el 22/6/2010, luego de la reiteración efectuada por la PPN en fecha 4/6/2010. De la información brindada por el Organismo puede extraerse lo siguiente:

1) De la visita efectuada al C.P.F. de la C.A.B.A. surge que la distribución de las 1600 raciones de alimentos se efectúa de forma diaria en los Pabellones en el horario de 10:00 a 14:00 a los internos encargados de preparar la comida. Sin embargo, pese a lo manifestado por las autoridades del Servicio Económico (Prefecto Jorge William Gómez), esta forma de entrega de los alimentos no se encuentra prevista en lo establecido en la Resolución N°1817 de la D.N.S.P.F.⁵

En cada sector de alojamiento hay heladeras y cocinas para que los internos elaboren su propio alimento. En cuanto al lugar de depósito de los víveres, el estado de los artefactos y útiles de cocina, los mismos se encontraban con un buen nivel general de higiene, correctamente dispuestos los productos y alimentos en depósito y en buen estado general también la cámara de frío.

⁵ Publicada en el *Boletín Público Normativo*, N°263. La misma estipula los menús o “regímenes alimenticios” a suministrar a la población penal de los establecimientos del Servicio Penitenciario Federal. *Suministro* que, se supone, es tarea del personal penitenciario y no de los mismos internos.

PROCURACIÓN PENITENCIARIA DE LA NACIÓN
Informe Anual 2010

2) La Unidad N°20 tiene concesionado el servicio de racionamiento, que lleva a cabo la empresa SÍ AL S.A. sirviendo aproximadamente 90 raciones diarias a los internos y 30 a los miembros del S.P.F. Por tal motivo, los internos no tienen injerencia en la preparación de los alimentos. El sector cocina se encuentra en buen estado de higiene, el personal utiliza indumentaria acorde a las normas básicas de Seguridad Alimentaria y el depósito de víveres secos se halla correctamente dispuesto.

3) La U.21, por su parte, posee un salón comedor con mesas individuales, adecuadas para el racionamiento. Se dispone de un sector de elaboración de alimentos adecuado para la cantidad de internos alojados allí, donde prepara los alimentos el personal de la empresa concesionaria Codyela S.A. En la cocina se dispone de una heladera comercial de 4 puertas y un freezer. Como observaciones, los miembros de la DGHySA destacan la falta de higiene en la campana captadora de humo de la cocina y en la pileta de lavado de la cocina, que carece de agua caliente. Asimismo, tuvieron oportunidad de constatar que el personal a cargo de la preparación de alimentos desconocía las normas de manipulación de los mismos.

4) Por último, la U.27 sirve un total de 40 raciones (14 para internos y 26 para el personal del S.P.F.) también preparadas por la empresa Codyela S.A. Los internos tampoco tienen injerencia en la preparación, el sector de cocina se encuentra bien higienizado y se cuenta con un freezer donde se guarda carne vacuna y de pollo, así como con un pequeño depósito de víveres secos con tarimas suficientes y una heladera para verduras del día.

La Dirección de la U.9, por su parte, se limitó a remitir copia de la Resolución de la D.N.S.P.F. N°1817, que aprueba los regímenes alimenticios a suministrar a la población penal de los establecimientos del Servicio Penitenciario Federal.

Con relación a la Unidad N°5, el 2/7/2010 la Dirección de ese establecimiento hizo saber que no cuenta con especialistas en Nutrición dentro del plantel de profesionales en la Sección Asistencia Médica, y en cuanto al menú de los internos, se hizo llegar una copia de los menús, análoga a la remitida por la Dirección de la U.9.

2.3. Situación alimentaria de acuerdo a lo observado por la PPN: los casos de la U.6 de Rawson y del C.P.F. I de Ezeiza

PROCURACIÓN PENITENCIARIA DE LA NACIÓN
Informe Anual 2010

En el presente acápite se reseñan dos de los informes confeccionados por personal de esta Procuración Penitenciaria, en este caso, con los datos relevados a raíz de las visitas a la Unidad N°6 de Rawson (Chubut) y al C.P.F. I de Ezeiza.

I. Monitoreo en la U.6 de Rawson

Los días 25 y 26 de marzo del año 2010, un equipo de esta Procuración Penitenciaria se constituyó en las instalaciones del Instituto de Seguridad y Resocialización de Rawson, Provincia de Chubut, con el objetivo de efectuar un monitoreo de seguimiento sobre la calidad de la alimentación que se otorga a los presos, como continuación del realizado en dicha Unidad durante los días 10, 11, 12 y 13 de marzo de 2009. El mismo se llevó a cabo mediante las entrevistas a 27 personas allí alojadas, y en atención a la denuncia presentada ante el Juzgado Federal de esa jurisdicción por varias personas alojadas en dicho establecimiento debido a problemas con la calidad y cantidad de comida que se les brindaba.

a. Problemas relevados

La mayoría de los presos entrevistados manifestó que la alimentación proporcionada por la administración penitenciaria resulta insuficiente para saciar el hambre, dada su escasa cantidad, calidad y frecuencia. Unánimemente, los internos describieron la comida proporcionada por la Unidad como “*desagradable; incomible; asquerosa*” en cuanto a su calidad, “*insuficiente o poca*” en cuanto a su cantidad, además de manifestaciones tales como “*ni mi perro la comería*”; “*es puro suero y grasa*”; “*prefiero morirme de hambre antes de comerla*”, consistiendo las raciones básicamente en “*caldos con grasa y suero; casi nunca carne y si la hay son sólo huesos y con suerte se encuentra una verdura*”, que generalmente llega fría al pabellón, y que son suministradas exclusivamente en horas del mediodía y de la noche, a modo de almuerzo y cena.

De las entrevistas surgió la presencia de innumerables trastornos en la salud física de los detenidos, como consecuencia de la ingesta de la comida suministrada por el personal del establecimiento, entre los que se encuentran trastornos gástricos y digestivos y hasta dermatológicos, que no se resuelven con la prescripción de una dieta, dada la calidad igualmente mala de ésta.

PROCURACIÓN PENITENCIARIA DE LA NACIÓN
Informe Anual 2010

A causa de la escasez alimenticia, además, muchas personas manifestaron que se ven obligadas a suplir la falta de comida mediante la adquisición de productos en la proveeduría de la Unidad, que abonan con su peculio o bien con el dinero que le aporta su núcleo familiar⁶. Frente a ello, los detenidos entrevistados refirieron quejas sobre los elevados precios de los productos disponibles mediante el sistema de cantina, alegando que en cualquier negocio fuera del establecimiento es posible conseguir los productos a menor costo, aun los de la misma marca.

Es así que ante la necesidad de hacer frente a un gasto que, en definitiva, termina resultando indispensable, dos aspectos atinentes a la vida en prisión, como los constituyen el trabajo y las visitas, cobran mayor relevancia aún: el trabajo, en tanto es un medio para adquirir dinero y así poder comprar por cantina, y las visitas porque, entre otras cosas, suelen llevarle al preso víveres o enviarles dinero.

Todo lo relatado sobre la *escasez* de alimentos se contrapone con la *abundancia* observada por el equipo de esta Procuración que visitó la Unidad 6, donde las tres cámaras frigoríficas con las que cuenta la cárcel –que son utilizadas para el acopio de alimentos que requieren refrigeración para su conservación– y el sector de almacenamiento de conservas para productos enlatados y empaquetados, se encontraban colmados de víveres, entre los que se hallaban variedad de cortes de carne, frutas y verduras. Si bien esto debería tener como consecuencia un menú variado y porciones generosas para proveer a los detenidos, lo expresado por ellos en cuanto a las raciones de comida cotidianas dista mucho de coincidir con la abundancia de mercadería mencionada.

A su vez, se tomó conocimiento de problemas relativos a la disponibilidad de agua, que se dan especialmente en situación de aislamiento. Algunos de los relatos recogidos en el marco de las entrevistas realizadas evidencian los agravantes de las condiciones de detención en celdas individuales, que en muchos casos se señalaron como ocurriendo también en pabellones comunes. Una persona alojada en el Pabellón N°12 de la Unidad N°6 –que hace las veces de pabellón de ingreso y pabellón de sanción–, manifestó: “*No te dan agua, tenés que andar pidiendo. Yo estuve dos días sin*

⁶ Dicho sistema funciona como un servicio de proveeduría en virtud del cual se entrega a los presos una boleta donde consta el listado de artículos que pueden comprar y el saldo de dinero de que disponen. En dicha boleta deben consignar los productos y la cantidad que desean comprar, que será descontado del saldo que poseen. Vale aclarar que sólo acceden al sistema de cantina los presos trabajadores con calificación de conducta buena y aquellos presos que sus familiares tienen la posibilidad de enviarles dinero.

PROCURACIÓN PENITENCIARIA DE LA NACIÓN
Informe Anual 2010

tomar agua [...] Tus necesidades las hacés ahí adentro, te sacan a lavarte la cara muy rápido. Siempre están muy apurados”⁷.

No puede omitirse llamar la atención respecto de esta problemática, dadas las implicancias de la falta de agua en cantidad adecuada para la hidratación diaria de los detenidos y por sus repercusiones en la higiene personal, que redundan en un afecciones a la salud. Tampoco puede dejarse de lado el aspecto denigrante de estas condiciones, que obligan al detenido, por ejemplo, a realizar sus necesidades fisiológicas dentro de la misma celda, viéndose vulnerado el *principio de humanidad* de las penas, receptado en la normativa internacional y jerarquizado constitucionalmente en nuestro ordenamiento normativo⁸.

b. Medidas adoptadas por la PPN

A partir de la información recabada en la cocina central de la Unidad N°6 durante el monitoreo de seguimiento, el Sr. Procurador Penitenciario emitió la Recomendación N°721/PPN/10, relativa a la falta de adecuación por parte de las cocinas de la Unidad N°6 a las condiciones higiénico-sanitarias de elaboración, fraccionamiento y expendio de alimentos estipuladas en el Código Alimentario Argentino (Ley 18.284) y, en particular, vinculada con la ausencia de certificación que debe expedirse en toda fábrica de alimentos, de acuerdo a lo dispuesto en el art. 13 del C.A.A.⁹ La faltante de esa constancia fue informada en fecha 14 de julio de 2009 por el Departamento de Bromatología de la Dirección de Salud Ambiental de la Provincia de Chubut, organismo que, de acuerdo a la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), es el competente para fiscalizar, controlar y emitir autorizaciones respecto de la Unidad N°6 del S.P.F. Asimismo, señaló que esa Unidad no se hallaba inscripta para certificación de establecimiento y/o productos alimenticios en dicha jurisdicción.

Con relación a ello, durante la visita efectuada este año, se pudo verificar que la cocina central, sus pisos y paredes, y el equipamiento que se utiliza para cocinar, se

⁷ Cfr. *Malos tratos físicos y torturas en cárceles federales: Seguimiento 2009-2010*, Observatorio de Cárceres Federales, Procuración Penitenciaria de la Nación.

⁸ El art. 10.1 del Pacto Internacional de Derechos Civiles y Políticos establece: “*Toda persona privada de libertad será tratada humanamente y con el respeto debido a la dignidad inherente al ser humano*”, conteniendo el art. 5.2 de la convención Americana de Derechos Humanos una disposición análoga.

⁹ Art 13: Instalación y funcionamiento de las Fábricas y Comercios de Alimentación. Serán autorizados por la autoridad sanitaria correspondiente al lugar donde se produzcan, elaboren, fraccionen, depositen, conserven o expendan. Cuando se trate de operaciones de importación y/o exportación de productos elaborados, las Fábricas o Comercios de Alimentos deberán registrarse ante la autoridad sanitaria nacional, con la documentación exigida para su habilitación a esos fines.

PROCURACIÓN PENITENCIARIA DE LA NACIÓN
Informe Anual 2010

encuentran en deplorables condiciones de higiene y mantenimiento. En varios sectores de la misma había gran cantidad de agua estancada –particularmente en los numerosos lugares donde faltan baldosas– y restos de alimentos, además de la presencia de plagas como moscas y mosquitos. Se constató asimismo que todos los elementos utilizados para la distribución de la comida se hallan oxidados y en un pésimo estado de conservación.

Los menús de dieta, por su parte, se elaboran de acuerdo a las prescripciones del médico de la unidad que los receta, teniendo en cuenta las necesidades del detenido, pero se producen en las mismas instalaciones con los escasos niveles de higiene antes descritos.

Ante esta situación, la Recomendación –que fue transmitida también al Director Nacional del Servicio Penitenciario Federal Dr. Alejandro Marambio Avaria, a la Jefatura de la Región Sur del Servicio Penitenciario Federal, al Ministerio de Salud de la Provincia de Chubut y a la Comisión Nacional de Alimentos– se dirigió a instar al Director de la Unidad N°6 a que arbitre los medios que sean necesarios a fin de efectuar la inscripción y habilitación de la cocina de la cárcel por la autoridad sanitaria jurisdiccional correspondiente.

Por otra parte, debe mencionarse como dato positivo que, posteriormente a la auditoría efectuada, representantes de la Delegación Sur de este Organismo realizaron una visita al establecimiento el 2 de julio de 2010, gracias a la cual pudieron tomar conocimiento de la entrega de dos carros térmicos –restando la entrega de 4 más–, de bandejas de aluminio y cilindros térmicos para la provisión de alimentos, destinados a mejorar la temperatura en que los alimentos preparados llegan a los pabellones.

En igual sentido, se verificó que se ha equipado con ropa blanca, cofia y botas a los presos que realizan tareas de cocina, contribuyendo de esta manera a la higiene del lugar, encontrándose además en ejecución obras de refaccionamiento de la cocina, en lo que respecta a los cerámicos del piso, y a la instalación de tres cocinas industriales.

No obstante lo anterior, en fecha 15 de diciembre de 2010 los presos alojados en el pabellón 15 de la Unidad N°6, presentaron una nota al Delegado de la PPN manifestando los mismos problemas alimenticios antes referidos y solicitando una intervención de la Procuración Penitenciaria dirigida a revertir esta situación. En la misma se señala que la comida que les brinda el penal difiere absolutamente de la

PROCURACIÓN PENITENCIARIA DE LA NACIÓN
Informe Anual 2010

mencionada en el menú escrito establecido por el S.P.F., así como la falta de entrega de desayuno y merienda, entre otras muchas cosas.

En función de ello, este Organismo interpuso un recurso de hábeas corpus correctivo ante el Juzgado Federal de Rawson, en el que se solicitó se ordenara a las autoridades de la U.6 que brinden una adecuada y completa alimentación a los detenidos allí alojados, y se establecieran medidas de control y seguimiento de la resolución a adoptar por el Juez Federal.

Como medidas previas, el magistrado a cargo tomó declaraciones testimoniales a siete internos alojados en la U.6, y requirió a las autoridades de la misma información sobre las compras realizadas por los presos en cantina, las compras de insumos para la elaboración de alimentos por parte de la U.6 y el menú diario y dietas especiales.

Con esos datos, y luego de la audiencia llevada a cabo en los términos del art. 14 de la Ley 23.098 y de la visita de inspección de las dependencias de la U.6 efectuada por el magistrado y la Secretaría de Ejecución del tribunal a su cargo, el Dr. Hugo Ricardo Sastre determinó que no se hallaban agravadas ilegítimamente las condiciones de detención de los internos alojados en el Pabellón 15 de la U.6 debido al suministro de una alimentación escasa y de mala calidad elaborada en condiciones inadecuadas de higiene. Para así entender, el juez señaló que el lugar donde los alimentos se preparan se encontraba “*limpio y ordenado*”, habiendo podido observar “*pisos nuevos*” y la copia de la constancia municipal de desinsectación y desinfección del sector fijada en una de las paredes. Mencionó además la existencia de tres artefactos de cocina nuevos así como de nuevos cilindros y carros plásticos térmicos para distribuir los alimentos en los pabellones, pudiendo corroborar que en la cámara frigorífica se almacenaban cortes de carne, pollos, verduras, legumbres y frutas, “*...en calidad suficiente y en aceptable estado de conservación*”.

Asimismo, el Dr. Sastre, sin perjuicio de entender que lo planteado no constituye un agravamiento de las condiciones de detención, afirmó en su resolución que correspondía disponer que la Secretaría del Juzgado se constituyera, sin previo aviso y en días alternados, al menos una vez por semana en las instalaciones de la U.6 para verificar las condiciones de higiene en la elaboración de los alimentos, la forma de almacenamiento y la calidad y cantidad de las raciones suministradas a los internos.

PROCURACIÓN PENITENCIARIA DE LA NACIÓN
Informe Anual 2010

Como último punto, el juez federal solicitó al Ministro de Justicia y Derechos Humanos de la Nación que contemple la posibilidad de implementar un control bromatológico externo sobre la cocina de la unidad.

La Procuración Penitenciaria dedujo recurso de apelación contra la decisión de primera instancia, el cual fue admitido y en virtud del cual se debían cumplir medidas probatorias ordenadas por la Cámara Federal de Comodoro Rivadavia, entre las que se encontraba la citación a sede judicial de varios presos alojados en la U.6 y el requerimiento del listado de compras realizadas por ese establecimiento para elaborar los menús diarios y de las compras realizadas por los detenidos mediante cantina, para cuya concreción este Organismo solicitó la intervención del Ministerio Público Fiscal, del Defensor Oficial de turno y del Ministerio Público de la Defensa de la Provincia del Chubut (ya que en la unidad se encuentran detenidos muchos presos provinciales), a los fines de que –junto a la PPN– visiten la Unidad 6, en forma periódica para corroborar la alimentación que reciben los detenidos.

El juez federal subrogante, a cargo del Juzgado Federal de Rawson, al serle devueltas las actuaciones, decidió –haciendo una aplicación por lo menos *contradictoria* del instituto del hábeas corpus– rechazar la acción deducida¹⁰, y paralelamente, disponer que la Dirección de la U.6 incremente la cantidad de carne de pollo y de vaca en las raciones individuales que se sirven a los presos, y recomendarle que, por intermedio de la Dirección Nacional del S.P.F., “...se vele permanentemente para que la alimentación que se brinde a la población penal llegue en adecuadas condiciones de calidad, cantidad, contenido y temperatura”. Para así fallar, el Dr. Miquelarena entendió, luego de analizar la prueba recolectada, que los eventos denunciados por los detenidos conjuntamente con la PPN carecían de actualidad, por cuanto no ocurrían ya en la cocina central, tomando como sustento de dicha afirmación, el que los detenidos citados a comparecer en audiencia declararon no tener problemas con la comida. Así, al no advertir “alegaciones unánimes” y sólo manifestaciones negativas de algunos de los presos, al haber efectuado la Secretaría de ejecución inspecciones a la Unidad donde constataron mejoras en el modo de servir la comida a los presos y en su temperatura, la entrega de carne a toda la población, la provisión de infusiones y pan en concepto de desayuno y reformas al recinto donde se elaboran los alimentos, el magistrado tuvo por no presentes en el caso elementos que constituyan un agravamiento ilegítimo de las

¹⁰ “Procuración Penitenciaria de la Nación s/hábeas corpus colectivo a favor internos U.6 (Alimentación U.6- Pab. 15)”, Expte. N°001- F°106, Año 2011- reg. SEPyHC), resuelto el 30 de marzo de 2011.

PROCURACIÓN PENITENCIARIA DE LA NACIÓN
Informe Anual 2010

condiciones de detención alegado por este Organismo. Por esto, el juez definió las quejas sobre la insuficiencia de las porciones como perfectamente salvables en la propia sede administrativa, y carentes por ello de entidad suficiente para dar curso al hábeas corpus correctivo y colectivo, “...cuyos alcances poseen gravitación sobre el universo de los beneficiarios representados por la denunciante (PPN)”.

De más está hacer notar lo criticable de la resolución adoptada por la justicia federal, más allá de la cuestión técnica deficiente que implica rechazar un remedio como el hábeas corpus, que por sus características no admite medias tintas, y requiere que el juzgador realice una valoración y determine si se encuentran ilegítimamente agravadas –o no– las condiciones de detención para que la acción prosiga; aparece como una muestra más de la falta de control judicial efectivo en la etapa de ejecución de la pena privativa de libertad.

II. Hábeas corpus sobre alimentación en el C.P.F. I de Ezeiza

a. Consecuencias indirectas de la mala alimentación: la controversia por el uso de calentadores eléctricos dentro de los lugares de alojamiento - Pabellón F (Extranjeros) de la Unidad Residencial N°I del C.P.F. I

La orden de las autoridades del C.P.F. I del 23 de julio de 2010 de retirar de las celdas los calentadores eléctricos que los internos allí alojados poseían por cuanto éstos generaban cortocircuitos y sobrecalentamiento de los cables, motivó la interposición de un recurso de hábeas corpus ante la Justicia Federal de Lomas de Zamora¹¹.

De acuerdo a las normas establecidas en la Resolución de la Dirección Nacional del Servicio Penitenciario, publicada en el Boletín Público Normativo N°259, del 16/10/2007¹², se encuentra prohibido en las unidades carcelarias dependientes del S.P.F. ingresar resistencias para calentadores y la realización de conexiones eléctricas sin supervisión del personal especializado del establecimiento, así como también se halla sancionada como infracción leve en el art. 16 inc. c) del Reglamento de Disciplina para Internos (Decreto 18/97) la conducta de cocinar “...en lugares, horarios o en formas no autorizadas”.

¹¹ Recurso presentado por el interno Yuri Tiberievich Kepysh por ante el Juzgado Federal N°2 del Dpto. Judicial de Lomas de Zamora, y resuelto por la Sala I de la Cámara Federal de Apelaciones de La Plata el 14/9/2010, Causa N°5424/10.

¹² Anexo I: *Manual del interno del Complejo Penitenciario Federal I - Ezeiza*.

PROCURACIÓN PENITENCIARIA DE LA NACIÓN
Informe Anual 2010

No obstante ello, en uso de las facultades otorgadas a las autoridades por el art. 6 del B.P.N. N°76¹³, se autorizó a los internos del C.P.F. I el ingreso de una determinada cantidad de *fuelles* –nombre por el que se conocen los calentadores precarios armados por los presos, generalmente en base a resistencias eléctricas– destinados a calentar la comida que les brinda el S.P.F. o bien el agua para las infusiones.

Luego de que se decidiera dejar sin efecto dicha medida permisiva, y la misma fuera reemplazada por la instalación por parte del S.P.F. de tres fuelles en el sector de usos múltiples, también conocido como “sector de depósito”, reacondicionado a tales efectos, personal de este Organismo efectuó una visita al Pabellón F de la Unidad Residencial N°I el 30 de septiembre de 2010, a fin de indagar acerca de las irregularidades existentes en el espacio donde se colocaron los fuelles, habida cuenta de que el mismo no resultaba seguro para los internos alojados en el Pabellón.

En este sentido, vale destacar que lo observado por los asesores de este Organismo en oportunidad de la visita dista bastante de la situación descrita por la Dirección de Policía Científica de Gendarmería Nacional y los inspectores de la firma Edesur S.A., quienes luego de haber efectuado una serie de constataciones, afirmaron que los tomacorrientes del sector de usos múltiples poseen una carga suficiente para soportar los tres calentadores eléctricos conectados allí “...*sin poner en peligro la seguridad de la Unidad y de los internos allí alojados*”.

Por el contrario, el lugar acondicionado por el personal del S.P.F. para colocar los fuelles es un espacio reducido, de aproximadamente 2 m de largo por 1,5 m de ancho, donde sólo caben dos personas a la vez. Allí hay tres fuelles, cuyas improvisadas instalaciones eléctricas se encuentran en mal estado (los plásticos de los enchufes derretidos, los cables pelados, algunos de ellos remendados con cintas aisladoras). La mesada de cerámica sobre las que se apoyan los fuelles tenía manchas causadas por el derretimiento de los objetos que se apoyan en la misma, que se recalienta por el uso de los artefactos.

Habiendo advertido el riesgo que implica la utilización por los internos de las instalaciones mencionadas, se consultó a varios de los allí alojados sobre el acontecer de accidentes tales como quemaduras, así como sobre la alimentación habitual que recibían del S.P.F.

¹³ Art. 6: “La Dirección de cada Unidad, adecuará el ingreso de paquetes de acuerdo a las condiciones y particularidades de la población penal a atender y/o situaciones emergentes, debiendo proveer en su reglamento interno sobre los aspectos generales”.

PROCURACIÓN PENITENCIARIA DE LA NACIÓN
Informe Anual 2010

Un gran porcentaje de los entrevistados refirió la existencia de un peligro constante generado más que por la utilización de los fuelles en sí, por lo reducido del espacio donde se colocaron los mismos y el hecho de que el Pabellón aloja 50 personas, que deben turnarse para hacer uso del mismo. Esto trae aparejados conflictos de convivencia que, según lo relatado por los internos, no se suscitaban cuando poseían los fuelles en las celdas individuales, en especial dado que, al tener actividades laborales o educativas en distintos horarios, quien pierde el turno para cocinarse queda sin comer. Esto último es literalmente así, dado que, tal como se evidenciará en lo subsiguiente, la base de la alimentación de los presos de este Pabellón está constituida por lo poco que logran adquirir en la cantina y son capaces de cocinar bajo las rudimentarias condiciones recién descritas, y no por el alimento que le brinda el S.P.F.

Con relación a ello, se reiteran en los diálogos las quejas vinculadas con la escasez de los alimentos, en especial la ausencia de la carne como ingrediente en las raciones, su mala calidad y con la forma en que son entregadas a los internos. La gran mayoría de los entrevistados manifestó que no consumen la comida que se les proporciona no sólo porque les provoca malestar y dolores estomacales, diarrea, etc., sino también porque tiene mal sabor y es siempre de consistencia líquida. Se aduna a ello el hecho de que, en general, las porciones no son suficientes para las cincuenta personas alojadas, empeorando la situación el que, al no ser entregadas en forma individual, sino en dos ollas, los internos deben dividir ellos mismos su contenido (“...como si fuésemos puercos”, según indicó un interno), lo que se convierte en una fuente de disputa ya que no alcanza para todos.

Dadas estas circunstancias, no sorprende que la totalidad de los internos entrevistados haya referido que adquiere mercadería de la cantina, con recursos generados a partir del trabajo intramuros o bien con el dinero que les aportan sus familiares o, en última instancia, con el que contaban al ser detenidos, que a la larga termina por acabarse; mientras que quienes no cuentan con ninguna de las dos posibilidades se alimentan sólo con pan.

Como directa consecuencia de la deficiente alimentación suministrada por el S.P.F., y el recurso casi obligado a la adquisición de productos en la cantina, surge que prácticamente todos los internos tengan necesidad de cocinar. Es en este punto entonces, donde cobra relevancia la cuestión de los fuelles, en paralelo con los riesgos que conlleva su uso tanto por lo reducido del sector proporcionado para su instalación, como

PROCURACIÓN PENITENCIARIA DE LA NACIÓN
Informe Anual 2010

por la precariedad de los aparatos existentes y sus conexiones y las altas temperaturas que rápidamente adquieren los artefactos, que producen que el calor sea sofocante en el ámbito dispuesto para la cocción.

Si bien en la visita realizada se pudo constatar la presencia de quemaduras en uno de los internos, cabe resaltar que los problemas más acuciantes radican, por un lado, en la falta de espacio suficiente para que todos los internos puedan usar correctamente y sin peligro de quemaduras el sector donde están los fuelles, y por el otro, en lo precario de las conexiones eléctricas y los dispositivos utilizados, que son mayormente fabricados por los propios internos.

Resulta al menos paradójico advertir que, mientras que por un lado los reglamentos internos no autorizan el ingreso de resistencias para calentadores eléctricos, por el otro, las propias normas internas consagran el derecho del interno a “*(R)ecibir alimentación diariamente, la cual será adecuada para asegurar su buen estado de salud, según criterio médico*”¹⁴. Si, tal como dejan entrever las manifestaciones de los detenidos, el derecho a la alimentación no se realiza debido a falencias de la Administración, dichas autoridades no pueden impedir la tenencia de calentadores por parte de los presos, quienes de otro modo no contarían con la posibilidad de alimentarse, sin incurrir en una contradicción lógica.

b. El régimen de ingreso de alimentos

Al analizar en el acápite anterior las carencias alimenticias, se hizo hincapié en las consecuencias que la omisión de la Administración genera en los bolsillos de los internos y de sus familias, quienes se ven obligados a costear los gastos de alimentación con sus propios recursos.

Ante esa realidad, cobran especial relevancia las visitas de familiares y allegados a la Unidad, en las que éstos tienen la oportunidad de entregarles mercadería a los internos, ya que los precios de los productos que se venden mediante la cantina al interior del establecimiento son muy elevados.

El 11 de agosto de 2010, este Organismo solicitó mediante nota información al Director del C.P.F. I acerca de la existencia de nuevas disposiciones vinculadas con el ingreso de alimentos por parte de las visitas de los internos allí alojados, dado que se habían recibido varias consultas de los familiares de detenidos y de los propios internos

¹⁴ Art. 2 del *Manual del interno del Complejo Penitenciario Federal I - Ezeiza*, op. cit.

PROCURACIÓN PENITENCIARIA DE LA NACIÓN
Informe Anual 2010

a ese respecto. Las mismas se generaron a partir de haber sido ellos notificados mediante volantes de comunicación que la sección requisa del C.P.F. I no permitía ingresar a la visita con más de diez alimentos o productos.

La respuesta fue en sentido negativo, refiriendo en su nota el Jefe de Turno de la Sección Requisa, que no se habían efectuado modificaciones. Empero, personal de este Organismo tuvo a la vista los dos volantes mencionados, que con membrete oficial del C.P.F. I, estaban suscriptos por el Alcaide Mayor Luis Solórzano y expresaban: “*Por el presente se informa a los visitantes que a partir del 1 de septiembre del presente año no podrán ingresar a la visita ordinaria o extraordinaria con no más de diez unidades...*”, informando que el resto de los elementos o artículos debían ingresarse por depósito, pero sin brindar ningún tipo de fundamento para tal decisión.

La notoria desavenencia entre las manifestaciones de las autoridades del C.P.F. I y lo consignado en los volantes aportados por los familiares, suscitó la requisitoria de este Organismo a la Dirección del C.P.F. I –remitida en fecha 13 de octubre– de ratificación o rectificación de la información proporcionada.

A ese respecto, el Jefe del C.P.F. I, Prefecto Benito R. Paredes Sánchez, explicó mediante la nota recibida en este Organismo en fecha 15 de noviembre, que de las reglamentaciones vigentes –arts. 138 a 143 del Decreto 1136/97 y la Resolución de la Dirección Nacional de fecha 24/2/1998 inserta en el *Boletín Público Normativo* N°76– no surge siquiera la posibilidad de que las visitas ingresen con paquetes al salón de visitas.

Así, según el funcionario, la Dirección del C.P.F. I, con la emisión de los volantes, no habría pretendido otra cosa más que precisar las normas reglamentarias precitadas, que serían frecuentemente incumplidas o “desvirtuadas” (según sus palabras) por los visitantes, quienes ingresarían con paquetes muy grandes o con gran cantidad de ellos al salón de visitas. Tal práctica produciría demoras en el acceso al sector de visitas dado que el personal del S.P.F. debe revisar el contenido de la totalidad de los paquetes previo a permitir el ingreso de los mismos por los familiares y allegados de los internos.

Sin embargo, y contrariamente a lo entendido por las autoridades del S.P.F., de la lectura del art. 139 del Decreto 1136/97 se desprende que el ingreso de paquetes puede ser efectuado “*por cualquier vía*”, incluso pudiendo ser realizada la entrega por el mismo “*remitente*”.

PROCURACIÓN PENITENCIARIA DE LA NACIÓN
Informe Anual 2010

Con relación a lo mencionado por este Organismo, en la solicitud de información al C.P.F. I sobre las quejas de las personas allí alojadas por la precariedad de la alimentación que reciben y los altos precios de los productos vendidos en la cantina, el Director del establecimiento refirió que “*(L)a queja de los internos –en cualquier establecimiento–, es histórico y recurrente; no siempre por ser insuficiencia (sic) o de mala calidad sino porque puede resultar monótona o por la propia subcultura de la cual provienen muchos internos que no aceptan ciertas dietas, etc.*”. Asimismo, señaló que a la fecha no existían quejas ni de los visitantes ni de los internos en cuanto al ingreso de alimentos u otros productos.

Todo lo expuesto amerita concluir en que, lejos de admitir los problemas existentes e intentar dilucidar una solución a los mismos –la que inclusive podría ser formulada con la asistencia de este Organismo–, las autoridades penitenciarias del C.P.F. I no parecen estar dispuestas a prestar colaboración en este sentido.

c. Hábeas corpus correctivo de la Unidad Residencial de Ingreso, Pabellón F

La mala y escasa alimentación suministrada por el Servicio Penitenciario Federal a las personas privadas de libertad alojadas en el C.P.F. I no es un dato novedoso. La situación, que se reitera en el tiempo, fue plasmada oportunamente en las Recomendaciones N°72/PPN/01, N°192/PPN/02, N°419/PPN/03, N°621/PPN/06 y N°699 /PPN/08 mediante las cuales se pretendieron canalizar los numerosos reclamos de los internos recibidos ante este Organismo desde la inauguración del Complejo vinculadas con las deficiencias alimentarias que padece la población allí alojada¹⁵.

¹⁵ Los problemas constantes en cuanto a la comida en el C.P.F. I registran los siguientes antecedentes: 1) el 11 de abril de 2000, los presos alojados en el Pabellón A, planta alta de la U.R. Ingreso dedujeron un recurso de hábeas corpus reclamando por las porciones mínimas que se les suministraban, su alto contenido de grasa y la temperatura fría con la que llegaba a sus manos; 2) el 25 de agosto de 2000, a partir de un llamado telefónico de un interno alojado en el Pabellón B del Módulo IV, quien informó que se les había entregado comida en mal estado, personal de esta Procuración obtuvo una muestra de la misma, la cual se remitió al instituto Nacional de Alimentación, y que, luego de ser analizada, arrojó como resultado que la muestra examinada era “*microbiológicamente no apta para el consumo humano*”. El 6 de octubre de ese mismo año este Organismo interpuso una denuncia ante el Juzgado Federal N°I de Lomas, y notificó al Director Nacional del S.P.F. y al Secretario de Política Criminal y Asuntos Penitenciarios de las irregularidades advertidas a fin de que se tengan en cuenta para una futura licitación, ya que el servicio de comida se encuentra a cargo de una empresa privada; 3) el 24 de enero de 2001 se constataron deficiencias en cuanto al servicio prestado por la empresa concesionaria INTEGRALCO, entre ellas, el suministro de comidas poco adecuadas a la época del año (sopas y guisos en verano) y la higiene del lugar donde se elaboraban los alimentos; ello motivó la emisión de la Recomendación N°72/PPN/01, en la que se instó al Secretario de Política Criminal y Asuntos Penitenciarios a que disponga el establecimiento de un menú diferenciado por estación, es decir, uno de invierno y uno de verano; 4) en el mes de septiembre de 2001 la PPN tomó conocimiento de que entre 150 y 200 detenidos en el C.P.F. I habían sufrido de intoxicación alimentaria. El 2 de octubre uno de los profesionales médicos

PROCURACIÓN PENITENCIARIA DE LA NACIÓN
Informe Anual 2010

Sin embargo, dado que la situación de alarmante déficit alimentario en el C.P.F. I persiste, se puede concluir que ni las autoridades de ese establecimiento, ni de Dirección Nacional del S.P.F., así como tampoco los responsables políticos a nivel ministerial, se han hecho eco de estas recomendaciones e informes elaborados por la Procuración Penitenciaria. Por tal motivo esta PPN continúa auditando y controlando esta grave vulneración de derechos que persiste en el tiempo.

En esa dirección, el 16 de noviembre de 2010, personal de este Organismo se presentó en el C.P.F. I a los fines de entrevistarse con los detenidos alojados en el Pabellón F del Módulo de Ingreso y corroborar, entre otras cosas, cuestiones relacionadas con la alimentación que reciben.

Se entrevistó a 25 detenidos, quienes revestían en su mayoría la calidad de procesados, y se encontraban hacía muy poco tiempo allí alojados. Todos ellos, sin excepción, manifestaron que estaban pasando mucha hambre, destacándose el grado de desesperación de todos los detenidos al relatar dicha situación.

Ante ello, el personal de este Organismo que efectuó la visita les solicitó especificaciones sobre la frecuencia, la modalidad y el contenido de los alimentos que les proveía la Administración. En cuanto a la forma de servir la comida, la totalidad de los presos resaltó el hecho de que, al ingresar al Complejo, el Servicio Penitenciario les

de este Organismo verificó el estado de salud de las personas, diagnosticando cuadros de gastroenteritis y gastroenterocolitis en varias de ellas; 5) el 23 de enero de 2002, luego de recibir reclamos reiterados sobre la escasa y mala alimentación proporcionada en el C.P.F. I, personal de esta PPN efectuó un recorrido por la cocina central del establecimiento carcelario, y verificó falencias higiénicas que acarrearía la forma de transportar y entregar los alimentos a los detenidos, y se dirigió la Recomendación N°192 al Subsecretario de Presupuesto de la Secretaría de Hacienda del Ministerio de Economía, a quien se petitionó arbitre los medios necesarios para la liberación de partidas necesarias para cumplir con la obligación de brindar alimentación digna a la población alojada en cárceles federales; 6) El 25 de noviembre de 2002 se recibió en este Organismo un petitorio de los jóvenes-adultos alojados en el Módulo IV que aludía a la cuestión de la deficiente alimentación, resaltando los casos de intoxicaciones que habían sufrido a lo largo de ese año debido al mal estado de los alimentos y del agua que ingerían, lo que se debía, entre otras razones, a la falta de conservación en frío de los productos. Asimismo, manifestaban que no se les suministraba ni desayuno ni merienda, habiéndose recomendado por ello al Secretario de Justicia y Asuntos Penitenciarios la realización de una investigación sobre la provisión de alimentos en el C.P.F. I. En su respuesta, el Director Nacional del S.P.F. afirmó que se proporcionaba “...con normalidad los distintos menús establecidos en su oportunidad por la Sección Nutrición”; 7) el 24 de enero de 2006, en el marco de la visita de un equipo de asesores de este Organismo a la cocina central del Complejo, se pudo observar que el sector de almacenamiento de la mercadería presentaba condiciones de higiene deficitarias, generadas por la presencia de agua de emanaciones nauseabundas en el suelo y de gran cantidad de insectos. Como consecuencia de esta situación y de lo manifestado por los detenidos al ser consultados sobre la alimentación que recibían, se efectuó la Recomendación N°621, dirigida asimismo al Director del C.P.F. II; 8) el 23 de mayo de ese año, en una visita a la Unidad Residencial de Ingreso se entrevistó a los internos allí alojados, quienes refirieron que por cada pabellón se les entregaba una bandeja de dimensiones muy reducidas (aproximadamente de 40 centímetros por 25) con comida, que debía ser distribuida entre treinta internos; 9) finalmente, entre los días 17 y 18 de diciembre de 2007, se llevó a cabo un monitoreo integral en el C.P.F. I en el cual continuó verificándose la problemática alimentaria como una de las vivenciadas por los internos como más apremiante.

PROCURACIÓN PENITENCIARIA DE LA NACIÓN
Informe Anual 2010

requería se hicieran de una botella plástica que debían cortar al medio para que les sirviera de recipiente de comida. En la misma, el S.P.F., al pasar por cada una de las celdas, vierte la comida, que consiste usualmente en un caldo con grasa con un trozo de papa. Esto implica que, quien no puede procurarse la botella no puede comer, y quien no consigue obtener una cuchara o cubierto debe comer con las manos, ya que no se les brinda ningún tipo de utensilio a tales efectos (platos, cuchara, etc.).

Conforme los relatos de los detenidos respecto del contenido de la comida, la misma consiste generalmente en un *“engrudo con papa y zapallo mal cocinado”*, *“Mucha sopa, mucha grasa y fideos todos pegados”*, *“Un caldo lleno de grasa, huevos con papas con cáscara”*, *“La comida es agua con grasa y dos pedazos de papa. Un pan por día”*, *“Sopa a la mañana y a la noche, sopa todo el tiempo, lo único que te alimenta es la papa, después es todo agua. La sopa va acompañada de un pan al mediodía, a la noche ni eso”*, *“Agua con grasa, a veces con fideos y a veces con papas pero vienen crudas”*.

Son unánimes también las voces al referirse a la calidad de los alimentos, la que es caracterizada como provocadora de asco: *“La comida no la come ni un perro”*, *“...es muy mala, siempre te quedás con hambre y además todos los días te dan de comer el mismo guiso asqueroso”*, *“Ni el perro se come la comida que te dan acá. Yo no la como, estoy así de flaco porque estoy a té y pan”*. Incluso manifiestan que en algunas oportunidades les han entregado comida podrida, que obviamente no consumen, y deben subsistir a base de pan.

La gravedad de la situación testimoniada por el personal de esta Procuración en lo que respecta a las carencias alimenticias de las personas que residen en el Pabellón F de la U.R. de Ingreso, motivó la interposición de un recurso de hábeas corpus por este Organismo, presentado en fecha 13 de diciembre de 2010 ante el Juzgado Federal N°I de Lomas de Zamora, a cargo del Dr. Alberto P. Santa Marina, en virtud del cual el magistrado a cargo dispuso la comparecencia de un interno del Pabellón F de la U.R. de Ingreso como representante de la población alojada en el mismo para que exprese los motivos de la presentación del recurso en audiencia.

Así, el 14 de diciembre se llevó a cabo la audiencia en el marco de la cual un detenido expresó, en representación de los detenidos allí alojados, que coincidía con lo expuesto en el escrito de interposición del hábeas corpus y que la situación relatada es una experiencia constante para los internos que ingresan a una Unidad carcelaria.

PROCURACIÓN PENITENCIARIA DE LA NACIÓN
Informe Anual 2010

Refirió, además, que se le suministraban sólo *dos* comidas diarias, consistentes básicamente en un pedazo de papa, verduras y con suerte un trozo de carne y grasa, servidos en una botella plástica cortada a la mitad que hace las veces de plato, utilizando *el interno* encargado de la racionalización¹⁶, a su vez, un elemento de las mismas características para distribuirla entre los internos.

Contrariamente, la intervención del Encargado del Economato del Complejo –el Sr. Roberto Gustavo Menes, quien también estuvo presente en la audiencia– consistió en argumentar que la comida que salía de la cocina era supervisada por el médico de guardia, el nutricionista y por el Director, y que la misma se repartía en bandejas individuales en la mayoría de los pabellones, excepto en aquellos para los que no alcanzaban, en los que se transportaba en *bachas* térmicas.

El magistrado a cargo del Juzgado N°I hizo lugar al recurso en lo relativo a la forma en que se suministra la alimentación en el Pabellón F, por considerarla un agravante de las condiciones de detención de los allí alojados, y requirió que se adoptara un sistema de distribución de la comida en bandejas térmicas individuales y la entrega de utensilios plásticos indispensables para la ingestión de alimentos y bebidas.

Sin embargo, en el punto II de dicha resolución, el juez federal afirmó, en relación con el reclamo sobre el tipo de comida que se les servía a los internos, que no se encontraba en crisis su aptitud para el consumo, dado que los alimentos eran monitoreados por un profesional idóneo en la materia, por lo cual no cabía tener esa situación como agravante de las condiciones de encierro.

Este organismo apeló esa sentencia, a fin de que se revoque la misma en lo atinente el punto II del resolutorio y se ordene la apertura a prueba de la causa, tomando en cuenta que las manifestaciones vertidas por el personal del S.P.F. en cuanto a la realización de un control previo de los alimentos que son servidos a la población (que se llevaría a cabo por un médico, un nutricionista y el propio Director del Complejo) y que tuvo en vista el juzgador al decidir, no eran extremos probados.

¹⁶ Es menester destacar que quien se encarga de entregar la comida en el pabellón no es personal del Servicio Penitenciario, sino miembros del área de cocina, es decir, internos que desempeñan tareas laborales en dicho sector. Tanto ello como el hecho de que se les entreguen sólo dos comidas diarias, contraría lo dispuesto en el *Manual del Internos del Complejo Penitenciario Federal N°I - Ezeiza* (Anexo I B.P.N. N°259/07), que en el punto “Distribución de comidas” (2) prevé que la misma “*Se realiza obligatoriamente en el comedor ubicado en el Salón de Usos Múltiples (S.U.M.) excepto prescripción Médica. Conforme al sistema establecido, se procede al reparto de las mismas a la hora indicada a cargo del personal de la División Administrativa. Durante el desarrollo de esta actividad el interno debe adoptar una actitud correcta, permaneciendo sentado y respetando las indicaciones de los funcionarios. Desayuno 08,15 horas, Almuerzo 13,15 horas, Merienda 16,00 horas y Cena 18,30 horas*”.

PROCURACIÓN PENITENCIARIA DE LA NACIÓN
Informe Anual 2010

Desde el punto de vista de esta Procuración, el hecho de que los alimentos sean controlados por el personal del C.P.F. I no equivale a afirmar que los mismos son adecuados en su cantidad y calidad. Atento a ello, se solicitó que se recaben constancias documentales que permitan aseverar la efectiva intervención de los profesionales médicos en la preparación y entrega de la comida –que, según lo manifestado por el encargado del Economato en audiencia, tiene lugar siempre antes de servirlos– y se los convoque ante la judicatura para prestar declaración testimonial, en el marco de la cual precisen los criterios técnicos que utilizan para ejercer el “control previo” a la entrega de los alimentos e indiquen concretamente en qué consisten dichas tareas de monitoreo.

El recurso fue concedido, y las actuaciones remitidas a la Sala II de la Cámara Federal en lo Criminal y Correccional de La Plata¹⁷, la que en fecha 23 de diciembre de 2010 resolvió hacer lugar a la apelación, ordenando la apertura a prueba de la causa por el plazo de diez días para recibir las constancias documentales relativas al régimen alimentario de los internos y las declaraciones testimoniales peticionadas. Asimismo, la Alzada requirió al juez de primera instancia que comunique a las autoridades del C.P.F. I de lo dispuesto por él acerca de la obligación de informar sobre las medidas adoptadas respecto de la provisión de utensilios y la entrega de comida en bandejas individuales.

La causa fue retomada por el Juez Federal, quien con fecha 29 de diciembre de 2010 decidió, en función de la documentación aportada por el C.P.F. I y los testimonios de los profesionales, hacer lugar al recurso, y requerir al C.P.F. I la supervisión del reparto y entrega de las porciones de comida suministradas a los internos del Pabellón F de ese Complejo a fin de evitar una distribución inequitativa de las raciones, ordenando que se deje constancia de la degustación previa a la entrega de los alimentos, efectuada por el médico, nutricionista y Director, así como de la provisión de las cuatro comidas diarias (desayuno, almuerzo, merienda y cena) a los internos.

Asimismo, y atento a que los dichos del Encargado de Economato del Complejo, quien haciendo mención de que “...*muchas veces debían pedir fiados los alimentos al proveedor y abonarlo luego...*” pretendía justificar la poca variedad de las comidas provistas a los internos (“...*si bien se efectuaba la orden de pedido, en muchas ocasiones se veían en la necesidad de modificar el menú de acuerdo a los alimentos que aquellos les daban*”), el magistrado ordenó a la Dirección Nacional del Servicio Penitenciario Federal que arbitre los medios para regularizar la provisión de los

¹⁷ Expte. 3021/III, “Procuración Penitenciaria s/hábeas corpus”, registrado en Tomo 78, Folio 87.

PROCURACIÓN PENITENCIARIA DE LA NACIÓN
Informe Anual 2010

alimentos indicados para los distintos menús preestablecidos por parte de las empresas contratadas¹⁸.

Contra dicha decisión, a su vez, el Director del C.P.F. I con su patrocinante legal, dedujo recurso de apelación, que la Alzada rechazó en su mayor parte, pero admitió parcialmente en dos de los puntos llevados a su consideración¹⁹.

Dado que del contenido de ese resolutorio se desprendían disposiciones que revocaban el sentido de las definidas por el Juez Federal el 29/12/10, y en tanto ello se traducía en un retroceso en los derechos reconocidos a los presos, esta Procuración interpuso recurso ante la Cámara Nacional de Casación Penal.

Mientras tanto, este Organismo continuó recibiendo quejas, esta vez de internos alojados en el Pabellón B de la U.R.I. del C.P.F. I, vinculadas con el mal estado de los alimentos que se les suministraban. En diálogo con los detenidos, manifestaron que varios de los allí alojados habían sufrido intoxicaciones debido a la falta de cocción de la comida o incluso al estado de descomposición de la misma, advertido gracias al olor fuerte que emanaba, en especial el arroz. Uno de los presos que padece V.I.H. y que por tal motivo debe recibir una dieta especial, refirió que le dieron fideos podridos, y que su aspecto era igual de desagradable que su sabor. Indicó que esto último se da en general respecto de los alimentos que se les brinda, los que rara vez incluyen piezas de

¹⁸ De lo manifestado por el Encargado del Economato sobre la forma de pago de la mercadería, la PPN informó a la Fiscalía de Investigaciones Administrativas a cargo de Guillermo Noailles, instando su intervención en el marco de las competencias asignadas por el art. 45 inc. a) y b) de la Ley 24.494.

¹⁹ Para desvirtuar los agravios alegados por la parte recurrente, la resolución de la Sala III Penal de la Cámara Federal de Apelaciones del 19 de enero de 2011 tuvo por demostrado que el personal penitenciario es quien supervisa la entrega de los alimentos a los internos, considerando “*sobreabundante*” lo que en el punto II de su decisorio, el Juez Federal había prescrito respecto de que el reparto de las porciones y la entrega final de los alimentos sea supervisada por personal del S.P.F. En segundo lugar, la Alzada entendió que era suficiente, a los efectos de que se constate la calidad de la comida, el registro llevado adelante por los profesionales médicos y la nutricionista en el libro “Novedades de la Cocina Central” de las tareas de la cocina y de la composición de las comidas elaboradas. De esta manera se descarta implícitamente la necesidad de que los mismos sean probados efectivamente por los médicos y la nutricionista, bastando que en el libro se consignara la frase “*sin novedad*” o “*s/n*”. En todo caso, según los miembros de la Cámara, el *a quo* debería haber ordenado al S.P.F. que no abandone tales prácticas. En el mismo sentido se expidieron los magistrados de la Cámara con relación a la entrega de productos lácteos a los internos. Es decir, se tuvo por cumplida la obligación de entrega de lácteos con el mero hecho de que constara, en las planillas de descarga de alimentos, que el C.P.F. I recibe queso y leche en polvo entera y descremada. Por último, los miembros de la Cámara de Apelaciones entendieron que no era razonable la orden emitida por el *a quo* a la Dirección Nacional del S.P.F. de regularizar la provisión de alimentos por parte de las empresas contratadas. Como conclusión, la Cámara decidió revocar los puntos IV (“*Exhortar a la Dirección Nacional del S.P.F., que ante la presencia de tan solo una licenciada en nutrición que presta funciones en el C.P.F. N°I de Ezeiza, arbitre los medios necesarios para que tal situación sea convenientemente atendida.*”) y VI (“*Ordenar a la D.N. del S.P.F. que se arbitren los medios necesarios para la regularización de la provisión de los alimentos indicados para los distintos menús preestablecidos, por parte de las empresas contratadas a tales fines, ello a los efectos de que los mismos no sufran modificaciones*”) de la resolución del Juez Federal y confirmarla en lo demás.

PROCURACIÓN PENITENCIARIA DE LA NACIÓN
Informe Anual 2010

carne o pollo, y que son servidos en una bolsa plástica dentro de un tupper. En el caso del Pabellón B, los propios internos llegaron a un acuerdo con las autoridades, quienes se comprometieron a mejorar la alimentación en tanto los detenidos no continuaran rechazando de manera generalizada la comida.

Con el objeto de efectuar un seguimiento de la resolución judicial respecto del hábeas corpus, asesoras de esta Procuración concurrieron en fecha 19 de enero de 2010 al Pabellón F, donde luego de sortear una serie de óbices impuestos por el personal del S.P.F. a la labor, se logró conversar con diez de los presos allí alojados.

En las entrevistas se los consultó sobre las modificaciones que, según lo dispuesto por la justicia federal, debían verificarse en las condiciones alimentarias. No obstante, todos los internos mencionaron que continuaban sin recibir desayuno ni merienda, y que sólo se les entregaba un pan dos veces al día, mientras que sólo uno de los detenidos señaló que dos veces a la semana se le suministró leche en polvo.

Respecto del almuerzo y la cena, las versiones no eran completamente concordantes. Algunas transmitían una relativa mejora en cuanto a la calidad y variedad de los alimentos proporcionados por el S.P.F., asegurando haber recibido en las últimas semanas carne vacuna, fideos, guisos, sopas, ensaladas y frutas como naranja y manzana. Señalaron que efectivamente la comida llega al pabellón en bandejas individuales, y que los alimentos están racionados en tupper, en uno colocan la sopa y en otro el guiso o la carne con guarnición. Otra de las mejoras a las que hicieron referencia estaba relacionada con que el S.P.F. evitaba entregar el mismo tipo de comida al mediodía y a la noche, con lo que los internos comían más variado.

Contrariamente, varias personas subrayaron que pese a la mayor variedad, la comida continuaba siendo “*una porquería*”, “*un asco*” y que el tamaño de las porciones era “*para una criatura*”. En general indicaban que la carne llegaba mal cocida y era “*puro hueso*”, enfatizando la cantidad de aceite, y caracterizando la comida como una mezcla de “*grasa y huesos, no es ni caldo*”.

Sobre la cuestión de los utensilios, sólo se hizo alusión a la entrega de apenas una cuchara de metal, con la que no es posible cortar alimentos como carne u otros sólidos, habiendo declarado un interno que él y otros compañeros debían comer con las manos, ayudándose con una cáscara de naranja, que dejaron secar al sol para endurecerla, ya que no se les proveyó de cubierto alguno.

PROCURACIÓN PENITENCIARIA DE LA NACIÓN
Informe Anual 2010

En cuanto a la distribución de las raciones, es una tarea que sigue estando a cargo de los propios internos y no de personal del S.P.F., y resulta dudosa la efectiva supervisión de dicha entrega por el personal penitenciario. Ello, en tanto varios entrevistados indicaron que la única función del agente presente –en los casos en los que efectivamente se halla presente– al momento del reparto de bandejas, es abrir las puertas de las celdas, sin ejercer ningún tipo de control respecto de la asignación a cada interno de las mismas, ni deja constancia de la negativa de alguna de las personas a recibirla.

En fecha 11 de mayo de 2011 la Cámara Nacional de Casación Penal resolvió favorablemente el recurso interpuesto por la PPN, mediante un fallo que constituye un valioso precedente en cuanto a la protección de los derechos de las personas detenidas. Así, la Cámara de Casación ordenó al Director del Complejo Penitenciario Federal I de Ezeiza que en un plazo de 30 días establezca un protocolo de actuación de las áreas competentes que garantice un patrón de control interno diario, que los alimentos sean distribuidos sin discriminación, que asegure la intervención de las áreas internas para obtener los medios financieros necesarios, como también recomendó al Director Nacional del S.P.F. que considere la plausibilidad de introducir un protocolo de fiscalización de la aplicación eficaz de las reglas relativas al tratamiento de las personas privadas de libertad para impedir tratos crueles. Los jueces fundamentaron el fallo haciendo referencia a distintos tratados internacionales de derechos humanos, y jurisprudencia y opiniones de organismos internacionales, como la Corte Interamericana de Derechos Humanos, el Comité Europeo Contra la Tortura y el Comité de Derechos Humanos, entre otras citas.

2.4. Recomendación sobre Dieta Casher: la situación de los presos de religión judía

Sin perjuicio de lo anteriormente planteado respecto de la escasez en la provisión de carne en las raciones suministradas a los detenidos, y de la constante del hambre en los establecimientos carcelarios, se tomó conocimiento, en el marco del trabajo realizado por este Organismo, de la situación de la colectividad judía detenida en las cárceles dependientes del S.P.F., que si bien resulta ser un problema que afecta a una minoría de la población penal, no deja de constituir una temática merecedora de atención.

En este sentido, se les presenta a los miembros de esta religión un conflicto entre la libertad para practicar su culto y las limitaciones en cuanto a la alimentación

PROCURACIÓN PENITENCIARIA DE LA NACIÓN
Informe Anual 2010

que experimentan por encontrarse alojados en una cárcel, atento a haber observado que en los establecimientos dependientes del S.P.F. no se suministra carne que cumpla con las reglas de “apto” o “adecuado” para su bienestar físico y espiritual.

El Pacto Internacional de Derechos Civiles y Políticos²⁰, en su art. 18, prevé el derecho que tiene toda persona a la libertad de conciencia y de religión, prerrogativa que incluye “...*la libertad de tener o de adoptar la religión o las creencias de su elección, así como la libertad de manifestar su religión o sus creencias, individual o colectivamente, tanto en público como en privado, mediante el culto, la celebración de los ritos, las prácticas y la enseñanza*”. Simultáneamente, la norma proscribire toda medida coercitiva que pueda menoscabar la libertad de tener o de adoptar la religión o las creencias de su elección (inc. 2), libertad que sólo estará sujeta a las limitaciones establecidas por la ley, que sean *necesarias* para proteger la seguridad, el orden, la salud o la moral públicos, o los derechos y libertades fundamentales de los demás (inc. 3).

La elección de practicar y respetar los preceptos de una religión determinada forma parte de las elecciones de vida que cada ser humano realiza y en tanto no se interpongan con las restricciones de seguridad propias de un establecimiento carcelario, debe ser respetada y, más aún, garantizada.

Por ello, como modo de promover el respeto por la diversidad cultural, religiosa y étnica en el ámbito carcelario, esta Procuración emitió la Recomendación N°127/PPN/10 relativa a la dieta que deben recibir los presos practicantes del judaísmo, a fin de que el Director Nacional del Servicio Penitenciario Federal arbitre las medidas necesarias a fin de suministrar la dieta casher a aquellos presos que profesen la religión judía y que adhieran a sus preceptos.

²⁰ Adoptado por la Asamblea de la O.N.U. RES/2200 A (XXI) el 16 de diciembre de 1966.