

**Monitoreo de seguimiento**

**La alimentación en el Instituto de Seguridad y Resocialización**

**Unidad N° 6 del Servicio Penitenciario Federal**

<b>I.- Introducción y objetivos.....</b>	<b>2</b>
<b>II.- Metodología empleada .....</b>	<b>3</b>
<b>III.- Características de la unidad e Información recabada en la visita .....</b>	<b>4</b>
<b>IV.- El problema de la mala alimentación.....</b>	<b>7</b>
<b>a) ¿Dónde se elabora la comida de los presos? .....</b>	<b>8</b>
<b>b) ¿Qué comen los presos? .....</b>	<b>11</b>
<b>c) El sistema de cantina.....</b>	<b>13</b>
<b>V.- Conclusiones .....</b>	<b>15</b>

**ANEXOS**

**Anexo I: Herramientas utilizadas para el monitoreo de seguimiento**

**Anexo II: Gráfico sobre tareas del personal penitenciario**

**Anexo III: Menú semanal y dietas alimenticias**

**Anexo IV: Lista de precios de cantina**

**Anexo V: Registro fotográfico**

## AREA AUDITORIA

### Monitoreo de seguimiento

#### La alimentación en el Instituto de Seguridad y Resocialización

#### Unidad Nº 6 del Servicio Penitenciario Federal

### I.- Introducción y objetivos

En el marco de las competencias asignadas a este Organismo por la Ley 25.875<sup>1</sup>, durante los días 25 y 26 de marzo del año 2010, un equipo de esta Procuración Penitenciaria conformado por los Dres. Jennifer Wolf y Ramiro Gual, la Lic. Jimena Andersen y la Srta. Bernarda García, juntamente con el Dr. Sebastián Galcerán, Coordinador de Delegaciones Regionales y los integrantes de la recientemente inaugurada Delegación Sur, los Dres. Carlos Parodi, Samanta Claro Desiderio y Rodrigo García Palumbo se constituyó en las instalaciones del Instituto de Seguridad y Resocialización.

La planificación de auditorías sobre establecimientos penitenciarios pertenecientes al Servicio Penitenciario Federal incluye, en su diseño, visitas de seguimiento, como parte integrante del monitoreo de los lugares de detención de la órbita federal comprendidos en la competencia de este Organismo

Las visitas de seguimiento pueden implicar la verificación del cumplimiento de los señalamientos realizados como consecuencia del monitoreo integral efectuado previamente o la elección de una o más temáticas en particular a monitorear, por representar una problemática acuciante al

---

<sup>1</sup> Artículo 1º de la Ley 25.875 dispone: *“El objetivo fundamental de esta institución es proteger los derechos humanos de los internos comprendidos en el Régimen Penitenciario Federal, de todas las personas privadas de su libertad por cualquier motivo en jurisdicción federal, comprendidos comisarías, alcaidías y cualquier tipo de locales en donde se encuentren personas privadas de libertad y de los procesados y condenados por la justicia nacional que se encuentren internados en establecimientos provinciales”.*

momento de la visita.

En este marco y en virtud de la denuncia efectuada por algunos presos alojados en la Unidad N° 6<sup>2</sup>, se dispuso efectuar un monitoreo de seguimiento, sobre la calidad de la alimentación que se otorga a los presos, respecto del monitoreo integral realizado la dicha unidad durante los días 10, 11, 12 y 13 de marzo de 2009.

Así, con el objetivo de relevar las condiciones materiales de la cocina central y conocer la percepción de los presos sobre la alimentación que reciben, un equipo conformado por las Dras. Jennifer Wolf y Samanta Claro Desiderio, realizó una recorrida por las instalaciones antes mencionadas y una serie de entrevistas a algunos presos y al responsable de la cocina central. Colaboró en la aplicación del cuestionario de preguntas el Dr. Sebastián Galcerán.

A su vez, un aspecto que surgió durante el trabajo de campo y fue incorporado a los objetivos del monitoreo, fue la necesidad de relevar el funcionamiento de la cantina y otras cuestiones relativas a los productos y víveres que se pueden adquirir por ese medio.

De esta forma, el presente informe intentará dar una visión de cómo se alimentan los presos en la Unidad N° 6, integrando la perspectiva de ellos mismos, el discurso penitenciario y lo observado en las recorridas mencionadas.

## **II.- Metodología empleada**

Al momento de diseñar, planificar y ejecutar el monitoreo de seguimiento, se optó por privilegiar y recuperar la voz de las personas privadas de su libertad alojadas en el Instituto de Seguridad y Resocialización.

El monitoreo de seguimiento fue llevado a cabo utilizando distintas

---

<sup>2</sup> Véase expediente N° 1209 P.P.N. de la Unidad N° 6, donde consta copia de la denuncia efectuada por algunos presos alojados en dicho establecimiento.

herramientas de relevamiento e investigación, elaboradas específicamente para la cárcel en cuestión por el Área Auditoria<sup>3</sup>, tomando como eje temático la alimentación. Entre las técnicas utilizadas se encuentran la observación directa y las entrevistas semiestructuradas.

Durante la recorrida por la cocina central, se realizó la observación directa de los espacios que la componen y la información fue relevada mediante la *Guía de Condiciones Materiales del sector cocina*.

Las *entrevistas semiestructuradas* corresponden a las entrevistas mantenidas con algunos presos con el fin de conocer su apreciación acerca de la alimentación que reciben en la cárcel. También, se encuentra comprendida en esta técnica, la entrevista mantenida con el responsable del sector cocina.

La cifra de presos entrevistados, 26 en total, resulta particularmente representativa de los distintos pabellones que componen la cárcel, significa aproximadamente 2 presos de cada pabellón. Algunos de los presos entrevistados fueron seleccionados al azar de un listado proporcionado por el Jefe de Seguridad Interna del establecimiento, mientras que el resto fueron convocados dado que sus nombres figuraban en la denuncia mencionada.

### **III.- Características de la unidad e Información recabada en la visita**

El Instituto de Seguridad y Resocialización – Unidad N° 6 - se encuentra ubicado en la ciudad de Rawson, Provincia de Chubut y es un establecimiento cerrado, de acuerdo a la clasificación del Servicio Penitenciario Federal. Es una de las tres instituciones de máxima seguridad<sup>4</sup> que, en el sistema federal, aloja a personas con condenas de prisión y reclusión más largas.

Las personas privadas de libertad alojadas en esta cárcel son de sexo masculino, mayores de 21 años, procesados y condenados por la Justicia Nacional y Federal y también aquellos procesados por la Justicia Provincial.

---

<sup>3</sup> Véase Anexo I: Herramientas para el monitoreo de seguimiento.

<sup>4</sup> Las otras 2 unidades de máxima seguridad son la Prisión Regional del Norte – Unidad N° 7 Provincia de Chaco – y la Prisión Regional del Sur – Unidad N° 9 Provincia de Neuquén - .

Respecto a descripciones más exhaustivas sobre la estructura edilicia de la cárcel y características de cada uno de los pabellones de alojamiento nos remitimos a los informes de monitoreo anteriores. Ello en virtud que con relación a la visita efectuada en el año 2009, la cárcel no presenta cambios edilicios ni remodelaciones en curso en lo que respecta a su infraestructura. A continuación se mencionan sucintamente los aspectos más generales relevados.

Su estructura principal consta de 4 sectores compuestos por 2 o más pabellones: Sector A: Módulos I y II; Sector B: Pabellones 5, 6 7 y 8. El pabellón 6 es el Centro de Rehabilitación de Drogadependientes (CRD); Sector C: Pabellones 9,10, 11 y 12. El pabellón 12 esta destinado al alojamiento de detenidos sancionados con aislamiento por la comisión de una infracción disciplinaria; Sector D: Pabellones 13,14, 15 y 16. El pabellón 14 aloja a personas con medida de resguardo de integridad física (RIF).

Asimismo cuenta con instalaciones de la Sección Asistencia Médica; espacio de oficinas; sector de visitas íntimas; sector de visitas familiares; una cocina central y panadería; dependencias de guardia externa; talleres externos; un patio por sector y un patio para cada uno de los módulos. También hay una casa de pre-egreso que se encuentra separada de la estructura principal.

Desde hace 6 meses, aproximadamente, el establecimiento se encuentra a cargo del Prefecto Luis Alberto Rogiolo, quién no se encontraba presente durante los días de la visita, estando a cargo de la dirección el Subdirector Prefecto Dr. Alejandro Morales. Oficia como Jefe de Seguridad Interna el Alcaide Mayor Hugo Daniel Lopez Ameida y como Jefe de Requisa el Subalcaide Ariel Fernández.

Al momento de la visita, la cantidad de personas alojadas es de 454 hombres, 400 en situación procesal de condenados y 54 procesados. Entre estos últimos, 26 se encuentran incorporados al Régimen de Ejecución Anticipada Voluntaria (REAV).

La población de origen extranjero alojada asciende a 29 presos, entre ellos 4 de nacionalidad boliviana, 3 chilenos, 1 eslovaco, 1 español, 5 paraguayos, 5 peruanos, 1 mexicano, 1 ruso, 7 uruguayos y 1 venezolano, todos ellos condenados. Por su parte, 24 detenidos se hallan con medida de Resguardo de Integridad Física, de los cuales 22 están alojados en el pabellón 14 y 2 en el pabellón 12.

El personal penitenciario suma un total de 347 agentes, resultando que la cantidad de personal destinado al tratamiento es de 144 agentes, ejerciendo tareas de seguridad 144 agentes y dedicados a labores administrativas 65 agentes.<sup>5</sup>

Respecto al personal que se desempeña en la cárcel, de acuerdo a lo informado, han incorporado 44 agentes, en relación a la dotación del año 2009. De ellos, 23 fueron consignados a tareas de seguridad y 11 a tareas administrativas, siendo que ninguno fue destinado a tareas relacionadas con el tratamiento. De esta forma, mediante la incorporación de personal para tareas distintas que el tratamiento penitenciario, se priorizan la seguridad y el funcionamiento administrativo, en detrimento de aspectos que redundan en el pretendido objetivo resocializador que tiene la pena privativa de libertad.

Durante la recorrida por el establecimiento se verificó que, en general, la cárcel se encuentra en malas condiciones edilicias y de mantenimiento, debiendo destacarse las malas condiciones de higiene observadas. Asimismo, se constató tanto en el corredor a partir del cual se despliegan transversalmente a cada lado los diferentes pabellones, como en los mismos pabellones, la presencia de abundantes cantidades de agua estancada. Esta situación además de generar olores repugnantes, resulta preocupante, en tanto foco infeccioso, y peligroso debido a las numerosas instalaciones eléctricas artesanales existentes en la cárcel.

Por otra parte, se relevó que el pabellón de seguridad, destinado al cumplimiento de sanciones disciplinarias, se hallaba clausurado por “*no cumplir*

---

<sup>5</sup> Véase Anexo II: Gráfico sobre tareas del personal penitenciario.

*con las condiciones mínimas de alojamiento*”, según manifestó el Jefe de Seguridad Interna. Por tal motivo, aquellos presos que deban cumplir una sanción de aislamiento son alojados en el pabellón 12, destinado a tal función. Al momento de la visita, 8 presos se hallaban allí alojados.

Tanto en la recorrida por la cárcel, como en las entrevistas mantenidas con los presos, se recibieron numerosos reclamos además de los relacionados con la mala alimentación, que será tratado en el apartado siguiente. Entre otros problemas refirieron la imposibilidad de utilizar las tarjetas telefónicas “hable más”, que son las mejores en términos de duración y costo. Asimismo, manifestaron la necesidad de contar con más teléfonos para la recepción de llamadas, dispuestos en los distintos pabellones de alojamiento. En otro sentido, comentaron que carecen de una atención médica adecuada, en razón que generalmente entre el pedido y la efectiva atención deben esperar como mínimo 2 días, sumado a la mala predisposición del personal médico. Por último, refirieron que el salón de visitas se encuentra en pésimo estado de mantenimiento, no cuenta con calefacción y los baños se inundan constantemente.

#### **IV.- El problema de la mala alimentación**

Con el fin de plasmar toda la información relevada sobre la temática de la alimentación que se le brinda a los presos alojados en la Unidad N° 6, el presente apartado se estructurará de la siguiente manera: en el punto a) ¿Dónde se elabora la comida para los presos? se realiza una sucinta descripción de las condiciones materiales y se hace hincapié en aquellos aspectos observados que repercuten directamente en la calidad de la alimentación y a la información brindada por el responsable del sector. En el punto b) ¿Qué comen los presos? se reproduce la opinión de los presos sobre la comida que reciben en la unidad y por último, en el punto c) El sistema de cantina, se detalla su funcionamiento y se analiza cómo dicho sistema es uno

de las pocos medios que tienen algunos presos para mejorar y/o complementar la mala alimentación.

### **a) ¿Dónde se elabora la comida de los presos?**

En este apartado se mencionará por un lado, lo observado durante la recorrida por los sectores que componen la cocina central, y por el otro, la información relevada a partir de la entrevista mantenida con el Subprefecto Ramón Argentino Chamorro, jefe del sector.

En el presente informe cuando se menciona cocina central, nos referimos a todos los sectores que la componen, esto es: la cocina - espacio donde se encuentran los hornos y piletas y se elabora la comida -, la carnicería, las cámaras frigoríficas y el sector de almacenamiento.

Respecto a la estructura edilicia y al equipamiento de la cocina y la carnicería, nos remitimos a la descripción realizada en el informe de monitoreo del año 2009, en virtud que no presenta modificaciones algunas.

La cocina central se encuentra a cargo del Subprefecto Ramón Argentino Chamorro, quien hace 3 años también ejerce como Jefe de la División Administrativa. El encargado de la Sección Economato es el Principal Proboste y además trabajan allí otros 4 agentes penitenciarios, que se desempeñan como cocinero y auxiliar, uno por cada turno.

Asimismo, en la actualidad 21 presos trabajan en la cocina, quienes realizan tareas de ayudante de cocina, carnicería y fajina - lo que incluye el reparto de la comida por los pabellones de alojamiento -. Estos trabajadores cumplen turnos de entre 8 y 9 horas por días por medio, incluyendo los fines de semana. Según informa el Sr. Chamorro, a cada uno de ellos se les hace entrega de ropa de trabajo y botas. No obstante ello, se observó que los trabajadores poseían su propia ropa al momento de desarrollar tareas en la cocina.

El suministro de la materia prima para la producción de los alimentos

proviene de la Sección Economato. A diferencia de lo que sucedía en el año 2009, actualmente son 4 las empresas proveedoras de alimentos, productos alimenticios y conservas, y ellas son: “Martinico”; “DD Comercial”; “Williams Romero” con sede en Buenos Aires y “Productos Alimenticios”, radicada en Comodoro Rivadavia, en la Provincia de Chubut. Estas contrataciones continúan gestionándose por licitación, desde la Dirección General Administrativa del Servicio Penitenciario Federal, ubicada en Buenos Aires, sin ningún tipo de intervención de las autoridades de la unidad.

Durante la recorrida por la cocina central, fueron inspeccionados los sectores de almacenamiento de mercaderías que posee el establecimiento, estos son las cámaras frigoríficas y el sector de almacenamiento de conservas. Las 3 cámaras frigoríficas con las que cuenta la cárcel, 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. Debe destacarse que ambos sectores se encontraban colmados de víveres, pudiéndose observar abundantes cantidades de alimentos y productos de diversas variedades, entre ellos: distintos cortes de carne como asado; peceto; vacío; colita de cuadril y paleta, verduras y frutas variadas, entre otras zanahoria; zapallitos; tomates y naranjas y productos como aceite, fideos, salsa de tomate y margarina en excesivas cantidades. También había leche en polvo, aceitunas y lentejas. Que el establecimiento se encuentre suficientemente provisto, en cantidad y diversidad de alimentos y productos alimenticios, se recalca como un aspecto positivo, siendo que ello podría significar un menú variado y porciones contundentes para alimentar a los presos. Sin embargo, en el punto siguiente se reflejará cómo pese a contar con los recursos necesarios, la administración penitenciaria no logra cumplimentar con el derecho a una alimentación digna.

Debe destacarse que la cocina central, sus pisos y paredes, y el equipamiento que se utiliza para cocinar, se encuentran en deplorables condiciones de higiene y mantenimiento. Sumado a ello, se observó en el suelo

de la cocina y de las cámaras frigoríficas, 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.

A su vez, esta cuestión se ve agravada por la falta de control externo de fiscalización sobre las condiciones higiénicas en las que se prepara la comida y la calidad de la misma. La cocina de la cárcel debería estar habilitada para el expendio de comida por el Departamento Provincial de Bromatología del Ministerio de Salud de la provincia, siendo que en los 3 años que el Sr. Chamorro está a cargo de la misma, solamente realizaron una inspección y no recuerda en qué año.

Todo este panorama genera una gran preocupación, en tanto la cocina central no cumple con las condiciones mínimas de salubridad que debiera respetar un lugar destinado a la elaboración de la comida que es suministrada a los presos.

Por otra parte, se relevó que la unidad produce su propio suministro de alimentos, tanto para la población penal como para el personal penitenciario y la elaboración se encuentra autogestionada. La alimentación de la población penal se rige de acuerdo a un menú de 8 días que se encuentra fijado previamente y al momento de la visita se encontraba vigente el menú de verano.<sup>6</sup>

La distribución de la comida en los pabellones de alojamiento, está a cargo de algunos de los presos que trabajan en la cocina –afectados a fajina- y se realiza bajo la siguiente modalidad: la comida es colocada en la cocina en grandes bandejas y/o cilindros, dependiendo de la consistencia de la misma, que luego son ubicados en los carros y llevados a los pabellones. Una vez que llegan los carros a los sectores de alojamiento, ésta se sirve en tupperes o platos, dependiendo de la modalidad adoptada por el pabellón en cuestión. Se recalca que todos los elementos utilizados para la distribución de la comida se hayan oxidados y en un pésimo estado de conservación.

---

<sup>6</sup> Véase Anexo III: Menú semanal y dietas alimenticias Unidad Nº 6.

Respecto a los menús de dieta, existen diversos tipos y es el médico de la unidad el que las receta u otorga, teniendo en cuenta las necesidades del detenido. Al responsable de la cocina solamente se le informa la cantidad de cada una de las dietas que deberá preparar, sin contar con otro tipo de intervención. Al momento de la visita 112 detenidos recibían menú de dieta.<sup>7</sup>

Sobre los horarios y cuales son las comidas que el establecimiento suministra, el Sr. Chamorro refiere que el desayuno se reparte a partir de las 7 de la mañana y consta de mate cocido con leche, pan y mermelada. Para la entrega del almuerzo y la cena, se aguarda a que todos los detenidos se reintegren de sus actividades, resultando ser para el almuerzo a partir de las 13.45 hs y la cena desde las 19 hs. Sobre la merienda manifiesta que en muchas oportunidades se entrega a los detenidos yerba y leche en polvo en crudo y la ración de pan del mediodía doble, para que lo consuman en concepto de merienda

El Sr. Chamorro manifiesta que *“la comida que se suministra en esta unidad es espectacular, contamos con un menú muy variado y son pocos los reclamos por la calidad de la alimentación, que en general se deben a que los internos consideran que todos los productos que se encuentran almacenados son para ser consumidos ya”*. Además dice que la modalidad de reparto de la comida genera que ésta llegue caliente a todos los pabellones. Por otra parte responde que el modo en que garantizan la buena calidad de la alimentación y su valor nutritivo, es que antes de ser repartida, ésta es probada por el director y el médico de la unidad. Más allá de las consideraciones esbozadas por el responsable, de las entrevistas mantenidas con los presos, son recurrentes las quejas sobre la calidad, cantidad y variedad de la comida, aspecto que se tratará en el punto siguiente.

## **b) ¿Qué comen los presos?**

---

<sup>7</sup> Ídem 6.

Este punto se basa en la palabra de los presos, relevada a partir de las encuestas semiestructuradas referidas anteriormente.

Como ya ha expresado este Organismo las cuestiones vinculadas a la alimentación de las personas privadas de libertad, entre otras, conforman el régimen penitenciario, es decir, el modo en que la administración penitenciaria organiza la vida de los presos dentro de la prisión.

La comida de los presos se elabora en la cocina central del establecimiento, por el personal conformado por agentes penitenciarios y presos que allí trabajan, como se mencionara anteriormente. Resulta preocupante que a pesar de no encontrarse tercerizado el servicio de provisión de alimentos, la percepción por parte de los presos sea decididamente uniforme en cuanto a su mala calidad y falta de gusto.

En concordancia con los antecedentes sobre esta temática, las entrevistas mantenidas con los presos volvieron a revelar un reclamo unánime respecto a la pésima alimentación que se les otorga en la unidad. Ésta fue definida y descrita por los presos 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”*, entre otras. Por otra parte refirieron que todos los días el menú es el mismo *“una caldo grasoso con huesos”* y ante la consulta sobre la temperatura alegaron que si la comieran sería fría, ya que así es como llega al pabellón.

A su vez, de los relatos recogidos se desprende que el establecimiento entrega solamente 2 comidas diarias, almuerzo y cena, las que consisten generalmente en caldos con algunas verduras, prevaleciendo la presencia de grasa, aceite y suero. Como una especie de desayuno se les proporciona pan y mate cocido. Contrariamente, por la tarde no reciben alimento ni infusión alguna. Los horarios de reparto de la comida suelen ser, entre las 13 y 15 horas el almuerzo; y entre las 18:00 y las 19:30 horas la cena.

Con relación a la entrega de carne vacuna o pollo, alegaron que solo se

otorga en excepcionales ocasiones y usualmente se asocia a la presencia en la unidad de alguna visita externa, como ser jueces, Procuración Penitenciaria, etc.

Por otra parte, los presos han referido también que en muchos casos la comida les ha provocado trastornos gástricos y dermatológicos que no se resuelven con la prescripción de una dieta, dada también la mala calidad de ésta.

De todo esto se desprende que el problema de la alimentación es, sin lugar a dudas, uno de los más acuciantes y recurrentes en los reclamos de los presos de esta unidad.

### **c) El sistema de cantina**

Frente al incumplimiento del derecho a una alimentación digna por parte de la administración penitenciaria, los presos se ven obligados a suplir o complementar la comida que les entregan en la unidad.

Es así que ante la necesidad vital de abastecerse por sus propios medios, 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.

Solo acceden al sistema de cantina los presos trabajadores con calificación de conducta buena<sup>8</sup> y aquellos presos que sus familiares tienen la posibilidad de enviarles dinero.

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

---

<sup>8</sup> El Artículo 127 de la Ley 24.660 dispone: “La administración penitenciaria podrá autorizar que se destine como fondo disponible hasta un máximo del 30 % del fondo propio mensual, siempre que el interno haya alcanzado como mínimo la calificación de conducta buena. El fondo disponible se depositará en el establecimiento a la orden del interno para adquisición de los artículos de uso y consumo personal que autoricen los reglamentos”.

pueden comprar y el saldo de dinero que disponen. En dicha boleta deben consignar los productos y la cantidad que desean comprar, que será descontado del saldo que poseen.

Además del Ayudante 2º Hugo Carrasco, responsable de la cantina, se desempeñan 2 presos, y la empresa proveedora desde hace 1 año es la Distribuidora Marsof, con sede en la ciudad de Rawson. Esta contratación fue efectuada por autoridades de la unidad.

Según explica el Sr. Carrasco, la modalidad de funcionamiento del sistema de cantina es el siguiente: los jueves por la mañana se reparten las boletas de cantina y ese mismo día por la noche el detenido la deposita en el buzón ubicado en el pabellón, con el pedido ya realizado. Los viernes por la mañana se retiran las boletas de los sectores de alojamiento y durante el fin de semana el proveedor efectúa las cuentas, para constatar que el preso cuente con la suma de dinero necesaria para los productos que eligió adquirir. Los lunes por la mañana, el proveedor lleva a la División Administrativa las boletas junto al ticket con el detalle de los productos, los precios y el total, para que se descuenta del fondo de penado y autorice la compra. Una vez autorizada la compra, el proveedor inicia la entrega de productos a la cantina, donde son embolsados y repartidos por el personal de la sección. Todos los pabellones cuentan con listas de precios.<sup>9</sup>

De forma unánime los detenidos manifestaron irregularidades sobre el funcionamiento del sistema, incluyendo problemas atribuibles a la empresa proveedora por la discrecionalidad en la entrega de productos; como a la División Administrativa por el monto que se consigna en concepto de fondo disponible. Más enfáticamente refirieron quejas en relación a los elevados precios de los productos disponibles por cantina, alegando que en cualquier negocio fuera del establecimiento es posible conseguir los productos a menor costo, aún los de la misma marca.

Asimismo se verificó que los víveres más comprados resultan ser aceite,

---

<sup>9</sup> Véase Anexo IV: Lista de precios de cantina.

manteca, salsa de tomates, fideos, sal y todo tipo de condimentos. Esto es productos básicos y necesarios en cualquier dieta alimentaria, de los cuales se encontró gran cantidad durante la recorrida por los sectores de almacenamiento de la cocina central.

Por otra parte, la estructura del establecimiento, contrariamente con otras unidades penales, no contempla la posibilidad de que los detenidos tengan a su disposición elementos para la elaboración y conservación de los alimentos. Los pabellones solamente cuentan con una precaria cocina con hornallas, por lo que se ven obligados a improvisarse artefactos eléctricos (o también llamadas “metras”) para cocinar, con los peligros que esto puede implicar.

Entonces bien, el modo en que los presos logran sustituir o mejorar la deficiente alimentación que se les brinda la cárcel, es mediante sus propios recursos o los de su familia.

## **V.- Conclusiones**

Las presentes conclusiones, se refieren específicamente a las condiciones materiales de la cocina central y la alimentación que se brinda en la unidad, cuestiones que se han podido observar y verificar a través de las entrevistas mantenidas con el personal penitenciario y los presos.

Es necesario resaltar la buena predisposición y la apertura demostrada por las autoridades de la Unidad, para el monitoreo efectuado, así como en la recepción de algunos señalamientos que se adelantaron al Sr. Subdirector de la Unidad, Jefe de Seguridad Interna y otras autoridades, a la finalización de nuestro trabajo. Debe mencionarse como dato positivo que posteriormente a la auditoría efectuada y en contemporáneo con la finalización del presente informe, la Delegación Sur de este Organismo tomó conocimiento acerca de la entrega de 2 carros térmicos -restando la entrega de 4 más-, de bandejas de aluminio y cilindros térmicos para la provisión de alimentos, lo que podría

significar una mejora en la temperatura en que éstos llegan a los pabellones. En igual sentido, 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.

Sin embargo, no puede dejar de señalarse una y otra vez, y como problemática sostenida en el tiempo que el estado de situación relevado en la Unidad N° 6, devela la existencia de un deficitario sistema de alimentación, que trae aparejadas distintas consecuencias.

En primer lugar, el indebido suministro de alimentación, ya sea en relación a la cantidad como a la calidad de la comida, constituye una vulneración del derecho de toda persona a una alimentación digna, y a la vez un incumplimiento por parte de la administración penitenciaria de una obligación constitucional, la cual queda establecida, en la legislación internacional, en diversos pactos y tratados internacionales, y en la legislación nacional en el artículo 65 de la Ley 24.660 de Ejecución de la Pena Privativa de la Libertad.

En segundo lugar, el Estado además de vulnerar un derecho fundamental, termina trasladando una obligación propia, cual es la alimentación de las personas privadas de libertad, al preso y sus familiares. Entonces una necesidad vital se encuentra supeditada a los recursos económicos del preso y de esta forma, un gasto que se encuentra dentro del presupuesto del estado deviene en un gasto privado.

En tercer lugar, al ser un establecimiento que no cuenta en sus pabellones de alojamiento con instalaciones idóneas y necesarias para la preparación de comida, los presos no consiguen elaborar comidas que satisfagan sus necesidades, en términos de valores nutritivos.

En cuarto lugar, el grave problema de la mala alimentación provoca una violación del derecho a la salud de las personas privadas de libertad en la medida en que se identifican innumerables trastornos en la salud física de los detenidos, como consecuencia de la ingesta de la comida de la cárcel.

En definitiva se comprobó que el único modo en que los presos se alimentan es asumiendo como propio un gasto que en realidad se encuentra a cargo del Estado, y que la falta de alimentación o una inadecuada alimentación es implementada como otra modalidad de mal trato.

Por último, respecto a la leve mejora que ha sido señalada por la Delegación Sur, corresponde señalar que si bien las medidas adoptadas resultan alentadoras, la calidad y cantidad de la alimentación brindada en los establecimientos penitenciarios no pueden depender, solamente, de la voluntad de quien gestione la unidad en determinado momento histórico; sino que el brindar una alimentación digna debe ser parte de un universo que vele por el respeto a los derechos humanos de las personas privadas de libertad y de políticas públicas orientadas al cumplimiento de lo que establece nuestra Constitución Nacional y los tratados internacionales vigentes en esta materia.