



PRODUCCIÓN Y GESTIÓN DE LA ESCASEZ Y LA FALTA COMO ESTRATEGIAS DE GOBIERNO PENITENCIARIO

un estudio sobre la alimentación en las cárceles federales



"PRODUCCIÓN Y GESTIÓN DE LA ESCASEZ
Y LA FALTA COMO ESTRATEGIAS DE
GOBIERNO PENITENCIARIO"

Un estudio sobre la alimentación
en las cárceles federales

PROCURACIÓN PENITENCIARIA DE LA NACIÓN

AUTORIDADES DE LA PROCURACIÓN
PENITENCIARIA DE LA NACIÓN

Procurador Penitenciario de la Nación
Dr. Francisco Mugnolo

Coordinación general del estudio temático:

Departamento de investigaciones
Lic. Alcira Daroqui

Análisis de la información:
María Jimena Andersen, Ornella Calcagno, Sofía Conti,
Carlos Motto y Florencia Tellería.

Redacción del informe final:
María Jimena Andersen

Corrección de estilo:
Florencia Tellería

Procuración Penitenciaria de La Nación

Producción y gestión de la escasez y la falta como estrategias de gobierno penitenciario : un estudio sobre la alimentación en las cárceles federales / 1a ed . - Ciudad Autónoma de Buenos Aires : Procuración Penitenciaria de la Nación, 2019.

Libro digital, PDF

Archivo Digital: descarga y online ISBN 978-987-3936-16-6

1. Derechos Humanos. 2. Encarcelamiento. 3. Alimentación. I. Título. CDD 365.068

ISBN 978-987-3936-16-6



9 789873 936166

Contenido

Presentación	9
Introducción: <i>la producción de hambre como estrategia de gobierno penitenciario</i>	19
1. El hambre como una experiencia ineludible en las cárceles federales.....	29
2. La sistemática desprovisión de alimentos en las cárceles federales (1994-2018)	49
3. La vital relevancia de las otras fuentes de alimentación.....	87
4. Los efectos de la escasez y carencia de alimentos Rituales de sometimiento y estrategias de reproducción vital en torno a la alimentación	117
5. La administración de la escasez y carencia de alimentos en el gobierno diferencial de las poblaciones	145
Epílogo: estatal-multiagencial del hambre en las cárceles federales	169
Bibliografía	183
Anexo. Recomendaciones de la PPN vinculadas a la alimentación en las cárceles federales	189
Anexo fotográfico.....	197

PRESENTACIÓN

Este informe de investigación que aquí presentamos es una nueva producción del Departamento de Investigaciones de la Procuración Penitenciaria de la Nación (PPN). El trabajo del equipo que compone este Departamento ha articulado permanentemente los relevamientos en cárceles sobre prácticas de tortura y malos tratos con los estudios temáticos sobre *gobierno penitenciario*. Los antecedentes se remontan al año 2001, en el que se efectuó el relevamiento empírico de la investigación que se publicaría en 2006 con el título *Voces del encierro. Mujeres y jóvenes encarcelados en la Argentina*. En este recorrido se destacan especialmente, la investigación *Cuerpos castigados. Malos tratos físicos y tortura en las cárceles federales* (2008)¹ y su Proyecto de Seguimiento: *Malos tratos físicos y tortura en las cárceles federales* (2009-2010)², así también los estudios sobre *Robos y agresiones físicas en las visitas carcelarias*

1 PPN (2008). [Cuerpos castigados. Malos tratos físicos y tortura en las cárceles federales](#). Buenos Aires: Editores del Puerto. Última consulta: Diciembre de 2018.

2 PPN (2012). [Malos tratos físicos y tortura en las cárceles federales \(2009-2010\)](#). Cuadernos de la PPN N°2. Buenos Aires: PPN. Última consulta: Diciembre de 2018.

(2012)³, *Confinamiento Penitenciario* (2014)⁴ y *Extranjeros/as en prisión* (2015)⁵.

Del mismo modo, desde el año 2010 el Departamento de Investigaciones lleva adelante el Registro de Casos de Tortura de la Procuración que se integra al Registro Nacional de Casos de Tortura y/o Malos Tratos (RNCT)⁶. Este Registro lleva 8 años de funcionamiento, y se ha implementado de manera ininterrumpida en las dos jurisdicciones que lo componen: federal – nacional y de la provincia de Buenos Aires⁷.

Con el transcurrir de los años se han efectuado diferentes modificaciones en la implementación del Registro, a partir de los resultados obtenidos de forma sostenida en el tiempo. En el año 2017 se realizaron cambios en la ficha de relevamiento acordes a este criterio y a las *readaptaciones estratégicas*⁸ identificadas en el trabajo de campo en los últimos

3 PPN (2012). "[El maltrato es que te roban todo": robos y agresiones físicas en las visitas al Complejo Penitenciario Federal II. Marcos Paz](#). Buenos Aires: PPN. Última consulta: Diciembre de 2018.

4 PPN (2014), [El confinamiento penitenciario. Un estudio sobre el confinamiento como castigo](#). Cuadernos de la PPN N° 6. Buenos Aires: PPN. Última consulta: Diciembre de 2018.

5 PPN (2015). [Extranjeros en las cárceles federales. Un estudio sobre las características sociodemográficas y el acceso a derechos de los extranjeros encarcelados en el SPF](#). Buenos Aires: PPN. Última consulta: Diciembre de 2018.

6 Para ampliar sobre los objetivos del Departamento y las tareas que tiene a su cargo, véase la información consignada en el [sitio web de la Procuración](#).

7 El RNCT fue creado en la República Argentina en el año 2010 por acuerdo inter-institucional entre la Procuración Penitenciaria de la Nación, el Comité contra la Tortura de la Comisión por la Memoria de la provincia de Buenos Aires, y el Grupo de Estudios sobre Sistema Penal y Derechos Humanos del Instituto Gino Germani de la Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Buenos Aires. Para mayor información consultar en el [sitio web de la Procuración](#).

8 Inspirado en el marco teórico foucaultiano este concepto alude a diferentes ajustes estratégicos que realiza el poder penitenciario para sortear posibles limitaciones que se presentan al despliegue de sus técnicas. Por ejemplo, los que denominamos desplazamientos y desanclajes son formas de readaptaciones estratégicas. Se trata de cambios espaciales en la aplicación de determinadas técnicas de gobierno penitenciario, en este caso, el aislamiento. Para ampliar véase PPN, 2018. [Desplazamiento, Des-anclaje espacial y redefinición funcional. Una aproximación a la expansión y diversificación de la técnica de aislamiento en las cárceles federales](#). En *Informe Anual 2017. La situación de los Derechos Humanos en las cárceles federales de la Argentina* (pp. 438-445). Buenos Aires: PPN. Última consulta: Diciembre de 2018.

años, al tiempo que se innovó en el diseño del relevamiento y análisis de la información. Esta propuesta consistió en indagar en profundidad sobre un determinado *tipo de tortura* durante la programación anual. En el ámbito federal-nacional, en la primera experiencia de este tipo de relevamiento focalizado, se produjo información sobre el tipo de tortura *falta y/o deficiente alimentación*. Ello redundó en un amplio acervo de material empírico con entrevistas en profundidad a detenidos/as y a autoridades penitenciarias, observaciones en los sectores de cocina y en los espacios de encierro, a lo cual se sumó lo relevado mediante una encuesta en el marco del *“Proyecto de seguimiento y actualización: Malos tratos físicos-tortura y producción y gestión de la escasez, como instrumentos de gobierno carcelario: un estudio sobre los procedimientos de requisa, el aislamiento, las agresiones físicas y la alimentación en cárceles federales”*⁹.

El corpus empírico del *estudio focalizado* realizado en 2017 por el RNCT contempló 120 entrevistas en profundidad realizadas a presos/as con una guía de pautas especialmente diseñada, observaciones de campo en pabellones y sectores de cocina de las diversas unidades, observación de la provisión de alimentación durante la entrega de comida, lecturas y análisis de menús, así como entrevistas a personal penitenciario (maestros de cocina, jefes de diversas áreas, directores de unidades) y personal de las empresas tercerizadas encargados de la provisión de comida.

Este corpus empírico se completó con la realización de los antecedentes institucionales, sistematizando todo lo relevado y las intervenciones realizadas desde la PPN sobre la alimentación de las personas encarceladas desde mediados de los años '90 hasta el 2017¹⁰, la búsqueda y sistematización de toda la normativa penitenciaria sobre esta materia (2000-2017), así como también el reprocesamiento y análisis de toda la información recabada (en términos cuantitativos y cualitativos) por el RNCT

9 A 10 años de la Investigación sobre “Malos Tratos físicos y Torturas en Cárcel Federales”.

10 Se relevó y grilló todo lo referido a la alimentación en los Informes Anuales de la PPN (2000-2017) y el Expediente temático sobre Alimentación N° 8023 (2002-2017). Asimismo, se tomó la información vinculada a la alimentación de los antecedentes de cada cárcel realizados por el RNCT en sus distintos Informes Anuales. Estos antecedentes, a su vez, son elaborados con los expedientes de las distintas cárceles, en los que la PPN archiva las diferentes actuaciones. Los antecedentes elaborados con estos expedientes registraron actuaciones desde el año 1994.

sobre este tipo de tortura en el ámbito nacional-federal en sus 8 años de funcionamiento. Todo este material permitió ampliar el prisma de observación y análisis en sus aspectos temporales y espaciales. Vale resaltar, entonces, que se consiguió integrar información de los últimos 25 años y de las diferentes unidades –para varones, para mujeres, población transgénero, jóvenes adultos, de máxima y de mediana seguridad, etc.– que integran el Servicio Penitenciario Federal (SPF) para el análisis de la gestión de la alimentación en clave de gobierno penitenciario.

Dicho corpus excede las exigencias de un Registro de Casos de Tortura y es por ello por lo que, con una *estrategia metodológica cualitativa* (Cohen y Piovani, 2008)¹¹ y bajo el andamiaje conceptual de la *teoría fundamentada* (Glaser y Strauss, 1967)¹², se elaboró un proyecto investigativo que asumiera el desafío de revisitar y analizar material empírico producido en relevamientos precedentes (Burawoy, 2009 en Auyero, 2013)¹³. La virtud de este abordaje consiste en generar un aporte significativo en términos teóricos, ya que propone un permanente ejercicio relacional entre material empírico y teoría, habilitando una revisión del corpus con el que se viene trabajando e impulsando la producción de nuevos conceptos.

En relación a los mecanismos a través de los cuales se elaboró este documento, cabe señalar que se recurrió a la producción de un *bricolaje*¹⁴ con la información contenida en las fuentes mencionadas (Expediente

11 Cohen, N. y Piovani, J. I. (Comp.) (2008). La metodología de investigación en debate. Buenos Aires: Eudeba.

12 Glaser, B. & Strauss, A. (1967). The discovery of grounded theory. Chicago: Aldine Press. En este trabajo recurrimos a la teoría fundamentada para referirnos al ejercicio de volver sobre los datos relevados en trabajos de campo precedentes y combinarlos con otras fuentes para generar teoría de distintos niveles.

13 Auyero, J. (2013). Pacientes de Estado. Buenos Aires: Eudeba.

14 Siguiendo a Denzin y Lincoln, Jones, D. Manzelli, H. y Pecheny, M. (2004) plantean que la concepción de la investigación cualitativa como un bricolaje en tanto “combinación de múltiples métodos, materiales empíricos, perspectivas y observadores focalizados en un estudio singular (...) [es] una estrategia que agrega rigor, amplitud y profundidad al trabajo del investigador.” Pág. 47. La teoría fundamentada: su aplicación en una investigación sobre vida cotidiana con VIH/sida y con hepatitis C. En Kornblit, A. L. (coord.) Metodologías cualitativas en ciencias sociales: modelos y procedimientos de análisis. Buenos Aires: Biblos.

Temático sobre Alimentación –años 2002 a 2017–, Informes Anuales de la PPN –años 2000-2017–, Informes Anuales del Registro Nacional de Casos de Tortura –años 2011-2017–¹⁵, antecedentes institucionales de distintas cárceles desde 1994¹⁶, la investigación marco “*Malos tratos físicos-tortura y producción y gestión de la escasez, como instrumentos de gobierno carcelario*” (2017-2018) y el estudio focalizado realizado por el mismo Registro en el ámbito federal durante 2017) y con diferentes técnicas que permitieron sistematizar y analizar el material a la luz del marco teórico construido.

Ahora bien, para atender a los resultados, cabe mencionar algunos de los elementos que componen la relevancia de este documento. Por un lado, en términos de contenido, destacar que aquí se encuentra reunida, sistematizada y analizada toda la información producida por la Procuración sobre la falta y deficiente alimentación en tanto problemática estructural que compone las condiciones de vida en las cárceles federales. Por otro, en relación a los supuestos que, valida, señalar que el recorrido por los antecedentes, año tras año, confirma que la falta y deficiente alimentación es y ha sido uno de los principales (y constantes) reclamos de las personas encarceladas, y en esa misma línea, también se ha constituido en uno de los ejes de intervención primordiales de este organismo.

La PPN ha recibido en sus veinticinco años de existencia infinidad de reclamos de los presos y presas sobre la alimentación que reciben¹⁷: por su escasez, por su mala calidad, por las dolencias y enfermedades generadas a partir de su ingesta, por la falta de entrega de dietas para perso-

15 Si bien el RNCT comenzó a publicar informes anuales en el 2011, en sus informes por unidad se cuenta con los antecedentes de las intervenciones de la PPN realizadas en las distintas cárceles en los últimos 25 años.

16 Como ya mencionamos, se trata de las cárceles abordadas en los Informes Anuales del RNCT, y son las siguientes: Complejo Penitenciario Federal de la CABA, Complejo Penitenciario Federal I, Complejo Penitenciario Federal II, Complejo Penitenciario Federal IV, Unidad N° 4, Unidad N° 5, Unidad N° 6, Unidad N° 7, Unidad N° 8, Unidad N° 9, Unidad N° 10, Unidad N° 11, Unidad N° 12, Unidad N° 13, Unidad N° 16, Unidad N° 17, Unidad N° 22, Unidad N° 23, Complejo Penitenciario Federal III, Complejo Penitenciario Federal para Jóvenes Adultos, Unidad N° 28, Unidad N° 35.

17 Para un detalle exhaustivo de cantidad de denuncias y comunicaciones recibidas sobre esta problemática véanse los Informes Anuales de la PPN (2000-2017).

nas con afecciones o condiciones específicas (diabéticos, celíacos, portadores de HIV, madres lactantes, con afecciones gástricas, etc.), por los obstáculos para ingresar alimentos desde el exterior, por los elevados precios de las cantinas penitenciarias en los que se pueden comprar alimentos, por los impedimentos para que se cocinen por sí mismos/as, por los arbitrarios modos de distribución de la comida. Todas estas cuestiones han sido una y otra vez constatadas por los/as agentes de esta Procuración y han motivado múltiples intervenciones. Es por ello que, del recorrido de los 17 años contenidos en el Expediente Temático¹⁸, los antecedentes de cada cárcel elaborados por el RNCT que datan de 1994, y en los Informes Anuales de la PPN que reúnen todas las actuaciones efectuadas, surge que esta problemática lejos de ser esporádica o circunscripta a unos pocos espacios penitenciarios es un tema recurrente y extendido, de carácter estructural en todo el archipiélago carcelario federal.

Sobre estos antecedentes es importante destacar otro elemento central. En los múltiples relevamientos y monitoreos sobre la temática, los habeas corpus y las Recomendaciones¹⁹ presentadas se distingue la mala alimentación como un agravamiento en las condiciones de detención que puede definirse como **un acto de tortura, trato inhumano o degradante**. En tal sentido, en un habeas corpus colectivo presentado en 2010 respecto de la mala alimentación que recibían los presos del pabellón F, Módulo de Ingreso, Seguridad y Tránsito del Complejo Penitenciario Federal I de Ezeiza, se indica lo siguiente:

“Violación del derecho a un trato digno y de la prohibición de penas o tratos crueles, inhumanos o degradantes (arts. 18 y 43, CN, S, CADH).

18 El Expediente Temático sobre Alimentación N° 8023 data del 30/01/02. Al 12/01/2017 llevaba 7 cuerpos con 1361 fojas (con contenido a dos carillas). En él se da cuenta de inspecciones realizadas en las distintas unidades penitenciarias de sus áreas de cocina y de la entrega de comida; del control de los procedimientos para el ingreso de alimentos por parte de las visitas y de los precios de las cantinas. En función de estas inspecciones, observaciones y de las denuncias recibidas el organismo ha producido decenas de recomendaciones a las autoridades de unidades penitenciarias y a las autoridades nacionales del SPF. De estas ha dado comunicación a las autoridades ministeriales y las distintas instancias judiciales haciéndolos partícipes de las situaciones relevadas y/o denunciadas y de las recomendaciones correspondientes.

19 Véase al final de esta publicación el listado de las distintas Recomendaciones presentadas.

Derecho a la alimentación. El decisorio impugnado vulnera en forma flagrante las normas constitucionales y los tratados internacionales que obligan a los estados a proveer condiciones de detención dignas y prohíben el sometimiento a ‘tratos crueles, inhumanos o degradantes’. La Convención Americana sobre Derechos Humanos, refiere en su artículo 5: “Toda persona tiene derecho a que se respete su integridad física, psíquica y moral. Nadie debe ser sometido a torturas ni a penas o tratos crueles, inhumanos o degradantes. Toda persona privada de libertad será tratada con el respeto debido a la dignidad inherente al ser humano”. Expediente temático sobre Alimentación N.º 8023, fojas 463 a 469.

Reafirmamos, entonces, que la grave y persistente problemática de violación de derechos humanos relativa a **la falta y/o deficiente provisión de alimentos** a miles y miles de personas detenidas en el ámbito federal nacional fundamenta la tipificación de esta práctica penitenciaria como tortura y maltrato. En esta línea interpretativa, citamos fragmentos de los antecedentes institucionales en la materia correspondientes a distintos años y distintas cárceles:

“En la Recomendación 699 de la PPN del año 2008 el Procurador Penitenciario de la Nación expresa: **‘Que la afectación del derecho a la dignidad constituido por la mala alimentación genera un agravamiento de las condiciones de detención, por lo que puede definirse como un acto de tortura, trato inhumano o degradante’**; en el Informe de Monitoreo de la Unidad 6 del año 2009 se afirma: ‘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, **que la falta de alimentación o una inadecuada alimentación es implementada como otra modalidad de maltrato’**; y por último, un Informe de la Delegación Sur del año 2011 expresa que: ‘En primer lugar, la mayoría de los presos entrevistados manifestó que la alimentación **proporcionada por la agencia penitenciaria resulta insuficiente para saciar el hambre.**” Expediente temático sobre Alimentación N.º 8023, fojas 90.

Esta integración de la falta y deficiente alimentación como una variable más que permite dar cuenta de la existencia de tortura en las cárce-

les es retomada por el Registro Nacional de Casos de Tortura y/o Malos Tratos, que acuña una definición amplia de tortura, comprendiéndola como un hecho social complejo y multidimensional. Esto implica considerar que la tortura puede ser relevada a través de distintos tipos de hechos (tipos de tortura)²⁰ que se producen de manera combinada y agregada. En este trabajo investigativo recuperamos esta perspectiva ya que entendemos que complejiza la mirada en tanto integra las *violencias estatales intensivas y focalizadas* (agresiones físicas, aislamiento, amenazas, requisas físicas vejatorias²¹) con las *violencias estatales extensivas y generalizadas* (malas condiciones materiales de detención, falta y/o deficiente asistencia a la salud, falta y/o deficiente alimentación, robo y daño de pertenencias, desvinculación familiar y social) en el marco de un programa de *gobierno penitenciario*²².

Desde este encuadre analítico hemos realizado lecturas sobre la *producción de hambre* en las cárceles federales desde la investigación social,

20 Los tipos de tortura que releva el RNCT son 11: aislamiento, agresiones físicas, amenazas, requisas vejatorias, traslados gravosos, traslados constantes, malas condiciones materiales de detención, falta y/o deficiente asistencia a la salud, falta y/o deficiente alimentación, robo y daño de pertenencias, desvinculación familiar y social.

21 Cabe señalar que los traslados gravosos y los traslados constantes son tipos de tortura complejos que contienen otros tipos, tanto las violencias estatales intensivas y focalizadas como aquellas que se agrupan en la denominación de violencias estatales extensivas y generalizadas.

22 Es preciso comprender "(...) la noción de gobernabilidad institucional, con los tres elementos centrales que Foucault (1991) establece para el análisis de una institución: en primer lugar su racionalidad o finalidad (los objetivos que propone y los medios de que dispone para conseguirlos: el programa formal de la institución), en segundo lugar los efectos (que pocas veces coinciden con la finalidad) y en tercer lugar el uso (no previsto pero producto del efecto, aunque comporta un sentido y una utilidad a la institución).

Si el programa formal de la cárcel está marcado por las normativas vigentes (Constitución nacional y ley de ejecución de la pena) en clara clave rehabilitadora, sus efectos en cuanto a la producción de degradación y muerte son funcionales a un uso de producción y reproducción (en clave de cristalización de la degradación y subordinación) de los pobres.

Estos tres elementos nos permiten situar la institución total en su despliegue concreto como parte de un dispositivo, entendiendo por tal un conjunto heterogéneo de discursos, prácticas, leyes, reglamentaciones, procedimientos, medidas administrativas, instalaciones arquitectónicas y diseños institucionales que conforman una 'red' entre 'lo dicho' y lo 'no dicho', en función de relaciones de fuerza que soportan y son soportadas por un tipo específico de saber. Esta gobernabilidad sobre las conductas de los sujetos se ejerce a través de un 'programa' institucional, resultado de la trama de discursos y prácticas que son condición de posibilidad para su despliegue." Daroqui, A., López, A. L y Motto, C. (2014). El gobierno

integrando materiales que permiten comprender la persistencia del fenómeno, con sus matices históricos y en relación a las diferentes cárceles que componen el archipiélago carcelario federal.

Nuestra hipótesis de trabajo sostiene que la alimentación de las personas encarceladas se compone de un conjunto de prácticas sociales²³ que son gestionadas por el servicio penitenciario. Esto alude a que las características de esa alimentación (cantidad, pero también calidad y diversidad) son definidas por la administración penitenciaria. En tal sentido, la gestión y administración diferencial de los alimentos, los insumos, artefactos y utensilios para alimentarse, pero también las posibilidades de circulación y acceso a bienes, así como el contacto con otras personas hambrientas o personas con recursos alimenticios, producen efectos en los cuerpos y en las subjetividades de los/as presos/as, constituyéndose en herramientas de gobierno penitenciario. Sostenemos que se trata de un gobierno penitenciario de carácter neoliberal²⁴ regido por la *gestión de la escasez y la falta*.

Desde este marco conceptual, consideramos que la *producción de hambre* es uno de los indicadores que permiten dar cuenta y analizar la *de-*

del encierro: notas sobre la cuestión carcelaria. En Daroqui, A. (Coord.) Castigar y gobernar. Hacia una sociología de la gobernabilidad penitenciaria bonaerense (pp.279-304). La Plata: Comisión Provincial por la Memoria, pp. 293-294. Ampliamos esta noción en la Introducción.

23 Las especificidades de estas prácticas las veremos a lo largo del informe, en los diferentes capítulos, por prácticas sociales entendemos aquellas que hacen a la vinculación con otros/as presos/as y con familiares/allegados/actores externos a la cárcel para conseguir proveerse alimentos y sobrevivir.

24 “(...) la penalidad neoliberal (...) Se trata, (...) de un castigo expresivo donde prevalecen degradantes condiciones de detención y técnicas de gobierno tortuosas que amplían las cuotas de dolor. Sin embargo, es oportuno resaltar (...) que en su construcción histórica la cárcel no se ha producido jamás como dispositivo ‘reintegrador’ o ‘reeducador’. Al contrario, con finalidades políticas específicas, ha marcado cuerpos y subjetividades reificando la conformación de ese grupo social marginal delictual (Foucault, 2005). En otras palabras: describiendo la crueldad del castigo actual, no intentamos reivindicar un pasado mejor, sino destacar que por masiva (...) la cárcel neoliberal es particularmente violenta y degradante.” Andersen, M. J. (2014): “La penalidad neoliberal en el siglo XXI: la tercerización del gobierno carcelario a través de la ‘gestión evangelista penitenciaria’ en las cárceles bonaerenses”. Tesis del Máster en Criminología y Sociología Jurídico Penal de la Universitat de Barcelona y Universidad Nacional de Mar del Plata, pp. 129-130. Disponible en: <http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/Argentina/iigg-uba/20160219115709/AndersenTesis.pdf>. Última consulta: Diciembre de 2018.

gradación a la que se somete a las personas detenidas y las *estrategias de reproducción vital* que éstas implementan en un contexto de lucha por la sobrevivencia. Ampliaremos este mapa conceptual en la *Introducción*. Respecto de los contenidos de este informe, en la introducción abordamos las coordenadas conceptuales a partir de las cuales analizaremos la problemática de la mala alimentación y la producción de hambre. En el primer capítulo, nos focalizamos en la producción de hambre y en los efectos que la mala y escasa alimentación genera en los cuerpos y subjetividades de presos y presas. En el siguiente acápite, nos ocupamos de realizar una descripción densa de las características cuantitativas y cualitativas de los alimentos que el Servicio Penitenciario Federal provee y de las condiciones en que los mismos se producen. En el tercero abordamos las “otras fuentes” que nutren la alimentación de las personas encarceladas, resaltando la importancia que éstas (asistencia externa-familiares, trabajo carcelario, otros/as detenidos/as) tienen en la regulación del hambre. El capítulo cuarto contiene la descripción y análisis de los rituales de sometimiento y las *estrategias de reproducción vital* que la carencia y escasez de alimentos promueven entre las personas detenidas. En el quinto acápite efectuamos una lectura en clave de gobierno penitenciario definiendo la gestión diferencial de los espacios y detallando la producción de desigualdades a través de la gestión de la escasez y la falta en espacios de ingreso a la cárcel y de castigo (sectores en los que se somete a las personas a pasar por la experiencia del *hambre absoluta*²⁵), en los pabellones “de población” y en los denominados “de conducta”. Finalmente, destinamos un epílogo a resaltar el carácter estatal de la producción de hambre, subrayando las vinculaciones de la agencia judicial, la penitenciaria y otras agencias y organismos estatales que hacen posible que este fenómeno se produzca y se reproduzca a lo largo del tiempo.

25 En el primer capítulo abordamos las definiciones de los distintos tipos de hambre.

INTRODUCCIÓN: LA PRODUCCIÓN DE HAMBRE COMO ESTRATEGIA DE GOBIERNO PENITENCIARIO²⁶

El abordaje estándar o más frecuente sobre las prácticas de *tortura* en la cárcel suele restringirse a las agresiones físicas ejercidas por penitenciarios/as que dejan lesiones en los cuerpos de las personas encarceladas. Del mismo modo, la noción de *violencia* para comprender la *vida carcelaria*²⁷ suele vincularse a la violencia física entendida como golpes, golpizas y diferentes tipos de agresiones sobre los cuerpos y las cosas. Con ambos términos se disputan y se ponen en juego sentidos políticos, lecturas analíticas y responsabilidades institucionales e individuales, y es por ello por lo que resulta imprescindible problematizarlos y definir-

26 La trama conceptual de esta introducción se inspira particularmente en el artículo de Bouilly, M. R., Daroqui, A. y López, A. L. (2014). Las condiciones de vida en la cárcel: producción de individuos degradados y poblaciones sometidas como parte de las estrategias de gobierno penitenciario. En Daroqui, A. (Coord.) Castigar y gobernar. Hacia una sociología de la gobernabilidad penitenciaria bonaerense (pp. 203-230). La Plata: Comisión Provincial por la Memoria.

27 “Lejos de remitir a una mirada culturalista de la cárcel, con esta noción referimos a la multiplicidad de relaciones que se producen al interior de la prisión que no son sólo entre penitenciarios/as y presos/as, sino entre penitenciarios/as y familiares, entre familiares y presos/as, entre presos/as de distintas unidades.” Bouilly, Daroqui, López, 2014:205.

los acabadamente en torno al marco teórico propio.

Como primer paso, es importante extender los sentidos de la *tortura* y la *violencia carcelaria*²⁸ porque con lecturas restrictivas (las más frecuentes) la observación se focaliza en la agencia penitenciaria y se invisibiliza a los actores que integran la agencia judicial, por ejemplo, como los principales responsables del encarcelamiento de cada una de las personas presas. En esta operación se produce una suerte de “abstracción” de la agencia penitenciaria y se desvincula al resto de las agencias estatales que hacen posible que la tortura se produzca y se reproduzca en el tiempo.

Retomando las producciones antecedentes del Departamento de Investigaciones, en este trabajo adoptamos definiciones amplias de esas dos nociones. Consideramos que la *tortura* es un hecho social complejo y multidimensional compuesto por prácticas estatales violentas que se combinan y articulan. Con esta acepción buscamos dar relevancia al carácter estatal de la misma, consignando que son agentes del Estado quienes la ejercen (múltiples actores y no únicamente pertenecientes a la agencia penitenciaria), implementando *prácticas violentas* en tanto limitan el desarrollo efectivo de las personas en términos físicos y espirituales²⁹ y producen sufrimiento físico y psíquico.

Desde este marco, ampliamos el lente de observación a la hora de abordar la “realidad intramuros”, trascendiendo las miradas que se centran exclusivamente en las *violencias estatales intensivas y focalizadas* – aquellas que se distinguen por tener una duración acotada en el tiempo y producir dolores físicos y sufrimientos psíquicos intensivos en determinados individuos–, integrando las *violencias estatales extensivas y generalizadas*, las que delinear determinadas condiciones de vida al in-

28 Como se podrá notar en adelante, con este término aludimos a la violencia que produce la cárcel en tanto dispositivo estatal de procesamiento de sujetos y poblaciones. Violencia carcelaria en tanto es la violencia estatal que se despliega estrictamente en el marco del encierro carcelario. Utilizamos este término para no restringirnos a lo penitenciario, buscando visibilizar que las violencias (en plural) que se ejercen contra las personas encarceladas son hechos complejos que involucran a diferentes agentes estatales, centralmente a los agentes del poder judicial.

29 Galtung, J. (1969). Violence, Peace, and Peace Research. *Journal of Peace Research*, 6(3), pp. 167-191. Citado en Guemureman, S., Otamendi, A., Zajac, J., Sander, J. y Bianchi, E. (2017) Violencias y violencias estatales: Hacia un ejercicio de conceptualización. *Revista Ensamblés*, n° 7, pp. 12-25.

terior de las cárceles, es decir, que tienen una duración prolongada en tanto permean todo el tiempo de detención y sus efectos comprenden el dolor y el sufrimiento que se evidencia en un profundo y persistente *deterioro vital* de las personas presas.³⁰

En el nivel empírico de las prácticas, dentro de las **violencias estatales intensivas**, distinguimos las agresiones físicas, las requisas personales vejatorias, el aislamiento, las amenazas; y entre las **violencias estatales extensivas y generalizadas** identificamos las malas condiciones materiales, el robo y/o daño de pertenencias, la desvinculación familiar y social, la falta y/o deficiente alimentación, la falta o deficiente asistencia a la salud.³¹

Estas violencias estatales reunidas en dos grandes grupos no se producen en forma pura ni aislada, su segmentación responde únicamente a fines analíticos. En los hechos, la *violencia carcelaria* se presenta como un “ovillo enredado”, con distintas dimensiones que se entrelazan, intersectan, solapan, se apoyan unas sobre otras combinándose e influyéndose mutuamente. Así, por ejemplo, la aplicación del aislamiento en celda de castigo incluye vivir en malas condiciones materiales, pasar frío o calor extremo, convivir con olores nauseabundos, pasar hambre, usualmente sufrir agresiones físicas y amenazas.

El primer paso para interpelar las definiciones canónicas sobre la tortura y la violencia estatal consiste en recuperar las particularidades del dispositivo carcelario y reponer su inscripción histórica en el orden social. La cárcel debe entenderse en el marco del proceso histórico de especialización institucional de las políticas basadas en el “secuestro de las contradicciones sociales” (Pavarini, 2002)³². Como parte de un *disposi-*

30 Con deterioro vital nos referimos al deterioro físico y psíquico de una persona. La producción de hambre, de enfermedad y de condiciones materiales precarias generan un profundo debilitamiento corporal y anímico en los/as encarcelados/as. Bouilly, Daroqui, López, 2014:205.

31 Tal como quedó expresado en la Presentación, los traslados gravosos y los traslados constantes son tipos de tortura complejos que contienen otros tipos, tanto las violencias estatales intensas y focalizadas como aquellas que se agrupan en la denominación de violencias estatales extensivas y generalizadas.

32 Es decir, la cárcel se constituye en un dispositivo esencial para el gobierno de la conflictividad social. Lo cual permite entender el encarcelamiento desigual, diferenciado y focalizado sobre los sectores sociales más empobrecidos y marginalizados. Pavarini, M. (2002).

*tivo*³³ nodal para la reproducción del orden social dominante interviene sobre los sectores sociales marginalizados, generando los efectos (físicos, materiales, subjetivos) que reforzarán el lugar social de los desposeídos. Su constitución y reproducción se asientan en la práctica institucional sistemática de reclusión de los sectores sociales indeseables y conflictivos y, por lo tanto, su análisis exige considerarla en términos de su productividad política y social. En este sentido, la actual configuración del sistema carcelario sólo puede comprenderse como correlato del (re)ordenamiento social que supuso la implementación de políticas neoliberales a nivel mundial.

Un segundo movimiento supone avanzar sobre el marco desde el cual se comprende y problematiza la *violencia carcelaria* en su complejidad. Las ciencias sociales, con sus aportes teóricos, ponen en juego la noción de **gobierno penitenciario** para analizar la “realidad intramuros”. Como sostiene Daroqui:

“(...) [resulta] un aporte significativo y original, a partir de la complejización del objeto de estudio, (...) pensar la tortura como parte de la cuestión de la gobernabilidad penitenciaria, ampliando (...) el sentido o los sentidos de la producción de crueldad del castigo legal penitenciario sobre las poblaciones encarceladas y los sujetos detenidos. Y con ello, avanzar en la incorporación de una multiplicidad de dimensiones en las que se despliegan prácticas del poder penitenciario en un sentido ‘productivo’ (...)” (2014:36).

Vale decir, entonces, que es la noción de *gobierno* –en tanto intervención sobre las posibilidades de acción de otros–,³⁴ la que se constituye en

Control y dominación. Teorías criminológicas burguesas y proyecto hegemónico. Buenos Aires: Siglo XXI.

33 “(E)ntendiendo por tal un conjunto heterogéneo de discursos, prácticas, leyes, reglamentaciones, procedimientos, medidas administrativas, instalaciones arquitectónicas y diseños institucionales que conforman una ‘red’ entre ‘lo dicho’ y lo ‘no dicho’, en función de relaciones de fuerza que soportan y son soportadas por un tipo específico de saber”. Daroqui, A., López, A. L y Motto, C. (2014). El gobierno del encierro: notas sobre la cuestión carcelaria. En Daroqui, A. (Coord.) Castigar y gobernar. Hacia una sociología de la gobernabilidad penitenciaria bonaerense (pp. 279-304). La Plata: Comisión Provincial por la Memoria, p. 294.

34 Seguimos la noción foucaultiana de gobierno: “La palabra ‘Gobierno’ debería conside-

una llave analítica desnaturalizadora de los modos estándar de entender y categorizar la *violencia carcelaria*. Así, se producen al menos dos efectos de conocimiento: por un lado, se integran sentidos productivos al castigo legal evitando la mirada que en el despliegue de violencia ve “errores” y “fallas” (crisis, colapso carcelario) que requieren de intervención para modificarse (reforma carcelaria); y por otro lado, se multiplican las dimensiones en las que se despliegan las prácticas del poder penitenciario en su sentido productivo (se tienen en cuenta una multiplicidad de violencias en el análisis).

En esta misma línea, y como tercer movimiento epistemológico, el corpus foucaultiano nos ofrece una **noción productiva del poder** que enriquece y amplía las concepciones represivas y prescriptivas (atadas a la norma, al derecho) del mismo. Desde este marco, el encarcelamiento supone una asimilación del programa normativo de reeducación y resocialización al programa de gobierno institucional³⁵, lo cual posibilita una amplia variedad de arbitrariedades de parte del cuerpo de funcionarios que ejerce como autoridad de aplicación administrativa de la pena. Así, la arbitrariedad se convierte en la norma, desplegándose a través de una multiplicidad de violencias (*intensivas y focalizadas y extensivas y gene-*

rarse en su más amplio significado, el que tuvo en el siglo XVI, la cual no hacía referencia sólo a las estructuras políticas o a la dirección de los estados, sino que designaba la forma en que la conducta de los individuos o de los grupos debería ser dirigida: el gobierno de los niños, de las almas, de las comunidades, familias, de la enfermedad. ‘Gobernar’ no sólo cubre las formas legítimamente constituidas de sujeción política o económica, sino también modalidades de acción más o menos consideradas y calculadas, orientadas a actuar sobre las posibilidades de acción de los otros. Gobernar, en este sentido, es estructurar el posible campo de acción de los otros”. Foucault, M. (1999) El sujeto y el poder. En: Dreyfus, H L y Rabinow, P., Michel Foucault: más allá del estructuralismo y la hermenéutica. Buenos Aires: Nueva Visión, pág. 112.

35 Foucault propone pensar el sistema carcelario como un sistema de cuatro términos que se superponen a la privación jurídica de la libertad: un suplemento disciplinario, un saber conexo (racionalidad penitenciaria), una eficacia invertida (producción de delincuencia) y la repetición de una reforma isomorfa que persiste en el tiempo independientemente del desenvolvimiento institucional de hecho. La propuesta de resocialización y reeducación de los/as encarcelados/as son el doble utópico de la prisión, “utopías invencibles” con la propiedad de reeditarse periódicamente para habilitar la reproducción institucional (propone una cárcel más eficiente, moderna, democrática, que resocialice, etc.). Foucault dirá que la prisión no cumple con sus fines manifiestos (no resocializa) sino que produce delincuencia. Fabrica delincuencia “por el tipo de existencia que hace llevar a los detenidos”. Para ampliar véase Foucault, M. (2005). Vigilar y castigar. Nacimiento de la prisión. México DF: Siglo XXI editores, pp. 270-276.

ralizadas) que cincelan los cuerpos de las personas presas. Asumir el análisis de estas violencias implica considerar que a la *subordinación* característica que exige el *encierro involuntario y coercitivo*³⁶ –propio del dispositivo carcelario³⁷–, se le sobreimprime el *sometimiento*. El sometimiento implica un gradiente adicional a la subordinación, en tanto apela a diversas violencias con la finalidad de incrementar el sufrimiento como herramienta específica para reproducir las asimetrías (en esa relación preso-carcelero) y en tal sentido, reafirmar el poder de castigar (Bouilly, Daroqui, López, 2014: 207).

Con la definición de *gobierno* y la mirada productiva sobre el *poder* advertimos que en la cárcel se ponen en juego numerosos elementos que condicionan las posibilidades de acción de las personas encarceladas, y que estos no son únicamente las rejas y los golpes. La desatención a la salud, la desvinculación familiar y social, las malas condiciones materiales, el robo y/o daño de pertenencias y la falta y/o deficiente alimentación –aquellas que denominamos *violencias extensivas*–, son las formas en que el *poder penitenciario* penetra los cuerpos y las subjetividades de las personas detenidas, en su cotidianeidad y de manera generalizada (Bouilly, Daroqui, López, 2014: 204). Como señalamos más arriba, estas *violencias* siempre se presentan en forma combinada, pero además los agentes que las ejercen generan una articulación diferencial de las mismas en los distintos espacios carcelarios. Vale decir, que dicha articulación asimétrica o desigual establece las bases para el *gobierno di-*

36 Estas cualidades del encierro carcelario son las que estructuran todas las relaciones que en él se establecen. Este posicionamiento, que entiende que todo vínculo allí dentro se estructura a partir de esta “asimetría y antagonismo originarios”, se distancia de interpretaciones que “consideran el espacio como un conjunto de reciprocidades, negociaciones e intercambios que parecieran no verse delimitados por el carácter fundante de una autoridad y jerarquía que nunca es relegada, aun cuando se despliega bajo sus variantes de tercerización.” Bouilly, M. R., Daroqui, A. y López, A. L., 2014: 207.

37 “La subordinación es una ‘exigencia’ hacia todas las personas presas que resulta constitutiva de la cárcel, en el marco de la producción de ‘obediencia permanente’ a órdenes impartidas por el cuerpo de funcionarios penitenciarios y que define el dispositivo carcelario en sí mismo. En este sentido, la cárcel es una ‘maquinaria de órdenes’ que pretende una obediencia cuyo objetivo es la construcción de una subjetividad sumisa y subordinada.” Bouilly, M. R., Daroqui, A. y López, A. L., 2014: 207.

*ferencial de las poblaciones encarceladas.*³⁸

Las **violencias extensivas y generalizadas**, interpretadas desde el marco analítico del gobierno penitenciario, permiten pensar en la producción deliberada de malas condiciones de vida carcelaria. En un contexto regido por la *penalidad neoliberal*³⁹, las mismas están asociadas a la *producción de condiciones de sobrevivencia*. La gestión penitenciaria de las poblaciones encarceladas produce un juego pendular entre la carencia/falta (aquello de lo que “no hay nada”) y la escasez (aquello de lo que “hay, pero poco”)⁴⁰. En otras palabras: dentro del abanico de estrategias de gobierno penitenciario, en el neoliberalismo, se halla la administración discrecional de la escasez y la falta, cuyo despliegue *consagra* las *condiciones de vida carcelaria* como *condiciones de sobrevivencia*.⁴¹

En la cárcel neoliberal “*antes que vivir se sobrevive paliando relativa y esporádicamente la desatención y la desprovisión estatal*” (Bouilly, Daroqui y López, 2014: 208). Esta estrategia penitenciaria de gobierno genera el sometimiento de los presos y las presas a estados de vida de

38 Ampliaremos este concepto en el capítulo 5. En esta instancia adelantamos que la gestión penitenciaria de la escasez y la falta produce espacios-tiempo carcelarios diferenciados. “Celdas, pabellones, cárceles, se constituyen en territorios particulares del encarcelamiento donde las dimensiones de la degradación asumen diferentes niveles y se articulan de manera específica.”

39 Como señalamos en la nota al pie 16: “(...) la penalidad neoliberal (...) Se trata, a su vez, de un castigo expresivo donde prevalecen degradantes condiciones de detención y técnicas de gobierno tortuosas que amplían las cuotas de dolor. Sin embargo, es oportuno resaltar (...) que en su construcción histórica la cárcel no se ha producido jamás como dispositivo “reintegrador” o “reeducador”. Al contrario, con finalidades políticas específicas, ha marcado cuerpos y subjetividades reificando la conformación de ese grupo social marginal delictual (Foucault, 2005). En otras palabras: describiendo la crueldad del castigo actual, no intentamos reivindicar un pasado mejor, sino destacar que por masiva (...) la cárcel neoliberal es particularmente violenta y degradante.” Andersen, 2014: 129-130.

40 La gestión penitenciaria de las poblaciones encarceladas produce un juego pendular entre la carencia (aquello de lo que “no hay nada”) y la escasez (aquello de lo que “hay, pero poco”) generando la degradación de las personas detenidas, su fijación a la precariedad, pero además revirtiendo sobre ellas mismas la conservación de un umbral de supervivencia en “competencia” por los recursos. Bouilly, M. R., Daroqui, A. y López, A. L., 2014: 206.

41 Por condiciones de sobrevivencia entendemos las condiciones en que se compele a las personas a sobrevivir (“vivir con escasos medios o en condiciones adversas”, según una de las acepciones de la RAE). Siguiendo a Bouilly, Daroqui y López, sostenemos que en la cárcel neoliberal “antes que vivir se sobrevive paliando relativa y esporádicamente la desatención y la desprovisión estatal” Ídem, pág. 208.

precariedad extrema. Produce la *degradación*⁴² de las personas detenidas, su fijación a la precariedad, pero además revierte sobre ellas mismas la conservación de un umbral de supervivencia y los coloca en “competencia” por los recursos. Así, se instala la *lucha por la sobrevivencia*.

La gestión diferencial de la escasez y la falta puede identificarse en una pluralidad articulada de prácticas. Entre los distintos observables se halla la *producción de hambre*. La falta de alimentos y la deficiente calidad de los mismos al interior de las cárceles es una de las dimensiones que componen este tipo de violencia penitenciaria asociada a la producción de *condiciones de sobrevivencia*. Su análisis desde la óptica del gobierno habilita superar las interpretaciones que vinculan exclusivamente las malas condiciones de vida a las condiciones infraestructurales de las cárceles⁴³, sumando otras dimensiones e incorporando la gestión penitenciaria de las mismas.

Desde este marco teórico, sostenemos que la “producción de hambre” se inscribe en un entramado de prácticas penitenciarias violentas que, en tanto parte del gobierno de los sujetos detenidos, genera *sometimiento y degradación* en las personas presas. Así, mediante estos ejercicios de violencia estatal, el hambre –con distintas intensidades– se constituye en un estadio crónico e ineludible de la vida en la cárcel. En este sentido, importa retomar el concepto de crueldad, según el cual la misma “no es producto de actos extremos y extraordinarios, sino que es parte de una administración de actos cotidianos que el poder penitenciario ejerce”⁴⁴. Al respecto afirmábamos en el año 2014:

“Estos ejercicios de crueldad se los reconoce en el hambre que hacen padecer a cientos y cientos de presos y presas diariamente, por la falta o la

42 Se produce la degradación de las personas presas se produce tanto por la exposición a condiciones o circunstancias humillantes y vejatorias como porque se las conmina a una lucha descarnada que exige conservar un umbral de sobrevivencia en el encierro carcelario. Bouilly, M. R., Daroqui, A. y López, A. L., 2014.

43 Aquellas lecturas que se focalizan en el problema del “hacinamiento” soslayan el aspecto productivo de la pluralidad articulada de prácticas violentas que integran el gobierno penitenciario (ídem, pág. 205).

44 PPN (2014), [Cuadernos de la Procuración N° 6: Confinamiento penitenciario. Un estudio sobre el confinamiento como castigo](#), pág. 31.

escasa comida que proveen, y peor aún, por su estado de podredumbre: con pedazos de carne color verde, con olor nauseabundo, con gusanos, cucarachas, etcétera. Además, la comida es escasa e incomible, provocando malestares físicos, diarreas, vómitos y problemas de piel tales como granos y forúnculos. Al mismo tiempo, esta situación no es asistida médicamente pasando a integrar la ‘vida carcelaria’, hay una generalización de la falta de asistencia a los problemas de salud⁴⁵.

Se trata de prácticas cotidianas, prácticas no espectaculares que se traman y componen la situación alimentaria en la cárcel. El hambre en tanto experiencia de sufrimiento nodal del dispositivo carcelario se produce a través de la gestión diferencial y violenta de distintas variables. Así, se identifican espacios carcelarios o circunstancias temporales en que se provee buena comida pero es poca y no alcanza para todas/os, otros en los que hay abundante comida pero no se puede ingerir porque llega podrida, pabellones en los que se entrega comida abundante pero llega cruda y no hay artefactos para cocinarla, sectores en los que los alojados/as no tienen visitas ni trabajo y por tanto no consiguen recursos extras para “mejorar” la comida que entrega el Servicio Penitenciario, espacios en los que solo se cuenta con la comida penitenciaria, cárceles en que los criterios de ingreso de mercadería cambian de manera imprevista y se restringe el ingreso de alimentos a través de las visitas, unidades en que los precios de la cantina suben sin explicación o las entregan se demoran por más de una semana, etcétera. Con la regulación de las diferentes variables y sus distintas combinaciones se constituye el mapa general de enclaves de escasez y carencia que, en efecto, determina la alimentación de las personas encarceladas y produce el hambre con distintas intensidades. Ello genera, a su vez, diferentes efectos a nivel individual (enfermedades, desnutrición, adelgazamiento, depresión, desgano, ansiedad, ira y agresividad) y a nivel grupal y poblacional (grupos de pertenencia para asociarse y compartir el poco alimento disponible pero también para disputar los escasos recursos).

La comida entregada por el Servicio Penitenciario en las cárceles fe-

45 Ídem, pág. 32.

derales ha sido registrada históricamente como deficiente y escasa, tal como dan cuenta los registros de la Procuración desde mediados de los años '90. Dichas características se inscriben en una política institucional de *producción de hambre*, y con ello, de *degradación y deterioro vital*. Los observables que hemos mencionado sucintamente se producen deliberadamente, en forma regular y sistemática, tienen un alcance generalizado en la población, y es por ello que es posible desarrollar una analítica que les restituya su dimensión histórica. Como hemos señalado en la *Presentación*, esta es la tarea que nos dimos con esta investigación respecto de la alimentación en las cárceles federales.

Los distintos capítulos dan cuenta de las dimensiones analíticas a través de las cuales analizaremos la determinación penitenciaria de la alimentación y cómo la misma se constituye en tortura e integra las estrategias de gobierno penitenciario.

1. EL HAMBRE COMO UNA EXPERIENCIA INELUDIBLE EN LAS CÁRCELES FEDERALES

Comer poco y mal es una de las experiencias que riges la detención desde el primer momento que las personas toman contacto con el sistema penal. Desear comer y que no haya alimentos disponibles es una experiencia de sufrimiento físico y psíquico que produce el sistema penal, en tanto se genera en todos los eslabones que componen la *cadena punitiva*⁴⁶ (policía, poder judicial y cárcel).⁴⁷

El encarcelamiento en el ámbito federal no es una excepción. En las cárceles federales se producen condiciones de falta y escasez de alimentos, lo cual genera que las personas detenidas vivan la experiencia del ham-

46 Daroqui, A. y López, A L. (2012). La cadena punitiva: actores, discursos y prácticas enlazadas. En Daroqui, A, López, A y Cipriano García, R (Coords.) Sujeto de castigos. Hacia una sociología de la penalidad juvenil. Buenos Aires: Ediciones Homo Sapiens.

47 Citamos algunos relatos que dan cuenta de que el hambre es una experiencia que atraviesa todas las agencias del sistema penal: “[Escuadrón de Gendarmería] Día por medio me daban mate cocido con pan. Después si venía alguno copado me tiraban unas porciones de pizza”; “[Traslado por comparendo] No comí nada en 4 días. No nos dieron nada, sólo agua. El día que me fui trajeron arroz, pero yo ya estaba en el pasillo. Me cagué de hambre”; “En la [comisaría] 46 estuve 3 días una sola vez me hicieron de comer. Me dijeron la mitad de un sándwich y un té”; Nota de campo: “Estuvo detenido en la Unidad 28 hasta el día anterior donde le dieron un sándwich de milanesa de soja y un pan únicamente. Al mediodía, no había comido nada todavía en el CPF CABA.”

bre como *un estado que se despliega en un presente continuo*⁴⁸. En el período 2011-2017 el Registro Nacional de Casos de Tortura registró un total de 1.399 víctimas de *falta o deficiente alimentación* en el ámbito nacional- federal⁴⁹. De este total, 843 personas afirmaron haber padecido hambre en alguna oportunidad en los dos meses previos al relevamiento⁵⁰.

Además, esta información se respalda con los datos que arrojó la encuesta aplicada por el Departamento de Investigaciones durante el año

48 Tomamos esta perspectiva conceptual de Denis Merklen (2010). El sociólogo alude a que en los procesos de individuación de los últimos 30 años las clases populares han asumido la lógica del cazador debido a la que son forzadas a vivir en un eterno presente. “El mundo de la vida popular se encuentra fundamentalmente desorganizado por la desarticulación del empleo y de las protecciones sociales. Pero también lo está, y no menos fundamentalmente, como consecuencia de la acción del Estado y de otras instituciones, como los organismos internacionales y las ONG. Las instituciones que intervienen en los barrios pueden producir y reproducir un mundo de inestabilidad y de caos que impide a los individuos proyectarse hacia el mañana. La inestabilidad en la que son colocados obliga a un número importante de ellos a salir continuamente a ‘cazar’ recursos que se agotan tan pronto como son obtenidos. Del mismo modo que el agricultor aprendió a domesticar el medio como modo de volverlo regular y de estabilizar el acceso a los recursos esenciales, el asalariado logra controlar el porvenir gracias a las regulaciones y a las protecciones sociales. El cazador, por el contrario, queda instalado en la incertidumbre del día a día”. Merklen, D. (2010) Prólogo a la segunda edición. En: Pobres ciudadanos. Las clases populares en la era democrática (Argentina 1983-2003). Buenos Aires: Editorial Gorla.

49 Como aclaración metodológica es importante destacar que en cada unidad o complejo del SPF relevados no se consigna la cantidad total de víctimas de falta o deficiente alimentación sino la cantidad de personas entrevistadas que se encontraban padeciendo o habían padecido falta o deficiente alimentación en los últimos dos meses. Es decir, este Registro no pretende cuantificar ni dar cuenta con exhaustividad de la cantidad víctimas en cada espacio penitenciario, sino poner de manifiesto la ocurrencia de la falta o deficiente alimentación, su sistematicidad y caracterizar las dinámicas, las extensiones y las intensidades de esta práctica violenta penitenciaria. Para ello, identifica una cantidad determinada de casos que componen una base empírica la cual permite realizar lecturas analíticas y conceptuales. Asimismo, esta base se complementa con observaciones de campo en pabellones, entrevistas informales con detenidos durante la recorrida y espacios de cocina de las diversas unidades, observación de la provisión de alimentación durante la entrega de las comidas, lecturas y análisis de menús, así como con entrevistas a personal penitenciario (maestros de cocina, jefes de diversas áreas, directores de unidades) y personal de las empresas tercerizadas encargados de la provisión de comida.

50 Para la lectura de estos datos es relevante advertir que la situación regular de hambre produce cierta naturalización con el tiempo, generando que las personas no reconozcan como hambre aquella experiencia de regular insatisfacción alimentaria que denominamos hambre lenta. Por ello, podemos considerar que, mayormente, quienes afirmaron haber padecido hambre aludieron a circunstancias en las padecieron el hambre absoluta, es decir, momentos, días, en los que no ingirieron ningún tipo de alimento.

2017 en el marco del proyecto de investigación: “Malos tratos físicos-tortura y producción y gestión de la escasez, como instrumentos de gobierno carcelario: un estudio sobre los procedimientos de requisita, el aislamiento, las agresiones físicas y la alimentación en cárceles federales”. De un total de 525 casos obtenidos a partir de una muestra representativa de todo el SPF, el **50.2% de las personas encuestadas manifestó haber pasado hambre en la presente detención.**

Víctimas de falta o deficiente alimentación y de hambre según año de relevamiento

	Año de relevamiento							Total
	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	
Víctimas de falta o deficiente alimentación	157	94	86	314	187	378	183	1399
Padecieron hambre	143	91	71	253	76	144	65	843

Fuente: 1399 víctimas de falta y/o deficiente alimentación del RNCT, GESPyDH-PPN 2011-2017.

El hambre puede constituirse en un estado crónico de padecimiento o bien resultar irregular, dependiendo de las circunstancias y los espacios de detención en los permanezca. Al primero lo llamamos “**hambre lenta**”, tal como lo han definido varios/as detenidos/as, es el hambre intermitente por la entrega irregular e insuficiente de comida y/o porque es incomible por su mala calidad. El segundo se trata del “**hambre absoluta**” cuando no hay nada para alimentarse e implica pasar días sin comer.

A continuación, citamos las voces de los presos y presas, explicando de qué se trata aquello que llamamos *hambre lenta*.⁵¹

51 En todos los relatos que se exponen de aquí en adelante se omiten las referencias a las cárceles en cuestión ya que la guía de pautas de entrevista aplicada en 2017 apuntaba a la presente detención y también a detenciones previas, a la cárcel en que se encontraba alojado/a al momento de la entrevista, pero también a otras cárceles por las que hubiere pasado y a sectores de alojamiento previos. Asimismo, componen el corpus todos los relatos obtenidos por el Registro de Casos de tortura para el período 2011-2017 los cuales fueron grillados, la información registrada en los últimos 17 años en el Expediente temático sobre Alimentación N° 8023 y los antecedentes de las cárceles plasmados en los Informes Anuales del RNCT que toman como fuente los expedientes de cada Unidad, en los que constan todas las intervenciones institucionales desde 1994. Para mayor información véase la Presentación.

“Siempre estás con hambre, pero no hambre de no comer, sino de comer poco y mal. Yo me lleno con pan y galletitas y mucho mate. La comida del penal es un asco y no alcanza, si comiéramos sólo eso, tendríamos hambre en serio y estaríamos todos enfermos. Cuando tenemos que comerla porque no hay nada en el ‘rancho’⁵², te da diarrea, yo estuve así la semana pasada”.

“La comida es poca y mala, yo ahora recién estoy comprando en cantina, la pasé mal, hambre no de muchos días, pero comía poco o estaba a mate”.

Nota de expediente: CPF CABA–Devoto. Año 1994. “Informe del Procurador. ‘En cuanto a la alimentación, expresa con contundencia que la misma era suministrada por el Servicio Penitenciario en mal estado y en escasa cantidad. (...) se detectaron bacha con pedazos de grasa cocida y huesos sin carne, (...) se registraron excesivos precios de la mercadería en la cantina [Proveeduría de alimentos y otras mercaderías del penal] y fuertes restricciones al ingreso de los alimentos por parte de los familiares, por lo que **algunos entrevistados manifestaron que pasaban hambre (sic).**” Expediente N° 1319 de la cárcel de Devoto a fojas 124.

“Acá siempre algo de hambre se pasa, cuando no podés comprar comida o tu familia tarda en dejarte el paquete, estás a pan y té. La comida del penal es muy poca, alcanza para 15 y además viene mal. Carne y pollo con olor medio podrido y las verduras ácidas.”

“Todo el tiempo pasás momentos de hambre. Tres días, después comés dos y así. La comida del penal hace mal, algo aprovechamos, pero muy poco. Tiene olor, lo hervimos, pero además no alcanza, mucho pan y té. Yo tengo visita, pero con lo que gasta mi Señora para venir acá no me puede traer nada y no tengo trabajo”.

52 Para paliar el hambre resulta indispensable la constitución de grupos de presos/as que permitan intercambiar o compartir con el fin de aumentar y mejorar la alimentación. Así, el “rancho” o la “mesa” (grupo de personas que se sientan en la misma mesa) es la unidad principal para la organización alimentaria en todos los sectores de alojamiento. Para ampliar véase el capítulo 4.

Nota de Expediente: Unidad N° 7 –Chaco. Año 2011. “Informe de auditoría: ‘Los entrevistados manifestaron la pésima calidad y deficiente cantidad de la alimentación recibida (...) y las dificultades para autoabastecerse fundamentalmente por la lejanía de sus familiares⁵³, (...). **La consecuencia directa de todo ello es el hambre que sufren los presos, (...).**” Expediente N° 1193 de la Unidad N° 7 de Chaco a fojas 3100.

“Es que pasás hambre todo el tiempo. No te vas a morir de hambre, pero comés cada tanto, y mal. La comida está en mal estado, no alcanza.”

Los efectos físicos y subjetivos que traen aparejadas las condiciones de escasa alimentación se agravan en las experiencias de *hambre absoluta*.

“Es un asco la comida de acá, como solo con la visita. Como ahí y me llevo algo para mi celda, sino no como. Comí solo martes y sábado, cuando viene mi Señora. Todavía no comí nada, ni tomé nada [Eran las 13 hs. El detenido comienza a llorar al hacer referencia a que padecía hambre]. Hay mucha gente que no come. Te dan un pan de carne chiquito y un pan hasta el otro día, que a veces llega a las 4 de la tarde, y a veces ni llega. Tenés que aguantar. Por un plato de comida te arrancan una ‘faca’⁵⁴. Es un asco acá, es un asco”.

“Estoy con hambre, traen comida una vez por día y no se puede comer. Tomo agua, té y pan. Tengo hambre, no doy más. La comida está en mal estado, tengo miedo de enfermarme”.

El *hambre absoluta* se produce durante un período de tiempo acotado. Esta desprovisión casi total de alimentos se vincula principalmente a las circunstancias de ingreso a la cárcel y al alojamiento en espacios de castigo (celdas de aislamiento). En estos enclaves espacio-temporales el quantum de sufrimiento que se produce es mayor, y una de las dimen-

53 Téngase presente que el mayor porcentaje de alojados son residentes de la CABA.

54 Alude a las pelus con elementos cortopunzantes.

siones que lo componen es la falta total de alimentos.⁵⁵

El *hambre lenta*, en cambio, no está vinculada a la carencia absoluta de alimentos sino a su escasez (porque entregan poca comida, porque viene cruda y no hay artefactos para cocinarla, porque está podrida y no se puede comer, porque restringen el ingreso de comida del exterior, porque los precios para comprar en la “cantina” del penal son muy elevados). “*No te vas a morir de hambre*” expresa una entrevistada, e indica que **no se trata de una política institucional de producción de muerte sino de la reproducción de los mínimos biológicos**⁵⁶ necesarios para seguir con vida en términos orgánicos meramente, e incluso sosteniendo las energías vitales en rangos muy bajos.

De la cantidad de las descripciones obtenidas y de la diversidad de cárceles en las que se han relevado **se deduce que la escasa cantidad es una característica central e histórica de los alimentos que entrega el SPF** en sus diferentes modalidades de producción y entrega (a granel⁵⁷, bandejas o tupperes individuales y dietas prescritas por nutricionistas)⁵⁸. Es decir, siempre se ha entregado poca cantidad de comida en relación a la cantidad de personas encerradas por pabellón/sector de alojamiento.

55 Ampliamos el análisis en el capítulo quinto sobre enclaves de gobierno.

56 Este concepto pertenece a Sonia Álvarez Leguizamón y se refiere a los efectos que tienen las tecnologías neoliberales de intervención sobre los sectores pobres, para los cuales se destina los satisfactores indispensables para sostener la sobrevivencia. Para ampliar véase Álvarez Leguizamón, S. (2011) Gubernamentalidad neoliberal y fopolítica en América Latina: los programas de transferencia condicionadas ¿Políticas de cohesión social con los pobres? En: Barba Solano, C. y Cohen, N. (coordinadores) Perspectivas críticas sobre la cohesión social Desigualdad y tentativas fallidas de integración social en América Latina. Buenos Aires: CLACSO.

57 Con este término queremos subrayar que no se entrega en porciones envasadas para cada persona, sino que viene todo junto en un solo recipiente para las 50 personas que componen el pabellón.

58 Como detallamos en el siguiente capítulo, con el transcurrir del tiempo el servicio de comida fue variando en las distintas cárceles que componen el Servicio Penitenciario Federal y, en algunas de ellas se pasó de “la bacha” (entrega a granel) a las “bandejitas individuales” (entrega por persona). Dado que algunas de características se presentan como comunes a ambas modalidades (la escasa cantidad es una de ellas) y también a las dietas especiales, teniendo conocimiento, además, de que los cambios no son irreversibles –por ejemplo en el Complejo Penitenciario Federal I de Ezeiza el servicio de comida cambió de una modalidad a otra en varias oportunidades e incluso por momentos han convivido– es que tomamos la decisión de exponer todos los relatos juntos, sin distinción de cárcel ni de año en lo que respecta a los extractos del RNCT.

“La comida es muy poca. Está bien, pero es poca.”

“Te dan una bandejita chiquita con guiso o carne chiquito.”

Cita de Informe Anual: CPF para Jóvenes Adultos –Marcos Paz. Año 2008. “La alimentación de todo el Complejo de Jóvenes Adultos está tercerizada a cargo de una empresa, Food Catering SA, que es la encargada de la producción y distribución. Los internos manifiestan que es de buena calidad, pero en algunas oportunidades **la cantidad es reducida.**” PPN, Informe Anual 2008, pág. 495.

Nota de Expediente: CPF I –Ezeiza. Año 2006. “Informe sobre la comida en el Módulo II Pabellón D. (...) ingresamos al pabellón a las 14:30 hs., momento en el cual recién se daba entrega de la comida. (...) la ración de comida era insuficiente para los 50 internos alojados en el pabellón. (...) la comida que reciben es un guiso, compuesto por verduras, huesos con escasa carne y arroz, **que la ración es insignificante, que realmente es incomible (...)**”. Expediente temático de Alimentación N° 8023 a fojas 28.

Nota de Expediente: Unidad N° 6 –Rawson. Año 2010. “Monitoreo: La afirmación por parte de los presos era decididamente uniforme en cuanto a su mala calidad y falta de gusto: ‘Ésta fue definida y descrita por los presos como *‘desagradable; incomible; asquerosa’ en cuanto a su calidad, ‘insuficiente o poca’ (...)* *‘es puro suero y grasa’*”. Expediente temático de Alimentación N° 8023 fojas 185 a 247.

“Tengo una dieta prescrita de carne y verdura hervida, pero es muy chica.”

“A veces viene poca comida y me quedo con hambre.”

“Entregan un poco de lechuga, papa y batata cruda. Un plato chiquito para cada uno porque traen dos bandejitas para 36 personas.”

Nota de Expediente: CPF I –Ezeiza. Año 2012. “Resolución del Habeas Corpus por el Juez Carlos Alberto Ferreiro Pella Juzgado Federal de Pri-

mera Instancia en lo Criminal y Correccional N° 2 de Lomas de Zamora: ‘(...) el reclamo en el que coinciden la totalidad de los amparistas, que guarda relación a la alimentación que provee la autoridad penitenciaria, (...) la nutricionista de la Unidad, Dra. Luciana Di Caterina, tras realizar el control de gramaje de algunos bifes ya cocidos, incluidos en la dieta HIV, **determinó que los mismos no responden al gramaje establecido por resolución y que tampoco se estaba respetando el menú indicado**, lo que también había sido pedido con anterioridad por la dieta del tratamiento por diabetes (...) todo lo cual permite corroborar los extremos denunciados por los amparistas, en cuanto a que **las raciones de alimentos que se les provee son escasas, y que siempre le dan lo mismo para comer**, no respetándose el cronograma de comidas pautadas.’ Expediente temático de Alimentación N° 8023 fojas 828 a 837.

“Mandan sólo 3 bachas para todo el pabellón, somos 48 personas.”

Nota de expediente: CPF CABA –Devoto. Año 2015. “Informe del RNCT. Se entrevistan a 62 presos distribuidos en todos los módulos de alojamiento: (...) Casi la totalidad de los consultados (88%) coincidió en que la cantidad de comida suministrada resulta insuficiente y poco variada.” Expediente temático de Alimentación N° 8023 fojas 1210 a 1220.

“Nos dan poco y nada. La sopa es pura agua. Tengo cálculos en la vesícula y comencé a sentir más molestia de que estoy acá, la verdad que no podía comer esa comida. Tuve que joder, joder y joder hasta que me dieron la dieta. Me cago de hambre, es poca y es desabrida, no tiene gusto.”

Cita de Informe Anual: Unidad N° 35 –Santiago del Estero. Año 2017. “En relación al derecho a la alimentación, la comida provista por el SPF es elaborada por una empresa tercerizada [Cookery] en la cocina central de la unidad. Cada comida es repartida por detenidos afectados laboralmente a la ‘fajina’ de la cocina, en tupperes individuales. Según lo observado y relatado por los detenidos, la calidad de la misma es mala, **desagradable y escasa**”. PPN, Informe Anual 2017, pág. 167.

Las citas nos permiten identificar **la escasez como una constante en las diferentes cárceles, además de los matices en cuanto a las modalidades de producción, forma de entrega y entre los distintos sectores de alojamiento**. La escasez de alimentos no se produce únicamente por la escasa cantidad entregada, sino también por las características de la comida provista que la hacen incomible (se entrega en mal estado, es reiterada y desagradable), por la falta de elementos y artefactos para conservar y elaborar comida (la prohibición de ingresar ollas y sartenes, por ejemplo) y por los obstáculos que la administración penitenciaria pone tanto a la provisión externa de alimentos (la distancia geográfica de la cárcel respecto de sus domicilios de origen, las requisas vejatorias a familiares, los criterios prohibicionistas sobre determinados alimentos, los heterogéneos horarios de visita y depósito de mercadería) como al acceso al trabajo remunerado y por ende, a la posibilidad de autoabastecerse. Todas estas variables contribuyen con la producción de hambre y, por ende, de sufrimiento. La **experiencia del hambre** es una característica central del dispositivo carcelario e **integra el despliegue cotidiano del castigo**.

EL HAMBRE Y LA MALA ALIMENTACIÓN SE INSCRIBEN EN LOS CUERPOS

Experimentar el hambre como un estado significa comer hoy lo que hay *hoy* (poco, podrido, crudo, solo mate o té, galletitas, nada). Los relatos hablan de “pasar el día”, de aguantar, conformarse, “vivir a mate”, acostumbrarse.

*“No como, los primeros tres días no me trajeron nada. Ahora traen una bandeja que no se puede comer, **pico un poco de lechuga, una papa aunque esté cruda, muerdo un hueso, así aguanto**. Como el pan, traen una sola vez por día. Estoy con hambre, no da para comer, no es comida, tiene olor. Como con la mano, es muy feo”.*

*“Hambre no se pasa. Una vez al día un plato de comida tenemos, **yo con eso me conformo**. Después tomamos mate y comemos alguna galletita. De lo que traen sacamos lo que sirve y lo otro lo tiramos”.*

“Yo no paso hambre, aunque a veces no como bien ni en cantidad, pero siempre tengo galletitas, sopas, y con eso aguanto hasta hacer alguna comida”.

*“Hace 6 días que casi no como. Viene hueso en una bandeja, dos veces por día, **tomo agua y aguanto**, prefiero pasar hambre, eso no se puede comer. Y aunque lo coma, me cago de hambre, es puro hueso”.*

*“**La cena es a las 4 de la tarde, después me las arreglo con mate y pan.**”*

*“Hambre no pasé. Hace 15 días que estoy mejor porque mi familia me trae algunas cosas. Pero, cuando mi familia no me puede traer nada, a veces como la comida del penal. Es muy mala, con olor, gusto ácido. **A veces la porción es tan chica que me como dos panes para aguantar. No tenemos nada para cocinar**”.*

Cuando se ingresa a la cárcel se impone la experiencia del hambre, tanto en forma regular como de manera intensiva ante circunstancias específicas. El hambre regular se construye mediante prácticas continuas de **desprovisión y desposesión** (robo y daño de alimentos)⁵⁹, restricción de acceso a la comida por otras fuentes⁶⁰, **despojo** de elementos e infraestructura para cocinar, y un régimen de vida con momentos de aislamiento en celda individual que obturan la posibilidad de reelaborar la comida. La producción del hambre regular va generando la reiteración de una experiencia asociada, entre otras cosas, a ingerir “lo que hay”. Así lo describen los/as entrevistados/as:

“Hay veces que se puede cocinar y hay veces que no se puede hacer nada, hay veces que tenemos fideos y hay veces que hay que pedir en otro pabellón. Hay veces que no tenemos puré de tomate o cebolla, y hay veces que no hay fideos, entonces tenemos que comer lo que hay. A los pibes que están afectados [a trabajo] le pedimos.”

59 Para ampliar véase el capítulo cuarto.

60 Para ampliar véase el capítulo tercero.

“Juntamos lo que viene y comemos una vez [al día]. (...) Te digo la verdad, no me fijo si les alcanza a todos. Pero yo me fijo en mí, a nosotros nos alcanza. Uno se acostumbra a lo que hay. Si hay más, capaz que comes más. Si hay menos, comes menos. Se acostumbra uno a lo que hay, ¿no?”

“No alcanzaba para todos [la comida]. O sea, comemos lo que hay. Nos conformamos con lo que haya”.

“[Cuando estaba en el pabellón 4] Comía en visita nada más. Una vez por mes comía algo. [En una visita mi mamá] me trajo una milanesa con ensalada, comí ahí, y lo que sobró lo traje para adentro. En el pabellón tomábamos mates. Compartíamos con otros. Pero era poco. Duraba un día capaz, lo que había hoy y ya está. Hasta la próxima visita. Estábamos todos igual.”

“Comer lo que hay” implica quedarse insatisfecho/a porque no hay comida o bien porque no se puede comer por sus características (podrida, contaminada, cruda) o es poca y es **“reemplazada” en general por infusiones como el mate o el té, e incluso sopas instantáneas con galletitas.** Las infusiones con azúcar dan una sensación momentánea de saciedad y permiten sobrellevar la necesidad biológica de ingerir alimentos. En esta línea cobra relevancia la no provisión penitenciaria de yerba, té y azúcar.

“Aquí mismo [CPF I] también pasé hambre, cuando vine por primera vez (año 2003) que venía la ‘bacha’ no había nada para comer. La familia nos depositaba por ahí en el momento instantáneo un paquete de salchichas para comer. Me alimentaba con mate cocido, con pan o un té, mate con azúcar, con lo que hubiera”.

“Si no tenés nada para cocinarte, si no hay una milanesa cada tanto, con ensalada...a mí no me alcanza, me quedo con hambre. Lo que hago es pedir un té y me tomo un té hasta que llegue el pan”.

“- ¿Comen una vez por día entonces?

Y depende de cada uno, yo sí, una vez por día

- ¿Y cómo hacés? ¿Pasás hambre durante el día?

Y no, estoy todo el día tomando mate. Es una costumbre.”

“Acá siempre algo de hambre se pasa, cuando no podés comprar comida o tu familia tarda en dejarte el paquete, estás a pan y té. La comida del penal es muy poca, alcanza para 15 y además viene mal. Carne y pollo con olor medio podrido y las verduras ácidas”.

*“Cada tanto paso hambre, porque no tengo trabajo y casi no apporto al ‘rancho’. La comida del penal está podrida y no alcanza para todos. La dejo pasar 2 o 3 días, **como pan, galletitas y té**, y después como lo que se cocina en el ‘rancho’, con algo de la comida del penal y lo que se agrega”.*

“Tomamos mate, capaz que tu familia te lleva a depósito galletitas, fiambre, si lleva harina, hacemos torta frita. La mayoría toma mate, porque a veces te dan medicación, tomas un par de mates amargos y te ponés hablar de lo que pasa en la calle”.

La ingesta de infusiones se constituye en una práctica “para engañar al estómago”. **Tomar mate y comer pan o galletitas se impone no solo por la escasez de comida sino también como estrategia de reproducción vital para evitar sufrir afecciones a la salud** (vómitos, diarrea, dolor de cabeza, dolor de estómago, intoxicación, cólicos renales) a partir de la ingesta directa de la comida del penal. Así lo narró una de las personas entrevistadas: *“No me pasó de que me diera vómitos o dolor de panza porque me fijo antes de comer la comida porque yo sé cómo se manejan, yo sé cómo viene. Entonces voy, me hago un mate cocido cuando no sé cómo viene.”*

Al igual que otras cuestiones en el encierro carcelario, la recepción de la comida está permeada por la incertidumbre y la desconfianza. La sospecha de que estará podrida o en mal estado, hace que la opción de consumir mate, té o mate cocido se constituya en un componente central en la dieta de las personas presas. Sin embargo, y a pesar de que se presenta como un sustituto ineludible, **el consumo regular de mate** en reemplazo de la comida evita que se generen afecciones medias o graves, aunque **también produce malestares gástricos:**

“He visto personas con problemas gástricos porque la carne no es buena. O sea, la papa, la zanahoria, la batata, si está fea no la comés directamente. Te genera problemas gástricos la ingesta de mucho mate. Estamos mal

acostumbrados a tomar mucho mate, mucho té, que no equipara a nada que sea alimenticio. O sea, no es lo mismo tomar mate o té que comer un desayuno, el desayuno es desayuno”.

“(...) Igual el mate, todo eso te arruina igual. Te deja todos los dientes amarillos, te genera acidez”.

Las características de la comida que entrega el servicio penitenciario (poca y en malas condiciones) y los impedimentos que produce para que las personas presas puedan cocinar (falta de artefactos, horas de encierro en celda), provoca que se establezca y **se naturalice la práctica de comer una única vez en el día.**

“Nosotras hacemos una comida en el día, a la noche nos sentamos todas y comemos. (...) El resto del día tomo mate todo el día, con azúcar, galletitas”.

“Esperamos que venga la comida y una vez al día se come porque si vos comés a la mañana, después estás todo el día que no comiste. (...) Yo en 4 años que estoy jamás comí dos veces”.

“Mayormente comemos solo una vez al día. (...) Yo como pavadas, masitas, boludeces. Comida casi no como. Es que comida no tenemos... (...) Ahora como solo una vez al día, antes de la noche como muchas porquerías”.

“Cocinamos una vez por día, comemos más o menos. Me quedo con hambre. En la ‘bacha’ no viene mucho, viene puro hueso. Lo que viene, viene poco y no alcanza, corte, 3 huesos en cada mesa. Juntamos todo lo del mediodía y la tarde, porque a la noche no nos alcanza el tiempo para cocinar de 20 a 22 horas. Somos 4 mesas y hay dos ‘fuelles’. A veces tenemos que esperar hasta las 4 o 5 de la tarde para poder cocinar”.

“Ponele se traía...16 éramos en el rancho ¿no? y ponele, en ese pabellón era jueves y domingo la visita, ponele salían 3, 4, traían fideos, y con eso cocinábamos una sola vez al día y un plato para cada uno y éramos 16 y después no, nada. Puro mate nomás.”

“Comemos una sola vez al día, al mediodía o a la noche. A veces metemos unas presas al horno o carne, y picamos eso. Ayer que tuve visita, traje fiambre y carne al horno y comimos eso. 10 sandwiches de fiambre, jamón y queso, y 5 de carne, con los panes esos redonditos que parecen un alfajor. Porque digamos, que si te tenés que llenar solo con una comida, para todo el día, tenemos hambre, olvidate”.

Se evidencia, a partir de los relatos, no sólo la producción de hambre sino también –en relación a las condiciones alimenticias que se generan–, una producción de desnutrición permanente, dado que las personas presas ingieren predominantemente pan y galletitas (harina, azúcar y aditivos) con infusiones para satisfacerse. En esta línea, analizamos en el siguiente capítulo la sobredeterminación de la dieta por parte del servicio penitenciario a partir de las diferentes restricciones que impone.

En este contexto de escasez, las personas presas optan por reelaborar la comida, *rastreando, pescando y rescatando*⁶¹, sacando aquello que sea utilizable de las porciones que entregan, a lo que le agregan fideos, arroz, puré de tomate u otros insumos que consigan mediante la asistencia de sus familiares o a través de la compra en la “cantina” del penal. La práctica de reelaborar no está vinculada únicamente a una cuestión social de conservar el hábito de la cocina y a compartir la alimentación con otros/as, tampoco se relaciona estrictamente con incorporar los sabores o los gustos personales –posibilidades que también son expropiadas por el SPF–, sino que se produce como práctica preventiva, para evitar enfermarse con el consumo directo de los alimentos que provee el servicio penitenciario. Lo mismo ocurre con el agua, que en ocasiones su consumo se identifica con el padecimiento de diarrea, cólicos renales y malestar estomacal.

“Si comés eso que te traen, la salsa esa, se te retuerce todo. La comida de la mañana viene toda dolida. A veces no sabés que tiene, no sé cómo cocinan ahí, y no voy a comer para que me haga mal”.

“El agua está contaminada, sale turbia, como blanco y luego se asienta en el fondo”.

61 En el cuarto capítulo abordamos exhaustivamente estas prácticas de “rescate” y reelaboración de la comida penitenciaria que se producen en los pabellones.

“Para uno solo te dan dos churrascos y un poco de pan, igual viene fea, oscura, hay que hervirla. El agua también es mala, los tanques están sucios, una vez salió una pata de una paloma». *Nota de campo: considera que esto también le trae problemas de salud”.*

“Lo peor es cuando traen el pollo podrido y la verdura también. Tiramos la mitad y con el resto lo hervimos unas horas, pero el agua también está contaminada, a pesar de todo esto cuando lo comemos le sentimos gusto agrio. Muchos, varias veces nos descomponemos”.

“Solemos hacer otra comida porque, de vez en cuando...por ejemplo, lo que me pasó a mí, el tomate vino en mal estado y me hizo mal”.

“Yo hiervo el agua, la dejo que enfríe y después la paso por bidones, pero no todos lo hacen. Yo me tomo el tiempo. No la tomo directamente como viene porque creo que debe hacer mal”.

La desconfianza en la comida penitenciaria se cimenta en hechos concretos. Si no son ellos/as quienes **han sufrido directamente las afecciones**, han sido sus compañeros/as de encierro. Las afecciones a la salud quedan grabadas en los cuerpos y en la memoria colectiva.

“¡Yo no!... pero varias veces pasó que [otros presos] se sintieran mal... diarrea esas cosas, dolor de cabeza todas esas cosas. A mí no me pasó, pero [a otros sí]...”

“[La comida del penal] Me dio diarrea y vómitos, un día y medio me duró. [Me pasó] Varias veces.”

“(...) esa comida [del penal] nos ha caído mal también, una vez con la tarta me cayó muy mal **estuve descompuesta unos días y dije nunca más”.**

“**Si comés la comida del penal así como viene te enfermas.** Yo a veces lo hago y tengo acidez, granos y a veces diarrea. Viene pasada, dura o cruda. El pollo cuando traen siempre está crudo, lo tenemos que cocinar de nuevo, y para sacarle el olor” .

“(...) no sabemos si es el pollo, la salsa o el agua. Por lo general siempre alguno descompuesto hay. Yo suelo estar descompuesto, como que no digiero bien la comida, como que tengo inflamado el estómago.”

“Acá cuando yo vine el agua, me agarró un cólico mal, terminé en el hospital”.

“Un par de veces me agarró dolor de estómago, pero dicen que es por el agua”.

La estrategia que se presenta como la más efectiva para evitar enfermarse por la comida o por el agua del penal es no ingerirla:

“A veces no la comemos. Cuando viene fiero. Además, estuve enfermo, pensé que era por la comida, tengo problemas en la vesícula, me están haciendo estudios para operarme. Ahora directamente no la como”.

*“- ¿En algún momento la ‘bacha’ o las bandejitas les produjo malestares?
No, porque cuando estaba feo no se comía, se dejaba ahí. Suele venir muchas veces feo ¿viste? Pero no se come.*

(..)- ¿Viste que a alguien le hiciera mal la comida?

*No, no. No, porque **ya sabés que te va a hacer mal y no lo vas a comer.**”*

*“La comida es una porquería. Viene con olor, es poca, y la verdura es ácida. Yo tengo una ‘metra’ [calentador precario] y con eso me hago algo, me compro en cantina, me las arreglo. Pero la comida del penal no se puede comer, ni teniendo hambre comí la comida del penal así de una. Siempre algo hago con la comida, **no como nada que no reciclo para que no me haga mal**”.*

[¿Tomás el agua directamente del grifo?] “No, cuando puedo compro agua mineral. La del grifo es intomable, tiene mucho cloro y te hace mal al estómago. Tomamos jugo o gaseosa. Jugo tipo Levité, Sprite o Fanta”.

Sin embargo, cuando el hambre no se aguanta o no hay otras posibilidades de reelaborar la comida que entrega el servicio penitenciario y entonces se ingiere directamente, a costa de que se produzcan afecciones a la salud. Comer obligado/a por hambre alimentos de los que se tiene plena certeza que afectarán la salud es un modo de sobrevivir y tam-

bién un ejercicio violento contra sí mismo que vulnera físicamente y degrada en términos subjetivos.

“Cuando me quedo sin nada, tengo que comer lo que traen”.

“La comida no la como, me compro o saco plata para poder traer comida. De vez en cuando, cuando no hay nada la como. Las veces que la comí tuve problemas de estómago”.

“Daban sándwiches, ravioles fríos...lo tenía que comer porque tenía hambre”.

Nota de campo: “No tienen para cocinar, la comida es poca y mala, aguantan hasta que empiezan a sentir hambre y ‘entonces comemos lo que vengan”.

“Básicamente ensalada de lechuga y repollo con algún pedazo de carne, mal cocida y con olor, a la noche tarta de verdura, a veces comemos porque tenemos hambre, pero lo pagamos caro con diarrea y acidez”.

“Los tres primeros días no comí, el cuarto comí porque tenía mucha hambre y a las 2 horas me retorció del dolor de estómago.”

“Desde que llegué a Marcos Paz paso hambre. Lo peor fue cuando ingresé a este pabellón, 3 días sin comer. El tercer día a la noche me pasaron una tarta de acelga, ácida, sin sal, parecía cruda, pero la comí. No tengo visita ni trabajo, no puedo comprar nada en cantina. A veces como la comida del penal, otras el ‘rancho’ me da algo, los demás días pan y té. Si como todos los días la comida del penal, me enfermo. Está en mal estado todo, las verduras, carne, pollo, todo tiene olor”.

“La comida ha venido hasta con gusano. Dicen que como viene de lejos le ponen suero. Uno se da cuenta que está echada a perder. A veces la hacemos hervir de nuevo. Nos hace descomponer con ese olor, ese gusto. Yo no tengo mucha plata, no me dura todo el mes lo que cobro y tengo que comer eso que viene en mal estado y te descompone. El médico me dijo que es también porque la mercadería que nos venden está vencida”.

“Nos dan sanguches y algunos días dan bandejita. Digamos que si hay hambre, hay que comerlo. Tenés que comer sin respirar para no sentir el gusto ¡El gusto que tiene es rancio!”.

De este modo, queda evidenciado que la falta y/o deficiente alimentación genera ineludibles efectos en el cuerpo y en la subjetividad de las personas encarceladas. Los entrevistados aluden a que el hambre produce consecuencias concretas en el cuerpo. Comentan que **una vez que se ingresa a la cárcel se baja de peso y comienza un proceso en el que el estómago “se va cerrando”**.

“En Candelaria adelgacé. A veces pasaba hambre. No tenía amigos, alguien que comparta conmigo. La comida venía sin sal, todo recocinado”.

“Bajé como 10 kilos desde que estoy detenido. Paso hambre. Como lo que me da el Servicio, mucho o poco. A veces algunos no comen porque no alcanza, dan poquito. Dan una ‘bacha’ pero ni a la mitad llega, y somos como 50. Nosotros no comemos. Comen los ‘fajineros’ ahí. Tuve diarrea y vómitos varias veces”.

*“Yo tengo un Pitbull, si le das la comida de acá te muerde, te come a vos. Es incomible. **Habré bajado como 10 kilos de que estoy, me doy cuenta por la ropa**, por los nervios y la comida que te dan acá. Te mandan hueso con carne, tenés que pescarlo⁶², sacarle la carne y hacer algo nuevo. Cuando hay, hay, y cuando no, no hay, no se come».*

“Yo baje como 5 kilos desde que estoy acá, como una vez sola al día, a la mañana como pan y tomo mate hasta las 17hs. La comida del penal no se puede comer, esta cruda, pasada y es poca, a veces la ‘reciclamos’⁶³ pero te enferma”.

62 Estas prácticas son analizadas en profundidad en el capítulo cuarto. Con “pesca” se hace referencia al medio acuoso en que se entregan los alimentos, del que se deben buscar y rescatar los recursos reutilizables. Para ampliar véase el capítulo 4.

63 Estas prácticas son analizadas en profundidad en el capítulo cuarto. Con “reciclaje” se hace referencia a las actividades que le suceden a la pesca y el rescate de la comida, por ejemplo, lavar la ensalada, hervir el pollo, martillar la carne, etc. Todas ellas y otras com-

Cuando este proceso se cristaliza en el cuerpo, el acostumbramiento físico se traduce en falta de apetito, se siente que la comida ya no entra, que no pasa (aunque haya para comer, por ejemplo, en una visita). Los relatos describen en detalle estas sensaciones orgánicas:

*“Yo no, pero sí pasan hambre. (...) Porque **mi cuerpo ya está... ya mi cuerpo [se acostumbró], yo como una vez al día o si no tomo tres pavas de mate** (...) los veo que pasan hambre porque piden pan, piden lo que sea”.*

*“Dos comidas sin desayuno ni merienda. **Inicialmente me quedaba con un poco de hambre, ahora me acostumbré**”.*

*“Uno se acostumbra al hambre. Un día estaba con mi visita y mis hijos comiendo, ¿no? Yo preparando la comida, ellos ya estaban como para repetir (...) y mi señora me dice: ‘¿vos no comiste nada?’ Es que el organismo mismo a veces, el no comer al mediodía o no cenar, [no hacer el] almuerzo y [la] cena, ¿no? **Ya el organismo mío se va cerrando el estómago, se va cerrando el apetito**, capaz que comes uno o dos bocados y los tenés que bajar con un vaso de jugo o gaseosa porque se le va cerrando todo. Yo llevo un tiempo detenido acá adentro y para ellos estoy flaco”.*

*“Pasas 1 o 2 días sin comer y ya. Pasas hambre. Muchas veces pasas hambre. Es que ya cuando vos estás de muchos años, te cambio todo, te cambia, **no es lo mismo que estar hace 1 o 2 días, 1 mes, que estar hace 4 años, que ya te vas acostumbrando y te da lo mismo no comer o comer**. Mientras que tengas para tomar mate o tomarte un té. Te da lo mismo no comer. Empezás a comer cada vez menos, estando así, más adentro, cada vez menos vas a comer. No comes, tomas mate. Y si te sentís mal, pero tenés que aguantar porque no te queda otra, tenés que aguantar. Yo sufro mucho de la presión y si se te baja la presión”.*

*“Tenemos un <fuelle> y cocinamos. Comemos una vez al día de lo que trae la familia. Después tomamos un té, galletitas. **Primero es un poco complicado, uno tiene hambre, hasta que se te acostumbra el estómago**. Yo*

ponen el reciclaje los alimentos. Para ampliar véase el capítulo 4.

no como lo que trae el Servicio. Vi muchos chicos que comieron y les hacía mal. Viene mucho suero. Prefiero tomarme un té con un pedazo de pan”.

En esta línea, los entrevistados refieren a un proceso en el que el cuerpo se va “acostumbrando” a reproducirse en esas condiciones de escasez y de falta. Se va perdiendo el apetito, en definitiva, el cuerpo se acostumbra a no ingerir alimentos y se va perdiendo el deseo de comer:

“Te vas a acostumbrando a las raciones a comer lo que hay. Ya sabes que vas a comer la misma porción, se te va a acostumbrando el estómago”.

*“Antes se juntaba de la ‘bacha’ la verdura, la carne y cocinábamos una vez al día, y se me acostumbró el estómago y ya como una sola vez al día. **No me da apetito ya”.***

“Yo ya estoy acostumbrado. Si como o no como me da lo mismo. Tengo que esperar a comer cuando tengo visita. Al pabellón no pasa la comida. Nos dan pollo y pollo. Vamos a salir volando”.

Y al acostumbramiento orgánico o biológico se le imprime un acostumbramiento subjetivo.

*“Generalmente las comidas en las cárceles son una vez al día. Yo, que soy una persona que no tiene visita, que no tiene nadie, o sea un té y esas cosas, me olvido, **me olvido, directamente no lo tengo”.***

“Se te acostumbra el cuerpo. Está todo acá [se toca la cabeza]. Tratás de no pensar, te tirás ahí, te acostás ahí, qué sé yo”.

Se va produciendo un cuerpo que pierde energía, que pierde voluntad de acción y que no encuentra ánimos de oponerse a dicha situación. Se va cincelandó un sujeto subordinado material y simbólicamente.

2. LA SISTEMÁTICA DESPROVISIÓN DE ALIMENTOS EN LAS CÁRCELES FEDERALES (1994-2018)

En este capítulo caracterizamos la deficiente y escasa alimentación que provee actualmente y que ha provisto en los últimos 25 años el Servicio Penitenciario Federal. Para ello, abordamos la cuestión desde fuentes de información cuantitativas y cualitativas, analizando cuánto “alimento” se entrega a las personas encarceladas (si es suficiente para satisfacerse) y qué cualidades tiene ese “alimento” (si cumple con los requerimientos nutricionales y también si es variada, agradable/apetitosa, etc.).

Con la primera dimensión aludimos a la cantidad de alimento, pero también a la frecuencia de entrega. Y con la segunda dimensión nos referimos a las características de las materias primas con que se elabora la comida, las condiciones en que es producida –seguridad e higiene de las cocinas centrales, los artefactos, utensilios, los recipientes, etc. –, las prácticas de quienes producen aquello que se ofrece como “alimento” y finalmente, la composición general y las características organolépticas de los alimentos que las personas presas reciben en los pabellones. En esta misma dimensión recuperamos, además, las percepciones de las personas encarceladas respecto de aquello que se les suministra como “comida”.

CARACTERÍSTICAS ESTRUCTURALES DE LAS COCINAS PENITENCIARIAS. LAS MALAS CONDICIONES MATERIALES DE PRODUCCIÓN DE LOS ALIMENTOS

Las condiciones en que se encuentran las cocinas centrales de las cárceles suelen ser muy malas. Las características infraestructurales presentan deterioros visibles, falta de azulejos en paredes, mesadas derruidas, escasa y deficiente luz natural y artificial e inadecuada ventilación.

Cita de Informe Anual: Unidad N° 9 –Neuquén. Año 2003. “En lo que respecta a la infraestructura y habitabilidad, la situación de cada sector fluctúa entre regular y mala, (...) los recipientes de basura de los pabellones constituyen potenciales focos de propagación de enfermedades y se constata una falta de cuidado en las normas de higiene en lugares que alojan excesiva cantidad de personas. En la cocina del establecimiento se advierte la misma circunstancia”. PPN, Informe Anual 2003-2005, pág. 118.

Nota de Expediente: Unidad N° 6 –Rawson. Año 2010. “Monitoreo de seguimiento: ‘(...) 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 (...) todos los elementos utilizados para la distribución de la comida se hayan oxidados y en un pésimo estado de conservación (...)’”. Expediente temático de Alimentación N° 8023 fojas185 a 247.

Cita de Informe Anual: Unidad N° 7 –Chaco. Año 2006. “Debe destacarse que las condiciones de higiene de la cocina son muy precarias. La abundancia de insectos –principalmente moscas- es de importancia. La escasez de elementos de limpieza también es palpable. (...) La parte dedicada a la conservación de alimentos cuenta con una cámara frigorífica, dividida en dos sectores. En uno se ubican las medias reses, manteca, levadura y dulces y en otro la verdura –lechuga, tomate, etc.- que necesita preservación en frío y quesos. Debe remarcarse la preponderante fal-

ta de higiene de este lugar. Abundan los insectos y, a diferencia de lo verificado en el sector de elaboración de la comida, lo que se observó fue la presencia de arañas.” PPN, Informe Anual 2006, pág. 157.

Nota de Expediente: Colonia Penal Unidad N° 5 –General Roca, Río Negro. Año 1994. “Las quejas abarcan, también, la falta de higiene de los elementos que se utilizan para la preparación de las comidas. La inspección efectuada a la cocina del establecimiento permitió advertir, a simple vista, que las condiciones de higiene y salubridad del sector distaban de ser las adecuadas”. Expediente N° 1874 de la Unidad N° 5 a fojas 44 a 47.

Nota de Expediente: Unidad N° 12 –Viedma, Río Negro. Año 2009. “Monitoreo. Cocina: La remodelación resulta imprescindible amén del fuerte olor que se siente al ingresar, el piso se encuentra fuertemente deteriorado por la falta de numerosas baldosas. Por otra parte, falta revestimiento en las paredes, mientras que la totalidad del mobiliario se encuentra en malas condiciones”. Expediente N° 2587 de la Unidad N° 12 fojas 577 a 599.

Las malas condiciones materiales y la deficiente higiene que presentan regularmente todos los espacios de detención se replican en los sectores de cocina y también en los lugares destinados al almacenamiento de las materias primas para la elaboración de los alimentos. Así, el primer indicio de que algo irregular se produce en estos espacios está vinculado a los fuertes olores que se perciben al ingresar a los mismos. La percepción se completa con la observación, detectando moscas, cucarachas, suciedad de larga data en pisos y paredes, restos de comida en los desagües, pero también falta de higiene en ollas, bandejas y mesadas. Del mismo modo, las marmitas⁶⁴, hornos, ollas y sartenes son vetustos y se encuentran deterioradas. Todo ello evidencia la falta de control de la seguridad e higiene de los sectores de producción de alimentos por parte de las autoridades institucionales del servicio penitenciario, de las autoridades políticas del Ministerio de Justicia y Derechos Humanos de

64 Olla de metal utilizada para producciones de grandes cantidades.

la Nación y también del poder judicial, cuyos agentes deciden el encarcelamiento de las personas.⁶⁵

Asimismo, aparece reiteradamente en los antecedentes institucionales, el mal funcionamiento de los artefactos para conservar las materias primas, centralmente, las cámaras y heladeras de que disponen en las cocinas centrales.

Nota de Expediente: CPF I –Ezeiza. Año 2011. “Comunicación del día 8/04/11 de un preso en el Módulo IV quien informa que en diciembre de 2010 presentó un Habeas Corpus por la mala alimentación que se le brinda. El área de legales de la PPN toma vista de la causa e informa (...) el estado de la causa: ‘se pudo constatar que la resolución que se tomó respecto del habeas corpus iniciado por el Sr. XXX fue hacer lugar al mismo en vistas a que **los alimentos que se le suministraban no son aptos para el consumo.** (...) constan en la causa, piezas fotográficas que evidencian el mal estado de la cocina, la mala conservación de los alimentos y las malas condiciones de higiene’”. Expediente temático de Alimentación N° 8023 a fojas 602.

Nota de Expediente: CPF I –Ezeiza. Año 2012. “Se encuentra la resolución del Habeas Corpus por el Juez Federal: ‘(...) que me encuentro en situación de decidir sobre varias cuestiones (...) que guarda relación a la alimentación que provee la autoridad penitenciaria, (...) por la falta de higiene en las bandejas en que se entregan los mismos (...) Ahora bien de las inspecciones efectuadas por personal del Instituto Nacional de Alimentos del A.N.M.A.T. dependiente del Ministerio de Salud, en el sector cocina del Centro de Detención mencionado, no se ha informado la existencia de alimentos en mal estado en ninguna de las etapas de tratamiento dentro de cocina, no obstante ello, ha efectuado diversas observaciones con las consecuentes medidas correctivas a implementar, tendentes a mejorar la higiene y la infraestructura del sector, la manipulación de alimentos en crudo, tanto sea relacionados a su estiba, las condiciones de

65 Como veremos en el Epílogo no se trata solo de ausencia de control sino de una producción burocrática activa de impunidad respecto de posibles sanciones judiciales ante las deficientes condiciones de las cocinas centrales.

higiene en el tratamiento de las mismas, las medidas de control de las cámaras de refrigeración, la limpieza y el control de plagas, como efectuar protocolos de manipulación, conservación e higiene de alimentos, las que taxativamente se encuentran detalladas en el informe técnico producido. (...) De las distintas inspecciones realizadas se puede deducir claramente que la forma y condiciones de higiene en la cual son tratados tantos los alimentos previo a su cocción como así también sus bandejas contenedoras, no son las adecuadas, sumado a ello, la exigua cantidad de alguno de los alimentos que los componen, ya que no cumplen con el gramaje establecido, cabe concluir que los amparistas no están recibiendo su alimentación en calidad y cantidad adecuada, con lo cual urge adoptar las medidas correspondientes a encauzar esa situación en lo inmediato. RESUELVE: I. ACOGER favorablemente la presentación de Habeas Corpus (...) por cuanto las condiciones de manufacturación e higiene, y las cantidades que conforman las dietas que les provee la autoridad penitenciaria, agravan sus condiciones de detención. Expediente temático de Alimentación N° 8023 a fojas 828 a 837.

A las malas condiciones de higiene infraestructurales y los desperfectos técnicos de los aparatos se agrega la falta de idoneidad del personal a cargo de la cocina. Se han identificado malas prácticas de quienes se desempeñan en estos sectores en cuanto a la manipulación, acopio y conservación de los alimentos, así como también respecto de la suciedad de los contenedores y a la disposición de ollas en el piso, en otras. En la misma línea, se destacan la inexistencia de criterios, rutinas y protocolos de acción respecto del control de la temperatura en las cámaras de refrigeración y de la manipulación y acopio de alimentos. Como mencionamos, todo ello contribuye a la generación de olores nauseabundos en las cocinas centrales de las cárceles. La mezcla de olores a basura, desperdicios y alimentos en descomposición generan náuseas entre quienes inspeccionan dichos espacios, tal como ha quedado documentado en los relevamientos de campo del Registro de Casos de Tortura.

Nota de Expediente: CPF CABA –Devoto. Año 2015. “Informe del RNCT del trabajo de campo realizado el día 13/4/2015 (...) a partir de la grave situación detectada se realiza otro relevamiento específico y se produce

el informe sobre el RELEVAMIENTO SUMINISTRO DE LA ALIMENTACIÓN CPF de la C.A.B.A.: ‘Se observaron muy malas condiciones de limpieza en estas instalaciones, así como la existencia de una gran plaga de cucarachas circulando por estos espacios. Cuando se consultó si se efectuaban fumigaciones y con qué periodicidad, el señor Petrarca mencionó que ellos mismos se encargaban de la desinsectación empleando para ello métodos caseros, aunque admitiendo que no eran suficientes para erradicar las plagas. Sobre la posibilidad de contratar este servicio, indicó que no es viable porque las empresas ‘solo pueden venir cuando estamos cocinando’. (...) Continuando con la visita, se recorrieron las dos cámaras de baja temperatura para el depósito de alimentos. Una de estas se destina al almacenamiento de carne vacuna y de pollo, aunque de acuerdo a lo observado solo había carne roja. Se registraban bajas temperaturas en su interior y también un olor desagradable. Se contabilizaron 13 medias reses, algunas de las cuales presentaban etiquetas que indicaban fecha de faena del 10 de abril. También habla aproximadamente 20 bandejas con carne trozada, que sería destinada a quienes tienen dietas prescritas, tal como fuera señalado, y numerosas cajas de rabos que fueron donadas al S.P.F. por la AFIP luego de que esta agencia las incautara. Algunas de las bandejas se encontraban en el piso, que se hallaba en muy malas condiciones higiénicas –con pedazos de carne arrojados, restos de agua y de sangre–. (...) En la otra cámara se almacenan frutas y verduras. Al ingresar se percibía un fuerte olor nauseabundo y se observaba suciedad en el piso. La mercadería se encontraba en cajones de madera y bolsas colocadas sobre estanterías. (...) Según indicó el encargado, los pollos se reciben y se suministran a la población en el transcurso de ese día o bien al día siguiente. Sin embargo, los que estaban allí conservados se habían recibido tres días atrás. Algunos se encontraban dentro de bolsas y otros sin ningún tipo de envoltorio. Varios de los pollos que estaban envasados registraban fecha de vencimiento del 2 de diciembre 2014. No obstante, el encargado señaló que al encontrarse congelados pueden ser conservados hasta un año luego de esa fecha. (...) En este espacio había un freezer con carne en su interior. En referencia a esta carne, indicaron que se trataba del lomo que era seleccionado de las reses al momento de su recepción y que luego este corte se distribuye exclusivamente entre los agentes penitenciarios para ser preparado en el casino de oficiales.” Expediente temático de Alimentación N° 8023 fojas 1210 a 1220.

La falta de limpieza en las mesadas y tablas que se emplean para trozar y picar, la ausencia de control sobre el agua que se produce con el descongelado y los residuos de sangre que desprenden las carnes, así como la disposición de alimentos cocidos en el suelo, alimentos crudos a temperatura ambiente, e incluso el acopio conjunto de diferentes tipos de carnes (por ejemplo pollo y carne vacuna), de alimentos crudos junto a alimentos cocidos y de productos en buen estado con productos en estado de putrefacción, son malas prácticas gastronómicas que generan distintos tipos de contaminación en los alimentos, lo cual se refleja en las características de la comida que los presos y presas reciben en los pabellones de alojamiento.

Malas prácticas como el acopio inadecuado de la mercadería en cajones de madera o bolsas plásticas, la ausencia de control de plagas, la falta de control regular sobre los productos para detectar y descartar aquellas piezas que se encuentren con indicios de descomposición se combina con la mala calidad de las materias primas con que se dispone para cocinar.

En distintas cárceles se han detectado medias reses sin los sellos correspondientes del SENASA⁶⁶, los pollos vencidos, sin fecha de vencimiento o con vencimientos muy cercanos a la fecha de auditoría, y verduras en descomposición. Las frutas son muy escasas y en los casos en que se observaron, se distinguen por ser llamativamente pequeñas. Las verduras están magulladas, son poco variadas, la acelga no es fresca, se observa marchita. En cuanto a las variedades más habituales, se identificaron papas, cebollas, zanahoria, morrón, zapallito redondo, lechuga, tomate. La mala calidad también se refiere a los cortes de carne que reciben las personas presas, siempre los más duros, con mayor proporción de hueso y grasa. En tal sentido, se destaca como nota de color la donación de la AFIP⁶⁷ a la cárcel de Villa Devoto, para que se elabore comida para los presos, de numerosas cajas de rabos que fueran incautadas por esta agencia. Todo ello evidencia el desprecio por la producción de alimentos para las personas encarceladas, toda vez que quedó evidenciado

66 Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.

67 Administración Federal de Ingresos Públicos.

que los agentes penitenciarios reciben una alimentación diferencial.⁶⁸

Las malas condiciones materiales que presentan las cocinas centrales, las malas prácticas de seguridad e higiene detectadas entre quienes dirigen estos espacios y la mala calidad de los insumos (materias primas) para cocinar se constituyen en el punto de partida para comprender las características de la alimentación penitenciaria y con ello, la producción regular de hambre en las cárceles federales.

LAS CARACTERÍSTICAS DE LA INSEGURIDAD ALIMENTARIA EN LAS CÁRCELES FEDERALES

Una de las aristas que permiten caracterizar la escasez es la frecuencia de la entrega y la cantidad de comidas suministradas por el SPF diariamente. Mayormente se entrega en dos momentos del día (“almuerzo y cena”) y no se entrega nada para cubrir el desayuno y la merienda. En algunas cárceles, incluso, se provee alimentos una única vez en el día.

Nota de expediente: CPF II –Marcos Paz. Año 2015. “Informe exploratorio de alimentación en el Módulo III. Se describe que se entrega una sola comida al día, en esa ocasión se hace la única entrega de pan, en horarios que van de las 14,30 a las 18 hs. según el pabellón, se entregan bandejas individuales en algunos pabellones y en otros en *bachas*. (...) ‘se han confirmado deficiencias de gravedad en la alimentación suministrada en la totalidad del módulo. **La máxima demostración de esta irregularidad consiste en la provisión de una única comida al día, en horas de la tarde, insuficiente y en deficientes condiciones de salubridad e higiene. Pese a las evasivas en sus respuestas, las mismas autoridades penitenciarias han acabado por reconocer el suministro de una única comida al día.**” Expediente temático de Alimentación N° 8023 fojas 1288 a 1292.

68 Esto ha sido así hasta los últimos años en que con la privatización del servicio en determinadas cárceles se buscó unificar la alimentación de presos y personal subalterno. En las cárceles en que esto llegó a implementarse como la Unidad N° 6 de Rawson y el CPF I de Ezeiza, se revirtió a partir del reclamo de los agentes por las deficientes características de la comida que recibían. El personal superior percibe alimentación diferencial sin identificarse cambios al respecto.

“No te dan azúcar, ni yerba ni desayuno. Entregan una flauta de pan para todo el día.”

Nota de expediente: CPF I –Ezeiza. Año 2002. “Carta manuscrita de un preso que manifiesta que se dejó de entregar por la mañana dulce, leche, azúcar y mate cocido, y que esto se reemplazó por un sobre de leche en polvo, pero que sin embargo en el libro de novedades se sigue consignando como entrega de desayuno y merienda”. Expediente temático de Alimentación N° 8023 a fojas 8.

“La leche del desayuno y la merienda viene cortada. Eso no se puede tomar, casi todas las veces tuve descompostura por la leche.”

Cita de Informe Anual: Unidad N° 2 –Devoto y Unidad N° 3 de mujeres –Ezeiza. Año 2005. “La entrega de alimentos al desayuno (alguna infusión, mermelada o pan) no se produce de manera regular en los establecimientos.”. PPN, *Informe Anual 2003-2005*, pág. 160.

Nota de expediente: Unidad N° 6 –Rawson. Año 2010. “Monitoreo: ‘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.’”. Expediente temático de Alimentación N° 8023 fojas 185 a 247.

Nota de expediente: CPF I –Ezeiza. Año 2011. “Módulo de Ingreso Seguridad y Tránsito. En cuanto al pabellón F relata que se entrevistó a 3 personas al azar: ‘Sobre el desayuno y merienda informa que nunca le comunicaron que tenía a su disposición dichas comidas, ni se las entregaron.’” Expediente temático de Alimentación N° 8023 a fojas 430.

“Dan un solo pan que nos tiene que durar para todo el día. La leche es muy mala, y viene aguada.”

“La comida a veces comemos a las 12 [del mediodía], a veces a las 5 de la tarde. Entregan una sola vez comida-comida.”

Nota de expediente: CPF II –Marcos Paz. Año 2014. “Módulo III: ‘Las colaciones para desayuno y merienda, como yerba, té, y mate cocido, se entregan una vez por semana o cada 15 días según el pabellón. Según uno de los presos entrevistados *‘pero hay semanas que no nos dan’* y que es *‘escasa para la cantidad de personas’*, otro refirió que se entregaba: *‘25 saquitos de té para un pabellón de 50 personas, y la yerba es tierra con pedazos de ramas.’*” Expediente temático de Alimentación N° 8023 fojas 1288 a 1292.

“Se pasa hambre, la comida normal viene una vez al día, muchos piden la dieta, la dan dos veces, pero es un desastre”.

Nota de expediente: Unidad N° 6 –Rawson. Año 2011. “Informe de auditoría: “En primer lugar, la mayoría de los presos entrevistados manifestó que la alimentación proporcionada por la agencia penitenciaria resulta insuficiente para saciar el hambre. De los relatos se desprende que ello podría obedecer a dos razones, por un lado, a **la poca cantidad de comida que se les brinda en concepto de almuerzo y cena, y por el otro debido a que no les ofrecen alimentos en otros horarios que los mencionados, como podría ser desayuno y merienda.**” Expediente temático de Alimentación N° 8023 a fojas 450.

Cita de Informe Anual: Colonia Penal Unidad N° 19 –Ezeiza. Año 2007. “El servicio de provisión de alimentación se halla tercerizado y es brindado por una empresa privada. De las entrevistas sostenidas con las personas alojadas en el establecimiento, surgió que (...) no se provee ni desayuno ni merienda pese a encontrarse previstas y detalladas en el menú fijado por el S.P.F.”. PPN, *Informe Anual 2007*, pág. 326.

Como se observa, con el desayuno y la merienda sucede algo similar a lo que se produce con las entregas de comida en calidad de almuerzo y cena: se provee en forma irregular (a veces sí y a veces no, en algunos espacios sí y en otros no), viene poco, viene en malas condiciones, desagradable, no aptas para el consumo, etc. Así, un elemento se concatena con otro, siendo una multiplicidad de actos los que van componiendo la situación que da lugar a la experiencia del hambre descrita en el primer capítulo.

A la escasa cantidad de alimentos que provee el SPF se agrega la poca frecuencia diaria con que se distribuyen (cantidad de comidas diarias), detectándose la nula, escasa y/o deficiente provisión para cubrir el desayuno y la merienda. Por ello, cabe subrayar que durante encierro carcelario las personas presas ven reducida la cantidad de comidas diarias que realizan, así como también la cantidad de cada porción que ingieren. Vale decir, que se las somete a una situación regular de inseguridad alimentaria (ODSA, 2018), en tanto se produce “una reducción involuntaria de las porciones de comida y/o la percepción de experiencias de hambre”^{69, 70}.

ALIMENTACIÓN A CARGO DEL SERVICIO PENITENCIARIO O SERVICIO TERCERIZADO. VARIACIONES Y CONVERGENCIAS

Como hemos mencionado anteriormente, la comida entregada por el Servicio Penitenciario en las cárceles federales ha sido registrada históricamente como deficiente y escasa. Si bien se destacan particularidades de acuerdo a cada cárcel, de los relatos de las personas presas entrevistadas se desprende que la comida provista por el Estado en las cárceles federales se encuentra fuera de toda norma básica de alimentación saludable necesaria para prevenir al ser humano de enfermedades. Esta “oferta” de alimentos incumple los principios esenciales de variedad, cantidad y frecuencia de una buena nutrición y su registro histórico nos permite aseverar que se trata de una política institucional de producción de hambre en forma regular y sistemática.

69 Recuperamos la noción de inseguridad alimentaria del Observatorio de la Deuda Social (UCA) para aludir a reducción involuntaria de las porciones de comida y a la percepción de experiencias de hambre. La misma puede ser moderada o severa. En este estudio “moderada” se vincula con el hambre lenta que presentamos como una situación regular en el encierro penitenciario y “severa” se vincula con el hambre absoluta en tanto circunstancia acotada en el tiempo y de mayor intensidad en cuanto al impacto físico y psíquico.

70 Por todo ello, se vulnera el derecho a la alimentación tal y como lo prescriben la Constitución Nacional, la legislación internacional en tanto constituye un derecho humano fundamental y la Ley de Ejecución Penal 24.660 que en su artículo 65 del Capítulo III –“Normas de trato” prescribe: “La alimentación del interno estará a cargo de la administración; será adecuada a sus necesidades y sustentada en criterios higiénico-dietéticos”.

El SPF estuvo a cargo de la administración alimenticia directa en todas sus cárceles hasta hace 18 años atrás, aproximadamente. Desde comienzos de los años 2000 se produjo un progresivo, aunque discontinuo proceso de tercerización de la alimentación. En ese proceso varias cárceles tercerizaron el servicio y luego regresaron a la modalidad habitual de producción penitenciaria. Según los registros con que contamos, en los últimos 8 años se produjo una nueva oleada de tercerización del servicio de alimentación en diferentes cárceles del SPF. Entre 2007 y 2008 se privatizó el servicio en la zona del Noroeste Argentino. La empresa “Servicios Integrales de Alimentación (SIAL) S.A.” obtuvo la contratación en la Unidad N° 8 Jujuy, la Unidad N° 16 de Salta, la Unidad N° 22 de Jujuy y la Unidad N° 23 de Salta. En el año 2013 la empresa “Food and catering” se instaló en la unidad N° 9 de Neuquén. En el relevamiento efectuado ese año por el Registro de Casos de Tortura, los responsables de la empresa mencionaron que también elaboraban los alimentos para la Unidad N° 19, la N° 31, la N° 24, la N° 26, el CPF II, el CPF IV y PRISMA, Anexo U.20 (Hospital Penitenciario Central, CPF I) en el marco del SPF, y cárceles del Servicio Penitenciario Bonaerense: la Unidad 9, la 29, la 22 y la Escuela de Cadetes. Por su parte, entre 2014 y 2016 la empresa “SIAL” se instaló en la Unidad N° 7 de Resistencia⁷¹, Chaco. En la Unidad N° 35 de Santiago del Estero la provisión de alimentación también se encuentra tercerizada a cargo de la empresa “Cookery”.

La tercerización de la producción de alimentos se produjo mayormente por contratación directa, sin ningún tipo de licitación. Este proceso comenzó a darse en las cárceles de la zona metropolitana de Buenos Aires en los últimos 5 años, en forma paulatina, aunque no definitiva ni total. Así, en el año 2013 se propició este cambio en el CPF IV de mujeres en Ezeiza, en el año 2017 en el CPF I⁷² de varones adultos (Ezeiza) y en el año 2017 en el CPF II de Marcos Paz también para varones adul-

71 En diálogo con las autoridades de esta cárcel durante el trabajo de campo efectuado en el año 2018, no pudieron precisar la fecha de la tercerización del servicio.

72 El proceso del CPF I es complejo y no lineal, ya que ha contado con alimentación tercerizada en distintos momentos históricos desde su creación. Esto era así cuando se inauguró, allá por el año 2000, y luego el servicio tercerizado se mantuvo en forma focalizada sobre determinados sectores de la cárcel: el hospital, el anexo de atención psiquiátrica y el sector de sancionados (Módulo VI).

tos. En estos tres Complejos la provisión de alimentos fue delegada en empresas de catering⁷³ que proveen los alimentos.

Anteriormente a estos años, todo lo referido a la alimentación estaba a cargo de agentes penitenciarios: ellos/as compraban la materia prima, disponían de un espacio en cada unidad penal denominado *cocina central*, debían suministrar los utensilios y la maquinaria para la elaboración de la comida. La producción de alimentos propiamente dicha era asumida por detenidos/as empleados/as en ese sector (trabajadores/as de cocina), cuyas tareas eran dirigidas y supervisadas por un agente penitenciario a cargo, denominado *maestro*. Es decir que, la cocina era un taller laboral más (uno con mucha relevancia para los presos y presas) dentro de la cárcel⁷⁴.

Antes de avanzar vale aclarar que este proceso de privatización no se concretó en todas las unidades del SPF y que en algunas varió de un tipo de servicio a otro (penitenciario a privado, privado a penitenciario) en más de una oportunidad.⁷⁵ Asimismo, cabe destacar que el servicio privatizado no ha garantizado que se produzcan alimentos suficientes y de buena calidad, tal como ha sido registrado regularmente por la Procuración.

Cita de Informe Anual: Unidad N° 8 –Jujuy. Año 2008. “Respecto a la alimentación, y tal como sucede con todas las unidades penitenciarias

73 Food Rush S. R. L., Food and catering S. R. L., Servicios Integrales de Alimentación Sociedad Anónima S.A. (SIAL), Cookery. Cabe señalar que todas las empresas poseen nutricionistas responsables del servicio por la empresa y a su vez el servicio penitenciario también destina nutricionistas para controlar la calidad y cantidad de los alimentos que producen las empresas, las cuales, mayormente, han sido adjudicatarias por contratación directa, sin licitación alguna. El SPF fue incorporando profesionales formalmente destinados al control de los alimentos a partir de distintas intervenciones judiciales. Como veremos en el Epílogo, dicha medida ha resultado una formalidad burocrática que no tiene injerencia fáctica sobre los alimentos que llegan a los pabellones.

74 Otro taller productivo vinculado a la alimentación que no fue tercerizado es la panadería, cuyos trabajadores siguen siendo detenidos a cargo del maestro penitenciario.

75 Además de la tercerización o penitenciarización del servicio han variado las modalidades de entrega. En la cárcel de Devoto, por ejemplo, en la década del '90 la comida se entregaba cocida y a granel (gran contenedor denominado *bacha*) y posteriormente se pasó a la entrega en crudo de materias primas para que los presos se cocinen en los pabellones.

del Servicio Federal, la elaboración de la comida se encuentra tercerizada, a cargo de la empresa adjudicataria SIAL, la misma que opera en toda la región. Consultados los internos acerca de este punto, los mismos manifiestan que durante un tiempo la alimentación era adecuada, pero que, aproximadamente un mes antes de la visita de la Procuración, empeoró drásticamente (...). Por ello, este organismo ha relevado un reclamo generalizado respecto de la mala calidad de la comida, consistente, en la mayoría de los casos en harinas (fideos, polenta, tartas, etc.)” PPN, *Informe Anual 2008*, pág. 213.

Cita de Informe Anual: Colonia Penal Unidad N° 4 –La Pampa. Año 2013. “Durante el 2013, continuaron los reclamos sobre la alimentación, por este motivo se realizaron relevamientos en el sector cocina y se mantuvo una reunión con el Jefe de cocina (...) tercerización del servicio de cocina a cargo de la empresa *Food Rush*”. PPN, *Informe Anual 2013*, pág. 406.

Cita de Informe Anual: CPF I –Ezeiza. Año 2012. “**En cuanto a la falta o deficiente alimentación**, es oportuno mencionar que en los Complejos Penitenciarios I y II (Ezeiza y Marcos Paz) el hambre continúa siendo un fenómeno extendido (...) sería importante realizar seguimientos sobre las prácticas de corrupción penitenciarias que anidan *en la falta o deficiente alimentación* que se han presentado como emergentes en los relevamientos a saber: el deficiente servicio de catering contratado por el SPF como así también, *las reglas penitenciarias* vinculadas a las ganancias de las cantinas de concesión privada.” PPN, *Informe Anual 2012*, pág.177.

Cita de Informe Anual: Unidad N° 16 –Salta. Año 2008. “La elaboración de la comida está tercerizada, a cargo de una empresa adjudicataria [SIAL]. Los internos señalan que la comida es mala y escasa, que consiste básicamente en sopas de polenta y guisos, las pocas ocasiones en que hay pollo o carne, las porciones son muy reducidas. **Se destaca que el sistema es similar al de los dos Complejos Federales de Zona Metropolitana, que han sido objeto de permanentes reclamos y de multitud de señalamientos de la Procuración Penitenciaria.**” PPN, *Informe Anual 2008*, pág.218.

Cita de Informe Anual: Unidad N° 7 –Chaco. Año 2013. “Podemos decir que (...) a partir de marzo de 2013 (...) el servicio fue tercerizado en una empresa privada (...) algunos internos presentaron quejas por la calidad y escasez de la comida, manifestando que deben complementar su alimentación con los productos adquiridos en la cantina”. PPN, *Informe Anual 2013*, pág.410.

Cita de Informe Anual: Unidad N° 35 –Santiago del Estero. Año 2013. “Respecto a la alimentación provista ha mejorado en calidad a raíz de la tercerización del servicio en la empresa privada ‘Cookery S.A.’. Sin embargo, los detenidos manifiestan casi en su totalidad que es insuficiente”. PPN, *Informe Anual 2013*, pág.410.

Cita de Informe Anual: Unidad N° 6 –Rawson. Año 2014. “Se han incrementado los reclamos por la alimentación de la unidad, en relación a su cantidad y calidad, cuya elaboración se encuentra a cargo de la empresa privada SIAL desde mayo de 2013. Si bien en un principio la comida resultaba satisfactoria y variada para los alojados, durante el año 2014 algunos pabellones a modo de protesta no recibieron la comida, se aplicó el protocolo para casos de medidas de fuerza, entrevistando a los alojados en dichos pabellones para registrar sus reclamos y se inspeccionó la cocina central de la unidad, donde se pudo constatar que la empresa redujo la cantidad de personal e insumos.” PPN, *Informe Anual 2014*, pág. 438.

Las empresas privadas han reproducido, con matices, las características históricas de la alimentación penitenciaria. Entre ellas, la escasa cantidad, la entrega de alimentos en mal estado y también, en determinados momentos y/o cárceles, la entrega a granel.⁷⁶

Lo que a continuación describimos como la producción de *la bacha* persiste en algunas cárceles y en otras ha sido sustituida, al menos por el momento. Los procesos de tercerización de la provisión de comida no

76 La “evolución” que suelen presentar los servicios privatizados es la siguiente: en un primer período entregan alimentos en condiciones, luego comienza a escasear y finalmente entregan alimentos en mal estado, contaminados, etc. que suele provocar protestas y reclamos de parte de las personas encarceladas. En todos los casos la alimentación se sirve de modo uniforme sin sal ni condimentos ni aderezo alguno.

han sido lineales ni estables ni han implicado la exclusión de la *bacha* como modalidad de entrega. Vale decir, que la *bacha* resulta paradigmática en términos de modo histórico de alimentación en las cárceles federales –y todo lo que ello implica en relación a los ingredientes, la forma de elaboración, distribución y acceso de cada una de las personas a la comida– y es por ello que dedicamos algunos párrafos a caracterizarla.

“LA BACHA”: UN ÍCONO DE LA “ALIMENTACIÓN” EN LAS CÁRCELES FEDERALES

La *bacha* es un gran contenedor en el que se lleva hasta los pabellones la comida del día y del cual cada detenido/a “se sirve” o intenta *rescatar*⁷⁷ algo. En las entrevistas efectuadas en el año 2017, las notas y registros de campo actuales –y de ediciones anteriores del Registro de Casos de Tortura–, así como en los antecedentes históricos que hemos sistematizado, la comida de la *bacha* fue registrada como deficiente en cuanto a su mala calidad, insuficiente cantidad, mala cocción y mal estado en los insumos utilizados.

Cita de Informe Anual: Unidad N° 6 –Rawson. Año 2012. “Los tupperes eran solo usados para colocar las dietas y para el resto de la población se distribuyó en ‘fuente del tipo de panadería’. Se ha podido constatar que aún se siguen utilizando las bandejas y/o cilindros dependiendo del menú del día”. PPN, *Informe Anual 2012*, p. 395.

Cita de Informe Anual: Colonia Penal Unidad N° 19 –Ezeiza. Año 2008. “(...) dijeron que la comida llega (...) en un gran recipiente plástico o bacha de donde cada uno toma su porción, (...). Respecto a los internos que se alojan en las casas de pregreso, va un interno de cada casa y retira la comida para los otros compañeros. [La empresa *Food Catering* estaba a car-

77 Estas prácticas son analizadas en profundidad en el capítulo cuarto. Con “rescatar” se hace referencia a rescatar algunas porciones o presas aptas para reelaborarse. Forma parte de “la pesca” en el líquido de la “bacha” gran olla en la que se entrega la comida a granel para todo el pabellón. Pescar contempla sumergir algún elemento en el líquido para sacar porciones. Para mayor detalle ver el capítulo 4.

go de la alimentación en ese momento]” PPN, *Informe Anual 2008*, p. 112. Cita de Informe Anual: Colonia Penal Unidad N° 11 – Sáenz Peña, Chaco. Año 2007. “La comida, confeccionada por algunos de los internos bajo la supervisión del encargado de la cocina, es traída en ollas hasta la reja, donde cada interno se acerca con su plato, se sirve y vuelve al interior del pabellón, a comer.” PPN, *Informe Anual 2007*, p. 303.

Cita de Informe Anual: CPF II – Marcos Paz. Año 2006. “En el sector de las marmitas, según se informa, dos personas elaboraban un guiso que consistía en un caldo con trozos de papas, zanahorias, repollo, cebolla y pequeños trozos de carne, aparentemente en buen estado. El Jefe de Economato hizo saber que el guiso constituye el primer plato que se les brinda a los internos, aunque de la constatación surge que éste resulta el único plato puesto que la cocción de carnes, ensaladas y pizzas se le brindaría al personal penitenciario según informaron los empleados a cargo de la cocción”. PPN, *Informe Anual 2006*, p. 60.

La *bacha* o *el carro* –en el caso de la cárcel de mujeres (CPF IV –ex Unidad N° 3)– consistía y consiste aún en algunos espacios carcelarios, en un caldo elaborado con huesos que contienen un poco de carne y verduras crudas sin lavar ni pelar. Tal es el contenido de la *bacha* que las personas que la reciben expresan la imposibilidad de definir certeramente su contenido:

“Ni se sabe lo que hay en la bacha, es todo hueso.”

“Es un guiso que no se distingue bien qué es. Mis compañeros me dicen que es polenta aguada. No sé si es polenta o guiso no se nota qué es. Guiso con suero.”

“Huesos, zapallo nadando en un caldo que no sabés qué es.”

Cita de Informe Anual: CPF I – Ezeiza. Año 2006. “Se efectuó una recorrida en los pabellones del Complejo Penitenciario Federal I, pudiendo conversar directamente con los detenidos. La totalidad de los internos señalaron que la comida es de pésima calidad, refiriendo que *‘es incomible hasta para los animales’* y que en algunos casos *‘ni siquiera pueden*

saber de qué está compuesta’. A ello debe adicionarse que la cantidad que se les entrega en cada pabellón resulta insuficiente para la totalidad de los internos alojados”. PPN, *Informe Anual 2006*, p. 59.

Si bien **la falta de certidumbre** sobre aquello que se ofrece como alimento se identificó particularmente en los registros históricos referidos a la *bacha*, lo señalamos como elemento significativo en la descripción de la comida penitenciaria, ya que también se relevó en relación a la entrega de alimentos en bandejas: “(...) *Esta nueva empresa al principio venía bien, ahora empezó a haber un poco de escasez con el tema de la comida. Ahora viene poco y últimamente ya entregan cualquier cosa, uno no sabe qué es lo que está comiendo*”.

La dificultad de saber qué es aquello que el servicio penitenciario entrega como comida es un aspecto bien importante porque integra todo el amplio espectro de la incertidumbre y la imprevisión sobre las que se asienta el encierro punitivo. También rigen sobre la dimensión alimentaria estas constantes que impregnan la vida intramuros: la inseguridad, el miedo y falta de certeza. En este caso, se expresa en no saber qué es lo que se ingiere y, por ende, en desconocer también sus posibles efectos en el cuerpo. Como veremos en el tercer capítulo, las personas encarceladas despliegan una serie de estrategias para intentar sortear esta *inseguridad alimentaria* y así conseguir comer.

Ahora bien, la indefinición sobre aquello que el servicio penitenciario entrega como “comestible” se comprende cuando se solicita a los/as entrevistados/as que describan y detallen qué **ingredientes componen la bacha**.

“La bacha es caldo con grasa.”

“Viene sopa con papas, como si sacaran las verduras del cajón y así directamente las meten en la olla. La carne es dura.”

“La comida es pura sopa. Lo tenés que comer apenas llega, cuando todavía está caliente porque cuando se enfría es incomible.”

Cita de Informe Anual: Colonia Penal Unidad N° 19 –Ezeiza. Año 2005.

“En la auditoría realizada el día 12/10/05 (...) se ingresó en el sector de

cocina, (...) el plato previsto para ese día era guiso de papas, carne y mandarina. El ingreso de dicha comida se efectuaba en un cajón plástico de aproximadamente un metro por setenta centímetros y cincuenta centímetros de alto. (...) en ese momento se visualizó que la ración para cada interno podría ser escasa. A siete meses de dicha auditoria se pudo constatar que la comida *seguía siendo escasa para satisfacer las necesidades alimenticias de todos los alojados.*” PPN, Informe Anual 2003-2005, pág. 365.

“Pura papa y batata, y nada más. Siempre crudo. Viene una bacha de 30 cm para 36 personas.”

Nota de campo: “Les llevan una bacha con arroz. Al respecto refiere: ‘es como un tupper con líquido verde, huesos flotando, semilla de calabaza. Lo que viene adentro es nauseabundo.’”

“Un guiso, fideos crudos, papa sin pelar, verdura sin lavar. Es incomible.”

La *bacha* se caracteriza por ser un contenedor amplio (por lo general la misma olla o un cilindro metálico) que contiene una preparación caldosa, más o menos aguada. Así, la sopa y el guiso como **modalidades de cocción** preponderantes se presentan en forma **reiterada**. Estas formas de elaboración en las que no es posible distinguir rápidamente los ingredientes, predisponen la generación de sospechas sobre los mismos. En tal sentido, uno de los comentarios que aparecen regularmente en los relatos de los entrevistados y entrevistadas es que **la comida que provee el servicio penitenciario contiene suero:**

“La bacha es suero con aceite, guiso de carne pasado, sopa engrudo.”

“La comida es muy mala. Te dan suero, es un asco la comida de por sí. Viene verdura cruda, mal hecha y un poco de caldo.”

“Trae un poco de arroz, suero, pedazos de hueso y verdura sin pelar y cruda. La bacha es muy chica y viene puro suero.”

“(...) antes [cuando estaba la bacha en la unidad] comíamos suero. Y a veces ni comíamos porque era incomible la comida”.

“La comida es guiso con suero, todo grasoso. Es incomible.”

“Yo no como lo que trae el Servicio. Vi muchos chicos que comieron y les hacía mal. Viene mucho suero. Prefiero tomarme un té con un pedazo de pan.”

“Nos dan bacha, puro hueso, zapallo y suero. Le echan suero para que uno se hinche y quede como que está gordo.”

“Es puro hueso y suero, agua sucia, papa podrida y batata.”

Este dato es confirmado por un ex trabajador de la cocina central, quien manifiesta que observó el agregado de suero: *“La ‘bacha’ traía suero. Yo, que laboraba en cocina veía cómo vaciaban los sachet de suero, el suero que te inyectan cuando estás internado”*. Las voces de los trabajadores de cocina son muy importantes ya que nos permiten ampliar y detallar las descripciones que hacen quienes reciben la comida en los pabellones, es por ello que las buscamos intencionalmente durante el relevamiento y volveremos a citarlas en este capítulo.

Como mencionamos más arriba, actualmente la *bacha* ha sido sustituida en algunas cárceles a partir de la tercerización de la producción de alimentos en empresas de catering. En ese marco, los alimentos se distribuyen en bandejas individuales. Asimismo, se presentan diferencias en la entrega de comida de acuerdo a cada unidad, por ejemplo, en la actualidad, el CPF CABA es la única cárcel en la que comida es repartida en crudo. Son entregados a diario alimentos frescos, módicas raciones de carne cruda y/o pollo –abundancia de alas, carcaza y piel– y semanalmente alimentos secos, esto es, fideos, azúcar, yerba, etc. De este modo, en la cárcel de Devoto la elaboración de la comida está sujeta íntegramente a lo que puedan o no cocinar los detenidos en el pabellón. En cambio, en el resto de las cárceles teóricamente se entrega almuerzo y cena y, en algunas de ellas el “desayuno”⁷⁸ (registrado únicamente en el CPF IV).

No obstante los cambios producidos, al preguntar por la comparación entre las dos modalidades (*bacha* y *bandejitas*), es decir, aquella cocina-

78 Las comillas buscan relativizar esta forma de nombrarlo, ya que se trata únicamente de leche a granel que las presas suelen rechazar por el olor putrefacto que presenta.

da por el personal penitenciario y las personas detenidas (la bacha-recipiente colectivo) o la cocinada por una empresa privada (bandejita individual): **fueron señaladas las mismas deficiencias en cuanto a repetición de menú, la escasez, la mala calidad, el mal estado de los productos, la contaminación con elementos no comestibles, las falencias en la distribución y mala conservación de las raciones.**

Al preguntar por la frecuencia de entrega, cantidades, menú y las características de la actual bandeja se manifestó la exigua cantidad y la utilización de productos de segunda línea o incluso en mal estado. Es decir, que la entrega de alimentos bajo ambas modalidades (*bacha* y bandejas individuales) comparten algunas de las características mencionadas por las personas entrevistadas, y sobre estas correspondencias avanzaremos ahora.

CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA ALIMENTACIÓN SUMINISTRADA O ¿CÓMO PRODUCIR HAMBRE?

A partir de la información relevada es posible abordar también la producción de escasez desde las distintas cualidades de la comida penitenciaria –**independientemente del tipo de suministro del que se trate, bacha o bandeja– que la hacen “incomible”**. El instrumento del Registro Nacional de Casos de Tortura releva 4 tipos de deficiencias en los alimentos, las cuales presentamos en la siguiente tabla.

Cantidad y porcentaje de deficiencias totales 2011- 2017

Deficiencias	Cantidad	Porcentaje
Es insuficiente en calidad	1092	89%
Es insuficiente en cantidad	1029	84%
Está mal cocida	733	60%
Está en mal estado	573	47%
Total	3427	280%

Respuesta múltiple. Fuente: 1399 casos del RNCT, GESPyDH-PPN 2011-2017.

La información que presenta la tabla confirma que no es únicamente que el Servicio Penitenciario entrega poca cantidad de comida, sino que **lo que se entrega no se constituye en alimento ya que no se puede ingerir**, por encontrarse crudo, podrido, o ser desagradable en sus cualidades organolépticas (olor, sabor, textura). En casi la totalidad de los casos relevados, las personas mencionaron que la comida es deficiente en cantidad y calidad; y agravando la situación, en más de la mitad de los casos refirieron que la comida se entrega mal cocida y en poco menos de la mitad de los casos que es provista en mal estado. Así, los datos ponen de manifiesto la imposibilidad de contar con una alimentación suficiente y saludable dependiendo exclusivamente de la comida que provee el Estado. Así, el período reciente que aborda el Registro (2011-2017) sumado a los documentos institucionales que alcanzan el último cuarto de siglo, evidencian la *sistematicidad de la desprovisión de alimentos en las cárceles federales*.

Además de los ingredientes extraños como el “suero”, el relato de los/as detenidos/as y los registros fotográficos, los registros de observación y demás documentos institucionales, exponen un elemento central que permite comprender las características de la dieta penitenciaria. Se trata de **lo reiterativo del menú**. La repetición tanto de las modalidades de cocción como de los ingredientes aparece en los relatos relevados en diferentes cárceles y en distintos momentos históricos a la hora de describir la entrega a granel (*bacha*), la distribución en bandejas individuales (servicio tercerizado- “catering”) e incluso en los menús especiales-*dietas* ordenadas por nutricionistas en relación a afecciones específicas.

Nota de expediente: Colonia Penal Unidad N° 14 –Esquel, Chubut. Año 2014. “(...) se encuentra la resolución del Juez Federal del Esquel, (...) sobre Habeas Corpus colectivo a favor de los presos por la alimentación recibida. (...) el interno manifestó que en la cena de la noche anterior había recibido una ración de comida *‘que presenta un olor sumamente desagradable, se encuentra podrida, la misma está compuesta por carne y fideos blancos. La comida fue preparada y servida por el encargado de economato, de nombre Limache y por el maestro de cocina Ferra...’* **‘Quiero aclarar que la comida que se sirve es siempre la misma, es una dieta sistemática a base de pollo o carne con arroz blanco o fideos blancos, todos los días.’** Expediente temático de Alimentación N° 8023 fojas1167 a 1186.

“Nos dan guiso todos los días a eso de las 5 o 6 de la tarde. Yo a la noche no ceno porque el guiso tiene mucha grasa. Prefiero tomar un té.”

“Todos los días de la semana puchereamos, verduras hervidas. La verdura viene cruda. La sopa la tomé la otra vez, pero es pura grasa.”

*“La dieta es zapallo y zanahoria, zapallo y zanahoria, **así todos los días.** Carne no nos dan nunca. No me dejan entrar nada para la diabetes. Realmente es un desastre la dieta y la otra comida también. Hay días que estamos a té y pan, y a mí me hace mal, no puedo comer pan.”*

Nota de Expediente: CPF II –Marcos Paz. Año 2006. “Informe sobre alimentación en el Módulo III pabellón 3: Contaban con una *bacha* por pabellón, que contenía un caldo con algunas verduras, arroz, abundante grasa huesos con escasa carne. (...) Según sus dichos, **toda la semana – día noche– se les entrega guiso a la población que no tiene prescripta dieta.**” Expediente temático de Alimentación N° 8023 a fojas 26.

“Guiso todas las noches, al mediodía a veces también. Algún día viene pollo o churrasco.”

Nota de Expediente: CPF II –Marcos Paz. Año 2015. “Informe sobre alimentación en el Módulo III incluye los siguientes testimonios de detenidos: ‘La comida es deplorable. Faltan nutrientes, **siempre dan lo mismo.**’; - ‘Viene fea, nunca carne, polenta generalmente pasada, **se repite en la semana la misma comida.** Los que pueden piden cantina, no la comen.’” Expediente temático de Alimentación N° 8023 fojas 1288 a 1292.

“Tengo dieta. Siempre viene tarta. Yo no la como. No me gusta. La devolvemos. Me cocino algo con lo que me compro en proveeduría.”

“Cualquier día salimos volando...pollo, pollo y pollo”.

Nota de Expediente: CPF IV –Ezeiza. Año 2013. “Informe: ‘(...) las mujeres detenidas refirieron estar disconformes con la comida entregada por el penal, manifestando que la calidad es mala, haciendo referencia al

mal estado, poco sabor y falta de variedad, entre otros factores (...) las detenidas referían que *‘la comida es un asco, no se puede comer’*. Así también, con relación a la calidad, afirmaron que *‘la comida es fea y mala, muchas veces parece estar podrida’*. Al consultar sobre la variedad, indicaron que *‘siempre es el mismo menú, no hay mucha variedad en las comidas’* y *«a veces te dan un guiso, que no se distingue qué tiene’*. Otro de los puntos problemáticos al cual se hizo mención fue con relación a las dietas suministradas a aquellas mujeres que padecen alguna enfermedad. En este caso, el problema reside en que a pesar de que te brindan la dieta indicada, la comida suele ser insípida y sin variedades de menús: *‘siempre te dan lo mismo, un par de verduras que no tienen gusto a nada’*.” Expediente temático de Alimentación N° 8023 a fojas1120.

“Viene todos los días lo mismo, es una sopa de batata y calabaza, todo duro, encima ni la cocinan para que se ablande un poco. Con hueso pelado, sin carne.”

“La que tiene dieta le viene todos los días: ensalada de papa, tomate, lechuga y cebollas.”

De lo relevado estrictamente en el 2017 y en relación a las cárceles en las que recientemente se cambió al servicio tercerizado, se obtuvo que regularmente se entrega pollo y con menor frecuencia carne roja. Las verduras generalmente son las mismas –zanahoria, calabaza, papa y cebolla– y las frutas, cuando hay, también se repiten –manzana, naranja o mandarina–.

A pesar de esto, la diversidad de los relatos consignados precedentemente permite entender que no importa la cárcel, la población o el tipo de entrega, la comida se presenta además de mala, reiterativa en términos generales y regulares a lo largo de los años. Guisos y sopas, en tanto agilizan el tiempo destinado a su elaboración y economizan los recursos son las preparaciones más frecuentes en las entregas a granel. Esta presentación de la comida en forma reiterada, no solo provoca inapetencia, ya que está mal hecha y es desagradable, sino que además instala un tipo de relación entre los presos y las presas: al ser poco y estar todo junto en un solo recipiente, obliga a disputar diariamente las pocas porciones que contiene.

La mala calidad y poca variedad de las materias primas es otro aspecto relevante para comprender en qué consiste la dieta alimentaria que provee el estado en las cárceles federales. Esta información, que ya estaba presente en el archivo documental de la Procuración Penitenciaria –consignada en los expedientes que guardan las actuaciones efectuadas en las diferentes cárceles del SPF desde mediados de la década del '90– y en los registros fotográficos del Registro de Casos de Tortura, también se evidencia en los relatos de los/as entrevistados/as. Pero ¿a qué nos referimos concretamente con la mala calidad y poca variedad de las materias primas en tanto ingredientes de la comida? En primer lugar, corresponde mencionar que **se trata de una alimentación sin nutrientes, reiterativa y rica en carbohidratos, con ausencia de frutas y escasa variedad de carnes y verduras.**

En esta misma dimensión se encuentra la **abundancia y reiteración de los carbohidratos** en las preparaciones “alimenticias”, es decir, todos productos de bajo costo como la polenta, el arroz, los fideos e incluso la harina componen en forma preponderante los ingredientes. Asimismo, los relatos coinciden en mencionar el alto **contenido graso de los alimentos** que entrega el servicio penitenciario.

Este contenido graso se refiere tanto al agregado de aceite en la preparación como a la presencia de grasa en la “carne”, lo cual nos remite a **la mala calidad de la escasa carne vacuna que reciben.** Como se ha relevado a lo largo de los años, la misma es preponderantemente con hueso, grasosa, de color oscuro, con cartílagos y nervios, muy dura para mastigarla, y en reiteradas ocasiones se entrega en estado de putrefacción.

“La carne tiene color raro, media negra. Los changos dicen que es carne de caballo, otros dicen que debe ser de vaca vieja por el color. Es media dura».

“Carne (si se le puede decir carne, es hueso con cartílago), todo un engrudo, una sopa. Papas grandes sin pelar, los pedazos gruesos de zanahoria o batata todo entero en caldo de grasa. Si viene carne es durísima.”

“Nos dan arroz con papas, carne vieja, dura, más hueso que carne.”

“La carne viene más dura, más nervio que otra cosa, estaba nerviosa la vaca, parece”.

Nota de Expediente: CPF para Jóvenes Adultos –Marcos Paz. Año 2013. “(...) informe de Relevamiento de la cocina central motivado por el reclamo de los presos: ‘(...) Informaron que en el día de ayer se realizó **una protesta** por un grupo de internos **motivada por el mal estado de la carne suministrada, señalaron que la misma presentaba un color muy oscuro, mucha grasa y nervios y un olor desagradable**. Según afirmaron se labró un acta por el rechazo de la alimentación suministrada y no se les dio otro tipo de alimentación”. Expediente temático de Alimentación N° 8023 fojas 1001 a 1007.

“Hueso, porque carne no viene, caldo como gelatina, todo grasa.”

“Nos dan carne que no sabemos si es de caballo, de gato, no sabemos qué es.”

“Entregan sopa con cáscara de verduras. Carne con olor a podrido, semi cruda.”

“(..) si viene carne te viene ‘lo que queda’, los huesos o todo vena.”

“Viene un churrasco duro, parece goma.”

“Viene bastante dura [la carne], viene con mucha grasa”.

“A veces viene un pedazo de carne cruda, los nervios son incomedibles.”

“Traen puchero con papa cruda, carne podrida y tres kilos de grasa.”

El cocinar con sobras, con mercadería residual, aquella que se descarta o se usa para producciones desvalorizadas como puede ser alimentar animales, elaborar alimentos con productos vencidos o en estado de putrefacción, es una práctica habitual que se identifica en relación a la carne. Sus cortes duros, la presencia de “nervios”, “venas”, mucho hueso, su color oscuro o el estado rancio hacen a la mala calidad de carne que el servicio penitenciario entrega.

El **estado de putrefacción** no es exclusivo de la carne vacuna en cuanto ingrediente ni de la *bacha* como modalidad de entrega. Los colores, sabores y olores de los alimentos que dan cuenta de su descomposición

también se relevaron en relación a la entrega en bandejas individuales (catering), respecto del pan, el pollo y las verduras.

“Lo peor es cuando traen el pollo podrido y la verdura también. Tiramos la mitad y con el resto lo hervimos unas horas, (...) a pesar de todo esto cuando lo comemos le sentimos gusto agrio. Varias veces nos descomponemos.”

“El pollo te lo dan podrido y la carne viene recocida, dura y con olor.”

“A veces el pan lo das vuelta y está verde, porque lo que sobra lo dan al otro día y así.”

“Como cuando sacas la verdura de la heladera y se echa a perder después de varios días, así llega al pabellón.”

“Sopa ácida, fideos que parecen engrudo. Tengo bandeja individual, a veces viene con olor a ácido y es poco. Entregan sólo al mediodía y a la noche.”

“¿Qué te dan? Eh... repollo y un pedazo de carne podrida. Así, es verdad, señorita. Yo estuve ahí y te puedo asegurar que es un repollo y carne podrida por día y no te cocinás nada”.

*“(...) la comida es poca y hace mal. Las salsas te descomponen, te da mucha acidez, **las verduras son como un puré ácido y el pollo viene a veces con olor a lavandina, porque lo lavan para sacarle el olor a podrido, con la carne no lo hacen y siempre tiene olor.**”*

Nota de campo: “Sólo come un sándwich frío a la noche. La comida del mediodía llega a las 16 hs. pero ‘abombada’.”

*“La comida es un asco, viene todo podrido, no se puede comer: tipo sopa, agua y zapallo. **Tiene olor a podrido y gusto feo,** no se puede comer.’* Nota de campo: comenta que no come comida del penal sino de lo que le da la familia.”

“La comida del penal es muy poca, alcanza para 15 y además viene mal. Carne y pollo con olor medio podrido y las verduras ácidas.”

Vinculado a la putrefacción de las materias primas con que se elabora la comida, se encuentra otro aspecto que ya hemos mencionado. Se trata de la mala calidad por tratarse de comida elaborada con restos de “comidas precedentes o viejas”, con productos vencidos, de segundas líneas, o bien con “sobras”, entendidas como aquello que habitualmente se descarta de los productos (por ejemplo, la piel, los menudos y la carcasa del pollo, los huesos y la grasa de la carne vacuna, etc.).

“Viene ensalada, lechuga, arroz. A la noche se repite la misma comida, o zapallo o arvejas. Al otro día, si sobró, te dan lo mismo, esta vieja.”

“La comida algunas veces viene con olor a podrido, no sé si te dan la comida del día anterior o de otro día.”

“El pollo no llega acá. Llega la piel, con pelos o los menudos.”

“(…) no sé por qué compran lo más berreta, la otra vez compraron por ejemplo polenta de la buena porque habían traído una polenta, [una] bolsa de 25 [kilos] (...) [que] tenía gorgojos, la tiramos”.

[Trabajador de cocina en la Unidad N° 10 –Formosa, que no está tercerizada]

“El guiso lo hacen con las sobras del mediodía, lo dan a la noche. La carne tiene olor. Yo casi no como la comida del penal.”

“La comida esa no la puedo comer. Viene la comida re podrida. Además, yo estuve ahí un año y me ‘asquíé’ de esa comida. Viene hueso podrido de la ‘bacha’, las sobras de una semana, de dos semanas, que dejan ahí tiradas.”

“Carnes la mayoría de las veces llegan alitas, son pollos únicos de 5, 6 alas”.

“Las bolsas de papa no deben llegar a 20 kilos cada bolsa⁷⁹, son bolsas arpilleras chicas, el cual un cuarto de bolsa, para no mentir o no exagerar, un cuarto de la bolsa está podrida. (...) Lo mismo de zanahorias”.

79 Los pabellones de la planta 5 de Devoto alojan entre 80 y 90 personas.

*“Se sacan lo mejor de la carne para ellos [SPF] y **nos dan las sobras**. Toda la resaca, nos dan lo peor a nosotros. Es incomible, lo tenemos que hacer hervir 6 horas para poder comerlo. Es todo duro, todo nervio.”*

En relación a cómo se elabora la comida en base a “las sobras”, un detenido que trabajó en la cocina central del CPF II –Marcos Paz en momentos en que estaba bajo gestión penitenciaria, describió cómo se seleccionaba “la carne” que llegaba a la *bacha*: *“A la mañana venían los que depostan la carne, viste traía la media res y se dividían por los cortes, entraña, vacío, y lo que sobraba de las patas para acá, que era hueso, lo cortaba en tiritas y lo mandaba ahí adentro [en la olla], **la resaca, iba para ahí.**”* Una vez más, se evidencia la alimentación diferencial entre presos y penitenciaros.

Todo lo expresado hasta aquí comienza a delinear un cuadro de situación sobre en qué consiste la comida que el servicio penitenciario entrega a las personas encarceladas. Sin embargo, la mala calidad no se restringe a las características de las materias primas. En tal sentido, abordamos ahora los aspectos que hacen a la **elaboración** de los alimentos.

En primer lugar, los relatos de los/as entrevistados/as aluden a la **mala cocción** de la comida que reciben, la cual se distingue por llegar a los pabellones cruda o pasada de cocción.

“Carne fría, mal cocida. Sopa llena de grasa, fría y las papas con cáscara. Los fideos vienen crudos, caen mal”.

“Traen engrudo de carne mal cocido”.

“Vienen fideos pasados, pegoteados, y huesos”.

“Entregan guiso de carne o pollo. La comida está muy recocida, muy pastosa”.

“Papa y zapallo crudo con algunos garbanzos”.

“Tengo dieta, a veces viene el pollo crudo, mal cocido”.

“Te dan engrudo frío, con cáscara de papa y nada de carne”.

“Zapallitos revueltos, pasado por huevo crudo”.

“La comida es pésima, el arroz viene crudo, el pollo viene en mal estado, se siente blandito como el pescado y tiene mal olor. Las papas son chicas y vienen crudas. Traen mucha ensalada y a la noche guiso. La zanahoria viene cruda”

“Polenta cruda, incomible. Viene mal y te quedas con hambre.”

Crudos o pasados de cocción los alimentos se reciben con texturas y aromas desagradables (duros, pegoteados, gomosos, con sabor ácido, con olor rancio, etc.). Todas estas características también sostienen la producción de hambre en el tiempo, en tanto “los alimentos” se constituyen en incomibles por su olor, su sabor, su textura.

Otra cuestión relevante que aparece en las voces de quienes padecen este tipo de alimentación institucional, es la **contaminación de los alimentos** con productos no comestibles. Aluden a la presencia de tierra, cáscara de verduras sucias, insectos, productos de limpieza, basura y elementos orgánicos de otras personas (escupitajos, saliva, pelos, etc.) dentro de la comida.

“La bacha viene con olor a Poet (el desodorante), huesos con cueritos, zanahorias y batatas enteras y todo grasa”.

“Antes me encantaba la comida del penal, pero una vez abrí un pan de carne y me encontré con una cucaracha y desde ahí nunca más comí la comida de acá”.

“Guiso re feo porque no se puede ni comer, tiene sabor agrio y el pollo viene con olor. El lunes nos dieron la comida con gusanos. En general dan la comida fea, el pollo feo, la sopa con gusanos”.

“Las verduras no las pelan, las papas vienen con cáscara y el zapallo con semillas”.

“Viene guiso, polenta, y de vez en cuando carne y fideos. Pedazos de carne con gusto a lavandina, olor a podrido.”

“Traen zapallitos revueltos, pastel de papas, tiene cucarachas, pelos, moscas.”

“La comida es un asco, hace 2 años encontramos una rata dentro de la olla.”

“Papa mal pelada, medio podrida, toda mal cocinada. No se puede comer así. Vienen animalitos adentro, gorgojos y cucarachas con suero.”

*“No sé cómo explicarte, una porquería, **hasta gusanitos encontré en la comida.**”*

*“La comida es regular, unas verduras en guiso, aunque **tiene gusto a tierra**, la papa está negra y tiene mucho suero.”*

“La comida es muy mala. (...) Hubo días que la carne vino con la queresa, con los huevitos de moscas. Viene así, podrida, con olor nauseabundo, fea.”

La contaminación con tierra fue confirmada durante el trabajo de campo por un ex trabajador de cocina: *“El maestro [de cocina]⁸⁰ decía, tire 3 bolsas de papa, 3 bolsas de zanahoria, 3 bolsas de cebolla y después la carne. (...) nosotros le decíamos al maestro: ‘¿Maestro, por qué no lava la verdura?’ - ‘Esto... no... El fuego mata todo’, nos decía. La papa... negra, ¿viste? ‘No, el fuego mata todo’. Aparte la mugre quedaba abajo y ellos [el servicio] no comían eso. Eso es lo que llegaba a los pabellones”*. Nuevamente, se subraya que los criterios de elaboración de los alimentos no son los mismos entre los destinados a los/as presos/as y aquellos que reciben los agentes penitenciarios.

La contaminación es una de las características que, en muchas ocasiones, provoca que no se pueda ingerir la comida. La presencia de gorgojos, cucarachas, moscas, restos de productos de limpieza, etc., son elementos que dan cuenta de las malas prácticas de quienes dirigen la elaboración de los alimentos, de la falta de cuidado, de seguridad e higiene

80 Como ya mencionamos, la figura de maestro refiere a un agente penitenciario que es el encargado del taller laboral productivo, en este caso de la cocina.

en cuanto a la mercadería y a los espacios de elaboración.⁸¹

Para concluir esta descripción extensa de las características organolépticas que presenta la alimentación penitenciaria, mencionamos otros elementos que emergen de los relatos de los/as entrevistados/as y que están vinculados a la forma en que se elabora y se entrega la comida, con todos los componentes mezclados, destemplada, fría, “sin sabor”, sin ningún tipo de condimento, aderezo e incluso sin sal.

“La bacha siempre viene ‘resentida’. Trae papa con cáscara, dura, todo crudo, todo podrido, los fideos vienen todo un mazacote, todo pasado, sin sal.”

“Entregan sopa, huesos con carne, ensalada de zanahoria y repollo. Es una bandeja chica, poca cantidad y viene frío y sin sal.”

“La comida es fea, es horrible, no se sabe lo que es, todo mezclado, la verdura sin pelar.”

Nota de Expediente: Unidad N° 6–Rawson. Año 2011. “Informe de auditoría: ‘(...) de forma casi unánime definieron a la comida como ‘desagradable, sin gusto ni consistencia y fea’. Al describirla los relatos son coincidentes en que suelen recibir ‘caldos con grasa y suero; casi nunca carne y si la hay son solo huesos y con suerte se encuentra una verdura’. Además, refirieron en la mayoría de los casos que los alimentos llegan fríos o tibios”. Expediente temático de Alimentación N° 8023 a fojas 450.

“Ensalada, todo mezclado con remolacha, pollo y carne. Mezclan la car-

81 Esta problemática se registró en relación a la provisión del agua. En muchas cárceles el agua corriente está contaminada o no es apta para el consumo. Así lo expresaron las personas entrevistadas: “El agua está contaminada, sale pluma de paloma. Sale turbia, como blanco y luego se asienta en el fondo.”; “Lo peor es cuando traen el pollo podrido y la verdura también. Tiramos la mitad y con el resto lo hervimos unas horas, pero el agua también está contaminada, a pesar de todo esto cuando lo comemos le sentimos gusto agrio. Muchos, varias veces nos descomponemos.”; “En Devoto el agua es malísima. Se ve que el agua baja con caca de paloma, tiene feo gusto”. Nota de campo: comenta que le produjo malestares, sobre todo en el Celular 5.; “El agua que tomamos debe tener algo porque están todos descompuestos.”; “El agua de la zona está contaminada por una planta de bórax de la zona. No se puede tomar directamente del grifo. Ahora, si la pudiéramos hervir, sería otra cosa”; “El agua también es mala, los tanques están sucios, una vez salió una pata de una paloma.”.

ne caliente con la ensalada fría. No podés comer nada.”

“Mandan menos comida, carne, pollo, guiso todo mezclado en la bacha.”

“Es una comida desabrida (sin sal ni aceite).”

“Llega fría, es horrible. Vienen medallones de pollo y carne parecida a la de soja y leche con pan.”

“Pura agua, papa sin pelar, sin sal, sin nada. No tiene gusto a nada.”

“Viene ensalada con pedazos de repollo grandes, sin sal sin nada.”

“La comida es un asco. A veces viene carne picada con arroz en una bandeja. Tiene feo sabor o sabor a nada porque es un agua que parece un suero.”

Las percepciones desagradables que genera la comida penitenciaria, en sus distintos aspectos, en cuanto al color, el olor, la textura, generan rechazo y malestar. Es decir, no sólo promueven el hambre ya que es difícil ingerirla en esas condiciones, sino que también producen angustia y violencia en las personas. Angustia de no conseguir alimentos para satisfacerse o de tener que ingerirlos en forma obligada por hambre; odio y desprecio por el Servicio Penitenciario que entrega este tipo de comida deliberadamente.

Estos efectos de la escasa y mala alimentación aparecen en determinadas expresiones a las que recurren las personas entrevistadas para graficar el tipo de alimentos que reciben. En los relatos la comida penitenciaria es comparada con animales, objetos, basura e incluso con materia fecal.

*“No comemos lo de acá, es re feo, parece que estás comiendo **una milanesa de caballo, dura como una piedra. La comida es una falta de respeto.**”*

*“Lo que traen es incomible. La papa te diría que si le atás dos piolines hacés una boleadora. **La comida parece vomitada, tiene pelotas de grasa.**”*

*“**La comida que traen es una basura, además es poco para todos los que somos en la Unidad.**”*

*“La **papa viene con gusto a caca**. El hueso está pelado, no tiene carne.”*

*“Nos cagamos de hambre: es poca la comida de las bandejas y viene feo. Cuando viene carne **parece carne de caballo**.”*

Nota de campo: “La comida se la dan en bandejitas. Pasa hambre, es poco. **‘Tiene un gusto a perro la carne**, estoy re podrido ya.”

*“La comida llega en bachas, nos dan pollo mal cocido, **la carne tipo sue-
la**, todo viene feo y no te llena”.*

*“Pescamos un poco de carne, pollo, algunas papas, las recocinamos y le metemos arroz, fideos. **El guiso [del penal] es un veneno**”.*

*“La comida en la Unidad 28. ¡Dios mío! **Es cartón**. Me dio gastritis”.*

*“**Nos dan paloma** en vez de pollo. Ya le mostré a la jefa que eso no es pollo, que es paloma y tiene mal olor. La carne es azul. Viene con verdura (calabaza hervida, zanahorias, no tiene nada de gusto. **La cortan grande como si fuera para chancho**”.*

*“La comida es una porquería, **es comida ‘tumba’**. Si me dejaran pasar algo para cocinarme, pero no nos dejan pasar ni un condimento”.*

“Es medio chiquita la porción. A veces le decimos ‘tumba’ porque viene con mal olor”

La comparación de la comida con distintos elementos no comestibles expresa acabadamente el malestar que genera cuando ese disvalor de los alimentos se traslada a los destinatarios, los presos y las presas. Indagando en la percepción que tienen sobre la comida aparecen reiteradamente los significantes **“es incomible”** y **“es comida para animales”**.

*“[La ‘bacha’] **era incomible**, imagínate que yo repartía. Venía la papa cruda, así nomás.”*

“Es fea la comida, pero la tenemos que comer igual. La carne es fea, dura, tiene mucha grasa. **Estás comiendo y tironeando como un perro.**”

“**Es comida para chanchos**, una pasta que no sabría describir qué es, hay huesos.”

“Nos dan guiso de arroz, con menudos. Es horrible, **comida de perros.**”

“La comida es un asco, **es incomible**, es agua con gusto agrio.”

“Traen líquido lleno de grasa con cuero, huesos pelados y papa dura. **¡Ni los cerdos comen esa comida!**”

“**Es una comida que ni los perros de la calle comen.** Viene hueso, una pechuga quemada, que yo creo reciclan de supermercados”.

“La comida es un asco. Quieren que compremos un anafe nosotros, no nos quieren dar ni un fuelle. No podemos comer la comida que nos entregan, **somos seres humanos, no animales.**”

“Yo no la comía, pero **era comida de los chanchos.** Yo tuve chanchos, caballos, era el olor de la comida de los chanchos. Los chanchos comían mejor. Unas pelotas de masa así comían los chicos [detenidos sin visita].”

“Digamos, **lo que en una casa sobra y que se tira para el perro**, eso es lo que le dan a los internos.”

“**Comemos como perros.** Nos dan fideos todos escupidos. No sabés lo que es la comida, **la peor basura te la dan acá.**”

“La ‘bacha’ es incomible. La comida que viene la tenés que hervir dos veces. Bastante, porque es incomible **ni para perros.** (...) A veces traen un engrudo de polenta, **es un tacho de basura**”.

*“La comida es **incomible**, viene cruda. Hay días que viene polenta con pedazos crudos, o sopa que es hueso con la piel de la papa sucia, es comida incomible, **creo que ni los animales comerían eso**”.*

De por sí es indigno ser una persona adulta y no poder preparar la propia comida. La cárcel no prevé que los presos y presas se cocinen y, por ello, mayormente los pabellones no están equipados ni diseñados para que puedan ejercer esta práctica social. Dado que reciben la comida elaborada por otros, ven ceñidos sus horarios de alimentación a los horarios de reparto y a la habilidad de hacerse con una porción, a la disponibilidad de otras fuentes de alimentación y de artefactos para calentar o recocinar, a la cantidad de horas que pueden estar fuera de la celda, etc. Todos estos elementos van delineando cómo se produce la alimentación en los pabellones, sin embargo, el tipo de comida que reciben y cómo la perciben tiene un efecto profundo en el orden de lo subjetivo. El nivel de degradación al que se ven sometidos/as es intenso cuando describen la comida como “desperdicios”, “sobras”, “basura” y a ellos/as (los/as destinatarios/as) como animales.

La percepción de que es comida para animales los hace sentir tratados de ese modo. Decididamente, la propuesta alimentaria del SPF integra el proceso de animalización que, en términos amplios, contempla el encarcelamiento.

La descripción exhaustiva que hemos realizado sobre las características de la comida y sus modos de elaboración nos permitió precisar cómo es que se produce un estado regular de escasez de alimentos. Este acercamiento en profundidad a las características que hemos detallado y abordado extensamente no sólo evidencian que se incumple con la normativa y que las personas encarceladas perciben una escasa y deficiente alimentación, sino que dan cuenta de algo mucho más estructurante, y **es que la alimentación forma parte del castigo**. El tipo de alimentos que se les entrega a las personas presas no sólo incumple con todo requerimiento nutricional básico, sino que además elimina toda chance de placer en relación a la comida y todo registro afectivo nutricional vinculado a los momentos cotidianos de comer. Incluso, como vimos en el primer capítulo, en principio genera repulsión ingerir esos alimentos podridos, contaminados, etc., y posteriormente apatía hacia la comida,

borrándose todo deseo de alimentarse y, de este modo, afectando profundamente la calidad de vida y produciendo padecimientos psíquicos como la angustia y la depresión. “*Te roban las ganas de vivir...*” afirmó una de las entrevistadas.

3. LA VITAL RELEVANCIA DE LAS OTRAS FUENTES DE ALIMENTACIÓN

La producción y gestión penitenciaria de la escasez y la falta genera el hambre en las personas encarceladas y los impulsa a desarrollar estrategias de sobrevivencia. En el marco de esas estrategias, proveerse de otras fuentes de alimentación adquiere una importancia central para limitar el *deterioro vital*⁸² que padecen.

“La comida mal, es pésima. Siempre falta pan o falta carne, tendría que venir más comida. Somos seres humanos y necesitamos comer dos veces al día. Tenemos que pedirles a nuestros familiares que nos traigan las cosas de la calle.”

“Si uno no recibe encomienda o no tiene visita, sinceramente acá pasa hambre”.

“La comida te la dan a las 4 y 30 de la tarde y viene re poco. La carne es media dura. Se come con visita o cantina.”

82 Como mencionamos en la Introducción, nos referimos al deterioro de la estructura física y psíquica de la persona.

“Te dan dos panes para todo el día, si no tenés visita te morís de hambre. Tengo mucha hambre. La comida es horrible, no se puede comer. ¡Es como comida de perros!”

La condición de *miseria*⁸³ que se vive en los pabellones de alojamiento en torno a la escasez alimentaria es atemperada por fuentes de alimentación adicionales que las propias personas detenidas se gestionan. La asistencia de familiares⁸⁴ y/o allegados en la circunstancia de visita carcelaria o mediante el depósito de mercadería, y a aquellos alimentos comprados con el *peculio* –esto es, la remuneración que obtienen las personas presas por su trabajo–, son las principales fuentes de alimentación dentro de las cárceles federales. Según datos aportados por la encuesta realizada por el Departamento de Investigaciones durante el año 2017⁸⁵ de un total de 525 casos representativos de todo el SPF, **el 94,7% de las personas encuestadas manifestó que tiene otras fuentes de alimentación además de la comida que provee el penal.** De éstas, el 55,9% manifestó que la visita le provee de alimentos o que compra con el depósito que les realizan sus familiares y el 49,6% refirió hacer compras con el peculio.

La asistencia de familiares y el aporte a través de las compras en cantina con el peculio son situaciones ineludibles para sobrevivir a la cárcel. Dichas fuentes de alimentación atemperan irregularmente el padecimiento del *hambre lenta* y evitan que las personas encarceladas “mueran de hambre”, es decir, se mantienen vivas en un rango de reproduc-

83 Aludimos a la carencia de recursos para la reproducción de las necesidades básicas. La miseria podría identificarse con una profundización de la situación de pobreza.

84 A lo largo del capítulo aludimos a “familiares” pero resulta importante subrayar que se trata mayoritariamente de mujeres, madres y parejas, concubinas, esposas quienes concurren a los penales a asistir a presos y presas. Para ampliar véase: Andersen, J. (2012) Las dimensiones del maltrato en las visitas carcelarias. En: Cuadernos de Estudios sobre Sistema Penal y Derechos Humanos #2, pgs.81-100. Buenos Aires: Ediciones del GESPYDH y Comfort, M. L. (2010). En el tubo de San Quintín: la ‘prisionización secundaria’ de las mujeres que visitan a los reclusos. En: Cuadernos de Estudios sobre Sistema Penal y Derechos Humanos #1, pgs.9-29. Buenos Aires: Ediciones del GESPYDH.

85 En el marco del proyecto de investigación: “Malos tratos físicos-tortura y producción y gestión de la escasez, como instrumentos de gobierno carcelario: un estudio sobre los procedimientos de requisa, el aislamiento, las agresiones físicas y la alimentación en cárceles federales”.

ción de *mínimos biológicos*⁸⁶. Sin embargo, debido a la incertidumbre y la irregularidad que genera el despliegue de la arbitrariedad penitenciaria, estas fuentes “adicionales” de alimentación no son suficientes ni constantes como para evitar que los presos y presas consuman la comida penitenciaria. Por ende, tampoco se evita, en el mediano y largo plazo, que contraigan enfermedades a raíz de la ingesta de dichos “alimentos”.

Para regular el hambre siempre deben recurrir a más de una fuente extra de alimentación. Así, otro de las principales fuentes de suministro son los/as propios/as compañeros/as de encierro. De la mencionada encuesta aplicada en 2017 surge que, de entre quienes contestaron afirmativamente tener otras fuentes de alimentación (el 94,7%), el 66% dijo compartir y recibir comida de otros/as presos/as.

En el cuarto capítulo analizamos las formas de cooperación que los/as detenidos/as desarrollan y los conflictos que esta alimentación escasa y deficiente suscita al interior de los diversos espacios de alojamiento de las cárceles federales. En este capítulo nos circunscribimos a analizar la asistencia de familiares y allegados, los aportes del trabajo en relación a la capacidad de compra en cantina pero también como posibilidad de acceder a insumos para cocinar en el caso de los/as detenidos/as que trabajan en la cocina o panadería de las unidades penitenciarias. Finalmente, abordamos cómo se gestionan estas fuentes “adicionales” de alimentación imprescindibles para la sobrevivencia, en clave de gobierno de los sujetos y las poblaciones.

86 Este es un concepto que recuperamos de Álvarez Leguizamón y se refiere a la reproducción de la vida biológica en sus aspectos más elementales o básicos que garanticen la sobrevivencia únicamente. Leguizamón utiliza el término para aludir a las nuevas formas que adoptan las políticas de asistencia a la pobreza en el marco de la gubernamentalidad neoliberal: “(...) las políticas que se proponen aparentan ser más humanas y se nominan como tales, en realidad son más biológicas: necesidades básicas mínimas o paquetes básicos que se pretende aseguren cierto nivel de vida mínimo cercano a la lábil línea entre la vida y la muerte” (p.34). Álvarez Leguizamón, S. (2013) “La nueva economía política de la pobreza: diagnóstico y asistencia”. En: Revista Voces en el Fénix N° 22, Facultad de Ciencias de Ciencias Económicas, Universidad de Buenos Aires. Buenos Aires, Marzo de 2013. Publicación electrónica: http://www.voceselfenix.com/sites/default/files/numero_pdf/Voces.N.22.baja_.pdf

LA ASISTENCIA DE FAMILIARES Y ALLEGADOS

Una de las fuentes más importantes para compensar tanto las carencias alimentarias como aquellas relativas a la higiene personal y a las deficiencias en las condiciones materiales de los lugares de alojamiento es la asistencia de familiares y/o amigos de las personas encarceladas. Este tipo de asistencia puede adoptar diversas formas, pero la más habitual es la provisión de alimentos en el momento de la visita carcelaria:

“Si tenés visita lo podés renovar un poco, lo sacás, lo cortas, podés hacer unos fideos con tuco, si no tenés visita tenés que comer lo que viene ahí, un poco de sal y comer”.

“[Los penitenciarios] No nos traen yerba, nada. Lo hacemos con lo que trae la visita, hay dos que están conmigo que tienen visita. Y con eso hacemos el desayuno. Hacemos un té, tomamos unos mates, hemos hecho chocolatada una vez. Y para el almuerzo, comemos eso, de la bandeja, y si la visita le traigo unos fideos, le ponemos unos fideos”.

“Vienen 3 ‘bachas’ de comida preparada, entre las 2 y las 3 y media. Sacás y mejorás la comida. Con eso vos te tenés que abastecer para todo el día. La carne no existe, para eso nos manejamos con la visita, para que ingrese carne”.

“Comemos el ‘rancho’ de los pibes que traen de visita. Viene verdura y fideos acá, no se puede comer. Cuando no hay de la visita pasamos hambre, la verdad”.

*“El tema de la comida es que no nos podemos cocinar nosotros. Tenemos que depender de lo que nos dan en la unidad y sinceramente yo no como nada de lo que nos dan. No me gusta como cocinan, le ponen mucha grasa y aceite. Los panes de carne vienen crudos, por eso no lo como, **hago que mi visita me traiga comida**”.*

“Hoy viene mi familia. Les pedí que me trajeran milanesas, por favor que tengo hambre.”

*Pasamos hambre porque la comida del penal no alcanza, yo trato de no comerla, pero cuando no tenemos la reciclamos, pero no tenemos calentador y traen 10 o 12 huesos y somos 36. **Hace una semana que tengo hambre. Mi familia viene el jueves, ese día voy a comer**".*

*"Nos cagamos de hambre, la comida del penal es incomible. (...) Necesito el fondo de reserva de Devoto para comprarme comida porque acá no me dan trabajo. **Mi familia viene cada 15 días y ese día como bien pero no tienen para dejarme más comida.** La comida acá es hueso y con olor, traen la 'bacha' con huesos".*

***"No recibimos la comida de acá. Porque en el 'rancho' todos tenemos visita. Solo el pan agarramos. Vienen un par de papas y huesos, tenemos 2 resistencias para todo el pabellón, nos vamos turnando para cocinar. A veces comemos a las 12 [del mediodía], a veces a las 5 de la tarde. Una sola vez comida-comida"**.*

Además del sostén afectivo que representa, para las personas presas tener visita significa alimentarse en el momento del encuentro, pero también volver con alimentos al pabellón, en el caso de que los familiares cuenten con recursos. La asistencia a través de la visita varía en torno a la frecuencia con que concurren los familiares y a la capacidad adquisitiva que poseen para llevar mayores o menores cantidades de comida. Así, los alimentos alcanzarán solo para las horas que dure el encuentro familiar, para sumar algo y mejorar la comida penitenciaria o bien, en el caso de mayores recursos, para sustituir completamente la alimentación penitenciaria. Del mismo modo, para dirimir cuál de esas tres condiciones experimentará cada persona y cada grupo, también influye si los/as compañeros/as de encierro tienen o no visita, y qué proporción de ellos/as puede proveer alimentos al pabellón o, mejor, al *rancho*⁸⁷ mediante esta vía.

87 Para paliar el hambre resulta indispensable la constitución de grupos de presos/as que permitan intercambiar o compartir con el fin de aumentar y mejorar la alimentación. Así, el "rancho" o la "mesa" (grupo de personas que se sientan en la misma mesa) es la unidad principal para la organización alimentaria en todos los sectores de alojamiento. Para ampliar véase el capítulo 4.

Además de la visita, otro modo de asistencia que implementan los familiares y allegados son los depósitos de mercadería y las encomiendas.

“No he pasado hambre porque (...), gracias a Dios, mi familia a mí me deposita”.

*“(...) mercadería me trae mi familia... **el depósito me lo manda mi familia**, mi mamá, mis hermanos, una vez por semana. Sí, porque mi familia tiene posibilidades, no digo que son millonarios, pero no tienen un mal pasar económico, trabajan todos”.*

“Es un asco la comida que entrega el SPF, yo no la como, como lo que me deposita mi familia, tengo dieta especial y, como no me la dan, me permiten que mi familia me la deposite. La comida del penal está podrida”.

*“**Yo tengo visita, me depositan paquete y plata**, y me la gasto en comida, dentífrico, maquinitas de afeitar, jabón y a veces una lavandina.”*

“La comida, carne, pollo y verduras son una porquería, pasada y podrida, abombada. Hacemos lo que podemos, a mí me depositan paquete y colaboro en el rancho”.

“Mis viejos me depositan carne cruda. Visita tengo cada un mes, no quiero que vengan más seguido porque mi viejo es grande. Pero me depositan cada 15 días”.

“La comida es mala y poca. Si tuviéramos que comer solo eso, estaríamos enfermos y con hambre. A mí, mi familia me manda cosas y deposita plata, yo y otros dos pibes compramos y compartimos, el resto colabora con lo que le trae la visita, cuando tienen”.

“Carne no viene nunca y si viene es al mediodía, hay días que es sólo verdura. Rescatamos algo del rancho⁸⁸ y si tenemos fideos de la encomienda lo cocinamos todo junto.”

88 Aquí la expresión “rancho” no alude al grupo de personas que se reúnen en una mesa y comparten los víveres, sino a la comida que entrega el servicio penitenciario. Para ampliar véase el capítulo 2.

Por último, otra modalidad de asistencia es el depósito del dinero en “cantina”, el cual se encuentra disponible únicamente para comprar allí, como una suerte de crédito a favor del detenido:

“Yo me compro mis cosas, a mí me depositan mis viejos”.

“Yo ahora mirá hice una cantina, que mi mamá me mandó una plata con un conocido de ahí y... hice una cantina y saqué harina, cebolla, yerba, azúcar”.

La mercadería que los familiares proporcionan a las personas presas –sea por visita, encomienda de mercadería o depósito de dinero en cantina– consiste en elementos de primera necesidad que no suelen ser provistos por el SPF o bien son entregados de manera irregular, en cantidades insuficientes, son de mala calidad o están en mal estado. Se trata mayoritariamente de alimentos, productos básicos de higiene personal o recursos elementales como una bombita de luz (foco). En relación a los alimentos, se ha relevado que se trata de lácteos, yerba, azúcar, galletitas y, en las unidades que está permitido, carne y verduras⁸⁹. De acuerdo a los relatos de las personas entrevistadas:

“No llega nunca nada. Todo eso lleva la familia. Azúcar y yerba no viene nunca. Querés sal, aceite, todo lo lleva la familia. También para las cosas personales. Te dan una maquinita que anda mal, un jabón blanco que es de color marrón. Te dura todo el año, es horrible”.

“Mi concubina viene todas las semanas. Me lleva todo, me lleva todo. Milanesas, pollo, carne. Lo llevo al pabellón. Tenemos... salimos... del pabellón salimos varios [a visita], lo juntamos todo y comemos en la semana porque si tenemos que comer la comida que viene de ahí, no, no la como. No se rescata nada”.

89 De las cárceles relevadas en el año 2017 únicamente en Devoto (CPF CABA) y Ezeiza para mujeres (CPF IV) se permite el ingreso de carnes y verduras crudas. Tanto en Ezeiza como en Marcos Paz, ambos complejos para varones, se ha permitido excepcionalmente, en determinados momentos, pero lo regular es que se prohíba su ingreso bajo el argumento de que no poseen artefactos para cocinar.

“[Me traen] Verduras, otras que no tenemos, ajos, carnes, lácteos, esas cosas que no hay. (...) ahí entran todas las cosas que uno quiere o que puede hacer traer. Yerba, mate cocido, leche en polvo, líquida, yogures. Todas esas cosas te las haces traer vos”.

La importancia de esta asistencia es aún más visible en aquellos casos en **que los/as detenidos/as tienen algún problema de salud** por el cual no pueden comer lo que les proporciona el SPF y se les niega la dieta especial.

“Tengo diabetes. Yo me manejo con unos kiwis que me permiten pasar, unas peras que me trae mi familia, más la naranja, la manzana y bueno, mis arroces me los hago traer yo, ¿me entiende? Mi comida me la hago traer yo, la freezo y me manejo con eso”.

“Tengo la colostomía y no me dan la dieta, me convidan otros presos y compro en cantina con lo que me deposita mi familia, pero a veces paso hambre”.

Nota de expediente: CPF II, Marcos Paz. Año 2015. *“La comida que entregan es malísima, yo me manejo con mi familia, tengo visita. No la como, tengo diabetes y no me dan dieta. Soy insulínoddependiente. Siempre trae fideos sin sal, sin condimento.”* Expediente temático de Alimentación N° 8023 fojas1288 a 1292.

*“Paso hambre, bajé como 10 kilos desde que estoy acá. Me salva **mi señora** que **me trae comida**. Estoy operado de la vesícula y no me dan dieta.”*

Todo aquello que el Estado no brinda a las personas que tiene encarceladas son necesidades y demandas que se trasladan a los familiares de los presos y presas que se ven compelidos a asistirlos con productos de primera necesidad. Es decir, que la escasa y deficiente alimentación que reciben las personas presas genera un impacto que extiende el castigo a los familiares. Los efectos de la deficiente alimentación penitenciaria salen hacia afuera, más allá de los muros, y, así, la cárcel altera las rutinas y la economía de todo el entorno familiar e interviene profundamente

sobre los cuerpos y la psiquis de los/as visitantes que se exponen a las extensas esperas obligatorias, a las requisas vejatorias de los cuerpos, el maltrato y el daño de la mercadería que llevan para los detenidos y detenidas.⁹⁰

LA AUTOGESTIÓN DE ALIMENTOS MEDIANTE EL TRABAJO

La segunda gran fuente a partir de la cual las personas encarceladas tienen la posibilidad de complementar y mejorar la comida entregada por el SPF es el peculio obtenido a través del trabajo. Una vez que son asignadas a trabajo –proceso que suele demorar al menos 6 meses– la posibilidad de contar con un ingreso mensual impacta significativamente en sus condiciones de vida. Esto es así, a pesar de que el dinero suele ser escaso, debido principalmente a que deben sustentarse todas sus necesidades, desde la ropa, los elementos de higiene y limpieza, la ropa y el abrigo de cama, los utensilios para comer, las tarjetas telefónicas para comunicarse con la familia, juzgados, defensorías y otros organismos, también las mesas y sillas, y por supuesto, la comida.

“Lo único que nos sostiene es el peculio”.

“Una vez por mes te hacen hacer las compras. Con tu plata del peculio. Se termina eso y no tenés nada más”.

“Como tengo un sueldito, hago cantina, parte para mis gastos acá, parte para mi familia”.

90 La prisionización secundaria es un concepto acuñado por Gresham Sykes para aludir a las experiencias similares a las de las personas presas por las que pasan los familiares y allegados al entrar en contacto con la cárcel. “La aplicación del concepto de Sykes (1958:63-83) de ‘los dolores de la reclusión’, específicamente la ‘pérdida de la autonomía’ y la ‘pérdida de los bienes y servicios’ para analizar minuciosamente los procedimientos de visita a la cárcel sugiere que los parientes y amigos de los reclusos son sometidos a una prisionización secundaria, una versión debilitada pero aún forzosa de las regulaciones elaboradas, la vigilancia concentrada y el confinamiento corporal que gobierna las vidas de los criminales atrapados.” Comfort, Megan Lee (2010). En el tubo de San Quintín: la ‘prisionización secundaria’ de las mujeres que visitan a los reclusos. En: Cuadernos de Estudios sobre Sistema Penal y Derechos Humanos #1, pgs.9-29. Buenos Aires: Ediciones del GESPYPDH. Pág.24.

“La comida es poca, las papas son duras, la carne también, la pasta pegoteada. No pasamos hambre porque trabajamos, compramos y nos cocinamos”.

“La comida la entregan a eso de las 4-5 de la tarde. Vienen las dos bandejas juntas, el almuerzo y la cena. Llega fría y además no se conserva. Yo no paso hambre porque compro el peculio, pero la comida que entrega el servicio es incomible. Lo que viene es fideo, arroz, verduras crudas”.

“Acá si no trabajas no comés, la comida que traen es incomible”.

Además de cubrir irregularmente las necesidades básicas con el peculio, muchas personas deben asistir a sus familias.

“Yo me compro en cantina, con lo del peculio. Laburando me compro cosas para comer. A veces como carne, hago guiso. A veces compro algo dulce. A veces no me alcanza, porque gasto mucho en tarjeta para hablar con mi hermana”.

“A fin de mes se reduce la comida. Muchos pibes no tienen para armarse la cantina, le dan toda la plata a la familia y no se cuidan y no alcanza”.

*“Perdí 15 kilos desde que estoy detenido. Paso hambre. **Toda la plata la saco para afuera**, para mi mujer, mi hijito y mi padre. Como poco porque la comida del Penal es un asco y es poca además”.*

“La comida es mala y poca. Yo me gasto casi todo en comida. No le puedo mandar nada a mi señora. A veces tiene olor y el pollo viene crudo”.

Así, para quienes tienen trabajo remunerado se produce una tensión entre adquirir alimentos y demás productos elementales para la reproducción de la vida y asistir a sus familiares que están afuera.

En el año 2017 se registró en el SPF una reducción general de las horas de trabajo, lo cual –en un contexto nacional de inflación, devaluación y recesión– impactó directamente en la capacidad de garantizar la supervivencia. El panorama se agrava si se contempla que la totalidad de las personas entrevistadas ese año manifestaron que **los precios a los**

cuales acceden a los productos por proveeduría o cantina suelen ser muy elevados en relación a los precios que los mismos productos tienen fuera de la cárcel. Esta información es confirmada por los antecedentes institucionales, registrándose sobrepuestos en las cantinas penitenciarias desde los orígenes de la PPN, hacia mediados de los años '90.

“(...) te arruinan, una caja de Paty vale casi 100 pesos. Imaginate a 2 mesas que son 12 personas cuantos Patys comés”.

“Una cosa que sí quiero comentar es la estafa que nos hace la cantina, sobrevalúan los productos. Por ejemplo, un puré de tomate Marolio acá está \$35. El aceite chiquito acá está 90. Huevo acá está 45... dos docenas y media salen \$120. Están a un 300% más caro que en un supermercado. (...) Son súper elevados los precios que tiene la cantina, o sea, yo más que nada para el trabajador.”

“[Hacés cantina me decías, ¿cómo están los precios?] Para que te des una idea un puré de tomates está 40\$ y es un puré de tomate que está 25 pesos afuera. Un cartón de leche vale 60\$, se van al carajo (...) Hay distintas situaciones, hay gente muy carenciada que tiene que mantener a su familia, no es mi caso”.

“La cantina es carísima, no hay nada de precios cuidados”.

Nota de campo: “Relata respecto de la poca comida que le entregan en la Unidad **y las compras por cantina que se debe hacer para no pasar hambre. La cantina es muy cara, dice que ‘lo que ganamos se va enseguida en la cantina.** Nos traen comida una vez por semana. Un cachito de carne con puré y sopa. Yo trabajo todo el día (trabaja recolectando la basura del penal), hace frío, tengo que comer bien y un yogurt sale como 30 pesos”.

Nota de campo: “La detenida comunica que la comida es horrible, que la carne está siempre cruda y las verduras muy sucias. **A veces se cocina, pero compran los alimentos en la proveeduría le sale muy caro.** Por ejemplo, un pollo cuesta \$89 y la mayoría de los productos cuesta el doble que en un supermercado común”.

Cita de Informe Anual: Cárceles de la zona metropolitana (Unidad N° 3 y Unidad N° 31 para mujeres y mujeres con hijos, CPF I-Ezeiza, CPF II-Marcos Paz y CPF CABA). Años 2003-2005. “Esta falta de alimentación adecuada que padece la población carcelaria, puede ser sorteada por algunos de sus miembros –aquellos que cobran peculio por las tareas laborales que realizan o aquellos a quienes desde el medio libre sus familias les hacen llegar dinero- adquiriendo los artículos en las proveedurías que funcionan en los establecimientos. Estas ‘cantinas’ se encuentran a cargo de un concesionario que se hace cargo del servicio, pagando un canon a la administración por ello. Sin embargo, esta forma de acceder a un régimen de alimentos más variado, que tiene un porcentaje reducido de la población reclusa, no está exento de un obstáculo, que es **el precio de los artículos que se ofrecen en venta, excesivos en relación a los que se expenden en el medio libre**. Este Organismo viene haciendo comparaciones –a través de muestreos- desde el inicio de la gestión en la Unidad N° 3 y en la Unidad N° 31 y en general en los establecimientos situados en la Ciudad de Buenos Aires, en el conurbano y en Marcos Paz, y las conclusiones siempre arrojan el mismo resultado consistente en que los precios de **los artículos que se venden en las proveedurías auditadas son superiores a los vigentes en el comercio minorista, en porcentajes variables. De los co- tejos realizados se desprende que los valores superan en general no sólo a los ‘precios promedio’, sino que exceden en la mayoría de los casos a los ‘precios máximos’ compulsados en comercios del medio libre. Se vende siempre más caro**, ocurriendo ello tanto si la comparación se efectúa con establecimientos de características análogas (pequeña o mediana envergadura) como si se efectúa con supermercados minoristas de mayor presencia en el mercado.” PPN, *Informe Anual 2003-2005*, págs. 168-169.

Por otra parte, los productos adquiridos por *cantina*, además de su costo excesivo **suelen ser de menor calidad o de segundas marcas** en relación a aquellos comprados afuera de la cárcel.

“A mí cuando viene mi familia y me trae un pollo es así [señala con las manos una circunferencia de aproximadamente 25 cm] y acá si lo comprás en *cantina* es así [señala con las manos una circunferencia de aproximadamente 18-20 cm]”.

“Y aparte la mercadería que te venden es toda de oferta de segunda calidad y después te la venden como si fuera de primera”.

Nota de Expediente: “Nota del Juzgado Federal Criminal y Correccional N°2 de Lomas de Zamora, con fecha 7/6/2011, a la PPN informando que un detenido en el CPF I presentó un Habeas Corpus por los elevados precios de cantina, y por la cantidad y calidad de las mercaderías entregadas por esta.” Expediente temático de Alimentación N° 8023 fojas 647.

Como veremos más adelante, las cantinas penitenciarias son posibilidades comerciales para el propio servicio penitenciario. La desprovisión de los elementos más básicos para la reproducción de la vida genera un “nicho de mercado” cautivo de miles de personas. En algunas cárceles incluso se ha registrado que las cantinas venden productos que oficialmente están destinados a ser entregados en los pabellones, la yerba, por ejemplo. La variación de los precios sin aviso previo, la ausencia de ticket o factura de compra, las restricciones de ingreso de determinado producto que solo puede ser adquirido en cantina son todos elementos que permiten identificar lo abusivo de este sistema que se erige sobre una población sometida.

EL TRABAJO EN COCINA O ECONOMATO

Durante el relevamiento efectuado en 2017 se seleccionaron intencionalmente personas que estuvieran o hubieran estado afectadas a trabajo en cocina a sabiendas que los/as detenidos/as asignados a esas tareas suelen tener la posibilidad de complementar la comida entregada por el SPF con ciertos alimentos crudos a los que pueden acceder en la cocina, y que destinan para su consumo o para compartir en el pabellón.

“Me traigo carne, verdura de la cocina. La comida que sobra me traigo para el pabellón y se lo doy a los pibes. A mí no me gusta tirar. (...) Las cosas me las traigo sí o sí. Fideos, aceite, me dan de todo. No comprás carne, no comprás fideo, no comprás nada. Lo único que hago de cantina es yerba. Compró 2 o 3 kilos de yerba. Mientras tenga mate, estoy bien”.

“Mi ‘rancho’ tiene visita. Yo no tengo visita, pero como estoy trabajando en la cocina, me puedo traer un poquito de queso, o sea con eso me puedo más o menos manejar. Todo lo que se reparte, un poquito de carne, un poco de verdura, un poco de queso, lo que me puedan dar, me llevo. Le pregunto al maestro de cocina. Para todos los que trabajamos es así. Y con el peculio, lo uso para comprar y para mandar a mi familia, para ayudar por lo menos algo, tampoco es mucho”.

“A veces yo por ahí tengo visita y quedaron [en la cocina viandas de] dieta y nosotras [trabajadoras de cocina] nos podemos llevar el pollo hervido (...) si queda carne nos podemos llevar siempre y cuando sea cocinado porque otra cosa no nos podemos llevar. (...) Nosotras si comemos medialunas, facturas, pero para todas no hay”.

“Lo único que hace la gente es rescatar la comida. No se puede comer nada, es incomible, crudo. Ni viene carne, puro hueso, sin carne. La comida es suero, así le decimos, es un caldo. De repente sale pollo, cuando viene Procuración. Después nos dan pura sopa y hueso. Nos tenemos que arreglar con lo que podemos. Yo tengo la ganancia de salir a trabajar a Cocina Central y rescato más pan para poder comer”.

Por su parte, la paulatina incorporación de empresas tercerizadas a cargo de la elaboración de la comida en diversas cárceles⁹¹, si bien en algunos casos ha mejorado relativamente la calidad de la misma ha impactado negativamente en la alimentación de los detenidos debido a la reducción de esta posibilidad de complementar los alimentos entregados con otros insumos provenientes de la cocina central:

“Cuando estaba cocina central nos re ayudaba porque traían, ponele, media bolsa de cebolla, media bolsa de papa, un cajón de morrón se traía. No sé cómo se lo traía, pero se lo traía, y con eso cocinábamos un montón de todo, todos los días. Después se acabó la Cocina Central y ahora viene la bandejita y bueno. Igual se compra ¿viste?”.

91 Para ampliar véase el capítulo 2.

“(...) antes era millonario el que trabajaba en cocina. Imaginate a comer un hueso duro a que vengan con un pedazo de carne. Encima no te dejan... hay muchas cosas que no te dejan pasar en Ezeiza, como el mondongo, todo lo que pueda ser un alimento... el hígado”.

El trabajo en la cocina central también tiene sus desventajas. Por ejemplo, tener que limpiar la cocina sin contar con productos de limpieza, en algunos casos, recibir quejas por parte de otros detenidos por la calidad y cantidad de la comida, e incluso, debido a que tienen que entregar comida en mal estado a sus compañeros/as.

“Yo salía a hacer tareas generales, de mantenimiento, en cocina, pero pedí volver a la fajina del pabellón. Porque te hacen hacer de todo, te tienen esclavizado, lavando las ollas. No me daban ropa de trabajo, nada, con agua nomás. Encima en el pabellón me reclamaban a mí por la comida, la sopa...que al mate cocido le falta azúcar, que la comida es asquerosa. Yo no tenía nada que ver. A mí no me daban nada”.

“Nosotros cocinamos (...) para los presos. (...) Pero la verdad que está faltando carne ahora, no, no hay nada. Te dan todo podrido, el dulce te lo dan todo podrido, la fruta viene podrida, ayer trajo unos pollos. El olor del pollo ya es inaguantable. Hasta las 10, las 12 de la noche para que se vaya el olor al pollo. (...) Hiervo el pollo y después yo frito el pollo y lo pongo al horno, es incomible si no, el pollo tiene gusto. Yo no quiero que mis compañeros coman eso. No voy a dejar que mis compañeros coman eso con olor”.

Estas tensiones han cesado en las cárceles en las que el servicio de alimentos se tercerizó y persisten en aquellas en que los detenidos y detenidas continúan participado en la elaboración.

Una alternativa con la que cuentan en las cárceles en que el servicio de cocina fue tercerizado, es cocinar para los agentes del servicio penitenciario. De esta manera, si bien no pueden llevarse comida a los pabellones sí tienen acceso a una alimentación más variada y abundante que el resto de los detenidos:

“Al mediodía nosotros comemos allá [Economato], cocinamos para los 5 policías que están con nosotros que son de administración y nosotros somos 5, 4, 4 ahora porque hay uno enfermo. Lo mismo que comen ellos comemos nosotros, hacemos de comer nosotros para ellos y para nosotros”.

“Yo estaba trabajando en cocina de acá, del Módulo, repartía para todos los pabellones, Agarramos los carros y vamos por pabellón. (...) De ahí pasé a Jefatura, donde está el Jefe de Turno, y ahora estoy en Jefatura de Requisa, hago la comida para ellos, les limpio el salón, y el baño. Me cambiaron cuando empezó la nueva empresa. (...) De lo que hago en Requisa como yo también...se come mejor, olvidate. A veces sobra milanesa, queso, puré de tomate, una horma de queso y bueno, yo trabajo, pero que me den algo. Hoy voy a hacer pizzas porque mi Señora me pasó queso en la visita. Un poco de acá un poquito de allá y te vas armando.”

El acceder a un puesto de trabajo en un sector en el que se elaboran alimentos es un signo de distinción respecto del grueso de la población. Ello es así porque quienes acceden a esos puestos se alimentan mejor –por acceder, además de insumos, a ollas, sartenes, artefactos– y pueden proveer alimentos a su pabellón. Es por ello que, como veremos, estos puestos laborales son pocos y son administrados discrecionalmente por el servicio penitenciario.

LAS ESTRATEGIAS COMBINADAS

Un contexto en que la falta y escasa cantidad de alimentos generan condiciones de sobrevivencia, exige que los/as detenidos/as combinen todas las posibles fuentes de provisión de alimentos e integren el aporte de familiares con la compra en la cantina del penal y los aportes de compañeros/as de encierro.

Nota de campo: “Agrega que a veces se hace mandar comida por la familia y que tiene peculio, si necesita algo se lo compra en la cantina, aunque menciona que es ‘cara, carísima, se zarpan”.

Nota de Expediente: CPF I, Módulo V pabellón A –Ezeiza. Año 2012. “Se encuentra la resolución del HC por el Juez Federal de Primera Instancia

en lo Criminal y Correccional N° 2 de Lomas de Zamora, fechada 2/2/2012, en esta se puede leer: ‘(...) el reclamo en el que coinciden la totalidad de los amparistas, que guarda relación a la alimentación que provee la autoridad penitenciaria, (...) los internos alojados en el Pabellón ‘A’ del Módulo V aportaron gran cantidad de facturas emitidas por la proveeduría del Complejo Penitenciario Federal I de Ezeiza denominada ‘Casa Mahi’, de las que se desprende la adquisición de elementos básicos para la elaboración de sus comidas, como ser, entre otros, aceites, leche, manteca, dulce de leche, azúcar, té, mate cocido, fideos, legumbres, arroz, salsas de tomate, caldos, especias -ají molido, orégano, condimento para pizza, cebolla, papa, tomate, lechuga, huevos, frutas, hasta inclusive carnes y salchichas, algunos de los cuales también reciben vía encomiendas, elementos estos que se consideran básicos y esenciales para la alimentación, destacando que hasta en alguna ocasión han adquirido en tal comercio comidas ya elaboradas, como pollo con papas’. Expediente temático de Alimentación N° 8023 fojas 828 a 837.

Nota de expediente: CPF II, Marcos Paz. Año 2011. ‘(...) la mayoría de los presos consultados informó que complementa la alimentación que le provee el Servicio Penitenciario con otros recursos. Los mismos provienen de sus visitas, de los insumos que compran a través del sistema de cantina o bien de alimentos que les ofrecen otros compañeros que han podido ingresar comida por alguno de estos medios.’ Expediente temático de Alimentación N° 8023 a fojas 532.

“La carne llega medio podrida (oscura, casi negra). Todos los días tenemos que hervirla un rato largo para poderla masticar. Nos dan 4 bolsas de papa, 2 de cebolla, y 2 de zanahorias. Por semana no alcanza, pero nos arreglemos. No tenemos trabajo. Dependemos de la familia y del ‘rancho’”.

Nota de expediente: CPF CABA, Devoto. Año 2015. “Teniendo en cuenta las deficiencias de la comida proporcionada ya sea por insuficiente, poco variada o desagradable, la mayoría de los entrevistados (72%) manifestó que complementa su alimentación adquiriendo productos por el sistema de cantina o los que les depositan las visitas. No obstante, el resto de los consultados indicó no cobrar peculio ni recibir visitas, por lo que mejoran su alimentación con la comida que les comparten sus compañeros de pabellón.” Expediente temático de Alimentación N° 8023 a fojas 1234.

Nota de expediente: CPF I –Ezeiza. Año 2006. “[Módulo II] (...) que la ración es insignificante, que realmente es incomible, y que habitualmente se alimentan con la comida que le llevan sus familiares y la solidaridad de algunos compañeros que comparten la comida.” Expediente temático de Alimentación N° 8023 a fojas 28.

Cita de Informe Anual: Unidad N° 7 –Chaco. Año 2005. “Con respecto a la alimentación en la Unidad, el personal jerárquico informó que se brinda buena alimentación en tiempo y forma y que se cumple con los parámetros previstos por los reglamentos en la materia, entregando todos los tipos de comida especiales previstos para los distintos problemas de salud. Los internos en este sentido mencionaron que la comida no era buena y que era escasa, dependiendo para su alimentación de las encomiendas que les envían sus familiares -en el caso de aquellos internos cuyas familias viven en zonas alejadas- y de lo que llevan sus familiares en las visitas -en los casos en que éstos vivan en la zona-. Por otra parte, hay internos que compran en la proveeduría de la Unidad mediante los fondos disponibles que poseen por las tareas laborales que desempeñan o por giros enviados por sus familiares. En general hubo quejas por los precios de esta proveeduría, mencionándose que son más caros que los de los comercios de la zona.” Informe Anual 2003-2005, págs. 101-102.

Nota de expediente: Unidad N° 6 –Rawson. Año 2011. Presentación de Habeas Corpus correctivo a favor de los internos de la U6 ante el Juzgado Federal de Rawson, se destaca como antecedente los resultados del monitoreo integral de la Unidad de los días 10 al 13 de marzo de 2009 y el monitoreo de seguimiento de los días 25 y 26 de marzo de 2010. (...) se describe el sistema de cantina y sus deficiencias y como este es el único medio para suplir en parte las faltas de comida, y como esto implica el gasto de sus peculios y la necesidad de apoyo de sus familias”. Expediente temático de Alimentación N° 8023 fojas 454 a 461.

Además de las fuentes de asistencia más típicas como son la asistencia de familiares y el propio trabajo en la cárcel, las personas presas generan estrategias originales para intentar sortear las limitaciones penitenciarias. Entre ellas, una manera de evitar los precios excesivos de *ca-*

tina es la transferencia del peculio a sus familias de manera que realicen las compras en negocios más económicos, fuera de la cárcel.

“Nosotras por lo general sacamos lo del trabajo (...) entre todas juntamos y le sacamos plata a mi mamá para que nos traiga la carne, nos trae verdura y lo que ella nos trae y más o menos vamos teniendo, siempre algo nos trae”.

Es importante destacar que lograr la transferencia del dinero a los familiares implica realizar muchos trámites engorrosos que pueden demorar meses y no todos/as logran concretarlo, por ello, no es una posibilidad concreta y accesible para la todos los trabajadores.

Por otra parte, quienes no cuentan con visita, pero sí poseen peculio suelen o bien hacerse llegar los productos a través de la visita de algún compañero o contratar personas externas que les hagan las compras a fin de evitar los elevados precios de la cantina penitenciaria:

“Ahora como me quedé sin visitas, no puede venir mi familia, ahora viene a ver una chica. Se contrata una chica que te hace las compras afuera y te trae cosas, igual no es como Marcos Paz, no necesito tantas cosas. Por 1000\$ me trae un montón de cosas”.

Este sistema ha generado distintos cuestionamientos debido a que regularmente se generan situaciones de defraudación una vez transferidos los fondos a las personas desconocidas. En las cárceles federales del interior del país, donde la mayoría de las personas tienen residencia en la CABA y el Gran Buenos Aires, se genera toda una economía en torno a la cárcel, a las necesidades insatisfechas y a los escasos recursos que generan los trabajadores.

LA VITAL RELEVANCIA DE LAS FUENTES DE ALIMENTACIÓN ADICIONALES Y LA GESTIÓN PENITENCIARIA DE LAS MISMAS

La vital trascendencia de la asistencia de familiares y del aporte del peculio aparece en los relatos de las personas entrevistadas, quienes detallan **los efectos que trae aparejado la ausencia de esas otras fuentes alimentarias.**

*“Hace 15 días que estoy mejor porque mi familia me trae algunas cosas. Pero, cuando mi familia no me puede traer nada, a veces como la comida del penal. Es muy mala, con olor, gusto ácido. A veces **la porción es tan chica que me como dos panes para aguantar. No tenemos nada para cocinar.**”*

*“Siempre pasamos hambre. **Comemos una sola vez al día. Casi no tengo visita y no me dan trabajo, como lo que puedo.** Tengo un buen ‘rancho’, pero hay días que no alcanza. La comida del penal es fea, un asco, con olor a podrido y a veces ácido. Vendrá para 15 o 18 raciones y somos 48. En mi ‘rancho’ somos 13, todos comemos una sola vez al día. Después, galletitas y té.”*

*“La comida que entrega el servicio es una porquería, pollo podrido, piel y carcaza, la carne viene negra con moscas alrededor. Yo tengo visita y como lo que me traen. **Mi señora estuvo 15 días sin venir porque estaba enferma y comí pollo y papa de la bolsa, un asco y es re poco, para todos no alcanza.**”*

*“Me estoy re cagando de hambre. Me dan una bandejita... viene una patita de pollo, es un asco... **estoy esperando la visita para poder comer.**”*

Cita de Informe Anual. CPF I, Módulo IV para Jóvenes Adultos –Ezeiza. Año 2002. “En cuanto a las condiciones de alojamiento del resto de los jóvenes, el 22 de agosto de 2002 recorrimos todos los pabellones del módulo, recibiendo similares reclamos: Pésima calidad y escasa cantidad de la comida brindada. Los jóvenes relataron que apenas podían sobrellevar la situación con los refuerzos que les proveen sus familias, pero muchos de ellos no tienen visitas, por lo que padecen más severamente la deficiente alimentación.” PPN, Informe Anual 2002, págs.65-66.

*“A veces la comida del penal viene mala y **si no tengo plata del peculio o algo que me trae mi mama a visita paso hambre.**”*

*“Hace un mes hubo problemas con el pago, y justo mi **señora estuvo 15 días sin venir, entonces tuve que comer la comida del penal. Cinco días y casi me muero, olor a podrido tiene y es poco, viene una vez al día. El pollo me trajo una descompostura con diarrea y vómitos. Saqué un Habeas [Corpus] para que me atiendan.**”*

“Yo no paso hambre porque trabajo y además tengo visita, pero ahora que me liquidaron menos horas y mi novio se fue una semana a Resistencia, casi me muero: 5 días seguidos me dieron pizza, me retorció de la acidez hasta que vomité. Los guisos vienen con olor a podrido y pedazos de huesos crudos, y es poco, el que no tiene trabajo la pasa mal.”

Cita de Informe Anual: CPF I, Módulo I, pabellón F para Extranjeros – Ezeiza. Año 2010. **“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. (...) 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.**” PPN, Informe Anual 2010, pág. 242.

Como expusimos en el primer capítulo, los efectos de la escasa y deficiente alimentación son muchos y variados, pero todos se inscriben en los cuerpos y en la psiquis de las personas encarceladas generando un deterioro de sus capacidades vitales. Aun contando con fuentes adicionales, las mismas alcanzan para moderar mínimamente y/o circunstancialmente el hambre y las enfermedades que se producen a raíz de la mala alimentación.

La importancia de estas fuentes para la supervivencia y cómo cambia la condición alimentaria respecto de su presencia o ausencia subraya la importancia de atender a cómo gestiona el servicio penitenciario estas fuentes “adicionales” en clave de *gobierno*. La ubicación geográfica de las cárceles, las modalidades de requisa a familiares, los criterios de ingreso de mercadería, las cantidades de alimentos permitidas, el acceso al trabajo y luego al peculio⁹² son todas variables de ajuste que hacen al

92 Planteamos esta diferencia ya que es habitual que los primeros meses las personas presas trabajen sin cobrar. Esto se produce por distintos motivos, en ocasiones los penitenciaros

despliegue del castigo, a la producción de hambre y, por ende, de sufrimiento y dolor. Cada variable, a su vez, se desglosa infinitesimalmente dando lugar al *arbitrio penitenciario*.

Así, el trabajo –como todo en la cárcel– es precario, pero también inseguro, volátil, endeble, en tanto puede variar de un momento a otro por falta de insumos, por sufrir la baja laboral como castigo o acceder a escasas horas laborales de acuerdo a criterios discrecionales. Por ello, cuando los recursos provenientes del trabajo no están, cesa esa reparación endeble que se genera con el aporte del peculio y se siente el hambre más profundamente.

Nota de campo: “Manifiesta que *‘La comida es un asco. Prefiero que venga crudo y que lo cocinemos nosotros’*. Todavía no lo llamaron para trabajar y no puede comprar en la cantina. **Quiere trabajar para comer.**”

Nota de campo: “Describe la comida de las bandejas: *‘Viene medio vina-groso como si fuera recalentado. Viene pollo, pasta, pero pasado’*. No trabaja porque no hay insumos en repostería hace dos semanas y dice que *‘no tenemos para complementar’*”.

Nota de campo: “No tiene cantina, porque solo le dan trabajo de fajine-ro [implica tener pocas horas y cobrar poco] ya que le sacaron los puntos. No le alcanza para alimentarse.”

Dada la posibilidad de acceder a productos e insumos que otorga el trabajo, se torna de especial relevancia para los distintos pabellones contar con trabajadores/as para paliar el hambre. Como veremos en el capítulo 5, ésta es una herramienta de regulación a la que recurre el Servicio Penitenciario para generar diferenciaciones entre los pabellones. Así, los pabellones de ingreso y de “población” o los denominados “de alta conflictividad” tienen menos trabajadores/as y menos recursos, en

ofrecen el puesto laboral con estas condiciones, en otras es el/la propio/a preso/a quien se ofrece a trabajar como voluntario aspirando a conseguir por esa vía un puesto de trabajo remunerado, y en otras ocasiones se debe simplemente a la demora en los trámites administrativos para que se efectivice el pago.

tanto, los pabellones “de conducta” registran mayor cantidad de trabajadores/as y, por ende, también, mayores y mejores recursos para sobrevivir a la cárcel.

Otra forma de intervención penitenciaria que obstaculiza el acceso a las fuentes de alimentación adicionales es el traslado de las personas a unidades penales muy lejanas (más de 1000 kilómetros de distancia de sus domicilios de origen)⁹³. Así, la deficiente alimentación se conjuga con otros tipos de malos tratos relevados por el Registro Nacional de Casos de Tortura, tal como los **impedimentos para la vinculación familiar y social**⁹⁴. En este sentido, se han registrado casos de personas detenidas en provincias del interior alojadas en unidades de la zona metropolitana de Buenos Aires o, viceversa, personas de la CABA alojadas en penales del interior, del mismo modo, las personas extranjeras que no residían en el país al momento de la detención no tienen posibilidad de ser asistidas por sus familiares. A esto se adiciona el hecho de que las familias de las personas detenidas provienen en su mayoría de sectores pobres y, por tanto, les resulta dificultoso asistir a sus parientes encarcelados.

“Te dan mala comida. Es muy poco y muy malo lo que dan. No me queda otra que comer porque soy de Venado Tuerto, no tengo visita. Cada dos meses por ahí puede venir mi viejo, pero sale 1500\$ el viaje por persona. Mi mujer y mi hijo vienen muy de vez en cuando. Hace más de 8 meses que no los veo”.

“Yo soy de Misiones, no tengo familia acá [Ciudad de Buenos Aires]”.

“No todos tenemos visita porque hay varios extranjeros en el pabellón, colombianos, peruanos.”

93 Para ampliar véase: PPN (2014), [Cuadernos de la Procuración N° 6: Confinamiento penitenciario. Un estudio sobre el confinamiento como castigo](#)

94 Como ampliamos en los párrafos siguientes, cabe señalar que la desvinculación se produce tanto por el alojamiento de detenidos en cárceles distantes a su ciudad de residencia como por malos tratos que reciben los/as visitantes.

Considerando la no provisión de elementos de higiene personal y las deficientes características que presenta la comida provista por el servicio penitenciario en las cárceles federales, la posibilidad de los detenidos de alimentarse adecuadamente recae en la capacidad adquisitiva de familiares y allegados y en los criterios penitenciarios respecto de aquello que puede o no ingresar al penal⁹⁵. En este marco, además de las posibilidades concretas de acceso de los/as visitantes a la cárcel, también cobran relevancia las cantidades permitidas para el ingreso cada producto. El servicio penitenciario suele generar marcadas diferencias entre aquello que se puede ingresar por visita, por depósito y por cantina. El SPF posee un reglamento general⁹⁶ sobre los productos permitidos, pero a su vez cada cárcel decide en torno a “criterios de seguridad” propios, e incluso, suelen producirse cambios entre una guardia y otra respecto de los permisos y las prohibiciones.

Todo ello evidencia que los criterios de ingreso de mercadería son variables y poco fundamentados, demostrando que la arbitrariedad entendida como “la voluntad de cada agente” es una de las principales modalidades de relación al interior de la cárcel. En la misma línea, los entrevistados y entrevistadas manifestaron que varios productos no ingresan por visita, pero sí pueden ingresarlos a través de depósitos o bien pueden adquirirlos comprándolos en la cantina de la unidad⁹⁷:

“No podés entrar yerba, sino que tenés que ir a depositarla”.

“[Afuera] yo comía mi dieta [por la diabetes], mi gelatina light, mi ensalada de fruta, pescado, lácteos descremados, pan de salvado, edulcorante. Qué es un problemón porque no me lo dejan pasar. Lo tengo que comprar en cantina que te rompen la cabeza”.

95 PPN (2012). [“El maltrato es que te roban todo”: robos y agresiones físicas en las visitas al Complejo Penitenciario Federal II. Marcos Paz, Buenos Aires: PPN. Última consulta: Diciembre de 2018.](#)

96 Boletín Público Normativo N° 76 del año 1998 “Reglamento de comunicaciones de los internos”.

97 PPN (2012). [“El maltrato es que te roban todo”: robos y agresiones físicas en las visitas al Complejo Penitenciario Federal II. Marcos Paz, Buenos Aires: PPN. Última consulta: Diciembre de 2018.](#)

“Hay cosas que no dejaban entrar, por el relleno, por esto, por el otro, pero lo comprabas en cantina y pasaba, algo contradictorio”.

Cita de Informe Anual: CPF I, Módulo IV para Jóvenes Adultos –Ezeiza. Año 2002. “En cuanto a las condiciones de alojamiento del resto de los jóvenes, el 22 de agosto de 2002 recorrimos todos los pabellones del módulo, recibiendo similares reclamos: (...) Dificultades con las visitas, por el poco tiempo real que tienen para compartir con sus familias, a las que se hace esperar largas horas antes de que puedan ingresar al Módulo; y **arbitrariedad en cuanto a los elementos cuyo ingreso se permite o no**, particularmente la comida con que las familias intentan paliar el pésimo servicio que se brinda.” PPN, *Informe Anual 2002*, pág. 66.

Cita de Informe Anual: CPF I, Módulo IST, I, II, III y VI –Ezeiza. Año 2008. “Todo lo expuesto provoca que aquellos internos que reciben visitas o los trabajadores que cuentan con peculio no consuman la comida del establecimiento, abasteciéndose de los alimentos que les traen sus familias o adquiriendo ellos mismos los insumos en la cantina del módulo. En ese sentido, exponen los detenidos que existen inconvenientes para que la familia o visita pueda ingresar alimentos, atento que en ciertas oportunidades la requisa no les permite ingresar alimentos que en otras ocasiones son ingresados sin problema. Ello es consecuencia de que **no existen criterios uniformes** de las cosas que se pueden ingresar al establecimiento, **dependiendo del criterio que posea la guardia que se encuentra de turno**. Asimismo, se ha señalado el mal trato físico y verbal que se le depara a las visitas -y la revisión humillante y arbitraria de las pertenencias que intentan ingresar- como uno de los inconvenientes más importantes para procurarse una alimentación adecuada.” PPN, *Informe Anual 2008*, pág. 29.

Cita de Informe Anual: CPF II, Módulo I, III y V –Marcos Paz. Año 2010. “Asimismo, las arbitrariedades e irregularidades que fueron registradas en relación al horario de ingreso de la visita a la cárcel, también se manifestaron en las variaciones del criterio de alimentos y cantidades, permitidas y prohibidas. En este sentido, fueron relevados relatos que manifiestan que *el criterio cambia, no es unívoco, homogéneo y regular, sino*

que ‘depende de la guardia’ que esté a cargo del procedimiento de requisa de alimentos en cada jornada de visita.

[‘El criterio] *depende de la guardia. Hay veces que la leche en polvo no se puede entrar, otras sí.*’ Módulo I.

‘Los criterios [de lo que pasa y lo que no] *cambian con la guardia. Las decisiones pasan por la guardia. Por ejemplo, hoy dan sólo cuatro paquetes de tomate y otro día pasaron seis.*’ Módulo III

Al igual que ‘las esperas obligatorias’ establecidas en cada jornada de visita, la arbitrariedad y la desinformación impuesta sobre los criterios de admisión de los alimentos y productos de higiene, son prácticas penitenciarias que además de precarizar aún más la vida del detenido, afectan las vinculaciones familiares ya que son obstáculos visibles y objetivos a los fines discursivos de reinserción y resocialización de las personas presas. El rechazo de los alimentos que en cada jornada se prohíben implica el desecho del mismo y la pérdida económica correspondiente para los visitantes. Todas estas medidas penitenciarias atentan contra la presencia y regularidad de los familiares en las jornadas de visita.” PPN, *Informe Anual 2010*, pág. 213-214.

Esta misma discrecionalidad se registró en relación a las cantidades permitidas:

“Nos dejan pasar 6 paquetes de cigarros, pero vos en cantina podés comprar 40 si querés, pero por visita son 6. Así hacen con todo”.

“Acá tenés mucho problema con las frutas y las verduras y los requisitos para el ingreso. Si entrás banana tienen que ser 3 bananas peladas. Entonces ya... te ponen hasta cierta cantidad para entrar, y si a vos tu familia te trae lo que puede y hay personas que se han ido con mercadería que le dejaron entrar una parte y la otra parte la tenés que llevar. No piensan en la familia que vienen con unas bolsas así... para mí no está bien”.

La ausencia de normas explícitas o estables en el tiempo y las discrecionalidades que practican los agentes penitenciarios tornan casi imposible para los/as visitantes prever la aceptación o el rechazo de la merca-

dería que llevan para asistir a las personas presas. Además, el hecho de que no se brinden explicaciones sobre los cambios realizados permite argumentar que se trata de una política deliberada de desinformación y desorientación.⁹⁸ Esta incertidumbre que se produce sobre los/as visitantes incide, en definitiva, en la producción de escasa cantidad de alimentos al interior de los pabellones.

Múltiples son las variables en las que el servicio penitenciario interviene y que sostienen la producción de hambre. Acercarse a las cárceles implica de por sí un gran esfuerzo para los familiares tanto en términos económicos, de energía física/psíquica, como de tiempo⁹⁹. Los días y horarios de depósito y de visita impuestos por el Servicio Penitenciario – que suelen variar entre las diferentes unidades y complejos penitenciarios y modificarse regularmente– suponen una dificultad extra debido a que no suelen coincidir entre sí¹⁰⁰. Esta situación obliga a los/as presos/as a tener que elegir entre recibir la visita de sus allegados y familiares o recibir las mercaderías por depósito.

“Mi abuela si viene a visitarme no le dejan entrar paquete, tiene que venir otro día a dejarlo. Eso lo veo mal, porque no puede venir todos los meses, somos de Pehuajó. Viene cada 4 o 6 meses. Las primeras veces se venía con muchísimas cosas y le dejaron entrar 2 o 3 de cada cosa, no más”.

98 Sobre esta línea analítica se ha expresado Megan Comfort para trabajar la prisionización secundaria que padecen las visitantes: “(...) en el caso en cuestión uno sospecha que la desorientación ‘es impulsada en forma deliberada por los oficiales de la cárcel por cuanto con frecuencia no se brindan explicaciones como parte de una política calculada. El brindar explicaciones implica que aquellos que están siendo regidos tienen derecho a saber, y esto, a su vez, sugiere que, si las explicaciones no son satisfactorias, la regla u orden será modificada’ (Sykes, 1958:74-5). Este bloqueo de la capacidad de las visitas para comprender y así responder a las condiciones que las afectan o bien solucionarlas, junto con la interrupción del control de las personas sobre cómo éstas utilizan su tiempo y organizan su apariencia, son características de la ‘privación de autonomía’ (Sykes, 1958:73-76), que genera sentimientos de impotencia y temor entre las mujeres a la vez que las ubica en una relación suplicante con la institución.” Comfort, M. L. (2010:35)

99 Hemos trabajado este tema en detalle en el siguiente informe de investigación: PPN (2012), [“El maltrato es que te roban todo”: robos y agresiones físicas en las visitas al Complejo Penitenciario Federal II. Marcos Paz, Buenos Aires: PPN. Última consulta: Diciembre de 2018.](#)

100 En el relevamiento de 2017 la discrepancia entre los días de visita y los días de depósito fue identificado en el CPF IV, no obstante, es una práctica habitual en distintas cárceles, toda vez que los agentes de requisa no sean suficientes para efectuar las tareas de inspección.

“Antes las visitas te podían traer mercadería, ya no te pueden traer más mercadería. Tiene que ser dos días de depósito y hay gente que no puede porque no tiene visita para que pueden traer fuera de lo que es la visita (...) Nosotras salimos a la visita los días jueves a las 2 de la tarde y terminamos bajando a las 3 y media, a veces a las 4 porque decían que traían muchos paquetes y no daba el tiempo. Pero ese es un problema de ellos y lo tienen que resolver ellos”.

Las diferentes arbitrariedades y las órdenes cambiantes pintan un cuadro institucional sistemático en el que priman la corrupción y el maltrato penitenciario tanto hacia los detenidos como a sus familias. Las prácticas de los agentes penitenciarios son leídas por los detenidos como parte de un entramado de **corrupción propio del Servicio Penitenciario**, en el que algunos sacan ventaja con el hambre de los detenidos y las detenidas.

“Y te asesinan, trato de no comprar. Todo lo que puedo me lo hago traer, pero por ejemplo hay cosas que no pasan por ejemplo el puré de tomate no pasa. Entonces lo tenés que comprar en cantina. La prestobarba, un desodorante a bolilla tampoco. Alfajores, no pueden pasar y en la cantina hay, sale un huevo, sale todo más. La harina no pasa que, si en la calle sale 15 pesos, está 30 o 28, un 80% más ponele”.

“Todo lo que no pasa, que no pasa casi nada acá, todo es negocio para ellos, tenés que comprar en cantina. Querés comer arroz y tenés que comprar en cantina, querés comer salchichas y tenés que comprar en cantina. Los precios te arruinan. (...) En la cantina no se puede comprar nada. Viene con fecha de vencimiento al límite. Pero nosotros con quién nos vamos a quejar, una vez que nos cierran ahí fue, no nos quejamos con nadie. Una vez que estás adentro ya está, no te quejás con nadie. Querés sacar audiencia y te atienden cuando quieren ellos”.

Estas “incoherencias” entre lo que no se puede ingresar por depósito, pero sí se puede comprar en la cantina penitenciaria generan impotencia entre las personas encarceladas lo que a su vez promueve el malestar en un contexto de convivencia forzada.

Como hemos descripto, la arbitrariedad penitenciaria es capilar, se extiende a cada acto cotidiano y va produciendo y reproduciendo el castigo para las personas presas y para sus familiares. Así, en caso de que el familiar llegue a la visita y tenga los recursos económicos para llevar mercadería, no podrá evitar las largas esperas hasta acceder al salón de visita, el maltrato de los agentes de Requisa, como así tampoco que rompan los alimentos, los mezclen o los contaminen con productos de limpieza, por ejemplo¹⁰¹. Asimismo, los alimentos que traen los/as visitantes no escapan al cambio repentino en los criterios de ingreso y por ello, muchas veces no pueden evitar volverse con la mercadería o tirarla, sin que nada de ello le llegue a las personas presas. “*Es la casa de ellos*” suelen decir los detenidos para explicar los alcances de la arbitrariedad penitenciaria, los alcances de la producción del castigo.

El impacto de estas restricciones, conjuntamente con la escasa variedad y calidad de la comida entregada por el SPF, terminan moldeando y regulando la dieta alimentaria de las personas encarceladas.

101 Para profundizar sobre las características y los efectos de las requisas a los alimentos que traen los familiares véase: Andersen, J. (2012) Las dimensiones del maltrato en las visitas carcelarias. En: Cuadernos de Estudios sobre Sistema Penal y Derechos Humanos #2, pgs.81-100. Buenos Aires: Ediciones del GESPYDH.

4. LOS EFECTOS SOCIALES DE LA ESCASEZ Y CARENCIA DE ALIMENTOS. RITUALES DE SOMETIMIENTO Y ESTRATEGIAS DE REPRODUCCIÓN VITAL EN TORNO A LA ALIMENTACIÓN

Luego de describir las características de los alimentos provistos por el SPF así como las fuentes alternativas por las cuales las personas detenidas adquieren otros productos alimenticios, interesa hacer referencia a las prácticas habituales que las personas presas desarrollan para comer. Estas prácticas son parte de una estrategia de organización de la alimentación al interior de los sectores de alojamiento que puede desagregarse del siguiente modo: 1. la recepción y el *rastreo* de los alimentos que entrega el SPF, 2. la administración de los recursos materiales y alimenticios disponibles en el pabellón, y 3. la reelaboración de la comida. Estos aspectos están más o menos estructurados según el sector de alojamiento, bajo determinados criterios de organización que siempre implican la asistencia entre pares, sea cooperativa o forzada. Todo ello, se encuentra permanentemente supeditado a las condiciones y regulaciones de la dieta por parte del SPF, es decir a **la producción diferencial de hambre en distintos momentos y espacios carcelarios**. En ocasiones, la imposibilidad de alimentarse adecuadamente promueve y confluye en hechos de conflictividad con el Servicio Penitenciario, así como también en situaciones de violencia endógena (entre detenidos/as). Éstas constituyen – junto a las distintas formas de cooperación– estrategias de sobrevivencia que los presos y las presas deben desarrollar en la cárcel frente a la administración diferencial de los alimentos que produce hambre.

RECEPCIÓN Y RASTREO DE LOS ALIMENTOS DEL SPF

Como se mencionó en los capítulos precedentes, los alimentos en las cárceles del SPF son entregados a las personas detenidas por cada sector de alojamiento, ya sean crudos en bandejas y bolsas o cocidos en bandejas plásticas individuales o *bachas*¹⁰². En cada uno de estos sectores, los alojados deben organizarse en vistas a la recepción, elaboración y consumo de los mismos, lo cual está supeditado a la escasa cantidad de alimentos que caracteriza a los distintos *enclaves carcelarios* (pabellones). Es decir, cuantos menos recursos materiales y alimenticios tienen, más importante resulta, para aquel enclave, poder adquirir alimentos de calidad y en cantidad suficiente. La necesidad de alimentarse en condiciones desfavorables promueve una organización interna del pabellón en torno a la administración de comida. En este marco, uno o más alojados son designados para verificar, admitir o rechazar lo provisto por el SPF.

En este punto cobran relevancia al menos dos elementos que surgen del análisis del material empírico. Por un lado, cómo la arbitrariedad penitenciaria también se expresa en la entrega de la comida y contribuye a generar un estado permanente de incertidumbre y temor. Es decir, que *“a veces viene bien y a veces viene mal”*, a veces se puede comer y otras llega podrida. Esta incertidumbre se va disipando con el transcurrir del tiempo en la cárcel y se va *apreheciendo* a reconocer si la comida está apta para el consumo o no. Por otro lado, las jerarquías entre detenidos que estructuran el entramado social del pabellón intervienen en la recepción o rechazo y en la distribución de la comida que el SPF entrega en cada enclave carcelario.

Respecto de la primera dimensión, las personas presas aluden a la irregularidad en cuanto a las condiciones en las que llega la comida.

“A veces viene fea, a veces viene ahí, pasable”.

“Una vez por semana viene bien nada más”.

“(..) a veces me traen dos bandejas en el día, otras veces una”.

102 Para ampliar véase el capítulo 2.

“Al mediodía viene más o menos, y por la noche es incomible. No nos dan el desayuno”.

“A veces sí está bueno el pollo y a veces no”.

“La comida viene cuando quieren y lo que quieren”.

*“Nos dan milanesa de soja, a veces una bandejita de verdura, papa hervida, **a veces viene pasado, otras, dura**. La milanesa no tiene gusto a nada, te dan todo frío. Nunca llega a horario, (...). **A veces viene merienda, si no te tenés que aguantar**”.*

A veces llega bien, a veces está podrida, en oportunidades llega suficiente, en otras, poca cantidad, no hay un horario fijo de entrega...**la irregularidad en las condiciones de entrega impide la previsión y la organización de la alimentación por parte de las personas presas**. Particularmente, la ausencia de certezas respecto de la calidad de la comida penitenciaria impulsa a las personas al **rastreo**, es decir, las obliga a tomar contacto organoléptico con los alimentos (mirarlos, olerlos, tocarlos, a veces probarlos) a los fines de identificar si son aptos para el consumo.

*“La comida del penal ‘ahí’: Hay días que viene bien y otras veces está incomible. No paso hambre porque mis compañeras me comparten. La comida sí ha venido en mal estado, **cuando viene así no la comemos**”.*

“El guiso ni se toca porque no sabemos cómo lo hicieron. Viene sin sal y sin condimentos”.

“La carne la tenés que andar buscando. Separamos cosas y armamos complemento”.

*“La comida es pésima, si la comes, te hace mal, te genera diarrea y granos, seguro. **Yo comí hace una semana un guiso que no parecía mal, y casi me muero de la diarrea, y los dolores de estómago**”.*

*“A mí me dan de la <bacha> los <fajineros> en un tupper grande que tengo y reparto un poco, pero **hay días que no comemos porque sabemos que vamos a tener diarrea, vómitos o manchas en la piel**”.*

*“Llega la comida y vemos el olor. **Alguien va y mira que es lo que vino de comida y ahí ya se fija si tiene olor, para tirarla para atrás antes que entre. Porque una vez que entra ya no... te dicen ‘no, ya entró’. Y fuiste, ya no te dan cabida**”.*

*“Viene la comida en bacha, es sopa con un poco de carne, viene de Cocina Central así. (...). Nunca la probé **ya con mirarla te alcanza, es más hueso que carne, pero algo se rescata**”.*

Esta necesidad de oler, tocar y observar la comida que reciben del SPF, como una experiencia cotidiana e ineludible para las personas presas, va generando un conocimiento acumulado sobre las características de la misma, lo cual les permite identificar y distinguir lo comestible de aquello que no es apto para el consumo. Estos conocimientos se transmiten a los ingresantes para prevenirlos de los efectos nocivos para la salud que produce la ingesta de la comida penitenciaria.

*“Pasé hambre cuando ingresé hace 8 meses en Planta VI, me pusieron con los peruanos y no me daban nada. Una semana no comí nada. **La del penal me dijeron que si la comía me iba a morir, y no la comí**”.*

*“Entré al pabellón y una chica me preguntó si había comido. Y le dije que había estado comiendo lo de acá. Y **me dijo ‘eso no se puede comer, tiralo’**. Creo que era un puré de batata y un trozo de carne que lo único que tenía era grasa”.*

Las personas detenidas evitan consumir en forma directa los alimentos del penal. Este dato es confirmado por los resultados que arrojó la encuesta aplicada por el Departamento de Investigaciones durante el año 2017 en el marco del proyecto de investigación: “Malos tratos físicos-tortura y producción y gestión de la escasez, como instrumentos de gobierno carcelario: un estudio sobre los procedimientos de requisa, el

aislamiento, las agresiones físicas y la alimentación en cárceles federales”. De un total de 525 casos representativos de todo el SPF, el 79,6% de las personas encuestadas manifestó que “aprovecha algo” de la comida que entrega el penal. Esto significa que la gran mayoría de los/as presos/as reelabora esos alimentos, los re-cocinan agregando otros productos de otras fuentes. Sólo el 17,4% manifestó que su principal comida es la que entrega el servicio penitenciario.

Evitar la ingesta directa de la comida penitenciaria es uno de los primeros aprendizajes al ingresar a la cárcel. Así, cuando la carne se observa amarilla o negra, si las verduras tienen olor rancio o en descomposición, se “*tira para atrás*” (se rechaza) a la espera de una nueva entrega en mejor estado.¹⁰³ Salvo ciertas ocasiones –en particular registradas en el CPF II en 2017– el SPF provee una nueva tanda de alimentos en mejores condiciones.

Quienes se ocupan de recibir los alimentos, rastrearlos (evaluarlos) y distribuirlos son –y aquí entramos en la segunda dimensión de análisis– los que “*llevan adelante la política del pabellón*”, también llamados “*fajineros*”¹⁰⁴. Como mencionamos, recepcionar los alimentos implica efectuar el *rastreo* en cuanto a evaluar la calidad de los mismos, pero también la cantidad provista en relación al total de alojados, los recursos con los que cuentan, y, asimismo, considerar la posibilidad o no de ser ingeridos.

“Cuando llega la comida al pabellón está ‘el firma’, el que dice: ‘bueno, la carne está buena’. Si está toda grasosa, no [se acepta]”.

103 Vale agregar que rechazar la comida constituye una medida de fuerza para reclamar por otras problemáticas en el sector de alojamiento. Aquí se hace referencia solamente al rechazo por el mal estado de la alimentación, lo cual constituye también una forma de protesta, pero sobre todo una estrategia para obtener comida en buenas condiciones y evitar situaciones de hambre extrema.

104 El “manejo del pabellón” constituye una técnica de gobierno penitenciaria que “se funda en la ‘cesión’ de una porción de poder a determinados presos o presas a efectos de establecer una relación de asimetría entre las personas que conviven en un espacio común: el pabellón”. Andersen, M. J. (2014) Estrategias penitenciarias de delegación de la violencia y tercerización del orden en el programa de gobierno intramuros. En: Daroqui, A. (Coord.) Castigar y gobernar. Hacia una sociología de la gobernabilidad penitenciaria bonaerense (pp. 251-277). La Plata: Comisión Provincial por la Memoria, p. 266.

“Está el ‘fajinero’, que es el que recibe, y ponele que hay 5 o 6 personas que no están trabajando en ese momento y dice: ‘che, ¿van a comer?’. Y a nosotros que estamos trabajando nos dice: ‘chicos hay polenta, ¿alguno va a comer?’, ‘No’. Ponele de las 30 bandejas dejan 5, por decir, por si alguno que no está quiere, sino no, no aceptan”.

“Cuando llega la comida preguntan: ‘¿qué vino?’, ‘Alitas’. ‘Ahh, dejá tres nada más’. Porque la mayoría no las come, solo piden para algunas”.

El malestar y el reclamo que deriva de la provisión de alimentos no aptos para el consumo, una potencial situación de hambre, y una nueva –y por tanto posible– mejor entrega culmina, la mayoría de las veces, en el despliegue de malos tratos por parte de los agentes penitenciarios, desde amenazas hasta agresiones físicas focalizadas en determinadas personas o colectivas, aplicadas al conjunto de la población del pabellón que “tiró para atrás” la comida.

“Cuando se devuelve te dicen: ‘bueno, te traigo el papel de que la rechazás por algún motivo’. Te llaman después y te dicen: ‘mirá, dale, no reneguemos, te meto 30, 40 churrascos más’. Y les digo: ‘si ya sabés cómo me la tenés que mandar, ¿por qué no me la mandás bien así no me hacés bajar todos los días? me planteás todos los días lo mismo’. Yo se lo digo al de cocina, él se lo dice al Director del Módulo, y el Director del Módulo me dice: ‘escuchame, ya me tenés podrido, hacés problema por todo, te voy a sacar la conducta, todo”.

Nota de Expediente: CPF I –Ezeiza, Módulo III. Año 2011. “(...) Agregan que el viernes a la tarde, tal cual lo informó, el cuerpo de requisa ingresó al pabellón ‘B’, que al llegar a un acuerdo con las autoridades del módulo la misma se retiró [es decir, no reprimió la protesta]. Informan que habría un compromiso de las autoridades para mejorar la alimentación en los próximos días a cambio que la misma no sea rechazada por los internos (...)”. Expediente temático de Alimentación N° 8023 a fojas 430.

“Hubo un problema en el [Módulo] I [Pabellón] 2 en Marcos Paz. Mandaron la ‘bacha’ vacía con hueso pelado. Nos empezamos a quejar y nos

dijeron ‘coman eso, si ustedes son unos presos de mierda’. Empezamos a joder y sabíamos que iban a reprimir. Vino el Jefe de Turno y dijo ‘hagan lo que quieran, nosotros vamos a reprimir’. (...) Me tiraron gas pimienta, nos metieron a las celdas de cada uno. Perdí dos dientes en la pelea con la requisa. Nos pasó reiteradas veces eso de recibir la ‘bacha’ con dos huesos, y ese día explotamos. El Jefe de Turno dijo ‘hagan lo que quieran’ y, bueno, esa vez no nos callamos”.

“Todo el Servicio se maneja así, entre ellos se negocian la mercadería. O sea, lo que nos tendrían que dar a nosotros se lo llevan ellos. Reparten porque tienen que justificar que nosotros les firmemos. La culpa es nuestra porque nosotros firmamos. Pasa que a veces hay pibes que no tienen para comer, entonces tienen que agarrar. A mí me sacaron de un pabellón por el tema de que yo les ‘politiqueaba’ la comida, yo no le puedo dar media cebolla a un preso para que cocine toda la semana (...)”.

Al momento de recepción de la comida del penal, los detenidos buscan evitar la agudización de la escasez. Particularmente, entonces, los rechazos se producen en los casos de determinados menús cuyo estado y cocción impiden “rescatar algo”, es decir obtener algún alimento para incluir en la elaboración de otra comida. Por ejemplo, cuando la bandeja incluye fideos, polenta o tartas de verdura, o cuando la entrega de la comida es bajo la forma de guisos o brebajes en una “bacha”¹⁰⁵:

“Por ahí los fideos vienen avinagrados y no se come porque ya uno lo huele”.

“[La tarta de acelga] Eso sí que no se come. No lo recibe nadie directamente”.

“Viene una tarta que es asquerosa, una tarta de espinaca, hay gente que la come. [La bandeja] A veces trae fideos, cebolla, un poquito de carne picada, cruda. Tenés que tener mucha hambre para comer eso. La tiramos”.

“Otra cosa que no como es polenta porque se siente bastante aceite en el guiso y no tiene sal”.

105 Para ampliar sobre la “bacha” véase el capítulo 2.

“Tengo dieta. Siempre viene tarta. Yo no la como. No me gusta. La devolvemos. Me cocino algo con lo que me compro en proveeduría”.

Por tanto, la importancia de la tarea de recepción de la comida, de evitar recibir alimentos en pésimas condiciones, radica en prevenir potenciales situaciones de hambre, ya sea el mismo día o en futuras jornadas. Con este objetivo, **aunque la mayoría de los entrevistados en 2017 refirió no consumir la comida del penal, manifestaron que la aceptan a los fines de obtener insumos con los cuales elaborar una alimentación propia cuando sea necesario.**

“Yo no la puedo comer, prácticamente no la toco (...) Sí como la carne y el pollo cuando se usa para reelaborar, pero todo lo que es fideo o polenta no lo como y mi ‘rancho’ tampoco”.

“A veces la recibimos para poder sacarle algo, el pollo, por ejemplo, que suele venir bien”.

“En general, sacamos algo de pollo, carne y vamos guardando en el freezer para hacer otro día”.

“Se repite mucho el guiso. Casi no se retira la comida. De lo que nos traen, separamos la carne y hacemos otra comida, y el resto lo tiramos. Si lo comés te cae pesado, te hace mal. Yo tengo gastritis, me traen dieta, pero no la como como viene. El pollo viene un poquito agrio”.

La recepción de la comida depende de la disponibilidad de fuentes alternativas que, lejos de ser constante, está siempre sujeta a la coyuntura: la etapa de la detención, la clasificación del pabellón, el momento del mes y –siempre– la ineludible arbitrariedad penitenciaria.

No contar con otras fuentes y no lograr afianzar redes de cooperación o solidaridad internas (constituirse en un “rancho” con otros/as detenidos/as) implica consumir *solo* la comida del penal. Para los/as presos/as que son identificados como “*ingresos*” y “*parias*” la comida del penal constituye la única fuente por lo que todos los días deben recibir la por-

ción que les corresponde junto con las de quienes no la aceptan.¹⁰⁶

Tal situación supone *siempre* pasar hambre, además de las afecciones físicas y subjetivas que provoca la reiteración de alimentos con deficiente cocción, baja calidad y pésimo estado. Como aseveró un detenido: “*si comés solo esa bandeja, que tiene 2 pedacitos de zanahoria, dos cachitos de tomate y dos hojitas de lechuga, no te llenas*”. Frente a esta situación, la administración de los recursos entablando redes de cooperación, así como las posibilidades de reelaboración de los alimentos se constituyen –junto a la recepción y verificación de la comida del penal– en ***estrategias de reproducción vital***.

LA ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS DENTRO DEL PABELLÓN

La producción de escasez por parte del SPF obliga a las personas detenidas a buscar y obtener otros recursos para alimentarse. Éstos, a su vez, deben administrarse de manera tal que puedan contar con –al menos– un plato de comida en condiciones regulares y en forma diaria. Para ello, resulta indispensable la constitución de redes de cooperación entre presos/as para intercambiar o compartir con el fin de aumentar y mejorar la alimentación. El “rancho” o la “mesa” es la unidad principal para la organización alimentaria en todos los sectores de alojamiento.

*“Somos 35 en el Pabellón C, porque es medio-medio. (...) **Acá nos organizamos por mesa**. Somos 3 en mi mesa, hay otra de 7 u 8, otra de 9, y una de 15. (...) Vienen las bandejas y las dejan en la reclusa, la reciben los ‘fajineros’, la dejan en una tarima y nosotros vamos por mesa a buscar las bandejas que nos corresponden. El que no come, la tira”.*

*“**Una mesa acá es una casa**, la otra mesa es el vecino. Somos 3 o 4 integrantes en cada mesa. En la nuestra somos paraguayos”.*

106 Para ampliar sobre este tema véase el capítulo 5.

*“La comida viene en una bacha, dos veces por día, al mediodía y a la noche. Es re fea, [directamente] no la come nadie, a veces te cae mal. La reciclamos, la carne la cortamos, le ponemos fideos y fue. Viene carne o pollo en caldo, corte un suero, lo sacás, lo lavás y fue. **Hay varios «ranchos» en el pabellón, nos repartimos por igual la comida**”.*

*“**Llega la comida y la reparten entre todas las mesas.** Carne viene muy poca. Somos muchos y comemos poco. Hay poco. Hacemos que alcance, a los que no tienen visitas los ayudamos”.*

*“Cuando ingresé **pasé hambre.** La primera semana, **hasta que me hice de 1 «rancho»** porque la comida del penal viene peor, con más olor, y yo no la podía comer porque me daba arcadas. Ahora no paso hambre porque viene mi mamá cada 15 días y me ayuda, y **yo trabajo para el «rancho» y ellos me dan (para comer)** porque no me dan trabajo [el servicio penitenciario], hace 4 meses que estoy y no me atienden. Pescamos un poco de carne, pollo, algunas papas, las recocinamos y le metemos arroz, fideos. El guiso [del penal] es un veneno”.*

*“Yo no paso hambre, pero comer bien nunca, **se sobrevive.** Yo acá «rancheo» con otro preso y más o menos comemos”.*

Los orígenes castrenses del uso de la palabra “rancho” remiten inmediatamente a la práctica descrita por los detenidos en el presente para la agrupación y el intercambio de alimentos. Históricamente refiere a la porción de comida –de tipo guisado– que se entrega a *la tropa*, pero también a una modalidad disciplinaria que exigía la reunión de un grupo alrededor de una mesa con el fin de contribuir, bajo la orden de *un jefe*, con lo necesario para vivir.¹⁰⁷ La gestión penitenciaria, por lo tanto, ha trasladado a la cárcel una forma similar de conducir la autosuficiencia a partir de la producción de escasa cantidad de alimentos, pero también de insuficiencia de artefactos para conservar y cocinar, de utensilios para comer, de mesas y sillas.

107 Morretti, F. (1828). Diccionario militar español-francés. Madrid: Imprenta Real.

De manera omnipresente y omnipotente, el despliegue penitenciario promueve la “ranchada” así como la constitución de “fajineros” o “cabecillas”, quienes coordinan/ negocian/ friccionan con los agentes y con el resto de la población la administración de la escasez que el propio Servicio Penitenciario genera.

“Yo soy el que recibe la comida y calculo que son 15 mesas y veo la cantidad [de alimentos] y, bueno, si hay un paquete de arroz, primero voy dando de a una taza de arroz por cada ‘rancho’ y, si sobra, sigo otra vuelta. Si hay 20 paquetes y hay 15 ‘ranchos’, ponele, un paquete para cada uno.”

“La comida del penal la toma un ‘fajinero’ y la distribuye unitariamente por persona. Se sacan las porciones de 3, de 5, de a 8 y unitariamente equipara (...) 150 gramos... Y un pollo para distribuirlo entre 12 personas es poco.”

“Pan es una trinchita, es medio brazo para cada uno. Eso te tiene que alcanzar todo el día. La administras internamente para que dure hasta la noche.”

“Vienen 25 presas de pollo y somos 40. Yo soy el fajinero del pabellón y hay que repartir.”

“Hay 3 ‘fajineros’ que son los que manejan el pabellón. Ellos manejan las cosas de la comida. (...) Llega la bandeja, lo ponen todo en una mesa y te dicen que separes la comida por ‘rancho’. ‘Pone en un tupper esto...’”

“Hace 4 o 5 días que nos cagamos de hambre. Algún té con pan y nada más. No teníamos calentador, se rompió y no podemos hacer nada. Lo poco que se rescata de la ‘bacha’, los ‘fajineros’ se lo daban al ‘rancho’ de ellos. Nosotros éramos pocos, algunos hace un tiempo que casi no comen. Yo tuve visita y comí el jueves pasado.”

Considerando la poca y mala alimentación del penal, contar con fuentes adicionales de abastecimiento resulta de suma importancia para conseguir lugar en una “mesa” y contribuir en la organización de la alimentación. Además de la recepción y la redistribución de la comida del penal al interior de los sectores de alojamiento, las personas detenidas ges-

tionan recursos provenientes de fuentes alternativas. En este contexto, se constituyen en “cazadores” –en los términos planteados por Merklen (2010)¹⁰⁸– de aquello que el medio carcelario provee azarosamente.

“Cuando se vuelve de visita, se tira todo a la mesa y comemos todo el pabellón. Cada uno deja lo que puede, algo dejamos, hay que dejar algo. Por ejemplo, agarramos un par de sanguches y repartimos para todos. Eso es solo con lo de visita. Lo de cantina se comparte por ‘rancho’.”

“Los que trabajan en cocina traen paquetes de azúcar, yerba, si sobra pan, traen pan. Porque ahí [en el pabellón] comen mucho el pan”.

“La comida que viene de visita es del ‘rancho’ (...) Los que somos tomadores de mate también contribuimos con bandejitas de yerba y azúcar, y después está la galería donde está todo lo de visita que se va poniendo ahí”.

“Juntamos la mercadería [adquirida por cantina] y, con lo que nos dan cada día, administramos (...) Somos una familia nosotros”.

La comida que envía la familia por encomienda o que trae a la visita, así como también los productos adquiridos en cantina o “ganados” en el trabajo (Cocina o Economato, por ejemplo)¹⁰⁹ son todos recursos que

108 Como indicamos en el primer capítulo, Merklen alude a que en los procesos de individuación de los últimos 30 años las clases populares han asumido la lógica del cazador debido a la que son forzadas a vivir en un eterno presente. “El mundo de la vida popular se encuentra fundamentalmente desorganizado por la desarticulación del empleo y de las protecciones sociales. Pero también lo está, y no menos fundamentalmente, como consecuencia de la acción del Estado y de otras instituciones, como los organismos internacionales y las ONG. Las instituciones que intervienen en los barrios pueden producir y reproducir un mundo de inestabilidad y de caos que impide a los individuos proyectarse hacia el mañana. La inestabilidad en la que son colocados obliga a un número importante de ellos a salir continuamente a ‘cazar’ recursos que se agotan tan pronto como son obtenidos. Del mismo modo que el agricultor aprendió a domesticar el medio como modo de volverlo regular y de estabilizar el acceso a los recursos esenciales, el asalariado logra controlar el porvenir gracias a las regulaciones y a las protecciones sociales. El cazador, por el contrario, queda instalado en la incertidumbre del día a día”. Merklen, D. (2010) Prólogo a la segunda edición. En: Pobres ciudadanos. Las clases populares en la era democrática (Argentina 1983-2003). Buenos Aires: Editorial Gorla.

109 Para ampliar sobre estas fuentes alternativas de alimentación véase el capítulo 3.

se reúnen en el pabellón y se comparten. Compartir supone tanto la repartición equitativa de alimentos entre *ranchos* o al interior del mismo, como el intercambio por otros productos básicos escasos.

“Si vas a visita y necesitas para la visita una gaseosa prestada, cuando hacs cantina la devolvés”.

“Si alguien quiere más, pregunta: ‘¿vas a comer tu dieta? ¿vas a comer tu ‘población’? ¿me la das?’ Y te la dan o te la cambian por lo que comen ellas”.

“Hice una cantina y saqué harina, cebolla, yerba, azúcar. Y eso, si no tienen los chicos, yo lo comparto porque nosotros... los chicos que están conmigo en la mesa... mañana los dos van a visita, yo me quedo solo y espero que ellos vengan y comemos juntos la comida que trae la familia de ellos”.

“Los que ‘rancheaban’ conmigo siempre traían algo y compartimos todo. Mi familia me pasaba tarjetas por teléfono y yo compraba lo que necesitaba. Cambiaba. ‘Mira, necesito un paquete de yerba’, y cambiaba con las tarjetas”.

En esta línea, la desvinculación familiar y la no afectación a trabajo por parte del SPF operan en la producción de sujetos precarios y dependientes. Dado que el Servicio Penitenciario no garantiza la sobrevivencia en la cárcel, las personas presas deben gestionar la escasez de manera que quienes no son autosuficientes se instituyen en un lugar de subordinación. **Se erige así una estructura jerárquica diferencial en cuya cima, quienes acceden a visitas, trabajo, u otros “beneficios”, “apenas alivian el umbral de degradación sobre el que se monta el dispositivo carcelario”¹¹⁰. Es la escasez y la delegación penitenciaria de la administración alimentaria lo que se constituye en génesis de diferencias entre presos/as, aspecto central para el “buen gobierno” de las poblaciones. El Servicio Penitenciario *diferencia y confronta* a partir de la**

110 Bouilly, M. R., Daroqui, A. y López, A. L. (2014). Las condiciones de vida en la cárcel: producción de individuos degradados y poblaciones sometidas como parte de las estrategias de gobierno penitenciario. En Daroqui, A. (Coord.) Castigar y gobernar. Hacia una sociología de la gobernabilidad penitenciaria bonaerense (pp. 203-230). La Plata: Comisión Provincial por la Memoria, p. 226.

entrega de escasa cantidad de alimentos y en malas condiciones. En este contexto de producción activa de escasez alimentaria, la recepción de la comida del penal y la administración de los alimentos al interior del pabellón permiten atemperar la producción de hambre, pero requieren no sólo de recursos sino también de inventiva, habilidad y tiempo para *rebuscárselas*, mantenerse abastecidos y, así, *sobrevivir*.

REELABORACIÓN DE LA COMIDA

A través de las prácticas de *rastreo y pesca*¹¹¹ de la comida penitenciaria, del aporte de la visita y el trabajo, los/as detenidos/as se hacen con un conjunto de insumos que reutilizarán y reelaborarán, lo que se constituye en otro engranaje de la sobrevivencia en el encierro. Esto es así ya que –como se desarrolló en los capítulos precedentes– el encierro se transita siempre en espacios de pésima alimentación: porque no se entrega apropiadamente, porque no se cuenta con allegados que la provean, porque no se percibe peculio para comprar alimentos, o porque el ingreso de los mismos por alguna de las fuentes alternativas es arbitrariamente restringido (recuérdese los cambios imprevisibles en los criterios de ingreso de alimentos analizados en el capítulo 3).

La mencionada reunión de presos (*el rancho*), y con ello de los alimentos, resulta fundamental para contar con –al menos– una comida diaria, incorporando todo aquello que esté a su alcance. “*Uno se las rebusca*”, “*te la rebuscas*”, “*nos rebuscamos con el ‘rancho’*”, “*le buscás la vuelta*”, expresaron en reiteradas ocasiones las personas entrevistadas, porque “*si tenemos que alimentarnos con lo que nos dan... no alimenta a nadie*”. La suma de fuentes alternativas es de vital relevancia para incrementar la cantidad de comida y reelaborarla ya que, cuando las personas detenidas mencionan que no consumen la comida del penal, quieren decir que no la consumen *directamente*.

111 Como veremos unas páginas más adelante, la pesca se vincula a la práctica de rescatar algunas porciones o presas aptas para reelaborarse. Se alude a la pesca por el componente líquido de la “bacha” gran olla en la que se entrega la comida a granel para todo el pabellón. Pescar contempla sumergir algún elemento en el líquido para sacar porciones. Para mayor detalle ver el capítulo 2.

“No la como directamente la comida de acá y si la como la hiervo de nuevo, la cocino de nuevo”.

“Uno se maneja con lo que nos dan y nosotros tratamos de mejorarla. (...) No queríamos comer el pollo así como llegó, lo desmenuzamos e hicimos empanadas”.

“Más allá de que lo que recibimos, que yo sepa está todo el mundo [re] cocinando”.

“No te digo que hay veces sí, por ahí comés la comida de acá, pero la tenés que arreglar”.

“Siempre se reutiliza, no hay nada que se tire”.

“Todo lo que viene tiene uso, no la tira nadie”.

“El pollo a veces viene mal cocido y lo metemos en el hornito, lo recocinamos, digamos. Yo no la como como viene”.

Toda la evidencia indica que para poder alimentarse dentro de la cárcel siempre hay que cocinar, como se pueda, y reelaborar para mejorar y para agregar cantidad a la comida penitenciaria. En tal sentido, lo que se intenta en todos los sectores de alojamiento es “aprovechar” los alimentos del penal y “mejorar” la alimentación con otros productos. Ello no solo permite menguar la carencia, también prescindir de la reiteración de los menús por cuanto se torna repugnante, y, sobre todo, evitar futuras dolencias¹¹² por consumir alimentos mal cocidos, en mal estado o de baja calidad nutritiva:

“Estando muchos años acá adentro, ya te cansa comer la comida así, no es lo mismo que te cocines vos que te traigan ellos. Con el mismo olor, olor a suero. Olor agrio. Todo el mismo gusto tiene. A todas las comidas le sentís el mismo gusto. A todo”.

112 Este punto se desarrolla en detalle en un capítulo 1.

“Yo tengo dieta por gastritis, pero me cocino yo, estoy cansado del pollo. A veces la devuelvo, y pido que me la cambien, pero hay veces que no me traen nada. Viene pollo hervido siempre, no quiero comer más pollo. Pollo, pollo, pollo.”

“Nos hacemos fideos o algo nosotros. Tengo mi ‘ranchito’, somos dos. Si comés eso que te traen, la salsa esa, se te retuerce todo”.

“[La comida del penal] se utiliza para hacer una comida más suculenta para cada uno y se mejora. Se retira la verdura se agrega un paquete de fideos o de arroz y se vuelve a cocinar la carne [que] compramos en lo que ellos llaman cantina o lo que trae la visita”.

“Siempre la volvemos a cocinar porque viene crudo, por eso. No es que está feo. Y para variar un poco, entonces lo hacemos con papa, con lechuga. Eso sí, tiene que ser el mismo día que lo hacemos, sino como que se pone feo”.

En esta clave, las personas presas viven el día a día *rebuscando* en cada espacio de la cárcel, en cada “mesa” vecina, por medio de cada visita y cantina, porciones de carne y restos de verduras con los cuales poder constituir un nuevo plato para todo el pabellón o para un grupo dentro del mismo. Para tal fin, deben realizar una diversidad de labores previas, la primera de las cuales es **pescar** con el objetivo de **rescatar** algunas porciones o presas aptas para reelaborarse.

*“Tenía que sacar la comida que venía adentro de un tacho con huesos, unas papas duras, unos fideos horribles. (...) **Solamente los huesos sacabas y cortabas los pedacitos de carne** y los hervías 80 mil horas, como 3 o 4 horas para que sea comible, para sacar todo el veneno y toda la porquería que venía. **En realidad, esa era comida para chanchos, comíamos comida que les dan a los chanchos.**”*

*“**Pescábamos la verdura que estaba buena**, pasable y te hacías un guiso, unos fideos, lavas la verdura un poquito”.*

*“[Venía] la carcasa, **había que pescar y lo que se podía rescatar** y el resto había que tirarlo”.*

“Sacábamos eso [carne], y con las verduras que traía mi familia y la de los otros, cocinábamos. Así se comía en ese momento. **Reciclábamos, lo que podíamos pescar de la bacha**”.

“La carne, el pollo y las verduras vienen con olor a podrido, **rescatamos lo que podemos**, hervimos mucho el pollo y la carne, y le metemos fideos, arroz, polenta y así comemos más o menos, pero si no hay rancho la pasas mal, la cantidad es poca, aunque estuviese bien, no alcanza»

“No como la comida que nos da el SPF directamente, olvidate. Es horrible, sin sal ni nada. Nos dan un pan de carne que es más harina que carne. Rescatamos de la «bacha» la carne principalmente y cocinamos lo que traemos nosotros”.

“Prácticamente nosotros no comemos la comida del «tacho», sino que nos cocinamos. Traemos todo de afuera. Hay cosas que se pueden comer y otras que no. Hay cosas que son un «descanso». Los fideos, por ejemplo, los rescatamos y los freezamos para poder hacer una sopa”.

“De la «bacha» pescamos la carne y la papa y nos cocinamos nosotros con lo que compramos en Cantina. A veces comemos dos veces al día, al mediodía y a la noche. Cuando no alcanza tomamos té o mate”.

“La comida viene cruda, lo que rescatamos la cocinamos”.

“En el [módulo] 2, [pabellón] 20, rescataban el pollo y lo volvían a cocinar”.

“La comida es una porquería, no la comemos, viene hueso y pescamos la carne que podemos y la cocinamos nosotros. La «bacha», si tiene papa está cruda, si viene fideo todo crudo, la carne de perro. Te hace mal, no la comemos, la cocinamos otra vez nosotros. Si comemos la comida nos da una patada al hígado. Armamos dos «fuelles» y usamos una lata de dulce para cocinar para todos. No es sólo acá, es en todos los penales así, y se roban todo, de 50 reses agarran 25 ellos y el resto a nosotros y puro hueso”.

La posibilidad de *rescatar y reciclar* la comida del penal está supeditada a la modalidad en que se realiza la entrega. Por eso, en las cárceles en que se provee la comida en *bacha*, *pescar alimentos* resulta una tarea aún más ardua. El término *pesca* alude al medio acuoso en que se entregan los alimentos, del que se deben buscar y *rescatar* los recursos reutilizables. A la *pesca* y el *rescate* le suceden otra cantidad de actividades como lavar la ensalada, hervir el pollo, martillar la carne, etc. que componen la práctica de *reciclaje los alimentos*.

“La [carne la] cocinamos bastante, (...) la hacemos hervir más de 10 minutos. Como para limpiarla para que mate los bichos, con todo lo que debe venir en ese camión. A la carne picada también la cocino bastante para que quede tierna”.

“A veces agarramos el pollo, lo cortamos y algo inventamos con lo que tenemos y hacemos una empanada o hacemos otra salsa porque de salsa no tiene nada”.

“Te dan un bifecito pedorro, todo nervio, lo tenés que cagar a martillazos para comer, y es un bifecito por persona. ¿Qué podés comer con eso? Con uno solo para todo el día. Somos 12 y entregan 12 presas de pollo. A veces lo hacemos todo junto, hacemos guiso o estofado, lo que sea. La onda de la carne es hervirla bien, mucho, para que se ablande, si no es incomible. Me compro alimentos con el peculio”.

“Le sacás lo podrido y fue, te la comés. Al pollo lo caliente bien en el fuego (...) Lo de la cena lo guardamos, y lo calentamos un poco después”.

“El pollo es comible porque uno lo hierva, haces cualquier cosa, le mandas a una tarta lo mandas con condimento al horno y está bien, pero la carne es muy dura. Lo sumás con la mercadería que uno tiene”.

“Yo frito la carne, la frito otra vez para sacar el olor. Cada uno cocinamos diferente”.

“A veces viene dura [la carne], pero es porque la cortan con el nervio, ahí le pegamos un par de golpes, y la ponemos a cocinar. Todo lo que viene tie-

ne uso, no la tira nadie. Se hace un guisito, o la ponemos en el horno, depende lo que cada uno se quiere cocinar”.

“Si la carne está dura, parece que estás serruchando algo, la intentas cortar con el cuchillo de plástico. La carne la guardamos, para hacer fideos con tuco, un guiso. Otro día o el mismo día”.

“Mi amiga sacó [el zapallo] para que cocine, ahí sí lo comí porque le agregamos condimentos y ya quedó mejor”.

“La ensalada siempre la lavamos y la condimentamos otra vez. La papa, zapallo, zanahoria, a veces la tiramos, si viene tipo puré, pero si viene en trozos, ahí la guardamos para hacer puchero. Guardamos todo en tupper en la heladera”.

“De la bandejita que traen sacamos la carne y la hacemos nosotros, hacemos en la olla un guiso, o al horno. Si no hacemos fideos con tuco. El pollo viene mejor, bah viene crudo, pero se puede rescatar. Viene crudo y lo hervimos para que se pueda comer.”

“El pollo no es que venga feo, feo, pero a veces viene rosita [crudo]. Por lo general le pegamos una calentada, metemos la carne al hornito y si no la metemos al freezer, y cuando viene cantina la volvemos a cocinar con unos fideos, y metes la carne con el puré de tomate. A veces le metemos un hervor para que se ablande cuando viene dura. La lechuga, la cebollita, en general la tiramos, o la lavamos bien y la hervimos”.

Pese a todas estas tareas, la dieta básica de los/as presos/as consiste en una reproducción del “rancho” –distintas preparaciones guisadas–, dándole “un poco de color y sabor”, incorporando otros productos adquiridos en visita o cantina. Aunque en algunos espacios o “ranchadas” consiguen realizar comidas variadas por contar con fuentes alternativas, **de los relatos emerge que la mayoría de los días la reelaboración de la comida concluye en guisos, pucheros o estofados.** Este punto tiene que ver con la escasez de alimentos, pero también con las condiciones materiales precarias en las que se disponen los sectores destinados a la co-

cina, o por la ausencia de los mismos. En la mayoría de las cárceles relevadas, bajo el cínico argumento de que la comida la entrega el SPF (por tercerización o centralización de su elaboración), los presos no suelen tener en sus sectores de alojamiento artefactos para cocinar ni para refrigerar alimentos.

“Tenemos un freezer para todo el pabellón, 2 fuelles con 2 hornadas para todos, que a veces andan y a veces no. Hay 7 ‘ranchos’ en total y se turnan para usarlas. A la mañana se levanta uno y se encarga la olla, el fuelle y la pava. Hay una sola pava y 2 ollas, nada más. No tenemos cubiertos, tenemos de plástico, y no hay para todos”.

“Anafes tenemos 3, de uno solo andan las dos hornallas. Hay 1 freezer, 2 hornitos eléctricos. Todo lo compramos entre nosotros, los que tenemos peculio. El SPF no nos da nada. (...) Tenemos 3 ollas nada más, tampoco tenemos mucho. Nos tenemos que turnar. El que primero agarra [artefactos para cocinar] es el primero que lo usa, y así”.

“Si hay lugar cocinás, y si no, le decís que te avise cuando termina”.

“Tenemos una cocina que en cualquier momento explota. Y con eso vas tirando”.

“Yo no tengo [ollas y sartenes] (...) pido prestado para calentar la comida. Hay gente que tiene y gente que no tiene”.

“Para cocinar hay dos cocinas que tienen rotas las puertas, no andan las hornallas. No tira suficiente llama, apenas. Le digo más, si yo cocino con un encendedor cocino más rápido. Terrible. Anda una sola hornalla y es la que usan todos”.

“Vienen un par de papas y huesos, tenemos 2 resistencias para todo el pabellón, nos vamos turnando para cocinar. A veces comemos a las 12 [del mediodía], a veces a las 5 de la tarde. Una sola vez al día comemos comida-comida”.

“No paso hambre porque trabajo y compro para cocinar, aunque tenemos sólo dos ‘fuelles’ para los 50 que somos en el pabellón y se nos está por romper”.

“Tenemos 2 ‘fuelles’ y un anafe. Tenemos ese problema últimamente. Estamos pidiendo más porque somos 50 y no nos alcanza para cocinar”.

“No tenemos nada para cocinar, ni cocina ni anafe, ni horno eléctrico, nada. Solo ‘metra’ y un ‘fuelle’ que casi no sirve. Comemos con las manos, no tenemos tenedor, cuchara de plástico, ni de metal, nada. Agarramos la comida con un pedazo de bandejita que cortamos, son las que vienen con la dieta”.

La falta de artefactos (hornos, hornallas, heladeras), muebles de guardado y elementos (ollas, sartenes, etc.) para cocinar y conservar es otra de las dimensiones claves para comprender cómo se determina y se regula la dieta de las personas encarceladas con **una política institucional de despojo y desprovisión**. Esta política es compleja y se nutre de distintas prácticas, en principio, aquello que se observa en la arquitectura carcelaria: en muchas unidades no está previsto que las personas encarceladas se cocinen o calienten un poco de agua para el mate (por ejemplo, en los Complejos Penitenciarios I y II). Asimismo, en lo que hace a la dinámica cotidiana de funcionamiento penitenciario, no se les provee de artefactos ni de elementos para elaborar la comida, e incluso se les impide el ingreso de los mismos a través de depósitos de sus familiares o allegados. Del mismo modo, si en algún momento ingresan al pabellón estos artefactos, pueden ser retirados intempestivamente, sin previo aviso, por el cuerpo de requisa bajo el inexpugnable argumento de la seguridad institucional. **Así se mantiene a las personas encarceladas en condiciones de despojo y desprovisión estructural que producen precariedad y degradación en la medida en que sustituyen los faltantes con latas de dulce en desuso o cables pelados dentro del agua para calentar.**

Es así como la escasa cantidad de artefactos para calentar (como los fueles) y de recipientes (como ollas) reduce las posibilidades diarias de alimentarse ya que deben compartirlos entre los 30, 40 o 50 alojados por pabellón. La comida cruda no se puede ingerir en ese estado, sino que requiere cocción ineludiblemente, del mismo modo, la comida cocida que traen los familiares requiere de su almacenamiento en frío para que

sea posible su conservación. **Es por ello que afirmamos que la dieta está sobre-determinada. Y no es únicamente por la entrega de escasa y deficiente (cruda, podrida, etc.) comida, sino también por el recurrente despojo, desprovisión y desposesión de artefactos para cocinar.** Quienes no acceden los pocos y endebles “fuelles” pasan hambre porque no es posible ingerir directamente la comida penitenciaria. Del mismo modo, en caso de que cuenten con recursos para comprar o les traigan sus familiares, la dieta se inclina hacia la ingesta de productos que no requieren cocción, pero que difícilmente pueden calificarse de “alimento”, como son los embutidos (fiambre y salchichas).

“Es poca y muy mala, pero no me puedo traer cosas el día de visita porque no tengo donde guardar, ni para cocinar. Estoy hace 3 días con mucha acidez, hoy me dieron un antiácido”.

“El ‘rancho’ es incomible, te viene todo junto, todo pasado, carne, papa, zapallo, batata, a veces polenta, todo mezclado. Lo tenés que volver a hervir bien no lo podés comer así como lo traen. Hubo un tiempo que los 50 cocinábamos con un solo ‘fuelle’. Se come poco, comemos una vez al día, después tratás de pilotearla con mate, galletitas, té”.

“La papa viene cruda no la puedo comer. La tiro porque no tengo nada con que cocinarla. La carne a veces viene dura”.

“Yo como salchichas y fiambre, que tampoco hace bien, pero la comida del penal no la puedo ni comer. Lo hice los primeros días y me hizo mal. Es que no tenemos nada para cocinar, ni horno ni anafes, ollas, utensilios, nada”.

“La carne es incomible, es re dura, viene como osobuco, no sé qué es. Encima tenemos un solo calentador. 50 personas para un ‘fuelle’. ¿Cómo hacés para cocinar, para tomar unos mates? Buscamos horarios que nadie cocine, porque trae conflictos. Digamos que estamos en una forma inhumana. Está bien que estemos presos, pero no como perros”.

Además de la incidencia que el *despojo, la desprovisión y desposesión* regular de artefactos trae en la producción de hambre, dicha condición

genera la precarización y degradación de las personas detenidas que **se ven obligadas a cocinar en latas de dulce, utilizar trozos de bandejas plásticas como cucharas y partes de latas como cuchillos, así como comer con las manos.** En la misma línea, **el mal estado de las conexiones eléctricas y, especialmente, la utilización de “metras” (cables pelados dentro de un recipiente con agua) como la modalidad más precaria y extrema de calentar alimentos expone a las personas al peligro de muerte mediante electrocución.** La reproducción cotidiana de estos ejercicios se constituyen *rituales de sometimiento* que el Servicio Penitenciario reedita diariamente sobre los cuerpos y las subjetividades de las personas presas.

“Si comemos la comida nos da una patada al hígado. Armamos dos ‘fuelles’ y usamos una lata de dulce para cocinar para todos. No es sólo acá, es en todos los penales así”.

“No tenemos nada para cocinar, ni cocina ni anafe, ni horno eléctrico, nada. Solo ‘metra’ y un ‘fuelle’ que casi no sirve. Comemos con las manos, no tenemos tenedor, cuchara de plástico, ni de metal, nada. Agarramos la comida con un pedazo de bandejita que cortamos, son las que vienen con la dieta”.

*“Estoy con hambre, no da para comer eso, **no es comida**, tiene olor. Como con la mano, es muy feo”.*

“Todo lo tuvimos que comprar nosotros. Los fuelles eléctricos los hizo comprar un interno y nosotros le dábamos tarjeta en forma de pago. (...) También hay un horno eléctrico, pero todo de manera precaria, no funciona bien, porque no hay buena instalación de luz. Los enchufes tenemos que poner cable con cable (...) lo que implica arriesgando la vida del que no sabe que tocando se queda electrocutado”.

El sometimiento a distintas prácticas “animalizantes” o “descivilizatorias”¹¹³ y aquellas que contemplan riesgo de vida desarrolladas en for-

113 Elias, N. (2009) El proceso de civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.

ma cotidiana por las personas presas en torno a la alimentación, evidencia el disvalor de sus vidas que contempla el despliegue del castigo.

El despojo que se generan a través del diseño arquitectónico de los pabellones sin cocina y la desprovisión mediante la no entrega de artefactos para cocinar y/o calentar agua, se refuerza con la desposesión habitual que sufren los presos y las presas a través de las agresiones físicas y el robo y daño de pertenencias en tanto prácticas penitenciarias regulares y sistemáticas.

Así, en la falta y escasez de artefactos para cocinar participa activamente el cuerpo de requisa. En los procedimientos ordinarios o extraordinarios de requisa dentro del pabellón, los agentes penitenciarios **rompen, dañan, o quitan los artefactos escasos y precarios** que tienen los/as presos/as. **De esta manera, la combinación de distintas prácticas de malos tratos por parte del SPF hace a la intensificación de otros tipos, en este caso: la falta y/o deficiente alimentación.** Así lo expresaron algunos de los entrevistados, dando cuenta que, en ocasiones, estas circunstancias derivan en reclamos y protestas que –como es sabido¹¹⁴– suponen nuevas situaciones de violencia de los agentes penitenciarios contra las personas detenidas:

“[Los utensilios para comer] a veces te los rompe la requisa, de maldad. Nos rompen los cables de los ‘fuelles’, tenemos que hacer las conexiones, las preparamos nosotros, y te las rompen. Si ese día no tenemos cables, le hacemos quilombo al que está en la pecera y nos trae. Pero tenemos que armar todo otra vez. Lo hacen de maldad”.

“Nos rompen los cables [con los que arman los ‘fuelles’] que los compramos nosotros y los cuidamos porque el SPF no te da nada. Hacemos todo un esfuerzo para tener un horno y vienen estos y te lo rompen. Buscan la reacción. A veces explotamos contra celaduría”.

«Varias veces pasamos hambre, pero ahora hace tres días no tenemos ni <fuelle> [lo rompió la requisa] y no podemos cocinar fideos o arroz. y her-

114 Al respecto véanse los apartados sobre malos tratos y tortura en los distintos informes anuales de la PPN (2000-2017).

vir esa carne medio podrida que nos dan. Yo estoy a té y pan. Son cuatro panes, una trincha y con eso aguantamos. La comida del penal no se puede comer, y además es muy poca. Si fuera buena, no alcanza ni para 10 y somos 36. Yo no la como si no la reciclamos, hay que cocinarla mucho para que no te enferme».

Esta información relevada a través de entrevistas es confirmada por los datos recabados en el marco de la investigación realizada por el Departamento de Investigaciones durante el año 2017: “Malos tratos físicos-tortura y producción y gestión de la escasez, como instrumentos de gobierno carcelario: un estudio sobre los procedimientos de requisita, el aislamiento, las agresiones físicas y la alimentación en cárceles federales”. **Al consultarles sobre los robos y daños sufridos mencionaron que, dentro de las pertenencias afectadas por el personal penitenciario, la principal son los alimentos. El 33,5% de las personas entrevistadas refirió haber sufrido al menos una vez, el robo y/o el daño de sus alimentos – la rotura (18,5%), la rotura y el robo (9,4%), o el robo (5,5%).**

Por lo antes expuesto, en cada pabellón se ven forzados a compartir desde sillas, hornallas, ollas, hasta cubiertos plásticos u otros utensilios rudimentarios entre todos los alojados, de modo que la jornada diaria implica estar negociando el uso y evaluando las horas que tendrán para cocinarse. En esta línea, en las distintas cárceles relevadas los detenidos vincularon la conflictividad entre detenidos/as con el padecimiento de hambre producto de la escasez de alimentación:

“Uno cuando no come está de mal humor, le duele la cabeza, por cualquier cosa salta (...). El hambre trae conflictos”.

“Hay conflicto porque en un complejo para encontrar un pedacito de carne tenés que buscar con una lupa”.

“La comida trae casi todos los problemas porque ya tiene hambre el preso, ya anda loco, como cualquiera. Anda de mal humor, mal comido”.

“La comida es una de las cosas por las cuales empiezan los conflictos”.

Los episodios de violencia endógena (entre detenidos), se producen por la distribución y adquisición más porciones o mejores alimentos, menos presas o mercadería podrida, en última instancia, por la posibilidad de alimentarse y sobrevivir. Ello se intensifica en ciertos espacios carcelarios donde la provisión de comida de mala cantidad y calidad se reitera en el tiempo y **promueve discusiones y peleas entre detenidos/as** en cuanto a la recolección y aprovechamiento de los escasos y deficientes alimentos, situación que –a su vez– **habilita la intervención violenta del cuerpo de requisa:**

“Imaginate que yo llegaba, estaba pescando un hueso de algo, de una comida que larga olor y vos llegás con un tupper lleno de milanesa. (...) ‘Dame las milanesas o te apuñalo’, ‘No te doy nada, apuñálame, después me las como’”.

“En menores ¿Sabés qué? por un plato de comida te re cagan a puñaladas. Hay hambre allá. (...) Por un plato de comida te comés un garronazo”.

“En ingreso tenés un pan para cada uno, si te comés medio pan del otro... Lo mismo, si hablamos de pollo son dos presas, si vos comes dos presas y media... pinta pelea, con puños o palos”.

“Pasaba que entraba la ‘bacha’ y el que se dormía se quedaba sin comida (...) ¿Y ahí qué pasa? ¿Mi comida? ¿mi trinchita de pan? Yo vi pibes pelearse por un pan y terminar mal lastimados por un pan, por una trinchita”.

“¿Por qué ustedes comen carne y nosotros no? Pelea con ‘facas’ y palos. Los del Servicio te miran por la pecera. Si ven que se extiende viene la requisa porque puede haber un finado ahí”.

“En el Pabellón G. Se dieron trompadas por una bandejita, me acuerdo que ese día había venido pastel de papas”.

“Y ponele traen el pan, un pan para cada uno. En una época cocinábamos y capaz que eran las 3 o 4 de la tarde y a veces comíamos a las 6 de la tarde y ahí siempre había problemas”.

“Cuando salí de la celda [48hs ingreso en Módulo I], como no me daban de comer, salí a lastimar”.

“Se pelean. Muchas veces muchas personas nos hemos quedado sin poder cocinar (...) y ahí se van generando los conflictos porque el horario de abierta no alcanza para poder comer. (...) Éramos tanta gente que no llegábamos a cocinar”.

“Había problemas [en el pabellón] porque no había nada, no había nada. (...) no tenemos ni para comer. Tenemos que estar ‘verdugueados’ comiendo la comida que nos da la policía. Y así bueno, salimos con mi compañero. Los dos. Y nos fuimos, no es que nos fuimos, nos sacaron, a los fierrazos, palazos, todo”.

Las prácticas de violencia entre pares se erigen en el marco de la instalación del hambre como un estado. Las distintas prácticas que componen esta *política institucional de despojo y desprovisión* se extienden por todo el dispositivo carcelario de forma metódica, pedagógica y –siempre– violenta: *“el hambre como estadio crónico y la alimentación en mal estado como regla en la calidad de la comida provista se constituyen en una certeza para quienes se encuentran detenidos, formando parte del ‘sentido’ conferido a la cárcel”* (Bouilly, Daroqui y López, 2014: 215). El hambre es de las pocas certezas que tienen las personas encarceladas, pero sobre esa condición se ciñen un gran abanico de variables impredecibles sobre las que no se puede actuar. **La incapacidad de previsión produce una experiencia de presente continuo, en el que comer se vuelve una lucha cotidiana, tal como lo expresó uno de los entrevistados:** *“Nos arreglamos pero el pollo viene podrido, bah, todo viene podrido, la carne, las verduras. Las reciclamos pero somos muchos, a veces se come poco o no se come, pero al otro día ligás mejor y así, comer es una lucha”.*

5. LA ADMINISTRACIÓN DE LA ESCASEZ Y CARENCIA DE ALIMENTOS EN EL GOBIERNO DIFERENCIAL DE LAS POBLACIONES

El ingreso a la cárcel contempla una “puestas a cero” de las personas. En esta instancia, que es más bien un pasaje y puede durar meses, se producen ritualmente ejercicios de *despojo* y *desposesión* como procesos base necesarios para que los individuos se constituyan en objeto “disponible” de gobierno. En términos formales, esta instancia liminal por la que deben pasar todos/as los/as ingresantes tiene la finalidad de disponer los cuerpos y las subjetividades para el programa de resocialización y reeducación. Como resultado de este proceso, se cristaliza y uniforma en los ingresantes una situación de precariedad que luego se constituirá en el horizonte estable de toda persona detenida (Bouilly, Daroqui, López, 2014).¹¹⁵

El programa de gobierno *como doble* del pretendido programa resocializador posibilita una amplia variedad de arbitrariedades de parte de los funcionarios que ejercen como autoridad de aplicación administrativa. Una vez instalado el estado de precariedad y la “disponibilidad” de los sujetos “a merced” del funcionariado penitenciario, la dinámica de gobierno asume –como rasgo central– el cariz de un sistema prebendario que mercantiliza todos los elementos y las condiciones necesarias pa-

115 El ingreso a la cárcel no es una instancia única e irrepetible, sino que se reitera al interior del encierro ante un traslado y, en los casos en los que se pierde todo, incluso ante un cambio de módulo o pabellón.

ra la reproducción de la vida en la cárcel. En un contexto estable signado por la escasez y la carencia, la alimentación, la habitabilidad de los espacios, la asistencia a la salud, el acceso a ropa de cama de abrigo, los regímenes de encierro menos severos o más abiertos y flexibles son derechos que se gestionan en clave de “beneficios”.

Sobre esta matriz se edifica la lucha por la sobrevivencia como motor/interpelación dominante a nivel individual, y como regulador de grupos a nivel poblacional. Para que la lucha por la sobrevivencia impregne cada detalle de las condiciones de vida es necesario sostener y reproducir ejercicios de degradación, pero también fijar la idea de que “se puede estar mejor” y que existe “un lugar mejor”. Bajo este sistema de coordenadas cartesianas que ubica a los individuos en torno a los ejes de “quantum de precariedad y degradación” y “quantum de destrezas/capacidades para la lucha” se ciñe el gobierno penitenciario generando una verdadera cartografía carcelaria en la que los espacios/territorios asumen distintos niveles de “malas condiciones de vida” y de “dolor y sufrimiento”. Así, los pabellones asumen un ordenamiento jerárquico, del peor (ingreso, “buzones”-celdas de castigo, “leonerías y retenes”¹¹⁶, “villa”) al mejor (“conducta”, “máxima conducta”, “autodisciplina”) y las personas son sometidas a transitar este recorrido bajo una lógica punitiva-premial, donde los cambios de pabellón aparecen como premios o castigos que habilitan a “estar mejor” o condenan a las peores condiciones.

Para producir los distintos enclaves territoriales-pabellones se distribuyen y gestionan cosas y personas. Es en este marco que el Servicio Penitenciario administra la carencia y la escasez de alimentos, de artefactos y elementos para cocinar y conservarlos, de fuentes alternativas de alimentación (acceso a puestos laborales, familiares que asisten, trabajadores en cocina y/o economato). Y es por ello por lo que, además del estado general de escasez y deficiente alimentación carcelaria, pueden leerse matices en los distintos sectores de alojamiento, es decir que, la gestión penitenciaria de la escasez y la falta produce espacios-tiempo carcelarios diferenciados. Desde esta perspectiva analizamos a conti-

116 En otros trabajos hemos denominado a estos sectores como “espacios diferenciales de alojamiento”. Para ampliar véase el capítulo sobre el CPF CABA en el [Informe Anual 2015 del RNCT](#).

nuación el material empírico que alude a las características de la alimentación en relación a las especificidades de espacio de encierro.

LOS PABELLONES DE INGRESO

En los pabellones de ingreso, como en los pabellones de castigo –aunque por distintos motivos–, se combinan las peores condiciones materiales/objetivas del encierro e individuales de cada persona. Es decir, las malas condiciones de vida son de las peores que se pueden experimentar en la cárcel, y a su vez, el/la ingresante carece de “destrezas/habilidades/capacidades” para enfrentar estas malas condiciones, en tanto se encuentra “*despellejado/a*”¹¹⁷: después del primer contacto con el sistema penal ha perdido sus pocas pertenencias, el contacto con las fuentes de asistencia en el exterior –familia/allegados– y no conoce a sus compañeros/as de encierro¹¹⁸. Asimismo, al encontrarse en los primeros casilleros del recorrido institucional, no ha podido acceder a otras fuentes internas de provisión de alimentos como puede ser el trabajo carcelario.

Nota de campo: “Describe la comida en el penal. *Nos dan agua caliente con un par de fideos, cebollas y zapallos. Sin sal. Sólo laurel. La leche está disuelta, es agua con grumos*’. Además, dice que esto se agrava por el hecho que ***‘somos ‘ingreso’ y no tenemos cantina porque no tenemos trabajo’***.
«*Cuando ingrese pase hambre, no pedí nada a nadie y me las arregle como*

117 En otro trabajo aludimos a esta noción para referirnos a los efectos de las requisas sobre las personas. “Con el término “expoliación” apuntamos al significado etiológico de la palabra despojar, que deriva de expoliar, ‘quitarle el pellejo a los animales’ (Corominas, 1961:210). Bajo esta acepción buscamos incorporar al despojo material que se efectúa sobre la ropa y los distintos objetos personales, aquellos otros ‘saqueos’ que graban una impresión profunda a nivel subjetivo y tienen por objeto de intervención directa el cuerpo de los jóvenes encerrados.” Andersen, M. J y Suárez, A., 2012. Avances sobre el cuerpo: uniforme y requisas. En Daroqui, A, López, A y Cipriano García, R (Coords.) Sujeto de castigos. Hacia una sociología de la penalidad juvenil. Buenos Aires: Ediciones Homo Sapiens, p. 310.

118 Es importante destacar, además, que es probable que haya pasado por agresiones físicas y/o verbales, requisas invasivas y vejatorias sobre el cuerpo (lo que conocemos como “la bienvenida”), que traiga lesiones producto de las agresiones en la detención policial o en el primer contacto con la cárcel, que ingrese con otras afecciones a la salud, todas las cuales serán desatendidas.

pude. No trabajaba y a veces mi mamá podía traermelo y a veces no. Tomaba té con pan o me hacía arroz hervido con una papa.”

“En el Módulo III - Pabellón 5 hay poca comida, ahí es donde se ve más el hambre. Hasta que no te acomodás y viene tu familia a traerte comida, pasás hambre”.

“Los dos primeros días, como no conocía a nadie, comí guiso y fideos con carne picada, vomité y tuve diarrea. Ahora no como la comida del penal”.

“Cuando ingresé pasé hambre. La primera semana, hasta que me hice de un «rancho» porque la comida del penal viene peor, con más olor, y yo no la podía comer porque me daba arcadas. Ahora no paso hambre porque viene mi mamá cada 15 días y me ayuda, y yo trabajo para el «rancho» y ellos me dan (para comer) porque no me dan trabajo, hace 4 meses que estoy y no me atienden. Pescamos un poco de carne, pollo, algunas papas, las recocinamos y le metemos arroz, fideos. El guiso [del penal] es un veneno”.

“Los primeros días no comí. Entre los sándwiches de soja de la [Unidad] 28 y acá, que todavía no venía mi visita, la pasé mal. Tuve hambre y cuando empecé a comer la comida del penal me descompuse todo un fin de semana. La comida tiene olor a podrido y los domingos peor. Ahora mi familia ya me asiste y como bien y comparto. Del penal no se puede comer y además traen para 15 o 20, para más no alcanza”.

Los pabellones de ingreso son pabellones completamente despojados en cuanto a elementos para alimentarse (platos, cubiertos, ollas, fuelles) es por ello que quienes recién llegan, si quieren comer deben ingerir directamente aquello que entrega el servicio penitenciario sin posibilidad de reelaborarlo e incluso en las cárceles en las que aún funciona la *bacha* deben hacerse con un tupper o recipiente (suelen usar una botella plástica cortada) para “servirse” comida y comerla con las manos. Asimismo, por tratarse del “ingreso” al penal y estar construido como uno de los pabellones con peores condiciones, que nada merece en la lógica de “ganarse ‘los ‘beneficios’” porque no se han iniciado siquiera en la lucha por la prebenda, los/as entrevistados/as mencionan que a este sector

llegan “los restos”, “las sobras”, “lo peor” (en cuanto a calidad y cantidad) de los alimentos que se ha repartido en los pabellones. Asimismo, como explica uno de los entrevistados, el sector de ingreso es de los últimos en los que se reparte la comida.

*“Vengo de la [Unidad] 28 sin comer. Acá comí una sola vez hace tres días, un poco de guiso, o algo así. No tengo tupper, me lo prestó un pibe, comí con la mano. El resto de los días alguna galletita, un poco de pan y té, pero tengo hambre. **La comida es un asco y no alcanza, yo no recibo nunca nada. Es poco, alcanza para 15 o 20 y somos 45**”.*

“En ingreso se come esa mierda. No alcanza, traen una bandeja de repollo así [gesto de que es poco] con un pedacito de carne así [mismo gesto], carne podrida”.

*“En ingreso es terrorífico, no iba nada. (...) **las sobras de esas sobras llegan a ingreso**”.*

*“En ingreso pasé un hambre terrible. Una vez al día venía la comida. Llega una bandejita para cada uno. **Es un asco la comida, pero cuando hay hambre comés igual. Unos fideos re pasados. Es la comida de la cárcel**”.*

*“Los que reparten **empiezan primero por los sectores de condenados, que tienen más beneficios y el último pabellón es el 1 de Ingreso**. A veces llega carne, puro arroz con un pancito que no alcanza para nada”.*

Los relatos evidencian la experiencia del *hambre absoluta*¹¹⁹ en los sectores de ingreso de las distintas unidades penales.

*“Los primeros 10 días no me dieron nada de comer. Es que estoy jodido de la vesícula y llegué descompuesto. Pedí dieta, no me la dieron y la comida es muy mala. Pero además no alcanza para todos. Pasé hambre, **na-***

119 Es la experiencia que se produce cuando no hay nada para alimentarse e implica pasar días sin comer. Por esto, en el Informe Anual 2011 del RNCT llamamos a estos sectores “espacios del hambre”.

die me podía ayudar acá, estamos todos jodidos. Me conseguí Buscapina y estoy comiendo un poco de la comida del penal. Pasamos varias horas hambre y por eso comemos poco la comida y algo de pan y té”.

“Los 4 primeros días me cagué de hambre, venía con hambre de la Unidad 4 de La Pampa, y acá sólo me dieron sándwiches y botella de agua. Ayer y hoy me trajeron una bandejita con comida, poca, muy poca, pero comida. Como un pastel de papas, no es muy rico, pero lo comí. No me dieron ni desayuno ni merienda nunca”.

“Los primeros 7 días estuve en la Unidad, y pasé hambre. Traían poca comida, no alcanzaba para todos y, además, no se podía comer. Tomaba agua y pan. La pasé mal”.

“Cuando ingresé a este pabellón pasé hambre mal. A la tarde, cuando salía a bañarme, tomaba un té y pan duro. Nadie me conocía, por eso no me acercaban nada a la celda. La comida del penal es un asco, no se puede comer”.

“Cuando ingresé estuve 4 días sin tomar agua y sin comer. Casi me muerdo, encima ya venía con gastritis. Me agarró un ataque de acidez que me moría, doblado estaba. Lo que te dan acá es un pedazo de hueso con un poco de carne, papas podridas, zapallos podridos”.

“Desde que estoy acá, hace tres días, no como”.

En las distintas cárceles el padecimiento de hambre al ingresar se agrava por el aislamiento en celda propia o en sectores diferenciales de alojamiento (las denominadas “leoneras” o retenes), espacios completamente despojados y sin contacto con otros/as detenidos/as.

“Los primeros tres días no nos dieron nada, sólo agua y después vino un arroz con menudos y me dio arcadas y no comí y después los pibes del Celular 4º nos mandaron en bolsas fideos con salsa y ahí comí”.

“No nos dieron nada para tomar, nada para comer». Nota de campo: «Los ingresos del día estaban alojados en una ‘leonera’ ubicada en la planta

baja de la Planta VI, a la espera del DUI. Todos los detenidos manifestaron que desde la madrugada [hacia 12 horas] se encontraban en este sector sin recibir agua ni comida”.

Nota de campo: “El detenido permaneció **2 días encerrado en celda propia durante el ingreso al pabellón. No le dieron nada para comer**”.

“[Al ingresar al Módulo III - Pabellón 5] *estás ‘engomado’ en la celda 48 horas. No comí, se pasa hambre. Prácticamente si no tenés conocidos ahí adentro, se pasa hambre*”.

En el ingreso las personas viven las peores consecuencias a la salud por la ingesta directa de la comida penitenciaria. Los malestares gástricos, vómitos, diarreas se producen inmediatamente, según los relatos. Con el tiempo, en algunos casos, las malas condiciones se van atemperando y se va conformando un saber para reconocer la comida que es ingerible y la que no, para acceder a fuentes de alimentación alternativas, generar vínculos y hacerse con elementos para cocinar.

“La primera semana pasé hambre, porque comí el primer día un tuco con pollo y se ve que estaba mal y me agarró diarrea con cólicos. Cuando me mejoré, los muchachos pedían una dieta para mí y no me trajeron. Siete días no comí nada, sólo té, tenía hambre, pero no me quería enfermar más. Pasé hambre porque acá no se puede cocinar, no hay nada para comer. Recién comí cuando un compañero me dio su dieta. Era un asco, pero no me hizo mal. La comida tiene olor y es ácida. Si todos comiéramos solamente lo que traen, pasaríamos hambre”.

“Yo cuando llegue no conocía a nadie, estuve una semana comiendo la comida del penal, se me hizo gastritis (hasta hoy la tengo), y tuve 3 veces diarrea y vómitos y me deshidraté”.

“En ingreso la comí los primeros 3 días y estuve vomitando. A mí la cárcel me arruinó la salud”.

“Pase hambre cuando ingresé hace 8 meses en Planta VI, me pusieron con

los peruanos y no me daban nada. Una semana no comí nada. La del penal me dijeron que si la comía me iba a morir, y no la comí”.

“El primer día comí un poco de polenta con salsa, me descompuse, no comí más. Viene podrida y una vez al día. Como un pan y un té por día. Estoy con hambre”.

“Los primeros 15 días fue terrible, pasé hambre, estuve con náuseas por ese sándwich de soja. Ahora como mejor porque mi hermano vive en Constitución y me trae comida al mediodía, a la noche como pan con té”.

LOS PABELLONES DE CASTIGO / AISLAMIENTO

Los pabellones de aislamiento son los peores enclaves por los que transitan las personas encarceladas. En estos sectores se multiplican las violencias que sufren los/as detenidos/as que implica sufrir un castigo dentro del castigo. La supresión total o parcial de las porciones de alimentos forman parte de ese sufrimiento intensivo y multidimensional que se vive en estos espacios. Así, en casos extremos, algunos/as entrevistados/as mencionaron que durante el aislamiento no se les proveyó ningún tipo de alimento y/o agua.

“Estaba aislado y sólo le pasaban un pan”.

“Estuvo 3 días y solo le dieron agua”.

“No comí nada, no me dieron nada, es como un castigo, pero no me lo dicen. Traen una vez al día la comida, pero a mí no me dan. Los pibes gritan que es un asco, pero yo nada. Un muchacho me pasó un pan por el costado de la puerta”.

“Hace 3 días que no le dan la comida, está alojado en aislamiento”.

Nota de campo: “Durante los días que estuvo sancionado (5 días) no le dieron nada para comer, solo una botella de agua por día”.

“En los retenes no nos dan ni de comer”.

“Estuvo 1 día entero sin comer ni tomar nada en los retenes viviendo en malas condiciones materiales”.

Nota de campo: “Todas las detenidas alojadas en el Módulo III ‘Leonera’, hace 7 días que no reciben ninguna ración de alimentos y pasan hambre”.

Los sectores de aislamiento son los peores porque allí las posibilidades de mejorar o reelaborar la comida penitenciaria se reducen a cero.

“En «buzones» fue peor, comía lo que me daban ellos”.

“La comida es incomible, no la como. Viene pollo, papa, pero todo crudo y ahí [«buzones»] no te podés cocinar”.

Nota de campo: “Manifiesta que el sector A -urgencias psiquiátricas ‘es peor que en Buzones. Te dan poca comida y no se puede hacer té, mate ni nada”.

Nota de campo: “Refiere que no se puede comer la comida del Anexo Psiquiátrico. ‘Todos los días te dan lechuga con carne dura. Las porciones son pequeñas’. Manifiesta que no hay variedad en el menú y que la comida es pésima en todo el penal. Su situación se vio agravada desde que está en este pabellón”.

En estos espacios se restringe el acceso a las fuentes alternativas de alimentación. No se permite que ingresen los alimentos de la visita, tampoco aquellos que pudieran comprar en la cantina penitenciaria, incluso se les secuestran todas sus pertenencias, no cuentan con elementos para alimentarse.

Nota de campo: “Estando en el Retén le dan bandejitas con arroz frío. No tienen para cocinarse, se tienen que manejar con la comida que les da el SPF únicamente. Además, no cuentan con heladeras, ni nada para mantener las cosas que les podría a llevar su familia”.

“Yo siempre como lo que me trae mi familia, pero ahora me hacen figurar como sancionado y no me dejan entrar la comida de visita”.

Nota de campo: “La comida es muy poca y como no tiene visita y no le dejan llevar sus cosas (mercadería), pasa hambre. ‘Ni mate me dejan tener’, menciona”.

“Compro en Cantina con el peculio, en buzones tuve que comer lo que entregan acá y pasé hambre”.

La escasez de la comida penitenciaria que en los pabellones de alojamiento se puede incrementar con otras fuentes, en los sectores de aislamiento se ingiere sola y por ende resulta poca para saciar el hambre.

“Hace tres días que estoy en ‘buzones’ y paso hambre. A mí me dan dieta porque tengo operado el intestino grueso por un tiro. Pero me dan pollo crudo y fideos con salsa blanca que es un pegote inmundo que me da arcadas. No como. Y si como también me cago de hambre porque es nada lo que te traen. Estoy tomando un té y un pan cuando me dan la salida de una hora”.

“[En ‘buzones’] de comer no me daban nada. Si no vas a visita no comés. Mate cocido a la mañana y a la tarde, y un pan para todo el día. Cuando vino mi familia después de la sanción, me dijo que estaba flaco”.

“En los retenes solo le proveen un sándwich y pasan hambre”.

Además de ser poca, la comida que entrega el Servicio Penitenciario es de muy mala calidad, incluso podrida, y es por ello por lo que la ingesta directa de la misma genera afecciones a la salud.

“Bajé un par de kilos mientras estuve en los ‘buzones’”.

“La comida del “k” no se puede pasar, recién ayer comí algo porque estaba muerto de hambre y hoy me duele el estómago”.

“Tres días sin comer nada, y después nos trajeron arroz con carcaza de pollo, yo casi me muero. Vomité con sangre (No estoy acostumbrado a vomitar sangre. sic). Un fuego tenía en el estómago...”.

“En buzones comí rancho, y la verdad que el rancho acá es bastante para ir al baño. Siempre viene guiso de porotos, de lentejas. Tiene sabor a caldo, y te causa asco comer siempre caldo. Pedí dieta, pero me dan solo al mediodía: 2 albóndigas, 2 churrascos o 2 zanahorias, y 1 papa.”

Quienes tienen conocimiento sobre los efectos de la alimentación penitenciaria o la han ingerido durante los primeros días en aislamiento, optan por reemplazarla por pan e infusiones a los fines de evitar enfermarse.

“Como un poco de pan y mate cocido cuando salgo a la tarde, esa hora que nos dan para bañarnos y hablar por teléfono. La comida no la puedo comer, está en mal estado, a mí me descompone y me da asco”.

“En buzones no comía, tomaba té y comía pan. Ahí ni te dan desayuno y merienda. En buzones pasé hambre. La comida no la comía porque me hace doler la panza, vomito o me hace ir al baño enseguida”.

“No puedo comer, es un asco. Me hace mal, me trae diarrea. El primer día en ‘buzones’ comí y me agarró una diarrea terrible. De ahí no comí más, tomo un té con pan cuando me da el ‘fajinero’”.

“Mientras estuve en ‘buzones’ tomé mate con pan nada más, porque la bacha no se puede comer. Viene caldo con papa hervida llena de cáscara, a veces zapallo, a veces nada”.

“En la cárcel se come mal y poco, pero acá hace 9 días que paso hambre, mucha hambre. Pico algo, pero no se puede, lo tiro por la ventana. La papa y zanahoria vienen crudas, lechuga ácida. Como un pan y un té por día”.

En relación a las *estrategias de sobrevivencia* que la circunstancia de aislamiento permite, encontramos que la escasez de alimentos promueve la disputa entre los/as detenidos/as por obtener mayores porciones de comida.

*“Acá en ‘buzones’ nos traen en bandeja, mire [muestra la comida] un pequeño hueso de osobuco y una porción chiquita de fideos pegoteados. Dos veces al día esto o arroz, solo o con piel de pollo. Siempre tiene olor, yo como a veces cuando no doy más del hambre. Los tres primeros días no comí, el cuarto comí porque tenía mucha hambre y a las 2 horas me retorció del dolor de estómago. **El hambre hace que nos peleemos entre nosotros**”.*

*“No tengo recursos. Está eso de que uno va a pasar hambre, frío. En ‘buzones’ cada uno retira la comida. Nos hacen salir de a uno y **si alguno quiere o está arreglado con los ‘polis’ agarra de las 7 porciones, 3 para él, así que el que sale después, tal vez se encuentra con que no hay nada. Entonces uno tiene que pelear por la comida. Lamentablemente uno tiene que preocuparse por uno mismo**”.*

*“Estoy mal comido. Estoy esperando que me manden a una cárcel para poder comer y bañarme. Es lo mismo que te metan en un sótano y te digan ‘tomá, te tiro un plato de comida’. **La comida no alcanza para todos. Traen la mitad, y ahí hay discordia entre los presos. Jamás vi eso. Mirá que caí como 4 veces**”.*

Asimismo, la protesta y el reclamo al servicio penitenciario de mejores condiciones son regularmente desplegadas por las personas que más tiempo llevan aisladas, quienes frecuentemente suelen ser reprimidas – agredidas físicamente y/o amenazadas– para que desistan y, en ocasiones, puede producirse un cambio de pabellón.

Nota de campo: “Relata que estando en la leonera de ingreso no recibía comida. Dice que después de patear la puerta reclamando comida y baño, lo sacaron al pabellón H y ahí come y se lava. Luego lo trasladan al pabellón F donde está ahora y recibe comida”.

“Los primeros tres días en retenes no me dieron nada de comer, nada. Estábamos cagados de hambre y como hicimos quilombo nos cagaron a paños, pero después aparecieron con un guiso de arroz con piel de pollo, un asco, pero lo comimos. Estaba con olor, había unos pedazos de piel cruda”.

Las características edilicias de cada cárcel generan un contexto particular que permite u obstaculiza la asistencia entre pares. En cárceles como el CPF CABA en las que la estructura edilicia permite tomar contacto con las personas “separadas del régimen común” se habilita la asistencia de otros detenidos a quienes están aislados. Del mismo modo, en el CPF IV de mujeres, los sectores de castigo dentro del penal permiten que la población les acerque cosas y las asista, a diferencia de quienes son encerradas en el anexo psiquiátrico que se encuentran fuera del edificio central y pierden contacto con sus compañeras.

*“Los últimos 3 días del SAT del Celular 1º de Planta V y los primeros 4 del SAT del 12 de Planta III no me dieron nada de comer, nada. Tenía mucha hambre, sólo una botella con agua al 4to día en el piso del 12, **los pibes del pabellón nos traían fideos o arroz con sal en una bolsa, bajé 10 kilos**”.*

*“Los 9 días que estuve en la ‘leonera’ no me dieron de comer. **Comía lo que me dejaban mis compañeros cuando pasaban para visita**”.*

*“**Los chicos me alcanzan el pan del día** y yo corté un cable e hice una ‘metra’. Caliento agua y me la paso tomando mate. Después a la noche sí, me alimento. Como lo que queda de la ‘bacha’. Con el hambre que salgo, los jugos gástricos eliminan todo lo malo que puede haber en la comida”.*

La asistencia de los/as pares tiene una importancia central para la sobrevivencia, esto se evidencia también en los relatos de quienes no fueron asistidos.

*“Los dos primeros días en el retén no me dieron nada de comida, nada, **como los del pabellón estaban enojados nadie me asistió, lloraba porque tenía hambre y frío, y porque me sacaron sin nada. Hace dos días que me dan arroz con piel y hueso de pollo, una vez al día**”.*

Nota de campo: “Manifiesta que estando aislado la población no le pasaba la comida.”

“Los primeros 3 días en retén no me dieron nada y como yo andaba mal en el pabellón hacía días que comía galletitas nada más, y esos 3 días, nada, salvo agua. 2 botellas para 9, una locura. Después nos trajeron arroz con algunos pedazos de piel de pollo crudo y con olor”.

LOS PABELLONES DE “POBLACIÓN” / “VILLA”

Los denominados “pabellones de villa o de población” son una suerte de continuación –con matices– de los pabellones de ingreso, en cuanto a las malas condiciones, la falta de recursos e insumos. Son el primer casillero en el recorrido hacia los pabellones denominados “de conducta”. Estos territorios son alojados presos/as que no han accedido aún a trabajo o que todavía no reciben visitas, y, por ende, no tienen acceso a fuentes de alimentación extra y tienen menos posibilidades de reciclar y re-elaborar la comida penitenciaria.

“En un pabellón villa tenés que comer obligado lo que venga porque cuando entrás, tardan en afectarte a trabajo. A mí me tardó 5 meses en afectarme, 6 para cobrar. El sexto mes cobré. Si tenés visita comés lo que te trae la visita. Si no, comés eso [lo que trae el Servicio]”.

“En ‘villa’ muy pocos pibes trabajan y las cosas que trae la familia se comparten entre todos porque se necesita. Hay mentalidades más sufridas y se comparte. Sabemos que es feo tener hambre, pasar frío. Uno sabe lo que es tener todo y perder todo en un minuto. Tenés todo y en un minuto estás en un calabozo tomando mate cocido en una botella cortada. Entonces, lo que hay se comparte”.

Comparado con los sectores de “ingreso” o “aislamiento”, en términos de gradientes de dolor, los pabellones de “población” se diferencian por tener algún alojado que trabaja, alguno que recibe visita o paquete (encomienda con alimentos). Si bien el cuadro general es de miseria, hay muy poco, pero algo se logra reunir. Al comparar ambos tipos de pabellones, un entrevistado aludía a que la diferencia está en la experiencia del ham-

bre absoluta en ingreso y el hambre lenta¹²⁰ en “población”: “Hambre se pasa solo en retenes, o cuando recién ingresás. Después comes mal, poco, pero hambre no. La comida, carne, pollo y verduras son una porquería, pasada y podrida, abombada. Hacemos lo que podemos, a mí me depositan paquete y colaboro en el rancho”.

Los pabellones de “población” son los que reúnen más personas denominadas “parias”. Se trata de personas que no tienen vínculos fuera de la cárcel que puedan asistirlos. Los ingresantes y los “parias” –los más pobres dentro y fuera de la cárcel– deben ser asistidos por otros presos que cuenten con recursos:

“Cuando llegué, estuve dos semanas sin visita y me prestaban. Todo me dieron, los compañeros, el SPF no me dio nunca nada”.

“Los ‘parias’ son los que pasan hambre, hasta que consiguen trabajo y eso, son ellos. Una vez que consiguen trabajo. Después se puede comprar sus cositas”.

“Tenés los ‘parias’. Es como que tener un hijo, lo tenés que alimentar. La mayoría son ingresos que llegan por primera vez”.

*“Nosotros tenemos para reciclar, ponemos algo y vamos comiendo, pero si la comés como viene, te enferma. No alcanza, **a los recién ingresados les damos un poco, pero la mayoría es ‘paria’, esos pasan hambre.** Yo trabajo, podría sacar más plata para mi familia, pero me tengo que gastar un montón en comida. Si como la comida del penal me enfermo”.*

“Nosotros recibimos a los de Buenos Aires. Se los recibe a los ingresos y se les convida. Nosotros también pasamos lo mismo. Somos todos seres humanos”.

120 Como mencionamos en el primer capítulo “El hambre lenta, en cambio, no está vinculada a la carencia absoluta de alimentos sino a su escasez (porque entregan poca comida, porque viene cruda y no hay artefactos para cocinarla, porque está podrida y no se puede comer, porque restringen el ingreso de comida del exterior, porque los precios para comprar en la “cantina” del penal son muy elevados). “No te vas a morir de hambre” expresa una entrevistada, e indica que no se trata de una política institucional de producción de muerte sino de la reproducción de los mínimos biológicos necesarios para seguir con vida en términos orgánicos meramente, e incluso sosteniendo las energías vitales en rangos muy bajos.”

En ocasiones la asistencia a quienes no tienen otros recursos profundiza la escasez estable en los pabellones. Esto ocurre particularmente en ocasiones en que se aloja personas en situación de “tránsito” en los sectores de aislamiento, que se encuentran esperando cupo para ingresar a un pabellón de “Resguardo de Integridad Física”, por ejemplo, y durante el día les permiten ir a comer y a bañarse a este pabellón. Así lo explicó un entrevistado: *“A veces me quedo con hambre y a veces no. (...) los pibes que están con resguardo en ‘buzones’, hoy vinieron 5, son 5 para darles de comer, entonces a veces comemos un poquito más, y a veces un poquito menos”*.

Los “parias” son quienes deben aceptar la comida penitenciaria ya que no tienen nada más para ingerir. Éstos suelen recibir las porciones extras de quienes trabajan y se compran alimentos con su “peculio” o bien reciben alimentos de sus familiares.

*“No comemos la bandeja, porque yo estoy en un ‘rancho’ que es como una familia, y cocinamos nosotros y comemos lo que cocinamos. (...) **La reciben los que no se cocinan, los que les dicen ‘paria’. Para ellos llegan bandejas**”*.

*“Uno vive con lo que le lleva su familia y con lo nuestro, no con lo del Servicio. **Lo del Servicio se le da a la gente que no tiene visita, a la gente que no tiene realmente o a la gente que recién llega y no tiene para comprarse, pero yo no vivo con lo que me da el Servicio porque se lo doy a la gente que no tiene ni la posibilidad que yo de poder comprarme...**”*

*“**La comida la recibimos, pero se la dejamos a los que no tienen visita. A veces no recibimos, ni un perro la recibe**”*.

*“**Traen la comida una vez al día y la come la gente que ingresa nueva. Nosotros no la comemos. No se ve ni una carne ahí, pero supuestamente es pan de carne. No sirve para nada. ¿Qué querés que te diga? Yo solo pido eso, que cambien la comida, no se puede así, no sirve para nada**”*.

Los parias representan la peor condición en la que se puede estar en un marco general de lucha por la sobrevivencia.

“Comemos lo justo y necesario, y nosotros que venimos de la calle, venimos con hambre, queremos comer. Se come más o menos”.

“Es un plato para cada uno y ya está. A veces está rica y a veces no. Puré de calabaza con 1 churrasquito que es más grasa que otra cosa. Empanada de acelga, una para cada uno”.

“Viene una comida que es horrible. Los pibes de la calle tienen que comer eso porque no tienen visita. Tratamos de sobrevivir como se puede. Viene una vez al día y nada más. Es una comida que es incomible, toda pasada. A pulmón viene, no trae nada. Una bandejita y un pan. Para cocinar tenemos 2 ‘fuelles’ y somos 5 ‘ranchos’. Los que pueden comer, comen, y los que no, se aguantan”.

Ahora bien, considerando que la escasez atraviesa a toda la población al interior de los pabellones, la organización de la alimentación deviene en un juego de negociaciones en el que la cooperación queda limitada al hecho de que *“a veces no hay para nadie”*. Así, quienes no pueden aportar alimentos, se ven obligados a colaborar –en ocasiones mediados por la violencia– a través de la realización de determinadas tareas en el sector de alojamiento, tales como cocinar y lavar. Esta “asistencia condicionada” articula con la organización del pabellón que promueve el SPF a través de los gestores (“fajineros”), lo cual legitima la subordinación endógena en pos del “mantenimiento del orden”.

“Si no te visitan... sabés que no tenés nada y te quedás en la cama, no, parate, andá a limpiar el baño, encima que está todo caro en la calle. (...) No es que tienen que pagar la comida, pero tienen que dar una mano”.

“Cuando son ‘parias’ hacen fajina, ayudan a los pibes que salen a visita (...) Cocinan y se ganan la vida así (...) ponele que yo quiero hacer una pizza: -¿me hacés una pizza?’ -‘Si, te hago’, -‘bueno, tomá, te paso la harina, el queso, el huevo’, y come”.

“A los ‘parias’ se los integra, es más, yo tengo 6 en mi mesa. (...) siempre que colaboren con la limpieza. No es que ellos solamente colaboran. Yo

mismo termino de cocinar a veces, y lavo las ollas, todo”.

*“Algunos tienen visita, otros no. **El que no tiene visita, cocina, ayuda, no es que se queda sin nada, colabora.** En mi ‘rancho’ dos nada más no tienen visita, pero tienen trabajo.”*

“Por ahí viene pollo con papas y te dicen ‘separa el pollo en un tupper, que lo vamos a cocinar esta noche’. Son los que nos mandan a nosotros. Y te ponés a separar, si no lo haces es para problemas, es para que te peguen. Los que hacemos esto, la limpieza, separamos la comida, si nos piden algo tenemos que estar ahí”.

Los sectores “población” cuentan con muy pocos recursos materiales para reelaborar la comida, y el Servicio Penitenciario les prohíbe ingresar estos elementos. Además, los regímenes de encierro suelen ser más severos que en el resto de la población común y ello obtura también la posibilidad de cocinarse:

“Tenemos que hacer Cantina. Viene carne podrida. Para comer eso lo tenés que hacer hervir otra vez, a veces se tira, porque viene abombada. Un poco de verdura también viene, pero no se puede comer. Incomible. Para cocinar tenemos una resistencia, con un pedazo de ladrillo. No nos dejan pasar más ‘fueles’. Comemos al mediodía nada más. No alcanza la hora con el ‘engome’ [de la noche], porque la tenés que hervir como 5 horas para comer esa carne”.

“A la noche no comemos, no podemos cocinarnos porque nos ‘engoman’ en dos horas, no hacemos tiempo”.

LOS PABELLONES DE “CONDUCTA”

En términos esquemáticos puede afirmarse que los pabellones denominados de “conducta” son aquellos que cuentan con algún recurso más y, por ende, están mejor posicionados para atemperar el marco general de escasez y falta. Generalmente, son los sectores que reúnen una mayor cantidad de trabajadores/as y personas con asistencia de familiares y/o

allegados. Se trata de presos/as que se han mostrado obedientes en el juego de castigos y recompensas que impone el Servicio Penitenciario y se han hecho “merecedoras” de un lugar “menos peor” dentro de la cárcel¹²¹.

“De la bacha se pesca carne, un poco de todo, pollo, eso. Pero la comida la traemos nosotros, como es un pabellón de conducta, se consigue. Aparte nos compramos en cantina y nos trae nuestra familia”.

“La comida es mala, hace daño, no se puede comer. Se pesca algo de carne o pollo, se hierva y algo se hace. Yo me cocino, tenemos cocina y eso ayuda. Somos 4 pero rancheamos 2 y nos ayudamos. Yo casi todo lo del trabajo se lo mando a mi familia, tengo 4 hijos. Además, la comida es poca, a nosotros nos traen menos porque no la comemos. Saben que trabajamos y nos pagamos nuestra comida”.

“Hambre no pasamos porque nos cocinamos nosotros. La comida es mala y poca. Si todo el pabellón comiera la comida del penal, tendríamos hambre. Ellos mandan poco porque saben que nosotros nos cocinamos, el resto se lo roban. Pescamos cosas y las mejoramos. El guiso es puro aceite y lo hacen con las sobras del mediodía. La carne tiene feo olor y el pollo debe venir mal porque lo pasan de cocido. El pollo viene nadando en aceite, lo saco y lo lavo con agua y lo hiervo 1 hora. Yo me cuido, trato de no comerlo, y si no lo como mejorado”.

Nota de expediente: Unidad N° 6-Rawson, Año 2010. “Solo acceden al sistema de cantina los presos trabajadores con buena calificación de conducta y aquellos presos que sus familiares tienen la posibilidad de enviarles dinero... (Además aparecen reiteradas) ‘quejas en relación a los elevados precios de los productos disponibles por cantina.’” Expediente temático de Alimentación N° 8023, fojas 185 a 247.

121 Todo esta información, que se expone en forma esquemática a los fines de diferenciar los tipos de pabellones, debe relativizarse toda vez que en los últimos años la tendencia penitenciaria es a “romper” la homogeneidad de los pabellones/territorios en pos de que se incrementado la rotación de la población. El recurso al conflicto entre pares (presos/as) viene acompañado de una mayor circulación de las personas y con ello, de un “desdibujamiento” de las características estables de los distintos tipos de pabellones.

Los pabellones de conducta son espacios en los que se accede a (se les permite el ingreso de) artefactos y elementos para cocinar, en los que los regímenes de encierro son más flexibles, suelen tener más tiempo fuera de las celdas, pero, aun así, no evitan reciclar la comida penitenciaria. Se trata de un gradiente menor de dolor pero que no escapa al contexto de miseria y hambre.

Para evitar caer en caracterizaciones rígidas es importante volver a mencionar que la arbitrariedad penitenciaria impregna todos los aspectos de la vida en la cárcel y por ello, no hay reglas claras y estables sobre cómo acceder a mejores condiciones y menos sobre cómo sostenerlas. Es decir, no hay lugar “seguro” en la cárcel.

En estos espacios “de conducta” el Servicio Penitenciario también despliega prácticas crueles que producen hambre y sufrimiento, por ejemplo, cuando los trabajadores que se desempeñan en huerta (y se alojan en pabellones de conducta) tienen prohibido llevar verduras al pabellón¹²². O, en el caso de este último relato no se accede a trabajo a pesar de la buena calificación: *“El desayuno no se puede tomar es agua con leche agría y un pan duro. Al mediodía la comida es un asco (casi siempre), no se puede comer y recién a la noche se ranchea con algo que se pescó del tacho, y fideos o arroz. Yo tengo buena calificación, pero no me dan trabajo, no tengo casi visita, la paso mal, si como la comida del penal me descompongo”*.

Como veremos en el siguiente apartado, el temor a perder la poca y degradada mejoría obtenida opera desalentando los reclamos y las protestas frente a estas arbitrariedades, por miedo a ser trasladado a otra cárcel o sufrir un cambio de pabellón que los coloque, nuevamente, en el primer casillero del recorrido.

DIFERENCIACIONES ENTRE CÁRCELES

Si bien en este capítulo nos centramos en las diferenciaciones entre sectores de alojamiento, también debemos señalar que, del mismo modo, se producen heterogeneidades en las condiciones de vida entre las diferentes cárceles.

122 Registramos esta prohibición en la Unidad N 5 de General Roca en el año 2014.

Por ejemplo, la denominación “paria” –a la que aludimos más arriba– en ocasiones se aplica toda la población de una cárcel. La política penitenciaria de traslado de las personas con residencia en CABA o el Gran Buenos Aires hacia cárceles del interior del país ubicadas a más de 1000 kilómetros de distancia¹²³, no sólo interrumpe el contacto con familiares y promueve la desvinculación, sino que además contribuye a sostener el estado de miseria en que sobreviven los detenidos, ya que en estas circunstancias no reciben visitas. Para graficar esta situación se alude a “unidades paria”, en las cuales es mucho más difícil alimentarse ya que nadie tiene nada o se tiene muy poco: **“Lo peor de todo es cuando no te viene la visita, a mí me dan solo 100 horas y no me alcanza, yo tengo un buen rancho pero la Unidad es paria, hay días que comemos poco, re poco. El pollo y la carne que te dan no alcanza y viene con olor, el pollo es carcaza y piel, a veces ligamos una pata y muslo. Yo ahora tengo granos y es porque estamos comiendo cualquiera”**. Los traslados a estas cárceles constituyen un aislamiento social prolongado, son una suerte de “reflejo” –en cuanto a las condiciones de escasez y falta que generan– del aislamiento individual en celda, pero aplicado a nivel de la población.

A contrapelo, hay determinadas cárceles que se relacionan con mejores condiciones de acceso a la alimentación. Este es el caso del CPF CABA, cuya ubicación en la Capital Federal facilita el acceso de las visitas y las distintas modalidades de asistencia de familiares y allegados. Del mismo modo, en esta cárcel la comida se entrega en crudo posibilitando que, a pesar de las malas condiciones materiales en que se encuentran los pabellones, los presos se puedan cocinar. En un informe de relevamiento de la PPN del año 2015 en el CPF CABA se agrega lo siguiente:

Nota de Expediente: “Por último, corresponde mencionar que, no obstante, las falencias en la alimentación descritas por los consultados, en general se manifestaron conformes con el sistema de entrega de mercadería en crudo. Según lo expuesto, esto les permite ejercer un mayor control de lo que comen y una elaboración de acuerdo a sus preferencias. Al-

123 Para ampliar véase: PPN (2014), [El confinamiento penitenciario. Un estudio sobre el confinamiento como castigo. Cuadernos de la PPN N° 6](#). Buenos Aires: PPN. Última consulta: [Diciembre de 2018](#).

gunos de los consultados refirieron haber estado alojados en otros establecimientos penitenciarios, de modo que podían efectuar esta comparación.” Expediente temático de Alimentación N° 8023 a fojas 1220.

Es clave esta última oración para comprender cómo esta gestión diferencial del hambre, en este caso entre unidades, pero que vimos a lo largo del capítulo se reproducen por todo el espacio carcelario, es una herramienta de gobierno de los presos, al punto que estos mismos aceptan condiciones deficientes y degradantes, frente a la potencial existencia de otras peores. Se aceptan estas condiciones mínimas de supervivencia para evitar ser alojados en los Complejos de Ezeiza y Marcos Paz donde es más difícil que lleguen las visitas y los sectores se encuentran despojados de todo elemento y artefacto para cocinar.

EL GOBIERNO DIFERENCIAL DE LAS POBLACIONES

Como se ha evidenciado con los relatos, el Servicio Penitenciario conoce que en los pabellones “de conducta” hay algún recurso extra y entonces manda menos alimentos. Del mismo modo que lo hace en todas las cárceles y en sus diferentes pabellones los fines de semana, por ser días de visita y recepción de alimentos.

En los pabellones de “ingreso” y en “aislamiento”, por su parte, manda la peor comida o directamente, no entrega comida como un plus de castigo. La gestión de la alimentación es central en el gobierno de las poblaciones encarceladas.

A través de la distribución y gestión de las personas y las cosas el Servicio Penitenciario va conformando una cartografía del hambre. La distribución de quienes reciben visitas y de los/as trabajadores/as e incluso, particularmente, de quienes trabajan en la cocina del penal, van generando diferenciaciones, desigualdades y jerarquías que tienen la finalidad de promover la disputa y el enfrentamiento entre pares. **Permanentemente y en cada detalle se producen diferenciaciones y desigualdades entre las personas, los pabellones e incluso entre las cárceles, esta es la estrategia de gobierno que vertebra la organización del tiempo y el espacio en la cárcel.**

El diseño de un recorrido jerarquizado por los distintos pabellones

permite mirar hacia atrás (“se puede estar peor”) y hacia adelante (“se puede estar mejor”) generando una situación general de inseguridad, temor, y también de lucha por obtener mejores condiciones o de sometimiento entre pares a modo de “intercambio” por elementos básicos para la sobrevivencia. La administración diferencial de las condiciones de vida *“quiebra solidaridades y genera un entramado de lazos de dependencia y sometimiento en que las personas presas deben relacionarse para sobrevivir. Relaciones que implican negociaciones, siempre en un plano de asimetrías para la supervivencia frente al personal penitenciario que detenta y fomenta el monopolio de la escasez y la carencia en el marco de las relaciones intramuros”* (Bouilly, Daroqui, López, 2014: 228).

EPÍLOGO: ESTATAL-MULTIAGENCIAL DEL HAMBRE EN LAS CÁRCELES FEDERALES

“Me ha conmovido la noticia que acabo de oír de que a los infelices encarcelados no se les suministra sino una comida cada veinticuatro horas. La transmito a Vuestra Soberanía sin embargo del feriado, para que, penetrado de iguales sentimientos propios de su conmiseración, se sirva disponer se les proporcione cena a horas que no altere el régimen de la cárcel. Aquel escaso alimento no puede conservar a unos hombres, que no dejan de serlo por considerarles delincuentes. Muchos de ellos sufren un arresto precautorio solo en clase de reos presuntos. Las cárceles no son un castigo, sino el depósito que asegura al que deba recibirlo.”

San Martín. 23 de marzo de 1816

Con esta cita inicial queremos reflexionar en este epílogo sobre cómo el hambre, en tanto experiencia que caracteriza el castigo carcelario, persiste en nuestro país desde mucho antes de los albores del Estado-Nación. Y ello es así porque no se produce únicamente por el accionar del Servicio Penitenciario, sino que requiere de la acción de múltiples agencias y diversos actores con inscripción estatal.

Los más de 20 años que lleva la PPN interviniendo sobre esta problemática y la ausencia de cambios significativos, evidencian la productividad de las prácticas de las distintas agencias en sostener este estado de situación. Los registros documentales permiten reconstruir algunas de

las respuestas regulares de éstas frente a las Recomendaciones, las denuncias penales, los habeas corpus y los *amicus curiae* presentados por la PPN, tanto de parte del Servicio Penitenciario como del poder judicial, el poder ejecutivo y legislativo¹²⁴.

Con el correr de los años y la falta de respuesta concreta de las autoridades penitenciarias sobre la deficiente alimentación, la Procuración Penitenciaria fue ampliando el abanico de actores-interlocutores con los cuales compartió la problemática y les brindó de toda aquella información de la que tomaba conocimiento. Pero a su vez, las comunicaciones e intervenciones de la PPN han provocado que más espacios institucionales hayan participado de la inspección, registro, auditoría y fiscalización de las condiciones de alimentación en las cárceles federales o bien simplemente hayan sido puestos en conocimiento, entre los cuales reconocemos a la Comisión de Cárceles de la Defensoría General de la Nación, los distintos Juzgados de Ejecución Penal, la Escuela de Nutrición de la Facultad de Medicina de la UBA, la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT), el Fiscal Nacional de Investigaciones Administrativas, la Dirección de Investigaciones de la Oficina Anticorrupción del Ministerio de Justicia y Derechos Humanos de la Nación, la Dirección General de Protección de Derechos Humanos al Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, la Comisión Nacional de Alimentos, la Auditoría General de la Nación, la Procuraduría de la Violencia Institucional (PROCUVIN) del Ministerio Público Fiscal, el Sistema Institucional de Control de Cárceles, y posiblemente algunos otros.

Como hemos demostrado a lo largo de este informe de investigación, bastante se ha escrito, pero poco a cambiado en los hechos concretos respecto de carencia y escasez de alimentos. Por ello, a continuación, recomendamos una sucinta caracterización del accionar multiagencial que compone este cuadro de situación y consigue que se sostenga en el tiempo.

124 Consideremos que todos los años se entrega el Informe Anual de la PPN, en el que se informan todas las actuaciones, al Congreso Nacional.

EL SERVICIO PENITENCIARIO FEDERAL

En una revisión del material documental, puede observarse que ante las notas o Recomendaciones¹²⁵ enviadas por la Procuración, en primera instancia, el Servicio Penitenciario recurre al silencio (no responde las notas o las responde con casi 1 año de demora).

Nota de Expediente: “[**Recomendación presentada el 11 de mayo de 2011**] **Casi un años después se encuentra la nota del Director Nacional del SPF Víctor Eduardo Hortel, fechada el 14/3/2012, a la PPN remitiendo las actuaciones realizadas a partir de la recomendación 737/PPN /11.**

‘El Director nacional expresa:

Sobre el particular, llevo a su conocimiento que ha tomado intervención la División Administrativa del citado Establecimiento, quien elaboró el informe que en fotocopia debidamente certificada se adjunta a la presente. Sin perjuicio del informe elevado, es una constante preocupación e interés de esta Dirección Nacional las cuestiones y control de la dieta que se sirve a los internos.’

El informe aportado es la misma actuación del jefe de Administrativa, Oscar García, de la U9, fechada el 24/5/2011, que remitió el director de la U9 casi año antes como respuesta a la nota de pedido de informaciones.” Expediente temático de Alimentación N° 8023, fojas 912 a 913.

Otra modalidad habitual de respuesta penitenciaria es la negación del problema ante una auditoria, o la desacreditación de los relatos de los detenidos/as/as, respaldando las prácticas de los agentes mediante la apelación a normativas penitenciarias.

“Monitoreo de seguimiento: La alimentación en el Instituto de Seguridad y Resocialización Unidad N° 6 del Servicio Penitenciario Federal, con Anexos de instrumentos de relevamiento, listados de menús, precios de cantina y fotografías. Dicho monitoreo se realizó los días 25 y 26 de marzo del año 2010. Según expresó el Jefe de Administrativa: (...) **‘la comida que se suministra en esta unidad es espectacular,** contamos

125 Véase el Anexo con todas las Recomendaciones presentadas.

con un menú muy variado y son pocos los a reclamos por la calidad de la alimentación, que en general se deben que los internos consideran que todos los productos que se encuentran almacenados son para ser consumidos ya.” Expediente temático de Alimentación N° 8023, fojas 185 a 247.

Nota de Expediente: **“Nota de la PPN al Director de la Unidad N°9 de Neuquén, fechada 27/4/2011 pidiendo información sobre menús, preparación, distribución y empresas proveedoras.** Se encuentra la respuesta a esta nota del director de la U9 [palabras de del Jefe de Administrativa], (...) “Elevo el presente al Sr. Director a los efectos de informar, en relación a los actuados de foja frente, que la alimentación del personal de servicio y de la población penal del Establecimiento, se halla regida por lo establecido en el B.P.N. AÑO 14 - N° 263 (Expte. N° 81.262/2005 D.N. - Resolución D.N. N° 1817) **a partir de los Regímenes Alimentarios propuestos por la DIVISION ASISTENCIA MEDICA (Sección Nutrición) dependiente de la DIRECCION GENERAL DEL REGIMEN CORRECCIONAL. Tal cuerpo legal, fija las cantidades y/o gramajes de las raciones diarias suministradas, a las cuales esta instancia debe adecuarse y cumplimentar en forma restrictiva, no obstante, la voluntad manifiesta de satisfacer los requerimientos de los internos. Por su parte, la calidad en la elaboración de dichos menús es supervisada por la Sección Economato, dependiente de esta División, y en un segundo momento, por la División Asistencia Médica de la Unidad, a efectos de verificar las adecuadas características orgánicas y bromatológicas del racionamiento suministrado a los internos.**

No obstante lo enunciado, y atento a los fundamentos y pruebas tomadas como fidedignas para la redacción del informe que origina estos actuados, cuya veracidad si bien no se pone en tela de juicio pero que, **dada la subjetividad e indefinida ubicación temporal de los relatos anónimos, impide un alegato consustanciado y acorde con la magnitud de los hechos que se refieren.** A pesar de ello, y conforme a la necesidad de dejar de manifiesto el cumplimiento de nuestro deber profesional y que **el interno nunca fue vulnerado en su derecho a una alimentación digna, se aclara que la elaboración de los menús se efectúa en instalaciones modernas, adecuadas e higiénicas, por internos de probada confianza, en condiciones óptimas de trabajo y conscientes que el destino**

final del mismo son sus pares, todo ello bajo la supervisión y control del Maestro de Cocina.” Expediente temático de Alimentación N° 8023 a fojas 642.

A partir del análisis documental de los intercambios entre la PPN y el SPF puede observarse cómo se va construyendo la voz penitenciaria entre cuyas características está la desvalorización y desacreditación de la voz de las personas presas.

Nota de Expediente: “CPF I, 2010, director del Complejo en respuesta a una nota enviada por el cambio de criterios de ingreso de mercadería: ‘... esta Jefatura coincide con el señor Procurador de que se trata de una cuestión sensible, pero no por los motivos expuestos, en su nota – ‘precaria alimentación, altos precios de la cantina’- ya que, tal como se informó oportunamente las comidas que suministran en este Complejo poseen los componentes nutritivos y calóricos suficientes para una sana y adecuada alimentación. La queja de los internos -en cualquier establecimiento-, es histórico y recurrente; no siempre por ser insuficiencia 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...’.” Expediente temático de Alimentación N° 8023 a fojas 379.

Por otra parte, ante resoluciones judiciales que “les ordenan” realizar cambios en la alimentación, reconocen parte del problema aludiendo a deficiencias y escasez de recursos, cargando las tintas sobre la responsabilidad del poder político, el Ministerio de Justicia y Derechos Humanos. Se evidencia a su vez, la fuerte resistencia del SPF a realizar cambios básicos.

Nota de Expediente: “Informe del **Monitoreo de seguimiento del sector de Cocina Central del CPF CABA**, sobre trabajo realizado el 24/5/2016. Se inspeccionaron la Cocina y los depósitos, encontrándose avances en algunos de los puntos señalados el año anterior, y otras cuestiones sin resolver, los señalamientos (...) planteados por la Escuela de Nutrición de la Facultad de Medicina de la UBA que constan “la causa no 2433/2014 caratulada ‘XXXXX Y OTROS S/HABEAS CORPUS’ que tramita ante el juzgado Nacional de Menores 1” en el que la Jueza “requirió a esta PPN

que vele por lo ordenado e informe al juzgado lo verificado.’ Del informe **Alimentación en el CPF de la CABA. Monitoreo de seguimiento.** Realizado los días 16 y 31 de agosto de 2016, destacamos: ‘Si bien en otras oportunidades los agentes responsables habían informado que la distribución se efectuaba una vez por semana -los miércoles-, en ocasión de este relevamiento destacaron que ello no era posible por no poseer carros suficientes para hacer la distribución en simultáneo a todo el complejo e indicaron que los proveedores tampoco habían completado las entregas, de modo que ni siquiera contaban con toda la mercadería necesaria para concentrar la repartición ese mismo día. De esta forma, el pabellón 2 de la UR 1 recibió el día lunes 5 de septiembre, alimentos que debiera haber recibido la semana anterior. (...) Otra cuestión que merece ser remarcada es la falta de control de las cantidades de alimentos que entregan los proveedores y de las cantidades de alimentos suministrados a cada uno de los pabellones. Las diferencias existentes entre las cantidades de alimentos efectivamente distribuidos y las cantidades consignadas en las planillas evidencian esta ausencia de control. La falta prolongada de una balanza adecuada en funcionamiento -que fuera resuelta recién una semana antes del relevamiento-, también da cuenta de la inexistencia, en la práctica, de este tipo de registros. (...) A su vez, resulta necesaria la implementación de recipientes térmicos para la repartición de alimentos que así lo requieren, sobre todo teniendo en cuenta que estamos próximos a temporadas de mayores temperaturas, y que el tiempo desde la ración hasta la recepción por parte de los fajineros de cada pabellón resulta considerable en términos de la correcta conservación de los alimentos.’ Expediente temático de Alimentación N° 8023, fojas 1339 a 1357.

Los actores del Ministerio de Justicia y Derechos Humanos de la Nación, en tanto autoridades políticas de las cuales depende el SPF, no intervienen ante denuncias penales contra el personal penitenciario.

Nota de Expediente: “Nota de la Directora de Investigaciones de la Oficina Anticorrupción, del Ministerio de Justicia y Derechos Humanos de la Nación, remitidas a la PPN en razón de una denuncia y la resolución de la OAJ DI N° 429/11 del registro de esa Oficina. **La denuncia es iniciada por presos** de la Unidad 6 con una nota dirigida a esa dirección en la que manifiestan:

‘Los motivos de la presente es Solicitarle en tiempo y forma tenga el agrado de arbitrar los medios necesarios, para que se realice una AUDITORIA en esta Unidad Carcelaria, a los efectos de detectar las anomalías e irregularidades, que se cometen con la administración de lo que corresponde a la ALIMENTACION, SALUD Y TRABAJO, que detallamos a continuación (...)lo que nos proporciona establecimiento, no solo no es acorde a lo establecido en el art. mencionado, sino que la misma, carece de vitaminas y calorías, con elevados porcentajes de grasitud y cocción y en muchas circunstancias, la misma es extremadamente escasa (Ejemplo, las cenas están compuestas por UN HUEVO COCIDO o UN ZAPALLITO CON RELLENO DE ARROZ) lo que también comprende a los internos con el Síndrome de Inmunodeficiencia Adquirida (H.I.V.), (...) Consideramos que Usted debe tener conocimiento de la denuncia penal, que se presentó en la justicia federal de Rawson, en contra de esta Unidad Carcelaria, por Malversación de caudales públicos, debido al faltante de más de OCHOSCIENTOS MIL PESOS, que es dinero destinado por el Estado, para la manutención de los internos y que a razón de esta situación, las consecuencias las terminamos pagando nosotros.’

El dictamen de la Directora de Investigaciones de la Oficina Anticorrupción refiere que sólo es de su incumbencia la malversación de fondos pero que: ‘...en cuanto a la presunta malversación de caudales públicos, ha de tenerse en cuenta que, como la cuestión ya se encuentra judicializada, entiendo no corresponde la apertura de una investigación preliminar. Sin embargo, la adopción de este temperamento no impide que los restantes hechos denunciados sean puestos en conocimiento de la Procuración Penitenciaria de la Nación, para que tome la intervención que corresponda en virtud de su competencia específica establecida por el art. 1º de la ley 25.875.

Acordando con este dictamen el Fiscal de Control Administrativo Julio F. Vitobello resuelve remitir la denuncia a la PPN y: 2.- ARCHIVAR las presentes actuaciones sin más trámite”. Expediente temático de Alimentación N° 8023, fojas 749 a 755.

Y, ante comunicaciones alertando sobre irregularidades en el servicio de alimentación, respalda al Servicio Penitenciario.

Nota de Expediente: “Se adjunta una nota e informe sobre la cuestión en-

viados por la Defensoría General sobre casos de gastroenteritis en el Módulo 2 del CPF I al Ministerio de Justicia, Subsecretaría de Asuntos Penitenciarios. A continuación, se encuentra la respuesta del Subsecretario de Asuntos Penitenciario, Federico Horacio Ramos del 24/02/06, a las notas de la Comisión de Cárceles de la Defensoría General de la Nación, en la que se destaca el siguiente párrafo: ‘Asimismo, le adjunto informe producido por dos asesoras del suscripto, donde expresan que por dichos de los internos ‘desde hace unos días, la comida está mejorando’. No obstante, en caso de persistir la problemática, ruego a usted me lo haga saber, a efectos de continuar con los controles y las eventuales medidas que correspondan.’ Expediente temático de Alimentación N° 8023 a fojas 42.

Nota de Expediente: “Informe del Subsecretario de Asuntos Penitenciario en respuesta a informes de la PPN y la DGN alertando sobre la deficiente alimentación en el CPF I: ‘Conforme Usted lo solicitara con fecha 23 del mes en curso, en ocasión de visitar el C.R.D. del Complejo Penitenciario Federal I, en primera instancia intentamos ver al Secretario del Complejo, a los efectos de solicitarle una copia del menú semanal; dado que éste demoraba en atendernos y teníamos programada una reunión de equipo del C.R.D., decidimos buscarlo cuando termináramos. Al ingreso a la oficina del C.R.D., **le pedimos al Jefe y al Encargado General del mismo que agreguen dos porciones más a la comida de los residentes, dado que almorzaríamos con ellos**, tal como en alguna ocasión nos habíamos comprometido a hacer. Nos informan que los residentes ya almorzaron, pero fueron a buscar dos porciones y las llevaron dentro del C.R.D., donde nos sentamos a comer acompañadas por los residentes. **El almuerzo consistía en lasagna de verdura y carne picada, de calidad buena, de buen sabor y aspecto. Los residentes comentaron que efectivamente era la misma comida que ellos habían comido aunque nuestras porciones -según sus dichos- eran mayores que las de ellos.** También manifestaron que lo que ellos comen es lo mismo que comen los Operadores. Igualmente, **relataron que desde hace unos días la comida está mejorando, a excepción de los fines de semana, en que- siempre según sus dichos -la calidad de la misma es pésima.**” Expediente temático de Alimentación N° 8023 a fojas 52.

EL PODER JUDICIAL

Podemos hipotetizar que el accionar más regular y sistemático de la agencia judicial es no trabajar las denuncias penales presentadas sobre la escaza y deficiente alimentación.

Nota de Expediente: “Motivado por los dos informes anteriores se produce la Recomendación del Sr. Procurador 621/pp/06 del 14/03/06: “...Y VISTOS: Los reclamos permanentes de los internos alojados en el Complejo Penitenciario Federal I de Ezeiza y en el Complejo Penitenciario Federal II de Marcos Paz del Servicio Penitenciario Federal en lo relativo a la calidad y cantidad de alimento que se les brinda, las condiciones en que se entrega y la carencia en proporcionar de elementos de higiene. Asimismo, la problemática apuntada derivó en denuncia penal realizada por el suscripto ante el Juzgado de Primera Instancia en lo Criminal Federal Nro. 1, Secretaría Nro. 3 de Lomas de Zamora, causa Nro. 12.02/04, la que en fecha 18 de Mayo de 2005 fue archivada”. Expediente temático de Alimentación N° 8023 a fojas 30.

Nota de Expediente: “Se da cuenta del estado de una denuncia presentada por la PPN en el año 2000: ‘Que en el día de la fecha me constituí ante Juzgado Federal N° 1, Secretaría N° 3 de Lomas de Zamora en relación a la causa N° 12.020 (denuncia presentada por esta P.P.N el 06-10-2000, referente a los hechos sucedidos el 24-08-2000, sobre alimentos en mal estado, suministrados a los internos del Pabellón B del Módulo 4 del CPF N° I - Ezeiza, de cuya ingesta provocaron trastornos estomacales, vómitos, cólicos, etc. Y la que fue archivada el 19-05-2005).’ Expediente temático de Alimentación N° 8023 a fojas 79.

Cuando se actúa, en cambio, es interesante observar cómo, en ocasiones, el poder judicial reproduce el accionar penitenciario. Así, ante las comunicaciones o denuncias de la PPN advirtiendo sobre la problemática del hambre y de las intoxicaciones en reiteradas ocasiones se produce encubrimiento judicial en tanto valida la voz penitenciaria y desacredita la de los presos y presas.

Nota de Expediente: “**2011. Después de que un habeas corpus por la mala alimentación en la Unidad 6 de Rawson fue rezado, la Cámara revoca la resolución por la que se rechaza la acción interpuesta y ordena al Juzgado la realización de algunas medidas de prueba**, luego de lo cual el Juez Federal Subrogante Rodolfo Mariano Miquelarena, resuelve, el 30/3/2011, rechazar en todo el Habeas Corpus: ‘Sin embargo, algunos de los deponentes -internos trabajadores en la cocina central- sostienen que en ciertos casos continúan recibiendo quejas de sus iguales sobre la cantidad de las raciones que les son servidas. Si bien los declarantes admiten que dichos reclamos son aislados -y en tal sentido cabe aclarar que no puede pretenderse que la población penal toda se halle conforme o, cuanto menos, manifieste hallarse conforme con la cantidad o calidad de la alimentación que le es brindada, máxime cuando muchas de las quejas suelen encerrar (en el fondo) otras cuestiones no reveladas por los inter-nos, tales como: disconformidad con algunas medidas adoptadas por la autoridad penitenciaria en lo que hace a velar por la seguridad del establecimiento y sus ocupantes, con los guarismos calificatorios otorgados, con la desafectación de tareas laborales, con sanciones disciplinarias aplicadas que podrían derivar en -o directamente acarrear- estancamiento o retroceso en la progresividad, por no poder lograr traslados a otros establecimientos, o cambio de pabellón, o cambio a mejor perfil en el Programa de Tratamiento Individual, o trabajo o cambio a otro trabajo mejor remunerado; quejas por demoras para disponer anticipadamente del fondo de reserva, etc.-, y que tales quejas (sobre la insuficiencia de las porciones) son perfectamente salvables en la propia sede administrativa, no revistiendo una entidad tal que permita aseverar que estemos en presencia de un agravamiento ilegítimo de las condiciones de detención (art. 3 inc. 2 de la ley 23.098)’”. Expediente temático de Alimentación N° 8023, fojas 512 a 519.

Nota de Expediente: “Se adjuntas copias de la causa iniciada a partir de la comunicación de un preso, que dio cuenta de la intoxicación de todo el pabellón luego de la ingesta de alimentos, **el preso proveyó una muestra de la comida que fue entregada al Procurador, quien se constituyó en la Unidad junto con personal de la PPN, entre ellos un médico. La PPN hizo llegar al Instituto Nacional de Alimentos la muestra de co-**

mida y esta dio cuenta de su mal estado. Todos los miembros de la PPN, varios presos y personal penitenciario prestaron declaración testimonial y dan cuenta de que la intoxicación existió. Los argumentos de la resolución del Juez Alberto P. Santa Marina, por la cual archiva la causa, giran en torno al cuestionamiento de las condiciones de la muestra de comida ingerida, y de la relación de esta última con la intoxicación: ‘Lo expuesto en los puntos I y II lleva al suscripto a **una situación de orfandad probatoria** en la cual se encuentra paralizada la instrucción, en cuanto si bien se han producido en autos innumerables diligencias con el fin de esclarecer la conducta disvaliosa aquí analizada, **lo cierto es que las mismas no han aportado pruebas suficientes en relación a las causales y a los autores de los acontecimientos investigados.** Así, no habiendo ninguna persona indagada, corresponde disponer la reserva en archivo de las actuaciones” Expediente temático de Alimentación N° 8023, fojas 80.

Este caso es particularmente interesante porque pone en evidencia todo un entramado burocrático que funciona obstaculizando cualquier intervención que se pretenda realizar. Ante la declaración de “orfandad probatoria” por parte del juez, la PPN solicita a la Comisión Nacional de Alimentos que le informe sobre las competencias de este organismo con el objetivo de generar controles externos similares a los de cualquier establecimiento que produzca alimentos. En respuesta a esa nota, el Presidente de la Comisión Nacional de Alimentos, informa que todos los organismos competentes son de orden provincial para los controles aludidos. A partir de ello la PPN enviará notas requiriendo información sobre dichos controles a cada organismo con competencia en relación a todas las Unidades del SPF (fs. 111 a 136). A partir de las fs.137 se encuentran las respuestas de las Unidades 6 y 14, 10, 15, 7 y 11, 16 y 23 y finalmente de las unidades 5 y 12. A fs. 154, se realiza una evaluación de las respuestas recibidas:

Nota de Expediente: “En virtud del tenor de las respuestas recibidas por parte de las autoridades bromatológicas de las provincias citadas, **se infiere que al día de la fecha no existe un sistema público de control bromatológico en las cocinas pertenecientes a las diversas unidades del S.P.F.** La idea al cursar las notas que se efectuaron, era justamente contar con

un soporte documental que sustentara la afirmación precedentemente enunciada, a saber, la inexistencia de un control público, periódico bromatológico en las cocinas en las que se elaboran alimentos; situadas en los diversos establecimientos penitenciarios comprendidos en la órbita del S.P.F. **Ello, por tanto, limita o mejor aún, imposibilita construir “prueba” tal como lo “exige” el Juez Federal de Lomas de Zamora citado en párrafos precedentes.**” Expediente temático de Alimentación N° 8023, fojas 154.

Por otra parte, según hemos detectado en los registros, la agencia judicial puede intervenir parcialmente a favor de los/as presos/as, sin comprenderse los motivos de tal distinción, como en el siguiente caso, en el que se hace lugar a un cambio en la modalidad de entrega de la comida, pero no a las cualidades que presenta.

Nota de Expediente: “Año 2010, sobre habeas corpus pab F de ingreso CPF I, comen sopa en botellas de plástico. El Juez resuelve hacer lugar parcialmente al Habeas Corpus en lo atinente al planteo por las condiciones de suministro de alimentación encomendando se entregue en el pabellón F la comida en bandejas individuales, como ya se hacía en los Módulos V y VI, y se les provea a los presos de utensilios. Y rechazar parcialmente en lo atinente al planteo por el tipo de alimentación proporcionada.” Expediente temático de Alimentación N° 8023, fojas 80.

También puede suceder que la agencia judicial tome conocimiento de las malas condiciones alimentarias y no intervenga. Sobre estos casos, en el registro documental de la PPN (Expediente temático de Alimentación) se encuentran notas que jueces y defensores envían a la PPN para que intervenga ante las malas condiciones de alimentación, sin informar de otra actuación realizada por estos actores judiciales.

Nota de Expediente: “Se encuentra nota de los jueces Pablo Jantus y Javier Anzoategui, con fecha 17 de octubre de 2012, a la PPN, en los siguientes términos: ‘Tenemos el agrado de dirigirnos a usted, en nuestro carácter de Jueces integrantes del Tribunal Oral en lo Criminal N° 23, Secretaría a cargo del Dr. Ariel Yapur, a fin de comunicarle que en la visita realizada al Complejo Penitenciario Federal N° I de Ezeiza, el día 26

de septiembre del corriente, hemos recibido manifestaciones por parte de los internos del módulo III, señalando que la comida suministrada es escasa que “*no se puede comer*” ya que está compuesta de un poco de grasa en un caldo sin gusto, con papas y batatas podridas, razón por la cual pasan por situaciones de hambre. Respecto de esto, los internos explican que a fin paliar la situación, tratan de cocinarse en el pabellón con los productos que les entregan sus familiares, o los que compran en lo que ellos denominan la “cantina ambulante”, en la que según informan les cobran trece pesos por un paquete de azúcar, siete por uno de fideos y treinta por un kilo de yerba; debemos destacar que se tomaron fotografías -en el pabellón “B”- de una lata de dulce que es utilizada como cacerola con restos de fideos y del precario calentador que destina para cocinar, poniendo de resalto que en cada pabellón hay más de cincuenta internos que deben proveerse por ese medio. Cabe añadir, que también fueron motivo de queja la falta de elementos de limpieza como secadores, escobas y lavandina...Por ello, y a los fines de velar por la seguridad y protección de los internos procurando que el régimen penitenciario contribuya a resguardar la integridad física, mental, a una alimentación adecuada a las necesidades nutricionales y la educación, es que se remite fotocopias certificadas del acta pertinente a los efectos que estime correspondiente. Expediente temático de Alimentación N° 8023, fojas 947 a 951.

Nota de Expediente: “Se encuentra la nota de la Defensoría Oficial en lo Penal Económico, Vanina Basante, con fecha 8 de enero de 2013, a la PPN pone en conocimiento que mantuvo una entrevista con un preso del Mod. VI del CPF I quien le hizo saber que: “(...) la comida que le proveen en dicho centro, amén de escasa es de mala calidad, aclarando que algunos alimentos (carne de pollo, vegetales) presentan condiciones de suciedad y aun de putrefacción, que los tornan no aptos para el consumo.” Expediente temático de Alimentación N° 8023, fojas 952.

A lo que hasta aquí hemos expresado debe agregarse que las resoluciones judiciales se extienden demasiado en el tiempo, pueden llevar años y cuando se resuelven parece que logran “cambiar algo para que nada cambie”. El SPF se remite a modificar la normativa, a nombrar nutricionistas, a generar protocolos de actuación, nada de ello produce

cambios efectivos en la alimentación de las personas presas.

No se trata de ausencia de control judicial sino de una producción burocrática activa de impunidad a favor del SPF ante posibles sanciones por la escasa y deficiente alimentación que diariamente produce hambre en las cárceles federales.

BIBLIOGRAFÍA

Álvarez Leguizamón, S. (2013) “La nueva economía política de la pobreza: diagnóstico y asistencia”. En: Revista Voces en el Fénix N° 22, Facultad de Ciencias de Ciencias Económicas, Universidad de Buenos Aires. Buenos Aires, Marzo de 2013. Publicación electrónica: http://www.vocesenelfenix.com/sites/default/files/numero_pdf/Voces.N.22.baja_.pdf
Última consulta: Diciembre de 2018.

Álvarez Leguizamón, S. (2011) Gubernamentalidad neoliberal y focopolítica en América Latina: los programas de transferencia condicionadas ¿Políticas de cohesión social con los pobres? En: Barba Solano, C. y Cohen, N. (coordinadores) *Perspectivas críticas sobre la cohesión social Desigualdad y tentativas fallidas de integración social en América Latina*. Buenos Aires: CLACSO. Última consulta: Diciembre de 2018.

Andersen, M. J. (2014) Estrategias penitenciarias de delegación de la violencia y tercerización del orden en el programa de gobierno intramuros. En: Daroqui, A. (Coord.) *Castigar y gobernar. Hacia una sociología de la gobernabilidad penitenciaria bonaerense* (pp. 251-277). La Plata: Comisión Provincial por la Memoria.

Andersen (2014). *La penalidad neoliberal en el siglo XXI: la tercerización del gobierno carcelario a través de la ‘gestión evangelista penitenciaria’*

en las cárceles bonaerenses. Tesis del Máster en Criminología y Sociología Jurídico Penal de la Universitat de Barcelona y Universidad Nacional de Mar del Plata, pp. 129-130. Disponible en: <http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/Argentina/iigg-uba/20160219115709/AndersenTesis.pdf>. Última consulta: Diciembre de 2018.

Andersen, J. (2012) Las dimensiones del maltrato en las visitas carcelarias. En: *Cuadernos de Estudios sobre Sistema Penal y Derechos Humanos #2*, pgs.81-100. Buenos Aires: Ediciones del GESPYDH.

Andersen, M. J y Suárez, A., 2012. Avances sobre el cuerpo: uniforme y requisas. En Daroqui, A, López, A y Cipriano García, R (Coords.) *Sujeto de castigos. Hacia una sociología de la penalidad juvenil*. Buenos Aires: Ediciones Homo Sapiens.

Auyero, J. (2013). *Pacientes de Estado*. Buenos Aires: Eudeba.

Bouilly, M. R., Daroqui, A. y López, A. L. (2014). Las condiciones de vida en la cárcel: producción de individuos degradados y poblaciones sometidas como parte de las estrategias de gobierno penitenciario. En Daroqui, A. (Coord.) *Castigar y gobernar. Hacia una sociología de la gobernabilidad penitenciaria bonaerense* (pp. 203-230). La Plata: Comisión Provincial por la Memoria.

Cohen, N. y Piovani, J. I. (Comp.) (2008). *La metodología de investigación en debate*. Buenos Aires: Eudeba.

Comfort, M. L. (2010). En el tubo de San Quintín: la 'prisionización secundaria' de las mujeres que visitan a los reclusos. En: *Cuadernos de Estudios sobre Sistema Penal y Derechos Humanos #1*, pgs.9-29. Buenos Aires: Ediciones del GESPYDH.

Daroqui, A., López, A. L y Motto, C. (2014). El gobierno del encierro: notas sobre la cuestión carcelaria. En Daroqui, A. (Coord.) *Castigar y gobernar. Hacia una sociología de la gobernabilidad penitenciaria bonaerense* (pp. 203-230).

Daroqui, A. y López, A L. (2012). La cadena punitiva: actores, discursos y prácticas enlazadas. En Daroqui, A, López, A y Cipriano García, R (Coords.) *Sujeto de castigos. Hacia una sociología de la penalidad juvenil*. Buenos Aires: Ediciones Homo Sapiens.

Elías, N. (2009) *El proceso de civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.

Foucault, M. (2005). *Vigilar y castigar. Nacimiento de la prisión*. México DF: Siglo XXI editores

Foucault, M. (1999) El sujeto y el poder. En: Dreyfus, H L y Rabinow, P., *Michel Foucault: más allá del estructuralismo y la hermenéutica*. Buenos Aires: Nueva Visión.

Galtung, J. (1969). Violence, Peace, and Peace Research. *Journal of Peace Research*, 6(3), pp. 167-191. Citado en Guemureman, S., Otamendi, A., Zazac, J., Sander, J. y Bianchi, E. (2017) Violencias y violencias estatales: Hacia un ejercicio de conceptualización. *Revista Ensamblés*, n° 7, pp. 12-25.

Glaser, B. & Strauss, A. (1967). *The discovery of grounded theory*. Chicago: Aldine Press.

Jones, D. Manzelli, H. y Pecheny, M. (2004). La teoría fundamentada: su aplicación en una investigación sobre vida cotidiana con VIH/sida y con hepatitis C. En Kornblit, A. L. (coord.) *Metodologías cualitativas en ciencias sociales: modelos y procedimientos de análisis*. Buenos Aires: Biblos.

Merklen, D. (2008) *Pobres ciudadanos*. Buenos Aires:

Morretti, F. (1828). *Diccionario militar español-francés*. Madrid: Imprenta Real.

Pavarini, M. (2002). *Control y dominación. Teorías criminológicas burguesas y proyecto hegemónico*. Buenos Aires: Siglo XXI.

OTRAS FUENTES

Observatorio de la Deuda Social Argentina (2018). [Estancamiento estructural, pobrezas crónicas y desigualdades sociales en la Argentina urbana \(2010-2018\). Documento 3/18: Capacidades de subsistencia y acceso a programas sociales de transferencia de ingresos.](#) Buenos Aires: UCA.

PPN (2019). A 10 años de la Investigación sobre “Malos Tratos físicos y Torturas en Cárceles Federales. Proyecto de seguimiento y actualización: Malos tratos físicos-tortura y producción y gestión de la escasez, como instrumentos de gobierno carcelario: un estudio sobre los procedimientos de requisa, el aislamiento, las agresiones físicas y la alimentación en cárceles federales.

PPN (2018). *Informe Anual 2017*. Buenos Aires: PPN.

PPN (2018). [Desplazamiento, Des-anclaje espacial y redefinición funcional. Una aproximación a la expansión y diversificación de la técnica de aislamiento en las cárceles federales.](#) En *Informe Anual 2017. La situación de los Derechos Humanos en las cárceles federales de la Argentina* (pp. 438-445). Buenos Aires: PPN. Última consulta: Diciembre de 2018.

PPN (2017). *Informe Anual 2016*. Buenos Aires: PPN.

PPN (2016). *Informe Anual 2015*. Buenos Aires: PPN.

PPN (2015). *Informe Anual 2014*. Buenos Aires: PPN.

PPN (2014). *Informe Anual 2013*. Buenos Aires: PPN.

PPN (2015). [Extranjeros en las cárceles federales. Un estudio sobre las características sociodemográficas y el acceso a derechos de los extranjeros encarcelados en el SPF.](#) Buenos Aires: PPN. Última consulta: Diciembre de 2018.

PPN (2014), [El confinamiento penitenciario. Un estudio sobre el confinamiento como castigo.](#) Cuadernos de la PPN N° 6. Buenos Aires: PPN. Última consulta: Diciembre de 2018.

PPN (2013). *Informe Anual 2012*. Buenos Aires: PPN.

PPN (2012). *Informe Anual 2011*. Buenos Aires: PPN.

PPN (2012). [Malos tratos físicos y tortura en las cárceles federales \(2009-2010\)](#). Cuadernos de la PPN N°2. Buenos Aires: PPN. Última consulta: Diciembre de 2018.

PPN (2012). [“El maltrato es que te roban todo”: robos y agresiones físicas en las visitas al Complejo Penitenciario Federal II. Marcos Paz](#). Buenos Aires: PPN. Última consulta: Diciembre de 2018.

PPN (2011). *Informe Anual 2010*. Buenos Aires: PPN.

PPN (2010). *Informe Anual 2009*. Buenos Aires: PPN.

PPN (2009). *Informe Anual 2008*. Buenos Aires: PPN.

PPN (2008). [Cuerpos castigados. Malos tratos físicos y tortura en las cárceles federales](#). Buenos Aires: Editores del Puerto.

PPN (2008). *Informe Anual 2007*. Buenos Aires: PPN.

PPN (2007). *Informe Anual 2006*. Buenos Aires: PPN.

PPN (2006). *Informe Anual 2005-Complementario*. Buenos Aires: PPN.

PPN (2005). *Informe Anual 2003-2005*. Buenos Aires: PPN.

PPN (2004). *Informe Anual 2002-2003*. Buenos Aires: PPN.

PPN (2002). *Informe Anual 2000-2001*. Buenos Aires: PPN.

PPN, CPM, GESPyDH (2018). *Informe Anual 2017 del RNCT*. Buenos Aires: CPM.

PPN, CPM, GESPyDH (2017). *Informe Anual 2016 del RNCT*. Buenos Aires: CPM, PPN.

PPN, CPM, GESPyDH (2016). *Informe Anual 2015 del RNCT*. Buenos Aires: PPN.

PPN, CPM, GESPyDH (2015). *Informe Anual 2014 del RNCT*. Buenos Aires: CPM.

PPN, CPM, GESPyDH (2014). *Informe Anual 2013 del RNCT*. Buenos Aires: CPM.

PPN, CPM, GESPyDH (2013). *Informe Anual 2012 del RNCT*. Buenos Aires: PPN.

PPN, CPM, GESPyDH (2012). *Informe Anual 2011 del RNCT*. Buenos Aires: PPN.

ANEXO. RECOMENDACIONES DE LA PPN VINCULADAS A LA ALIMENTACIÓN EN LAS CÁRCELES FEDERALES

AÑO 2003¹²⁶ **RECOMENDACIÓN N° 419**

Recomendación N° 419 del 1/10/03 debido a las sucesivas visitas efectuadas al Módulo IV de Jóvenes Adultos del Complejo Penitenciario Federal I (16/04/03, 15/05/03, 28/05/03) se recibieron quejas por parte de los jóvenes allí alojados con respecto a la cantidad y calidad de la comida que se les brindaba, la no entrega de alimentos para el desayuno y merienda, y las consecuencias que para su salud implicaban estas carencias, el Procurador Penitenciario resolvió: Recomendar en primer lugar, al Sr. Secretario de Justicia y Asuntos Penitenciarios que se investigase la situación denunciada por los jóvenes alojados en el Módulo IV de jó-

126 Si bien la PPN se encuentra en funciones desde 1993, resulta dificultoso rastrear todas las presentaciones efectuadas ya que no se encuentran digitalizadas en su totalidad. Es por ello que, gran parte de las Recomendaciones que se mencionan y del texto que compone la reseña de las mismas se recuperó de la [página web de la PPN](#). Previo a estos años también se elaboraron recomendaciones vinculadas al tema, entre las cuales se detectaron las siguientes: La Recomendación Nro. 192 del año 2002 –en lo atinente a la provisión de alimentos y medicamentos para los internos alojados en Unidades dependientes del Servicio Penitenciario Federal, incluido el Complejo Penitenciario Federal I-; la Recomendación Nro. 433 del 14 de noviembre de 2003, sobre requisa de los alimentos ingresados por familiares y visitantes en general en la Unidad N° 3 (actual CPF IV), y la Recomendación N° 542 del 18 de enero de 2005, sobre precios excesivos en la proveeduría de la Unidad N° 2 (actual CPF CABA).

venes adultos. Recomendar asimismo la realización de una Auditoría en el área responsable de la provisión de alimentos en el Complejo Penitenciario Federal I, y en caso de que se hubieran cometido irregularidades, se instruyeran las actuaciones administrativas y judiciales pertinentes. Recomendar también que en tanto se efectuaran las investigaciones solicitadas, se garantizase la adecuada provisión de alimentos, no sólo a los jóvenes alojados en el Módulo IV de jóvenes adultos sino al conjunto de la población alojada en el Complejo Penitenciario Federal I. Por último, resolvió remitir copia de la Recomendación al Sr. Ministro de Justicia, Seguridad y Derechos Humanos, a los Sres. Jueces Nacionales de Ejecución Penal y a los Tribunales Orales de Menores N° 1, 2 y 3 de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

AÑO 2006

RECOMENDACIÓN N° 621

Recomendación N° 621 del 14/03/06. Se realizó ante los reclamos permanentes de los internos alojados en el Complejo Penitenciario Federal I de Ezeiza y en el Complejo Penitenciario Federal II de Marcos Paz del Servicio Penitenciario Federal en lo relativo a la calidad y cantidad de alimento que se les brinda, las condiciones en que se entrega y la carencia en proporcionar de elementos de higiene. Se recomendó a los Sres. Directores del Complejo Penitenciario Federal I y II, que en lo atinente a las formas y condiciones en que se otorga el derecho de alimentación y de higiene, se ajusten a lo prescrito por la ley de ejecución, Constitución Nacional y las normas internacionales.

AÑO 2008

RECOMENDACIÓN N° 699

Recomendación N° 699 del 18/12/2008. A fin de verificar el cumplimiento de la Recomendación (621), este Organismo en periódicas visitas a ambos complejos constató que la alimentación continúa siendo uno de los problemas más acuciantes. Asimismo, a través del monitoreo efectuado en el transcurso del año 2007 al Complejo Penitenciario Federal N° I esta Procuración verificó que la problemática de la mala alimenta-

ción sigue siendo preocupante en ese establecimiento. En consecuencia, se emitió la Recomendación N° 699 en la que se recomienda al Director Nacional del Servicio Penitenciario Federal que convoque a la Comisión Nacional de Alimentos a fin de que se instrumenten medidas de fiscalización, control y seguimiento sobre la elaboración y distribución de la comida suministrada en el Complejo Penitenciario Federal N° I, con el objetivo de efectivizar el derecho a una alimentación digna consagrado en la normativa nacional e internacional vigente. El escrito, de 18 páginas, recorre los antecedentes de la PPN en relación a la problemática de la alimentación en el CPF I, desde el año 2000 a la fecha, a la vez que despliega la argumentación jurídica que va a sostenerse en otras recomendaciones, dando cuenta de la mala alimentación como un agravamiento de las condiciones de detención que puede definirse como **un acto de tortura, trato inhumano o degradante**.

AÑO 2010

RECOMENDACIÓN N° 721

Recomendación N° 721 del 4/6/2010. A raíz del monitoreo de seguimiento llevado a cabo los días 25 y 26 de marzo de 2010 en el Instituto de Seguridad y Resocialización -Unidad N° 6 SPF-, respecto de la alimentación que reciben los detenidos, en el mes de junio de 2010 el Procurador Penitenciario resolvió recomendar al Director del Instituto de Seguridad y Resocialización que arbitre los medios necesarios a fin de efectuar la inscripción y habilitación de la cocina de la cárcel por la autoridad sanitaria jurisdiccional correspondiente.

RECOMENDACIÓN N° 727

Recomendación 727 del 2/11/2010. Que en fecha 02 de noviembre de 2010, el Procurador Penitenciario de la Nación recomendó al señor Director Nacional del Servicio Penitenciario Federal que arbitre las medidas necesarias a fin de suministrar la dieta kosher para aquellos presos que respeten los preceptos de la religión judía. Dicha Recomendación surge a partir de la falta de suministros de este tipo, en establecimientos

del SPF como por ejemplo el CPF I, Unidad Residencial V y el CPF II, módulo IV. Asimismo, resolvió poner en conocimiento de dicha recomendación, al señor Capellán Mayor de la Dirección de Culto del Servicio Penitenciario Federal, a los señores jefes de las distintas jefaturas de la región del Servicio Penitenciario Federal, al señor Presidente del INADI, al señor Director Ejecutivo de la DAIA, al señor Presidente de la AMIA, a los señores Jueces de Ejecución Penal y a los señores defensores de ejecución.

AÑO 2011

RECOMENDACIÓN N° 736

Recomendación 736 del 9/5/2011 fundada en los antecedentes de recomendaciones ya realizadas al CPF II y en el informe de monitoreo, anterior, de marzo y abril de 2011. Vistos los reiterados reclamos efectuados por las personas detenidas y sus familiares acerca de la mala y escasa alimentación suministrada por el SPF en el Complejo Penitenciario Federal II de Marcos Paz, el Procurador recomendó al Jefe del Complejo que adopte las medidas necesarias a los efectos de garantizar la entrega de las cuatro comidas diarias, en la cantidad y variedad suficientes indicadas en el menú preestablecido. También se recomienda que se lleve a cabo un registro en el que conste la prueba documental de las entregas, degustaciones y medidas de control adoptadas por parte del personal penitenciario, resultando conveniente plasmar en dicho registro aquellos casos en los cuales las comidas fueran rechazadas por la población penal. Además, se recomienda que adopte las medidas necesarias a efectos de garantizar la entrega de la comida en la cantidad, calidad y variedad debida a todas las personas que se encuentran cumpliendo regímenes de aislamiento en las celdas de alojamiento individual, siendo conveniente dejar constancia escrita de la entrega y recepción de cada una de ellas. Asimismo, se le recomienda que adopte las medidas necesarias para efectivizar la entrega inmediata de los utensilios indispensables para la ingestión de alimentos y bebidas de toda la población penal. Se recomienda adopte las medidas necesarias para el suministro de los elementos necesarios para la correcta manipulación de los alimentos a todo el personal penitenciario e internos trabajadores que mantengan

contacto con la comida de la población penal. Asimismo, que se garanticen las condiciones sanitarias en todas aquellas dependencias donde se manipule o fraccione dichos alimentos. Además, se le recomienda que adopte las medidas necesarias a los efectos de incorporar al personal profesional y técnico necesario para garantizar la calidad, cantidad y variedad de los alimentos.

RECOMENDACIÓN N°737

Recomendación 737 del 11/5/2011, relativa a la calidad y cantidad de comida y a garantizar el derecho a la alimentación de los detenidos en la Prisión Regional del Sur –Unidad 9 de Neuquén–. El procurador penitenciario de la nación resuelve: 1) Recomendar al Director de la Prisión Regional del Sur (Unidad N° 9) que adopte las medidas necesarias a fin de mejorar la calidad y cantidad de la comida suministrada a los detenidos alojados en el establecimiento a su cargo. 2) Recomendar al Director de la Prisión Regional del Sur (Unidad N° 9) que implemente las medidas de control que sean necesarias para garantizar los valores nutricionales de la alimentación suministrada.”

RECOMENDACIÓN 752

Recomendación N° 752 del 15/9/2011 sobre criterios de admisión de alimentos al CPF II. Los resultados arrojados por la investigación realizada por el Observatorio de Cárcel Federales de la Procuración Penitenciaria de la Nación en los Módulos I y III del CPF II de Marcos Paz entre los meses de junio y diciembre de 2010 motivaron la emisión de una serie de recomendaciones vinculadas con los problemas que experimentan tanto los familiares y allegados como los propios detenidos durante todo el desarrollo de las visitas, un derecho reconocido tanto por el plexo normativo interno como internacional. Entre ellas, se efectuó esta Recomendación relativa a los inconvenientes generados por las variaciones en los criterios de admisión de los alimentos y productos de higiene, y de sus cantidades permitidas y prohibidas, que llevan consigo los visitantes para el momento del encuentro con los detenidos alojados en el CPFII, criterios que son determinados dependiendo de la-

guardia que se encuentre a cargo del procedimiento de requisa de alimentos en cada jornada de visita. Esta falta de información y de unicidad de criterio no sólo genera incertidumbre entre quienes concurren a visitar a los detenidos, sino que también les ocasiona pérdidas económicas, en tanto que aquellos productos cuyo ingreso se impide, deben ser descartados. Por ello, la PPN propició mediante la Recomendación N°752/PPN/11 el dictado de una Reglamentación general aplicable a todas las Unidades del SPF conteniendo los criterios de admisión de productos, mercadería y prendas de vestir cuyo ingreso está autorizado, sin cláusulas abiertas que habiliten en la práctica la arbitrariedad, y su amplia y accesible difusión a través del sitio Web del Servicio Penitenciario Federal a los fines de que sea conocido por los visitantes, en cumplimiento del art. 21 inc. b del Decreto 1136/97.

RECOMENDACIÓN 753

Recomendación N° 753 del 15/9/2011. Los resultados arrojados por la investigación realizada por el Observatorio de Cárceres Federales de la Procuración Penitenciaria de la Nación en los Módulos I y III del CPF II de Marcos Paz entre los meses de junio y diciembre de 2010 motivaron la emisión de una serie de tres recomendaciones vinculadas con los problemas que experimentan tanto los familiares y allegados como los propios detenidos durante todo el desarrollo de las visitas, un derecho reconocido tanto por el plexo normativo interno como internacional.

Con la Recomendación N° 753 se buscó aportar información acerca de las prácticas de registro llevadas a cabo por el personal del SPF al reintegro de la visita que, además de las requisas con desnudo total y flexiones, involucran en general agresiones verbales y físicas, sustracciones y daños de los objetos y productos alimenticios y de higiene personal que reciben de sus familiares y allegados en cada encuentro. Se sugirió que en el momento y lugar donde se efectúa la requisa de los detenidos y la revisión de las mercaderías que trae consigo luego de la visita se establezca la presencia obligatoria del Director o Jefe del Módulo o del Jefe de Turno u otro funcionario de jerarquía del Módulo y se lleve a cabo un registro fílmico del procedimiento.

AÑO 2012**RECOMENDACIÓN N° 782**

Recomendación 782 del 10/12/2012. En esta ocasión se recomienda al Director del CPF III Güemes que se equiparen los precios de la cantina con aquellos extramuros, sin perjuicio de la rescisión del contrato en vigencia con el Supermercado Local que tiene la concesión.

AÑO 2014**RECOMENDACIÓN N° 819. AUMENTO DE PRECIOS EN LA PROVEEDURÍA**

Recomendación N° 819 del 6/11/2014. Una modificación en la proveeduría de la unidad no debería afectar los precios de los productos adquiridos por los detenidos. Es responsabilidad de la administración penitenciaria garantizar que no existan irregularidades en cuanto al abastecimiento de los internos ni deficiencias respecto a los precios fijados en el medio libre, ya que, por encontrarse privados de su libertad, las personas no pierden su calidad de consumidores.

AÑO 2015**RECOMENDACIÓN N° 821**

Recomendación 821 del 26/6/2015. El Procurador Penitenciario de la Nación resuelve: “1) Recomendar al Jefe del Complejo Penitenciario Federal de la CABA que, en un plazo de 90 días, adopte las medidas necesarias a fin de mejorar la calidad, cantidad y variedad de la comida suministrada a los detenidos alojados en el establecimiento a su cargo. 2) Recomendar al Jefe del Complejo Penitenciario Federal de la CABA que arbitre los medios que estén a su alcance a fin de garantizar, en un plazo de 90 días, adecuadas condiciones de salubridad e higiene en los sectores del establecimiento destinados a la manipulación de alimentos, implementando para ello las desinfecciones y desinsectaciones que en tiempo y forma correspondan.”

AÑO 2017

RECOMENDACIÓN N° 866

Recomendación N° 866 del 4/9/17. Ante las graves vulneraciones de los derechos de las personas privadas de su libertad en las Unidades Penitenciarias de Villa Urquiza, en la Unidad Penitenciaria N° 4, Instituto Santa Ester, y en la Unidad Penitenciaria n° 3 de Concepción, provincia de Tucumán, que se verificaron en las visitas realizadas los días 9 y 10 de agosto de 2017 por personal de la Procuración Penitenciaria de la Nación (PPN), el Sr Procurador Penitenciario de la Nación emitió la recomendación N° 866/PPN/17. En la misma se detallan aspectos sobre la prevención de la tortura y malos tratos, condiciones materiales de detención y hacinamiento, aislamiento, alimentación, salud y atención médica, educación y trabajo, y colectivos específicos como son mujeres y población LGBTI.

ANEXO FOTOGRAFICO

LA ELABORACIÓN DE LA COMIDA Y FORMA DE ENTREGA POR PARTE DEL SPF

En las cárceles federales conviven los sistemas de entrega de comida a granel con el de bandejas o tupperes individuales. En algunas, la producción se encuentra tercerizada en empresas privadas, en otras la elaboración es realizada por personal contratado y/o por las personas detenidas. Los depósitos y cocinas centrales de las cárceles del SPF fueron recorridas por los equipos de trabajo, obteniendo los siguientes registros fotográficos, dando cuenta de la escasez y el mal estado de los alimentos, así como las condiciones de salubridad, cocción y entrega inadecuadas.

UNIDAD 7 - RESISTENCIA CHACHO (2013)



—
Ensalada que se
sirve junto a la
carne hervida



1. Carne hervida servida con ensalada.
2. Guiso con abundante caldo.
3. Caldo en el termo que entregan a los detenidos



CPF - CABA (2015)



Canasto con manzanas podridas entregado en el Hospital Penitenciario Central de la cárcel de Devoto.

Depósito de carne; no cuenta los datos de SENASA, carece de fecha de vencimiento.

UNIDAD N° 17 - CANDELARIA MISIONES (2015)



Depósito de carne; no cuenta los datos de SENASA, carece de fecha de vencimiento.



El almacén de la cárcel no contiene alimento alguno.



Carro con bandejas para la transportar la comida a los pabellones; el pollo se observa crudo y de color oscuro.



CPF I - EZEIZA (2016)



Producción de alimentos a granel en cocina central.



Almacenamiento inadecuado de pollos sin una correcta refrigeración y cajones de madera rotos.

CPF II - MARCOS PAZ (2016)



- 1 y 2. Polenta líquida. Entrega a granel en el Complejo Penitenciario Federal para Jóvenes Adultos.
3. Pan de carne en pequeñas rodajas para un pabellón de 50 personas, debajo de lo cual se observa lechuga y -sobre la carne- dos pequeñas bandejas con dietas.
4. Las bandejas se corresponden con la entrega en un pabellón para 50 personas. Nótese la verdura sin pelar. Prevalece la verdura por sobre la carne, la cual posee gran proporción de hueso. La mezcla de lechuga con comida caliente hace que las hojas se marchiten.

CPF IV - EZEIZA MUJERES (2016)



El depósito de carne fresca en la cárcel de mujeres: es evidente la falta de refrigeración y de limpieza, lo que resulta proclive a la contaminación de los alimentos.

U10 - FORMOSA (2017)



Producciones a granel en la Unidad N°10. Allí el reparto en los pabellones se realiza con las ollas directamente. Arriba se observa una olla que contiene una preparación semejante a un estofado con cogotes de pollo. El exceso de grasa es fácilmente

U35 - SANTIAGO DEL ESTERO (2017)



1. En la cocina central, se observó un encontenedor plástico con acelga podrida.
2. Las peras cocidas en agua sucia y pasadas fueron entregadas a los detenidos el día del relevamiento.
3. En uno de los freezers se guardaban unos pocos pollos envueltos (no constaba fecha de vencimiento). Se observan restos de sangre en el fondo lo cual da cuenta de un proceso de descongelamiento.
4. Arriba: Polenta y fideos cocidos para armar las entregas



5. Salsa de tomate con carne picada



6. Los tupperes de los detenidos preparados para ser entregados

7. Tupper corresponde a una persona celíaca (una pequeña porción de fideos blancos y una galleta de arroz).

LA REFRIGERACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LA COMIDA EN EL PABELLÓN

En las cárceles federales del SPF, los pabellones se han equipado con freezers, los cuales se encuentran mayormente vacíos o con botellas de agua, evidenciando la escasez de alimentos. La disposición de freezers en lugar de heladeras genera que los pocos alimentos con que cuentan se congelen y sea dificultoso descongelarlos en el corto tiempo que disponen para cocinar. La falta de mobiliario para almacenar alimentos se reitera en las diferentes unidades, debiendo ser colocarlos en pisos o mesas sin el debido resguardo de las inclemencias climáticas y de las plagas de insectos (cucarachas y moscas) y de ratas.

U6 - RAWSON - CHUBUT (2013)



El freezer en la Unidad N°6 guarda botellas de agua congelada. Se observan unos pocos recipientes de helado con comida (algunos sin tapa). Se observa además la escasez de alimentos acopiados en el freezer.



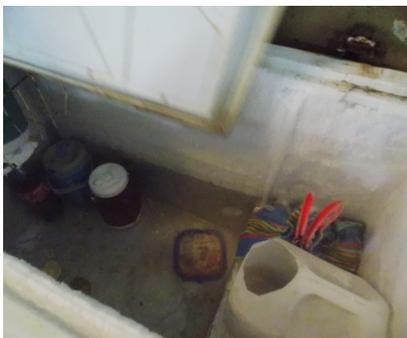
La política penitenciaria de instalar freezers en lugar de heladeras produce que la poca comida que poseen se congele y se dificulte utilizarla rápidamente. Esto es especialmente gravoso en los pabellones que viven bajo severos regímenes de aislamiento en celda.

CPF CABA (2015)



En el Hospital Penitenciario Federal de la cárcel de Devoto se entregaba la comida en bandejas por la mañana. No contaban con mobiliario ni forma de mantenerla refrigerada o conservar la temperatura de los alimentos entregados.

U11 SAENZ PEÑA - CHACO (2015)



En la Unidad N°11 los freezers guardaban algunas pocas bebidas junto a recipientes de helado que hacen de tupper, allí los detenidos suelen guardar alimentos

U24 - JOVENES ADULTOS (2015)



Los freezers de la cárcel de jóvenes también se ven vacíos. Como se registró en uno de los pabellones, en la zona de baños se disponían bolsas con alimentos sobre la tapa de una mesa; al lado, tupperes vacíos acopiados en el piso.

CPF II - MARCOS PAZ (2016)



Junto con varios bidones de agua (sin tapa), los detenidos conservan alimentos en bolsas o tupperes.



Antes de cocinar los alimentos congelados, deben colocarlos en agua

LA REELABORACIÓN Y COCCIÓN DE ALIMENTOS EN EL PABELLÓN

Los registros fotográficos de los pabellones dan cuenta que las personas detenidas reelaboran los alimentos entregados por el SPF, tanto por su escasa cantidad como la pésima calidad. Para esta tarea, sin embargo, no disponen o cuentan con equipamiento para cocinar en mal estado. Generalmente, construyen sus propios “fuelles” y utensilios, los que resultan precarios y riesgosos.

CPF CABA (2015)



Hasta el momento, la cárcel de Devoto mantiene el sistema de entrega de alimentos crudos, disponiendo en los pabellones de un sector para elaborar la comida. Tanto este sector como las cocinas y mesadas se encuentran en pésimo estado de conservación. Además, la llama amarilla y el hollín advierten sobre una combustión deficiente que resulta peligroso para las personas detenidas.



En el Hospital Penitenciario Federal de Devoto, donde no cuentan con cocinas, los detenidos preparan “calentadores” o “metras” en base a recipientes, agua y cables pelados para calentar agua y alimentos.

U11 SAENZ PEÑA - CHACO (2015)



Para poder cocinar, los detenidos producen los utensilios con material de residuo, tal como se muestra en las fotos precedentes.



Artefactos para cocinar en la Unidad N°11: es notable la escasez de utensilios y el deterioro.

U5 GENERAL ROCA - RIO NEGRO (2015)



Un horno eléctrico, sobre una mesa armada por los detenidos que se conecta a una zapatilla eléctrica con cables sueltos. Al lado, una estructura rudimentaria que funciona a gas clocada sobre el piso, en el medio del pabellón. Pueden observarse también dos pavas y una sartén con grasa y hollín. Como se detalla en adelante, todos los elementos que utilizan para cocinar son riesgosos para la vida de las personas presas, por las conexiones eléctricas precarias, por utilizar cables pelados dentro del agua, etc.



Arriba: un recipiente con verdura en estado de putrefacción.

U9 - NEUQUÉN CAPITAL (2013)



Las precarias condiciones para cocinar en los pabellones también se relevaron en la ex Unidad N° 9 de Neuquén.

U17 CANDELARIA - MISIONES (2015)



Las imágenes previas muestran la mala calidad, así como la deficiente preparación de la comida provista por el SPF, lo que lleva a los/as detenidos/as a la necesidad de construir sus propios artefactos para reelaborarla comida.



Las fotos tomadas en la Unidad N°17 muestran los llamados “fuelles” que arman los detenidos con ladrillos, alambres y cables pelados. Se observa el “fuelle” en funcionamiento con una olla en la que se estaba preparando un guiso de color oscuro

CPF I - EZEIZA (2016)





En el CPF I donde no cuentan con sector de cocina, los detenidos utilizan distintos espacios y materiales al interior del pabellón para ubicar los artefactos artesanales que les permiten cocinar sus propios alimentos. Puede observarse un “fuelle” ubicado en una ducha, otro colocado sobre unos cajones de frutas. También, se replica el uso de recipiente, cables pelados y agua para calentar, llamada “metra”.

CPF II - MARCOS PAZ (2016)



Es recurrente ver en el CPF II a los presos cocinando en el piso, utilizando anafes eléctricos o “fuelles” armados por ellos mismos, en evidentes condiciones de riesgo y de insalubridad.



Es recurrente ver en el CPF II a los presos cocinando en el piso, utilizando anafes eléctricos o “fuelles” armados por ellos mismos, en evidentes condiciones de riesgo y de insalubridad.

