Procuración Penitenciaria
de la Nación

Buenos Aires, 14 de Marzo de 2006
Ref. Expte: 6402/6720

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.-

Y RESULTA:

Que en razón de 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, esta dependencia procedió a realizar verificaciones *in situ,* tanto en las Cocinas Centrales de ambos penales en los pabellones donde se les entrega a cada interno, obteniendo los datos que se vierten a continuación:

Que el día 18 de Agosto de 2005 se efectuó una recorrida en los pabellones A, B, C, D, E y F del Módulo II del Complejo Penitenciario Federal I, pudiendo conversar directamente con los detenidos. Ello permitió a ésta

dependencia obtener información en relación a las problemáticas estructurales que posee dicho Complejo. Es importante destacar, que 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 que está compuesta”. A ello debe adicionarse, que la cantidad que se les entrega en cada pabellón, resulta insuficiente para la totalidad de internos alojados.-

Que a la hora de ingreso en los pabellones, la comida había sido entregada. Que la misma resultaba ser un guiso, sin carne, con algo parecido a la polenta, aunque líquida y con algunas verduras. De la conversación con los alojados surge que el horario en que se les entrega puede variar hasta las 15:00 horas, que las condiciones de higiene en que se les entrega son escasas, que tampoco se preserva la temperatura. A ello debe agregársele, la falencia en la entrega de elementos de higiene tanto para su aseo personal como para realizar la limpieza del pabellón.-

Por otra parte, al inquirirse respecto a las restantes comidas del día, los internos indicaron que reciben como desayuno mate cocido o té, que no siempre se les entrega pan y que prácticamente no se les brinda leche.-

Que el día 24 de Enero de 2006, encomendé a un grupo de asesores a constatar la Cocina Central perteneciente al C.P.F. I, a fin de verificar las condiciones de origen de los alimentos que luego se brindan en los pabellones. En esa oportunidad, se pudo verificar que tanto la cocina como la maquinaria industrial a tal fin si bien se encontraban en buen estado de conservación, el aseo del lugar y de los utensillos era deficiente, el piso se encontraba húmedo, abundando los insectos y los malos olores. La empresa que posee la concesión de la cocción de alimentos, emplea a personal civil – veinte personas – y doce agentes penitenciarios que prestan tareas para la labor de distribución en los

módulos. El Jefe de la Sección, Janicelli, indicó “que el personal no resulta suficiente para cubrir la demanda que genera la unidad”.-

En cuanto a la comida que se prepara debe destacarse que realizan dietas especiales – que consisten en una porción de verdura, huevo duro y una porción de carne – los que son servidos a diario, esto es, no existe variación en el menú y en una bolsa de plástico; las dietas comunes – que prácticamente no varían, a base de harinas y algunas verduras- y la que se proporciona a la población común – que consta de guisos y harinas-.-

Seguidamente se procedió a controlar los recipientes de entrega, los que consisten en cubículos antiguos, sin separaciones y antiguos, en malas condiciones de higiene y conservación.-

Si bien se hizo entrega a esta dependencia de copia del menú diario – el cual se acompaña a la presente -, de las diversas constataciones realizadas a través de audiencia con los internos y verificación al momento de la entrega en los pabellones pudo constatarse que *no existe variación en las comidas* y que las *cantidades y condiciones en que se entregan resultan insuficientes y en inadecuada condición de higiene y conservación*.-

En la misma fecha, encomendé a un grupo de asesores a realizar un control en el sector de Cocina Central del Complejo Penitenciario Federal II de Marcos Paz. Que en el mencionado lugar, fueron asistidos por el Subalcaide Sergio Fleita, Jefe de Economato, quien manifestó que en fecha 1ro. de Enero de 2006 la empresa Cookering ganó la licitación para el período 01/01/06 al 31/03/06. La mencionada empresa cuenta con dieciséis empleados – personal civil – que elaboran la comida, tanto de los internos como del personal penitenciario, además realizan las tareas de limpieza del sector. Según se indicó, las tareas de limpieza comienzan a las 7:45 horas y a las 8:00 hs. el proceso de cocción para su entrega a las 12:30 hs. en los módulos. De acuerdo a los datos aportados, se realizaría una compra de veinticinco a treinta reses por semana de 90 a 130 kgs. de peso

cada una, dos mil quinientos kgs. de pollo al mes. En cuanto a la compra de verduras, se indicó que la compra mensual consiste en catorce bolsas de papas, cuatro cajones de zapallos, ocho bolsas de zanahorias, ocho bolsas de cebollas, cinco jaulas de lechuga, tres cajones de repollo, 5 cajones de tomate.-

Al preguntársele al Jefe de Economato sobre el menú diario – copia del mismo se aneja a la presente -, dejó constancia que en la actualidad debido a la falencia en la adquisición de determinadas materias primas se encuentran dispensando un menú alternativo consistente en fideos y ñoquis. Según se informó, cuentan con siete menús para dar cumplimiento a las dietas hipo grasas, hepato-protectora, las prescriptas a los internos que padecen HIV y diabéticos. Copia del menú diario se adjunta a la presente como medida para mejor proveer.-

De la recorrida realizada por los asesores surge que la cocina se encontraba en precario estado de higiene, puesto que junto a las tareas de preparación de alimentos para su posterior cocción se realizaba la limpieza del sector y de utensilios.-

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. Existían varias bateas, aproximadamente quince, en el suelo apiladas que contenían el guiso señalado. 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 de la empresa Cookering.-

En cuanto a la proporción, el Subalcaide Fleita informó que se hace entrega de dos bateas por pabellón, las que hacen un total de treinta, seis por cada módulo. Es dable destacar, que no se pudo visualizar la existencia de más bateas; el mencionado agente refirió la existencia de faltantes en bandejas y

bateas para su posterior distribución a los módulos. Asimismo, hizo saber la problemática respecto a los móviles para su entrega, puesto que sólo cuentan con dos medios de transporte, uno de los cuales distribuiría en los módulos I y II, y el otro en los módulos III, IV y V. Otra de las problemáticas relacionadas con ello, consiste en el escaso personal para la tarea de reparto, por lo que dicha tarea se asigna a tres internos de cada pabellón. Lo que presumiblemente trae aparejado circunstancias conflictivas en su racionamiento.-

Se pudo constatar que la cantidad de comida que se elaboraba en el momento de control era insuficiente para la cantidad de internos alojados – mil quinientos – y personal penitenciario – aproximadamente trescientas personas -. Máxime si se tiene en cuenta que de la totalidad de sectores que posee la Sección Cocina Central, prácticamente uno sólo se encontraba afectado a la tarea de cocción para los internos.-

En el lado contiguo a la Sección Cocina, están ubicados los depósitos, almacenes y frigoríficos. Estos últimos, poseen cámaras en las que se almacena con diferentes temperaturas los alimentos; frío normal – tres reses aproximadamente -, congelados – 15 reses aproximadamente-, platos fríos y frío especial, este último para el almacenamiento de quesos, aceitunas y huevos. Debe indicarse, que existe un sector para el corte de las reses, se inquirió sobre las porciones que se asignan a los internos, a lo cual se indicó que en el caso que esté dispuesto en el menú del día el mismo consta de doscientos cincuenta gramos de carne que al elaborarse pierde gramaje.-

Otras consideraciones realizadas en el informe, puede señalarse que existe un sector destinado al depósito de verduras, las cuales se encontraban en jaulas y cajones en condiciones de poca higiene. Todos los depósitos denotaban la presencia de insectos –moscas-, incluso el sector de elaboración de alimentos.-

Que en el sector depósito, a metros del sector cocina, el cual se encontraba cerrado con candado, pudo observarse varias bolsas de harina, maicena, azúcar,

yerba, leche en polvo, latas de puré de tomate, conserva de manzanas, aceitunas, cajas de te, mate cocido, edulcorante, bidones de aceite y condimentos. Resultó notorio no existir en dicho depósito bolsones de arroz y fideos. El lugar se encontraba en buen estado de conservación y aseo, los alimentos estaban bien organizados, aunque, existirían faltantes para cubrir una dieta alimentaria completa.-

Como corolario de lo expuesto, corresponde señalar que existe un escaso estado de aseo e higiene en el sector Cocina Central, debiendo implementarse para tal tarea mayores esfuerzos por parte del personal para su conservación y mantenimiento máxime cuando en éste sector donde se elabora la comida predominan los insectos. Por ello, deberían adoptarse medidas tendientes a la desinfección aparte de la limpieza anterior y posterior. Debe tratarse, en la medida de lo posible, de no realizar dichas tareas durante el proceso de cocción. Deben establecerse áreas de limpieza, elaboración y colocación de bateas y bandejas por separado. Establecer un sector con botes contenedores de basura en cantidad suficiente alejados del lugar de elaboración.-

Asimismo, es dable señalar que de lo informado resulta imperioso destacar que se observaron que existen varias máquinas y artefactos fuera de estado, falta de marmitas, ollas, bandejas y bateas para la elaboración y entrega de la comida.-

En cuanto a la problemática en torno a la distribución, es dable indicar que dicho problema obedecería a la falta de personal y móviles de traslado, lo que remite la situación de la falta de recursos económicos y humanos de que adolece el C.P.F. II en su conjunto. Además, el tópico relacionado a ello es que según indicó el Subalcaide Fleita, la redistribución es asignada a tres internos por pabellón. En este sentido, la tarea de racionamiento genera cierta conflictividad en cuanto a lo que en definitiva se entrega a cada interno a través de la cadena que se inicia en cocina central.-

Para salvar este obstáculo y a fin de constatar la entrega de alimentos, solicité a mis asesores se apersonen en el momento del racionamiento de comida en el pabellón. Se procedió a ingresar en el Pabellón 3, Módulo III del C.P.F. II, acompañados por el Director de Módulo, Alcaide Llaneza. El mismo refirió que les permitían salir de sus celdas en cuatro turnos de aproximadamente diez internos. Al momento de ingreso, según consta en el informe, se encontraban en plena entrega de la ración de comida. Se les entregó *una sola batea* de guiso, que contenía un caldo con algunas verduras – papa, zanahoria, repollo -, arroz, abundante grasa y huesos con escasa carne. Que además, contaban con una bandeja con hamburguesas caseras que poseían bastante grasa y ensalada sólo para los internos que tenían prescripción médica.-

Que todo el sector de entrega de alimentos abundaba en insectos – moscas – y que la ración que se les daba a los internos era de una cucharada sopera por persona a la población común o de una hamburguesa y una pequeña ración de ensalada para los que poseían dieta.-

Es dable mencionar, que lo verificado no se condice con lo observado en Cocina Central y con lo informado en cuanto a la entrega a cada pabellón. Por ello, cabe concluir que *la comida se encuentra en escaso estado de higiene, resulta insuficiente, los menús no varían* – y por tanto se incumple con el menú diario dispuesto – *y que la alimentación de los internos resulta empobrecida de las proteínas, hidratos de carbono y demás que debería tener un régimen nutricional*.-

El informe destaca que a través de lo conversado con los internos en audiencia surge que, presuntamente le agregarían suero al caldo, que se les entrega aproximadamente a las 14:30 horas, en un pedazo de botella plástica cortado para consumirlo en sus respectivas celdas. Que la comida les resulta “incomible” (sic), puesto que cuando posee fideos los mismos son entregados crudos. Según sus dichos, todos los días de la semana – día y noche – se les

entrega guiso, la mitad de los días de la semana se les entrega en una sola oportunidad al día varios mendrugos de pan para el desayuno o merienda. Que no se les hace entrega de leche por varias semanas y que eventualmente cuando se les brinda, la misma se encuentra vencida. Que no reciben carne, pollo y frutas.-

Según lo apuntado por los internos, la mayoría de ellos se alimenta con los paquetes que le son arrimados por sus familiares o con lo que pueden comprar con sus fondos disponibles. Cabe poner de resalto que no todos los internos tienen la posibilidad de comer alimentos brindados por sus familiares o comprar en cantina. Que la limpieza del pabellón la realizan sólo con agua, puesto que el personal del penal no les proporciona detergentes, lavandina y líquidos de limpieza y desinfección, así como tampoco, elementos de higiene personal; lo que constituye un posible foco de contagio de enfermedades y de contaminación de los alimentos. En este punto, debe hacerse hincapié que muchos de ellos refirieron padecer mareos, acidez gástrica y problemas intestinales luego de la ingesta de alimentos.-

Que posteriormente, se procedió a entrevistar a internos alojados en otros módulos, quienes ratificaron lo expuesto por sus pares. Algunos de ellos, se encontraban afectados a la tarea de racionamiento y entrega en sus respectivos pabellones, aunque todos los entrevistados indicaron que "*la cantidad de la comida es insuficiente, inadecuada e incomible*", que en algunas oportunidades, la misma *es entregada en mal estado y que hay internos que sufren desnutrición atento no tener familia u allegados que le proporcionen alimentos*.-

Que de lo aquí vertido, ha sido advertido con anterioridad por el suscripto, basta citar la Recomendación Nro. 192/02 – 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 - y la Recomendación Nro. 419/03 – respecto a la calidad y cantidad de la comida que se les brinda en el C.P.F. I -. 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. 12.020/04, la que en fecha 18 de Mayo de 2005 fue archivada.-

Ante la situación descripta en ambos Complejos, los reclamos de los internos y la gravedad de lo denunciado, siendo que pese a las medidas adoptadas la situación persiste en la actualidad, es que el suscripto considera necesaria su intervención, puesto que los presentes hechos revisten el carácter de violaciones a los derechos humanos consagrados constitucionalmente e internacionalmente.-

Y CONSIDERANDO:

1. Que la Constitución Nacional ha establecido el principio de humanidad en su art. 18 en la ejecución de las medidas privativas de libertad que deben regir como pauta de orientación de toda la actividad de los órganos del Estado que interviene en la Ejecución. Que, básicamente esta norma constitucional impone al Estado la Obligación de brindar a las personas privadas de libertad determinadas condiciones de trato, esto es, el respeto de la dignidad de las personas.-

2. Que la doctrina del art. 33 de la Carta Magna recepta el derecho a la higiene y a la alimentación al señalar que “Las declaraciones, derechos y garantías que enumera la Constitución, no serán entendidos como negación de otros derechos y garantías no enumerados; pero que nacen del principio de soberanía del pueblo y de la forma republicana de gobierno”. El derecho a la alimentación se encuentra reconocido constitucionalmente en el artículo 75 inciso 22, en cuanto se establece la jerarquía constitucional de los Tratados sobre Derechos Humanos.-

3. Así, el artículo 25 de la Declaración Universal de Derechos Humanos dispone que: *“Toda persona tiene derecho a un nivel de vida*

adecuado que se le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, y en especial la alimentación, el vestido, la vivienda, la asistencia médica y los servicios sociales necesarios..." y el artículo 5 de la Convención Americana sobre Derechos Humanos prescribe que "1. Toda persona tiene derecho a que se respete su integridad física, psíquica y moral. 2. Nadie debe ser sometido a torturas ni a penas o tratos crueles, inhumanos o degradantes. Toda persona privada de su libertad será tratada con el respeto debido a la dignidad inherente al ser humano.". En el mismo sentido, la letra del Pacto Internacional de Derechos Civiles y Políticos en su art. 10.1 establece que: *"Toda persona privada de libertad será tratada humanamente y con el respeto debido a la dignidad inherente al ser humano"*.-

4. En el mismo orden de ideas, los Principios Básicos para el Tratamiento de los Reclusos en su art. 1° proclamaron que "Todos los reclusos serán tratados con el respeto que merecen su dignidad y valor inherentes de seres humanos".-

5. De la misma manera se expresaron los legisladores cuando sancionaron la Ley 24.660 que en su artículo 2 dispone que: *"El condenado podrá ejercer todos los derechos no afectados por la condena o por la ley y las reglamentaciones que en su consecuencia se dicten y cumplirá con todos los deberes que su situación le permita y con todas las obligaciones que su condición legalmente le impone"*. Así es como el sentido de dignidad humana citado en el párrafo anterior, debe entenderse dentro de un contexto democrático como uno de los derechos fundamentales de los "sujetos de derecho". Contemplando que en un Estado de derecho el poder estatal se encuentra limitado por las normas jurídicas, no hay razón alguna para alterar este principio en el caso de las personas sometidas a una medida de privación de libertad, la que constituye precisamente, la demostración más fuerte de coerción estatal. De esta manera, el interno en un centro carcelario es un sujeto de derechos que, como

regla general, será titular de los mismos que las personas libres (ámbito de reserva consagrado en el artículo 19 de nuestra Constitución Nacional) y, como excepción, sufrirá las limitaciones especialmente previstas en el ordenamiento jurídico como inherentes a la resolución judicial que dispuso la medida de encierro carcelario (Cfr. “Los derechos fundamentales de los reclusos, España y Argentina”, Iñaki Rivera Beiras y Marcos Gabriel Salt, Editores del Puerto, 1999, página 178).-

6. Que el art. 3 de la ley 24.660 prescribe que la ejecución de la pena privativa de la libertad, en todas sus modalidades, estará sometida al permanente control judicial. El juez de ejecución o juez competente garantizará el cumplimiento de las normas constitucionales, los tratados internacionales ratificados por la República Argentina y los derechos de los condenados no afectados por la condena o por la ley.-

7. Que los citados autores realizan la siguiente distinción, al referirse: “A estos derechos básicos que le corresponden a los internos de un centro carcelario se añaden otros que surgen de la relación especial que se genera con el Estado como consecuencia de la privación de la libertad [así, por ejemplo, el derecho a recibir alimentación adecuada...]” – (Cfr. Ob. Cit. página 178).-

8. En cuanto a la situación en relación a las condiciones de alimentación y la comida que se les brinda a los internos alojados en ambos Complejos Penitenciarios, debe recordarse que el artículo 58 de la ley de Ejecución de la Pena Privativa de Libertad indica que *“el régimen penitenciario deberá asegurar y promover el bienestar psicofísico de los internos. Para ello se implementarán medidas de prevención, recuperación y rehabilitación de la salud y se atenderán especialmente las condiciones ambientales e higiénicas de los establecimientos”*. Concordantemente el artículo 60 de la misma ley dispone que

“los establecimientos (...) proveerán al interno de los elementos indispensables para su higiene”.-

9. Por su parte, el artículo 65 de la Ley 24.660 ordena que *“La alimentación del interno estará a cargo de la administración; será adecuada a sus necesidades y sustentada en criterios higiénico-dietéticos. Sin perjuicio de ello y conforme los reglamentos que se dicten, el interno podrá adquirir o recibir alimentos de sus familiares o visitantes”*. Norma que debe ser interpretada a luz del artículo 10 de la mencionada ley de ejecución, en cuanto refiere que *“la conducción, desarrollo y supervisión de las actividades que conforman el régimen penitenciario serán competencia y responsabilidad administrativa, en tanto no estén específicamente asignadas a la autoridad judicial*”.-

10. Que las Reglas Mínimas para el Tratamiento de Reclusos se han expedido al respecto. Por cuanto, su art. 15 dispone que *“se exigirá de los reclusos aseo personal y a tal efecto dispondrán de agua y de los artículos de aseo indispensables para su salud y limpieza”* y su art. 20.1 señala que *“Todo recluso recibirá de la administración, a las horas acostumbradas, una alimentación de buena calidad, bien preparada y servida, cuyo valor nutritivo sea suficiente para el mantenimiento de su salud y de sus fuerzas”*.-

11. En el caso, el derecho a la alimentación constituye un derecho accesorio al derecho a la vida y el derecho a la higiene es conexo al derecho a la salud. Tanto el derecho a la alimentación como el derecho a la higiene conforman, junto con otros derechos, el derecho a la dignidad humana. Si estos derechos son vulnerados, debe considerarse que se ha agravado ilegítimamente las condiciones de detención de la persona *ergo* las medidas que dieron origen a la violación de los derechos mencionados constituyen tratos inhumanos y degradantes.-

12. Como bien lo señala Sagüés, “El derecho a la dignidad individual – así lo llama la Corte Suprema en ‘Costa’, Fallos, 310:526,

considerando 9°- es, a su vez, fuente de otros derechos (...) al buen trato en las prisiones (CNCrim Corr, Sala II, 'Ausejo', DJ, 1990-I-569; ver 1163). (...) En 'Sejean', la Corte Suprema expresó claramente que el derecho a la dignidad humana es uno de los derechos constitucionales no enumerados, comprendido en el artículo 33 de la Constitución. Entre sus contenidos, enunció que exigía que las necesidades del hombre fuesen satisfechas con decoro, en orden a la realización de la persona" (Sagüés, Néstor Pedro, Elementos de Derecho Constitucional, Tomo 2,pág. 341, Ed. Astrea, Buenos Aires, 2003).-

13. Que las dificultades presentadas en la realidad carcelaria, y expuestas en la primera parte de esta presentación, están en plena contradicción con lo exigido por la normativa y los principios que rigen la Ejecución Penal Argentina, así como también, con las interpretaciones realizadas por la doctrina tanto nacional como extranjera precedentemente invocada.-

14. Volviendo a las situaciones fácticas administrativas que obligan al suscripto a intervenir en el caso, la falencia en la calidad y en la cantidad de alimento que se provee a los internos alojados en el Complejo Penitenciario Federal I y en el Complejo Penitenciario Federal II, así como también la carencia en la entrega de elementos de higiene en ambos Complejos, constituyen una clara vulneración de los derechos humanos de los internos que deberá ajustarse a derecho.-

15. Ello así, dado que la entrega de alimento en escasas condiciones de higiene y en cantidad insuficiente, y por su parte, la falta de provisión de elementos de limpieza, se encuentran en franca contradicción con los derechos reconocidos por la legislación nacional e internacional en la materia y resultan incumplimientos a lo exigido por la normativa de Ejecución de la Pena Privativa de la Libertad.-

16. Haciendo hincapié en la necesidad imprescindible de que los internos puedan alimentarse adecuadamente de modo de conservar su

derecho a la dignidad humana, resulta necesario subsanar los problemas derivados de esta injusta situación.-

17. Que el suscripto recomienda a los Sres. Directores del Complejo Penitenciario Federal I y Complejo Penitenciario Federal II, que lo atinente a las formas y condiciones en que se otorga el derecho de alimentación y el derecho a la higiene, se ajuste a lo prescripto por la ley de ejecución de la pena privativa de libertad, Constitución Nacional y las normas internacionales específicas en el ámbito de Administración Penitenciaria.-

18. Por último, conforme lo normado por la ley 25.875 es objetivo de esta Procuración Penitenciaria, a mi cargo, la protección de los derechos humanos de los internos comprendidos en el Régimen Penitenciario Federal.-

Razón por la cual,

EL PROCURADOR PENITENCIARIO

RESUELVE:

1) Recomendar a los Sres. Directores del Complejo Penitenciario Federal I y Complejo Penitenciario Federal II, que lo atinente a las formas y condiciones en que se otorga el derecho de alimentación y el derecho a la higiene, se ajuste a lo prescripto por la ley de ejecución de la pena privativa de libertad, Constitución Nacional y las normas internacionales específicas en el ámbito de Administración Penitenciaria.-
2) Poner en conocimiento del Sr. Ministro de Justicia y Derechos Humanos y al Sub Secretario de Asuntos Penitenciarios, la presente Recomendación.-
3) Notifíquese, Regístrese y archívese.-

RECOMENDACIÓN NRO. 621 /P.P./06