



5. El hambre es tortura

5.1. La provisión de los alimentos

La seguridad alimentaria no es un derecho garantizado por el Estado dentro de las cárceles bonaerenses. En este apartado se analiza el funcionamiento del servicio de alimentación, describiendo la circulación de los alimentos desde que ingresan a las unidades hasta que llegan a las personas detenidas.

De las inspecciones realizadas durante 2019, en diez oportunidades se inspeccionaron los sectores de cocina y depósito de las unidades penitenciarias. Allí se constató el stock de alimentos disponibles, el modo de conservación, la regularidad en la entrega, las condiciones de infraestructura, las normas de higiene y seguridad, la cantidad de personas detenidas que trabajan en esos sectores y si reciben peculio por la labor realizada, y la confección de menús: si eran realizados por personal de salud y si se garantizaban las dietas especiales definidas por los/as médicos/as ante determinadas patologías. Actualmente la prestación del servicio de alimentación se desarrolla mediante dos modalidades: a través de la tercerización en empresas y de la provisión de alimentos desde el propio SPB.

Según lo informado por el Ministerio de Justicia de la Provincia, la empresa Cook Master (CUIT 30-70821436-8) presta servicios en las unidades 9 de La Plata, 21 y 41 de Campana, 23, 24, 31, 32, 42 y 54 de Florencio Varela, y 36 de Magdalena, a través del servicio asistido para la cocción de alimentos destinados a la elaboración de los servicios diarios de desayuno, almuerzo, merienda y cena, tanto para la población privada de la libertad como para el personal penitenciario. La misma empresa brinda en las unidades 46, 47 y 48 de San Martín un servicio de racionamiento cocido por día: desayuno, almuerzo, merienda y cena. Y por último, realiza un servicio de viandas de desayuno, almuerzo, merienda y cena en las alcaldías Malvinas Argentinas, José C. Paz, San Martín, La Plata I y Virrey del Pino.

Por otro lado, la empresa Compañía Integral de Alimentos (CUIT 33-58648427-9) presta servicios en las unidades 35 y 28 de Magdalena bajo la modalidad de servicio asistido para la cocción de alimentos destinados a la elaboración de los servicios diarios, y en la alcaldía Lomas de Zamora y el complejo penitenciario Sur-Oeste, a partir de la entrega de viandas ya cocidas para el servicio diario de desayuno, almuerzo, merienda y cena.

La empresa Belclau (CUIT 30-70165597-0) realiza servicio de catering de viandas ya cocidas para desayuno, almuerzo, merienda y cena para las alcaldías La Plata II, La Plata III y Avellaneda. Por último, la empresa Servicios Integrales (CUIT 30-69559556-1) provee a la unidad 51 de Magdalena. El resto de las unidades de la provincia (1 de Olmos, 2 de Sierra Chica, 3 de San Nicolás, 5 de Mercedes, 6 de Dolores, 7 de Azul, 17 de Urdampilleta, 30 de Alvear, 37 de Barker, 50 de Batán, 52 de Azul) reciben alimentos e insumos que luego son elaborados en la cocina por personas detenidas bajo supervisión del personal. El producto de esta modalidad es el denominado *rancho* por los/as detenidas/os.

Los alimentos cocidos que se entregan en los pabellones, en general, están mal elaborados y/o con materia prima en mal estado o en descomposición. La base del *rancho* se compone de hidratos de carbono (fideos, polenta o arroz) con salsa de tomate a modo de guiso espeso; es difícil que haya verdura o carne y, en algunas oportunidades, se pueden encontrar huesos. Los propios detenidos suelen señalar:

“El rancho está re mal, acá las ratas comen mejor y además de podrida a veces la comida llega con pedazos de plásticos” (entrevista en la UP 2 Sierra Chica, 29/08/2019).

“La comida no se puede comer, yo desde que estoy en buzones bajé 6 kilos porque vomito cada vez que intento comer el rancho” (entrevista en la UP 17 Urdampilleta, 1/10/2019).

Se relevó que en algunos pabellones, además de estos alimentos, se entrega mercadería: productos secos o verduras e, incluso, en algunas oportunidades pollo o carne. No obstante, esto se configura en el marco de prácticas discrecionales tendientes a generar mayor grado de gobernabilidad a partir del acceso a alimentos gestionados arbitrariamente.

Cabe aclarar que las personas alojadas en los pabellones de aislamiento (SAC y Admisión) no reciben complementos dietarios. Estos son pabellones en donde el régimen de vida es de aislamiento extremo, es decir, de 24 horas dentro de la celda, sin acceso al patio y mucho menos a una cocina o lugar donde elaborar o reelaborar alimentos. En algunas unidades, a quienes se encuentran en estos pabellones tampoco les permiten contar con implementos para cocinar, como ollas, *fuelles*¹⁰⁸ o calentadores eléctricos, utensilios. En los pabellones de aislamiento y en los pabellones denominados de población común es habitual que se consuma el *rancho*; pero hay pabellones donde no se consume, o sólo una parte, porque las familias garantizan el alimento, principal estrategia de supervivencia.

El padecimiento que genera la falta de alimentos provoca graves afectaciones en las personas detenidas. En la UP 17 Urdampilleta se entrevistó a Nicolás Pérez, de 62 años, en una celda diseñada para dos personas donde había alojadas cuatro en aislamiento extremo, sin acceso a duchas, patio ni cocina. Luego de conversar sobre los traslados, la situación procesal y su familia, se le preguntó por su estado de salud: “Me duele la panza del hambre”, respondió y se largó a llorar (entrevista en la UP 17, 1/10/2019). El Juzgado de Ejecución Penal 2 de Azul, a cargo de Adriana Raquel Bianco, tramita desde el año 2017 los problemas del complejo penitenciario Centro, donde se conformó una mesa de trabajo para abordar diversas cuestiones de las unidades, entre ellas la situación alimentaria. En ese marco, el 17 de septiembre de 2019 se llevó a cabo una mesa diálogo con autoridades penitenciarias y del Ministerio de Justicia donde se dejó constancia

108 Fuelle: se asimila a un calentador eléctrico que, construido con ladrillo tallado donde colocan una resistencia eléctrica, se conecta a la red de electricidad. Cabe destacar que, generalmente, las instalaciones eléctricas son precarias e inseguras, ya que se observan cables colgados de las paredes y cielorrasos, empalmes sin aislación y sin enchufes, por lo que se conectan cables pelados sobre otros iguales.

del desabastecimiento de carne y verduras principalmente, y se destacó que, pese a que en algunas unidades contaban con stock de varios rubros alimentarios, en algunos pabellones no se garantizaba la comida indispensable. En la audiencia, las autoridades penitenciarias expresaron que los faltantes, desabastecimiento y readecuación de mercadería, se correspondían a la situación inflacionaria por la cual, desde la Dirección General de Administración, estaban renegociando la prestación de servicios con las empresas correspondientes.

Los primeros días de octubre, desde el Juzgado de Ejecución Penal 2 de La Plata, a cargo de José Nicolás Villafañe, se dio inicio a actuaciones de oficio por el derecho a la alimentación¹⁰⁹. En ese marco, el 7 de octubre el juez realizó recorridos y entrevistas con personal encargado de los depósitos de alimentos de las unidades 8, 9, 18, 25, 26 y 33. En cada una se labró un acta que asentó el panorama desolador en cuanto a la falta de diferentes productos y el incumplimiento del derecho a la alimentación. Todas las unidades presentaban un desabastecimiento de carne vacuna de entre uno y tres meses, y en algunos casos habían recibido esa semana aprovisionamiento de carne que bastaba para las raciones de entre tres y seis días. También se constató el desabastecimiento de harina de trigo, huevo y derivados de productos lácteos, y se observó escasa cantidad de verduras. En la U 18, incluso, prácticamente no contaban con alimentos secos, sólo arroz para tres días.

El juzgado resolvió librar oficio a los titulares del Ministerio de Justicia, del SPB y de los complejos penitenciarios correspondientes a efectos de que “en forma inmediata adopten las medidas necesarias para la existencia, disposición y aprovisionamiento indispensable, continuo y permanente de enseres, productos y alimentos”.

En diciembre se solicita a los responsables de las unidades que informen acerca del abastecimiento de alimentos: se observa nuevamente un desabastecimiento generalizado de carne, pollo, huevos, harina de trigo, papas, aceite, lentejas, queso, leche en polvo, levadura, arvejas, etc.

5.2. La gestión de los alimentos

En lo que respecta al ingreso de los alimentos que no están garantizados por las empresas tercerizadas y que deben ser elaborados en la cocina de las unidades, son recibidos por lo que se denomina “comisión receptora de mercadería”, encargada de constatar que lo ingresado coincida con los remitos.

En las unidades 37 Barker, 2 Sierra Chica, 17 Urdampilleta y 15 Batán se negaron a informar a la CPM el nombre de las empresas distribuidoras de alimentos, y se impidió el acceso a una copia de los remitos (en las tres primeras unidades la comisión está conformada por directivos).

Los faltantes informados con mayor regularidad en las unidades penitenciarias fueron carne vacuna, pollo, vegetales A, B y C, frutas A y B, aceite y sal. Según lo expresado por el jefe de depósito de la UP 2, “por decisión de Jefatura hace un mes que la carne vacuna es reemplazada por carne de pollo” (entrevista UP 2, 29/08/2019).

En cuanto a los lugares de conservación de alimentos, se observaron depósitos y cámaras frigoríficas desabastecidas que no cumplen con las condiciones de seguridad e higiene estipuladas. En lo que respecta a la conservación de carnes, verduras y frutas, no existen criterios estandarizados por el SPB, dando cuenta de que estas áreas sensibles están a cargo de personal que no cuenta con la

¹⁰⁹ “Constatación Jurisdiccional en Turno – Cárceles Régimen Cerrado del Departamento Judicial de La Plata – Derecho a la Alimentación – Artículo 25 inciso 3° código Procedimientos Penales Bs. As. en causa 11801”.

formación adecuada y dependen exclusivamente de la predisposición individual.

No hay control sobre la distribución del servicio alimentario, lo que favorece la discrecionalidad; según señalan los encargados de cocina, se estima que las porciones que se distribuyen ronda entre los 350 y 380 gramos diarios.

Habitualmente las cocinas funcionan en dos turnos de 4 horas cada uno. Muchas personas detenidas que trabajan en este sector no están registradas formalmente; esto afecta en la percepción del peculio y en la evaluación para el otorgamiento de los derechos o beneficios procesales. Cabe agregar que estas personas no reciben formación alguna para la correcta manipulación de alimentos ni para la cocción, y tampoco se les brindan elementos de seguridad e higiene.

El *rancho* se distribuye en ollas o bandejas. En algunas unidades cuentan con carros que se trasladan hacia los pabellones (como es el caso de la 2 de Sierra Chica, con un sistema de vías interno). Una vez allí, los *referentes* del pabellón organizan la distribución interna, y entregan los alimentos a las personas en cada plato o recipiente. Lo que busca esta lógica es profundizar los mecanismos de gobernabilidad del SPB, otorgando una cierta legitimidad del “orden del pabellón” a personas que en algunas oportunidades son elegidas como representantes por las personas alojadas y en otras son seleccionadas por el SPB. Este rol responde a una funcionalidad específica según la unidad penitenciaria, el pabellón o las características personales, pero principalmente en función del gobierno penitenciario.

Dentro de las celdas, las personas detenidas comen a escasos centímetros de la letrina, en ambientes signados por el hacinamiento y el amontonamiento de elementos personales y sin condiciones higiénicas adecuadas. Es común ver cucarachas en las paredes, el piso o sobre los elementos donde después se sirven los alimentos, como también excremento de roedores.

Aduciendo normas de seguridad, en algunas unidades el SPB no permite la posesión de cubiertos, ni siquiera de plástico, por lo que las personas alojadas (por ejemplo, en sectores de aislamiento extremo) deben ingerir los alimentos con las manos: “Ni los perros comen así. Sí, muchas cometimos errores, pero así no comen ni los animales; a veces hasta tenemos que sacar pelos y restos de basura también” (entrevista UP 51, 15/04/2019). Estos mecanismos generan padecimiento psíquico y profundizan el proceso de cosificación y deshumanización que provoca el encierro.

A raíz de las entrevistas realizadas durante 2019, se denunciaron 376 hechos de falta o deficiente alimentación, sea por su escasa cantidad, su mala calidad o su estado (alimentos crudos o podridos). Las unidades 2 de Sierra Chica, 1 de Olmos, 30 de Alvear, 17 de Urdampilleta y 28 de Magdalena fueron donde más hechos se constataron. Se trata de unidades con elevados índices de sobrepoblación y hacinamiento, y varias están ubicadas en el interior provincial a cientos de kilómetros de distancia de los domicilios familiares.

Se denunciaron también ante la CPM 99 hechos de faltante de dietas especiales, indicadas por el personal de salud para patologías determinadas: HIV, diabetes, hipertensión, problemas gástricos y personas desdentadas, como también otras situaciones que requieren dietas hipocalóricas o hipercalóricas. Cada unidad penitenciaria debe gestionar de manera interna su abastecimiento, disponiendo medidas internas tales como la entrega de alimentos crudos o la doble ración.

Aquí nuevamente se pone en juego el rol de los familiares, que intentan mitigar al menos una parte de esta desprovisión.

5.3. Reciclar y reutilizar el *rancho* para sobrevivir

Como se expresó anteriormente, los alimentos elaborados y entregados por el SPB no son aptos para el consumo pero las personas detenidas despliegan diferentes estrategias para poder consumirlos. Es habitual que se retiren trozos de verduras y de huesos o carne, y luego de un lavado se vuelvan a cocinar agregando lo que algún familiar pudo compartir en la visita o “lo que se pudo rescatar”.

La escasez de alimentos produce que en cada pabellón funcionen pequeñas ollas populares: cada persona aporta lo que obtuvo para calmar el hambre. A veces, conocidos/as de otros pabellones hacen llegar un paquete de fideos, arroz o papas.

Otro efecto es el intercambio, que puede ser desventajoso: para conseguir alimentos, deben entregar indumentaria u otros elementos. En el SAC de la UP 1 se entrevistó a una persona que cambió unas zapatillas por una bolsa de fideos; en la UP 23 de Varela, en el sector de *leonerías*, debían cambiar con otras personas detenidas remeras, pantalones o zapatillas a cambio de alimentos. Por otro lado, lo que en algunos momentos se desarrolla como un intercambio en otros puede no serlo, ya que los objetos son sustraídos, rotos, o se da en una relación de extrema desigualdad en la cual la entrega es a cambio de *protección*. Estos intercambios se encuentran mediados por situaciones de violencia y se basan en la escasez de los recursos.

El hambre en las unidades penitenciarias es generalizado, y son los/las familiares y referentes afectivos quienes garantizan buena parte de la alimentación, lidiando con las restricciones arbitrarias y cambiantes impuestas por el SPB para el ingreso de alimentos.

Durante la huelga de hambre de diciembre de 2019¹¹⁰, quedó en evidencia cómo el sistema penitenciario depende en gran medida de la comunidad en general y principalmente de familiares de detenidos/as para la alimentación de los presos. Fue cuando se dispuso e incentivó a que las familias depositen alimentos, ampliando los días y horarios para tal fin, porque los depósitos y cocinas de la gran mayoría de las unidades se encontraban vacíos y/o con faltantes. Esto ocurrió en un contexto económico general atravesado por el empeoramiento de los indicadores sociales y el aumento del costo de vida. Así, se sometió a los sectores más vulnerados, en particular a familiares de detenidos/as, a una situación desesperante: en sus hogares se acrecentaba la escasez de alimentos al tiempo que aumentaba la necesidad y la urgencia de garantizar alimentos en la cárcel. En una inspección realizada en la Unidad 9 de La Plata, entrevistamos a Marcelo Lonardi, quien expresó: “Como yo tengo VIH me dieron un paquete de leche los del SPB, pero yo lo guardé y en la visita se lo voy a dar a mi esposa porque mis hijos no tienen para comer afuera” (entrevista UP 9, 12/03/2019).

La combinación entre el incremento de la tasa de encarcelamiento y de la canasta básica repercute severamente dentro de las cárceles: expone la falta de adecuación del presupuesto en materia de alimentos; la ausencia de una estructura eficaz que planifique, regule y controle el funcionamiento del servicio de alimentos (en unidades que cuentan con catering y en las que la elaboración de alimentos está a cargo del propio SPB); y la falta de personal capacitado e idóneo para desarrollar tareas esenciales.

Durante la gestión de María Eugenia Vidal, el aumento de la población carcelaria se dio en paralelo con el desabastecimiento de alimentos, lo que implicó más hambre y una transferencia de los costos de la alimentación hacia las familias de las personas detenidas. En las inspecciones se observó, en

¹¹⁰ Ver el próximo capítulo.

general, que los depósitos estaban vacíos, con faltante de varios rubros o con alimentos en estado de descomposición. Y en las entrevistas las personas detenidas expresaron estar pasando hambre. Este no es un problema nuevo. Hace más de 15 años que la CPM viene denunciando el hambre en las cárceles como una de las formas que asume la tortura penitenciaria sistemática.