La alimentacion de los presos, jugoso negocio del régimen colombiano

MIGUEL ÁNGEL BELTRÁN V. Y SAID ALBERTO ANGULO :: 15/07/2016

La carne segrega una espuma que, acorde a los especialistas en este campo, permite corroborar que se trata de carne de burro

Una de las numerosas problemáticas que atraviesan los centros penitenciarios y carcelarios del país es el de las precarias condiciones de alimentación, las cuales sumadas a los problemas de hacinamiento y salud, entre otros, propiciaron que en el mes de mayo de 2013, el gobierno declarara la emergencia carcelaria.

Como es sabido, las normas internacionales, y en particular las “Reglas mínimas para el tratamiento de la población reclusa” consagran el derecho de proveer alimentación de buena calidad, bien preparada y nutritiva, en horarios acostumbrados.

No obstante, lo que observamos día a día, en los centros de reclusión es el menoscabo de este elemental derecho, expresado en la baja calidad de los alimentos, deficiencia nutricional en las dietas, incumplimiento en los gramajes establecidos, desconocimiento de las dietas especiales, así como las deplorables condiciones higiénicas de los sitios destinados para la preparación de la comida.

Estas violaciones al derecho de una alimentación sana de la población reclusa, van de la mano con los jugosos negocios que funcionarios del INPEC y sus contratistas vienen haciendo con la provisión de alimentos, y que ocupan nuestro interés en el presente artículo.

USPEC Y SERVIALIMENTAR, el papel aguanta todo

El suministro del servicio de alimentación, por el sistema de ración, para los internos que se encuentran privados de la libertad en los Establecimientos Reclusorios de Orden Nacional (ERON) y que incluye, también, los Centros de Reclusión Militar y las Estaciones de Policía, corre a cargo de la Unión Temporal “Servialimentar”.

Dicho consorcio si bien se haya constituido -para efectos de contratación- por la asociación de la firma comercial Agroindustriales del Oriente (90%) y La Huerta de Oriente (10%), en la práctica está bajo el control del señor Juan Carlos Almanza, quien funge como propietario de la primera firma.

Un rápido seguimiento documental a este contratista pone de presente que el mencionado empresario está asociado no solo a importantes contratos con el sector público del Estado, sino que su nombre se haya vinculado a posibles hechos de corrupción como se desprende de una investigación periodística realizada en el 2013.

Un artículo publicado por el diario EL TIEMPO (Octubre 4 de 2103), denuncia como algunos núcleos familiares entre ellos los primos Juan Carlos Almanza y Germán Almanza suelen

presentar a las licitaciones públicas, sus empresas juntas “como comodín para quedarse con los millonarios contratos y los ganadores son unos u otros”.

Para la vigencia del año que acaba de concluir, el contrato suscrito por el empresario Juan Carlos Almanza, y la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios (USPEC-INPEC) alcanzó una cuantía cercana a los 16.700 millones de pesos (aproximadamente U $ 6.700.000). Allí el contratista se compromete al cumplimiento de una serie de especificaciones que buscan garantizar la calidad en el suministro de la alimentación.

No obstante, estas garantías solo quedan consignadas en el papel; una auditoria al mismo revela grandes fallas en el servicio y un reiterado incumplimiento en los términos del contrato, sin que los organismos fiscalizadores apliquen las sanciones pertinentes, peor aún Servialimentar, - y con ella el empresario Juan Carlos Almanza- ha sido premiada con un nuevo contrato para el 2016.

La minuta patrón: no todo lo que brilla es oro

La minuta patrón es el marco definido por la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios en la cual se establecen los tiempos de comida, frecuencias, grupo de alimentos en las perspectiva de garantizar el cubrimiento de las necesidades nutricionales de la población penitenciaria, partiendo de las recomendaciones de consumo diario de calorías y nutrientes .

Basado en lo anterior el contrato estipula un compromiso de alimentación con 18 menús, por parte del consorcio, pero que aparecen solo consignados en el papel (anexo), mientras que el preso recibe una precaria alimentación, que no reúne los requisitos nutricionales mínimos.

Entre las principales situaciones que registran un incumplimiento por parte de Servialimentar y USPEC en la aplicación del ciclo del Menú, destacamos entre otras las siguientes:

La ración alimenticia no se ciñe a los gramajes establecidos en el contrato; la porción servida a los internos generalmente se reduce a la mitad y, en ocasiones alcanza índices menores, llegando incluso a situaciones en que no se hace entrega de la fruta o el postre. Los alimentos que se sustraen al menú, hacen parte de los negocios ilícitos, de los cuales se lucra todo el personal que hace parte de la cadena de distribución de alimentos, incluyendo desde luego a los funcionarios del INPEC, quienes reciben gruesos sobornos, propiciando la corrupción.

La calidad de los alimentos es deplorable: las frutas llegan en estado de descomposición; la papa agusanada; al pollo usualmente le falta cocción, mientras que las carnes presentan un olor fuerte y una contextura nerviosa (no deshilachada) y al calentarse en el horno segrega una espuma que, acorde a los especialistas en este campo, permite corroborar que se trata de carne de burro.

No hay un manejo adecuado de las temperaturas fijadas por las normas para la conservación de alimentos fríos (vb.gr. jugos, ensaladas); por otra parte, alimentos que

requieren refrigeración son depositados en bodegas que no mantienen la cadena de frío, y permanecen por mucho tiempo expuestos al aire contaminado. De allí a su descomposición hay un pequeño paso.

El area de preparacion de alimentos: foco de infecciones

Las visitas realizadas por la subdirección de vigilancia en salud pública, para verificar condiciones higiénico-sanitarias en las áreas de preparación de alimentos del ERON-Picota, ha emitido, recurrentemente conceptos desfavorables por el incumplimiento de las condiciones sanitarias, las cuales reúnen una serie de factores de riesgo, como deficiencia en la infraestructura de baños, pisos, paredes, techos, iluminación, ventilación y temperatura.

De otra parte, el racionamiento permanente del agua obliga a que la preparación de alimentos se realice con agua contaminada proveniente de los tanques de almacenamiento, donde se han encontrado cuerpos de animales muertos (ej. palomas y roedores) en avanzado estado de descomposición.

Como si esto fuera poco, funcionarios del cuerpo de custodia realizan inspecciones en el área de preparación y manipulación de alimentos, acompañados de perros, sin tomar las más mínimas medidas de higiene y sanidad.

Por todo lo anterior, no sorprende entonces que las epidemias de diarrea, con manifestaciones de vómitos, cólicos estomacales y fiebre, sea el pan de cada día, al punto que el pasado 10 de marzo una visita de salud pública dispuso el cierre del rancho, por falta de condiciones higiénicas y de sanidad.

Miguel Ángel Beltrán V., Profesor Universitario. Preso Político

Said Alberto Angulo, Preso político ELN

CALPU

---

https://www.lahaine.org/mm_ss_mundo.php/la-alimentacion-de-los-presos