

Mecanismo Nacional de Prevención

INFORME SOBRE LA SITUACIÓN DE LA UNIDAD Nº 13

Cárcel Las Rosas Maldonado

ANEXO II - Informe Alimentación y Nutrición

Informe N°113/MNP-SA/2019
Montevideo, de junio de 2019



Institución Nacional
de Derechos Humanos
y Defensoría del Pueblo

Montevideo, 11 de abril de 2019.

Institución Nacional de Derechos Humanos y Defensoría del Pueblo.

Mecanismo Nacional de Prevención (MNP).

Remito informe sobre alimentación y nutrición en referencia a las visitas realizadas a la Unidad N°13, Las Rosas los días 15 de noviembre de 2018 y 21 de marzo de 2019.

Objetivo

Analizar la alimentación de los reclusos y reclusas de la Unidad N° 13, considerando las condiciones de inocuidad alimentaria y el aporte nutricional.

Metodología

Para el análisis se recabó información a través de entrevistas a los internos como también al personal policial y registro fotográfico de la planta física, el servicio de alimentación y registros escritos.

Se registró a través de un formulario pre elaborado aspectos relacionados con las condiciones de la planta física, el equipamiento, el personal destinado a las tareas del Servicio y el sistema de registro de los alimentos.

Características de la planta física y el servicio de alimentación

Las características de la planta física y el servicio de alimentación determinan la calidad de los alimentos que reciben los internos y se analizan de acuerdo a lo establecido en el Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto 315 (IMPO, 1994).

La planta física se encuentra ubicada en el sector cercano a los módulos de los internos hombres y alejada del módulo donde se encuentran las internas mujeres.

Los sectores de trabajo o unidades de organización identificadas fueron las siguientes:

Unidad de recepción, Unidad de elaboración, distribución de comidas y lavado de equipo menor, Subunidad de operaciones preliminares de carnes, Unidad de panadería, Unidad de almacenamiento de víveres frescos o alimentos no perecederos, Unidad de almacenamiento de víveres secos o alimentos perecederos.

Condiciones de las unidades de organización

Su diseño es rectangular con una secuencia lógica de sus diferentes sectores. La Unidad de recepción cuenta con asientos acondicionados con pallets de madera y telas, una mesa y 2 sillas, 1 heladera que cuenta con material de “uso interno” de los internos que trabajan en la cocina. En ese espacio se fuma y descansa y deambula un gato.

La Unidad de elaboración, distribución de comidas y lavado de equipo menor: Frente a la recepción, separado por un pasillo que recorre toda la planta física, se encuentra el sector principal donde se preparan los alimentos. Los techos son adecuados de planchada y pintados de blanco. Las paredes están revestidas con cerámica blanca en un estado regular de conservación e higiene. El piso es de cerámica rojo en un muy mal estado de conservación e higiene. Las mesadas si bien son de mármol, se encuentran con un mal estado de higiene, de tal manera que las moscas se posan sobre éstas.

Las ventanas son de aluminio sin tejido malla de protección para impedir el ingreso de plagas. Cuenta con una pileta en funcionamiento de acero inoxidable con canilla sin agua caliente, con prolongación de goma; y dos piletas de acero sin funcionamiento. Para el secado de manos no se encuentran ni toallas de papel ni secador eléctrico de manos.

En la parte posterior de la Unidad de elaboración se encuentra la cámara de desagüe en un importante estado de deterioro, lo cual facilita el desarrollo de plagas y es un importante foco para el desarrollo de enfermedades tanto para las personas que trabajan en la cocina, como para los internos que consumen los alimentos preparados en la Unidad de elaboración. La Unidad cuenta con una Subunidad de operaciones preliminares de carnes, el cual dispone de una sierra eléctrica para el corte de las carnes, pero no cuenta con balanza ni pileta exclusiva.

A continuación del sector principal de preparación, se encuentra la Unidad de panadería con horno, sobadora, mesa de aluminio utilizada para la preparación del pan y estantería de madera para el almacenamiento de los ingredientes. Cuenta con un extractor pequeño y las ventanas son de aluminio sin tejido malla de protección para impedir el ingreso de plagas.

Las paredes son de cerámica pero varias baldosas se encuentran rotas al igual que el piso. Las condiciones de higiene y mantenimiento son inadecuadas.

Cámaras de almacenamiento

La planta física principal cuenta con dos cámaras que se encuentran una a continuación de la siguiente, en las cuales se conservan vegetales para la quincena: zapallo, zanahoria, papa y boniato. En las mismas cámaras se conserva la pre-preparación de la cena que son vegetales cortados y lavados y las carnes también en trozos en bandejas de aluminio sin

ninguna tapa. Las cámaras no cuentan con dispositivos para el control de la temperatura; las puertas se mantienen cerradas contribuyendo a la conservación de dicha temperatura.

Los materiales empleados para la construcción de los pisos y las paredes de las cámaras no cumplen con los requisitos establecidos en la normativa; son porosos, de difícil higienización y no son resistentes al uso. No presentan ángulos ni zócalos sanitarios. Dado que no se dispone de estanterías ni gancheras para el almacenamiento de los alimentos, los cajones, bolsas con vegetales y la carne permanecen depositadas sobre el piso. Esta situación dificulta la limpieza de las cámaras y aumenta la posibilidad de contaminación, por situarse los alimentos sobre una superficie de tránsito.

No se identificaron alimentos con signos de deterioro.

Cámaras de carnes: las cámaras de carne se encuentran en contenedores a una distancia mayor de 100 metros del sector de la recepción y preparación de comidas. Cuentan con pisos, paredes y techos adecuados a la normativa y no se identificaron carnes con signos de deterioro.

Los funcionarios aclaran que todas las cámaras cuentan con un servicio de mantenimiento contratado.

Almacenamiento de víveres secos:

El almacenamiento de víveres secos se encuentra al lado de la administración a una distancia mayor de 100 metros de la cocina donde se elaboran los alimentos pero las bolsas de harina se encuentran separadas del piso por pallets. El estado general del almacén es adecuado en limpieza, orden y presencia de estanterías para la mayoría de los alimentos almacenados. Las paredes se visualizan limpias, pero son porosas lo cual dificulta la limpieza profunda.

Agua

El agua es potable de OSE, cuentan con tanques con tapa administrados por un interno que oficia de aguatero. El agua que llega a las celdas de los baños de los internos utilizada para tomarla, para higienizar todas sus pertenencias y la misma celda se pone a disposición solamente 3 veces al día (en la mañana, al mediodía y en la tarde) durante 10 a 15 minutos y en alguno de los turnos de disponibiliza durante 30 o 40 minutos.

La disponibilidad de agua en la celda por turnos es insuficiente.

Control de plagas:

En la primera visita realizada el 15 de noviembre de 2018, el relato de los diferentes entrevistados fue contradictorio en cuanto al control de plagas. Por una parte el interno consultado mencionó que hacía mucho tiempo que no se realiza una fumigación para el control de plagas manifestando que en un momento la Intendencia la ha realizado, pero que actualmente considera que las plagas la controlan los gatos. La Subdirección Administrativa de la Unidad manifestó que el control se realizó hace tres meses por parte de la Intendencia de Maldonado, aunque no presentó ningún registro escrito del control mencionado. En la segunda visita realizada el 21 de marzo del corriente año, se constató la realización quincenal de control de plagas mediante la aplicación de pastillas para roedores y cucarachas.

Instrumentos de medición de alimentos: El sector de recepción tiene una balanza que pesa hasta 500 kilos y el economato donde se almacenan los víveres secos tiene una balanza que pesa hasta 50 kilogramos, la cual se encuentra funcionando pero en mal estado de conservación.

El servicio de alimentación

El Servicio de Alimentación de la Unidad N°13 Las Rosas, ofrece alimentación a internos y personal policial. El Servicio funciona en dos turnos entre las 7:30 y las 14:00 horas y entre las 17:00 y las 18:45 horas.

Trabajan entre 15 y 17 internos en todas las tareas del Servicio: recepción, preparación de los alimentos y el mantenimiento. El ingreso a las tareas del servicio de alimentación depende de la pertenencia a los sectores B y F que están conceptuados por buena conducta personal. De los internos que trabajan sólo un interno confirmó la presencia de carné de salud vigente. El resto de los internos no poseen ni carné de salud ni capacitación en manipulación de alimentos. Las tareas son organizadas por un cabo, funcionario policial. Además, de las tareas relacionadas a la elaboración de alimentos son responsables de la limpieza del sector. En la primera visita eran cuatro los internos que realizaban la tarea bajo el régimen de peculio, dos con peculio entero y dos con medio peculio. En la segunda visita, ninguno de los reclusos tenía peculio.

Distribución y servicio de comidas

Las comidas que se brindan son almuerzo y cena, en cada comida se reparte 1 pan francés fresco que se elabora en el sector de panadería.

Tiempos de comida	Alimentos o preparaciones más frecuentes	Cantidades
Almuerzo y cena	Rancho de arroz, polenta o fideos con carne y vegetales (zapallo, zanahoria, cebolla, papa y boniato) con 1 pan francés en almuerzo y otro en cena.	900 ml de preparación (2 cucharones grandes)

Uno de los internos es el encargado de trasladar la olla sobre un carro con ruedas hasta los módulos, entregándose a otro interno que es ranchero de cada módulo. El “ranchero” sirve dos cucharones de “rancho” para cada uno de los internos en sus recipientes de plástico.

Distribución de leche en polvo: Se distribuye cada 20 días 1 kilogramo de leche en polvo a cada interno para que se la administren individualmente.

La leche en polvo entregada a los internos aporta entre otros nutrientes, proteínas y Calcio. El Calcio proveniente de la leche es el principal nutriente de análisis en este alimento. La entrega de 1 kilogramo de leche en polvo por interno, en el caso que de que los internos la utilicen de manera correcta, es decir 2 tazas por día, cubriría el requerimiento diario de Calcio de 17 días; debido a que son necesarios 60 gramos de leche en polvo para la elaboración de 500 mililitros de leche fluida.

El “rancho”

El rancho es la preparación que reciben los internos en el almuerzo y la cena todos los días del año. Es una comida caliente preparada en una olla que lleva como ingredientes algún cereal, que puede ser arroz fideos o polenta y en algunos casos con agregado de leguminosas como poroto o lenteja; junto con vegetales como papa, zapallo, zanahoria, boniato, carne en trozos y salsa de tomate, sin agregado de sal y cuando hay disponibilidad se le agrega adobo, orégano o pimentón. El estado del rancho es semilíquido y los vegetales no se distinguen porque pierden su estructura en la cocción, salvo los trozos de zanahoria; aunque también se pueden detectar algunos trozos de carne en las porciones servidas.

El servicio de alimentación en el sector masculino:

El “rancho” se transporta a granel en ollas arrastradas por un carro con ruedas desde el área de elaboración hacia los diferentes sectores, sin control de temperatura. La tarea del servicio de comidas es realizada por internos y la preparación se sirve en recipientes de plástico tipo túper, que son propiedad de los internos.

Se le suministra a cada interno 2 cucharones de 450 mililitros cada uno, 900 mililitros por cada interno. Cuando alcanza y si los internos lo solicitan se les brinda otro cucharón más.

Servicio de alimentación en el sector femenino:

El “rancho” es servido en los túper que las reclusas envían en cada comida, y luego transportado desde el área de elaboración hacia el sector femenino en carro de metal sin control de temperatura, recorriendo una distancia de más de 100 metros a la intemperie, lo cual determina tanto la temperatura como la inocuidad de los alimentos.

Las porciones servidas de “rancho” en el sector femenino son iguales a las del sector masculino: 2 cucharones de 450 mililitros cada uno, 900 mililitros por cada interna. Pero en la visita se pudo constatar que varias de ellas no solicitan “rancho” porque no les gusta.

Las “dietas”

Las dietas preparadas a partir de la indicación de profesionales de la salud, constan de verduras hervidas zapallo, papa, zanahoria, boñato y un trozo de pollo también hervido. Todos los días del año son iguales tanto en almuerzo como en cena.

Las características generales de la planta física como del servicio de alimentación son inadecuadas tanto en el estado de conservación como de mantenimiento y de higiene, lo cual facilita la contaminación de los alimentos en el proceso de elaboración. Por lo tanto, no están dadas las condiciones para garantizar la inocuidad de los alimentos elaborados.

Administración de alimentos

La programación de las necesidades de alimentación de los internos y de los funcionarios se realiza por parte del Almacén Central del Instituto Nacional de Rehabilitación- Subdirección Nacional Administración.

Dicha programación establece la siguiente frecuencia de recepción:

Alimento	Frecuencia de recepción
Carne vacuna, pollo y cerdo	Semanal
Vegetales: zapallo, zanahoria, papa, boniato.	Quincenal
Viveres secos: harina, arroz, fideos, polenta, pulpa de tomate, aceite, pimentón, orégano, adobo, sal.	Mensual

Los alimentos son recibidos por un funcionario policial, encargado del Economato a cargo de la policía nacional y la Sub Directora Administrativa de la Unidad N°13.

Disponibilidad de alimentos

Alimentos no perecederos				
Alimento	Fecha	Cantidad	Cantidad disponible por día (/30 días)	Unidad de medida
Aceite	13/11/18	426	14.2	Unidades
Arroz	13/11/18	1247	41.6	kilos
Café	31/10/18	8	0.3	kilos
Cocoa	09/11/18	29	0.9	kilos
Fideos	09/11/18	1113	37.1	kilos
Grasa vacuna	13/11/18	24,5	0.81	kilos

Harina de maíz	13/11/18	500	16.7	kilos
Harina de trigo	13/11/18	2300	76.7	kilos
Leche en polvo	12/11/18	815	(/20 días) 40.75	kilos
Levadura	09/11/18	57	1.9	kilos
Pimentón	09/11/18	1	0.03	kilo
Porotos de frutilla	13/11/18	209	6.9	kilos
Porotos de manteca	01/01/08	21	0.7	kilos
Pulpa de tomate	13/11/18	394	13.1	litros
Mejorador de pan	09/11/18	44	1.5	kilos

Vegetales ¹

Alimento	Fecha de ingreso	Cantidad	Cantidad disponible por día (/15 días)	Unidad de medida
Boniato	15/11/2018	642	42.8	Kilos
Cebolla	15/11/2018	630	42	Kilos
Zanahoria	15/11/2018	819	54.6	kilos
Calabacín	15/11/2018	836	55.7	kilos
Papa rosada	15/11/2018	1750	116.7	kilos

¹ Se registró fecha de ingreso porque no estaba ingresado en el stock general.

Carnes				
Alimento	Fecha	Cantidad	Cantidad disponible por día (/7 días)	Unidad de medida
Carne vacuna	12/11/18	392	56	kilos
Carne de cerdo	08/11/18	43	6.1	kilos
Carne de pollo	12/11/18	1121	160	kilos

La variabilidad de alimentos (carnes, cereales y verduras) que recibe la Unidad N° 13, Las Rosas, es escasa. No existe disponibilidad de frutas para ninguna situación y la variedad de hortalizas también es insuficiente reduciéndose a zapallo, zanahoria y cebolla, además de los tubérculos papa y boniato. Las carnes no incluyen en ningún momento del año pescado, carne recomendada para su consumo porque aporta además de proteínas, grasas de buena calidad que no se encuentran en otros alimentos.

Alimentación brindada los días de visita

Alimentos día jueves 15 de noviembre (almuerzo y cena)

Alimentos	Cantidades en kilos
Aceite	6 litros
Arroz	50 kilos
Boniato	50 kilos
Carne de cerdo	80 kilos
Carne vacuna	140 kilos
Cebolla	50 kilos
Harina de maíz, polenta	50 kilos
Harina de trigo	100 kilos
Papa	100 kilos
Pimentón	1 kilo
Pulpa de tomate	24 litros
Zanahoria	50 kilos
Zapallo	50 kilos

Alimentos día jueves 21 de marzo (almuerzo y cena)

Alimentos	Cantidades en kilos
Arroz	100 kilos
Boniato	25 kilos
Carne vacuna	160 kilos
Cebolla	30 kilos
Harina de trigo	100 kilos
Lentejas	25 kilos
Papa	125 kilos
Pimentón	1 kilo
Pulpa de tomate	12 litros
Zanahoria	30 kilos
Zapallo	50 kilos

Los ingredientes utilizados para las preparaciones son prácticamente los mismos, destacándose que en la segunda visita no se utilizó aceite porque no se encontraba disponible desde hacía 30 días.

Se detectó una inconsistencia en la gestión de la carne vacuna; en la primera visita del 15 de noviembre lo declarado por el cocinero es la utilización de 100 kilos de carne vacuna, pero el registro en la hoja de entrega incluye 140 kilos de vacuna. Y en la segunda visita persiste la inconsistencia, el cocinero declaró la utilización de 140 kilos de carne vacuna y el registro en la hoja de entrega es de 160 kilos de carne vacuna. Para los cálculos del aporte nutricional se toma como valor el dato de carne vacuna el valor incluido en la hoja de entrega.

Debido a la inconsistencia constatada en la primera visita, en la segunda visita se tomó con una balanza digital el peso de la porción² de carne servida, resultando en un peso de carne ya cocida de 48.7³ gramos.

² Para el promedio del contenido de carne en 1 porción de “rancho”, en la segunda visita del 21 de marzo de 2019 se toma como población general que consume “rancho” 647 entre hombres y mujeres. Debido a que de los 692 internos, 15 hombres trabajan en la cocina, 15 trabajan en la chacra y 15 tienen dieta por diversas patologías por lo tanto no consumen “rancho”.

³ Porcentaje de reducción de la carne 40 % (Escuela de Nutrición y Dietética, 2002, p. 60)

Para el análisis se consideró el valor en la hoja de entrega: 160 kilos. Considerando el porcentaje de reducción de la carne en la cocción se constata una diferencia de 38.3 gramos por porción, si esto se multiplica por la cantidad de porciones la diferencia es de 24.8 kilogramos.

Evaluación de la calidad nutricional

Para la evaluación de la calidad nutricional se tomó como patrón de referencia las Metas nutricionales elaboradas por el Ministerio de Salud Pública (MSP, 2005), actualizado con los valores revisados⁴ en la elaboración de la Guía Alimentaria de 2016.

Las recomendaciones de ingesta calórica y de nutrientes para la población⁵ de acuerdo al sexo y edad son las siguientes:

Para hombres:	Para mujeres:
Energía 2402 Kilocalorías (kcal)	Energía 1900 Kilocalorías (kcal)
Carbohidratos (55-65%)	Carbohidratos. (55-65%)
Proteínas. (10-15%)	Proteínas (10-15%)
Grasas (25-30%)	Grasas (25-30%)
Fibra 38 gramos	Fibra 25 gramos
Hierro 11 mg/día	Hierro 24 mg/día
Calcio 1000 mg/día	Calcio 1000 mg/día

Aporte nutricional de la alimentación

Para estimar la adecuación tanto de calorías, como de carbohidratos, proteínas, lípidos, fibra, hierro y calcio, se estima la suficiencia adecuada cuando el porcentaje se encuentra entre el 90- 110 %, de acuerdo al patrón de alimentación saludable del Ministerio de Salud Pública (MSP). La estimación se calculó para la preparación “rancho”⁶ con la receta preparada para los internos el día de la primera visita, el jueves 15 de noviembre de 2018.

4 Documento consensuado, aún sin publicar.

5 Para el cálculo se realizaron dos grupos etáreos: 18-29 y mayores de 30, debido a las diferencias entre los agrupaciones etáreas de la Unidad penitenciaria y de las recomendaciones nutricionales del Ministerio de Salud.

6 Para el promedio del aporte calórico y de nutrientes, en la primera visita el 15 de noviembre de 2018, Se toma como población general en base a la información de las entregas de alimentos realizadas: 587 internos

Hombres

Patrón de alimentación saludable (MSP).	Ingesta real estimada	Porcentaje de adecuación
Energía 2402 Kilocalorías (kcal)	Energía 1714 Kilocalorías (kcal)	71%
1321- 1561 Kcal provenientes los carbohidratos	1060 Kcal provenientes los carbohidratos.	80 %
240- 360 Kcal provenientes de las proteínas	313.6 Kcal provenientes de las proteínas	131 %
600 - 720 Kcal provenientes de las grasas	340.2 kcal provenientes de las grasas	56.7 %
Fibra 38 gramos	12.5 gramos de fibra	33 %
Hierro 11 mg/día	Hierro 7 mg/día	63 %
Calcio 1000 mg/día	596.5 Calcio mg/día	59 %

Mujeres

Patrón de alimentación saludable (MSP).	Ingesta real estimada ⁷	Porcentaje de adecuación
Energía 1900 Kilocalorías (kcal)	Energía 1714 Kilocalorías (kcal)	90 %
1045 - 1235 Kcal provenientes los carbohidratos.	1060 Kcal provenientes los carbohidratos.	101 %
190 - 285 Kcal provenientes de las proteínas.	313.6 Kcal provenientes de las proteínas	165 %
475 - 570 Kcal provenientes de las grasas	328.5 Kcal provenientes de las grasas	69 %
Fibra 25 gramos	12.5 gramos de fibra	50 %
Hierro 24 mg/día	Hierro 7 11 mg/día	29 %
Calcio 1000 mg/día	596.5 Calcio mg/día	59 %

entre hombres y mujeres. Debido a que de los 632 internos, 15 hombres trabajan en la cocina, 15 trabajan en la chacra y 15 tienen dieta por diversas patologías, por lo tanto no consumen “rancho”.

7 De acuerdo a la constatación de las porciones servidas en los pabellones, se estimó que la distribución de la comida se realiza de manera equitativa entre hombres y mujeres, tanto en el almuerzo como en la cena.

La ingesta real estimada es insuficiente para cubrir los requerimientos de grasas, fibra, hierro y calcio tanto de los hombres como de las mujeres. La ingesta es suficiente en proteínas para hombres y mujeres. Tanto los requerimientos energéticos como los de hidratos de carbono son suficientes para mujeres, pero insuficientes para los hombres.

Se destaca especialmente el bajo aporte de fibra tanto para hombres como para mujeres, como el escaso aporte de hierro de la dieta de las mujeres quienes se encuentran todas en edad fértil.

Alimentación del personal policial

El personal policial realiza dos comidas diarias en el comedor que está ubicado en una planta física destinada específicamente para este fin. Los funcionarios que realizan comidas en la cocina institucional son el día de la primer visita 94, de los cuales 66 son hombres y 28 son mujeres. La elaboración de las preparaciones está a cargo de 3 internas mujeres. La cocina cuenta con condiciones edilicias y de higiene medianamente adecuadas para la elaboración, las preparaciones varían entre: fideos con tuco, estofado con arroz, milanesas con papas fritas, churrasco con ensalada, cerdo al horno.

Chacra en convenio con el CODICEN y Quinta

En el predio de la Unidad N° 13, Las Rosas se desarrolla una chacra con dos espacios cerrados como invernaderos y un amplio terreno destinado a la producción de hortalizas como acelga, espinaca, morrones, tomates, zanahoria, entre otras. En el momento de la visita estaban plantando semillas de sandía.

El trabajo de la chacra se lleva adelante con el apoyo educativo de un profesor con conocimientos de producción de hortalizas, quien lleva adelante este trabajo desde hace 4 años.

El trabajo en la chacra ha incluido recientemente el apoyo de una cocinera, quien elabora preparaciones con las hortalizas cosechadas junto a los internos que trabajan en este programa. Dicho programa en la actualidad incluye a 15 internos y la producción es utilizada por los propios internos, en la cocina donde se prepara la alimentación para los funcionarios policiales, con donaciones a escuelas de la zona y en ocasiones es comercializada.

Es llamativo que en los registros de administración de alimentos, el día de la primera visita jueves 15 de noviembre se entregó a la chacra 50 kilos de papa y 15 kilos de boñato y en la segunda visita el 21 de marzo 50 kilos de papa; ya que estos alimentos podrían ser producto de la huerta.

Indicaciones de dietas

El equipo de salud ha indicado la preparación de 15 preparaciones de alimentos con la modalidad de “dieta” por patologías con inmunosupresión como tuberculosis, VIH, o gastritis (solo en caso de constatación por estudios o especificación de especialista). En los registros del servicio de salud solo figuran los nombres de las personas que tienen indicado dieta, pero no consta la patología que justifica la dieta. Tampoco figuran en los registros otras patologías relacionadas con la alimentación como enfermedad celíaca, diabetes, dislipemias, renales u otras. El personal de salud destaca la necesidad de contar con soporte nutricional para las personas que presentan patologías vinculadas con la alimentación.

Consideraciones finales y recomendaciones

Las características generales de la planta física como del servicio de alimentación son inadecuadas tanto en el estado de conservación como de mantenimiento y de higiene, lo cual facilita la contaminación de los alimentos en el proceso de elaboración. Por lo tanto, no están dadas las condiciones para garantizar la inocuidad de los alimentos elaborados.

La variabilidad de alimentos (carnes, cereales y verduras) que recibe la Unidad N° 13, Las Rosas, es escasa. No existe disponibilidad de frutas para ninguna situación y la variedad de hortalizas también es insuficiente reduciéndose a zapallo, zanahoria y cebolla, además de los tubérculos papa y boniato. Tampoco se recibe huevo para las preparaciones. Las carnes no incluyen en ningún momento del año pescado, carne recomendada para su consumo porque aporta además de proteínas, grasas de buena calidad que no se encuentran en otros alimentos. La dieta es monótona y mantiene casi siempre los mismos ingredientes y las formas de preparación.

En cuanto a la cantidad y calidad de alimentos, La ingesta real estimada es insuficiente para cubrir los requerimientos de grasas, fibra, hierro y calcio tanto de los hombres como de las mujeres. La ingesta es suficiente en proteínas para hombres y mujeres. Tanto los requerimientos energéticos como los de hidratos de carbono son suficientes para mujeres, pero insuficientes para los hombres. Se destaca especialmente el bajo aporte de fibra tanto para hombres como para mujeres, como el escaso aporte de hierro de la dieta de las mujeres quienes se encuentran todas en edad fértil. La fibra se encuentra en vegetales y frutas; el hierro en carnes pero también en huevos, vísceras y pescado; y el calcio se encuentra principalmente en lácteos.

La disponibilidad de agua corriente es inadecuada para el consumo de los internos, la cual debería estar disponible en las celdas durante todo el día, tal como se encuentra mencionado en la Regla 22 de las Naciones Unidas.

El trabajo en la chacra y la quinta tiene un potencial de autosustentabilidad no desarrollado, tanto en extensión del terreno como en cantidad de internos que pueden desarrollar la tarea, lo cual aportaría en la provisión de alimentos saludables para la cocina institucional donde se elabora la comida para la totalidad de los internos, permitiendo el consumo de alimentos fuente de fibra y de carbohidratos nutriente que se encuentra en cantidad insuficiente en la dieta actual de la mayor parte de los internos.

En cuanto a las indicaciones de “dietas”, en los registros del servicio de salud solo figuran los nombres de las personas que tienen indicado dieta, pero no consta la patología que justifica la dieta. Tampoco figuran en los registros otras patologías relacionadas con la alimentación como enfermedad celíaca, diabetes, dislipemias, renales, desnutrición u otras. El personal de salud destaca la necesidad de contar con soporte nutricional para las personas que presentan patologías vinculadas con la alimentación.

Nut. Elisa Bandeira. Asistente de la Unidad Académica de Bioética.

Facultad de Medicina. UdelaR y Técnica en Evaluación de Riesgo en la División de Salud Ambiental y Ocupacional del Ministerio de Salud Pública.

Bibliografía:

- Escuela de Nutrición y Dietética (2002). Compendio de referencias prácticas. Departamento de Alimentos. Oficina del Libro FEFMUR. Montevideo.
- Comisionado Parlamentario Penitenciario, Naciones Unidas Uruguay y la Institución Nacional de Derechos Humanos y Defensoría del Pueblo. (sf). Reglas Mínimas de las Naciones Unidas para el Tratamiento de los Reclusos (Reglas Nelson Mandela). Disponible en:
<https://parlamento.gub.uy/sites/default/files/DocumentosCPP/Reglas%20Nelson%20Mandela.pdf>
- IMPO, 1994. Decreto 315. Reglamento Bromatológico Nacional. Disponible en:
<https://www.impo.com.uy/bases/decretos-reglamento/315-1994>
- MSP, 2005. Manual para la promoción de prácticas saludables de alimentación en la población uruguaya. Disponible en:
<http://www.cardiosalud.org/files/documents/chscv-manual-msp.pdf>
- USDA. USDA Food Composition Databases . Disponible en:
<https://ndb.nal.usda.gov/ndb/>