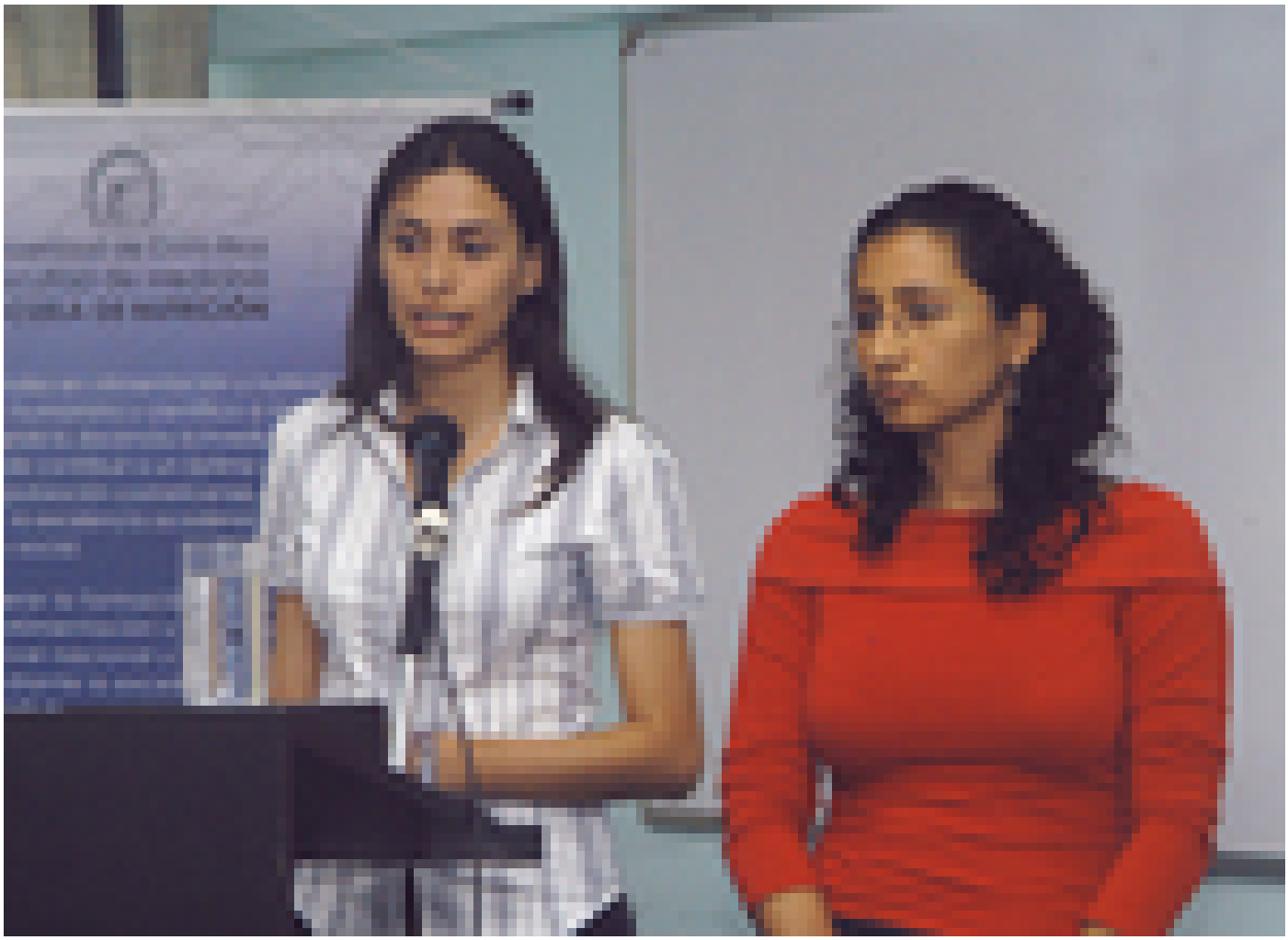
UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

Nutrición evaluó alimentación de centros penitenciarios

16 NOV 2007



Las estudiantes Alexandra Barboza e Iriana Juarez presentaron los resultados de la investigacion que hicieron en la Escuela de Nutricion. (Foto Omar Mena)

Deficiencias en la planta física de la cocina, del espacio y de las condiciones necesarias para el almacenaje de los alimentos, de algunos implementos básicos de higiene, del equipo necesario para el procesamiento y la preparación de los alimentos, así como en la planificación de menús y en la manipulación de alimentos, fueron algunos de los resultados de un diagnóstico elaborado por dos estudiantes de licenciatura de la Escuela de Nutrición.

El trabajo denominado Evaluación de la calidad de la alimentación en la población privada de libertad lo realizaron Iriana Juárez García y Alexandra Barboza, como parte del Curso Planificación de programas y proyectos, en el marco del Programa de Educación y Atención Nutricional Universitaria de esa unidad académica y del convenio que firmaron la Universidad de Costa Rica y la Defensoría de los Habitantes.

El Lic. Álvaro Paniagua Núñez, Director del Área de protección especial de la Defensoría de los Habitantes comentó que el tema alimentación es una constante en las denuncias que reciben de las personas privadas de libertad y de la inspecciones carcelarias que hacen. Explicó que como no cuentan con personal especializado para realizar el diagnóstico al respecto, hicieron la solicitud a la Universidad de Costa Rica.

Esa área de la Defensoría de los Habitantes se encarga de garantizar la dignidad de la población privada de libertad, velando por la protección de sus derechos e intereses y de realizar una labor de control en la actuación de la administración penitenciaria, comentó la Licda. Patricia Montero.

Por su parte, la directora de la Escuela de Nutrición, M.Sc. Patricia Sedó, dijo que el estudio se abordó desde el enfoque de derechos, porque la alimentación es un derecho de toda persona.

Se manifestó muy complacida del trabajo que hicieron las estudiantes y de la relación que establecieron con la Defensoría de los Habitantes, “pues con estos lazos se fortalecen, se abren perspectivas, se desarrollan nuevos proyectos y creo que este es el inicio de un trabajo conjunto muy valioso”.

Al concluir la actividad ofreció el asesoramiento técnico necesario, para ayudar en la solución de los problemas encontrados.

Cambios necesarios

Funcionarios del poder judicial, de la Defensoria de los Habitantes y de la UCR escucharon la exposicion de las universitarias. (Foto Omar Mena)

El estudio lo realizaron las estudiantes de marzo a octubre del 2007 en cuatro centros penitenciarios, el de La Reforma, el Buen Pastor, el de San Carlos y el que alberga a adultos mayores. Recopilaron información con la metodología de la observación no participativa, con entrevistas a actores claves y con la revisión de documentos, como presupuestos, informes, denuncias por intoxicaciones, memorando, datos estadísticos, etc.

En su presentación frente a funcionarios judiciales, de la Universidad de Costa Rica y de la Defensoría de los Habitantes, detallaron sus resultados y dieron recomendaciones para cada deficiencia.

Entre otras cosas señalan que la alimentación es un derecho de toda persona y debe cumplir con ciertas normas de preparación y manipulación, que garantice su calidad higiénica y nutricional.

De acuerdo con el estudio las estudiantes concluyen que “estamos dándoles alimentos, pero no los estamos alimentando, porque hay deficiencias en frutas, vegetales, micronutrientes, no hay variabilidad en los platillos, no se toman en cuenta la necesidad de fibra y se preparan refrescos a base de siropes, con exceso de azúcar, lo que afecta a quienes padecen enfermedades como la hipertensión, diabetes y dislipidemias”.

Además encontraron que en las llamadas dietas terapéuticas para la población con esas enfermedades se ofrecen sopas hipocalóricas, con algunos vegetales, sin grasa, sin sal, a veces con alguna carne, pero siempre es lo mismo, lo que los llega a aburrir y optan por comer la dieta normal, la cual los descompensa.

En el informe técnico, las estudiantes recomiendan una mayor variabilidad en las recetas, el establecimiento de dietas estandarizadas, una mejor preparación y aprovechamiento de los alimentos disponibles, sin que se encarezca el presupuesto destinado a la población recluida y tomar en cuenta para la adjudicación de presupuesto el criterio del personal que labora en los centros penitenciarios.

Además sugieren un curso de manipulación de alimentos para los cocineros y cocineras, el desarrollo de un programa de mantenimiento preventivo de utensilios y la contratación de al menos una nutricionista, que pueda asesorar mejor en el balance de dietas, sobre todo porque en los cuatro centros analizados hay población infantil de cero a tres años que son hijos/hijas de reclusas, ancianos, mujeres y hombres adultos.

Además sugieren la adquisición de ciertos equipos que faciliten otras preparaciones de alimentos, como picadillos y platillos que incluyan carnes o atunes, el uso de platos con divisiones para eliminar los tarros que usan para comer las personas privadas de libertad que son un foco de contaminación.

Lidiette Guerrero Portilla.
Periodista Oficina de Divulgación e Información
lidiette.guerrero@ucr.ac.cr