

Alimentación en prisiones cubanas.

Food Monitor Program

Entrevista a Ariel Urquiola

Las prisiones no son solamente un espacio físico de penalización, son el lugar de residencia, vivencia y convivencia de personas privadas de libertad. Estas personas al ser sancionadas pierden su libertad, pero no sus derechos como ser humano. Por tanto, una persona recluida debe recibir un trato digno durante el cumplimiento de su sanción. En este periodo la alimentación juega un papel primordial. En los sistemas de reclusión, las personas son alimentadas por la institución, por lo que recae en esta el deber de suministrar debidamente las provisiones siendo que el Estado es el responsable de la alimentación de aquellos que se encuentran bajo su custodia. Un entendimiento general es que, independientemente de los factores de hecho que hayan originado la penitencia, las personas privadas de libertad se encuentra en condiciones desfavorables al estar desplazadas de su entorno social, lo cual limita su participación en diferentes procesos socioeconómicos. Teniendo en cuenta la dependencia total que las personas detenidas tienen con respecto a las autoridades penitenciarias en el terreno más inmediato para satisfacer sus necesidades básicas, el esfuerzo en la definición, implementación, control y seguimiento de las políticas alimentarias orientadas a esta población deben corresponder con la situación especial en la que se encuentran.

Documentos como el Manual de Buenas Prácticas Penitenciarias del Instituto Interamericano de Derechos Humanos (IIDH), la Guía de la OMS a los elementos esenciales en salud penitenciaria y la declaración sobre las condiciones carcelarias y la transmisión de la tuberculosis y otras enfermedades transmisibles ¹ establecen las normas, procesos y procedimientos en los centros penitenciarios de los países que acatan estas preceptivas. En estas se describe que las personas privadas de libertad tienen derecho a recibir una alimentación que responda, en cantidad, calidad y condiciones de higiene a una nutrición adecuada y suficiente; que tome en consideración las cuestiones culturales y religiosas, así como las necesidades o dietas especiales determinadas por criterios médicos. Además, estipulan horarios regulares de alimentación, ofrecen aproximaciones de calidad y contenido calórico y proteico suficientes, así como la prohibición de suspender o limitar dicha alimentación como medida disciplinaria. El incumplimiento de estos requisitos básicos podría constituir una forma de trato cruel, inhumano o degradante, o incluso una muestra de tortura.

La atención a las personas privadas de libertad debería ser un punto importante en la administración de países como Cuba si se tiene en cuenta que, con una población recluida estimada en 90 000 individuos a inicios del 2020, a los que deberían sumarse alrededor de 890 más, detenidos luego de las manifestaciones del 11J, la isla se posiciona entre los países con mayor tasa de personas recluidas según su índice poblacional. A pesar de este elevado monto, existen problemas estructurales importantes a considerar en el derecho a la alimentación

¹Ver al respecto: Informe sobre los derechos humanos de las personas privadas de libertad en las Américas. Organización de los Estados Americanos, Comisión Interamericana de Derechos Humanos. Washington: OEA/CIDH; 2011. Manual de Buena Práctica Penitenciaria. Instituto Interamericano de Derechos Humanos. San José; 1998. Health in prisons. A WHO guide to the essentials in prison health. World Health Organization Europe. Copenhagen; 2007. Declaration of Edinburgh on prison conditions and the spread of tuberculosis and other communicable diseases. World Medical Association. Uruguay; 2011.

que debieran asegurar las disposiciones de la Dirección Nacional de Cárceles y Prisiones del Ministerio del Interior (MININT). Primero, en Cuba el derecho penitenciario es un campo prácticamente inexistente. Si bien en otras sociedades las instituciones suministran información sobre dietas, nutrición y otros aspectos alimentarios de la población penal, y donde los internos de sus centros pueden tener canales para tramitar sus exigencias, esto es bastante diferente en países con estructuras carcelarias muy deterioradas en estructura y legislación, donde los internos no tienen voto ni opción. Entonces se presentan problemas que limitan las garantías a la seguridad alimentaria: la infraestructura física, el desabastecimiento, el desconocimiento de éticas y derechos alimentarios, parcialidades como los prejuicios y las acciones de aleccionamiento, así como la normalización de falta de higiene por escaso acceso al agua y a la ventilación son algunos aspectos irresueltos.

Como solución recurrente a sus ineficiencias las normativas carcelarias de países como Rusia, Venezuela o Egipto delegan la responsabilidad nutricional sobre las familias de las personas privadas de libertad. En el caso cubano, “las jabas” que son entregadas por las familias –cada 30 o 45 días según las normas de internamiento de cada institución– en la mayoría de las ocasiones no logran cubrir las disposiciones dietéticas del tratamiento médico de un internado, y por lo general priorizan productos dañinos o no acordes a sus necesidades nutritivas, siendo estos los más baratos y accesibles en el mercado. Compuestos por almidones, azúcares y ultraprocesados, los alimentos más comunes en estas entregas son las galletas y tostadas, aceite, condimentos, azúcar, siropes para refrescos, leche en polvo, mayonesa, café instantáneo, confituras y conservas. Aún con la composición poco recomendable de las jabas, estas tienen una función fundamental para que el interno cumpla su sanción, aunque no eviten el surgimiento/ agravamiento de enfermedades crónicas que lo ubiquen en una posición de mayor vulnerabilidad.

La administración de los centros de retención también tiende a soslayar normativas internacionales referentes al control de la calidad y la higiene en los alimentos. Según testimonios de familiares, son recurrentes los brotes de toxiinfecciones alimentarias en las redes carcelarias, donde los internos deben recibir atención médica con antivomitivos debido a alimentos vencidos o mal manipulados. Por ejemplo, en abril del 2022 se denunció un brote de intoxicación intestinal en la prisión de máxima seguridad Valle Grande, donde al menos cinco internos debieron ser hospitalizados con síntomas de deshidratación.² La logística en los centros penitenciarios sería responsable por estos eventos, pero es igualmente habitual que funcionarios de estas instituciones no guarden las reglas debidas o incluso, que lucren con los alimentos.

En estas circunstancias, también cabe considerar a grupos distintivos en la población privada de libertad por su condición de vulnerabilidad. De cerca de 1500 procesados tras el 11J se estima que un tercio sean menores de 25 años, de ellos 28 con 18 años o menos se encuentran detenidos.³ Estas personas se encuentran en pleno desarrollo, lo indica la necesidad de garantizar una dieta adaptada a sus necesidades específicas. Asimismo, las mujeres embarazadas o lactantes detenidas deben poder suplir sus necesidades nutricionales específicas, y recibir una dieta adecuada, con alto contenido en proteínas y rica en frutas y verduras. También deben tener acceso a orientación gratuita por parte de personal sanitario cualificado.

Según la Orden N. 30 del Viceministro Primero del Ministerio del Interior que pone en vigor el Reglamento del Sistema Penitenciario (diciembre de 2016), los internos tienen

²Denuncian brote de diarreas y vómitos en prisión Valle Grande. ADN Noticias. 12.06.2022.

³Una relación rigurosa sobre los detenidos el 11J, elaborada por el comité Justicia 11 puede encontrarse en <https://docs.google.com/spreadsheets/d/1-38omFpJdDiKTSBoUOg19tv2nJxtNRS3-2HfVUUwtSw/edit?gid=1424930021>

derecho a recibir una alimentación adecuada. En su art. 67.1 asegura que: “La administración penitenciaria garantiza a los internos, una alimentación que responda en cantidad y calidad a las normas dietéticas y de higiene, teniendo en cuenta su estado de salud, las recomendaciones del facultativo y la naturaleza del trabajo. Los internos dispondrán de agua potable.” Además asegura que los internos pueden poseer, entre otros artículos, productos alimentarios con el objetivo de satisfacer sus necesidades en correspondencia con el régimen de cumplimiento y lo regulado en las disposiciones reglamentarias del orden interior. Si bien no se les permite a los internos elaborar sus propios alimentos, sí podrán ingerir alimentos durante las visitas familiares. En el siguiente grupo de entrevistas Food Monitor Program (FMP) indagó sobre las condiciones de alimentación en personas privadas de libertad en Cuba, a continuación algunos testimonios.

Nota: Food Monitor Program ha cambiado la identidad de los encuestados según su política de protección de datos.

Ariel Ruiz Urquiola es un científico y activista cubano, que vive exiliado por el régimen cubano. El Dr. en Ciencias Biológicas, también declarado por Amnistía Internacional “preso de conciencia”, fue sentenciado a un año de privación de libertad en el 2018 por “desacato”. Durante su condena, antes de ser liberado por razones de salud, permaneció en la Prisión Provincial de Pinar del Río (kilo 5, kilómetro 5), y en el Campamento de mínima severidad (estudio y trabajo) “Cayo Largo”, con el conversamos brevemente a propósito de las condiciones alimentarias durante su reclusión.

Durante el tiempo que duró su detención o internamiento, ¿tuvo acceso a agua limpia y potable en todo momento?

No, horario de agua: kilo 5, ca. 2 horas entre 13h y 15 h; Cayo Largo, 6-7 h, 18-20 h. Estos horarios eran lo mismo para asearse, que para bañarse y recoger agua en pomos plásticos reciclados y baldes para el resto del día. El agua estaba llena de sedimentos, por lo que el color siempre fue pardo- rojiza.

¿Cómo se garantiza este acceso cuando no hay agua corriente en las celdas/dormitorios?

Mediante el almacenamiento individual en pomos plásticos y baldes.

¿Dónde se encontraba el comedor, y cuáles eran sus condiciones de higiene y ventilación?

Kilo 5, el comedor estaba dentro de la prisión, contiguo a las galeras, la higiene de la instalación era buena, sin iluminación natural. Cayo largo, en una nave separada de las galeras, higiene e iluminación similar a la anterior.

¿Durante su reclusión se llevaron a cabo inspecciones de higiene en los locales destinados a la elaboración e ingestión de alimentos?

Desconozco

¿En qué momento y cómo se servían las comidas?

Kilo 5, desayuno 5:30-6h, almuerzo 9-9:30h, cena ca. 15h. Cayo largo, desayuno ca. 7h,

almuerzo 12-14h, cena ca. 17 h. Las comidas se servían en bandejas

¿Cuánto tiempo permitido tuvo para alimentarse?

Kilo 5, Ca. 1 minuto, Cayo Largo ca. 15 minutos

¿Podría describir la composición de un desayuno, almuerzo y comida de un día promedio?

Kilo 5, desayuno agua con algún sirope y una porción de pan muy pequeña, almuerzo y cena arroz y sopa de algún frijol, una vez un huevo o un muslo de pollo en descomposición (con mal olor) por semana.

Cayo largo, similar, pero aún peor confeccionada

¿Considera suficientes los alimentos y proporciones entregadas?

No, de ninguna manera. Los presos compraban comida al mismo comedor o a otros presos con cajas de cigarros (dinero o moneda de cambio en la prisión), que sus familiares le llevaban en las visitas. Otros presos homosexuales, consideradas madrinas, eran intermediarios en la venta de alimentos de la cocina de la prisión a otros presos que pagaban con cajas de cigarros.

¿Tiene conocimiento de cómo se seleccionaba el menú?

No

¿Qué personal estaba involucrado en el proceso de selección de menús, internos por ejemplo?

Los internos o presos seleccionados cocinaban, transportaban los alimentos en carretas tiradas por tractor, y los servían.

¿Tuvo Ud. y sus compañeros la posibilidad de presentar sugerencias con respecto a sus comidas?

No

¿Experimentó eventos de intoxicación por mal estado de los alimentos suministrados?

No en mi cuerpo, pero sí en el cuerpo de un compañero de mi galera en kilo 5, que fue tal su intoxicación que nunca fue al comedor en el mes y medio que estuvimos juntos, excepto para coger su porción en el comedor y regalármela porque yo no tenía visitas regulares y por tanto no tenía comida guardada ni ropa, ni aseo hasta que me permitieron una visita una vez en kilo 5 en el mes y medio que estuve recluido allí.

¿Estima que la alimentación durante su retención afectó sus condiciones de salud? ¿En qué sentido?

No, sólo baje un poco de peso.

¿Puede ordenar de mayor a menor en cuanto a nutrición y satisfacción las siguientes categorías para conseguir comida en la cárcel: comedor, jabas de familia, punto de venta carcelario, trueque?

Acorde con mis observaciones sobre la dinámica social de la prisión kilo 5

1. Compra y venta ilegal de comida con cajas de cigarros o servicios sexuales o de lavandería entre las madrinas y algunos presos.
2. Jabas familiares
3. Ayuda entre presos
4. Comedor
5. Nunca presencié la venta legal en la prisión, primero porque era prohibido portar dinero de cualquier naturaleza

Cayo largo, los reos podían tener dinero ya fuera por concepto de trabajo fuera del campamento – prisión, o de sus familiares, y disfrutaban de un pase mensual hacia sus casas.

¿¿Tiene conocimiento de sanciones disciplinarias que implicaran la privación o restricción del agua y/o alimentos carcelarios o de los familiares?

Sí, kilo 5, cuando un reo tenía mala conducta era conducido a una celda de castigo, tapiada, donde los carceleros jugaban con las raciones de comida y agua que podían pasar a través de una escotilla de metal situada en la base de la puerta de hierro, cercana al piso. Esas celdas no tenían agua, incluso ni para limpiar el hueco del retrete. Por otra parte yo no tuve derecho a la visita de aseo, y durante el mes y medio de reclusión tuve acceso a dos visitas, una muy corta para hacerme llegar ropa interior y medios de aseo casi un mes después de estar recluso.

¿¿Existió una dieta especial para la población penitenciaria más vulnerable como personas mayores, personas con enfermedades crónicas o mujeres embarazadas?

Desconozco