



Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016/CA1

La Plata 29 de junio de 2017.-

Y VISTO: Este expediente FLP 1392/2016/CA1, (Reg. Int. N° 8858), caratulado: "F [REDACTED] [REDACTED], F [REDACTED] A [REDACTED] s/ habeas corpus", proveniente del Juzgado Federal N° 1 de Lomas de Zamora, Secretaría Penal N° 1.

CONSIDERANDO:

I. Llegan estas actuaciones a la Alzada en virtud del recurso de apelación interpuesto a fs. 1022, cuyo memorial fue presentado a fs. 1032/1037 por el Dr. Ulises Waldemar Cappelleri, en carácter de representante legal del Servicio Penitenciario Federal de Ezeiza, contra la resolución de fs. 1008/1021, mediante la cual el juez de grado resolvió hacer lugar el habeas corpus a favor de los internos alojados en el Complejo Penitenciario Federal de Ezeiza.

El recurso fue concedido a fs. 1023.

II. El presente legajo tiene su origen a raíz de la presentación efectuada por el interno [REDACTED] A [REDACTED] [REDACTED] alojado en el Complejo Penitenciario Federal I, agraviándose que en el Complejo se le estaba otorgando la comida en mal estado, entre otras cuestiones.

El a quo, con el objeto de determinar la calidad y el estado de la comida cuestionada, dispuso que la División Criminalística de la Gendarmería Nacional Argentina proceda al secuestro de una de las viandas asignadas al interno D [REDACTED] D [REDACTED], con el propósito de remitirla a la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología (A.N.M.A.T.) a los fines de que sean periciadas para determinar si dichos alimentos eran aptos para el consumo humano obteniendo como resultado que las muestras analizadas cumplieran con las especificaciones microbiológicas del Código Alimentario Argentino (ver fs. 215/245).

Sin embargo, luego de la presentación antes mencionada, hubo un cúmulo de presentaciones individuales por distintos internos alojados en la misma unidad, y en consideración especial al resultado



de uno de los peritajes ordenados en el marco del expediente FLP 42557/2016, el magistrado dispuso la acumulación al presente de los siguientes expedientes: (FLP 16684/2016, FLP 42557/2016, FLP 54784/2016, FLP 384/2017, FLP 1326/2017 y FLP 811/2017), dándole carácter colectivo a la acción, en virtud de la gravedad de la problemática traída a conocimiento del juzgado, esto es la calidad y la cantidad deficiente de los alimentos proporcionados a los internos.

En este sentido, es importante destacar cuales fueron los resultados de las pericias ordenadas por el a quo, mereciendo una destacada importancia el informe obrante a fojas 215/245, llevado a cabo por la A.N.M.A.T., respecto de una nueva vianda secuestrada, del que surge que las muestras analizadas "No cumplen con las especificaciones de artículo 156 tris del Código Alimentario Argentino por superar los límites establecidos para recuento de Escherichia coli". Resultando una muestra no apta para consumo (ver fs.389/413).

De igual manera, obra a fojas 669/736 copia del Boletín Publico Normativo N° 263, aprobado mediante Resolución 1817/2007 de la Sección Nutrición Dirección de Sanidad, copia del Expediente 161.157/2015, que corren bajo registro CUDAP 47.138/2015, el cual se encuentra incorporado al Expediente CUDAP 47.136/2015 (fojas 737/740); copia de los Expedientes CUDAP: 57121/2015 y S04:0047138/2015 para la adquisición de camiones para transporte de alimentos (fojas 741/813) e informe técnico elaborado por la Sección Mantenimiento del Complejo Penitenciario Federal I para la remodelación de la cocina central (fojas 814/815).

Por otra parte, se encuentra glosado a fojas 962/976 el informe elaborado por A.N.M.A.T. relativo a la Auditoria de Diagnóstico en la cocina del Complejo Penitenciario Federal I, realizado en las instalaciones del citado establecimiento carcelario,





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016/CA1

con las respectivas recomendaciones efectuadas por los especialistas de dicho organismo.

III. Recibida la documentación solicitada, el a quo dispuso la audiencia del art. 14 de la ley 23.098, de la cual participaron el interno Víctor Hugo López en representación de los internos alojados en el Complejo Penitenciario Federal I de Ezeiza, asistido por la Dra. Gabriela Maceda, Defensora Pública a cargo de la Defensoría Oficial N° 2 de Lomas de Zamora; el Sr. Juan Pablo Maciocha, Jefe de la División Abastecimiento de la unidad; la Licenciada en Nutrición Vanesa Soledad Fernández quien se desempeña en dicho establecimiento; el Dr. Ulises Waldemar Cappelleri, representante legal del Complejo; las Dras. Marina del Sol Alvarellos y Daniela Soledad Aja por la Procuración Penitenciaria de la Nación; los Dres. Guillermo Ariel Todarello y Juan Manuel Rojas Amantegui en representación de la Comisión de Cárceles de la Defensoría General de la Nación y el Dr. Claudio Víctor Pandolfi, en representación de la Procuraduría de Violencia Institucional del Ministerio Público Fiscal.

En dicha oportunidad, el amparista López manifestó tener conocimiento de que todos los internos alojados en el Complejo Penitenciario de Ezeiza tienen problemas con la comida y con las dietas que le suministra el establecimiento carcelario, textualmente manifestó: "...que la comida es incomible, son todos huesos pelados, papas crudas, no se puede comer, sacamos lo que podemos de ahí para cocinar otras cosas...". Preguntado por el Dr. Cappilleri a través del tribunal, para que diga si recuerda algún episodio masivo de internos con problemas que puedan vincularse con el consumo de alimentos que se entrega en la unidad, respondió que en el año 2001 hubo varios internos que se enfermaron, pero que en ese momento estaba privatizado el servicio, que la comida venia de otro lado no del penal.



Cedida la palabra al Sr. Juan Pablo Maciocha, Jefe de la División Abastecimiento manifestó, en lo sustancial, que en la actualidad cuentan con diez personas por turno para la elaboración de la comida de las personas allí alojadas y que esta tarea se realiza en conjunto con internos trabajadores. Agregó que se hacen casi 600 dietas por día además del menú general. Que las mismas se reparten en bandejas individuales y el menú general a granel en contenedores isotérmicos.

Asimismo añadió, que desde hace 4 años la comida se elabora en una cocina de campaña, ya que la cocina principal fue desmantelada para construir una nueva, habiéndose habilitado transitoriamente aquella por un período de seis meses aproximadamente; no obstante continúa utilizándose hasta la actualidad por lo que sufrió deterioros por el uso diario y si bien se hacen arreglos constantes, no alcanzan.

Por otra parte, destacó que hay un encargado de turno que coordina y controla la elaboración y la preparación de las dietas y la comida en general, la que luego es trasladada por un chofer a los diferentes módulos y que desde la sección que representa se hace todo lo humanamente posible para que la comida sea digna y apta para su consumo.

Por último, manifestó que tiene conocimiento que una empresa privada de nombre "Food Rush", por un acto de adjudicación del Ministerio de Seguridad se haría cargo de la elaboración de la comida, pero que al no hallar la cocina en condiciones, previamente la empresa se encargaría de realizar las obras correspondientes para arreglarla.

Ante la consulta efectuada por el tribunal, la Licenciada en Nutrición, Vanea Soledad Fernández, manifestó que las dietas de los internos son prescriptas por los médicos de planta, quienes se las comunican a dichas especialistas, siendo un total de tres las que se desempeñan en la unidad, quienes la informan posteriormente a Economato para su cumplimiento.





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP.1392/2016/CA1

Agregó la nutricionista, que supervisan la cocina dos o tres veces por semana, encargándose del control del gramaje de las dietas, tomando algunas muestras al azar; y también controlan que cada vianda contenga la comida permitida para cada dieta en particular, lo que también se hace al azar, y que las dietas se elaboran conforme a Resolución vigente N° 1817/07 y con la materia prima con la que cuentan.

También, puso de relieve que tanto la comida de los internos como la de los agentes penitenciarios se elabora con la misma materia prima, pero que en la cocina de campaña sólo se cocina para los internos, ya que cada módulo cuenta con cocinas para el personal penitenciario donde se preparan su propia comida.

Por último, la nutricionista, manifestó que poseen un libro de actas e informes de nutrición, donde vuelcan todas las observaciones que efectúan, que si ven la comida en mal estado, no permiten que se entregue, pero que no pueden controlar el traslado de las mismas a los módulos, razón por la cual puede ocurrir que al inspeccionarlas se vean bien pero pierdan sus propiedades en el transcurrir del tiempo hasta su efectiva entrega a los internos, y que lo ideal sería que la comida se entregue en bandejas térmicas e individuales para cada interno.

Cedida la palabra al Representante de la Procuraduría de Violencia Institucional del Ministerio Público Fiscal, Dr. Claudio Víctor Pandolfi, manifestó que se encuentra acreditado en autos con la prueba producida el estado que presenta no solo la cocina, sino todo el proceso de recepción, almacenamiento, elaboración y distribución de alimentos, haciendo hincapié en la certificación realizada por la A.N.M.A.T. respecto de que los alimentos se hallan contaminados con *Escherichia Coli* más allá del máximo establecido por el Código Alimentario Argentino.

Además, destacó a su vez lo concluyente del informe incorporado a fojas 969/975 en cuanto a las condiciones edilicias y las zonas destinadas a la



elaboración de alimentos, almacenamiento, higiene del personal, utensilios utilizados para la cocción, forma de conservación, limpieza y demás cuestiones de cumplimiento obligatorio para garantizar la provisión de alimentos en forma adecuada.

Por otra parte, destacó que el hecho de tratarse de una cocina de campaña, no justifica que esta carezca de higiene sanitaria, acumulación de restos y desechos de comida en espacios de la misma, presencia de insectos, acumulación de insumos incompatibles con los alimentos, falta de higiene personal, es decir ninguna de las objeciones que obran en el informe antes señalado.

En virtud de ello, consideró que se encuentran agravadas ilegítimamente las condiciones de detención, y solicitó en consecuencia que se dicte sentencia declarando dicha circunstancia y ordenando el inmediato cese del agravamiento de las condiciones de detención y la instrumentación de todas las recomendaciones dadas por A.N.M.A.T. a fojas 973/975.

Finalmente solicitó al Tribunal, que se dicte medida cautelar fijando plazo de 24 horas para que el jefe del Complejo acredite el inicio de los trabajos y la implementación de las recomendaciones dadas por A.N.M.A.T., toda vez que se encuentra acreditada la violación del Código Alimentario Argentino y el peligro potencial para la salud de la totalidad de los internos e incluso del personal penitenciario que se alimenta en el Complejo.

Cedida la palabra al representante de la Procuración de la Nación, manifestó que en primer término adhieren a lo expresado en su alegato el Fiscal, a la vez que desea agregar algunas cuestiones vinculadas con la temática que ha sido relevadas por la Procuración Penitenciaria de la Nación durante los últimos años. En particular, agregó, la deficientes condiciones de la cocina del Servicio Penitenciario, denominada "cocina de campaña" la que es el resultado del incumplimiento por parte de la autoridad





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016/CA1

requerida, de una sentencia de la Cámara Federal de Casación Penal, de fecha 22 de mayo del año 2013, mediante la cual ordenó la remodelación integral de la cocina central en un plazo de 240 días, lo que no ocurrió hasta la actualidad como fue admitido por el jefe de Economato.

También señaló que ha quedado acreditado no sólo que las condiciones del espacio donde se elabora la comida son deplorables sino que la calidad y cantidad que se suministra a las personas detenidas en el Complejo Penitenciario Federal de Ezeiza no respeta los estándares contemplados en la normativa vigente.

Finalmente, y remitiéndose al petitorio del Sr. Fiscal solicitó que se haga lugar a la acción ordenándose las medidas detalladas por el Dr. Pandolfi, procediendo a su vez a la inscripción de este caso y su resolución en el Registro de Acciones Colectivas establecido por la Corte Suprema de Justicia de la Nación, a los fines de evitar el dictado de sentencias contradictorias o la proliferación ineficiente de acciones por esta misma temática.

Cedida la palabra al Dr. Todarello, representante de la Comisión de Cárceles de la Defensoría General de la Nación, manifestó adherir en cada uno de los términos, manifestaciones y peticiones efectuados por el Ministerio Público y por la Procuración Penitenciaria de la Nación.

A su turno el Auditor del Complejo Penitenciario, Dr. Ulises Cappelleri, manifestó que sin perjuicio del gran esfuerzo que se ha hecho en el presente legajo por acreditar hechos y circunstancias que nunca han sucedido, la realidad es que nunca existió al día de la fecha un episodio corroborable que haya puesto en riesgo la salud de los internos derivados del sistema de alimentación que se practica en el Complejo, de haber sido así hubiese estado acreditado en el expediente.



Destacó que la audiencia había sido presenciada por un interno en representación de la totalidad de la población penal que aloja la unidad a la cual representa, siendo su testimonio la prueba cabal de lo que esa asistencia letrada pretende describir, ya que de sus propias palabras ha surgido que el mismo lleva aproximadamente 17 años de detención y que también ha recorrido diferentes unidades del sistema penitenciario y, lo más relevante, es que ha manifestado que el único hecho que recuerda donde sus compañeros de alojamiento han padecido algún problema relacionado con la alimentación, casualmente no ha sido provocado por la cocina de la administración penitenciaria, hablando de "comida privatizada" refiriéndose a un proveedor externo. Destacó en ese sentido que el interno representante había sido elegido al azar y en forma aleatoria.

Por otra parte, señaló que ello no quita que las recomendaciones hechas por la A.N.M.A.T. no deban ser tenidas en cuenta y llevadas a la práctica.

Sin embargo, esgrime que lo único acreditado con las constancias obrantes en autos es que la alimentación y la forma en que los alimentos se preparan, en nada produce un daño a la población, ya que de lo contrario, por más que se pretenda forzar la realidad, es inexplicable desde el punto de vista médico y científico que nunca se ha producido un hecho masivo "más de cinco internos" en una población total de 2200, que hayan tenido algún problema estomacal y que éstos coincidan en sus padecimientos y la causa que los provocara.

Por último, manifestó que más allá de ser consciente de la importancia de las recomendaciones hechas por la A.N.M.A.T. y que las mismas deben intentar ponerse en práctica de inmediato, la realidad es que en el presente legajo no se ha logrado demostrar en forma fehaciente el agravamiento en las condiciones de detención de los internos que cumplen





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016/CA1

su condena y más allá de la importancia de las recomendaciones brindadas, solicitó el rechazo de la acción.

Finalmente se le cede la palabra a la Sr^a. Defensora Oficial Dra. Gabriela Maceda, quien manifestó que se encuentran acreditado en autos el agravamiento de las condiciones de detención de la totalidad de la población alojada en el Complejo Penitenciario de Ezeiza, dado que un organismo acreditado como lo es la A.N.M.A.T., se ha expedido dictaminando específicamente en relación a muestras extraídas, y las mismas no cumplen con las especificaciones previstas en el Código Alimentario, como así también la presencia de bacterias (*Escherichia coli*), resultando no aptos para el consumo humano.

Asimismo, señaló que dichos informes glosados a fojas 259, 260, 392, 393, 398 y 399 resultan prueba suficiente del agravamiento de las condiciones de detención, resultando manifiesto el riesgo en la salud de la población alojada en el Complejo Penitenciario Federal I de Ezeiza.

Por otra parte, también hace referencia que en relación a la falta de acreditación de episodios masivos de intoxicación por alimentación alegados por el representante del Servicio Penitenciario Federal no resulta un argumento atendible para descartar el agravamiento de las condiciones de detención, por cuanto no se puede afirmar que este tipo de episodios (intoxicación) no hayan existido e incluso que su diagnóstico no haya sido identificado con esa problemática específica.

Seguidamente agregó, que en cuanto a la cantidad de alimentos que reciben los internos, se ha acreditado en la audiencia la existencia de deficiencias en el gramaje de las viandas inspeccionadas por las nutricionistas del Complejo, las cuales se verían reflejadas en los libros de actas o informes técnicos elaborados según lo sostenido por



la misma profesional; y en torno al Sr. López, representante de todo el colectivo, tampoco resulta un fundamento atendible que no haya observado episodios de intoxicación por alimentos, por cuanto el mencionado carece de conocimientos médicos y asimismo se encuentra alojado con un grupo reducido de internos con relación a la totalidad de la población.

Finalmente, refirió que la existencia de obras en relación a la cocina central y la adjudicación a una empresa para brindar el servicio de provisión de alimentos a la población no trae una solución inmediata ni pone fin al cese del agravamiento de las condiciones de detención, resultando actual, por lo que adhiero en todos los términos a lo manifestado y peticionado por el Sr. Fiscal y la representante de la Procuración Penitenciaria de la Nación.

IV. Oídas las partes, el magistrado dictó la resolución apelada, haciendo lugar a la acción de habeas corpus colectiva a favor de los internos alojados en el Complejo Penitenciario Federal de Ezeiza, ordenando a las autoridades de dicho complejo una serie de medidas, que consiste en la remodelación y ordenamiento del sistema de la cadena alimentaria, cuyos detalles obran en el punto II, III, IV, y V, de la resolución de fs. 1008/1021.

En el mismo resolutorio ordenó comunicar el contenido del presente decisorio a la Corte Suprema de Justicia de la Nación, para su incorporación en el Registro Público de Procesos Colectivos, como así también al Ministerio de Justicia y Derechos Humanos de la Nación y a la Dirección Nacional del Servicio Penitenciario Federal, a los fines que se estimen corresponder, exhortando a esta última a llevar a cabo las medidas que resulten necesarias para proveer a la unidad en cuestión de los recursos humanos y tecnológicos adecuados que impidan la reproducción de situaciones como las ventiladas en autos. Ello siempre en la medida de sus posibilidades presupuestarias y





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016/CA1

respetándose la autonomía de sus decisiones, de manera tal que esta exhortación no implique una intromisión indebida en cuestiones propias del Poder Ejecutivo Nacional, del cual depende el Servicio Penitenciario Federal, en cuanto a la oportunidad, mérito o conveniencia de incrementar el personal y efectuar la adquisición de nuevos elementos.

V. Contra dicha resolución interpuso recurso de apelación el representante del Servicio Penitenciario Federal, Dr. Ulises Waldemar Cappelleri a fs. 1022, acompañando memorial a fs.1034/1037, donde fundamenta su apelación, en que el a quo ha descripto una situación de caos y de desidia que nunca existió, dado que los amparados nunca dejaron de ser alimentados, como tampoco nunca sucedió un hecho médico que dejara vislumbrar defecto grave alguno en la confección, almacenamiento y distribución de la comida de los internos.

Por otra parte, la asistencia letrada del Servicio Penitenciario Federal, sostuvo que el peligro debe ser real y objetivo, no un simple temor o aprensión derivados de circunstancias subjetivas o personales de los solicitantes, sino originados en hechos que puedan ser apreciados por cualquier sujeto.

Finalmente el representante legal del Complejo Penitenciario, declaró que una empresa tercerizada, denominada Food Rush "Servicios Gastronómicos", se encuentra realizando la preparación de la comida que se le suministra a los internos, y también provee la materia prima para la elaboración de la misma. Asimismo dicha empresa es la encargada del almacenamiento y conservado, tanto de la materia prima como del preparado. Y a los fines de hacer una ilustración acompañó tomas fotográficas de las nuevas instalaciones de la cocina central, para reforzar sus manifestaciones (ver fs. 1032/1033).

VI. Una vez radicado el expediente en esta Sala segunda, se ordenó correr la vista



correspondiente al Ministerio público Fiscal, conforme los art. 20 y 21 de la ley 23098.

El Fiscal General de esta Cámara Federal, Dr. Julio Amancio Piaggio, refirió que atento a la decisión de hacer lugar a la acción de habeas corpus, por parte del Juez de primera instancia, esta se ajusta a derecho, motivo por el cual el Ministerio Público no tiene otras consideraciones legales que formular al respecto.

VII. Ahora bien examinadas las actuaciones, y las consideraciones vertidas por el Fiscal Dr. Julio Amancio Piaggio, esta Sala entiende que corresponde hacer lugar a la acción y ordenar devolver la presente causa a la instancia de origen, a fin de que se cumplan las medidas ordenadas por el a quo en los puntos II, III, IV, V, VI y VII de dicha resolución.

Sobre el punto es dable recordar que las personas privadas de su libertad por orden de autoridad competente, tienen derecho a un trato digno y a una tutela judicial efectiva, y en su caso, la acción de habeas corpus, además de resultar una garantía expresa brindada por nuestra Constitución Nacional, es la herramienta más efectiva efectiva para corregir cualquier actividad que atente contra ello.

En este caso, las serias deficiencias en la cadena alimenticia constadas en el expediente, ha sido la causa para que el juez de grado en forma precisa y acorde a su relevancia haga cesar tales actos, que agravan las condiciones de detención para la población carcelaria afectada.

Bien lo señaló el a quo, que ello se observó en distintas etapas del proceso alimentario, partiendo de la falta de elementos para la higiene de las personas que se desempeñan en la cocina, vestimenta adecuada, organización en la conservación, elaboración y distribución que impidan la contaminación de las materias primas empleadas, como en la ausencia de una cocina adecuada a tales fines.





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP.1392/2016/CA1

En ese orden de ideas, no resulta necesario que se hayan comprobado situaciones que pusieran en riesgo a los internos como lo sostiene el apelante, ya que por la entidad y características de las falencias detectadas, el riesgo es concreto y puede abarcar a un numero indeterminado de detenidos en la unidad carcelaria.

Entonces, lo ordenado por el juez de grado en relación al acondicionamiento integral de la cocina central de la unidad penitenciaria, la presentación de informes semanales sobre su avance, el estricto control sobre la materia prima utilizada, de los procedimientos de lavado y desinfección de todo proceso relativo a la alimentación, el cumplimiento del "Protocolo de Manipulación de Alimentos" homologado oportunamente, la implementación progresiva de las recomendaciones efectuada por la ANMAT y el cumplimiento de las dietas especiales indicadas, resultan acciones indispensables para evitar que se reiteren hechos como los que dieron origen a esta causa, y por otra parte se compadecen con el trato digno que corresponde a todas las personas que se encuentren detenidas en la unidad penitenciaria federal.

Por estos motivos, esta Sala considera confirmar la resolución apelada.

Por todo lo expuesto, el Tribunal

RESUELVE:

CONFIRMAR la resolución apelada, y ordenar devolver la presente causa a la instancia de origen, a fin de que se cumplan las medidas ordenadas por el a quo en los puntos II, III, IV, V, VI y VII de dicha resolución.

Regístrese, notifíquese y devuélvase..

César Álvarez
Olga Angela Calitri



Roberto A. Lemos Arias

Ante mí, Andrés Salazar Lea Plaza- Secretario de
Camara.

Fecha de firma: 29/06/2017

Acta en sistema: 30/06/2017

Firmado por: CESAR ALVAREZ, JUEZ DE CAMARA

Firmado por: OLGA ANGELA CALITRI, JUEZ DE CAMARA

Firmado por: ROBERTO AGUSTIN LEMOS ARIAS, JUEZ DE CAMARA INTEGRANTE

Firmado(ante mí) por: ANDRES SALAZAR LEA PLAZA, SECRETARIO FEDERAL

