



Poder Judicial de la Nación

FP

**CÉDULA DE NOTIFICACIÓN**

**17000008286183**



TRIBUNAL: JUZGADO FEDERAL CRIMINAL Y CORRECCIONAL DE LOMAS DE ZAMORA 1, SITO EN

FECHA DE RECEPCIÓN EN NOTIFICACIONES:

Sr.: COMISION DE CARCELES DE DGN, TODARELLO  
GUILLERMO ARIEL, COMISIÓN DE CÁRCELES  
Domicilio: 50000003031  
Tipo de Domicilio: Electrónico  
Carácter: Sin Asignación  
Observaciones Especiales: Sin Asignación

	1392/2016				PENAL 1	S	N	N
Nº ORDEN	EXPTE. Nº	ZONA	FUERO	JUZGADO	SECRET.	COPIAS	PERSONAL	OBSERV.

Notifico a Ud. la resolución dictada en los autos:

**BENEFICIARIO: INTERNOS DEL COMPLEJO PENITENCIARIO FEDERAL I DE EZEIZA Y OTROS s/HABEAS CORPUS**

Según copia que se acompaña.

QUEDA UD DEBIDAMENTE NOTIFICADO

Lomas de Zamora, de marzo de 2017.



Poder Judicial de la Nación

Fdo.: NATALIA WANUSSE, SECRETARIA DE JUZGADO

En .....de.....de 2017, siendo horas .....

Me constituí en el domicilio sito en.....

.....

Y requerí la presencia de.....

y no encontrándose .....

fui atendido por: .....

.....

D.N.I; L.E; L.C; N°.....

Ni respondiendo persona alguna a mis llamados, requerí la presencia de un testigo quien manifiesta ser:

.....

.....

Acto seguido , e impuesto del motivo de mi presencia , le hice entrega de .....

procedí a fijar en el acceso de la vivienda una copia de la presente

FIRMADO ANTE MI PARA CONSTANCIA.-



## Poder Judicial de la Nación

JUZGADO FEDERAL CRIMINAL Y CORRECCIONAL DE LOMAS DE ZAMORA 1  
FLP 1392/2016

//la ciudad de Lomas de Zamora, a los 22 días del mes de marzo del año dos mil diecisiete siendo las 11:20 horas, comparecen ante S.Sa., Dr. Alberto Patricio Santa Marina y la Secretaria autorizante, Dra. Natalia Soledad Wanusse, el interno [REDACTED] [REDACTED] en representación de los internos alojados en el Complejo Penitenciario Federal nº1 de Ezeiza, asistido en este acto por la Dra. Gabriela Maceda, Defensora Pública oficial a cargo de la Defensoría Oficial Nº2 de Lomas de Zamora, el Sr. Juan Pablo Maciocha, Jefe de la División Abastecimiento del C.P.F.I; la Licenciada en Nutrición de dicho establecimiento Vanesa Soledad Fernández; el Dr. Ulises Waldemar Capellieri, auditor del C.P.F.I quien constituye domicilio electrónico CUIT 20-22818681-4; las Dras. Marina del Sol Alvarellos y Daniela Soledad Aja en representación de la Procuración Penitenciaria de la Nación, con domicilio electrónico en CUIT 23316567134; los Dres. Guillermo Ariel Todarello y Juan Manuel Rojas Amantegui en representación de la Comisión de Cárceles de la Defensoría General de la Nación, constituyendo domicilio electrónico en CUID 50000003031 y el Dr. Claudio Víctor Pandolfi, en representación de la Procuraduría de Violencia Institucional del Ministerio Público Fiscal, a los fines de dar cumplimiento a la audiencia prevista en el artículo 14 de la Ley 23.098. A continuación se les exhibe a las partes los informes obrantes en la causa, y cedida la palabra al interno [REDACTED] éste MANIFIESTÓ que: tiene conocimiento que todos los internos tienen problema con la comida y con las dietas. Que la comida es incomible, son todos huesos pelados, papas crudas, no se puede comer, sacamos lo que podemos de ahí para cocinar otra cosa. Preguntado que fuera el interno por el Dr. Capellieri a través del tribunal si usted recuerda que en alguna oportunidad hubo algún episodio masivo de internos con problemas de salud que puedan vincularse con el





## Poder Judicial de la Nación

JUZGADO FEDERAL CRIMINAL Y CORRECCIONAL DE LOMAS DE ZAMORA 1  
FLP 1392/2016

consumo de los alimentos que se entregaban en la Unidad, a lo que responde que en el año 2001 hubo varios internos que se enfermaron por esto y que en ese momento estaba privatizado el servicio, que la comida venia de otro lado, no de era hecha en el estable en el penal. Cedida la palabra Sr. Juan Pablo Maciocha **MANIFIESTÓ**: que hoy contamos con 10 personas por turno para elaborar la comida de 200 internos, la que se hace en conjunto con internos trabajadores, los que son entre 15 y 20. Se hacen casi 600 dietas por día además del menú general. Las dietas se reparten en bandejas individuales y el menú general a granel en contenedores isotérmicos, que como se elabora desde hace 4 años en una cocina de campaña, esa cocina sufrió deterioros por la elaboración diaria, que si bien se hacen arreglos constantes no alcanzan. Que desde economato se hace todo lo humanamente posible para que la comida sea digna y apta para su consumo. Preguntado que fuera por el Tribunal si existe algun supervisor en el proceso que refiriera, lo que responde que: hay un encargado de turno que coordina y controla la elaboración y la preparación de las dietas y la comida en general. Luego hay un chofer que lleva la comida a los diferentes módulos. Para que diga por que la cocina de campaña está en ese estado, a lo que responde que: la cocina principal fue desmantelada para construir una nueva habiéndose habilitado transitoriamente la cocina de campaña por un período de seis meses aproximadamente, pero de esto hace ya casi cuatro años. Quiere dejar en claro que hacen lo humanamente posible pero que los recursos no alcanzan. Que con una cocina nueva y en condiciones para la elaboración de la comida la situación sería diferente. Quiere dejar asentado que en el transcurso de esta semana vinieron de una empresa privada, que en el transcurso de este mes refaccionaría la cocina de campaña y elaboraría la comida del penal, ya que en el estado en el que se encuentra actualmente





## Poder Judicial de la Nación

JUZGADO FEDERAL CRIMINAL Y CORRECCIONAL DE LOMAS DE ZAMORA 1  
FLP 1392/2016

no está en condiciones para elaborar comida, según esta empresa. Que según la empresa en dos días terminaría la cocina nueva, que dicha empresa llama Food Rush. Que a esta altura el representante de la Procuración Penitenciaria solicita que se le pregunte a dicho funcionario si: existe alguna documentación que acredite lo que acaba de mencionar respecto de esa empresa y por otro lado que aclare si los elementos de la cocina ya fueron trasladados para que se dé inicio a los arreglos, a lo que responde: que existe documentación, que no la tiene en este momento pero que la puede aportar. Que sabe que hay un acto de adjudicación del Ministerio de Seguridad y que actualmente empezaron con las obras, con lo cual las cosas ya fueron trasladadas. Aclara que el término de dos días surge de lo que le comentaron las personas integrantes de esa empresa, cuando fueron a observar la cocina. Que en el día de la fecha le avisaron que en el día de hoy habrían comenzado con la obra, pero no puede dar fe de ello porque no lo vio personalmente. Preguntado por el Tribunal quien controla las dietas y quien las prescribe, la Lic. Fernández manifiesta que las dietas son prescriptas por los médicos de planta, quienes les dan las dietas a las nutricionistas (son tres) y ellas las comunican a economato. Otro de los trabajos que tienen las nutricionistas es supervisar la cocina dos o tres veces por semana aproximadamente. Controlan el gramaje de las dietas tomando algunas muestras al azar, y con respecto a la comida general hacen un control de la calidad de la comida. Aclara que además del gramaje se controla que cada vianda contenga la comida permitida para cada dieta en particular, lo que también se hace al azar. Seguidamente el interno pregunta si ese control se realiza por que llegan dietas insuficientes, a lo que la Lic. Responde que: que por ejemplo la polenta o zapallitos rellenos forman parte de la Resolución vigente N°1817/07. Aclara que se elaboran las viandas con la materia prima con la que cuentan.





## Poder Judicial de la Nación

JUZGADO FEDERAL CRIMINAL Y CORRECCIONAL DE LOMAS DE ZAMORA 1  
FLP 1392/2016

Que a continuación se le pregunta si ingresa todo tipo de materias primas necesarias para la elaboración de los alimentos, responde que: sabe que se solicitan los mismos pero desconoce que si efectivamente ingresan. Preguntada por la Defensa para que diga desde su función puede decir que tan variable puede elaborarse la dieta con los elementos con los que se cuenta, a lo que responde que: sí, que es variable, que el menú de dieta tiene fijado un menú de cinco días, que luego se repite y no tiene diferencia entre verano e invierno, siendo el mismo para todo el año. En cambio el menú general si tiene diferencias entre verano e invierno. Preguntada que fuera por el Dr. Todarello, si hay alguna diferencia entre el menú de los internos y del personal penitenciario de servicio; a lo que responde que toda la materia prima que se utiliza es la misma, pero que no se cocina para los agentes en la cocina de campaña, que en cada módulo los agentes se preparan su propia comida. Preguntada por el Dr. Todarello si de acuerdo a su conocimiento y criterio, en que radican los reclamos de los internos respecto de la comida, de acuerdo a su profesión que sería lo que estaría fallando con la elaboración de la comida, a lo que responde que: que poseen un libro de actas de nutrición e informes, donde hacen las observaciones de la comida, que en algunas ocasiones los gramajes dan menores a los estipulados, que hacen esas observaciones en ese libro. Que las nutricionistas si ven la comida en mal estado, no permiten que esta se entregue, pero que no pueden controlar el traslado de las mismas a los módulos, que falta personal para la entrega de los alimentos. Que lo ideal sería que la comida se entregue en bandejas térmicas e individuales para cada interno, pero que en la actualidad no cuentan con ellas. Que se necesita más personal y más móviles para entregar la comida inmediatamente a los pabellones cuando sale de la cocina. Preguntada por el Dr. Pandolfi si en la inspección que realizan las nutricionistas se





## Poder Judicial de la Nación

JUZGADO FEDERAL CRIMINAL Y CORRECCIONAL DE LOMAS DE ZAMORA 1  
FLP 1392/2016

controlan la limpieza, los elementos utilizados, el proceso de cocción y el cumplimiento de la normativa del Código Alimentario Argentino, a lo que responde: que sí, que supervisan todas estas cuestiones, pero que el tema de recursos es muy importante acá, ya que hacen observaciones y quedan volcadas en los informes correspondientes que elevan a Economato. Que según su visión deberían contar también con más nutricionistas. Cedida la palabra a las partes manifiestan que se encuentran en condiciones de efectuar los alegatos. Se le cede la palabra al Dr. Pandolfi, quien manifiesta el Ministerio Público que se encuentra acreditado en autos con la prueba producida y reconocido por el representante del S.P.F. el estado en el que se encuentra no solo la cocina, sino todo el proceso de recepción, almacenamiento, elaboración y distribución de alimentos. En este hábeas corpus la ANMAT ha certificado que los alimentos tienen contaminación con Escherichia Coli más allá del máximo establecido por el Código Alimentario Argentino. El informe de fojas 969/975 es concluyente en cuanto a las condiciones edilicias y en cuanto a las zonas destinadas a la elaboración de alimentos, almacenamiento, higiene del personal, utensillos utilizados para la cocción, forma de conservación, limpieza y demás cuestiones de cumplimiento obligatorio para garantizar la provisión de alimentos en forma adecuada. No resulta excusa para ello, la calidad de cocina de campaña, toda vez que una cocina de campaña no implica que ésta carezca de higiene sanitaria, acumulación de restos y desechos de comida en espacios de la misma, presencias de insectos, acumulación de insumos incompatibles con alimentos, utilización de alimentos inadecuados para la elaboración de alimentos, falta de higiene en el personal que trabaja en la misma, falta de capacitación y todo el resto de las objeciones que obran en el informe antes señalado. En razón de ello, consideramos que se encuentran agravadas ilegítimamente las





## Poder Judicial de la Nación

JUZGADO FEDERAL CRIMINAL Y CORRECCIONAL DE LOMAS DE ZAMORA 1  
FLP 1392/2016

condiciones de detención, por exclusiva responsabilidad del Estado, único responsable de la situación acreditada en esta instancia. En consecuencia, solicito al Tribunal se dicte sentencia declarando que se encuentra ilegítimamente agravadas las condiciones de detención y ordenando el inmediato cese de dichas condiciones y a instrumentación de todas las recomendaciones dadas por ANMAT a fojas 973/975. Asimismo solicito que la sentencia se notifique en forma personal al Sr. Jefe del Complejo Penitenciario Federal N°1 y al Director del H.P.C., quienes por la normativa vigente son responsables de la situación acreditada. Asimismo, solicito al Tribunal ante la gravedad del estado de situación, 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 el ANMAT, toda vez que sin perjuicio de la procedencia o no de la acción de hábeas corpus, se encuentra acreditado 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. Se le cede la palabra a la Procuración Penitenciaria de la Nación, quien manifiesta: que en primer termino adherimos a lo expresado en su alegato por Fiscal, a la vez que deseamos agregar algunas cuestiones vinculadas con la temática que han sido relevadas por la P.P.N. durante los últimos años. En particular las deficientes condiciones de la cocina central del C.P.F.I denominada “cocina de campaña”, han sido detectadas por esta procuración desde hace por lo menos dos años y lo cierto es que tal cocina de campaña es el resultado del incumplimiento por parte de la autoridad requerida, de una sentencia de la Cámara Federal de Casación Penal, que el 22 de mayo del año 2013 resolvió ordenar la remodelación integral de cocina central en un plazo de 240 días, lo que no ocurrió hasta la actualidad como fue admitido por el jefe de Economato. A la vez,







## Poder Judicial de la Nación

JUZGADO FEDERAL CRIMINAL Y CORRECCIONAL DE LOMAS DE ZAMORA 1  
FLP 1392/2016

estas actuaciones que son resultado de la acumulación de numerosas acciones vinculadas con el tema, además de la existencia de otros procesos judiciales vinculados con la cuestión en trámite por ante el Juzgado Federal N°2, demuestra que se trata de una problemática alarmante que no admite más demora para su solución. Debe recordarse que la alimentación adecuada es un derecho humano básico íntimamente relacionado con la salud y la dignidad de las personas privadas de libertad y necesario para el ejercicio del resto de los derechos. En el caso, ha quedado acreditado no sólo que las condiciones del espacio donde se elabora la comida son deplorables sino que a calidad y cantidad que se suministra a las personas detenidas en el C.P.F.I no respeta los estándares contemplados en la normativa vigente. La falta de recursos alegada por el S.P.F. en la audiencia para cumplir con dichos estándares no puede de ningún modo ser tenida como justificativo para el no cumplimiento de sus obligaciones. Asimismo, la información proporcionada por el representante de Economato en cuanto a las obras que una empresa efectuaría en la cocina central, no resulta más que una promesa que no puede ser óbice para que se dicte sentencia en la presente acción, más aun cuando no se cuenta con documentación sobre el punto, en todo caso esta información puede ser tenida en cuenta para la etapa de la ejecución de la sentencia. Por todo ello, y remitiéndome al petitorio del Sr. Fiscal solicito se haga lugar a la acción ordenándose las medidas por él detalladas y a su vez procediéndose a la inscripción de este caso y su resolución en el Registro de Acciones Colectivas establecido por la Corte Suprema de la Nación, a los fines de evitar el dictado de sentencias contradictorias o la proliferación ineficiente de acciones por esta misma temática. Cedita la palabra al representante de la Comisión de Cárceres, manifiesta que: simplemente para adherir en cada uno de los términos, manifestaciones y peticiones





## Poder Judicial de la Nación

JUZGADO FEDERAL CRIMINAL Y CORRECCIONAL DE LOMAS DE ZAMORA 1  
FLP 1392/2016

efectuados por el Ministerio Público y por la Procuración Penitenciaria de la Nación. Cedida la palabra al auditor del Complejo Penitenciario Federal nº1, manifiesta 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 inequívoca. En principio, y previo a resolver, deberíamos preguntarnos que es lo que realmente sucedió y si es que sucedió y la respuesta es sencilla, no existió al día de la fecha un solo hecho corroborable que haya puesto en riesgo la salud de los internos derivado del sistema de alimentación que se practica en el C.P.F.I, de haber sido así éste hecho, no tengamos dudas que se hubiera acreditado en el expediente, pero gracias a Dios nunca ha sucedido. Hoy esta audiencia ha sido presenciada por un interno en representación de la totalidad de la población penal que aloja la unidad a la cual represento y este hecho por más que queramos que pase desapercibido no es ni más ni menos que la prueba cabal de lo que esta asistencia letrada pretende describir. De sus propias palabras ha surgido que el mismo lleva aproximadamente en más o en menos 17 años de detención, y que también ha recorrido diferentes unidades del sistema y lo más relevante es que ha manifestado que el único hecho que el 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 y refiriéndome a sus propios dichos habló de “comida privatizada” refiriéndose a un proveedor externo. Tampoco este interno puede tacharse de subjetividad, ya que el mismo fue elegido al azar y en forma aleatoria. Esto no quita bajo ningún punto de vista que las recomendaciones hechas por el ANMAT no deban ser tenidas en cuenta y llevadas a la práctica. En definitiva, lo único que hoy se ha acreditado, no sólo por el contenido del legajo sino por lo que ha manifestado el





## Poder Judicial de la Nación

JUZGADO FEDERAL CRIMINAL Y CORRECCIONAL DE LOMAS DE ZAMORA 1  
FLP 1392/2016

representante de la población penal, 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 S.S. por más que pretendamos forzar la realidad, es inexplicable desde el punto de vista médico, científico o como lo queramos llamar, 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. Como dije, las recomendaciones de la ANMAT sí sirven para mejorar, sí sirven para que crezcamos como institución pero en nada aportan claridad para explicarnos el por qué de la ausencia de una sintomatología médica proveniente de la alimentación de los internos. Asimismo, debo aclarar que la materia prima con la que se alimentan los internos, es la misma que se utiliza para la elaboración de los alimentos de los funcionarios. Por último, párrafo aparte merece la cantidad de comida que reciben los internos, ya que tampoco ésta asesoría letrada ha tomado conocimiento de que existan problemas de índole nutricional que generen padecimientos en la población penal que hagan encender las alarmas al respeto. Por último, y más allá de que soy consciente de la importancia de las recomendaciones hechas por el ANMAT y que las mismas deben intentar ponerse en práctica de inmediato, la realidad S.S. es que en presente legajo no se ha logrado demostrar en forma fehaciente el agravamiento en las condiciones de detención que los internos cumplen su condena y más allá de la importancia de las recomendaciones brindadas, habré de solicitar que el presente sea rechazado. Finalmente se le cede la palabra a la Sra. Defensora Oficial, quien manifiesta: que esta defensa entiende que se encuentran acreditado en autos el agravamiento de las condiciones de detención de la totalidad de la población alojada en el C.P.F.I , por cuanto un organismo acreditado para tal fin





## Poder Judicial de la Nación

JUZGADO FEDERAL CRIMINAL Y CORRECCIONAL DE LOMAS DE ZAMORA 1  
FLP 1392/2016

como lo es la ANMAT se ha expedido en relación al producto elaborado y a las técnicas utilizadas para la provisión de alimentos de este colectivo dictaminando específicamente en relación a muestras extraídas, que los mismos no cumplen con las especificaciones previstas en el Código Alimentario, como así también la presencia de bacterias (*Escherichia Coli*), resultando por ende no aptos para el consumo. 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 allí alojada. En relación a la falta de acreditación de episodios masivos de intoxicación por alimentación alegados por el representante del S.P.F. no resulta un argumento atendible para descartar el agravamiento de las condiciones de detención, por cuanto no podemos afirmar que este tipo de episodios (intoxicación) no hayan existido e incluso que su diagnóstico no haya sido identificado con esa problemática específica. Por otra parte el argumento en relación a la materia prima, que resultaría ser la misma que la utilizada por los funcionarios del servicio penitenciario alegada por el Sr. Representante y la inexistencia de problemas entre estos funcionarios de salud, tampoco resulta un argumento por cuanto en esta audiencia ha quedado acreditado mediante la opinión técnica de la Lic. Fernández, la posible contaminación de los alimentos durante el proceso de distribución y provisión de éstos a la población. Asimismo, y en relación a la negada por el Sr. Representante deficiencia en la cantidad de alimentos que reciben las personas allí alojadas, cabe señalar que también se ha acreditado en la audiencia 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. En relación a que el Sr. [REDACTED]





## Poder Judicial de la Nación

JUZGADO FEDERAL CRIMINAL Y CORRECCIONAL DE LOMAS DE ZAMORA 1  
FLP 1392/2016

representante de todo el colectivo, no haya observado episodios de intoxicación por alimentos en mal estado entre sus compañeros, tampoco resulta un fundamento atendible 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, 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 avisora una solución inmediata ni pone fin al cese del agravamiento de las condiciones de detención, resultando este 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. Acto seguido se le hace saber a las partes que se notificará la sentencia mediante cédula electrónica. No siendo para más, y siendo las 13:30 horas, se da por finalizado el acto, previa e íntegra lectura que el Actuario dio a viva voz de la presente, tras lo cual firmaron al pie para constancia los comparecientes, previa ratificación, después de S.Sa. y por ante mí que doy fe.-







Poder Judicial de la Nación

Juzgado Federal en lo Criminal y Correccional N° 1 de  
Lomas de Zamora

FLP 1392/2016

//mas de Zamora, 27 de marzo de 2017, siendo las 9:00 horas.

**AUTOS Y VISTOS:**

Para resolver en la presente causa FLP **1392/2016**, caratulada: **“INTERNOS DEL COMPLEJO PENITENCIARIO FEDERAL N°1 DE EZEIZA S/ HABEAS CORPUS”**, del registro de la Secretaría N° 1 del Tribunal,

**Y CONSIDERANDO:**

I) Se inicia el presente sumario, con motivo de la acción de habeas corpus interpuesta por el interno Diego Ariel DIAZ, alojado en el Complejo Penitenciario Federal N° 1 de Ezeiza del Servicio Penitenciario Federal, por considerar que se le estaba otorgando la comida en mal estado, entre otras cuestiones.

Con el objeto de determinar la calidad y el estado de la comida cuestionada, se ordenó a la División Criminalística de la Gendarmería Nacional Argentina que proceda al secuestro de una de las viandas asignadas al interno Diego Díaz, con el objeto de remitirla a la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología (A.N.M.A.T.) a los fines de realizar los estudios periciales pertinentes que permitieran determinar si dichos alimentos eran aptos para el consumo humano; obteniendo como resultado que las muestras analizadas cumplían con las especificaciones microbiológicas del Código Alimentario Argentino (ver fs. 215/245).

No obstante ello, atento el cúmulo de presentaciones individuales efectuadas con posterioridad a su inicio, 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, dispuse la acumulación al presente de todos ellos (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





## Poder Judicial de la Nación

Juzgado Federal en lo Criminal y Correccional N° 1 de  
Lomas de Zamora

FLP 1392/2016

virtud de la gravedad de la problemática Ventilada (cantidad / calidad deficientes de los alimentos cocidos proporcionados a la población penal e incumplimiento de las dietas), y el alcance general de la misma.

En esa inteligencia resulta oportuno destacar el resultado de las distintas medidas ordenadas en autos, resultando esencial el informe supra mencionado, glosado a fojas 215/245, efectuado a raíz del peritaje 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).

Asimismo, se encuentra agregado a fojas 669/736 copia del Boletín Publico Normativo Año 14 N° 263, aprobado mediante Resolución 1817/2007 de la Sección Nutrición- Dirección de Sanidad, así como la lista del menú para zona templada utilizada en el C.P.F.I.; 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 C.P.F.I para la remodelación de la cocina central (fojas 814/815).

Finalmente, a fojas 962/976 se encuentra glosado el informe elaborado por A.N.M.A.T. relativo a la Auditoría de Diagnóstico en la cocina del C.P.F.I, realizado en las instalaciones del citado establecimiento carcelario, con las respectivas recomendaciones efectuadas por los especialistas de dicho organismo.







## Poder Judicial de la Nación

Juzgado Federal en lo Criminal y Correccional N° 1 de  
Lomas de Zamora

FLP 1392/2016

II) En virtud de lo expuesto, se dispuso la celebración de la audiencia prevista en el artículo 14 de la ley 23.098, de la cual participaron el interno [REDACTED] en representación de los internos alojados en el C.P.F.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 esa oportunidad, el interno [REDACTED] manifestó tener conocimiento de que todos los internos alojados en el C.P.F.I. de Ezeiza tienen problemas con la comida y con las dietas que le suministra el establecimiento carcelario.

Por su parte, el 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.

Agregó a su vez 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





## Poder Judicial de la Nación

Juzgado Federal en lo Criminal y Correccional N° 1 de  
Lomas de Zamora

FLP 1392/2016

transitoriamente aquélla 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.

Destacó asimismo 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. Que no cuenta en el acto de la audiencia con la documentación para acreditarlo, pero puede aportarla.

Finalmente, manifestó que tiene conocimiento por dichos de integrantes de la empresa referida, que las obras estarían finalizadas en el término de dos días y que le avisaron que el día de la audiencia se habría dado inicio a la obra, pero no puede dar fe de ello porque no lo vio personalmente.

Luego, ante la consulta efectuada por el tribunal, la Licenciada en Nutrición 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.

Señaló a su vez que otro de los trabajos que tienen las nutricionistas es supervisar la cocina dos o tres veces por semana, aproximadamente, encargándose por ejemplo del control del





## Poder Judicial de la Nación

Juzgado Federal en lo Criminal y Correccional N° 1 de  
Lomas de Zamora

FLP 1392/2016

gramaje de las dietas, tomando algunas muestras al azar; que además del gramaje se controla que cada vianda contenga la comida permitida para cada dieta en particular, lo que también se hace al azar. Que las dietas se elaboran conforme a Resolución vigente N° 1817/07 y con la materia prima con la que cuentan. Y con respecto a la comida general informó que hacen un control de la calidad de la misma.

Con respecto a ello, dijo que se solicitan todo tipo de materias primas necesarias para la elaboración de los alimentos, pero desconoce si efectivamente ingresan y destacó que con los elementos con los que cuentan pueden elaborar la dieta variada de cinco días como tienen indicada.

Agregó 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. Asimismo, dijo que poseen un libro de actas e informes de nutrición, donde vuelcan todas las observaciones que efectúan, como por ejemplo los gramajes menores a los estipulados que registran en algunas ocasiones.

Señaló asimismo que si las nutricionistas 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.

Finalmente, manifestó que lo ideal sería que la comida se entregue en bandejas térmicas e individuales para cada interno, pero que en la actualidad no cuentan con ellas y que se necesita más personal y más móviles para suministrar la comida inmediatamente a los pabellones cuando sale de la cocina. Finalmente, agregó que en la





## Poder Judicial de la Nación

Juzgado Federal en lo Criminal y Correccional N° 1 de  
Lomas de Zamora

FLP 1392/2016

inspección que realizan las nutricionistas se controla también la limpieza, los elementos utilizados, el proceso de cocción y el cumplimiento de la normativa del Código Alimentario Argentino, pero que faltan recursos para ello, dejando asentado en los libros pertinentes sus observaciones para su posterior revisión por la sección correspondiente.

No existiendo motivos para extender el desarrollo de la audiencia, se invitó a los comparecientes a efectuar sus alegatos, manifestando en primer término el Dr. Pandolfi, 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. 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.

Agregó también que el hecho de tratarse de una cocina de campaña, no justifica ninguna de las objeciones que obran en el informe antes señalado. En razón de ello, consideró que se encuentran agravadas ilegítimamente las condiciones de detención, por exclusiva responsabilidad del Estado, único responsable de la situación acreditada en esta instancia 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 ANMAT a fojas 973/975.





## Poder Judicial de la Nación

Juzgado Federal en lo Criminal y Correccional N° 1 de  
Lomas de Zamora

FLP 1392/2016

Asimismo solicitó que la sentencia sea notificada en forma personal al Sr. Jefe del Complejo Penitenciario Federal N° 1 y al Director del H.P.C., quienes por la normativa vigente son responsables de la situación acreditada.

Finalmente solicitó al Tribunal, ante la gravedad del estado de situación, 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 ANMAT, toda vez que sin perjuicio de la procedencia o no de la acción de hábeas corpus, 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.

Continuando con la Procuración Penitenciaria de la Nación, una de sus representantes manifestó su adherencia a lo alegado por el Sr. Fiscal de la PROCUVIN, y agregó que cuestiones vinculadas con la temática aquí ventilada habían sido ya relevadas por ese organismo durante los últimos dos años; en particular las deficientes condiciones de la denominada cocina de campaña, la que es el resultado del incumplimiento por parte de la autoridad 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.

Señaló asimismo 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 C.P.F.I no respeta los estándares contemplados en la normativa vigente. La falta de recursos alegada por el S.P.F. en la audiencia para cumplir con dichos estándares no puede de ningún modo





## Poder Judicial de la Nación

Juzgado Federal en lo Criminal y Correccional N° 1 de  
Lomas de Zamora

FLP 1392/2016

ser tenida como justificativo para el no cumplimiento de sus obligaciones.

Agregó que la información proporcionada por el representante de Economato en cuanto a las obras que una empresa efectuaría en la cocina central, no resulta más que una promesa que no puede ser óbice para que se dicte sentencia en la presente acción, más aún cuando no se cuenta con documentación sobre el punto.

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.

Seguidamente, el 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 Federal N° 1, 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 inequívoca, toda vez que no existió al día de la fecha un solo hecho corroborable que haya puesto en riesgo la salud de los internos, derivado del sistema de alimentación que se practica en el C.P.F.I, de haber sido así se hubiera acreditado en el expediente.

Destacó que la audiencia había sido presenciada por un interno en representación de la totalidad de la población penal que





## Poder Judicial de la Nación

Juzgado Federal en lo Criminal y Correccional N° 1 de  
Lomas de Zamora

FLP 1392/2016

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.

Sin embargo, señaló que ello no quita bajo ningún punto de vista que las recomendaciones hechas por la ANMAT no deban ser tenidas en cuenta y llevadas a la práctica. Concluyendo empero que lo único acreditado con las constancias obrantes en autos y los dichos del representante del colectivo accionante, 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 y 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.

Asimismo, aclaró que la materia prima utilizada para elaborar los alimentos de los internos, es la misma empleada para la elaboración de la comida de consumo de los funcionarios.

En relación a la cantidad de comida que reciben los internos, manifestó que esa asesoría letrada tampoco tomó conocimiento de que existan problemas de índole nutricional que generen padecimientos en la población penal que hagan encender las alarmas al respeto.





## Poder Judicial de la Nación

Juzgado Federal en lo Criminal y Correccional N° 1 de  
Lomas de Zamora

FLP 1392/2016

Por último, y más allá de manifestar ser consciente de la importancia de las recomendaciones hechas por la ANMAT 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 su condena y más allá de la importancia de las recomendaciones brindadas, solicitó el rechazo de la acción.

Finalmente, la Sra. Defensora Pública titular de la Defensoría Oficial N° 2 de esta ciudad, manifestó que a su entender se encuentra acreditado en autos el agravamiento de las condiciones de detención de la totalidad de la población alojada en el C.P.F.I , por cuanto un organismo habilitado para tal fin, como lo es la ANMAT, se ha expedido en relación al producto elaborado y a las técnicas utilizadas para la provisión de alimentos del colectivo amparado, dictaminando específicamente en relación a muestras extraídas, que los mismos no cumplen con las especificaciones previstas en el Código Alimentario, como así también la presencia de bacterias (*Escherichia Coli*), resultando por ende no aptos para el consumo.

Resaltó 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.

En relación a la falta de acreditación de episodios masivos de intoxicación por alimentación alegados por el representante del S.P.F. señaló que 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. Por otra parte refirió que el argumento en relación a la materia prima, que resultaría ser la misma que la utilizada







## Poder Judicial de la Nación

Juzgado Federal en lo Criminal y Correccional N° 1 de  
Lomas de Zamora

FLP 1392/2016

por los funcionarios del servicio penitenciario alegada por el Sr. representante legal del mismo y la inexistencia de problemas de salud entre estos funcionarios, tampoco resulta un argumento válido, por cuanto en la audiencia ha quedado acreditado mediante la opinión técnica de la Lic. Fernández, la posible contaminación de los alimentos durante el proceso de distribución y provisión de éstos a la población.

Asimismo, en relación a la negada deficiencia en la cantidad de alimentos que reciben las personas allí alojadas, cabe señalar que también 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. [REDACTED] 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 avisora 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.

III) Ahora bien, en atención a lo hasta aquí expuesto y adelantando opinión, habré de hacer lugar a la acción incoada por considerar que se encuentran agravadas las condiciones de detención de los internos del Complejo Penitenciario Federal I de Ezeiza; mas corresponde hacer algunas aclaraciones para lograr una acabada comprensión del temperamento que habrá de adoptarse.





## Poder Judicial de la Nación

Juzgado Federal en lo Criminal y Correccional N° 1 de  
Lomas de Zamora

FLP 1392/2016

En principio, cabe consignar que sin perjuicio que la presente acción fue incoada, en su origen, en favor de un interno (Diaz) y luego fueron acumulándose presentaciones similares iniciadas asimismo de manera individual, entiendo que el devenir de las presentes y fundamentalmente la gravedad inobjetable de la situación denunciada, sumado a la circunstancia de que el objeto cuestionado (alimentos) es suministrado a todas las personas detenidas en el Complejo Penitenciario Federal I de Ezeiza, determinaron la necesidad de expedirse sobre la totalidad de la población allí alojada, dándole al presente recurso el carácter de “colectivo”.

Tradicionalmente el Hábeas Corpus ha sido un proceso de tipo individual, articulado a favor de una persona o de dos o más personas determinadas que se encuentran en una situación prácticamente idéntica. En su proyección actual, tutela un interés difuso -o en su caso colectivo- que involucre a una categoría determinada de personas.

Así, la aceptación de un Hábeas Corpus colectivo abre un significativo sendero en el sentido, no sólo de abordar la situación presente, sino de sentar, para lo futuro, algunas pautas mínimas para todos quienes pretendan ser beneficiarios del remedio traído a estudio.

En suma, jurisprudencia y doctrina dominante, junto con el derecho a la tutela judicial efectiva y su correlato de acceso a la justicia, conforman una directriz de interpretación amplia de los alcances del instituto bajo análisis.

De eso modo, la situación presentada a estudio compromete los derechos de todas las personas sometidas a la privación de su libertad en el penal de Ezeiza y constituye claramente materia propia de habeas corpus.





## Poder Judicial de la Nación

Juzgado Federal en lo Criminal y Correccional N° 1 de  
Lomas de Zamora

FLP 1392/2016

Cabe señalar que la acción prevista por el artículo 43 de la Constitución Nacional está dirigida a resguardar el trato digno en las prisiones y a solucionar situaciones injustas que allí se planteen, suministrando un recurso expeditivo para la protección de los derechos en juego cuando fuere urgente modificar el agravamiento ilegítimo de las condiciones de detención (Conf., asimismo, Declaración Americana de los Derechos del Hombre –art. XXV-, el Pacto Internacional de Derechos Civiles y Políticos –art. 10-, la Convención Americana sobre Derechos Humanos –art. 5-, y reconocida en documentos internacionales orientadores, como los Principios Básicos para el Tratamiento de los Reclusos, adoptados por la Asamblea General de las Naciones Unidas en su resolución 45/111 del 14 de diciembre de 1990 –principio 24-, y las Reglas Mínimas para el Tratamiento de los Reclusos, adoptadas por el Primer Congreso de las Naciones Unidas sobre Prevención del Delito y Tratamiento del Delincuente, Resoluciones 663C y 2076 del Consejo Económico y Social –arts. 22 a 26-).

En relación a ello, la Corte Interamericana de Derechos Humanos ha sostenido que toda persona privada de su libertad tiene derecho a vivir en condiciones de detención compatibles con su dignidad personal, y el Estado debe garantizar el derecho a la vida y a la integridad personal (C.I.D.H., caso “Neira Alegría y otros”, sentencia del 19 de enero de 1995).

Nuestra carta magna al hacer referencia a las condiciones que deben tener los presidios determina que: *“Las cárceles serán sanas y limpias, para seguridad y no para castigo de los reos detenidos en ellas, y toda medida que a pretexto de precaución conduzca a mortificarlos más allá de lo que aquélla exija, hará responsable al juez que la autorice”*.





## Poder Judicial de la Nación

Juzgado Federal en lo Criminal y Correccional N° 1 de  
Lomas de Zamora

FLP 1392/2016

Reconoce a las personas privadas de libertad el derecho a un trato digno y humano, como así también establece la tutela judicial efectiva que garantice su cumplimiento.

Bajo esas premisas el Estado no puede materializar las medidas de encierro carcelario de cualquier modo, sino que debe cumplir determinadas condiciones de trato y alojamiento. Y es deber de los Magistrados, cuando son llamados a conocer de una acción de hábeas corpus, esclarecer los hechos y ordenar las medidas urgentes para la solución del caso, sin perjuicio de la intervención posterior de otros órganos.

En este caso, el remedio articulado pretende corregir las condiciones de detención de la totalidad de la población carcelaria del C.P.F.I, a raíz de las deficiencias en la provisión de los alimentos generales y dietas específicas.

Ninguna duda cabe al suscripto en cuanto se han constatado los actos lesivos alegados en autos, por lo que corresponde sin más trámites hacer cesar los mismos y evitar que se reiteren.

Cabe destacar que la facultad de regular las cuestiones concernientes al régimen carcelario corresponde al Estado Nacional, quien la hace efectiva por medio del Servicio Penitenciario Federal, pero es potestad de los jueces bregar por el cumplimiento de los principios y garantías consagrados constitucional y convencionalmente siendo necesario el accionar judicial cuando esos derechos, prescindiendo de la trascendencia que tengan, se encuentran vulnerados, tal el caso de autos.

En función de ello teniendo en cuenta que mi labor se limita a hacer cesar las condiciones de detención ilegítimas, y entendiendo que esa situación se presenta, fundamentalmente, en el sector destinado a la elaboración de los alimentos, no se vislumbra otra





## Poder Judicial de la Nación

Juzgado Federal en lo Criminal y Correccional N° 1 de  
Lomas de Zamora

FLP 1392/2016

solución que ordenar al director del establecimiento la inmediata remodelación y acondicionamiento del mismo, debiendo implementarse a su vez cada una de las recomendaciones efectuadas por la ANMAT, en consonancia con los estándares alimenticios y de salud vigentes.

Así pues, es inaceptable que un sector destinado a una actividad tan delicada como la elaboración y cocción de comidas y dietas para internos que atraviesan distintos problemas de salud, presente las innumerables deficiencias comprobadas en autos.

Cabe hacer hincapié que en el desarrollo de la audiencia celebrada el pasado 22 del mes y año en curso, ha sido señalado por personal del Complejo Penitenciario Federal I de Ezeiza, que las deficiencias observadas y los consecuentes reclamos de los internos, podrían tener sustento en la utilización de una “cocina de campaña” desde hace aproximadamente 4 años, el deterioro sufrido por el uso de la misma y escasez de recursos humanos y técnicos para el desarrollo de la función.

Debo mencionar en este punto, que no sólo ha sido corroborada la falta de maquinarias, móviles especiales y bandejas térmicas para el traslado de los productos alimenticios, sino también elementos básicos como los destinados a la higiene de las personas que se desempeñan en dicha cocina, vestimenta adecuada y organización en la conservación, elaboración y distribución, que impidan la contaminación de las materias primas empleadas y la descomposición de las viandas ya elaboradas.

Resulta evidente que, muchas de tales cuestiones, no pueden ser justificadas con la falta de presupuesto necesario por parte de la Dirección Nacional del Servicio Penitenciario Federal, toda vez que podrían haberse limitado sus efectos adversos con la adecuación de los elementos con los que se cuenta y extremando mecanismos de higiene y supervisión.





## Poder Judicial de la Nación

Juzgado Federal en lo Criminal y Correccional N° 1 de  
Lomas de Zamora

FLP 1392/2016

Resulta oportuno destacar a esta altura, que con fecha 11/05/2011, la Excm. Cámara Federal de Casación Penal -Sala II-, en el marco de la causa N° 16139/2010, del registro de la Secretaría N° 3 de esta sede judicial, resolvió: *“Hacer lugar parcialmente al recurso de casación interpuesto por la Procuración Penitenciara de la Nación, y en definitiva ordenar que se intime al Director del Complejo Penitenciario Federal I, de Ezeiza, Provincia de Buenos Aires, para que en el ejercicio de las facultades inherentes a su autoridad y en el plazo de treinta días, y sin perjuicio de las medidas provisionales de urgencia que puedan haber para asegurar la provisión de alimentación adecuada a las necesidades nutricionales y dietéticas de los internos del Pabellón “F” (módulo de ingreso): a) establezca un protocolo de actuación de las áreas competentes y un patrón de control interno diario –debidamente documentado- que asegure que la alimentación que se prepare se adecue a los menús que han sido aprobados en ese establecimiento; b) establezca un protocolo de actuación de las áreas competentes y un patrón de control interno diario, por parte de agentes penitenciarios, que asegure que en el Pabellón “F” (módulo de ingreso) la alimentación preparada sea distribuida sin discriminación y a salvo de abusos de poder; c) establezca un protocolo de actuación documentada con intervención las áreas internas competentes, y canales de comunicación adecuados, para obtener de la Dirección del Servicio Penitenciario, de modo efectivo y en tiempo útil y oportuno, la provisión de los medios financieros que reclama el art. 65 de la ley 24.660, y en particular establezca provisiones financieras para casos de excepción, que tengan en cuenta el carácter dinámico y cambiante de la población carcelaria, y en particular el de la del módulo de ingreso de detenidos en ese Complejo Penitenciario; d) en conexión con lo anterior, comunicar al Director del Servicio Penitenciario Federal los alcances de esta decisión, y en particular llamar su atención para que considere la plausibilidad de introducir un protocolo de*





## Poder Judicial de la Nación

Juzgado Federal en lo Criminal y Correccional N° 1 de  
Lomas de Zamora

FLP 1392/2016

*fiscalización de la aplicación eficaz de las reglas relativas al tratamiento de las personas privadas de libertad para impedir tratos crueles, inhumanos o degradantes, confiada a personalidades e instituciones independientes, o a otra supervisión imparcial, de acuerdo a lo que se expresa en el punto IV. (...)”.*

Asimismo, la misma Sala y Tribunal, dispuso mediante resolutorio de fecha 22/05/2013: “(...) II) *ENCOMENDAR al Ministerio de Justicia y Derechos Humanos de la Nación el estricto cumplimiento de los plazos acordados y la finalización de las obras establecidas dentro del plazo de 240 días corridos contados a partir del acta de inicio de la obra, cuyo paso previo es la orden de ejecución de los trabajos que deberá impartir en el próximo mes de junio el Director del Programa Nacional de Infraestructura Penitenciaria.*”

Dichos decisorios tuvieron lugar en la causa supra mencionada, en el marco de la cual se hizo lugar a una acción de habeas corpus interpuesta en favor de los internos alojados en el Pabellón “F” del Módulo de Ingreso del Complejo Penitenciario Federal I de Ezeiza, habiéndose homologado finalmente, con fecha 30/09/2011, el “Protocolo de Manipulación y Control de Alimentos”, con alcance general a todo el establecimiento carcelario de mención.

Sentado lo expuesto, no puedo dejar de mencionar que cinco años y medio después de su aprobación y casi cuatro años posteriores a la última resolución de la Excma. Cámara Federal de Casación Penal, nos encontramos dirimiendo en esta sede similares agravamientos, viéndose afectada la totalidad de los internos alojados en la unidad, por cuestiones íntimamente vinculadas al incumplimiento de aquéllas resoluciones.

Vale destacar a su vez, que no resulta óbice de la decisión que habrá de adoptarse la circunstancia señalada por el auditor





## Poder Judicial de la Nación

Juzgado Federal en lo Criminal y Correccional N° 1 de  
Lomas de Zamora

FLP 1392/2016

del CPFI en torno a la inexistencia de situaciones comprobables en las que se haya puesto en riesgo la salud de los internos del establecimiento que representa; en principio porque no fue determinada fehacientemente dicha inexistencia y por otra parte porque entiendo que ante las deficiencias constatadas, no resulta necesario corroborar ningún tipo de consecuencia perjudicial efectiva, bastando la mera posibilidad de peligro que dichas circunstancias generan.

Por lo demás, debo resaltar que incumbe al Estado el deber de proveer a los detenidos de una alimentación adecuada, y equilibrada según sus necesidades, sin discriminación, y en condiciones que respeten su dignidad personal y la carga financiera necesaria para asegurar la misma.

El deber de garantía que surge de ello, no se restringe a la seguridad de la vida del detenido, sino que comprende el respeto de su dignidad en general y la protección de su integridad física y psíquica. La alimentación es a este fin una condición fundamental para la conservación de éstas. Así, es una recomendación general que *“Deben tomarse medidas para ofrecer alimentos suficientes y de calidad aceptable a las personas a quienes el Estado priva de los medios de atender por sí mismas sus necesidades”* (Confr. “Cuestión de los Derechos Humanos de todas las Personas Sometidas a cualquier forma de Detención o Prisión y en particular: La Tortura y otros Tratos o Penas Cruelles, Inhumanos o Degradantes, Informe del Relator Especial, Sr. Nigel S. Rodley sobre la visita a la Federación Rusa, E/CN.4/1995/34/Add. 1, 16/11/1994, párr. 84).

Todo escrutinio sobre el modo en que el Estado satisface su deber de tratar a los detenidos conforme a su dignidad, y en particular, de proveerles de alimentación, debe partir de la perspectiva de que este deber del Estado nace desde el mismo momento en que sus autoridades privan de libertad a una persona, de que la alimentación







## Poder Judicial de la Nación

Juzgado Federal en lo Criminal y Correccional N° 1 de  
Lomas de Zamora

FLP 1392/2016

debe ser suficiente y adecuada a las circunstancias de la misma, que su cumplimiento no puede excusarse por la alegación de dificultades financieras y que el Estado debe organizar sus estructuras y las conductas de sus funcionarios de modo que garanticen de manera efectiva la satisfacción de los derechos de los detenidos a una alimentación acorde a su dignidad personal y a las necesidades de preservación de su integridad física y psíquica.

El artículo 65 de la ley 24.660 establece que *“La alimentación del interno estará a cargo de la administración; será adecuada a sus necesidades y sustentada en criterios higiénico-dietéticos (...)”*.

La disposición legal pone a cargo de la administración penitenciaria la provisión de la alimentación, lo que implica que no sólo debe ser adecuada conforme a criterios higiénico-dietéticos, sino que la carga financiera incumbe al Estado y éste no puede excusarse de ningún modo de satisfacerla.

Es adecuado examinar el alcance de esas disposiciones a la luz de las Reglas Mínimas para el Tratamiento de los Reclusos (Adoptadas por el Primer Congreso de las Naciones Unidas sobre Prevención del Delito y Tratamiento del Delincuente, celebrado en Ginebra en 1955, y aprobadas por el Consejo Económico y Social en sus resoluciones 663 C (XXIV) de 31 de julio de 1957 y 2076 (LXII) de 13 de mayo de 1977) que proveen de una base para determinar el estándar de alimentación que el Estado debe asegurar a las personas puestas en detención por sus autoridades.

Así el artículo 20 establece: *“1. Todo recluso recibirá de la administración, a las horas acostumbradas, una alimentación de buena calidad, bien preparada y servida, cuyo valor nutritivo sea suficiente para el mantenimiento de su salud y de fuerzas; 2. Todo*





## Poder Judicial de la Nación

Juzgado Federal en lo Criminal y Correccional N° 1 de  
Lomas de Zamora

FLP 1392/2016

*recluso deberá tener la posibilidad de proveerse de agua potable cuando la necesite". A fin de asegurar la prestación de una alimentación adecuada el art. 26. 1 establece que "El médico hará inspecciones y asesorará al director respecto a: a) La cantidad, calidad, preparación y distribución de los alimentos (...)"*

En general la mayoría de las afectaciones no tienen sustento en una defectuosa base legal, sino en las prácticas de su ejecución. Desde esta perspectiva, debe prestarse atención a prácticas o rutinas que frustran el derecho de los detenidos a recibir una alimentación suficiente, adecuada a sus necesidades nutricionales y en su caso, dietéticas, conforme a estándares higiénicos.

En esas condiciones se concluye que en el Complejo Penitenciario Federal I no se ha establecido una organización ni patrones de actuación concebidos para asegurar la provisión de una alimentación adecuada a las necesidades nutricionales y en su caso dietéticas de los detenidos alojados en el establecimiento carcelario de mención.

Resta señalar que, la mención de la eventual remodelación de la cocina de la unidad en el término de "dos días", resulta ilusoria si se repara en el tiempo transcurrido desde la orden primigenia al respecto, dispuesta en el marco de la causa N° 16.139, o al menos, no puede tomarse en consideración a los efectos de adoptar un temperamento distinto al que habrá de disponerse.

En base a las consideraciones efectuadas, habré de ordenar a las autoridades del Complejo Penitenciario Federal I de Ezeiza el urgente acondicionamiento de la cocina central de la unidad, de manera que cumpla con los estándares de higiene y salubridad previstos en el Código Alimentario, debiendo finalizarse las obras en un término máximo de veinte (20) días, salvo estricta necesidad de contar





## Poder Judicial de la Nación

Juzgado Federal en lo Criminal y Correccional N° 1 de  
Lomas de Zamora

FLP 1392/2016

con un periodo mayor de tiempo -razonable- que deberá ser solicitado por escrito y debidamente justificado y documentado.

No obstante ello, a partir de la notificación del presente auto, la autoridad penitenciaria deberá presentar a esta sede judicial un informe semanal en relación al avance del reacondicionamiento de las instalaciones de la cocina actualmente en uso, cuya primera presentación deberá llevarse a cabo en el término de 24 horas desde su comunicación, teniendo en cuenta el inicio de obras manifestado en la audiencia.

Del mismo modo he de ordenar que se efectúe un estricto control de la calidad de la materia prima utilizada; de los procedimientos de lavado de utensilios de cocina; de limpieza y desinfección de superficies en contacto con alimentos; de lavado y desinfección de manos; de prácticas de elaboración de alimentos para prevenir la contaminación cruzada (contacto de alimentos cocidos con alimentos crudos o de los primeros con tablas o utensilios utilizados con alimentos crudos); tiempo y temperatura de conservación de los alimentos y de la cocción de los mismos.

A su vez, deberán implementarse progresivamente cada una de las recomendaciones efectuadas por la ANMAT respecto de: 1) disposición de personal de limpieza permanente para el sector de cocina que no realice actividades de manipulación de alimentos; 2) asegurar el uso de uniformes completos, blancos y limpios, cofia y calzado de uso exclusivo en la zona de manipulación de alimentos, contando con uniformes limpios de reserva (pudiendo ser descartables) para los visitantes que deban ingresar a la cocina a realizar tareas de supervisión o mantenimiento; 3) implementar un Programa de Higiene y Sanitización que incluya las instalaciones, cocina, almacenamiento, vestuarios, baños, aparatos y utensilios; 4) iniciar un programa de capacitación sobre manipulación segura de alimentos; 5) revisar el orden





## Poder Judicial de la Nación

Juzgado Federal en lo Criminal y Correccional N° 1 de  
Lomas de Zamora

FLP 1392/2016

de higiene en todas las etapas de la cadena de elaboración de alimentos y en el almacenamiento; 6) asegurar que los alimentos alcancen temperaturas de cocción que garanticen su inocuidad, para lo cual deberán proporcionarse termómetros y vigilar su buen uso evitando la contaminación de los alimentos; vigilar que los alimentos se mantengan fuera de la zona de temperaturas de riesgo; 7) manejar tablas plásticas de diferentes colores para alimentos crudos y cocidos y un cartel indicador de códigos de uso; las tablas de picar alimentos deben lavarse con cepillo, desinfectarse y ser reemplazadas periódicamente; 8) incorporar carteles indicadores de lavado de manos, lavado de frutas y verduras, entre otros; 9) promover la utilización de cacerolas de acero inoxidable; 10) suministrar jabón y toallas descartables en todas las salas de manejo de alimentos; evaluar la factibilidad de instalar lavamanos automáticos para evitar la manipulación de las canillas; 11) sectorizar e indicar mediante carteles las zonas de alimentos crudos o cocidos o listos para consumir para evitar las contaminaciones cruzadas. Organizar y distribuir las diferentes zonas de trabajo de la cocina central de modo que, atento al espacio del que se dispone, apliquen el sistema de “marcha hacia adelante” siguiendo la siguiente secuencia: a) ingreso de materia prima, b) sector de almacenamiento, c) sector de acondicionamiento y preparación, d) sector de elaboración, e) sector de armado de viandas individuales y llenado en vianderas térmicas, f) salida de vianderas térmicas para distribución; 12) colocar recipientes de residuos con tapa accionada a pedal para evitar el contacto con las manos; 13) retirar los materiales y equipos en desuso ya que restan lugar, acumulan suciedad y pueden atraer plagas; 14) revisar y poner en condiciones de funcionamiento todos los aparatos presentes en los sectores de cocina y eliminar aquellos que no se utilicen; 15) verificar diariamente y registrar las temperaturas de los aparatos de frío (cámaras, freezers y heladeras); 16) programar las compras de





## Poder Judicial de la Nación

Juzgado Federal en lo Criminal y Correccional N° 1 de  
Lomas de Zamora

FLP 1392/2016

alimentos; 17) organizar una base de datos de proveedores de alimentos donde consten sus registros, habilitaciones y antecedentes; 18) controlar la entrega de alimentos y el cumplimiento de dichos proveedores; 19) evaluar la designación de un profesional especialista en alimentos que asuma la tarea de supervisión de la cocina que, además de controlar el cumplimiento de estas recomendaciones, evalúe las competencias del personal que desarrolla funciones en la cocina una vez recibida la capacitación, oriente las necesidades de capacitación del personal e implemente un registro de todas las actividades y procedimientos que se lleven a cabo en la cocina.

Asimismo, he de ordenar que se de estricto cumplimiento al “Protocolo de Manipulación y Control de Alimentos”, homologado por esta sede judicial con fecha 30/09/2011; haciéndose entrega a la totalidad de la población penal de ese complejo, de las dos comidas diarias principales (almuerzo / cena) en calidad y cantidad suficientes y autorizadas de acuerdo al criterio de las nutricionistas de la unidad, y de los elementos necesarios (infusiones, leche y alimentos) para dar cumplimiento a los desayunos y meriendas; respetándose horarios adecuados de consumo de acuerdo a las tradiciones de este país y la organización disciplinaria de ese centro de detención.

Por otro lado, y al margen de haberse pasado por alto al momento de efectuar sus alegatos el representante de la PROCUVIN, la Sra. Defensora Oficial y los demás organismos intervinientes, no resulta menos importante la cuestión relacionada al cumplimiento de las dietas especiales asignadas a determinados internos que, por cuestiones de salud, deben cumplimentar un régimen alimenticio en particular; vale decir que a lo largo de las audiencias celebradas con los distintos accionantes, los mismos han manifestado reiteradamente la existencia de estos incumplimientos, ello más allá de la cuestión vinculada a la





## Poder Judicial de la Nación

Juzgado Federal en lo Criminal y Correccional N° 1 de  
Lomas de Zamora

FLP 1392/2016

calidad y cantidad de alimentos en general, conforme lo analizado precedentemente.

En ese sentido, considero que la provisión de dietas especiales resulta equiparable al suministro de medicamentos, por tratarse en todos los casos de elementos constitutivos de un tratamiento integral que deben cumplimentar las personas con padecimientos específicos, determinando su alteración o incumplimiento total en situaciones extremas, circunstancias pasibles de agravar un cuadro de salud delicado y generar consecuencias perjudiciales en la recuperación de enfermedades o el tratamiento paliativo de dolencias crónicas.

Por lo expuesto, he de disponer la inmediata regularización de la totalidad de las dietas indicadas en el Complejo Penitenciario Federal I de Ezeiza, debiendo a su vez reforzarse los sistemas de supervisión, lo cual deberá implicar la designación de funcionarios o profesionales de la salud que actúen con ese fin específico y resulten responsables de su efectivo cumplimiento.

IV) Como corolario, he de comunicar el contenido del presente 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 respetándose la autonomía de sus decisiones, de manera tal que dicha exhortación no implique una intromisión indebida en cuestiones propias del Poder Ejecutivo Nacional, del cual depende el Servicio Penitenciario Federal,





## Poder Judicial de la Nación

Juzgado Federal en lo Criminal y Correccional N° 1 de  
Lomas de Zamora

FLP 1392/2016

en cuanto a la oportunidad, mérito o conveniencia de incrementar el personal y efectuar la adquisición de nuevos elementos.

Finalmente, en consideración a las manifestaciones efectuadas en la audiencia por el personal penitenciario, el valorable esfuerzo demostrado por muchos de los empleados abocados a la actividad analizada y los sucesivos cambios en el personal directivo del Complejo Penitenciario Federal I de Ezeiza en los últimos años, habré de eximir del pago de costas a dicha autoridad penitenciaria.

En virtud de ello, es que corresponde y así;

### **RESUELVO:**

**I) HACER LUGAR** a la acción de habeas corpus colectiva incoada en favor de los internos alojados en el Complejo Penitenciario Federal I de Ezeiza, por encontrarse agravadas sus condiciones de detención conforme los extremos del artículo 3°, inciso 2° de la Ley 23.098, **SIN COSTAS**.

**II) ORDENAR** a las autoridades del Complejo Penitenciario Federal I de Ezeiza el urgente acondicionamiento de la cocina central de la unidad, de manera que cumpla con los estándares de higiene y salubridad vigentes, debiendo finalizarse las obras en un término máximo de veinte (20) días, salvo estricta necesidad de contar con un periodo mayor de tiempo -razonable- que deberá ser solicitado por escrito y debidamente justificado y documentado.

No obstante ello, a partir de la notificación del presente auto, la autoridad penitenciaria deberá presentar a esta sede judicial un informe semanal en relación al avance del reacondicionamiento de las instalaciones de la cocina actualmente en uso, cuya primera presentación deberá llevarse a cabo en el término de 24 horas desde su comunicación, teniendo en cuenta el inicio de obras





## Poder Judicial de la Nación

Juzgado Federal en lo Criminal y Correccional N° 1 de  
Lomas de Zamora

FLP 1392/2016

manifestado en la audiencia celebrada en autos prevista en el artículo 14 de la mentada normativa.

**III) ORDENAR** a las autoridades del Complejo Penitenciario Federal I de Ezeiza que se efectúe un estricto control de la calidad de la materia prima utilizada; de los procedimientos de lavado de utensilios de cocina; de limpieza y desinfección de superficies en contacto con alimentos; de lavado y desinfección de manos; de prácticas de elaboración de alimentos para prevenir la contaminación cruzada (contacto de alimentos cocidos con alimentos crudos o de los primeros con tablas o utensilios utilizados con alimentos crudos); tiempo y temperatura de conservación de los alimentos y de la cocción de los mismos; como así también la implementación progresiva cada una de las recomendaciones efectuadas por la ANMAT respecto de: 1) disposición de personal de limpieza permanente para el sector de cocina que no realice actividades de manipulación de alimentos; 2) asegurar el uso de uniformes completos, blancos y limpios, cofia y calzado de uso exclusivo en la zona de manipulación de alimentos, contando con uniformes limpios de reserva (pudiendo ser descartables) para los visitantes que deban ingresar a la cocina a realizar tareas de supervisión o mantenimiento; 3) implementar un Programa de Higiene y Sanitización que incluya las instalaciones, cocina, almacenamiento, vestuarios, baños, aparatos y utensilios; 4) iniciar un programa de capacitación sobre manipulación segura de alimentos; 5) revisar el orden de higiene en todas las etapas de la cadena de elaboración de alimentos y en el almacenamiento; 6) asegurar que los alimentos alcancen temperaturas de cocción que garanticen su inocuidad, para lo cual deberán proporcionarse termómetros y vigilar su buen uso evitando la contaminación de los alimentos; vigilar que los alimentos se mantengan fuera de la zona de temperaturas de riesgo; 7) manejar tablas plásticas de diferentes colores para alimentos crudos y cocidos y un cartel







## Poder Judicial de la Nación

Juzgado Federal en lo Criminal y Correccional N° 1 de  
Lomas de Zamora

FLP 1392/2016

indicador de códigos de uso; las tablas de picar alimentos deben lavarse con cepillo, desinfectarse y ser reemplazadas periódicamente; 8) incorporar carteles indicadores de lavado de manos, lavado de frutas y verduras, entre otros; 9) promover la utilización de cacerolas de acero inoxidable; 10) suministrar jabón y toallas descartables en todas las salas de manejo de alimentos; evaluar la factibilidad de instalar lavamanos automáticos para evitar la manipulación de las canillas; 11) sectorizar e indicar mediante carteles las zonas de alimentos crudos o cocidos o listos para consumir para evitar las contaminaciones cruzadas. Organizar y distribuir las diferentes zonas de trabajo de la cocina central de modo que, atento al espacio del que se dispone, apliquen el sistema de “marcha hacia adelante” siguiendo la siguiente secuencia: a) ingreso de materia prima, b) sector de almacenamiento, c) sector de acondicionamiento y preparación, d) sector de elaboración, e) sector de armado de viandas individuales y llenado en vianderas térmicas, f) salida de vianderas térmicas para distribución; 12) colocar recipientes de residuos con tapa accionada a pedal para evitar el contacto con las manos; 13) retirar los materiales y equipos en desuso ya que restan lugar, acumulan suciedad y pueden atraer plagas; 14) revisar y poner en condiciones de funcionamiento todos los aparatos presentes en los sectores de cocina y eliminar aquellos que no se utilicen; 15) verificar diariamente y registrar las temperaturas de los aparatos de frío (cámaras, freezers y heladeras); 16) programar las compras de alimentos; 17) organizar una base de datos de proveedores de alimentos donde consten sus registros, habilitaciones y antecedentes; 18) controlar la entrega de alimentos y el cumplimiento de dichos proveedores; 19) evaluar la designación de un profesional especialista en alimentos que asuma la tarea de supervisión de la cocina que, además de controlar el cumplimiento de estas recomendaciones, evalúe las competencias del personal que desarrolla funciones en la cocina una vez recibida la





## Poder Judicial de la Nación

Juzgado Federal en lo Criminal y Correccional N° 1 de  
Lomas de Zamora

FLP 1392/2016

capacitación, oriente las necesidades de capacitación del personal e implemente un registro de todas las actividades y procedimientos que se lleven a cabo en la cocina.

**IV) ORDENAR** el estricto cumplimiento del “Protocolo de Manipulación y Control de Alimentos”, homologado por esta sede judicial con fecha 30/09/2011 en el marco de la causa N° 16.139/2010; haciéndose entrega a la totalidad de la población penal de ese complejo, de las dos comidas diarias principales (almuerzo / cena) en calidad y cantidad suficientes y autorizadas de acuerdo al criterio de las nutricionistas de la unidad, y de los elementos necesarios (infusiones, leche y alimentos) para dar cumplimiento a los desayunos y meriendas; respetándose horarios adecuados de consumo de acuerdo a las tradiciones de este país y la organización disciplinaria de ese centro de detención.

**V) ORDENAR** al Complejo Penitenciario Federal I de Ezeiza la inmediata regularización de la totalidad de las dietas indicadas a las personas allí alojadas, debiendo a su vez reforzarse los sistemas de supervisión, lo cual deberá implicar la designación de funcionarios o profesionales de la salud que actúen con ese fin específico y resulten responsables de su efectivo cumplimiento.

**VI) 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 respetándose la autonomía de sus





## Poder Judicial de la Nación

Juzgado Federal en lo Criminal y Correccional N° 1 de  
Lomas de Zamora

FLP 1392/2016

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.

**VII)** Protocolícese, notifíquese a las partes, requiriendo a las autoridades penitenciarias que lleven a cabo las medidas necesarias para asegurar la notificación de la totalidad de la población penal de esa unidad; firme que resulte, cúmplase.

Ante mí.

En igual fecha se emitieron cédulas electrónicas, con copia del presente y de la audiencia celebrada en autos, dirigidas a la Defensoría Oficial N° 2, a la Fiscalía Federal N° 1 (para su notificación al Dr. Pandolfi), a la Comisión de Cárceles (Dr. Todarello), a la Procuración Penitenciaria de la Nación y al Dr. Cappelleri (CPFI), mediante el Sistema Lex 100, las que fueron firmadas y diligenciadas con fecha ..... Siendo las .....horas. Conste.



