

**Higiene y seguridad en la operación de transporte y distribución de
Alimentos del CPAMSEB hasta los
Pabellones en el año 2022**

Diego Molano Ardila

Trabajo de grado para optar el título de Administrador de Empresas

Directora

Myriam Lucia Pineda González

Universidad Nacional Abierta y a Distancia- UNAD

Escuela de Ciencias Administrativas, Contables, Económicas y de Negocios – ECACEN

Administración de empresas

Combita, Boyacá

2022

Dedicatoria

Dedico este trabajo con profundo agradecimiento a mi Universidad, a mis docentes, quienes con arduo trabajo y dedicación me acompañaron durante todo este tiempo hasta lograr esta meta tan importante de mi vida.

Invocando la bendición de Dios sobre mi familia y sobre todos aquellos que de alguna forma aportaron para que pudiese llegar hasta este punto.

Resumen

Esta monografía se enfoca en el análisis de la situación de salubridad y cumplimiento de las normas fitosanitarias en la manipulación y transporte de las bandejas plásticas que contienen los alimentos preparados en la cocina de la estructura 2 de la Cárcel y penitenciaria con alta y mediana seguridad del Barne, localizada en Cómbita Boyacá. Pretende identificar los factores de contaminación directa, indirecta y cruzada sobre los alimentos y los recipientes en el trayecto comprendido entre la salida del rancho y la entrega de bandejas a cada persona privada de la libertad en los pabellones, establecer las falencias en que tanto el contratista como el INPEC están incurriendo, proponiendo al final una estrategia sencilla, económica y de fácil implementación en el corto plazo para eliminar los factores de contaminación de las comidas. Se tendrá en cuenta los postulados jurídicos respecto a la habitabilidad identificados en la sentencia de tutela T-388 de 2013 (Corte Constitucional, 2013), que desde hace más de 9 años, alertó sobre las graves falencias que en materia de habitabilidad, salud y dignidad humana que se habían venido presentando en el sistema penitenciario y carcelario de Colombia, destacando entre ellas, las graves afectaciones en lo que, a acceso a la salud, la alimentación y los servicios asistenciales se refiere. Se hará una comparación entre el manual vigente de manipulación de alimentos expedido y actualizado por la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios (en adelante USPEC), y la manera en que actualmente, por fuerza de necesidad y limitación de recursos, se desarrolla esta operación. La pertinencia de esta investigación, radica en la importancia que el proceso analizado tiene no solo en cuanto al cumplimiento de la sentencia, sino además por su impacto directo en la salud y dignidad humana de las personas privadas de la libertad (en adelante PPL), en cada uno de los pabellones de la estructura 2 del establecimiento penitenciario de El Barne (en adelante CPAMSEB), en Cómbita Boyacá. Se acudirá a manuales del INPEC y la USPEC, Sentencias emitidas por las cortes respecto a la alimentación en este establecimiento

carcelario y a literatura especializada en el tema, con el fin de soportar cada uno de los hallazgos y las propuestas de solución.

Palabras clave: Alimentos, Cárceles, Dignidad humana, INPEC, T-388/13, USPEC.

Abstract

This monograph focuses on the analysis of the health situation and compliance with phytosanitary standards in the handling and transport of plastic trays containing food prepared in the kitchen of structure 2 of the Prison and penitentiary with high and medium security of the Barne, located in Cómbita Boyacá. It aims to identify the factors of direct, indirect and cross contamination of food and containers on the way between leaving the ranch and the delivery of trays to each person deprived of liberty in the pavilions, establishing the shortcomings in which both the contractor as INPEC are incurring, ultimately proposing a simple, economical and easy-to-implement strategy in the short term to eliminate food contamination factors. The legal postulates regarding habitability identified in the guardianship judgment T-388 of 2013 (Constitutional Court, 2013) will be taken into account, which for more than 9 years, warned about the serious shortcomings that in terms of habitability, health and human dignity that had been occurring in the penitentiary and prison system of Colombia, highlighting among them, the serious effects in terms of access to health, food and care services. A comparison will be made between the current food handling manual issued and updated by the Penitentiary and Prison Services Unit (hereinafter USPEC), and the way in which this operation is currently carried out due to necessity and limited resources. The relevance of this investigation lies in the importance that the analyzed process has not only in terms of compliance with the sentence, but also because of its direct impact on the health and human dignity of persons deprived of liberty (hereinafter PPL), in each of the pavilions of structure 2 of the El Barne penitentiary establishment (hereinafter CPAMSEB), in Cómbita Boyacá. INPEC and USPEC manuals, judgments issued by the courts regarding food in this prison establishment and specialized literature on the subject will be used, in order to support each of the findings and solution proposals.

Keywords: Food, Prisons, Human Dignity, INPEC, T-388/13, USPEC.

Tabla de contenido

Introducción	7
Planteamiento del Problema	10
Objetivos	12
Objetivo general	12
Objetivos específicos	12
Estado del Arte	13
Metodología	16
Reglas Mínimas para el Tratamiento de los Reclusos	18
Habitabilidad	20
Servicio de Alimentación para Personas Privadas de la Libertad	21
Sentencia T-388 de 2013	24
Estado de Cosas Inconstitucionales	29
Manipulación de Alimentos	31
Generalidades de los Recipientes plásticos para el transporte de Alimentos	34
Riesgos fitosanitarios en el Transporte de Alimentos en Recipientes Plásticos	36
Especificaciones USPEC Para el Transporte, Manipulación y Manejo de Recipientes	39
Cadena de Suministro de Alimentos – Subproceso de Transporte CPAMSEB E2	41
Identificación del Problema	45
Instrumento de Medición	49
Análisis de los resultados	52
Propuesta de Adecuación de Procesos	55
Conclusiones	60
Recomendaciones Finales	61
Bibliografía	62
Apéndices	66

Introducción

Los alimentos como necesidad vital para la existencia humana requieren de un especial cuidado; en todo lo referente a la vida útil, asegurando su disponibilidad a través de su transformación, almacenamiento y consumo. En la actualidad, los servicios de alimentación se enfrentan a grandes retos en la búsqueda de preservar los alimentos con óptima calidad, sin perder sus propiedades organolépticas y su inocuidad.

La alimentación es un factor que condiciona el bienestar físico, la salud, el rendimiento y la productividad de los individuos. Según esta premisa se adoptan las reglas mínimas para el tratamiento de la PPL por la Organización de las Naciones Unidas (ONU), entre las cuales se incluye que esta población tiene derecho a recibir *"una alimentación de buena calidad, bien preparada y servida, cuyo valor nutritivo sea suficiente para el mantenimiento de su salud y de sus fuerzas"* (ONU, 2020).

Desde su fundación, el primero de febrero de 1956 (INPEC, 2022), la cárcel y penitenciaria con alta y mediana seguridad de El Barne, conocida también como la cárcel de Cómbita, ha sido caracterizada como una de los establecimientos más seguros y modernos de América latina. Personas privadas de la libertad de muy alto perfil delictivo, reclusas en este establecimiento, han servido para reforzar la imagen de ser la cárcel de máxima seguridad de Colombia. Sin embargo, muy lejos de esa realidad, hoy en día el CPAMSEB es una cárcel aquejada por grandes problemáticas estructurales, administrativas y financieras, que han obligado a sus sucesivas administraciones a dedicarse a resolver problemas urgentes, dejando de lado la planeación y la estructuración de los servicios penitenciarios básicos (salud, alimentación, habitabilidad).

Sin embargo, y para delimitar el ámbito específico, este trabajo se enfoca en el trayecto comprendido entre el punto de salida del área de cocina, y el punto de entrega de las bandejas que contienen los alimentos preparados.

Dentro de la cadena de suministro de alimentos a las personas privadas de la libertad, este subproceso de transporte de las bandejas con alimentos procesados, es estratégico y especialmente vulnerable, pues no existe ningún protocolo de aseguramiento en términos de salubridad y prevención fitosanitaria. El transporte es realizado en carros metálicos manuales, descubiertos, llevados a los pabellones por personas privadas de la libertad que redimen pena en la actividad ocupacional de distribuidores de alimentos. La investigación y el producto propuesto al final, se centra entonces en este importante subproceso, debido al alto riesgo de contaminación y a la urgente necesidad de su aseguramiento para garantizar la integridad de toda la cadena de suministro. Para llegar a la construcción de la propuesta final, se acudirá a las normativas vigentes tanto de la USPEC como del INPEC, los pronunciamientos de la Corte Constitucional, parámetros técnicos para la manipulación de alimentos, características de las bandejas contenedoras plásticas y a las actas de visita de revisión al rancho por parte del área de atención social del establecimiento, que permiten identificar los debidos procedimientos.

El subproceso de transporte de las bandejas desde el rancho hasta el pabellón para ser entregadas a cada persona privada de la libertad, es vital para el éxito de toda la cadena de suministro, pues, aunque toma unos pocos minutos de todo el proceso, es justo en ese momento en el que todas las medias fitosanitarias son vulneradas, como se evidenciará en el registro fotográfico que se incluye en el cuerpo de la investigación.

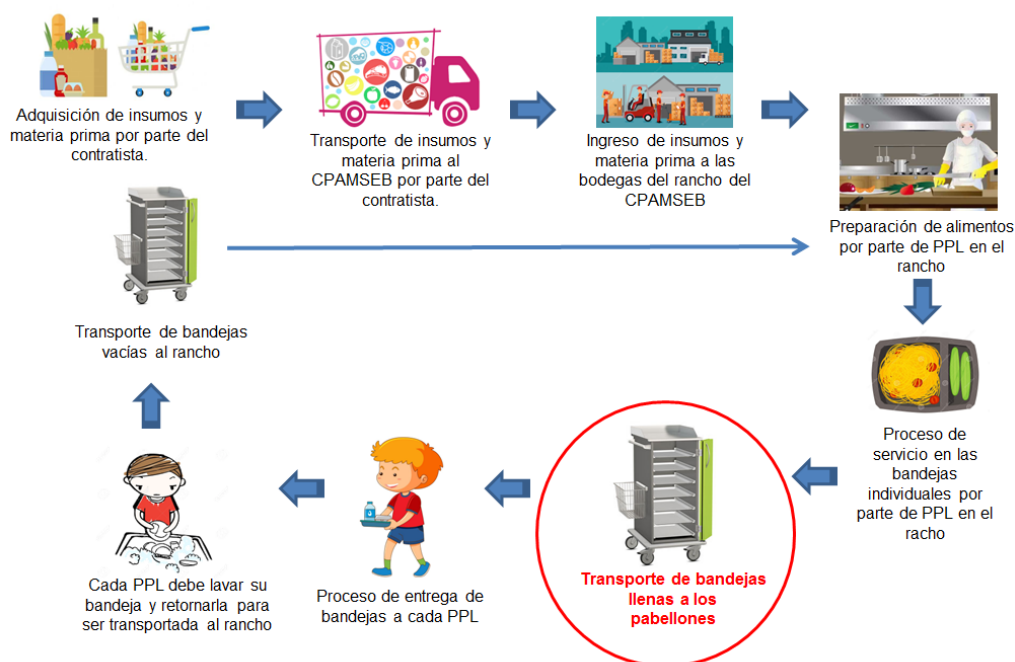
La importancia de evidenciar y ajustar este subproceso, radica en el impacto que tiene la manipulación de alimentos en la salud de las PPL, máxime cuando, como se mostrará en los informes estadísticos, el margen de enfermedades gastrointestinales es elevado si se tiene en cuenta la población total del establecimiento y la frecuencia de consulta médica por otras razones. El resultado final esperado, será una propuesta de mejora dirigida al contratista operador del rancho, que encierre características básicas como: facilidad de implementación, sin impacto en el presupuesto general, eficiente en cuanto al tiempo empleado en la operación y sobre todo de alto impacto en cuanto al cierre del proceso general.

Planteamiento del Problema

La cadena de suministro del rancho de mediana seguridad (figura 1), comprende desde la adquisición de insumos y materia prima, hasta el retorno de las bandejas de las PPL al rancho.

Figura 1

Cadena de suministro de alimentos CPAMSEB



Fuente: autor

Cualquier medida preventiva o correctiva asumida durante la preparación de los alimentos, es vulnerada en este subproceso, ya que la exposición a ambientes altamente contaminados y la manipulación indebida de las bandejas que son depositadas en el piso o cerca a los baños, no solo contraviene las normas generales de salud, sino que además crea circunstancias de propagación de vectores y enfermedades, máxime en tiempos de pandemia. Este establecimiento penitenciario, no escapa a las problemáticas generales acusadas por la Corte Constitucional desde 2013. De hecho, al menos 31 sentencias de tutela referentes al servicio de alimentación en la

estructura 2 del CPAMSEB, que es el objeto de este trabajo, se han fallado a favor de los accionantes por los evidentes vacíos e incumplimientos presentados por el operador contratista (Relatoría CCC, 2022).

Esta situación jurídica persiste a pesar de haberse inaugurado la nueva planta de cocción y procesamiento de alimentos el 24 de diciembre de 2021, con costos superiores a los 20.000 millones de pesos según lo registrado en el sistema de control contractual (SECOP, 2021).

El problema se delimita en los siguientes términos: el alimento cocinado destinado para cada PPL es servido en bandejas plásticas reutilizadas, que son reemplazadas, en el mejor de los casos una vez cada año. Estos recipientes no son herméticos, ni lavados con vapor o agua caliente que garantice la eliminación de patógenos. Al contrario, en su manipulación, revisión, requisita, transporte y entrega, intervienen muchas personas que no cuentan con los elementos de bioseguridad mínimos, ni se realizan en espacios higiénicos adecuados para tal fin. La presencia de enfermedades gastrointestinales masivas en los pabellones., indican una mala manipulación de los alimentos en el último tramo de la cadena. ¿Existe alguna manera de ejecutar esta etapa de la cadena de suministro de tal manera que, sin impactar los costos de operación, garantice la higiene y la seguridad en salud de las PPL recluidas en los pabellones de la estructura 2 del CPAMSEB? Este trabajo pretende dar respuesta a ese interrogante.

Objetivos

Objetivo general

Identificar las malas prácticas en el proceso de higiene y seguridad en la operación de transporte y distribución de alimentos desde la cocina de la estructura 2 de la Cárcel y Penitenciaria con Alta y Mediana Seguridad de El Barne, hasta cada uno de los pabellones, en el primer trimestre de 2022, proponiendo una ruta de solución y mejora.

Objetivos específicos

Analizar la manera en que se realiza el subproceso de transporte de bandejas en la cadena de suministro del proceso de alimentación a las PPL de la estructura 2.

Identificar los cuellos de botella, malas prácticas, y factores de riesgo que están afectando la calidad de la cadena de suministro y la salud de las PPL

Diseñar una propuesta viable, económica y de fácil implementación para mitigar los factores de riesgo identificados y eliminar los cuellos de botella.

Estado del Arte

En el marco del contrato 021 de 2001, con el Consorcio Servialimentar 2011, cuyo representante legal es Juan Carlos Almansa Latorre, quien también representa a las firmas iberoamericana de alimentos y servicios S.A. y La huerta de oriente Ltda, contratados por la USPEC para prestar el servicio de alimentación por el sistema de ración, para la atención de los internos de los centros de reclusión del orden nacional del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC, el Estado ha pagado más de cincuenta mil millones de pesos en la vigencia 2021 – 2022, con el fin de garantizar el suministro eficiente y suficiente de alimentos a todas las personas privadas de la libertad en las cárceles del país (USPEC, 2022).

Tanto el contrato como el servicio, han sido fuertemente cuestionados porque se evidencia incumplimiento constante de las condiciones de ejecución, sin que se apliquen sanciones o acciones correctivas en contra del operador. Pablo Bustos, Director de la Red de veedurías Ciudadanas, en publicación reciente, denunciaba que este contrato es un ejemplo de corrupción y contratación amañada, pues dentro de los criterios de licitación, hay condiciones como contar con el cincuenta por ciento del capital líquido necesario y demostrar experiencia en la contratación con el sistema penitenciario, lo que a la vista de las veedurías del país, es ilegal y tendencioso (RVC, 2021). Estos antecedentes contractuales, y la concesión de 124 cárceles en todo el país a un solo contratista, sirve como marco para evidenciar la razón origen de las vulneraciones a los procesos mínimos de aseguramiento de salud.

El 17 de julio de 2014, la USPEC generó bajo el código M4-S2-MA-04, el Manual de manipulación de alimentos para servicios de alimentación en establecimientos penitenciarios y carcelarios del orden nacional, vigente a la fecha de este estudio. Y que se adjunta al final del documento como anexo de soporte. Este manual, establece como objetivo principal: “Establecer los lineamientos para la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en los

Servicios de Alimentación de los Establecimientos Penitenciarios y Carcelarios del Orden Nacional (ERON), con el fin de mitigar los factores de riesgo en materia de salud pública y garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados a la población privada de la libertad” (página 1). Este documento contiene el deber ser de todos los procesos principales y secundarios de la cadena de abastecimiento, enfatizando en la necesidad de asegurar la calidad y la idoneidad de insumos, participantes, intervinientes y elementos involucrados. El trabajo, delimitará estas buenas prácticas exigidas en la norma marco, extrapolándolas específicamente al subproceso elegido para ser analizado.

Todos los documentos, procesos y demás pormenores del servicio de alimentación para los ERON a cargo del INPEC, deben responder a los lineamientos establecidos en la Política de seguridad alimentaria Nutricional, fundamentada a su vez en el Consejo Nacional de Política, Económica y social 113/2008 (CONPES, 2018), el artículo 49 de la ley 1709 de 2014, y los tratados internacionales que sobre la materia ha ratificado Colombia, especialmente las reglas Mandela. La formulación, contratación e implementación de los procesos, deben responder a lo reglado por el código penitenciario y carcelario garantizando el cumplimiento de las obligaciones contractuales suscritas con el prestador del servicio, a la luz de la normatividad legal vigente; y la adopción de medidas que eviten la contaminación del alimento por aspectos como equipos, utensilios, instalaciones y manipuladores.

El grupo prisiones de la Universidad de los Andes, ente investigativo de esa alma mater dedicado a profundizar en el análisis de las problemáticas en el sistema penitenciario y carcelario de Colombia, ha desarrollado investigaciones y emitido documentos respecto a la grave situación de la alimentación en el sistema penitenciario y carcelario colombiano, que de alguna manera no solamente es un foco de corrupción para todos los niveles estatales, sino que además es utilizada como factor de presión y parte del castigo a los penados, aunque esto último esta proscrito por la

normativa internacional (UNIEXTERNADO, 2021). Apunta en este estudio el Dr. Hernán Ciprian Nieves, que la forma como los contratistas ejecutan los contratos de alimentación, es una violación constante a preceptos legales nacionales y a normas internacionales, que señalan que los alimentos que se entregan a las personas privadas de la libertad deben ser suficientes e idóneos para su adecuada nutrición y el mantenimiento de su salud y de sus fuerzas.

La Corte Constitucional de Colombia, por su parte, ha indicado en repetidas ocasiones que la privación de alimentos y el hambre constituyen un trato cruel, inhumano y degradante y atenta contra los derechos a la vida, la dignidad, la salud y la integridad personal de los reclusos.

La revista especializada Opiniones, debates y controversias, en su edición del mes de febrero de 2015, bajo el título “Prison feeding: between hygiene and rights”, refiere las normas que son constantemente violentadas por los contratistas de alimentación, ya que al no cumplir con el mínimo viable de aseguramiento de los procesos de acopia, manipulación, servicio, transporte y recolección de residuos de los alimentos en las cárceles, el sistema incumple de manera permanente alevosa la ley 1709 de 2014, la resolución 7302 de 2005, y el acuerdo 011 de 1995, que son las normativas marco a nivel nacional que recogen los mínimos legales del tratamiento a los reclusos en Colombia. (UNAL, 2015)

Finalmente, se analizará el registro, análisis y seguimiento que el COPAS (Comité Paritario de atención en Salud) del establecimiento, hace a las actas de revisión mensual de las instalaciones del rancho de la estructura 2, con el fin de evidenciar que las autoridades penitenciarias conocen de la problemática, pero no ha tomado cartas en el asunto desde el día en que se inauguró el que se denominó en su momento, el rancho más moderno de todas las cárceles de América latina.

Metodología

Se planea desarrollar la investigación, en el marco de una metodología confirmativa - cualitativa, ya que esta permite explorar de manera directa la experiencia de sujetos humano, pudiendo registrarse y analizarse los resultados, además, las preguntas pueden ser abiertas o cerradas, lo que permite un mayor margen de interacción.

Se trabajará con grupo focal como técnica de investigación. Se proyectará una muestra representativa de 10 personas privadas de la libertad en cada uno los pabellones de la estructura 2 del CPAMSEB, con edades entre los 18 y los 60 años, que lleven al menos un año privado de la libertad en el establecimiento. Este perfil, permite evidenciar los efectos en el largo plazo de las malas prácticas de manipulación de las bandejas en el subproceso del transporte.

Se acudirá a un modelo de investigación cualitativa para la tabulación de los instrumentos de medición y de las estadísticas resultantes de los mismos. Al final del ejercicio, se busca la confirmación de la hipótesis inicial, es decir, aquella que motiva la investigación.

Mediante la aplicación de una metodología de investigación de tipo cualitativa, que se enfoca en tres ejes fundamentales:

- a) revisión bibliográfica y normativa;
- b) evidencia del cumplimiento de la normativa en los procesos, y
- c) tabulación de la aplicación de instrumentos de medición en muestras aleatorias de personas privadas de la libertad.

El autor busca, con esta metodología, identificar los puntos de conflicto entre la norma y la práctica, con miras a redactar y presentar a la USPEC, un documento de propuesta de adecuación de procedimientos en el subproceso de transporte de bandejas con alimentos procesados desde el rancho hasta los pabellones de la estructura 2 del CEMSEB, que asegure la calidad y la seguridad fitosanitaria de este importante eslabón de la cadena de suministro de alimentos a la PPL.

Reglas Mínimas para el Tratamiento de los Reclusos

Las llamadas reglas mínimas para el tratamiento de los reclusos, fueron 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 663C (XXIV) de 31 de julio de 1957 y 2076 (LXII) de 13 de mayo de 1977 (United Nations, 1977).

El documento marco, inicia con cinco observaciones preliminares, cada una de ellas encaminadas a establecer la manera como deben ser interpretados los principios contenidos en la declaración. La primera de ellas, apunta a la generalidad de los conceptos contenidos. Aclara que no se trata de un modelo penitenciario ni pretende servir de regla de evaluación, sino que son orientaciones generales para garantizar el respeto de los derechos fundamentales de los privados de la libertad.

La segunda observación, plantea que son principios orientadores para que, en el marco jurídico local, los sistemas apunten a garantizar el acceso a los mínimos vitales de las personas privadas de la libertad, es decir, no se consideran vinculantes ni obligatorios para los miembros de las Naciones Unidas. En tercer lugar, se establece el principio de adaptabilidad, y progresividad de los principios acorde a la realidad nacional de cada sistema, la cuarta observación por su parte, describe la estructura del documento, y a última excluye a sus sistemas correctivos para menores, pues estos no se deben considerar ni enfocar desde lo penitenciario, sino desde lo formativo (Defensoría del pueblo, 2020).

Los 95 artículos que componen la resolución, abordan temas problemáticos y estratégicos para el tratamiento penitenciario. Aunque desde su diseño se pretendió que fuera una norma rectora de orientaciones para las políticas gubernamentales de los países miembros, que permitieran orientar los sistemas penitenciarios hacia instituciones garantistas y con una alta

capacidad para la resocialización, muchos de sus artículos han sido positivizados en las normas internas, constituyéndose en una especie de resolución interina de las Naciones Unidas que sirve de insumo no solamente para el planteamiento de las políticas públicas, sino incluso como soporte de acciones constitucionales nacionales e internacionales en la búsqueda del restablecimiento y el respeto de los derechos de las personas privadas de la libertad.

Para Colombia en particular, ha sido de especial influencia sobre las normas penitenciarias, pues su vinculación a las políticas públicas orientadas por el ministerio de justicia, han permitido no solamente cuestionar el actual sistema, vigente desde 1963, sino que además ha permitido visualizar, incorporando a la academia en este proceso, un ideal de estado en el que las cárceles y penitenciarias cumplan, según lo articulado en la ley 1709 de 2014, con los lineamientos internacionales de tratamiento penitenciario y sobre todo, en la búsqueda del ideal de la prevención especial y particular al que debe apuntar todo el sistema.

Infortunadamente, el proceso de implementación e integración de las normas internacionales de tratamiento para las personas privadas de la libertad, choca en el caso de Colombia, con un sistema altamente burocrático, en el que el INPEC, institución encargada de la administración de las cárceles y penitenciarias, no tiene control ni acceso al presupuesto ni la contratación, ya que desde esto se encarga la USPEC /Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios(, entidad independiente del INPEC, que administra todos el presupuesto y contratación de las cárceles y penitenciarias, complicando la adecuación de instalaciones, adquisición de equipos, e implementación de políticas transversales de derechos humanos en cárceles y penitenciarias colombianas. Dentro del contenido general del documento emitido por las Naciones Unidas, interesa para el tema de esta investigación los siguientes temas:

Habitabilidad

La habitabilidad, abordada en la declaración desde el artículo 9 hasta el 19. Este concepto es tan amplio como novedoso. Tal como lo comenta Laura Andrea Parada Cardona en su publicación “Aproximación al concepto de habitabilidad desde su aplicación a la prisión” (Cardona, 2018), es necesario comprender la habitabilidad penitenciaria desde dos perspectivas: la físico-espacial, y la psico-social, ya que el hábitat no es solamente el lugar que se ocupa en el espacio, sino, más allá, las condiciones en las que se habita e interactúa con el ambiente y con las demás personas.

En el derecho, por otra parte, diversos estudios han utilizado de manera indiscriminada la palabra habitabilidad, especialmente aquellos que hacen referencia a situaciones de crisis carcelaria mencionando reiteradamente la ausencia de condiciones de esta, sin hacer o aludir a estudios previos que permitan comprender lo que significa este concepto. En la visión integradora de la habitabilidad, juega un papel fundamental la alimentación del recuso, pues es indudablemente un factor estratégico al momento de medir la calidad de vida de las personas privadas de la libertad. Será a partir de la ley 1709 de 2014, que se asignará a los Jueces de Ejecución de Penas y Medidas de Seguridad la responsabilidad de velar por la calidad de vida al interior de las prisiones. El legislador perseguía contar con la auditoria de una autoridad judicial que le permitiera a la persona privada de la libertad vivir de manera digna su confinamiento.

Sin embargo, y a pesar de establecerse en dicha norma que el Juez de ejecución de penas y medidas de seguridad, debía visitar y entrevistar a cada uno de los condenados en el establecimiento de reclusión al menos una vez cada año, por las dificultades logísticas que esto representaba para los operadores judiciales y más aún en época del COVID 19, se hizo cada vez más gravosa la labor de estas visitas, debiendo migrar primero a entrevistas virtuales y en última

instancia al reporte de novedades mediante derecho de petición, sobrecargando con esto el ya saturado aparato judicial y condenando la ley 1709 de 2014 a la letra muerta.

Servicio de Alimentación para Personas Privadas de la Libertad

El “Manual de manipulación de alimentos para servicios de alimentación en establecimientos penitenciarios y carcelarios del orden nacional” emitido en 2021 por la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios de Colombia, (USPEC, 2021), entidad independiente del INPEC que se encarga de administrar los fondos y presupuestos de las cárceles de todo el país, consta de 61 páginas y describe de manera pormenorizada la manera como deben recibirse, almacenarse, procesarse, cocinarse y servirse los alimentos, pero en ninguna parte de su contenido, habla o menciona siquiera el tramo del transporte de las bandejas procesadas desde el rancho hasta los pabellones.

El documento marco de la USPEC pretende regular y normalizar todo el proceso de tal manera que se mantengan buenas prácticas de manipulación de alimentos en los diferentes procesos del rancho, pero deja por fuera las condiciones mínimas de salubridad de las fiambreras y el proceso de transporte y entrega de las mismas a los privados de la libertad, desconociendo con esto que de nada sirve asegurar los procesos internos de cocción, si en el transporte y entrega se rompe toda la cadena de saneamiento y se arriesga a las PPL a infecciones y contaminaciones surgidas de la pésima manipulación de las fiambreras en el tramo final del proceso.

En virtud a este vacío procedimental y documental en la cadena de suministro, el CPAMSEB se ha visto sancionado, multado y sentenciado en contra por parte de las autoridades judiciales de tutela, como lo demuestran las sentencias T-268/17, T-137/21, y la T-317/06. En general, todos estos pronunciamientos se resumen en lo expresado por la Corte Constitucional en

la sentencia T-762/2020, en la que literalmente sentencia, en contra del establecimiento que, en visita adelantada a las instalaciones, evidenciaron:

“...las condiciones de reclusión a las que, sindicados y condenados, son sometidos: el hacinamiento y las otras causas de violación masiva de derechos, la reclusión conjunta entre condenados y sindicados, las fallas en la prestación de los servicios de salud en el sector penitenciario y carcelario, la precariedad de la alimentación suministrada y las condiciones inhumanas de salubridad e higiene de los establecimientos de reclusión, entre otras.” (Sentencia T-762)

Como se puede evidenciar en los anexos de este trabajo, existen numerosas actas de no conformidades sin seguimiento ni cierre por parte de los contratistas y operadores, en las que se reflejan las diferentes falencias evidentes en todo el proceso de recepción, almacenamiento, selección, procesamiento, cocción, servicio, transporte y entrega de alimentos a las personas privada de la libertad.

En el caso específico de la estructura dos del CPAMSEB, la situación del subproceso de transporte de las bandejas servidas hacia los pabellones, que es el objeto de este documento, es especialmente necesario asegurar la cadena de aseguramiento de la bioseguridad, pues, como se puede evidencia en la figura 2, no solamente son transportadas en vehículos oxidados y no aptos para transportar alimentos, sino que además, las personas que las manipulan no tiene la formación, ni los elementos, ni los recursos necesarios para garantizar la correcta manipulación de las bandejas con alimentos cocinados.

Figura 2

Transporte de bandejas desde el rancho hasta los pabellones



Fuente: autor.

El vacío normativo evidente en los manuales y reglamentos de manipulación y preparación de alimentos para personas privadas de la libertad, no permite efectuar una correcta auditoria, seguimiento y exigencia a los operadores y contratistas respecto a estas falencias, con el agravante de ser un proceso asignado a persona privadas de la libertad que redimen pena en el área de manipulación y transporte de alimentos.

La situación se torna caótica si se dimensiona que deben suministrarse alimentos tres veces al día a más de 6.000 personas de la libertad, lo que obliga a improvisar sobre la marcha todos los días, causando traumatismos operativos y mayores riesgos en la bioseguridad de las bandejas. De hecho, como se evidencia en la gráfica 1, los carros y las fiambreras son dejadas junto a depósitos de basura mientras esperan para ser llevados hacia y desde los pabellones. El subproceso de transporte de las fiambreras hacia los pabellones, adolece de todo tipo de reglamentación, control y verificación, ya que ni siquiera es contemplado en los manuales y marcos normativos, por lo que no se contempla en ninguno de los planes de salubridad, sanidad o

de impacto ambiental del establecimiento. Esa situación evidente, es la principal justificación de esta investigación, pues se pretende visibilizar el foco de infección y afectación directa a la salud de las PPL por los altos riesgos fitosanitarios que se surten en este subproceso de la cadena de suministro de alimentos cocinados.

Sentencia T-388 de 2013

En el 2013, la Corte Constitucional, admitió una acción constitucional de tutela elevada por varios internos de seis establecimientos de reclusión del orden nacional, incluido el CPAMSEB, en la que se denunciaba la violación sistemática de los derechos fundamentales de las personas privadas de la libertad.

Luego de un análisis pormenorizado, la Corte resuelve decretar el Estado de Cosas Inconstitucionales en el sistema penitenciario y carcelario de Colombia, con lo que establece una serie de acciones que debían cumplir las diferentes autoridades penitenciarias colombianas. A partir de esa sentencia, el Ministerio de Justicia de Colombia y varias organizaciones no gubernamentales, establecieron comisiones de seguimiento (MINJUSTICIA, 2022) a la sentencia, desafortunadamente en recientes informes de resultados, el nivel de cumplimiento por parte del sistema penitenciario y carcelario colombiano, es inferior al 30% después de 9 años (Dejusticia, 2022).

Esto encierra especial importancia, máxime si se considera que en cuanto al servicio de alimentación en el CPAMSEB, la corte expresa en ese pronunciamiento que: *“7.9.1.12. En síntesis, en un Estado social y democrático de derecho, bajo ninguna circunstancia, puede imponer barreras y obstáculos infranqueables al acceso a los servicios básicos de salud de las personas privadas de la libertad. Cuando un sistema penitenciario y carcelario está en buen*

estado y funciona correctamente, debe cumplir con esta obligación. Ahora bien, cuando el sistema penitenciario y carcelario está deteriorado porque, por ejemplo, no cuenta con infraestructura adecuada y suficiente, está sobrepoblado, y ofrece mala alimentación debe ser intervenido y reorientado por graves violaciones a los derechos Humanos” (T-388/22, 2013).

Pese a estas recomendaciones y orientaciones de la Corte Constitucional, y de la comisión de seguimiento, las situaciones vulneradoras no solo persisten, sino que se incrementan exponencialmente. La USPEC, en consecuencia a lo ordenado por la Corte Constitucional, destinó desde 2013 importantes presupuestos para la adecuación de los penales incluidos en la sentencia, pero hoy más de 9 años después, el presupuesto se dispersó en otras “necesidades urgentes” (Procuraduría, 2020), y se aplazó toda la solución de los problemas estructurales que continúan afectando la calidad de vida de las PPL del establecimiento.

El gran enemigo de la solución integral de las problemáticas en la alimentación de las PPL y demás problemas evidenciados en la sentencia, es sin lugar a dudas la frecuentemente mencionada corrupción que carcome tanto al INPEC como a la USPEC, sobretodo en temas de ejecución presupuestal. Para el CPAMSEB, en específico, se proyectó el diseño y construcción de un rancho moderno que garantizara realmente la calidad y cantidad de los alimentos a ser suministrados a las personas privadas de la libertad en este penal.

Desde 2019, se inició la etapa de diseño y efectivamente se planificó un rancho que finalmente fue inaugurado el 24 de diciembre de 2021 a pesar de registrar innumerables fallas estructurales, funcionales y de dotación registradas en las actas adjuntas al final de este documento.

De inicio, se planeó una estructura amplia, iluminada, ventilada, que tuviera los controles y estancos necesarios para los filtros fitosanitarios, áreas de descontaminación, desinfección de elementos, aseo del personal, sanitarios, depósitos idóneos de alimentos y materia primas, etc. Según el diseño original, la puerta de acceso para el personal de PPL estaba proyectada para dar al interior del penal, con tres controles fitosanitarios, puntos de desinfección y control de seguridad que garantizaran no solamente el acceso restringido de personal autorizado, sino que además evitara el robo de materia prima y la contaminación de los alimentos preparados.

Exactamente al otro lado de la estructura, estaba proyectada la puerta de salida de alimentos, por la que saldrían los carros cargados sin tener contacto con personas ajenas al área de alimentación. Desafortunadamente la firma constructora, y sin que nadie percatara en ello, construyó el edificio exactamente al revés, dejando la puerta principal de acceso hacia el interior y la puerta de salida de los carros hacia el exterior. Esto provoca que los insumos, mercado, alimentos, personal y productos finales pasen por los baños antes de llegar a la cocina, los puntos de desinfección y seguridad están absolutamente inutilizados y convertidos en bodegas (Figura 3), quedo funcional una sola puerta por la que entra la materia prima (Figura 4), el personal de cocineros, el personal de cargue, entran y salen los carros con las bandejas de alimentos y el primer punto de contacto tanto de las materias primas como de los alimentos procesados, es el depósito de basuras (Figura 5 y 6), y los sanitarios del personal de cocineros.

Figura 3

Puntos de acumulación de transportadores de bandejas



Fuente: autor

Figura 4

Ingreso de materias primas e insumos al rancho



Fuente: autor

Figura 5

Acumulación de basuras a la entrada del rancho en la misma vía de ingreso y salida de bandejas servidas



Fuente: autor

Figura 6

Desperdicios y basuras a la entrada de las cocinas, y tramas de grasa obstruidas



Fuente: autor

Estado de Cosas Inconstitucionales

El estado de cosas inconstitucional (ECI) es una figura o una forma de decisión que la Corte Constitucional adopta cuando se cumplen ciertos requisitos para enfrentar una situación grave (De justicia, 2020):

1. que haya una violación masiva y recurrente de los derechos fundamentales de cierta población;
2. que esa violación no se deba a circunstancias específicas sino a problemas generales usualmente ligados a la falta de cumplimiento de ciertas autoridades de sus obligaciones legales y constitucionales y que, por consiguiente;
3. las tutelas individuales no sirven porque,
4. Se necesitan medidas generales.

En esas ocasiones lo que hace la Corte es declarar que existe ese estado de cosas inconstitucional y formular a las autoridades órdenes generales para que entre ellas cooperen y se supere la situación. Luego hay un seguimiento a la sentencia para decidir si se levanta o no el ECI según el mejoramiento de la situación (UARIV, 2019).

En el caso del sistema penitenciario y carcelario de Colombia, se decretó el 28 de junio de 2013, en consecuencia, a la sentencia ya mencionada. En ella se recurre a la sentencia T-714/de 1996, en la que ya la misma Corte había evidenciado la vulneración flagrante del derecho fundamental a la salud y a la alimentación de las personas privadas de la libertad en el CPAMSEB, lo que demuestra que las falencias objeto de esta investigación, son históricas y hechos no superados por las sucesivas administraciones delegadas por el INPEC en el establecimiento.

La jurisprudencia constitucional ha tutelado el derecho a la alimentación de las personas privadas de la libertad, en tanto es una violación al derecho al mínimo vital. Ninguna persona puede vivir sin alimentarse, y no se puede conservar la salud ni la integridad, si la alimentación no es adecuada y suficiente. Que la comida sea inadecuada, puede implicar que la persona esté mal nutrida o que, incluso, llegue a padecer infecciones o indigestiones, si está en mal estado.

Que la comida sea insuficiente implica desnutrición. En cualquiera de estos escenarios la salud de las personas termina comprometida, no sólo por el deterioro que se puede causar directamente, sino por la manera como se puede debilitar a la persona en sus defensas y exponerla a enfermedades. La Corte ha indicado lo siguiente: “[...] *dado que la persona privada de la libertad no puede procurarse por sí misma una alimentación balanceada, que corresponda, en calidad y cantidad, a los mínimos exigidos para satisfacer sus necesidades nutricionales y que ello es necesario para garantizar el mínimo vital del recluso, corresponde a la administración, el deber de suministrar, en las condiciones descritas, la alimentación. El incumplimiento de este deber constituye, en casos en los cuales se afecta la satisfacción de las necesidades vitales mínimas, una violación del derecho fundamental a la integridad personal y a la vida (C.P. art. 11) de la persona reclusa.*” Se aclaró en aquella oportunidad que el derecho a la alimentación no se desconoce, con medidas que afecten o alteren las condiciones de la alimentación razonablemente, deben ser limitaciones y restricciones injustificadas constitucionalmente, como ocurre cuando, por corrupción, se roba la comida destinada a las personas reclusas y, luego, se vende paralelamente. (T-388/22, 2013)

Manipulación de Alimentos

El tema de la manipulación de alimentos resulta pertinente para esta investigación por cuanto es la esencia del ideal que se persigue alcanzar mediante la implementación de la propuesta final resultante del ejercicio de análisis al sub proceso de transporte de los carros con las bandejas plásticas hacia los patios. La manipulación de alimentos es un compendio de buenas prácticas en la preparación, empaque y servicio de alimentos y que busca asegurar el mínimo de contaminación de los alimentos aptos para el consumo humano.

En Colombia, la entidad encargada del diseño, implementación y vigilancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos es el INVIMA Instituto Nacional de vigilancia de medicamentos y Alimentos (pagina oficial, 2022) Entre otras, las normas que rigen la manipulación y buenas prácticas en la manipulación de alimentos son: Decreto 3075 de 1997. “Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones. La salud es un bien de interés público. En consecuencia, las disposiciones contenidas en el presente Decreto son de orden público, regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos, y se aplicaran:

- a. A todas las fábricas y establecimientos donde se procesan los alimentos; los equipos y utensilios y el personal manipulador de alimentos.
- b. A todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional.
- c. A los alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen, para el consumo humano.

d. A las actividades de vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos, sobre los alimentos y materias primas para alimentos”.

La misma ley, en el artículo 124, en el tema educación y capacitación, literal a, afirma que: Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

En su literal b, afirma: Las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. Para este efecto se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente.

Por otra parte, en nuestro país, la norma técnica sectorial colombiana NTS – USNA 007 (ICONTEC, 2005), en cuanto a los requisitos sanitarios para los manipuladores de alimentos, en el numeral 7, establece que “Todo manipulador de alimentos para desarrollar sus funciones debe recibir capacitación básica en materia de higiene de los alimentos y cursar otras capacitaciones

de acuerdo con la periodicidad establecida por las autoridades sanitarias en las normas legales vigentes.”

Dentro de su numeral 7.2, difiere que: “Todo manipulador de alimentos se debe practicar exámenes médicos especiales: Frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos), coprocultivo y examen de piel antes de su ingreso al establecimiento de la industria gastronómica y de acuerdo con las normas legales vigentes” (MACOL, 2021). Los parámetros de bioseguridad y BPM son necesarios en la medida en que muchas personas intervienen en los procesos de cocción, empaque y distribución de los alimentos, máxime en un contexto cerrado como el de las prisiones, donde per se, se presentan infecciones y riesgos de seguridad viral por la evidente escasez de agua y la falta de aseo en los procesos generales de los establecimientos.

En el caso específico del CPAMSEB, las personas encargadas de la distribución de los alimentos a los patios, carecen de capacitación, ya que esta se concentra en los cocineros y en las personas privadas de la libertad encargadas de la manipulación y cocción de los alimentos, dejando por fuera este importante sector de PPL, que suman 25 personas que llevan, reparten, recogen y regresan las bandejas desde y hacia los pabellones en carros de transporte descubiertos expuestos a todo tipo de contaminantes, como lo muestra la figura 7.

Figura 7

Carros de transporte de bandejas a los patios expuestos a contaminación cruzada



Fuente: autor

Generalidades de los Recipientes plásticos para el transporte de Alimentos

En cuanto a los recipientes plásticos reutilizados constantemente en el empaque y transporte de los alimentos desde y hacia los pabellones, cabe resaltar que no cumplen con ninguna de las especificaciones técnicas de higiene, mantenimiento y control ordenadas por la norma. De hecho, estas bandejas no reposan en la noche en el rancho, donde al menos de una manera tangencial, podía garantizarse en un pequeño porcentaje su limpieza, sino que pasan la noche entera a la intemperie en los pabellones, a merced de moscas, ratas y toda clase de vectores contaminantes, y así tal cual, sin ser sometidos a ningún tipo de desinfección ni siquiera por agua caliente, son nuevamente empleados para empacar las comidas del día siguiente (figura 8).

Figura 8

Bandejas antes de regresar al rancho, son dejadas a la intemperie



Fuente: autor

La resolución 683 de 2012 (Minsalud, 2012), establece normas y principios mínimos frente a las características de los recipientes para el empaque y transporte de alimentos, que son flagrantemente vulneradas en el subproceso objeto del análisis de este estudio.

Esta disposición, en su capítulo 3 artículo 7, describe los requisitos a cumplir por las tapas de las bandejas estableciendo que: *“La barrera funcional debe ser apta sanitariamente; su eficacia se debe cuantificar mediante ensayos de migración de los contaminantes u otros compuestos”* (Minsalud, 2012). Norma evidentemente vulnerada en la práctica del subproceso de transporte desde y hacia los pabellones (Figura 9).

Figura 9

Bandejas plásticas utilizadas para empacar y distribuir todos los alimentos



Fuente: autor

Más adelante, el artículo 7, establece que los materiales plásticos como las bandejas, deben: *“Contar con un procedimiento de prevención de la contaminación basado en análisis de riesgo”* (Minsalud, 2012). Procedimiento inexistente en el CPAMSEB, al punto que dichas bandejas son reemplazadas después de un año de uso y reúso, es decir luego de acumular más de 1.200 manipulaciones (Figura 10).

Figura 10

Los alimentos son servidos todos los días, tres veces, durante un año en los mismos recipientes



Fuente: autor

Riesgos fitosanitarios en el Transporte de Alimentos en Recipientes Plásticos

El eje de este trabajo, se enfoca en evidenciar y proponer estrategias para reducir el riesgo de contaminación de los alimentos en el subproceso de transporte desde el rancho hacia los diferentes pabellones. Este riesgo, no solamente da al traste con cualquier política de prevención durante los procesos previos (compra, transporte, almacenaje, cocción y empaque), sino que, por ser el trayecto inmediatamente anterior a la distribución y entrega de las bandejas a las personas privadas de la libertad, representa un punto álgido para lograr el verdadero aseguramiento de todo el proceso.

Existe una extensa legislación relativa a la comercialización y uso de productos fitosanitarios con el objetivo de que su uso no suponga un riesgo para la salud humana y animal y para el medio ambiente. Una de las características más importantes para entender los riesgos que presenta el uso de bandejas plásticas en el empaque y transporte de alimentos, es que las características del envase pueden cambiar. Después de lavarse varias veces, de usarse con otros productos, o de someterse a manipulación continua, los materiales y consistencia de las bandejas

de plástico, pueden influir y afectar la seguridad de los alimentos, por ende, también poner en riesgo la salud de los consumidores. Uno de los mayores riesgos en la manipulación de las bandejas plásticas varias veces, es la llamada contaminación cruzada, evento que se da cuando crecen microorganismos de un alimento sobre otro (CFPRS, 2019). Este riesgo es alto pues a pesar de parecer excelentes como formas de almacenamiento, con el uso constante de estos recipientes se pueden generar bacterias, y al debilitarse su estructura se generan zonas ideales para el crecimiento de microorganismos que pueden contaminar los alimentos que vas a consumir. Esto pone en grave riesgo la salud del PPL consumidor (Figura 11).

Figura 11

Descripción de contaminación cruzada

¿Qué es la contaminación cruzada?

Es la transferencia de microorganismos como bacterias, virus y parásitos, desde alimentos crudos o sin desinfectar hacia alimentos que están listos para el consumo humano.

¿Cómo ocurre la contaminación cruzada?

Ésta puede ocurrir de tres maneras:

A) De alimento a alimento

En los alimentos crudos o sin lavar y desinfectar habitan microorganismos que pueden ser causantes de enfermedades.

Estos microorganismos pueden contaminar alimentos cocidos o listos para consumir cuando se ponen en contacto directo con los alimentos crudos o sus líquidos (sangre de la carne o suero de los quesos).



B) De persona a alimento

Las manos pueden contaminarse con microorganismos al tener contacto con alimentos crudos o sin desinfectar.

Si no se hace un correcto lavado de manos, pueden ser transferidos a otros alimentos al momento de manipularlos.

Por ejemplo:

Cuando se manipula carne cruda y luego, sin lavarse las manos, se prepara un coctel de frutas, éste se puede contaminar con los microorganismos que estaban en la carne cruda.



C) De superficie a alimento

Ocurre cuando equipo y utensilios sucios, cucharas, cuchillos, trapos, tablas de picar son puestos en contacto con los alimentos que están listos para el consumo humano.

El resultado de estas tres situaciones es el consumo de alimentos contaminados que pueden provocar enfermedades gastrointestinales.

El uso de los mismos utensilios en alimentos crudos sin lavar y cocidos, causa contaminación.



Fuente: autor

Las bandejas empleadas para servir y transportar alimentos en el CPAMSEB, como ya se ha dicho, se reemplazan una vez cada año. Esto implica al menos tres servicios diarios, es decir 1.000 servicios a lo largo de un año, en los que cada bandeja es servida, transportada, entregada, utilizada y lavada sin cumplir los mínimos parámetros de bioseguridad, aumentando con el paso del tiempo, el riesgo de sufrir contaminación de diferentes orígenes durante su vida útil.

Las bandejas empleadas, como se ha mostrado en imágenes anteriores (*Imagen 8*), no son herméticas, pues lo único que mantiene la tapa unida al recipiente es un hilo, que es colocado por cada PPL para que su bandeja no se pierda, pues es en la tapa en la que cada persona privada de la libertad, escribe o graba su nombre para facilitar la entrega al llegar al pabellón.

Como cada PPL debe lavar su recipiente antes de devolverlo al encargado de llevarlo hasta el rancho, la limpieza de las bandejas será responsabilidad del consumidor, es decir que si la persona literalmente no lava su bandeja, pues en el rancho vuelven a servirle en el estado en el que este elemento sea puesto en la línea de servido, ya que el rancho carece de elementos, espacios y recursos para lavarlas al menos con agua y jabón (*Imagen 9*).

La contaminación fitosanitaria es entonces un riesgo mayor que no es considerado en manera alguna en el proceso de transporte y entrega de las bandejas a los pabellones, permitiendo y promoviendo de esta manera la propagación de enfermedades gastrointestinales, así como el transporte de bacterias y virus entre patios, pues en el punto de servido, se encuentran todas las bandejas de todos los pabellones y son mezcladas sin ningún tipo de barrera física, química o sanitaria. Si a eso se le suma la falta de higiene, la manipulación inadecuada por parte de las personas encargadas de la distribución en cada pabellón y el deficiente lavado que cada usuario da a su bandeja, el riesgo de contaminación es elevada, impredecible, y de alto riesgo.

Especificaciones USPEC Para el Transporte, Manipulación y Manejo de Recipientes

La USPEC, es la responsable de la administración y vigilancia de los contratos ejecutados en todas las áreas de las prisiones en el país. Entre los contratos ejecutados, uno de los que más dificultades presentan es el del servicio de alimentación. Para el marco reglamentario establecido y mencionado anteriormente, el manual de manipulación de alimentos destinados para las personas privadas de la libertad, Establece, en su introducción, que los alimentos como necesidad vital para la existencia humana requieren de un especial cuidado; en todo lo referente a la vida útil, asegurando su disponibilidad a través de su transformación, almacenamiento y consumo.

En la actualidad, los servicios de alimentación se enfrentan a grandes retos en la búsqueda de preservar los alimentos con óptima calidad, sin perder sus propiedades organolépticas y su inocuidad. La alimentación es, desde todo punto de vista, un factor que condiciona el bienestar físico, la salud, el rendimiento y la productividad de los individuos.

Según esta premisa se adoptan las reglas mínimas para el tratamiento de la PPL por la Organización de las Naciones Unidas (ONU), entre las cuales se incluye que esta población tiene derecho a recibir "*una alimentación de buena calidad, bien preparada y servida, cuyo valor nutritivo sea suficiente para el mantenimiento de su salud y de sus fuerzas*" Así, de acuerdo a lo establecido por la máxima autoridad nacional en planeación, se hace necesaria la aplicación y cumplimiento de la Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN), que se encuentra fundamentada en el Consejo Nacional de Política, Económica y Social (CON PES) 113/2008, cuyo objetivo es "*Garantizar que toda la población Colombiana disponga, acceda y consuma alimentos de manera permanente y oportuna, en suficiente cantidad, variedad e inocuidad*".

Por lo tanto, La USPEC, basándose en lo reglamentado en el artículo 49 de la Ley 1709 de 2014, establece que la provisión alimentaria puede ser por administración directa o por contratación, y se hace necesario precisar en este sentido, la importancia de elaborar el presente Manual de Manipulación de Alimentos, con el fin de estandarizar las directrices que garanticen el cumplimiento de las obligaciones contractuales suscritas con el prestador del servicio, a la luz de la normatividad legal vigente; y la adopción de medidas que eviten la contaminación del alimento por aspectos como equipos, utensilios, instalaciones y manipuladores.

Es objetivo fundamental de los procesos de suministro de alimentos, establecer los lineamientos para la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en los Servicios de Alimentación de los Establecimientos Penitenciarios y Carcelarios del Orden Nacional (ERON), con el fin de mitigar los factores de riesgo en materia de salud pública y garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados a la población privada de la libertad (PPL).

Según esta misma normativa, por ningún motivo los alimentos se deben disponer directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para tal fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Ej.: Estibas.

En la aplicación práctica, al menos en lo que al CPEAMSEB se refiere, se incumple flagrantemente la norma, como se evidencia en la (Figura 12):

Figura 12

Vehículos empleados para el transporte de las bandejas



Fuente: autor

Se espera que incluso los alimentos se sirvan en recipientes plásticos con tapa hermética y de fácil limpieza y desinfección, rotulados y separados de otros productos a fin de evitar contaminación cruzada. (USPEC, 2021)

Cadena de Suministro de Alimentos – Subproceso de Transporte CPAMSEB E2

La cadena de suministro de alimentos en la estructura 2 del CPAMSEB, está regulada por el manual vigente de manipulación de alimentos expedido y actualizado por la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios (USPEC, 2021). En él se describe paso a paso todo el macro proceso del suministro de alimentación a las personas privadas de la libertad en la estructura 2 del CPAMSEB.

Figura 13

Ingreso de insumos por las mismas vías que sale la basura



Fuente: autor

Este proceso inicia desde la entrada de los insumos por la puerta principal del establecimiento (Figura 13), donde uno a uno los empaques son verificados con perros antinarcóticos y sensores de rayos X. En este paso, la posibilidad de contaminación cruzada, así como de contaminación directa por gérmenes transmitidos por los animales, vectores y las maquinarias que obviamente no son especializadas para la revisión de alimentos. El siguiente paso, es recoger del suelo los bultos y cajas ya revisados y acomodarlos en carros de transporte expuestos al medio ambiente y transportados por personal que no cumple con los requisitos mínimos de bioseguridad.

Figura 14

Almacén general de víveres



Fuente: autor

Una vez los insumos son ingresados al rancho, son depositados en estanterías dentro de las bodegas, neveras y/o cuartos fríos, de acuerdo a sus características (Figura 14).

A partir de este punto, si se cumplen los requisitos de calidad hasta que la comida, ya cocinada es servida en los recipientes finales de distribución.

Imagen 15

Proceso de selección de insumos



Fuente: autor

Según el menú establecido por el operador del contrato para cada día, el chef y la ingeniera que lideran los proceso, seleccionan y asignan los insumos respectivos para que sean cocinados en las proporciones y gramajes establecidos para cada día (Figura 15). A renglón seguido, en la línea de servido, los encargados de transportar las bandejas, colaboran con los rancheros en el proceso de servir los alimentos en las bandejas, punto en el que comienza a vulnerarse la seguridad de la cadena, pues estas personas no cuentan con los elementos de bioseguridad reglamentarios y permanecen entrando y saliendo permanentemente del área de cocina. Los cocineros, depositan en canastillas los alimentos procesados para ser servidos, los fiscales de alimentos de cada patio, colocan las bandejas sobre la línea tal cual llegan del patio, muchas de ellas sin lavar o con residuos de alimentos (*Imagen 14*).

Figura 16

Área de servido y empackado de alimentos para distribución



Fuente: autor

Servidas las bandejas, se empackan por pabellones en los carros destinados para tal fin, que tampoco están acordes a la norma como se ha sustentado anteriormente (Figura 16).

En estos carros son transportadas las bandejas con alimentos a la parte interna de los pabellones, donde otra PPL, que no tiene actividad de redención en manipulación de alimentos, ni cuenta con los elementos de bioseguridad, llama uno a uno a las personas reclusas en el pabellón, quienes se acercan, toman su bandeja, consumen los alimentos, lavan las bandejas y vuelven a ponerlas en el carro para que sean llevadas al rancho a ser llenadas nuevamente.

Este ciclo se repite tres veces cada día. Teniendo en cuenta que las bandejas se cambian cada año, el nivel de contaminación, malas prácticas de manipulación y riesgo fitosanitario crecen exponencialmente.

Identificación del Problema

En el subproceso de transporte de las bandejas desde el rancho hacia los patios y viceversa, está el mayor nivel de vulneración en el aseguramiento de la calidad de la cadena de suministro de alimentación. Las principales debilidades identificadas, se centran en la manera de manipular las bandejas y trasportarlas hacia los pabellones, asignar esta labor a personas privadas de la libertad que no tienen curso de manipulación de alimentos ni ha recibido la capacitación con la que cuentan las PPL que redimen pena en la cocina del rancho, es sin duda una de las principales falencias a corregir.

Otro punto esencial identificado en cuanto al riesgo fitosanitario, es el uso de carros de transporte en pésimas condiciones de presentación, y sin cumplir con las reglas de higiene dispuestas en las normas precitadas, crea las condiciones perfectas para provocar la contaminación cruzada de los alimentos servidos en las bandejas plásticas.

El trayecto comprendido entre el rancho y los pabellones (Figura 17), rompe con todos los principios de cuidado y restricción necesaria para garantizar la inocuidad de los alimentos transportados. Ya dentro de los pabellones, las bandejas que contiene los alimentos procesados y servidos, son colocadas en el suelo (Figura 18), a pocos centímetros de distancia de las canecas que contienen basuras y lavazas (Figura 19), con presencia de vectores como perros y palomas que son en sí mismos vehículos de contaminación al ambiente (Figura 20).

Figura 17

Traslado de los carros con las bandejas por las áreas comunes del establecimiento



Fuente: autor

Figura 18

A l llegar a los pabellones las bandejas se depositan en el piso antes de ser entregadas a las PPL



Fuente: Autor

Figura 19

Distribución de alimentos dentro de los pabellones en áreas sin barreras sanitarias



Fuente: Autor

Figura 20

Cualquier PPL entrega las bandejas con alimentos



Fuente: autor

Por lo tanto, es pertinente abordar la pregunta de investigación planteada desde el FUS:

¿Existe alguna manera de ejecutar esta etapa de la cadena de suministro de tal manera que, sin impactar los costos de operación, garantice la higiene y la seguridad en salud de las PPL reclusas en los pabellones de la estructura 2 del CPAMSEB?

Instrumento de Medición

Encuesta aleatoria en muestra de población significativa. Para la fecha de implementación de este instrumento de medición, en la estructura 2 del CPAMSEB, estaban asignados a la labor ocupación distribución de alimentos un total de 16 personas privadas de la libertad, y el parte general era de 3.154 personas privadas de la libertad distribuidos en los pabellones 9, 10, 11, 13, 14, 15, 16, 18, y 19. (INPEC, 2022).

Se aplicaron encuestas a todas las PPL con actividad de redención en distribución de alimentos y a 10 PPL por pabellón, obteniendo de esta manera una encuesta que cubre al 10% de la población reclusa en este establecimiento, en total se aplicaron 106 encuestas. La encuesta se diseñó con la finalidad de obtener información con más certeza y cercanía, además contrastar los supuestos planteados en la pregunta de investigación, con miras a corroborar la tesis o reevaluarla de ser necesario. Las preguntas cerradas permiten analizar datos cuantitativos procesables, lo que facilitará establecer parámetros claros para proyectar la propuesta de solución que será el producto final del ejercicio.

Las preguntas incluidas en la encuesta fueron: Preguntas cerradas dicotómicas. En la primera fase de la encuesta, se pretende medir la percepción de la población privada de la libertad frente a la situación de bioseguridad, aseo e higiene en los recipientes y la comida servida diariamente en los pabellones. Las preguntas se diseñaron con miras a establecer, desde el punto de vista de las PPL, cuál es la principal falencia dentro de la cadena de suministro de alimentación, y poder, así mismo establecer si las respuestas coinciden con la hipótesis planteada en la investigación, respecto a las falencias en el subproceso de transporte de bandejas desde y hacia el rancho de la estructura 2.

En la segunda fase de la encuesta, se pretende medir la percepción de la población privada de la libertad frente a casos puntuales de riesgo fitosanitario, aseo e higiene en los recipientes y la comida servida diariamente en los pabellones.

Las preguntas se diseñaron con miras a establecer cuál es la principal falencia dentro de la cadena de suministro de alimentación, y establecer si las respuestas coinciden con la hipótesis planteada en la investigación, respecto a las falencias en el subproceso de transporte de bandejas desde y hacia el rancho de la estructura 2 (Figura 21 y 22).

Figura 21

Resumen de resultado de la encuesta

PRIMERA FASE: PREGUNTA CERRADA				
	SI	NO	NS / NR	
¿Sabe usted que es la bioseguridad y como se aplica al transporte de las bandejas desde y hacia el rancho de la estructura 2?	12	94	0	106
¿Conoce usted las normas mínimas de bioseguridad que deben tenerse al momento de transportar y entregar las bandejas con alimentos a los PPL?	16	90	0	106
¿Cree usted que actualmente el CPAMSEB cumple todas las normas de calidad, seguridad, aseo y precaución necesarias para garantizar que la comida no resulte contaminada en el transporte de las bandejas?	0	106	0	106
¿Considera usted que la bandeja en la que consume su alimento diariamente está perfectamente limpia y garantiza la higiene de la comida y por lo tanto su salud?	0	106	0	106
¿Considera usted que lavar cada uno su bandeja es una buena medida de seguridad e higiene al momento de garantizar la calidad de los alimentos consumidos?	33	73	0	106

Fuente: autor

Figura 22

Continuación resumen de resultado de la encuesta

SEGUNDA FASE: SELECCIÓN MULTIPLE		
¿De las siguientes opciones, Cuál considera una medida apropiada para mejorar la calidad e higiene de las comidas servidas en el CPAMSEB?	Capacitar a los fiscales y a los rancheros en manipulación de alimentos.	44
	Reemplazar más seguido las bandejas.	21
	Lavar las bandejas con agua caliente en el rancho.	31
	Utilizar bandejas herméticas.	10
	Servir directamente la comida de canecas.	0
		106
¿Sabe usted, o ha sufrido de enfermedades que se hayan o se estén presentando en su pabellón, y que puedan atribuírsele a la calidad e higiene de la comida?	Gastroenteritis	48
	Indigestión	33
	Diarrea crónica	22
	Infecciones de la piel	3
		106

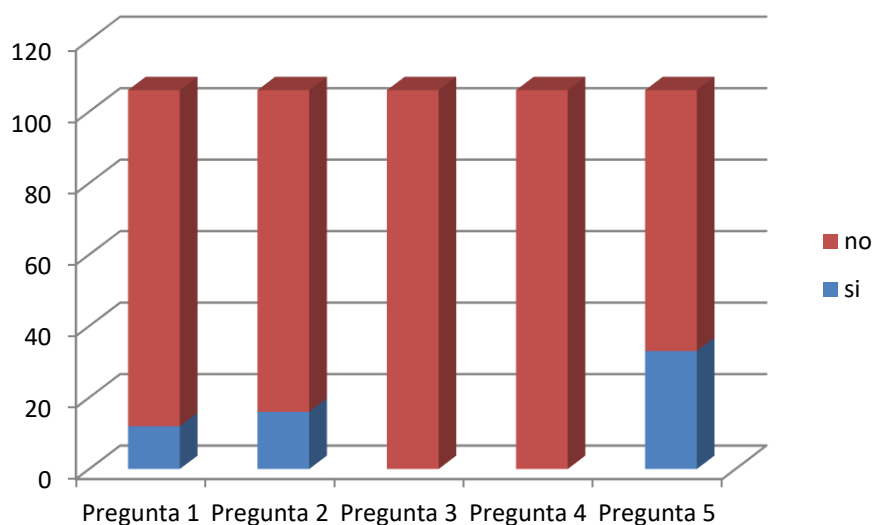
Fuente: autor

Análisis de los resultados

Una vez aplicado el instrumento de medición se obtienen los resultados que se muestran a continuación (Figura 23). En general, la percepción de la población coincide con lo planteado en la investigación, respecto a que hay un gran riesgo claramente identificado en el subproceso del transporte de las bandejas, que genera inconformidad y aprehensión de parte de los consumidores finales de las comidas servidas en las bandejas plásticas.

Para las personas privadas de la libertad encuestadas, la manera como se entregan y recogen las bandejas una vez llegan al pabellón no solamente no es la más adecuada, sino que se configura como un riesgo alto de contaminación y un trato cruel, inhumano y degradante, pues estas son depositadas en el suelo y entregadas por personas diferentes a los privados de la libertad que tiene la responsabilidad de transportarlas hacia y desde los pabellones. Se refiere también, que muchas veces estas bandejas se riegan unas sobre otras por mala manipulación y problemas al transportar los carros, afectando la presentación y la higiene de los alimentos.

Figura 23
Resultados preguntas primera fase



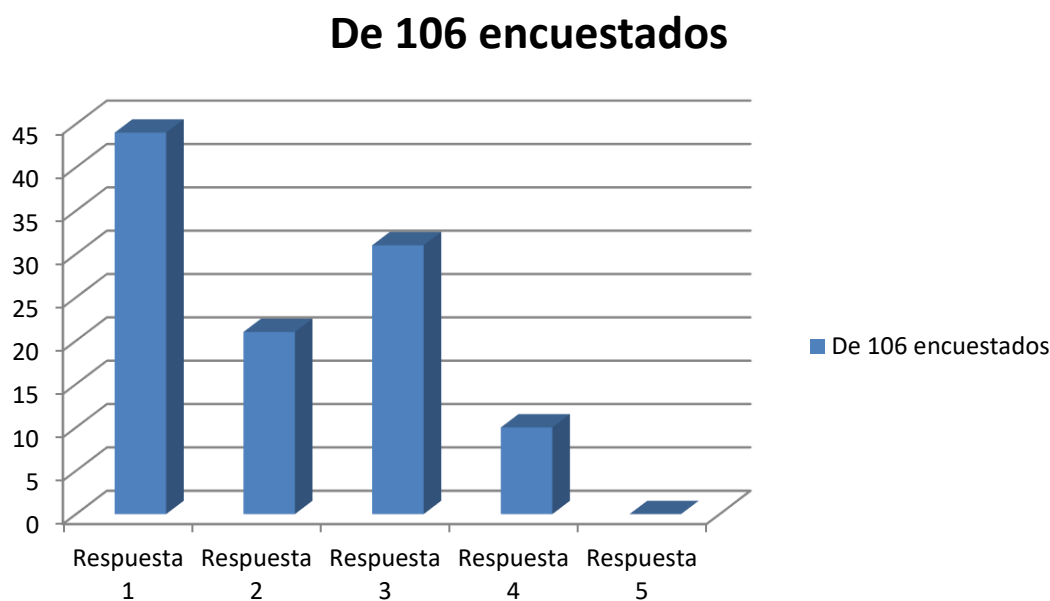
Fuente: autor

De acuerdo a la aplicación de la fase 2 se observan los resultados que se muestran a continuación (Figura 24), la percepción de la población coincide con lo planteado en la investigación, respecto a que es necesario capacitar y dotar a las PPL que redimen pena en la actividad ocupacional denominada “Distribución de alimentos”, en técnicas de buenas prácticas de manipulación tanto de los alimentos como de las bandejas.

Aplicado el instrumento, las PPL encuestadas manifiestan que las personas privadas de la libertad encargadas de entregar las bandejas con la comida, no usan elementos de bio protección y no redimen pena en el rancho, por lo que no tiene la capacitación adecuada para manipular alimentos.

Figura 24

Resultados preguntas segunda fase



Fuente: autor

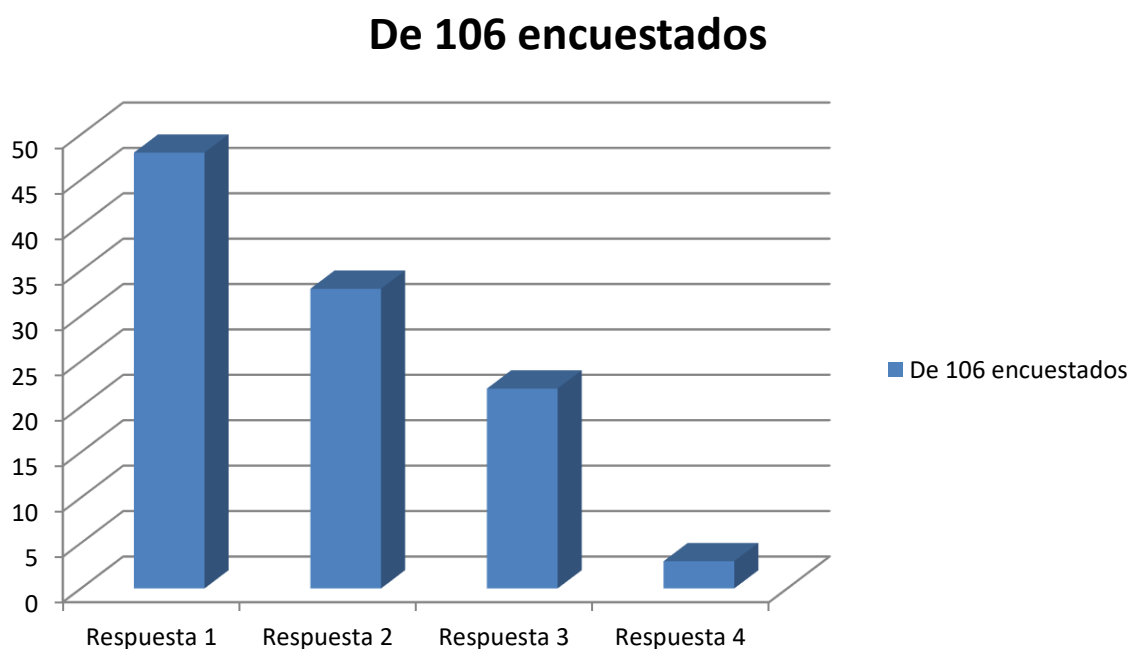
Finalmente, vistos los resultados que se grafican a continuación (Figura 25), la percepción de la población coincide con lo planteado en la investigación, respecto a que las enfermedades

estomacales son altamente frecuentes y comunes entre los privados de la libertad de la estructura 2 del CPAMSEB.

Las enfermedades gastrointestinales, por definición, son aquellas que atacan el estómago y los intestinos. Se originan principalmente en bacterias, parásitos y virus que ingresan mediante la ingesta de alimentos contaminados, mal procesados o mal empacados (SSGBMX, 2020).

Figura 25

Resultados percepción de la población



Fuente: autor

La tesis inicial plantada en la investigación, es corroborada por el análisis de los datos arrojados por las encuestas aplicadas en un rango superior al 90%, respecto a la necesidad, utilidad y pertinencia de la propuesta de adecuación del subproceso de distribución de alimentos en la estructura 2 del CPAMSEB.

Propuesta de Adecuación de Procesos

Identificada la necesidad de adecuación, y la oportunidad de mejora en el subproceso de transporte de bandejas desde y hacia los pabellones de la estructura 2 del CPAMSEB, resulta pertinente proceder a delimitar el alcance de la propuesta de mejora, en términos de tiempo, espacio y responsables, con el fin de aportar, como fruto de este trabajo de investigación, un procedimiento sencillo y de fácil implementación que facilite el aseguramiento de la calidad y de esta manera cierre de manera apropiada el círculo de calidad que compone la cadena de suministro de alimentación a las personas privadas de la libertad en la estructura 2 del CPAMSEB.

En cuanto al momento operacional, el subproceso inicia cuando los fiscales (repartidores de alimentos) de alimentos de cada pabellón reciben los carros cargados de bandejas en el rancho con el objetivo de ser transportados hasta los pabellones, y termina cuando los mismos repartidores de alimentos, regresan, una vez han distribuido los alimentos a cada PPL, con los carros cargados de bandejas supuestamente limpias al rancho para ser nuevamente llenadas para la siguiente comida del día.

Los pasos que componen el subproceso a mejorar son:

1. Recepción de carros con bandejas llenas de alimentos procesados, contadas según el parte del día.
2. Transporte de bandejas hasta el pabellón.
3. Distribución de bandejas uno a uno a cada PPL.
4. Cada PPL debe lavar su bandeja y dejarla dentro del carro.
5. Regreso del carro con las bandejas desocupadas al rancho.
6. Entrega de las bandejas al personal de PPL que redime dentro del rancho para servir la siguiente comida.

7. Si se trata de la cena, una vez las PPL depositan las bandejas vacías dentro del carro de transporte, este queda a la intemperie en el patio del pabellón a merced de los roedores, palomas y demás vectores de contaminación hasta el día siguiente, cuando en la mañana es llevado al rancho para ser llenadas con el desayuno.

Delimitado y descrito el subproceso, se evidencia que debe mejorarse los pasos 3, 4, y 5, además de garantizar la formación de las PPL que entregan las bandejas de los pabellones (terceros no capacitados) en manipulación de alimentos, control de vectores y practicas higiénicas para minimizar el impacto contaminante sobre los alimentos.

El paso 3 del subproceso de transporte y entrega de bandejas con alimentos procesados a cada PPL dentro del pabellón (*Imagen 18*), presenta las siguientes fallas:

- Lo realizan PPL diferentes a los repartidores de alimentos, sin elementos de bioprotección protección ni formación en manipulación de alimentos.
- No se realiza en un área aséptica.
- Se depositan las bandejas con alimentos en el piso del patio.
- Se distribuye junto a basuras y lavazas.

El paso 4 del subproceso de transporte y entrega de bandejas con alimentos procesados a cada PPL dentro del pabellón (*Imagen 20*), presenta las siguientes fallas:

- Cada PPL debe lavar las bandejas en el lavamanos comunal que queda junto a los baños públicos sin ningún tipo de barrera aséptica o sanitaria.
- Muchos PPL solo sacuden las bandejas en la caneca de las lavazas y no lavan las bandejas o solo las juagan sin usar ningún tipo de detergente.

- Las bandejas desocupadas, tanto lavadas como sin lavar, son mezcladas dentro de los carros.
- No existe ningún control por parte del personal del rancho sobre estas bandejas, la comida de la siguiente jornada se sirve directamente en ellas sin verificar siquiera que hayan sido desocupadas.

El paso 5 del subproceso de transporte y entrega de bandejas con alimentos procesados a cada PPL dentro del pabellón (*Imagen 17*), presenta las siguientes fallas:

- En la tarde, luego de la cena, los carros con las bandejas quedan a la intemperie en el patio de cada pabellón expuestos a vectores contaminantes como roedores, palomas, perros etc. Muchas veces estos animales sacan las bandejas de los carros buscando aquellas en las que aún quedan alimentos del día anterior contaminando todas las bandejas.
- En la mañana, sin ningún tipo de revisión, se recogen las bandejas que los animales han manipulado, las introducen en el carro y salen para el rancho para servir el desayuno.
- Las bandejas desocupadas, tanto lavadas como sin lavar, son mezcladas dentro de los carros.
- No existe ningún control por parte del personal del rancho sobre estas bandejas, la comida de la siguiente jornada se sirve directamente en ellas sin verificar siquiera que hayan sido desocupadas.

De acuerdo a las falencias mencionadas se diseña Esquema de propuesta de mejora en el subproceso de transporte y distribución de alimentos a las PPL de la estructura 2 del CPAMSEB.

Tabla 1

Propuesta plan de mejora en el subproceso de transporte

PASO	PROCESO	BUENA PRACTICA SUGERIDA	RECURSOS
3	DISTRIBUCIÓN DE BANDEJAS UNO A UNO A CADA PPL.	La entrega de cada bandeja con alimentos preparados debe ser entregada por PPL con orden de trabajo en la actividad ocupacional válida para redención de pena en “manipulación de alimentos”. Se deben utilizar los puntos de distribución de alimentos construidos en cada pabellón, que actualmente permanecen abandonados y proporcionan las barreras físicas y sanitarias necesarias para garantizar en mayor medida la higiene en los procesos.	La adecuación sugerida no requiere de inversión alguna, al contrario, apunta al uso de espacios construidos y no utilizados, así como de personal que actualmente cuenta con la capacitación requerida para desarrollar la actividad con las medidas mínimas de manipulación de alimentos.
4	CADA PPL DEBE LAVAR SU BANDEJA Y DEJARLA DENTRO DEL CARRO.	Cada PPL debe desocupar su bandeja en la caneca de lavazas, pero el lavado puede y debe desarrollarse en las instalaciones del rancho. En la cocina existen cuatro fosos de agua hirviendo diseñados especialmente para que las bandejas pasen por allí antes de ser servidas. Estos fosos están en los mesones anteriores a las mesas de servido y no están siendo utilizados (<i>Imagen 15</i>).	La adecuación sugerida no requiere de inversión alguna, al contrario, apunta al uso de espacios construidos y no utilizados, así como de personal que actualmente cuenta con la capacitación requerida para desarrollar la actividad con las medidas mínimas de manipulación de alimentos.
5	REGRESO DEL CARRO CON LAS BANDEJAS DESOCUPADAS AL RANCHO.	Las bandejas no deben permanecer en los pabellones en la noche. Es procedente, sencillo y dentro de los horarios de seguridad, que las bandejas de la cena sean recogidas y transportadas al rancho, donde permanecen en un área aséptica sin exposición a vectores contaminantes. (<i>Imagen 2</i>)	La adecuación sugerida no requiere de inversión alguna, al contrario, apunta al uso de espacios construidos y no utilizados, así como de personal que actualmente cuenta con la capacitación requerida para desarrollar la actividad con las medidas mínimas de manipulación de alimentos.

Fuente: autor

El subproceso de transporte de bandejas desde y hacia los pabellones de la estructura 2, una vez implementada la mejora sugerida, funcionaría de la siguiente manera:

Una vez servidas las bandejas, el rancharo mayor, que es un PPL con actividad de redención en preparación de alimentos, cuya función es coordinar los diferentes puestos de trabajo en la cocina, entrega a los distribuidores de alimentos de cada pabellón, para que sean ellos quienes los acomoden en los carros de transporte construidos y adecuados para tal fin por el operador del contrato de alimentación.

Contadas, verificadas y recibidas las bandejas, cada distribuidor de alimentos lleva el carro cerrado hasta el punto de distribución de alimentos dispuesto en cada pabellón, sin ingresar a las instalaciones del patio, y entrega uno a uno a las PPL recluidas, la bandeja respectiva debidamente rotulada. Cada PPL, una vez consumidos los alimentos, desocupa las sobras en la caneca de lavazas y entrega la bandeja a los repartidores de alimentos quienes previamente han lavado el carro de transporte con agua y jabón, para que sean llevadas a las instalaciones del rancho.

El rancharo mayor recibe patio por patio los carros e transporte, y con personal capacitado y con los elementos de bioseguridad requeridos, pasa cada bandeja por los fosos consecutivos de agua hirviendo para minimizar la presencia de bacterias y contaminantes, remover grasas y residuos de comida. Al final de la línea de fosos, las bandejas son colocadas en la línea de servido para el proceso respectivo (*Imagen 15*).

Los carros cargados son transportados hasta los puntos de distribución de alimentos en cada pabellón. Al final de los tres servicios de comidas, los carros deben regresar a las instalaciones del rancho, donde son pasados por los fosos de agua hirviendo y se depositan en cada carro cerrado hasta el día siguiente para ser servidos (*Imagen 16*).

Conclusiones

Vistos los planteamientos e investigaciones desarrollados en este documento, es evidente que, si es posible adecuar y regular este subproceso, contribuyendo de manera directa y evidente a la mejora de la calidad de vida de las PPL de la estructura 2 del CPAMSEB, ya que las fallas no son técnicas, sino procedimentales.

Se identificó el proceso de higiene y seguridad en la operación de transporte y distribución de alimentos desde la cocina de la estructura 2 de la Cárcel y Penitenciaria con Alta y Mediana Seguridad de El Barne, hasta cada uno de los pabellones, en el primer trimestre de 2022.

Se analizó la manera en que se realiza el subproceso de transporte de bandejas en la cadena de suministro del proceso de alimentación a las PPL de la estructura 2, encontrando que son varios los vectores que afectan su buen proceso.

Se identificó cada uno de los cuellos de botella, malas prácticas, y factores de riesgo que están afectando la calidad de la cadena de suministro y la salud de las PPL.

Se diseñó y presentó una propuesta viable, económica y de fácil implementación para mitigar los factores de riesgo identificados y eliminar los cuellos de botella.

Recomendaciones Finales

Tanto el contratista operador del rancho de la estructura 2 como la dirección del establecimiento, cuentan con los manuales, normas, procedimientos, instalaciones, recursos y personal capacitado para adoptar las mejoras sugeridas. Estas medidas mitigadoras, como se ha demostrado, no implican carga presupuestal, implementaciones prolongadas en el tiempo ni adecuaciones estructurales, solo se requiere de la voluntad política de los actores de la cadena de suministro de alimentos a las personas privadas de la libertad en la estructura 2 del CPAMSEB.

Por lo anterior, se recomienda a las personas encargadas de tomar las decisiones en la alta gerencia, instruir a los líderes de los procesos para que se efectúen las adecuaciones procedimentales descritas, se eliminen los factores y las malas prácticas de manipulación alimentaria identificados y se contribuya de esta manera a mejorar ostensiblemente la calidad de vida y la dignidad humana de las personas privadas de la libertad en la estructura 2 del CPAMSEB.

Referencias Bibliográficas

- Cardona, L. P. (06 de 08 de 2018). *repository.javeriana.edu.co*. Recuperado el 07 de 07 de 2022, de repository.javeriana.edu.co:
<https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/handle/10554/43799/1.%20Parada%20Cardona.pdf?sequence=2&isAllowed=y>
- CFPRS. (04 de 05 de 2019). *www.gob.mx*. Recuperado el 29 de 08 de 2022, de www.gob.mx:
https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/168378/TRIPTICO_CONTAMINACION_CRUZADA_WEB.pdf
- CONPES. (26 de 04 de 2018). *www.minagricultura.gov.co*. Recuperado el 17 de 05 de 2022, de www.minagricultura.gov.co:
<https://www.minagricultura.gov.co/Normatividad/Conpes/Conpes%20113%20de%202008.pdf>
- Corte Constitucional. (10 de 10 de 2013). *www.politicacriminal.gov.co*. Recuperado el 11 de 04 de 2022, de www.politicacriminal.gov.co:
<http://www.politicacriminal.gov.co/Portals/0/documento/cosas%20institucional.pdf>
- De justicia. (05 de 07 de 2020). *www.dejusticia.org*. Recuperado el 03 de 08 de 2022, de www.dejusticia.org: [https://www.dejusticia.org/5-preguntas-para-entender-el-estado-de-cosas-inconstitucional-por-la-inseguridad-de-excombatientes/#:~:text=es%20tan%20importante%3F-,El%20estado%20de%20cosas%20inconstitucional%20\(ECI\)%20es%20una%20figura%20o,fundamentales%20de](https://www.dejusticia.org/5-preguntas-para-entender-el-estado-de-cosas-inconstitucional-por-la-inseguridad-de-excombatientes/#:~:text=es%20tan%20importante%3F-,El%20estado%20de%20cosas%20inconstitucional%20(ECI)%20es%20una%20figura%20o,fundamentales%20de)
- Defensoria del pueblo. (07 de 07 de 2020). *www.defensoria.gov.co*. Recuperado el 07 de 07 de 2022, de www.defensoria.gov.co:
https://www.defensoria.gov.co/public/Normograma%202013_html/Normas/Reglas_Minimas_Tratamiento_Reclusos_1977.pdf
- Dejusticia. (05 de 02 de 2022). *www.dejusticia.org*. Recuperado el 01 de 08 de 2022, de www.dejusticia.org: <https://www.dejusticia.org/litigation/politica-carcelaria-en-colombia-aun-es-insostenible-comision-de-seguimiento-a-crisis-del-sistema-penitenciario-y-carcelario-2/>
- ICONTEC. (07 de 08 de 2005). *fontur.com.co*. Recuperado el 27 de 09 de 2022, de fontur.com.co: https://fontur.com.co/sites/default/files/2020-11/NTS_USNA007.pdf

- INPEC. (06 de 09 de 2022). */www.inpec.gov.co*. Recuperado el 06 de 09 de 2022, de */www.inpec.gov.co*: <https://www.inpec.gov.co/estadisticas-/tableros-estadisticos>
- INPEC. (05 de 04 de 2022). *www.inpec.gov.co*. Recuperado el 13 de 05 de 2022, de *www.inpec.gov.co*:
<https://www.inpec.gov.co/web/guest/institucion/organizacion/establecimientos-penitenciarios/regional-central/epamscas-combita?inheritRedirect=true>
- MACOL. (04 de 05 de 2021). *www.manipulaciondealimentoscolombia.com*. Recuperado el 22 de 08 de 2022, de *www.manipulaciondealimentoscolombia.com*:
<https://www.manipulaciondealimentoscolombia.com/normatividad#:~:text=7.2%20Todo%20manipulador%20de%20alimentos,con%20las%20normas%20legales%20vigentes.>
- MINJUSTICIA. (05 de 05 de 2022). *www.humanas.org.co*. Recuperado el 02 de 08 de 2022, de *www.humanas.org.co*: <https://www.humanas.org.co/comision-de-seguimiento-de-la-sociedad-civil-a-la-sentencia-t-388-de-2013/>
- Minsalud. (20 de 0505 de 2012). *www.minsalud.gov.co*. Recuperado el 22 de 08 de 2022, de *www.minsalud.gov.co*:
<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-0683-de-2012.pdf>
- ONU. (019 de 08 de 2020). *ibeaser.com*. Recuperado el 17 de 05 de 2022, de *ibeaser.com*:
<https://ibeaser.com/2020/08/04/juan-carlos-almansa-como-debe-ser-la-alimentacion-para-los-internos-de-las-carceles/>
- pagina oficial. (22 de 08 de 2022). */www.invima.gov.co*. Recuperado el 22 de 08 de 2022, de */www.invima.gov.co*: <https://www.invima.gov.co/>
- Procuraduría. (05 de 04 de 2019). */caracol.com.co*. Recuperado el 02 de 08 de 2022, de */caracol.com.co*:
https://caracol.com.co/radio/2021/08/23/judicial/1629684318_000476.html
- Procuraduría. (05 de 04 de 2020). *caracol.com.co*. Recuperado el 02 de 08 de 2022, de *caracol.com.co*:
https://caracol.com.co/radio/2021/08/23/judicial/1629684318_000476.html
- Relatoría CCC. (05 de 02 de 2022). *cortesuprema.gov.co*. Recuperado el 17 de 05 de 2022, de *cortesuprema.gov.co*: <https://cortesuprema.gov.co/corte/index.php/relatoria-tp/>

- RVC. (05 de 11 de 2021). *diariocriterio.com*. Recuperado el 17 de 05 de 2022, de [diariocriterio.com: https://diariocriterio.com/contrato-para-alimentacion-en-carceles-colombianas-estaria-amanado/](https://diariocriterio.com/contrato-para-alimentacion-en-carceles-colombianas-estaria-amanado/)
- SECOP. (04 de 05 de 2021). *enbogota.com.co*. Recuperado el 13 de 05 de 2022, de [enbogota.com.co: https://enbogota.com.co/convocatorias/ejecucion-de-obras-complementarias-para-la-instalacion-y-puesta-en-funcionamiento-de](https://enbogota.com.co/convocatorias/ejecucion-de-obras-complementarias-para-la-instalacion-y-puesta-en-funcionamiento-de)
- SSGBMX. (04 de 05 de 2020). *www.imss.gob.mx*. Recuperado el 04 de 08 de 2022, de [www.imss.gob.mx: http://www.imss.gob.mx/salud-en-linea/enfermedades-gastrointestinales#:~:text=Puede%20ser%20causada%20por%20bacterias,por%20agua%20o%20alimentos%20contaminados](http://www.imss.gob.mx/salud-en-linea/enfermedades-gastrointestinales#:~:text=Puede%20ser%20causada%20por%20bacterias,por%20agua%20o%20alimentos%20contaminados).
- T-388/22. (08 de 05 de 2013). *www.corteconstitucional.gov.co*. Recuperado el 02 de 08 de 2022, de [www.corteconstitucional.gov.co:](https://www.corteconstitucional.gov.co)
<https://www.corteconstitucional.gov.co/relatoria/2013/t-388-13.htm>
- UARIV. (04 de 06 de 2019). *pository.iom.int/bitstream*. Recuperado el 03 de 08 de 2022, de [pository.iom.int/bitstream:](https://repository.iom.int/bitstream/handle/20.500.11788/975/Capitulo%2006.pdf?sequence=10&isAllowed=y)
<https://repository.iom.int/bitstream/handle/20.500.11788/975/Capitulo%2006.pdf?sequence=10&isAllowed=y>
- UNAL. (04 de 02 de 2015). *www.scielo.org.co*. Recuperado el 07 de 07 de 2021, de [www.scielo.org.co: http://www.scielo.org.co/pdf/rfmun/v63n3/v63n3a21.pdf](http://www.scielo.org.co/pdf/rfmun/v63n3/v63n3a21.pdf)
- UNIEXTERNADO. (08 de 05 de 2021). *www.uexternado.edu.co*. Recuperado el 07 de 07 de 2022, de [www.uexternado.edu.co: https://www.uexternado.edu.co/la-universidad/alimentacion-en-las-carceles-donde-quedan-los-derechos-fundamentales-de-los-reclusos/](https://www.uexternado.edu.co/la-universidad/alimentacion-en-las-carceles-donde-quedan-los-derechos-fundamentales-de-los-reclusos/)
- United Nations. (13 de 05 de 1977). *www.unodc.org*. Recuperado el 07 de 07 de 2022, de [www.unodc.org: https://www.unodc.org/documents/justice-and-prison-reform/Brochure_on_the_The_UN_Standard_Minimum_the_Nelson_Mandela_Rules-S.pdf](https://www.unodc.org/documents/justice-and-prison-reform/Brochure_on_the_The_UN_Standard_Minimum_the_Nelson_Mandela_Rules-S.pdf)
- USPEC. (05 de 04 de 2022). *www.uspec.gov.co*. Recuperado el 17 de 05 de 2022, de [www.uspec.gov.co: https://www.uspec.gov.co/contratacion/ejecucion-de-contratos](https://www.uspec.gov.co/contratacion/ejecucion-de-contratos)
- USPEC. (24 de 12 de 2021). *www.facebook.com/unidad.uspec*. Recuperado el 17 de 04 de 2022, de [www.facebook.com/unidad.uspec:](https://www.facebook.com/unidad.uspec)

<https://www.facebook.com/unidad.uspec/videos/nuevo-ranchococina-en-combita-boyac%C3%A1/381720450032942/>

USPEC. (05 de 05 de 2021). *www.uspec.gov.co*. Recuperado el 01 de 08 de 2022, de *www.uspec.gov.co*: <https://www.uspec.gov.co/sites/default/files/2021-11/bs-ma-001-manual-manipulacion-alimentos-servicio-de-alimentacion-en-eron.pdf>

Apéndices

Apéndice A

Formato de encuesta aplicada a la población seleccionada

ENCUESTA SOBRE HIGIENE EN EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS A LAS PPL RECLUIDAS EN LOS PABELLONES DE LA ESTRUCTURA 2 DEL CPAMSEB

(Esta encuesta es anónima y con fines exclusivamente académicos)

Fecha: _____ Pabellón: _____ PPL : ___ fiscal: ___

Por favor lea atentamente la pregunta y elija una sola opción de respuesta, marcando "X" según crea que es la respuesta apropiada:

- a) ¿Sabe usted que es la bioseguridad y como se aplica al transporte de las bandejas desde y hacia el rancho de la estructura 2? SI ___ NO ___ NS/NR ___
- b) ¿Conoce usted las normas mínimas de bioseguridad que deben tenerse al momento de transportar y entregar las bandejas con alimentos a los PPL? SI ___ NO ___ NS/NR ___
- c) ¿Cree usted que actualmente el CPAMSEB cumple todas las normas de calidad, seguridad, aseo y precaución necesarias para garantizar que la comida no resulte contaminada en el transporte de las bandejas? SI ___ NO ___ NS/NR ___
- d) ¿Considera usted que la bandeja en la que consume su alimento diariamente está perfectamente limpia y garantiza la higiene de la comida y por lo tanto su salud? SI ___ NO ___ NS/NR ___
- e) ¿Considera usted que lavar cada uno su bandeja es una buena medida de seguridad e higiene al momento de garantizar la calidad de los alimentos consumidos? SI ___ NO ___ NS/NR ___

Por favor lea atentamente la pregunta y elija una sola opción de respuesta, marcando "X" según crea que es la respuesta apropiada:

¿De las siguientes opciones, Cuál considera una medida apropiada para mejorar la calidad e higiene de las comidas servidas en el CPAMSEB?

- a. Capacitar a los fiscales y a los rancheros en manipulación de alimentos.
- b. Reemplazar más seguido las bandejas.
- c. Lavar las bandejas con agua caliente en el rancho.
- d. Utilizar bandejas herméticas.
- e. Servir directamente la comida de canecas.

¿Sabe usted de entre la siguiente lista, cual enfermedad ha sufrido o se esté presentando en su pabellón, y que puedan atribuírsele a la calidad e higiene de la comida?

- f. Gastroenteritis
- g. Indigestión
- h. Diarrea crónica
- i. Infecciones de la piel

Apéndice B

Acta de inauguración de la cocina del rancho de la estructura 2 del CPAMSEB

				La justicia es de todos	Minjusticia
CPAMSEB ATENCION SOCIAL E2 - ACTA N° 15 2022					
Fecha:	24 de diciembre de 2022				
Hora:	8:00 AM				
Lugar:	Atención social Mediana Seguridad – Barne – EPAMSCAS Combita				
Tema:	VISITA VERIFICACION INSTALACIONES RANCHO ESTRUCTURA 2				
AGENDA:					
	1. Se adelanta visita y verificación de instalaciones en el rancho (cocina) de la estructura 2, y lectura de novedades de la minuta con el fin de identificar posibles oportunidades de mejora.				
DESARROLLO DE LA AGENDA:					
	<p>En compañía del dragoneante encargado de la custodia y vigilancia para la fecha, un representante de DDHH, y el personal del consorcio administrador del área, se hace un recorrido por las instalaciones.</p> <p>Novedades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Como se registra en la minuta de la fecha, se da apertura y puesta en operación del nuevo rancho de estructura 2 por orden del Señor Mayor Herrera <u>Fetecua Edgar</u>. • El Dg. <u>Suspe</u>, custodia de servicio para ese día, realiza una anotación en la minuta en la que informa que no hay candados suficientes para todas las puertas y que faltan algunos elementos de iluminación y aseo necesarios para la operación, se adjunta copia de la anotación en minuta. • La de preparación de alimentos presenta las dificultades propias del inicio de operación pero se cumple con los requerimientos de los pabellones. 				

Apéndice C

Acta de auditoría abril 2022



CPAMSEB ATENCION SOCIAL E2 - ACTA N° 16 2022

Fecha:	13 abril 2022
Hora:	80:00 AM
Lugar:	COCINA - RANCHO DE LA ESTRUCTURA 2
Tema:	VISITA CONTROL Y SEGUIMIENTO AL RANCHO DE LA ESTRUCTURA 2

AGENDA:

En cumplimiento a las funciones asignadas por el área de tratamiento del establecimiento, se adelanta visita de revisión y seguimiento a las instalaciones y servicios de la cocina del rancho de la estructura 2 del CPAMSEB.

La visita se adelanta en compañía del promotor de DDHH del pabellón 14 y el dragoneante encargado de la seguridad del área.

DESARROLLO DE LA AGENDA:

1. Se evidencia que persisten todas las novedades, daños y estado deteriorado de las maquinas y espacios descritos en el acta anterior sin que se evidencia intervención alguna por parte de la firma contratista.
2. Se encuentran numerosos carros nuevos completamente desvalijados y deteriorados, amontonados en el depósito de la cocina.
3. Se evidencia desaseo, desorden y falta de mantenimiento en las trampas de grasa.
4. Se evidencian algunos PPL sin tapabocas ni elementos de bioseguridad.
5. Los promotores de DDHH manifiestan problemas con el menú, la firma contratista modifica las tablas de ingredientes de manera inconsulta y no responde a las solicitudes de los promotores de DDHH ni los fiscales de alimentos de los pabellones. La representante de la firma contratista, aduce que esto debe hacerse por escases de materias primas e insumos.



Apéndice D

Acta de auditorio julio 2022



CPAMSEB ATENCION SOCIAL E2 - ACTA N° 20 2022

Fecha:	12 julio de 2022
Hora:	10:00 AM
Lugar:	COCINA - RANCHO DE LA ESTRUCTURA 2
Tema:	VISITA CONTROL Y SEGUIMIENTO AL RANCHO DE LA ESTRUCTURA 2
AGENDA:	
	<p>En cumplimiento a las funciones asignadas por el área de tratamiento del establecimiento, se adelanta visita de revisión y seguimiento a las instalaciones y servicios de la cocina del rancho de la estructura 2 del CPAMSEB.</p> <p>La visita se adelanta en compañía del promotor de DDHH del pabellón 15 y el dragoneante encargado de la seguridad del área.</p>
DESARROLLO DE LA AGENDA:	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se evidencia que <u>persisten</u> todas las novedades, daños y estado deteriorado de las máquinas y espacios descritos en el acta anterior sin que se evidencia intervención alguna por parte de la firma contratista. 2. Se evidencia grave falla estructural en el techo sobre el sector en el que se sirven los alimentos. 3. Se evidencia deterioro grave, avanzado y no atendido en caja recolectora de aguas negras, pintura de todas las áreas comunes, paredes y pisos. 4. Se evidencia que llevan más de tres meses fuera de servicio por daño no atendido una caldera, una marmita, un horno y un cuarto frío, lo que afecta gravemente el funcionamiento del área y el servicio a los pabellones 5. Se encuentran 12 carros de transporte de alimentos completamente nuevos, acumulados en la bodega y se siguen usando carretas oxidadas y antihigiénicas para transportar los alimentos. 6. Se evidencia desaseo, taponamiento, desorden y falta de mantenimiento en las trampas de grasa. 7. Se evidencia desaseo, en las áreas de carnicería, fruter y cocción. 8. Se evidencian algunos PPL sin tapabocas ni elementos de bioseguridad. 9. Falta personal de cocineros. 10. Los promotores de DDHH insisten en los problemas con el menú, la firma contratista modifica las tablas de ingredientes de manera inconsulta y no responde a las solicitudes de los promotores de DDHH ni los fiscales de alimentos de los pabellones. La representante de la firma contratista, aduce que esto debe hacerse por escases de materias primas e insumos.

Fuente: Autor