

UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ
EXTENSIÓN CHONE
FACULTAD EN CIENCIAS DE LA SALUD
PROYECTO DE TESIS
PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO
DE LICENCIADO EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

TEMA:

“PRESUPUESTO EN LA ELABORACIÓN DE MENÚ EN EL
CENTRO DE REHABILITACIÓN SOCIAL DE BAHÍA DE
CARÁQUEZ”

AUTORES:

MENDOZA LOOR JORGE ISAAC
ZAMBRANO MENDOZA ROGGER XAVIER

TUTOR:

LCDO. EDDY MENDOZA RODRIGUEZ

CHONE-MANABÍ-ECUADOR

2016

Lcdo. Eddy Mendoza, Docente de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí extensión Chone, en calidad de Tutor de Tesis.

CERTIFICO

Que la presente Tesis de Grado titulada: “Presupuesto en la elaboración de menú en el Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez”, ha sido exhaustivamente revisada en varias sesiones de trabajo, se encuentra lista para su presentación y apta para su defensa.

Las opiniones y conceptos vertidos en esta Tesis de Grado son fruto del trabajo, perseverancia y originalidad de sus autores: Mendoza Loo Jorge Isaac y Zambrano Mendoza Rogger Xavier, siendo de su exclusiva responsabilidad.

Chone, Julio de 2016

Lcdo. Eddy Mendoza

TUTOR

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

La responsabilidad de las opiniones, investigaciones, resultados, conclusiones, recomendaciones y propuesta presentados en esta Tesis de Grado, son exclusividad de sus autores.

Chone, Julio de 2016

Isaac Mendoza Loor

AUTOR

Rogger Zambrano Mendoza

AUTOR

UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ
EXTENSIÓN CHONE

CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
LICENCIADOS EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el informe de investigación, sobre el tema: “Presupuesto en la elaboración de menú en el Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez”, elaborado por los egresados Mendoza Loo Jorge Isaac y Zambrano Mendoza Rogger Xavier, de la carrera de Nutrición y Dietética.

Chone, Julio de 2016

Ing. Odilón Schnabel Mgs.
DECANO

Lic. Eddy Mendoza
TUTOR

MIEMBRO DEL TRIBUNAL

MIEMBRO DEL TRIBUNAL

SECRETARIA

DEDICATORIA

Le dedico todo el esfuerzo realizado en este proyecto en primer lugar a Dios, ser supremo y celestial que me otorgo las fuerzas necesarias para poder concluir tan dichoso y ansiado propósito.

A mis padres, por su apoyo incondicional, cariño, afecto, y las fuerzas que emanan diariamente sobre mi persona para poder seguir adelante con todas la metas que me presenta la vida diaria, a mis hermanos que siempre han estado presente en cada una de mis etapas y logros estudiantiles, a mis amigos por su inagotable deseo de ayudarme y saber guiarme para cumplir mis metas, y a todos y cada una de las personas que de alguna u otra forma me han apoyado en cada instante de mi vida.

Isaac Mendoza Loor

DEDICATORIA

Esta tesis se la dedico a mi Dios quien supo guiarme por el buen camino, darme fuerzas para seguir adelante y no desmayar en los problemas que se presentaban, enseñándome a encarar las adversidades sin perder nunca la dignidad ni desfallecer en el intento.

A mi familia en especial por confiar siempre en mí, ya que por ellos soy una persona ejemplar.

A mis padres por su apoyo incondicional, consejos, comprensión, amor, ayuda en los momentos difíciles, y por ayudarme con los recursos necesarios para estudiar. Me han dado todo lo que soy como persona, mis valores, mis principios, mi carácter, mi empeño, mi perseverancia, mi coraje para conseguir mis objetivos.

A mis hermanos por estar siempre presentes, acompañándome para poderme realizar como un profesional.

A mis hijos quienes han sido y son mi motivación, inspiración y bienestar día tras día y en cada minuto de su existencia.

Rogger Zambrano Mendoza

AGRADECIMIENTO

El camino al éxito, es un cumulo de metas que se deben alcanzar. El presente trabajo es una meta conquistada para subir un eslabón en la escalera del éxito. Nuestro más grande agradecimiento a Dios, porque el guía nuestros pasos, con fe y amor, a los profesores quienes supieron guiarnos a través de sus conocimientos por el camino de la profesionalización.

A nuestros padres, que son pilar fundamental de nuestras vidas, los cuales nos brindaron su apoyo incondicional y moral, también nuestros amigos y docentes que de una manera u otra nos brindaron su respaldo para concluir nuestra tesis de grado.

Agradecemos a la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, a sus profesores y a nuestro tutor de tesis el Lic. Eddy Mendoza, por sus sabias orientaciones que sirvieron de guía en esta investigación.

Isaac Mendoza y Rogger Zambrano

ÍNDICE GENERAL

Nº de pagina	
Página de título portada	i
Certificado de tutor	ii
Declaración de autoría de tesis	iii
Aprobación del tribunal de tesis	iv
Dedicatoria	v
Dedicatoria	vi
Agradecimiento	vii
Índice general	viii
1. Introducción	1
2. Planteamiento del problema	3
2.1 Contextos	3
2.1.1 Contexto Macro	3
2.1.2 Contexto Meso	3
2.1.3 Contexto Micro	4
2.2 Formulación del problema	6
2.3 Delimitación del problema	6
2.4 Interrogantes	6
3. Justificación	7
4. Objetivos	8
4.1 Objetivo General	8
4.2 Objetivos Específicos	8
CAPÍTULO I	
5. Marco Teórico	9
5.1 Presupuesto	9
5.1.1 Del sistema penitenciario	11
5.1.1.1 Avances en la rehabilitación del sistema penitenciario	11
5.1.1.2 Nuevo modelo penitenciario	13
5.1.1.3 Ciudadanos conocen de antiguo sistema penitenciario	13
5.1.1.4 Nuevo modelo de gestión penitenciaria	14

5.1.1.5 Sistema penitenciario progresivo regresivo	15
5.1.1.6 Escuela Penitenciaria	16
5.1.1.7 Nuevo centro Penitenciario en Guayaquil acoge infraestructura y modelo de gestión de cárceles extranjeras	17
5.1.1.8 El presupuesto asignado por el Estado	18
5.1.1.9 Condiciones en los establecimientos carcelarios	19
5.1.1.10 Capacidad del sistema penitenciario	21
5.1.1.11 La disponibilidad de tratamiento médico y psicológico a los prisioneros	23
5.1.1.12 La separación de los acusados de delitos de aquellos que ya han sido Sentenciados	24
5.1.1.13 Crisis Carcelaria del Ecuador	27
5.1.1.14 Realidad de la cárcel de Bahía	29
5.2 Elaboración del Menú	31
5.2.1 Comer en la prisión modelo	34
5.2.2. Opinan los reclusos	39
5.2.3. La Identidad alimentaria de los presos	43
5.2.4 Alimentación de las personas privadas de la libertad en el Ecuador	48
CAPITULO II	
6. Hipótesis	51
6.1 Variables	51
6.1.1 Variable Independiente	51
6.1.2 Variable Dependiente	51
6.1.3 Terminó De Relación	51
CAPITULO III	
7. Metodología de la investigación	52
7.1 Tipo de Investigación	52
7.2 Nivel de Investigación	52
7.3 Método	52
7.4 Técnicas de recolección de información	53
7.5 Población y muestra	53

7.5.1 Población	53
7.5.2 Muestra	53
8. Marco Administrativo	54
8.1 Talentos humanos	54
8.2 Recursos financieros	54
CAPITULO IV	
10. Resultados obtenidos y análisis de datos	55
11. Análisis de la entrevista	69
12. Comprobación de hipótesis	70
CAPITULO V	
13. Conclusiones	71
14. Recomendaciones	72
15. Bibliografía	73
16. Web grafía	74
Anexos	

2. INTRODUCCIÓN

El presupuesto, no es nada más que un elemento indispensable en la gestión administrativa de cualquier tipo de negocio o empresa. Su principal meta es planear y gestionar los recursos del negocio o empresa, para que estos alcancen la productividad y que se permita tomar las decisiones más idóneas. Además que la administración de presupuesto se encarga de la adquisición, financiamiento y la gestión de bienes para beneficio del negocio o empresa. Para administrar un presupuesto se deben tomar en cuenta los principales objetivos que se quieren cumplir.

La elaboración del menú tiene como objetivo que el mismo sea equilibrado, nutritivo, sin carencias ni excesos, es decir saludable. Es importante también que esta elaboración del menú nos proporcione un aporte equilibrado de nutrientes; que cada plato de alimento que nos sirvamos a lo largo del día, nos suministre los principales nutrientes que requiere nuestro organismo. Se deben tomar en cuenta ciertos aspectos a lo hora de elaborar un menú, variar la fuente de los nutrientes, que las preparaciones sean los más saludables posibles, que los productos con los cuales se va a elaborar un menú sean los más frescos y de preferencia orgánicos.

La nutrición es el resultado de un conjunto de funciones armónicas y solidarias entre sí, que tiene por finalidad mantener la composición e integridad de la materia y conservar la vida. La nutrición está íntimamente unida a la salud integral y preventiva. En este caso hay que considerar que las personas privadas de libertad, también merecen una buena alimentación, y por ende el menú debe estar de acuerdo a sus requerimientos diarios, y edad, como el caso del Centro de Rehabilitación de Bahía de Caráquez.

El Capítulo I, Nos hablará sobre el Marco Teórico, referente al presupuesto, dentro de un Centro de Rehabilitación Social; y la elaboración del menú, para lo

que se utilizó bibliografía y webgrafía especializada, que fue citada y parafraseada.

El Capítulo II Aquí encontraremos la hipótesis donde es el supuesto de una investigación que puede ser cierto o no. Encontraremos las variables sobre el presupuesto y elaboración del menú, cada una de las variables estará debidamente detallada para su fácil comprensión, junto con el término de relación que permitirá que las dos variables se complementen una a la otra.

El Capítulo III Hace referencia a la metodología, que se utilizará en la investigación, donde describe el tipo, nivel, métodos y técnicas de la investigación; así como la población y la muestra. Finalmente se concluye con el cronograma de actividades, la bibliografía y el formato de encuestas del Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez.

El Capítulo IV Tratará sobre los resultados obtenidos y análisis de datos, la comprobación de la hipótesis y la propuesta. En este capítulo se analizarán las encuestas realizadas a las personas privadas de libertad, personal auxiliar y el director del Centro de Rehabilitación Social de Bahía; y se comparará la propuesta con la hipótesis comprobada.

El Capítulo V Mencionará las conclusiones, recomendaciones, bibliografía, webgrafía y los anexos. Aquí daremos una observación propia sobre el trabajo analizado, expuesto en lo que respecta a los trastornos alimentarios de las personas privadas de libertad, como son bajo peso y obesidad, la alimentación que deben llevar ciertas personas privadas de la libertad que padezcan algún tipo de enfermedad que requiera algún tipo de dieta o alimentación especial (sean los casos de personas diabéticas, hipertensas), consejos a los familiares, ayudados por la bibliografía especializada, y anexados gráficos y fotos.

3. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

2.1 Contextos

2.1.1 Contexto Macro. Las cárceles en Latinoamérica enfrentan una situación crítica en materia de hacinamiento y superpoblación, lo que provoca la saturación en los servicios que brindan a los reclusos, en especial la asistencia en salud, según un informe de la Federación Iberoamericana de Ombudsmán (FIO), una organización que reúne a 20 defensorías del pueblo, procuradurías y comisiones de derechos humanos. Hasta diez países cuentan con cárceles que superan su capacidad en un 200%.

La entidad subraya que la crisis en la que están inmersos los sistemas penitenciarios de la región atenta contra la seguridad de las cárceles y viola los derechos humanos de los presos y del personal. El hacinamiento y la superpoblación generan el aumento de la violencia, la saturación de los servicios de salud y el desgaste de la convivencia entre los presos, entre otros efectos.

Además, entre los diez países cuyas cárceles son las más pobladas del mundo, hay cuatro latinoamericanos. Haití encabeza la lista, con una tasa de ocupación carcelaria del 416%. Le siguen El Salvador, en cuarto lugar, con un 320% de sobrepoblación; Venezuela (270%) en séptimo; y Bolivia (256%) en octavo, según datos del Centro Internacional de Estudios Penitenciarios de la Universidad de Essex (ICPS). La superpoblación en Paraguay alcanza un 131%, pero en su principal centro, la Penitenciaría Nacional de Tacumbú, esa cifra salta al 333%, según reportes de la Defensoría del Pueblo de ese país.¹

2.1.2 Contexto Meso. “Desde marzo de 2011, el Ministerio de Justicia, Derechos Humanos y Cultos implementó el sistema de alimentación de los reos por catering, a través del cual se les brinda, tres comidas diarias, en el caso de las

¹ http://internacional.elpais.com/internacional/2014/08/27/actualidad/1409162170_051108.html

cárceles para adultos, y cinco comidas diarias en caso los Centros de Adolescentes Infractores (CAI)”, manifestó Cecilia Ortiz, subsecretaria de Rehabilitación Social, durante una inspección del servicio en el centro de Rehabilitación No. 1 (Penitenciaría del Litoral). La preparación de la comida, según la funcionaria, es supervisada regularmente por los directores de los centros carcelarios para garantizar la calidad de los ingredientes usados, sabor y calorías.

“Los privados de libertad reciben sus alimentos con las porciones calóricas necesarias e inclusive existe el servicio de dieta para aquellos que tienen problemas de salud. Ya no es como antes, cuando se compraba la comida a través de un ecónomo y este la entregaba para que sea cocinada por los mismos presos. Ahora, tienen un servicio de catering decente que los dota de comida bajo normas y estándares internacionales”, dijo Ortiz. En la provincia del Guayas, la preparación de la comida está a cargo de la compañía Lafattoria S.A., la cual posee un espacio en la Cárcel de Mujeres. La empresa, cuyo nombre comercial es Chef Express, posee en el sitio una bodega de almacenamiento, una cámara de frío y un área de procesamiento.

La zona de procesamiento está dotada de agua potable y luces ultravioletas para el control de plagas (moscas). Para picar y cortar los alimentos se utilizan tablas de policarbonato con especificación de calidad NSF y los cuchillos o cualquier herramienta de corte culinario son de acero y polipropileno con un recubrimiento de microbian. “En la cocina de Chef Express trabajan 126 personas y 13 privados de la libertad ayudan en los quehaceres, tras ser escogidas por el departamento de diagnóstico del penal”, expresó César Bolaños Naranjo, jefe de operaciones de la empresa de catering.²

2.1.3 Contexto Micro. El Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez, es junto con las cárceles que se encuentran en Portoviejo y Jipijapa, las que

² <http://www.chefexpress.com.ec/el-70-de-las-carceles-del-ecuador-cuenta-con-servicio-de-catering-para-alimentar-a-las-personas-privadas-de-la-libertad/>

conforman los centros para la retención de las personas privadas de la libertad, en la provincia de Manabí, que tienen como objetivo principal la reinserción de esta población antes mencionada a la sociedad.

El Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez se encuentra ubicado en la avenida Cesar Ruperti de la parroquia Leónidas Plaza vía a Chone, perteneciente al cantón Sucre, en su infraestructura cuenta con tres pabellones (A, B, C), un departamento de atención médica para las personas privadas de la libertad, 6 oficinas de uso administrativo y los respectivos patios con los que cuenta el Centro de Rehabilitación Social.

Este establecimiento cuenta con un Director General, Secretaria General, Médico, Delegada de la cocina, Agentes de Tratamiento Penitenciario, y Agentes de Policía que colaboran en los exteriores del Centro de Rehabilitación Social, tanto en la puerta de ingreso, como en los alrededores realizando un patrullaje preventivo.

La infraestructura de este Centro Penitenciario así como la gran mayoría del país, no prestan las condiciones más óptimas para el internamiento y siguiente rehabilitación social para las personas privadas de la libertad. Esto debido a muchos factores, ya sea que la infraestructura pasó su vida útil, o las condiciones de hacinamiento ya son críticas; las adecuaciones realizadas para los talleres de costura, panadería y otros son realizadas de manera improvisadas. La alimentación en el Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez aún, no cuenta con el servicio de catering que se ofrecen en otras cárceles del país. En este centro todavía se prepara la alimentación dentro de las instalaciones, dentro de la cual hay un aproximado de 350 personas privadas de la libertad.

2.2 Formulación del Problema

¿Influirá la administración del presupuesto en la elaboración de menú en el Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez en el segundo semestre del 2014?

2.3 Delimitación del Problema

2.3.1 Campo: Salud

2.3.2 Área: Nutrición

2.3.3 Aspectos: Social a) Administración de presupuesto b) Elaboración de menú

2.3.4 Problema: El poco conocimiento en la elaboración de un menú por parte de los administradores de los recursos económicos, hace que las personas privadas de la libertad reciban una alimentación no adecuada tanto en lo nutricional y calidad de la misma.

2.3.5 Delimitación Espacial: Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez.

2.3.6 Delimitación Temporal: Segundo Semestre del 2014.

2.3 Interrogantes de la Investigación

- ¿El presupuesto asignado al Centro Rehabilitación Social es utilizado de la forma más idónea?
- ¿Cuáles son los alimentos en los que más se invierte el presupuesto asignado al Centro de Rehabilitación Social?
- ¿Cómo podemos elaborar un menú basado en el presupuesto con el cual cuenta el Centro de Rehabilitación Social?
- ¿El Centro de Rehabilitación Social cuenta con un menú establecido para la alimentación de las personas privadas de la libertad?

4. JUSTIFICACIÓN

La presente investigación es muy **importante**, desde el punto de vista social ya que se toma en cuenta a las personas privadas de la libertad, un grupo de personas muy olvidadas por la sociedad hoy en día, y por quienes manejan los centros donde ellos se encuentran cumpliendo sus condenas.

Es de **interés** general, porque gracias a investigación que nos proponemos realizar conoceremos cuales son las verdaderas condiciones alimenticias a las que se encuentran las personas privadas de la libertad. Y también porque gracias a este estudio llegaremos a conocer como el presupuesto asignado para la alimentación influye directamente en esta gestión.

La investigación contara con una **originalidad**, gracias a que los participantes del trabajo estamos comprometidos en que así sea, haciendo que todos y cada uno de los procedimientos que realicemos sean hechos con la premisa de que no copian de ningún otro trabajo investigativo.

El trabajo nos prestará mucha **utilidad**, ya que gracias a él nos ayudara a mejorar el estudio de este tipo de investigaciones, nos permitirá establecer contacto con la realidad a fin de que la conozcamos mejor, para mejorar o incrementar nuestros conocimientos. De esta manera podremos elaborar nuevas teorías relativas a un trabajo en específico.

Además, cabe indicar que la investigación es **factible**, dado que se dispone de los recursos humanos, económicos, tecnológicos y materiales suficientes; el tiempo previsto nos permitirá realizar la investigación. Y que la investigación se relaciona con la misión y visión de la Universidad Laica Eloy de Manabí ya que gracias a la formación recibida en nuestra alma mater, nos podremos desenvolver en distintos campos del conocimiento, con una estrecha vinculación con la comunidad y que contribuiremos a la solución de los problemas.

4. OBJETIVOS

4.1 Objetivo General

Analizar el presupuesto y su influencia en la elaboración de menú en el Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez.

4.2 Objetivos Específicos

- Describir cómo se utiliza el presupuesto asignado al Centro de Rehabilitación Social.
- Establecer cuáles son los alimentos en los cuales se utiliza la mayor parte del presupuesto asignado al Centro de Rehabilitación Social.
- Elaborar un menú basándose en el presupuesto con el cual cuenta el Centro de Rehabilitación Social.
- Adaptar el menú establecido por el Centro de Rehabilitación Social a las necesidades nutricionales de las personas privadas de la libertad.

CAPITULO I

5. MARCO TEÓRICO

5.1 Presupuesto

El riesgo, la amenaza y la incertidumbre forman parte del mundo global. Las personas tienen miedo, particularmente, las que viven más acomodadas. Existe una obsesión por la seguridad que sobrepasa todo principio ético y humanitario. Las cárceles de todo el mundo, sobre todo las de los países desarrollados, como en el caso de España, han incrementado su población.

Con el aumento de riesgos en el mundo global (individuales, sociales y ambientales y tecnológicos), los sistemas de control se han crecido con la justificación de ofrecer seguridad, sin embargo, con los riesgos se oscurece el horizonte, porque los riesgos proclaman lo que no se debe hacer, pero no lo que hay que hacer.

La sociedad del riesgo se caracteriza por el caos, la incertidumbre y la ambivalencia. Ante este contexto, el Estado, en su afán de controlar, invierte cada vez más recursos económicos en la creación de seguridad; más tecnología de vigilancia, más policías y más control de fronteras.

Un presupuesto es un plan operaciones y recursos de una empresa, que se formula para lograr en un cierto periodo los objetivos propuestos y se expresa en términos monetarios. En otras palabras, hacer un presupuesto es simplemente sentarse a planear lo que quieres hacer en el futuro y expresarlo en dinero. Un ejemplo son los viajes. Uno se pone a planear, entre otras cosas, cuánto hay que gastar en pasajes o gasolina, comidas y hospedaje. Y ya que has visto todo eso, entonces sabrás cuánto necesitas ahorrar y, por lo tanto, cuándo te podrás ir.³

³ <http://www.emprendepyme.net/que-es-un-presupuesto.html>

Un presupuesto consta de varios elementos o está conformado de varios elementos que cuando se unen crean lo que llamamos presupuesto. Entonces podemos decir que un presupuesto es un plan porque nos explica que es lo que debemos hacer; es integrador ya que toma en cuenta todas las áreas y actividades a realizarse con el mismo; es coordinador puesto que al integrar todas las áreas y actividades harán que las mismas se preparen en armonía para el cumplimiento de objetivos.

Y todo esto debe ser expresado en términos monetarios. Es decir que el presupuesto concebirá los gastos a efectuarse durante un periodo de tiempo determinado y para ciertas actividades a realizarse, de este presupuesto dependerán si se pueden o no cubrir las necesidades para las cuales fue asignado y si se cumplieron los objetivos para las cuales fue asignado.

La eficiencia con la que se maneje un presupuesto se reconoce generalmente como el factor individual más importante en el éxito que logre llegar a tener un presupuesto, este éxito se medirá en términos del logro de sus metas. Es decir que cuando planificamos un presupuesto o realizamos el mismo, lo que estamos haciendo es planear a futuro los gastos a realizarse para cumplir las metas establecidas.

Podemos citar varios ejemplos de cómo se utiliza un presupuesto, puede ser el caso de una familia cualquiera que mensualmente estima el monto de sus sueldos y del uso que dará a las mismas con el fin de mantener un control sobre sus ingresos, gastos y otros imprevistos ya que de lo contrario gastaría todo lo que gana desmedidamente y no podría establecer prioridades en el hogar. En las empresas y en cualquier otro medio donde se utilice, los presupuestos cumplen la misma función señalada anteriormente, claro está que el proceso de cálculo en las empresas y otros tienen diversos niveles de complejidad pero se orientan por el mismo objetivo.

Para un mejor uso de los presupuestos, éstos se suelen usar conjunto, en donde todos ellos estén relacionados. Este conjunto de presupuestos denominado sistema presupuestal o presupuesto maestro, debe empezar siempre con el presupuesto de ventas, que es el presupuesto base a partir del cual se realizarán los demás, en este presupuesto pronosticamos nuestras futuras ventas en términos monetarios.

Luego del presupuesto de ventas, podemos continuar con el presupuesto de cobros, en donde señalaremos los importes a cobrar en las fechas que correspondan; luego, el presupuesto de producción (en el caso de una empresa industrial o productora) o el presupuesto de compras (en el caso de una empresa comercializadora o de servicios); luego, el presupuesto de requerimiento de materia prima, el presupuesto de pagos, de gastos, de pago de la deuda, etc. Hasta culminar con el presupuesto de efectivo (flujo de caja proyectado), el presupuesto operativo (estado de ganancias y pérdidas proyectado o estado de resultados proyectado), y el presupuesto del balance (balance proyectado).⁴

Del uso que hagamos a un presupuesto, podremos decir que hemos o no cumplido con las metas, a las cuales queríamos llegar mediante la utilización del mismo y sabremos en cuales actividades o áreas son las más prioritarias al momento de utilizar dicho presupuesto.

5.1.1 Del sistema penitenciario ecuatoriano.

5.1.1.1 Avances en la rehabilitación del sistema penitenciario.- Según el Ministerio de Justicia el año 2014 fue calificado como un año de suma y vital importancia, para el sistema penitenciario del país, gracias a las mejoras efectuadas en las condiciones de vida de las personas privadas de la libertad en temas relacionados a salud, educación, alimentación y los espacios donde cumplían sus condenas.

⁴ <http://www.crecenegocios.com/los-presupuestos-de-una-empresa/>

La titular de esa cartera de Estado, Ledy Zúñiga, dijo a Andes que el gobierno ha implementado políticas relacionadas a “seguridad ciudadana” y “tratamiento penitenciario” para lograr cambios en los Centros de Rehabilitación Social (CRS). Uno de los principales problemas a los que se enfrentaban los CRS en Ecuador estaba relacionado con el hacinamiento. Hasta 2012, según datos de la Comisión Ecuémica de Derechos Humanos (Cedhu), la capacidad de internos que debían albergar las 35 cárceles de Ecuador era de 10 mil individuos. Sin embargo, en ese mismo año, el Ministerio de Justicia indicó que los PPL sumaban 16.000 en los centros penitenciarios.

Con esas cifras el gobierno restableció las políticas penitenciarias y ordenó la construcción de tres nuevos CRS, uno en la localidad de Saquisilí (en la región Sierra de Ecuador) otro en la provincia de Guayas y un último en el cantón Turi, ubicado en la Provincia del Azuay. El CRS de Guayas empezó a funcionar en 2013 y puede albergar un total de 4.502 internos. Para 2014 se habilitaron los centros de Cotopaxi (sierra central) y Azuay (austro), con capacidad de albergar a 4.832 y 2.740 personas respectivamente.

Según la ministra Zúñiga, las nuevas infraestructuras “han permitido que los internos habiten lugares adecuados y dignos con el establecimiento del Nuevo Modelo de Gestión Penitenciaria”. Datos proporcionados por el Ministerio de Justicia indican que en el último año la sobrepoblación en los centros de rehabilitación pasó del 58% al 0,24%. Según Zúñiga, el nuevo modelo de gestión penitenciario que se aplica en Ecuador ha “dejado atrás las antiguas prácticas”.

Hasta el 21 de diciembre de 2014 las nuevas construcciones de rehabilitación concentran alrededor de 12.586 internos, lo cual representa alrededor del 53% del total de personas privadas de libertad. La titular de esa cartera de Estado indicó que “en años anteriores, las condiciones de hacinamiento llegaron al 250%”, lo que hacía imposible que en el Ecuador las personas privadas de libertad entraran en un proceso de rehabilitación social.

Para la Ministra, la puesta en marcha del nuevo Código Orgánico Integral Penal (Coip), que cuenta con un capítulo dirigido a la rehabilitación social, ha permitido evidenciar los avances. “Años atrás no podíamos ni siquiera imaginarnos en mejorar las condiciones de vida de las PPL, no existía la infraestructura adecuada, incluso nos atreveríamos a decir ni la voluntad política para hacerlo”, manifestó a Andes en una entrevista vía correo electrónico.⁵

5.1.1.2 Nuevo modelo penitenciario.- Para mejorar el sistema penitenciario en 2014 el gobierno destinó un presupuesto de 244'306.956 dólares que se distribuyó en infraestructura (214'533.748,27 dólares), alimentación (27'505.321,76 dólares) y vestimenta (22' 678.86, 06 dólares). “Desde la implementación de los nuevos centros de rehabilitación el trato para los internos es igual, sin discriminación y se ha dejado atrás los privilegios para pocos”, dijo Zúñiga.

Además, las PPL tienen acceso a talleres de capacitación profesional que “permitirán su reinserción en el campo laboral” y quienes no han podido culminar sus estudios también pueden hacerlo en los CRS. Desde 2013, ya existe un incremento del 15% de personas detenidas que acceden a educación. En el último año el Ministerio de Justicia inició un proyecto piloto en conjunto con la Secretaría Nacional de Educación, Ciencia, Tecnología e Innovación (Senecyt) para que los reos puedan obtener educación superior en los centros penitenciarios.

5.1.1.3 Ciudadanos conocen funcionamiento de antiguo sistema penitenciario.- Por medio de un documental y una exposición fotográfica las autoridades del Ministerio de Justicia dieron a conocer las condiciones en las que “sobrevivían las PPL”.

La cinta “El panóptico ciego”, una producción audiovisual del ecuatoriano Mateo Herrera, se presentó en las salas del cine Ocho y Medio y dejó entrever la historia del Ex penal García Moreno, ubicado en el barrio San Roque, en el centro de

⁵ <http://www.andes.info.ec/es/noticias/ecuador-muestra-notables-avances-rehabilitacion-sistema-penitenciario.html>

Quito, capital del Ecuador. Luego de que los internos fueron trasladados al CRS de Cotopaxi, un equipo de producción ingresó al ex centro penitenciario para documentar los vestigios dejados por sus habitantes después de 139 años de permanecer en funcionamiento.

Para la ministra Zúñiga, la presentación del documental significó “un inicio de la transformación del sistema penitenciario y de un verdadero proceso de rehabilitación social para las personas privadas de libertad”. Las puertas de la ex prisión conocida como “el Panóptico de Quito” también se abrieron a la ciudadanía que, por medio de la muestra fotográfica “Espacios Vacíos” pudo conocer el modo de vida de las PPL y observar algunos de los objetos que quedaron luego del desalojo.

Conexiones eléctricas flotando en el aire, baldosas sucias, ropa, libros, recortes de mujeres desnudas pegados en la pared y figuras religiosas, son algunos de los objetos más recurrentes que perduran en las celdas y que reflejan las instantáneas que permanecerán expuestas hasta el 28 de enero.⁶

5.1.1.4 Nuevo modelo de gestión penitenciaria.- Desde hace un tiempo el Ministerio de Justicia, Derechos Humanos y Cultos viene gestionando un cambio radical al Sistema Nacional Penitenciario. Esta variación busca una normativa para todas las actividades que se realizan en los Centros de Privación de Libertad de Personas Adultas en Conflicto con la Ley, así como establecer deberes y derechos de las personas privadas de libertad durante su proceso de rehabilitación.

Para Teresa Coba, líder de la Comisión de Reforma Penitenciaria, esta transformación contempla dos directrices bien marcadas de acción con la aplicación del Nuevo Modelo de Gestión Penitenciaria. La base de esta idea descansa en el modelo penitenciario que se aplica exitosamente en República

⁶ <http://www.andes.info.ec/es/noticias/ecuador-muestra-notables-avances-rehabilitacion-sistema-penitenciario.html>

Dominicana, el mismo que cuenta con el aval de la Organización de Naciones Unidas (ONU) y la creación de la Escuela Penitenciaria.

Según el Plan aplicado en país caribeño consiste en humanizar y dignificar la vida de la población carcelaria a través de la educación, las terapias ocupacionales y espacios higiénicos vitales. Además, se implementó el novedoso sistema de Economato que impide el manejo de dinero por parte de los privados de libertad al interior de las instalaciones penitenciarias, controlando de esta manera, su mal uso para la comercialización de drogas y evitando los abusos en cuanto precios que existen en el antiguo sistema penitenciario. Por ejemplo, los artículos de primera necesidad o los alimentos entre comidas son vendidos hasta en el triple del costo normal.

En el marco de los derechos humanos, los privados de libertad podrán aprovechar en el nuevo Modelo el sistema “Cero Ocio”, que contempla la ejecución continua de actividades en las áreas laborales, educativas, salud y vínculos familiares. Cada uno de estos ejes, se realizan en horarios alternados que permite a los privados de libertad mantenerse ocupados en una jornada laboral durante su permanencia.

5.1.1.5 Sistema penitenciario progresivo regresivo.- En el Nuevo Modelo Penitenciario también se contempla la aplicación del sistema progresivo y regresivo de administración penitenciaria. Coba explica que este sistema divide a los nuevos centros en las áreas de Mínima, Mediana y Máxima seguridad, cada uno de estos con sus propios protocolos de convivencia. Se estipula que los espacios de mediana y mínima seguridad poseerán mayores beneficios para los privados de libertad. Mientras que en los de máxima seguridad los beneficios serán limitados.

La aplicación del Nuevo Modelo de Gestión Penitenciaria, la funcionaria enfatiza que se lo está adaptando desde el pasado mayo en los tres nuevos pabellones del Centro de Privación de Libertad de Adultos No1 de Guayaquil (Penitenciaría del

Litoral), que suman una población penitenciaria de alrededor de 600 privados de libertad.

La progresividad en este sistema, explica Coba, consiste en que un privado de libertad que inicialmente ingrese a una área de máxima seguridad, pueda bajar al nivel de mediana o mínima seguridad por su buen comportamiento. Mientras que el objetivo de la regresividad es que si el interno que bajó a uno de mínima y mediana, por su mal comportamiento, suba a uno de máxima.

“La aplicación del sistema Economato y Cero Ocio ha dado magníficos resultados. Mientras que el sistema progresivo y regresivo se lo aplicará en los nuevos centros de privación de libertad”, enfatizó Coba.

5.1.1.6 Escuela Penitenciaria.- La infraestructura de la nueva Escuela Penitenciaria, que es una de las directrices de la transformación del Sistema penitenciario, tiene un 90% de avance en su readecuación para que empiece a funcionar. Los agentes penitenciarios que laborarán en los complejos penitenciarios recibieron una capacitación inicial, pero el objetivo es que sea algo continuo, dijo Coba.

La Escuela se ubicará en el antiguo Complejo Los Caras, en Bahía de Caráquez, provincia de Manabí. Aunque en un inicio, los cambios en el Sistema Penitenciario Nacional tuvieron un poco de resistencia por parte de los privados de libertad, en la actualidad son compartidos por los usuarios del Sistema.

Moisés T, privado de libertad de los nuevos pabellones de Guayaquil, insistió que la aplicación del Nuevo Modelo ha sido beneficiosa porque antes no realizaban alguna actividad. Dijo que hoy por hoy se dedican todo el día en diferentes ocupaciones productivas y recreativas que les hace pensar solo en rehabilitarse de buena manera.

Los familiares de los privados de libertad también consideran positivo el cambio en los centros. Este es el caso de Mónica Jaramillo, quien sostiene que todo cambio es positivo, más aún si van a traer beneficios a la gente, en este caso a los privados de libertad. “En los últimos tiempos, se han dado buenos cambios especialmente en la Cárcel 1 de Quito donde se encuentra mi familiar”, dijo.⁷

5.1.1.7 Nuevo centro Penitenciario en Guayaquil acoge infraestructura y modelo de gestión de cárceles extranjeras.- Para la construcción del nuevo Centro de Privación de Libertad Regional Guayas, las autoridades del Ministerio de Justicia recibieron asesoría de expertos de otros países en la temática de rehabilitación social. María Belén Chérrez, coordinadora de la Zona 8 del Ministerio de Justicia, citó, por ejemplo, que las recomendaciones de expertos de República Dominicana fueron acogidas en el plan piloto que se desarrolla con 600 personas privadas de la libertad (PPL) de la actual Penitenciaría del Litoral, donde se han observado comportamientos positivos. Pero las recomendaciones también han sido acogidas en cuanto a infraestructura, sistemas de seguridad, capacitación, alimentación y otros aspectos de las mejores cárceles de Estados Unidos, con la finalidad de implementar en Ecuador un nuevo modelo de gestión penitenciaria.

En el nuevo centro se implementarán por primera vez los denominados economatos, que reemplazarán a las actuales tiendas que hay en la Penitenciaría, donde los internos se abastecen de artículos de limpieza, así como de otros productos alimenticios. La idea de estos economatos, explicó Chérrez, es que los PPL no manejen dinero, pues los familiares se encargarán de pagar por los productos, que posteriormente serán entregados a los reclusos. El bloque tendrá ocho amplias bodegas y será administrada por unas diez personas.

La nueva cárcel también tendrá una amplia área de cocina que tendrá dos cámaras de refrigeración y dos de congelación. La empresa que preste el servicio de catering

⁷ <http://www.justicia.gob.ec/nuevo-modelo-de-gestion-penitenciaria-se-empieza-a-ejecutar-en-ecuador-2/>

trabjará en esta área, que tendrá una sección de empaque, pues los alimentos saldrán debidamente empacados y distribuidos a los distintos pabellones. En los 42 centros de rehabilitación social de Ecuador actualmente hay 21.000 personas privadas de la libertad entre sentenciados, contraventores y detenidos provisionalmente, reportó el Ministerio de Justicia.

El nuevo Centro de Privación de Libertad Regional Guayas se empezó a construir en diciembre del 2011 con la firma del contrato entre el ICO y el consorcio Valero-Semaica. El monto total del contrato es de 66 millones de dólares. El área total del nuevo centro carcelario es de 14 hectáreas y está ubicado junto a la actual Penitenciaría del Litoral, que posteriormente se convertirá en el Centro de Detención Provisional y contará con nueva infraestructura.⁸

La principal causa de multas a cárceles concesionadas es por mala alimentación Según datos del MOP entregados por transparencia, en siete años el monto de las sanciones por este ítem superan los \$ 832 millones.⁹

5.1.1.8 El presupuesto asignado por el Estado.- Aun cuando el presupuesto asignado al sistema de rehabilitación social anualmente se ha incrementado durante los últimos años, sin embargo estos recursos no han permitido brindar un trato digno a los detenidos, en forma constante los internos se quejan de que hay mala alimentación, de que no hay agua potable o de que no existen insumos médicos para atender una simple lesión en las cárceles, incluso los propios médicos se han quejado de que no tienen algodón o una simple aspirina para atender a los internos.

Podríamos decir entonces que la cantidad aún es insuficiente para que la Dirección Nacional de Rehabilitación Social (en adelante DNRS o Dirección Nacional)cumpla con los fines establecidos en la Constitución y pueda brindar un

⁸ Miércoles 15 de abril del 2015 El Universo

⁹ Marjorie Miranda 12/02/2015

trato digno a las personas privadas de la libertad, sin embargo podemos también decir que del presupuesto aprobado la DNRS no ha efectuado un gasto correcto en los rubros de alimentación, medicinas, servicios sanitarios o agua, entonces se evidenciaría que existiendo fondos no se alimentó bien a los internos o no se compró medicinas, así según certificación conferida el 9 de septiembre del 2005 por la DNRS, desde el año 2003 a septiembre del 2005.

5.1.1.9 Condiciones en los establecimientos carcelarios.- Si bien la reforma constitucional de 1998, como un mecanismo para combatir el hacinamiento, en el numeral 8 del artículo 24 dispuso que las personas que no hayan recibido sentencia en el plazo de 6 meses en los delitos reprimidos con penas de prisión o en el plazo de un año en los delitos reprimidos con penas de reclusión, saldrán en inmediata libertad sin perjuicio de recurso o consulta pendiente, la situación al momento no ha mejorado, sino que por el contrario empeoró, en primer lugar por cuanto el Congreso Nacional mediante Ley 2003-101, publicada en el Registro Oficial N.- 743 del 13 de enero del 2003, reformó al artículo 160 del Código de Procedimiento Penal, introduciendo la figura de la detención en firme como una medida cautelar y en el artículo 173 A, dispuso que en forma obligatoria el juez la debe decretar al momento de dictar auto de enjuiciamiento penal, excepto cuando el acusado es llamado a juicio como encubridor o que se está juzgando un delito cuya pena no excede de un año de prisión. Si el acusado tuviere en su contra auto de prisión preventiva, al dictarse auto de llamamiento a juicio se le cambiará por la detención en firme y el Art. 173-B, dispone que si se apelare del auto de llamamiento a juicio la orden de detención en firme no se suspenderá, con lo cual de hecho se produjo una reforma a la Constitución.

El Tribunal Constitucional, a la introducción de la figura de detención en firme la declaró inconstitucional el 23 de octubre del 2006, declaratoria que surtía efectos al año de su vigencia conforme una norma interpretativa emitida por la Corte Suprema de Justicia, al cumplirse el año, el sistema penitenciario está a punto de estallar, sin que la administración de justicia haya agilizado el trámite de los

procesos, por lo que ante el inminente riesgo de que gran cantidad de reos detenidos por más de un año sin sentencia salgan en libertad el 16 de octubre del 2007 el Congreso Nacional emitió una Ley Interpretativa al artículo 169 del Código de Procedimiento Penal disponiendo que el detenido no saldrá en libertad si la audiencia no se realiza por inasistencia del detenido o su abogado defensor o por inasistencia de los testigos, peritos o intérpretes.

Debemos considerar que en los procesos penales muchas veces son peritos los propios policías, otras veces son peritos funcionarios estatales, al igual que los interpretes son funcionarios del Estado por lo cual su inasistencia es responsabilidad del Estado y no del detenido, sin embargo no saldrá en libertad si dichos funcionarios estatales no acuden a la audiencia, con lo cual la responsabilidad estatal de la demora judicial se la traspasa al detenido y todo con la finalidad de que no salga en libertad por lentitud judicial.

Otra causa para que el hacinamiento haya aumentado es que el Congreso Nacional mediante Ley 2001-47 publicada en el Registro Oficial N.- 422 del 28 de septiembre del 2001, reformó el artículo 33 del Código de Ejecución de Penas y Rehabilitación Social, eliminando la figura denominada del dos por uno, que establecía por ejemplo que una persona condenada a ocho años de reclusión por buen comportamiento podía recibir una rebaja de hasta la mitad de la pena y salir al cumplir los cuatro años de la condena impuesta, y actualmente en virtud de la reforma un detenido que demuestre buen comportamiento solo puede recibir una rebaja de pena de 180 días cada cinco años, con lo cual una persona condenada a 8 años de reclusión por buen comportamiento saldrá al cumplir siete años y medio de la condena impuesta.

De conformidad con el literal b) del artículo 38 del Reglamento del Código de Ejecución de Penas y Rehabilitación Social, el interno que haya cumplido las dos quintas partes de la pena impuesta puede acogerse a la prelibertad para lo cual el director de la cárcel debe contar con la opinión favorable del Presidente de la

Corte Superior y del Ministerio Público. El Presidente de la Corte Superior de Justicia de Quito ha negado dicho beneficio legal a las personas que se encuentran condenadas por delitos relacionados con la Ley de Sustancias Estupefacientes y Psicotrópicas, aduciendo que en el artículo 117 de dicha ley se establece que en esta clase de juicios no se admitirá caución, condena condicional, prelibertad, indulto ni amnistía.

Con este tipo de resoluciones se niega el beneficio de la libertad a un número de detenidos, aumentando el nivel de hacinamiento en las cárceles a más de que se violenta la sentencia emitida por la Corte Interamericana en 1997 contra el Ecuador en el Caso Suarez Rosero en que claramente dijo que este tipo de medidas legislativas son discriminatorias por cuanto están dirigidas solo a un sector de la población penitenciaria en cuanto al tipo de delito cometido con lo cual además se violenta el artículo 2 de la Convención.

Igualmente el Código de Ejecución de Penas en su artículo 26 establece que el detenido que haya cumplido las tres quintas partes de la pena impuesta podrá acogerse al beneficio de la libertad controlada. Actualmente muchos detenidos han cumplido con dichos plazos, sin embargo, no pueden acogerse a dicho beneficio por cuanto en una opinión vinculante emitida por el señor Procurador Subrogante se dispuso, que los internos requieren que la condena este ejecutoriada. Con lo cual los detenidos que tienen interpuesto recurso de casación para ante la Corte Suprema de Justicia que durante el 2005 estuvo en acefalía, no pueden salir por cuanto su condena no se encuentra ejecutoriada, de conformidad con dicho pronunciamiento un interno que ha cumplido los plazos establecidos en el Código de Ejecución de Penas y no tiene sentencia ejecutoriada para acogerse a dicho beneficio deberá renunciar al recurso de casación interpuesto, lo cual significaría una violación al artículo 8 de la Convención.

5.1.1.10 Capacidad del sistema penitenciario.- El sistema penitenciario ecuatoriano cuenta con 35 cárceles con una capacidad para albergar a 6831

internos y según cifras proporcionadas por la Dirección Nacional de Rehabilitación Social y publicadas por el Diario El Comercio de octubre del 2007, actualmente en las cárceles se encuentran reclusos 19.251 detenidos. Durante los últimos años se ha construido una cárcel en la Ciudad de Santo Domingo de los Colorados, a la cual en primer momento han sido trasladados un pequeño número de internos que estaban en otras cárceles del país. Dicho centro cuenta con instalaciones sanitarias y de salud necesaria para brindar un adecuado trato a los internos, en cada celda se alojará un máximo de dos internos, a pesar de ello no se logra eliminar el problema del hacinamiento.

Esto nos permite sostener que, el Gobierno no ha dado cumplimiento a la recomendación formulada de que cada preso debe contar con cama, colchón y abrigo suficiente y tener acceso a agua potable e instalaciones sanitarias bien mantenidas para su higiene personal y salud, pues, podemos mencionar que durante nuestras visitas a los centros de rehabilitación social de varones especialmente de Quito, muchos internos se han quejado que debido a la gran cantidad de detenidos muchos se ven obligados a dormir en el suelo, no cuentan con un colchón debiendo soportar el frío de las noches, existen celdas de dos por tres metros que albergan hasta siete detenidos. Por ejemplo Herminio López de nacionalidad española fue detenido por tráfico de drogas, se quejó de que tenía asma y hepatitis y dormía en el piso de la celda asignada en el Penal García Moreno en Quito, el informe médico señaló que era consumidor de drogas y sufría de hepatitis “c”, tras gestiones fue repatriado a España.

La prensa informaba a la opinión pública que en la penitenciaría del litoral, muchos internos duermen en el suelo, en pequeñas celdas hay más de cinco detenidos y se dio la crisis de que no había agua suficiente, existiendo un grave riesgo de un brote epidémico, debido al sofocante calor que soporta dicha cárcel ubicada en la costa ecuatoriana ayudó a calmar el problema temporalmente, la participación del cuerpo de bomberos que con una moto bomba limpio el lugar. En el 2005 la prensa (El Comercio del 30 de agosto del 2005) informó que en la

Cárcel de Morona, los internos no tienen agua para satisfacer sus necesidades básicas, el Presidente del Comité de internos ha dicho que nunca tiene agua en forma permanente, lo cual causa problemas a los 104 reos del lugar, lo cual no solo impide cumplir con las tareas de aseo personal, sino también dificulta la preparación de alimentos, a lo cual se suma una mala alimentación, falta de luminarias en la canchas y línea telefónica.

5.1.1.11 La disponibilidad de tratamiento médico y psicológico a los prisioneros.- El Estado debe garantizar que la atención médica y psicológica que sea necesaria se obtenga de manera inmediata y debe asegurarse que los individuos que representan un serio peligro a sí mismos o a otros reciban el tratamiento especializado requerido. Como vimos supra, el sistema de rehabilitación social ecuatoriano a la fecha tiene como promedio 19.251 detenidos y para atender a dicha población penitenciaria cuenta con 51 médicos a nivel nacional y con 47 psicólogos, existiendo dos psiquiatras a nivel nacional 1 en Quito y 1 en Portoviejo.

En el informe de la misma dirección nacional 2003-2004, pág., 48 las cárceles de Esmeraldas mujeres, Tena, Alausí y el CDP del Guayas no contaban con un médico para atender a los internos, mientras que la cárcel N.- 1, 3 y 4, CDP Quito, Alausí, Guaranda, Cuenca mujeres, Jipijapa, Zaruma, Tena, Esmeraldas mujeres y CDP Guayas no contaban con un odontólogo. La cárcel 4 de Quito, Cuenca mujeres, Portoviejo, Vinces, Esmeraldas mujeres y CDP Guayas no contaban con psicólogos. Esta situación demuestra que el número de médicos, psicólogos y psiquiatras es insuficiente para atender tan elevado número de internos y que hay centros de rehabilitación que no cuentan con un médico, incumpliendo lo dispuesto en la regla 22.1 de las Reglas Mínimas para el Tratamiento de los Reclusos.

Los internos constantemente se quejan de que cuando sufren de alguna enfermedad no reciben una adecuada atención médica y cuando los atienden no

les otorgan medicinas porque dicen que eso el centro no cubre y deben buscarse el medicamento por sus propios medios, en muchas ocasiones ni siquiera les suministran un analgésico para calmar el dolor. De esta situación citaremos unos dos ejemplos: Roberto Massironi fue detenido en enero del 2001 acusado de narcotráfico, durante la investigación policial fue torturado para que firme la declaración, luego trasladado al CDP y los días 13 y 14 no recibió atención médica por lo que su situación empeoró pues llegó a paralizarse su lado izquierdo, tras gestiones de CEDHU es trasladado al hospital en que le enyesan el brazo y curan el pie y lo regresan a la cárcel en dicho lugar el detenido se queja de que no recibe atención médica ni medicamentos, en las gestiones para que vuelva a salir al hospital por las trabas burocráticas aquello demora y el detenido fallece. Al conversar con el médico de la cárcel, éste verbalmente dice que en efecto el golpe en el omoplato debía ser producto de la tortura, sin embargo aquello no se hace constar en el informe escrito que presentó.

Carmelo Naso ingresó al penal García Moreno en Quito por narcotráfico, presentó cáncer terminal y le diagnosticaron pocos meses de vida, tenía las piernas hinchadas y necesitaba oxígeno que no le administraban en la cárcel, se efectuó varias gestiones ante el Congreso Nacional solicitando el indulto del detenido y que sea trasladado a un hospital, el trámite del indulto en el Congreso tardó más de un año y el falleció en el hospital. Juan Bernal detenido en la cárcel N.- 3 de Quito sufría de una enfermedad cardio vascular (hipertensión arterial de tipo neurológico) y no recibía medicación, se dijo que la DNRS no tiene recursos para adquirir el medicamento y se solicitó a CEDHU ayude en la consecución de las medicinas, logrando ayudar a obtener parte del medicamento para el detenido a través de donativos de una fundación.

5.1.1.12 La separación de los acusados de delitos de aquellos que ya han sido Sentenciados.- La Constitución reformada en 1998 en el inciso tercero del artículo 208 establece que los procesados o indiciados en juicio penal que se hallen privados de su libertad permanecerán en centros de detención provisional y

en el inciso cuarto del mismo artículo dispone que únicamente las personas declaradas culpables y sancionadas con penas de privación de la libertad, mediante sentencia condenatoria ejecutoriada, permanecerán internas en los centros de rehabilitación social. Sin embargo dicha disposición constitucional en la práctica no se cumple, ya que no existe una diferenciación entre privados de libertad, contraventores, sumariados y sentenciados, pues ellos se encuentran reclusos en un mismo lugar, por ende es imposible hablar de tratamiento penitenciario que permita la reeducación, rehabilitación y reincorporación.

Podemos decir que las cárceles y penitenciarías llamadas eufemísticamente centros de rehabilitación social son lugares donde en forma flagrante se violan elementales derechos de las personas y con frecuencia la prisión se ha convertido en otro factor criminógeno, originando nuevas formas de organización y de conductas delictivas. Los centros de detención provisional albergan a personas que aún no tienen una boleta de prisión preventiva o una orden de detención, ya que el centro al recibir la boleta respectiva, traslada al detenido a los llamados centros de rehabilitación social.

Es de recordar que en el 2003, el Señor Alejandro Peñafiel acudió ante la CIDH y entre otras situaciones manifestó que está siendo juzgado en Ecuador y se encuentra detenido junto a personas ya condenadas, persona que recibió medidas cautelares de la CIDH a fin de que se garantice su seguridad. En el Ecuador el Código de Ejecución de Penas y Rehabilitación Social habla de que existirán centros de máxima seguridad, mediana seguridad y mínima seguridad con la finalidad de propender al régimen progresivo y clasificar a los detenidos de acuerdo a su peligrosidad, sin embargo de hecho aquello no se cumple ya que los detenidos sean procesados o condenados y sin importar su nivel de peligrosidad o la gravedad del delito cometido, permanecen juntos en las cárceles.

La Regla 8 de Las Reglas mínimas para el tratamiento de los reclusos dispone que “Los reclusos pertenecientes a categorías diversas deberán ser alojados en

diferentes establecimientos o en diferentes secciones dentro de los establecimientos, según su sexo y edad, sus antecedentes, los motivos de su detención y el trato que corresponda aplicarles. Es decir que: a) Los hombres y las mujeres deberán ser reclusos, hasta donde fuere posible, en establecimientos diferentes; en un establecimiento en el que se reciban hombres y mujeres, el conjunto de locales destinado a las mujeres deberá estar completamente separado; b) Los detenidos en prisión preventiva deberán ser separados de los que están cumpliendo condena; c) Las personas presas por deudas y los demás condenados a alguna forma de prisión por razones civiles deberán ser separadas de los detenidos por infracción penal; d) Los detenidos jóvenes deberán ser separados de los adultos”.

Por su lado la Regla 85 dispone que “ 1) Los acusados serán mantenidos separados de los reclusos condenados. 2) Los acusados jóvenes serán mantenidos separados de los adultos. En principio, serán detenidos en establecimientos distintos”. Como hemos visto supra, en el Ecuador se incumple dichas disposiciones, pues no existe una categorización por detenido de acuerdo a si está procesado o condenado, si ha cometido un delito grave o no, o si el detenido es peligroso para sí mismo y para los demás o si el detenido es adulto o joven por igual comparten el mismo recinto carcelario y la mayoría de las veces la misma celda. Es más cuando una persona es detenida por el incumplimiento del pago de pensiones alimenticias es llevado al Centro de Detención Provisional, lugar en el cual permanece en encierro junto a personas que han cometido ilícitos penales.

La Regla 53 dice que “1) En los establecimientos mixtos, la sección de mujeres estará bajo la dirección de un funcionario femenino responsable, que guardará todas las llaves de dicha sección del establecimiento. 2) Ningún funcionario del sexo masculino penetrará en la sección femenina sin ir acompañado de un miembro femenino del personal. 3) La vigilancia de las reclusas será ejercida exclusivamente por funcionarios femeninos. Sin embargo, esto no excluirá que funcionarios del sexo masculino, especialmente los médicos y personal de

enseñanza, desempeñen sus funciones profesionales en establecimientos o secciones reservados para mujeres”.

La mayoría de Centros de Rehabilitación Social en el país son mixtos y están divididos en secciones para hombres y otras para mujeres, el director del centro en la mayoría de los casos es un hombre y es uno solo es decir tanto para la sección hombres como para la sección mujeres, sin embargo en aquellos centros que son solo de mujeres son designados como directores hombres como al momento es en la cárcel de mujeres de Quito, el personal de custodia esta también compuesto de hombres en la zona de mujeres, por esa razón han existido denuncias de las internas en contra de los guías penitenciarios o de los directores u otro personal administrativo por acoso sexual o por solicitud sexual, incluso en el 2004, el director del centro de rehabilitación social de Tulcán fue acusado penalmente por este tipo de actos. En las cárceles de mujeres incluso se han designado como directores a hombres, existe personal masculino que ejerce la custodia de las internas y se movilizan solos por los diferentes pabellones sin que les sea obligatorio movilizarse acompañados de personal femenino.

La Regla 31 de las Reglas mínimas para el tratamiento de los reclusos establece que “31. Las penas corporales, encierro en celda oscura, así como toda sanción cruel, inhumana o degradante quedarán completamente prohibidas como sanciones disciplinarias”. Sin embargo es una constante recibir denuncias de los internos en las cuales se quejan que los guías penitenciarios los agredieron físicamente como represalia por una infracción disciplinaria cometida por ellos, se los encierra en un calabozo en el cual se prohíbe cualquier contacto con sus familiares e incluso abogados, muchas veces ni siquiera se permite el ingreso de un médico para que lo atienda de los golpes recibidos.

5.1.2.13 Crisis Carcelaria del Ecuador.- El Arq. Fernando Carrión M, Decano de la Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales FLACSO, sostiene que la seguridad ciudadana en el Ecuador, se sustenta en tres instituciones esenciales que

operan en un sistema unificado: “Policía, Justicia y Cárcel”, donde cada una cumple una función específica e importante. Si una falla, el sistema falla; si la justicia pierde eficiencia, la policía y la cárcel se afectan, siendo causa y efecto de más violencia, de igual forma si la cárcel no cumple sus funciones de rehabilitar falla la policía y la justicia. Las cárceles son instalaciones destinadas a proteger a la sociedad con la reclusión de elementos peligrosos y tienen dos funciones específicas: la disuasión, para inducir a no cometer delitos y la rehabilitación y reinserción de presos a la sociedad. Sin embargo, en la actualidad, lamentablemente, las cárceles, más bien perfeccionan y reproducen la violencia, como capital social negativo, bajo la llamada “universidad del delito”. La reincidencia y la nula reinserción lo confirman diariamente, especialmente en nuestras urbes.

El último Censo Penitenciario del Ecuador desarrollado por parte del Ministerio de Justicia, en julio del 2008, en los 35 Centros de Rehabilitación Social CRS, aplicado a 14.657 privados de libertad, revelan la preocupante crisis carcelaria actual. En resumen: i) El 22% no recibe alimentación proporcionada por el CRS y el 56% de los que reciben el servicio la califica de mala; ii) Un 12% no tiene acceso a celda, el 3% de celdas no tiene luz, el 5% no tiene agua, el 8% no tiene servicios higiénicos, el 25% no tiene cama y el 35% no tiene ducha; iii) El 45%, es decir 6.000 personas a nivel nacional no tienen sentencia. iv) El 47% de los detenidos no tienen ningún tipo de defensa pública ni privada. El monto diario asignado por cada interno es de apenas US\$ 2,80.

La experiencia vivida por el país nos enseña que “no es añadiendo injusticia, sufrimientos y frustraciones como se logrará la rehabilitación de la persona privada de libertad por el cometimiento de un delito”. El origen de esta acción es complejo, pero una vez cometido, las condiciones de la sanción deben apostar a la capacidad de cambio del recluso y a la búsqueda de una verdadera rehabilitación.

No hay duda que en la cárcel se ejerce violencia de Estado, directa e indirectamente. La Penitenciaría del Litoral es un caso emblemático: existen 11 registros de que han muerto más de 25 personas en un año. Fue diseñada para 2.000 internos y hoy cuenta con 5.584. Pero esto no es un caso aislado, sino la norma general en las cárceles del país.

El sistema de cárceles del Ecuador evidentemente atraviesa un proceso de crisis institucional profundo. Las cárceles no cumplen la función de resocializar a los internos. La sobrepoblación, el hacinamiento, la violencia, el escaso presupuesto asignado, los motines de presos, el modelo de corrupción que opera en la institución penitenciaria, requieren una respuesta urgente e integral desde las diversas funciones del Estado. La construcción de más centros de reclusión con mejores características, como el planificado en Turi en la ciudad de Cuenca es imperiosa y ya no se puede postergar.

5.1.2.14 Realidad de la cárcel de Bahía de Caráquez.- Gracias a la investigación que se realizó en el Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez pudimos constatar la realidad que atraviesan las personas privadas de la libertad desde el aspecto de hacinamiento hasta llegar al aspecto nutricional, este último deja en evidencia las falencias con las que cuentan la gran mayoría de Centros de Rehabilitación de nuestro país.

Por hablar de un ejemplo claro desde que se implantó el sistema de catering en la mayoría de los centros penitenciarios del país encontramos que hay una transformación abismal en el presupuesto diario para las tres comidas diarias de los PPL. Esto se debe a que se piensa mucho más en la salud de los internos y se busca que ya no tan solo se alimenten si no también que el recluso se nutra.

Es tanta la transformación del presupuesto que antes las tres comidas diarias por cada recluso el estado solo invertía 0.50 lo que no ocurre ahora que estado

desembolsa diariamente por cada recluso 2.80. Con este presupuesto se ha podido suplir las necesidades nutricionales de cada uno de los PPL.

Ejemplo de dieta en cárcel ecuatoriana de 8 mil PPL.

Alimento	Cantidad (L/día)
Arroz	360
Pollo	800u
Carne con hueso	350
Carne suave	350
Pescado	600
Chuleta	500
Papa	120
Choclo	800
Cebolla	100
Pimiento	20
Limón	300
Banana	600 cajas
Tomate	19 cajas
Naranja	19 cajas

Mientras que en el Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez se utiliza un mínimo en comparación del anterior ejemplo, estaríamos hablando de un 20% en comparación al ejemplo anterior el cual se estima el gasto para alrededor de 8 mil personas privadas de la libertad.

5.2 Elaboración del Menú.

Para comenzar a planificar un menú siempre debemos tener un objetivo. En este caso, nos planteamos planificar un menú equilibrado, nutritivo y sin carencias ni excesos es decir, saludable. Para lo cual lo primero que debemos tener en cuenta es en cuántas comidas o ingestas distribuiremos nuestro menú diario. Dado que saltar comidas así como pasar muchas horas sin comer no es aconsejable si queremos cuidar las cantidades y proteger a nuestro cuerpo de la falta de energía y nutrientes, lo ideal es organizar un menú distribuido en 4 a 5 comidas diarias.¹⁰

Y el objetivo de este caso es, proporcionar los suficientes nutrientes a las personas privadas de la libertad y que no sufran alguna deficiencia de cualquier nutriente esencial para el buen funcionamiento del organismo. Uno de los aspectos que son muy importantes a considerar en la elaboración de un menú saludable y equilibrado es, que las necesidades de energía y nutrientes no son fijas ya que esto puede variar de acuerdo a la edad, sexo, religión y el tipo de actividad física que realice una persona.

Las instituciones como restaurantes, comedores, centros hospitalarios y todos los centros que ofrecen menús para colectivos desempeñan un papel muy importante en la función alimentaria y nutricional. Esta serie de instituciones deben de ser las primeras en aplicar una serie de menús saludables para que se vayan recuperando los hábitos alimenticios adecuados.

Con respecto a las personas privadas de la libertad se deben tomar ciertas recomendaciones a la hora de elaborar un menú, ya que este deberá cubrir y cumplir tanto con las necesidades nutricionales, así como con las exigencias que se deben satisfacer en el plano administrativo, esto se refiere al plano netamente del presupuesto que le entregan al Centro de Rehabilitación Social y el cual debe

¹⁰ <http://www.directoalpaladar.com/salud/como-planificar-un-menu-saludable>

alcanzar para cubrir no solo los aspectos nutricionales sino además, el resto de actividades que se cumplen en dicho Centro Penitenciario.

Las instituciones como restaurantes, comedores, centros hospitalarios y todos los centros que ofrecen menús para colectivos desempeñan un papel muy importante en la función alimentaria y nutricional. Esta serie de instituciones deben de ser las primeras en aplicar una serie de menús saludables para que se vayan recuperando los hábitos alimenticios adecuados.

Debido a la preocupación por la salud de los futuros comensales y la reputación del restaurante, los menús que se oferten deben de estar integrados en unos hábitos alimenticios saludables y que cubran las necesidades de cada colectivo. Con el fin de conseguir el desarrollo de los menús idóneos para cada consumidor es importante tener en cuenta alguna de las actuaciones que se pueden llevar a cabo para diseñar dietas y menús.¹¹

Tomando en cuenta lo expresado anteriormente, no está de más decir que en todas las comidas es importante que en todas y cada una de ellas se deben concentrar todas las calorías que necesitamos para que nuestro organismo cumpla todas las funciones principales y no sufra algún tipo de descompensación o suframos algún tipo de deficiencia de algún nutriente.

Se debe de contar con todos los nutrientes en cada una de las preparaciones que se vaya a servir una persona, esto nos dice que los platos deben ser equilibrados, variados y con una preparación saludable. Todo esto para que las fuentes sean de carbohidratos, proteínas y de grasas, varíen por cada comida que se vaya a servir un individuo.

¹¹ <http://horecafoodservice.com/recomendaciones-para-la-elaboracion-de-un-menu-saludable/>

Otros aspectos a tomar en cuenta al momento de elaborar un menú podemos mencionar: escoger productos de temporada, las preparaciones que sean las más asequibles y saludables posibles, utilizar las cantidades apropiadas condimentos, escoger los productos más frescos y naturales posibles, y el agua con la que vayan a preparar los alimentos sea de fuente potable y segura, para así garantizar una idónea cocción de los comestibles.

La alimentación es uno de los aspectos más ricos de la cultura en todos los espacios, tiempos y lugares incluidos las prisiones. La alimentación es una necesidad primaria del ser humano que satisface en los múltiples y diferentes contextos en los cuales desarrolla actividad humana. Es la alimentación un tema estudiado y debatido desde diversos espacios, disciplinas y tiempos. No en vano se trata de la satisfacción de una necesidad básica.

Pero va más allá de ser una necesidad solo biológica. El ser humano, como animal cultural, hace de la alimentación una producción cultural. La alimentación es uno de los aspectos más ricos de la cultura (Medina, 1996:21), en todos los espacios, tiempos y lugares incluidos, como en el caso de las prisiones.

La prisión no es tan solo un espacio físico, es un contexto, son los muros, las celdas y demás espacios. Pero también es el lugar de residencia, vivencia y convivencia de los reclusos. Es obviamente la situación, el espacio, el tiempo en donde las personas presas satisfacen sus necesidades alimentarias. En este espacio de reclusión las personas son alimentadas por la institución porque así lo determina la misma, labor derivada de las leyes y normas que rigen nuestra sociedad.

Cabe destacar que no en todos los sistemas e instituciones penitenciarias del mundo, la alimentación corre a cargo de la institución. En países tan dispares como Rusia y Colombia, son las familias de los reclusos los que deben satisfacer esta necesidad básica. La aproximación a la alimentación en una Cárcel Modelo, y

esto se destaca como lo más importante, es a través de las narrativas y los relatos de las personas, las personas de ser alimentados institucionalmente. Se busca intencionadamente un enfoque diferente, la construcción de esta realidad alimentaria desde las personas alimentadas.¹²

Existe sobrada información sobre la alimentación en las prisiones procedente del mundo institucional. De hecho se publican informes y la alimentación, dietas, variedad de menús no resultan opacos ni ocultos a la mirada de un investigador externo a la institución.

Pero la perspectiva sobre la alimentación en las cárceles, queda reflejada principalmente como una crónica de quejas o aceptaciones por parte de los reclusos. Pero esta perspectiva, estas narrativas, no son consideradas al mismo nivel académico o institucional que las otras perspectivas. Los enfoques diferentes, la realidad alimentaria en las cárceles.

5.2.1 Comer en la prisión modelo.- Partiendo de la base de la alimentación como un universal, en esta aproximación etnográfica se da a los informantes presos la posibilidad de poder expresar sus visiones y opiniones sobre su alimentación, susceptibles de ser comparadas con otros contextos, otros lugares, espacios y tiempos, otros significados y significantes. Se respeta en la totalidad y sin filtrar las narrativas. Se transcribirán y disertarán sobre lo opinado y escrito por los informantes, sin establecer ningún tipo de tamiz o corrección, incluso en la expresión de las ideas y en lenguaje utilizado.

La antropología como ciencia holística y comparativa establece la posibilidad de buscar semejanzas y particularidades ante un mismo fenómeno como es en este caso la alimentación. La alimentación de las personas presas tiene un factor que

¹² Comer en la prisión, la identidad alimentaria de los presos de la cárcel modelo de Barcelona.

determina primordialmente su visión por parte de los sujetos alimentados institucionalmente, su casi ausencia de libre albedrío, de elección personal y cultural, lo que determina una realidad diferente de la habitual sujeta a ser estudiada.

La ausencia de libre albedrío no implica que por parte de la institución penitenciaria no se ofrezcan variantes, posibilidades específicas para ciertos grupos culturales, aunque no para todos. Ante lo anteriormente expuesto, hay que puntualizar que las personas de credo musulmán disponen de medios suficientes para poder realizar su dieta sin la presencia de alimentos tabú durante todo el año, aunque no pueden escoger las múltiples variantes que su dieta ofrece. De la misma forma la institución les respeta sus prácticas religiosas como el Ramadán, dándoles facilidades, pudiendo cambiar los horarios y espacios de la ingesta alimentaria. No obstante muchos practicantes del Ramadán dejaban la práctica por las dificultades horarias.

La incompatibilidad de poder compartir el comedor con otros internos y los horarios de cierre de la galería; es decir tienen que recoger la comida llevarla a su celda y consumirla durante la noche en su celda correspondiente, pero no con los demás practicantes del Ramadán, porque no necesariamente conviven en las mismas celdas. Aunque la dieta y el menú para los musulmanes es la misma que para todos los internos, con la eliminación de la carne de cerdo y sus derivados. En algunos casos existe una substitución, no siempre, por embutido de pavo o de pollo.

A ello hay que añadir el esfuerzo de todos los internos que tienen destinos, en especial los gaveteros, (Los gaveteros son internos que realizan diversas funciones en la prisión. Son los destinados a la última gestión alimentaria, la distribución de la comida, de los cubiertos, los aspectos de orden en las comidas, la recogida, la repetición y las cantidades dispensadas de la comida. Ocupan siendo personal institucionalizado, un papel muy importante en la alimentación del resto de los

reos); que se adaptan no sin conflictos varios, a los horarios de los practicantes del Ramadán.

La preocupación por una alimentación sana ha sido una constante en toda la historia de la humanidad, y la prisión no es una excepción. Nuestra sociedad contemporánea se caracteriza por una gran preocupación por la salud, y hoy en día, es un lugar común la relación causal existente entre alimentación y salud. (Medina, 1996: 153). Desde siempre la gente ha sabido que una buena alimentación es importante para su vida, ya que incide de forma directa en el mantenimiento y recuperación de la salud, y esta preocupación no es excluida de los presos, puesto que en cierta medida a pesar de la imposición alimentaria institucional, disponen de espacios como son los economatos para adquirir productos alimentarios.

Aunque es importante puntualizar que la variedad a escoger también viene determinada por la institución que es la que en definitiva gestiona, regula y dirige los economatos. Sea como fuere podemos afirmar que existe al menos en la compra al economato una opción hacia una nutrición basada en la concepción del cuerpo, de lo saludable, de lo que nutre y por ende de una representación corporal por parte de los internos, tal y como lo entendemos en el contexto externo a la prisión, a su situación de libertad. (Willey, 2006: 175; Ayora, 2007:90; Pollan, 2008: 35; Aubert, 2008: 92; Heinrich; Prieto, 2008: 255).

Aunque en la prisión, en sus economatos el abanico de elección, aparte de ser limitado y de haber productos excluidos (alcohol y alimentos los cuales por su especificidad la institución excluye por simples motivos prácticos y económicos) no posibilita expresiones alimentarias de culturas distintas a la supuesta como mayoritaria (catalana o española) y la musulmana.

La gama de productos ofrecidos en los economatos es la siguiente: bollería industrial, embutidos envasados en paquetes de cien gramos, pan de molde, zumos varios, refrescos, cerveza sin alcohol, margarina, mostaza y salsa de tomate, leche y fruta empaquetada. Lo cual ante un análisis y una relación con la realidad de los diversos orígenes de la población penitenciaria, representa una ficción institucional creer que los economatos y la misma alimentación ofrecida por la institución corresponde a los ámbitos culturales de la mayoría de las personas presas.

La institución afirma que la dieta que ofrece a los internos está basada en la dieta mediterránea, tanto en tipos de alimentos y la distribución entre glúcidos, lípidos y proteínas, incluida la de los economatos. Los hábitos alimentarios forman parte esencial de la cultura de un pueblo (Messer, 1989: 33; Garrote, 2002: 5; Contreras y Gracia, 2005: 406), pero en un contexto como el que nos interesa, una institución que dirige la alimentación de un grupo de personas presas de diversos y diferentes orígenes tanto geográficos como culturales y de realidades socioeconómicas distintas, y ante la premisa de que no existe una cultura carcelera.

¿Cómo los presos pueden gestionar y manifestar la identidad cultural alimentaria? Se plantean diversas contradicciones: ¿Es esto posible? ¿Son sujetos a ese derecho? ¿La institución genera una nueva identidad cultural alimentaria? ¿Existen mecanismos de control institucional basados en la alimentación o en la utilización de las identidades culturales alimentarias?

Empecemos dando una breve descripción de los economatos, como distribuidores de alimentos y una referencia sobre la alimentación desde aspectos generalistas en la prisión Modelo de Barcelona. Los economatos son una especie de tienda administrada por los reclusos destinados a ellos siendo escogidos por la institución, más específicamente por Régimen el área específica dentro de la institución de los funcionarios de vigilancia. Suelen abrir de 9:30 a.m. hasta las

12:00 por la mañana y por la tarde de 16:30 horas hasta las 19:00 horas, con ligeras variaciones según galerías.

En el economato los presos pueden comprar desde comida ya descrita anteriormente como además, objetos para la limpieza e higiene personal, pilas, radios, etc. Destacar que los economatos son un destino preferencial, a él son destinados los presos que gozan de más confianza por parte de la institución. Como mucho, treinta presos del total de 2.000 realizan esta función. Según la opinión de los internos los economatos cumplen una función paliativa; los que pueden costearlo solucionan la escasez alimentaria del centro.

La alimentación que reciben los presos ha mejorado mucho en los últimos años. Muy lejos ya de los orígenes de la Modelo, el acceso al agua potable es absoluto y constante. La alimentación se ajusta a lo regulado por la ley (en espacios públicos) sobre salubridad, calidad y cantidad. La comida según ordena el reglamento penitenciario es probada antes por el jefe del centro antes de ser distribuida.

No obstante dado el alto número de reclusos no a todos les llega la comida con temperatura idónea. Así mismo, los cubiertos son de plástico, con la incomodidad que esto supone (lo son por motivos de seguridad e higiene), y el espacio físico, el comedor, dada la saturación, no es un espacio apropiado y cómodo para esta actividad en concreto.

Los cubiertos como se ha dicho son de plástico y reutilizables, se entregan cada mes y medio con el lote de higiene personal, y si se rompe, cosa bastante frecuente, el interno tiene que comprar cubiertos de plástico en el economato si dispone del dinero institucional o peculio. El peculio es la cantidad de dinero de la que los reclusos disponen al mes. Es una cantidad de dinero ingresada en el Centro Penitenciario por parte de los familiares o amigos del reo.

Los indigentes, que demuestran que no tienen posibilidad alguna de recibir cantidad pecuniaria, la institución les dan una cantidad aproximada de diez euros semanales, para que puedan acceder a comprar algún enser o producto en los economatos. Las cantidades máximas que un interno puede disponer de dinero en la prisión no exceden los semanales.

El peculio es un generador de categorías económicas entre los reos y generador de unas relaciones económicas particulares dentro de la prisión entre los reos.⁸La comida respeta los requerimientos médicos de los presos e intenta respetar la diversidad de credos religiosos de la prisión. Esta afirmación es justificada institucionalmente afirmando que es tal y como recomiendan las regulaciones internacionales y el mismo reglamento penitenciario vigente.

La queja más común de los reclusos es la repetición de los menús, que son semestrales, salvo excepciones contadas que son semanales. Aunque después de comprobarlo, solo existen dos tipos de menús, el de invierno y el de verano. Los menús disponibles en la Modelo son: normal, vegetariano, para musulmanes, sin sal e hipocalórico (este último bajo prescripción médica).

5.2.2. Opinan los reclusos.- A continuación el grupo de presos que han hablado en el grupo sobre la alimentación escriben sus comentarios y conclusiones:

- El menú se supone, por lo que dicen los funcionarios y la gente es equilibrado y es una dieta mediterránea. Los que hacemos el grupo de discusión debatimos sobre el menú y su debida rotación para que los alimentos no se repitan con tanta frecuencia.

A continuación del menú comentado:

- **Los desayunos:** son iguales todos los días. Café con leche en polvo o un té, un trozo de queso y mantequilla. Los panes los suelen cambiar por plátano asado o papa cocinada.

Almuerzo y Cena:

Lunes

- Sopa de frejoles, pescado (sin saber cuál, por más que se pregunta no se sabe) y fruta, por lo general manzana, rara vez naranja o mandarina. Ensalada diaria, hojas de lechuga. La cebolla y los demás ingredientes de una verdadera ensalada no se sabe dónde están.
- Arroz con tomate, por llamarlo de alguna forma. Un rollito de carne que ni Dios sabe qué es, y que en la mayoría de las ocasiones lleva huesos triturados dentro, ensalada idéntica a la del mediodía y de postre rara vez.

Martes

- Fideos, albóndigas (a la jardinera) y ensalada en idénticas condiciones.
- Sopa de algo con colorantes

Miércoles

- Posiblemente lentejas, cocido o escudilla. Y con suerte muslo de pollo en salsa. Malas lenguas dicen que los descongelan a golpes contra el suelo, crean ustedes lo que quieran, cosas más raras se han visto. La típica sabida ensalada y fruta.
- Arroz blanco completamente insípido, carne molida

Jueves

- Algún plato caliente de los anteriormente mencionados, y churrasco (huesos con grandes cantidades de grasa) la susodicha ensalada y la pieza de fruta, suerte si no te ha tocado alguna podrida en lo que llevamos de semana.
- Sopa de verduras (se supone que no son sobras), tortilla francesa (harina, agua y colorante) y queso.

Viernes

- Nuevamente carne, la susodicha ensalada, la reiterada fruta.

- Algún tipo de sopa, pollo empanado (Nuggets) otra vez yogurt, (en algunas ocasiones flan). Con la correspondiente ensalada.

Sábado

- Pescado (seguimos sin reconocer la especie), ensalada y "sorpresa" 2 postres por comensal, fruta y yogurt.
- Algún plato caliente, pollo (muslo de pollo de confianza, lleva más de 4 meses en los congeladores de la cocina y ya saluda a sus amigos), o en su defecto el antes mencionado rollito triturado, ensalada para variar.

Domingo y días festivos

Estos días las personas privadas de la libertad tratan de conseguir por sus propios medios o de sus familiares otro tipo de alimentos y ellos mismos se encargan de la preparación de la comida.

A continuación los informantes escriben sus opiniones, también discutidas y consensuadas sobre aspectos genéricos del menú, más allá del menú en concreto: Como se puede apreciar y sin que sirva de crítica, o tal vez, si tenemos un menú digno de lo que somos. Personas, que aunque hemos cometido algún delito, no podemos ni tenemos ocasión de quejarnos. De hecho por escrito nadie se queja mientras está aquí.

Si bien es cierto que en el tiempo que llevamos aquí, no hemos visto a nadie desnutrido. Aunque debo decir, que de los del grupo que estamos haciendo el escrito, Paco ha perdido 16 Kg, y no para de preguntarse dónde están. Aunque es cierto que muchos toxicómanos esto 16 kilos los ganan en vez de perderlos, que por otra parte les es imposible, porque entran hechos calaveras.

Por otra parte podemos decir que contra lo que se puede pensar, la cocina está lo suficientemente limpia, podemos dar fe de ello, ya que en una de las fiestas de

Nuestra escuela, la visitamos para recoger las pizzas de la fiesta de fin de curso y cabe decir que es lo mejor que hemos comido algunos en nueve meses. Sorprendentemente estaba la cocina limpia, o mejor dicho correctamente limpia, tampoco es que uno se reflejara en las bandejas. También hay que tener en cuenta, que alimentar a diario a casi 2.000 internos no es tarea fácil, aunque se supone que debe haber presupuesto para ello, y por ello siempre sale en la prensa lo que cuesta mantener un preso.

Por todo lo expuesto, y sin que sirva de precedente, solicitamos con un toque de humor e ironía, la libertad sin condiciones para el Sr. Cocinero. Y que viva la madre que lo parió. Como se puede apreciar también, y no solo lo dice el que realiza este escrito, quejarnos sirve de poco. Pero al menos, se hace para intentar conseguir algún tipo de mejora, si alguien que lo lea pueda hacerlo.

También desearía hacer mención a nuestros amigos, los gaveteros. Esos señores que nos reparten tan amablemente nuestra vianda, y que no hacen distinción. Estos señores enchufados que trafican con la comida y se burlan a los funcionarios. Salvo en algunas ocasiones, en las que delante de nuestras narices, le sirven el doble a algún paisano suyo (también inmigrante) y encima, nos ponen cara de querer intimidarnos. "De la calle vendrá, quien de tu casa te echará".

Desde aquí nuestro más cordial saludo, a todos los gaveteros, añadiendo que son más espabilados a la vista de los nacionales que acabamos comiendo menos y más frío. Y que nuestro querido profesor que nos pide este escrito ¡consensuado! no se lo tome como comentarios racistas, puesto que esto acontece con los sudamericanos, al resto de extranjeros pasan de ellos, no llegan a gaveteros y aún cogen más que nosotros. Y da fe nuestro compañero Hamid, como ningún musulmán o con todo el respeto Mor, llega a gavetero.

De la misma forma, puntualizar el hecho de que salvo los que tienen la "suerte" de estar en planta. Al menos en la primera galería, los demás internos han

olvidado el sabor de algo tan necesario como el aceite y el vinagre. Y por supuesto, la sal. Aquí se trafica con drogas, con objetos que no vienen al caso y con jaceite, vinagre, sal y azúcar; Sirva la presente crítica para intentar conseguir la mejora de la alimentación en todos los centros penitenciarios, y en especial en el que nos encontramos. CPHB. "la Modelo".

5.2.3. La Identidad alimentaria de los presos.- Esta narrativa por parte de los informantes debe ser contextualizada y referenciada en el particular espacio en el que se produce. Para los informantes este ejercicio etnográfico significó una oportunidad para hablar y discernir de forma diferente a la habitual dada su situación. Anteriormente se ha aclarado el concepto cultura dentro de la prisión, la inexistencia de la cultura carcelera, orientándolo al conjunto de normas que sí que en este particular espacio son generadoras de un particular estilo de vida.

El estilo de vida refiere a un modo de ser personal basado y propiciado por un entorno sociocultural concreto en constante proceso de transformación originado por la acción consciente de los miembros que lo integran. La estructura de un estilo de vida se resuelve en un conjunto de prácticas, hábitos, valores, actitudes, tendencias, consumos, formas vitales, etc. Se puede describir como una forma

Original individualizada, en el modo como cada persona vive la vida cotidiana, la específica manera de acatar las normas de su grupo, clase y sociedad global a la que pertenecen. Ha sido definido como: ¡Un conjunto de prácticas más o menos integrado que un individuo adopta no solo porque satisfacen necesidades utilitarias, sino porque dan forma material a una crónica concreta de la identidad del yo; (Giddens, 1991: 81, Ruiz, 1994: 200; Rodríguez y Agulló, 199: 250; Chaney, 2003: 147; Soldevilla, 2009: 20).

Aunque en la prisión el estilo de vida es impuesto, es una adaptación que en este contexto nada tiene que ver con la identidad de la persona presa. La comida es una

parte importante del estilo de vida, y por consiguiente una categoría que también permite entender y anticipar la conducta alimentaria. Influye de manera directa en la forma de comer, en lo que se come y en el significado que tiene la comida. Pero la comida en este estilo de vida aparte de no respetar la identidad cultural del alimentado, en su globalidad difícilmente analizada desde aspectos de salud puede considerarse saludable.

Los informantes nos han ofrecido, en ocasiones de forma distendida y jocosa trazas del estilo de vida, en los aspectos relacionados a la ingesta de alimentos en la cárcel. En esta aproximación a las narrativas sobre la alimentación por parte de las personas presas, es importante destacar no tan solo los elementos puramente nutritivos y alimentarios, sino todo el universo asociado a la comida.

Las particularidades visuales de los alimentos: su aspecto, su forma, su color, nos informan por un lado, de sus características naturales (fresco, podrido, verde, maduro...), pero también por otro lado, de aquellas características culturales, simbólicas, construidas socialmente alrededor de los alimentos en cuestión de su preparación. (Medina, 1998: 183).

Y precisamente en la Modelo, donde las personas presas inciden más en sus opiniones sobre la alimentación, versan sobre todo en el aspecto, como les llega la comida, y en la preparación, tanto del alimento que van a consumir, como la preparación del espacio físico y temporal que precede y dura durante la ingesta de los mismos.

La saturación del sistema penitenciario en Cataluña, sigue igual que en el periodo comprendido entre 2003-2006 (Fornons, D. 2009: 152) con 2.000 internos en un espacio que cuando fue construido se le supuso una capacidad de 800, a pesar de la construcción de nuevas cárceles en el territorio, Brians II y Lledoners.

La elaboración de la comida que reciben en parte viene ya cocinada, y en otra parte es preparada en la cocina de la Modelo. Su aspecto y cuidado entran dentro de lo normalizado y aceptable, más teniendo en cuenta que sirven a una población de dos mil personas, como bien destacan los informantes. Los internos destinados a la cocina, dirigidos por personal externo son seleccionados por su nivel de estudios y adecuación al destino, como también por su comportamiento institucional. No son los destinos más solicitados por la dureza y la carga de trabajo.

Ante las preguntas planteadas ¿Cómo los presos pueden gestionar y manifestar la identidad cultural alimentaria? Se llega a la conclusión de que su manifestación y oposición a la alimentación recibida, aunque esté elaborada en un contexto particular y teniendo en cuenta la dificultad que supondría para la Administración mejorar la alimentación en aspectos tanto cualitativos como cuantitativos, sí que en la misma protesta o queja hay una manifestación cultural alimentaria. El recuerdo de la alimentación en situación de libertad, los hábitos alimentarios que tenían antes de estar presos, sigue presentes y en situación de libertad, cuando vuelvan a estarlo las prácticas alimentarias como otros aspectos culturales y cotidianos seguirán presentes.

Acaso se puede afirmar que la negación de la identidad alimentaria en este contexto refuerza la sensación de pertenencia a una identidad alimentaria, a unos hábitos alimentarios que en la prisión son irreproducibles. Es más que una génesis de una nueva identidad alimentaria cultural, el recuerdo de su identidad alimentaria cultural.

Evidentemente la segunda pregunta que se refiere a la posibilidad de manifestar una identidad cultural alimentaria, es posible y de forma parcial en la dieta para musulmanes. Pero englobar a todas las personas pertenecientes al credo musulmán en una misma dieta, es evidentemente incorrecto. La identidad alimentaria cultura de un marroquí no es la misma que la de un paquistaní, o la de un libanés. Y esta

dieta se elabora por eliminación y sustitución, no está planteada desde su elaboración como propia del colectivo, sino más bien como permitida por el colectivo.

La cuestión de si son sujetos, diferenciando del hecho que son objetos de la alimentación por parte institucional, a una elección alimentaria en cierta medida sí, aunque no es posible llevarlo a la práctica. Por ende la siguiente pregunta que se plantea, si la institución genera una nueva identidad cultural alimentaria, la respuesta es no, porque corresponde la alimentación en la prisión una satisfacción en el plano objetivo de ser una necesidad básica (Maslow), y que las personas recluidas cuando están en libertad, vuelven a su estilo de vida alimentario, a su identidad cultural alimentaria que les era propia. De reclusos con largas condenas, datos de que no se dispone, la identidad cultural alimentaria cultural de base, la anterior a la prisión se mantiene una vez cumplida la pena privativa de libertad.

La última pregunta, ¿Existen mecanismos de control institucional basados en la alimentación o en la utilización de las identidades culturales alimentarias? Recientes investigaciones así lo demuestran, la satisfacción del aporte proteico disminuye las conductas agresivas entre los reclusos de las prisiones, son estudios que principalmente se han realizado en el reino Unido, por el doctor Bernard Gesch (los índices de violencia entre presos se pueden reducir con un cambio en la dieta, el próximo código penal quizá lo deban redactar nutricionistas y neurofisiólogos, prensa escrita en diciembre del 2009).

De hecho la dieta ofrecida por la institución aparte de la adjetivación como dieta mediterránea tiene aporte proteico más que suficiente. En este aspecto la institución y no sin razones basadas en las investigaciones médicas sobre nutrición, afirma que la proporción entre glúcidos, lípidos y prótidos es la aconsejada por los organismos médicos oficiales, tanto internacionales como los del Departament de Sanitat de la Generalitat de Catalunya, y los propios institucionales. En definitiva, la institución penitenciaria busca cubrir los aspectos

legales referentes a la alimentación más que ser la alimentación un instrumento de control y gestión institucional de las personas presas, como se plantea en otros sistemas penitenciarios.

La institución quiere cumplir con el mandato constitucional de custodia y cuidado de las personas presas, preservando su derecho a la salud. Parece una utopía el intento y la posibilidad de poder garantizar unos derechos culturales alimentarios específicos.

Sobre el tipo de dieta en la Modelo, la institución en su política alimentaria afirma que satisface un tipo de alimentación mediterráneo que implica a la mayoría de las personas presas. Pero la actual distribución por procedencias de las personas presas indica que realmente personas presas pertenecientes al ámbito de la dieta institucional, mediterránea y española, en una prisión como la Modelo de Barcelona, de preventivos ya no supone satisfacer ni al cincuenta por ciento de la población. La presencia de diversos orígenes como personas procedentes de Latinoamérica, el Magreb, Oriente y países del antiguo bloque soviético, quizás indicaría la necesidad de establecer en la medida que fuera posible, tanto organizativamente como económicamente de variaciones en la dieta, y principalmente creo que es posible, en la oferta alimentaria, en los economatos. Los economatos llevan funcionando con la misma variedad de alimentos, casi sin ninguna variación al menos desde que se tiene constancia, es decir desde 1992.

En otros sistemas penitenciarios la comida es introducida por los familiares, e incluso existe la posibilidad de cocinarla en las celdas de los presos. Según información de diversos extranjeros, de países del este y del continente americano, así lo explican. El problema de estos sistemas penitenciarios es que establecen una situación de clase de partida. Por un lado posiblemente la identidad alimentaria y la variedad queda mejor garantizada, pero por otro abren la posibilidad de establecer un sistema de clases, marcadamente económico, e incluso la posibilidad de dar a los internos de estos sistemas penitenciarios que disponen de recursos, de

una herramienta de control y poder dentro de la misma prisión, un aspecto que se considera relevante y curioso, el ejercicio de poder entre los presos a través de la posesión o no del recurso alimenticio.

En definitiva, el objetivo de mostrar una visión de la alimentación en la prisión puede servir para abrir el prisma con el que se concibe la misma, y pensar en la diversidad cultural de orígenes de las personas presas. Por un lado se considera como correcta la satisfacción de forma correcta y equilibrada de una necesidad básica, pero por otra, pensando en las identidades culturales alimentarias, la posibilidad de introducir más variantes, más diversidad representaría una ganancia, tanto para las personas presas, como también para la institución, la cual garantiza la alimentación de las personas presas. Aunque quizás antes de esto hay que plantearse las siguientes preguntas: ¿Es esto posible? ¿Son sujetos a ese derecho? Las personas presas proyectan un pasado, pero es su pasado y su presente. El recuerdo de la libertad, frente a un presente privado de ella, privado de la libre elección, la libre elección de escoger qué, cómo, cuándo y por qué comer.

5.2.4 Alimentación de las personas privadas de la libertad en el Ecuador.-

El Estado debe tener garantizada una adecuada provisión de comida diaria, de suficiente valor calórico y nutricional. El sustento adecuado no debe depender de la provisión de alimentos adicionales por parte de los miembros de la familia. Sin embargo, durante los paros efectuados por los internos, es una queja constante que la alimentación es poca en cantidad y ninguna calidad, por lo cual se ven obligados a esperar que sus familiares les ayuden en la alimentación, aquellos internos que no cuentan con parientes cercanos quedan solo con la alimentación que les brinda el centro, y por ende su estado de salud disminuye debido a la mala nutrición o esperan que sus compañeros de celda les regalen algo de lo que las familias les dejan, lo cual en muchas ocasiones ha provocado riñas entre internos por la alimentación.

Según la prensa (El Comercio 30 de agosto del 2005), el Presidente del Comité de Internos sostuvo que existe una mala alimentación, a lo que la directora de la cárcel de Morona sostiene que sobre la alimentación el Estado da un dólar diario por preso, para cubrir las tres comidas. Esto evidencia que con treinta centavos por comida no se pueda garantizar un adecuado valor nutricional en la alimentación que recibe el detenido, y por lo tanto se pueden producir deficiencias nutricionales en las personas privadas de la libertad.

Aunque se realicen esfuerzos y demás proyectos para mejorar la alimentación en los centros de rehabilitación social del país, esta problemática está lejos de encontrar solución, ya que muchos son los factores que influyen para que las personas privadas de la libertad reciban por derecho las tres comidas diarias y que cada una de ellas cumplan con un contenido nutricional óptimo.

El Ministerio de Justicia, Derechos Humanos y Cultos, y el Ministerio de Industrias y Competitividad (MIC) se unen para desarrollar una serie de proyectos que permitan mejorar las condiciones de permanencia de las personas privadas de la libertad (ppl) que se encuentran en los centros de Rehabilitación Social del país. Las dos instituciones estatales, mediante una alianza estratégica, pondrán en marcha inicialmente un proyecto para elevar la calidad de la alimentación que reciben las y los privados de la libertad del Complejo Penitenciario de Guayaquil (Penitenciaría del Litoral). Pero, posteriormente, el plan se extenderá a los otros 33 centros penitenciarios con que cuenta el Ecuador.

Según el proyecto, el Ministerio de Justicia se compromete a readecuar los espacios físicos (cocinas) que son utilizados para preparar las tres comidas diarias de las ppl. Y a entregar los recursos económicos suficientes para la elaboración de los alimentos. Solo en la Penitenciaría del Litoral, el Gobierno Nacional invierte 5'000.000 de dólares al año, en lo que se denomina rancho (comida).

Mientras que el Ministerio de Industrias se encargará de equipar por completo a estos espacios, tomando en cuenta los más altos cánones de calidad y salubridad que son necesarios para una adecuada nutrición de las personas. Pero, además se encargará del mantenimiento de los equipos, a fin de que no sufran deterioros que limiten su uso.

Ana Cristina Chamorro, subsecretaria de Rehabilitación Social del Ministerio de Justicia, dijo que existen cuatro actores que desarrollarán este proyecto. Son los dos ministerios, a éstos se unen los privados de libertad y asociaciones de grupos vulnerables quienes serán los que trabajen en la elaboración de los alimentos.¹³

Todos estos esfuerzos mancomunados que realizan y gestionan tanto el Gobierno Nacional como los organismos de Control de los Centros de Rehabilitación Social se verán disminuidos si no se orienta, capacita o se diseña un modelo de gestión que garantice que todos los aspectos de salud, alimentación, infraestructura y demás lleguen a todos y cada una de las personas privadas de la libertad.

¹³ <http://www.partealta.ec/noticias/ecuador/14662-el-gobierno-nacional-busca-mejorar-la-alimentacion-de-las-personas-privadas-de-libertad>

CAPITULO II

6. HIPÓTESIS

Influye el presupuesto en la elaboración de menú en el Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez.

6.1 Variables

6.1.1 Variable Independiente

Presupuesto

6.1.2 Variable Dependiente

Elaboración de menú

6.1.3 Termino De Relación

Influye.

CAPITULO III

7. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

7.1 Tipo de Investigación

El presente estudio se realizó a las personas privadas de la libertad que se encuentran en el Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez en el año 2014. Sera Explicativa porque permitió conocer cuál es el presupuesto asignado al Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez en el año 2014; Descriptiva, porque este estudio permitió detallar las condiciones nutricionales por las cuales atraviesan las personas privadas de la libertad y Explicativa, porque mediante este estudio se determinaron cuáles son los aspectos a mejorar o dejar iguales.

7.2 Nivel de Investigación

El nivel de investigación que se adoptó fue el explicativo-analítico, puesto que explica las causas que permitieron la medición de relaciones entre las variables independientes y la dependiente. Básica porque nos permitió establecer nuevas teorías sobre el presente trabajo investigativo y aportar un nuevo punto de vista sobre el tema a investigar. Tendrá como finalidad mejorar nuestro conocimiento y comprensión de la naturaleza y sociedad en la cual se desarrollaron la investigación. Descriptiva porque relato la situación y condiciones de vida de las personas privadas de la libertad.

7.3 Método

Es inductivo-deductivo porque se estudian hechos particulares a versiones de carácter general. Esto implica pasar de los resultados logrados de investigación al planteamiento del problema para generalizar los resultados. También es Analítico porque nos permitió conocer todos los elementos del Centro de Rehabilitación Social para observar su naturaleza, peculiaridades, relaciones, etc.

7.4 Técnicas de recolección de información

En la investigación se aplicaron las siguientes técnicas de recolección de información como son: Observación ya que gracias a ella pudimos establecer relaciones, entre los hechos, destacar características, identificar hechos y fenómenos. Encuesta es un cuestionario de preguntas que pudo ser llenado por las personas a quienes se les realizo de manera libre.

Entrevista se establece un dialogo o relación directa en base a la palabra entre el entrevistador y el entrevistado. Análisis de documentos nos permitió conocer el estado administrativo en el que se encuentra el lugar donde se llevó a cabo la investigación. Fichas bibliográficas ya que gracias a ellas pudimos llevar un control sistemático de todos los pasos, datos y resultados de la investigación que realizamos

7.5 Población y muestra

7.5.1 Población

La población que se consideró para el presente estudio, son las personas privadas de la libertad que se encuentran en el Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez, con un total aproximado de 350 personas privadas de la libertad, director y secretaria general, médico tratante, delegada de la cocina, agentes de tratamiento penitenciario y agentes de la policía nacional.

7.5.2 Muestra

La muestra que consideramos para realizar nuestro trabajo investigativo y con la cual trabajamos fue de 50 personas privadas de la libertad, que se encontraban en el pabellón de tránsito, cumpliendo su condena en el Centro de Rehabilitación Social de Bahía Caráquez, el médico tratante del centro, el Director General del centro y el encargado del área de cocina.

MARCO ADMINISTRATIVO

8.1 Talentos humanos

- Investigadores autores: Mendoza Looor Jorge Isaac y Zambrano Mendoza Rogger Xavier
- Tutor: Lcdo. Eddy Mendoza
- Directivos del Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez
- Personal auxiliar del Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez
- Personas privadas de la libertad

8.2 Recursos financieros

RUBROS	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Papel	5	Resmas	\$3.50	\$17,50
Fotocopias	800	Unidad	\$0.03	\$24,00
Internet	100	Horas	\$1,00	\$100,00
Transporte	30	Viáticos	\$40,00	\$1.200,00
Anillados	20	Unidad	\$1,00	\$20,00
Imprevistos	5	Viáticos	\$40,00	\$200,00
TOTAL				\$1.561,50

CAPÍTULO IV

10. RESULTADOS OBTENIDOS Y ANÁLISIS DE DATOS

Tabulación de los datos obtenidos en las encuestas dirigidas a las personas privadas de la libertad en el Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez.

1. ¿Cree usted que la alimentación que recibe es nutritiva?

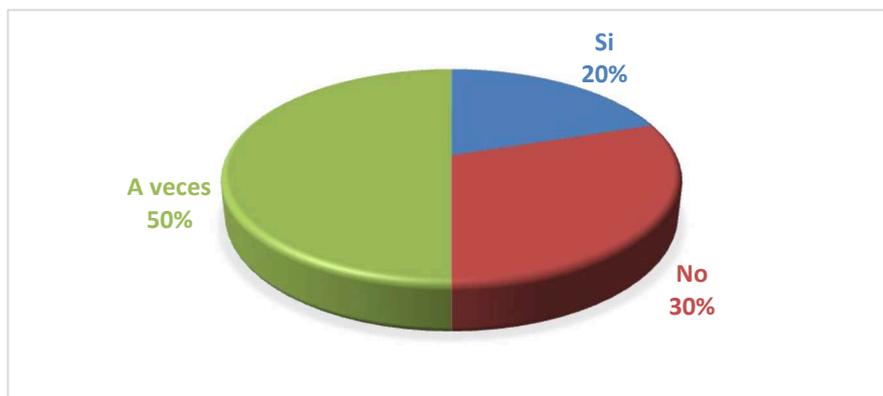
TABLA 1

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	10	20%
No	15	30%
A veces	25	50%
Total	50	100%

Fuente: Encuesta realizada a las personas privadas de libertad del Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez

Elaborado por: Mendoza Loor Jorge Isaac y Zambrano Mendoza Rogger Xavier

GRÁFICO 1



Análisis: De acuerdo a los datos obtenidos al tabular las encuestas a las personas privadas de la libertad, la mayoría respondió que su alimentación a veces es nutritiva, seguido de aquellos que respondieron que no es nutritiva su comida. Lo que indica que su alimentación si es nutritiva.

2. ¿Sabe usted cuáles son los macronutrientes?

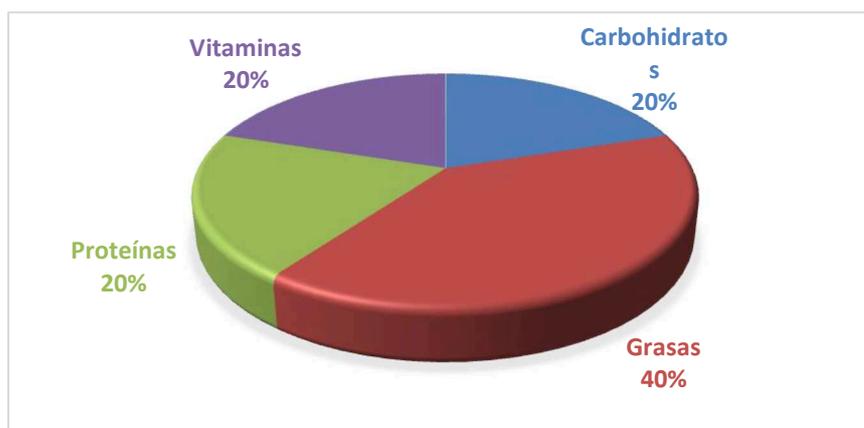
TABLA 2

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Carbohidratos	10	20%
Grasas	20	40%
Proteínas	10	20%
Vitaminas	10	20%
Total	50	100%

Fuente: Encuesta realizada a las personas privadas de libertad del Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez

Elaborado por: Mendoza Loor Jorge Isaac y Zambrano Mendoza Rogger Xavier

GRÁFICO 2



Análisis: De las personas privadas de libertad encuestada, la mayoría dijeron que los macronutrientes son las grasas, seguido de los que mencionaron proteínas, carbohidratos y vitaminas, lo que demuestra que algo conocen sobre los alimentos.

3. ¿Conoce usted lo que es menú saludable?

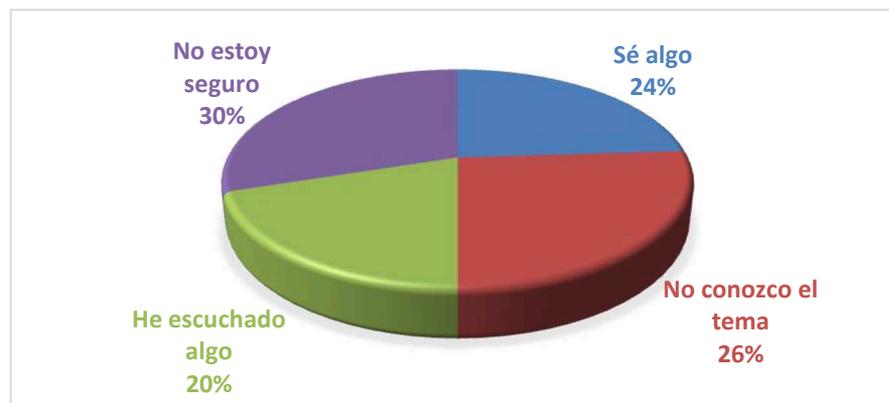
TABLA 3

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Sé algo	12	24%
No conozco el tema	13	26%
He escuchado algo	10	20%
No estoy seguro	15	30%
Total	50	100%

Fuente: Encuesta realizada a las personas privadas de libertad del Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez

Elaborado por: Mendoza Loor Jorge Isaac y Zambrano Mendoza Rogger Xavier

GRÁFICO 3



Análisis: De acuerdo a los resultados que se obtuvieron al tabular los datos de la encuesta, la gran mayoría dijeron no estaba seguro, de lo que es un menú saludable, seguidos de aquellos que no conocen el tema. Lo que ha demostrado que no saben lo que es menú saludable.

4. ¿Los encargados de la alimentación varían la comida?

TABLA 4

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Siempre	5	10%
A veces	10	20%
Cada semana	5	10%
Cada mes	25	50%
Nunca	5	10%
Total	50	100%

Fuente: Encuesta realizada a las personas privadas de libertad del Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez

Elaborado por: Mendoza Loor Jorge Isaac y Zambrano Mendoza Rogger Xavier

GRÁFICO 4



Análisis: De las preguntas realizadas, la gran mayoría respondieron que cada mes se varía la comida que se sirve, seguido de a veces y muy poco cada semana. Lo que da a entender que la alimentación que se sirve es muy pocas veces cambiada.

5. ¿Sabe usted, que tiene el derecho a recibir una alimentación adecuada y completa en el transcurso del día?

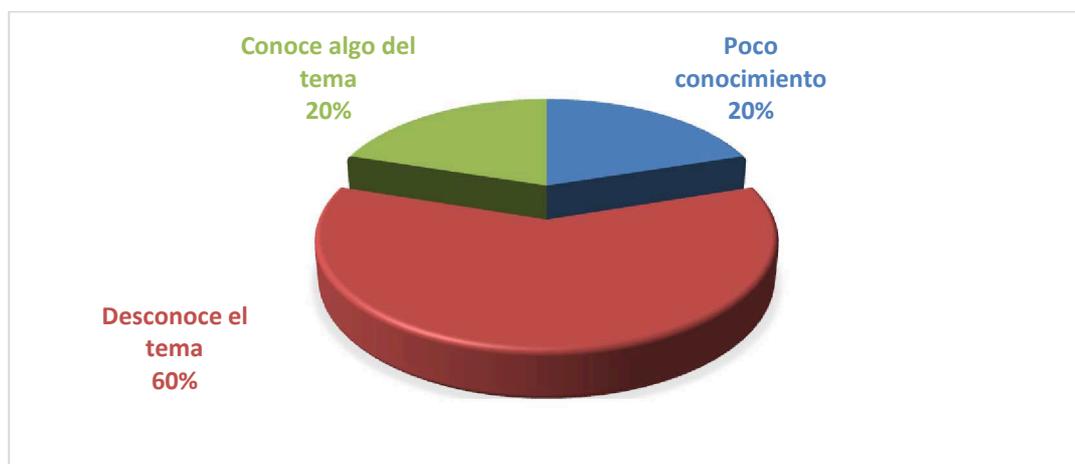
TABLA 5

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Poco conocimiento	10	20%
Desconoce el tema	30	60%
Conoce algo del tema	10	20%
Total	50	100%

Fuente: Encuesta realizada a las personas privadas de libertad del Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez

Elaborado por: Mendoza Loor Jorge Isaac y Zambrano Mendoza Rogger Xavier

GRÁFICO 5



Análisis: Tabulando los datos se pudo determinar que la mayoría de las personas privadas de libertad desconoce que debe recibir una alimentación adecuada y completa durante el día, el resto dijeron que conocen algo del tema y tienen escaso conocimiento. Dando a entender que no reciben una buena alimentación diaria.

6. ¿Usted se alimenta con las tres comidas al día?

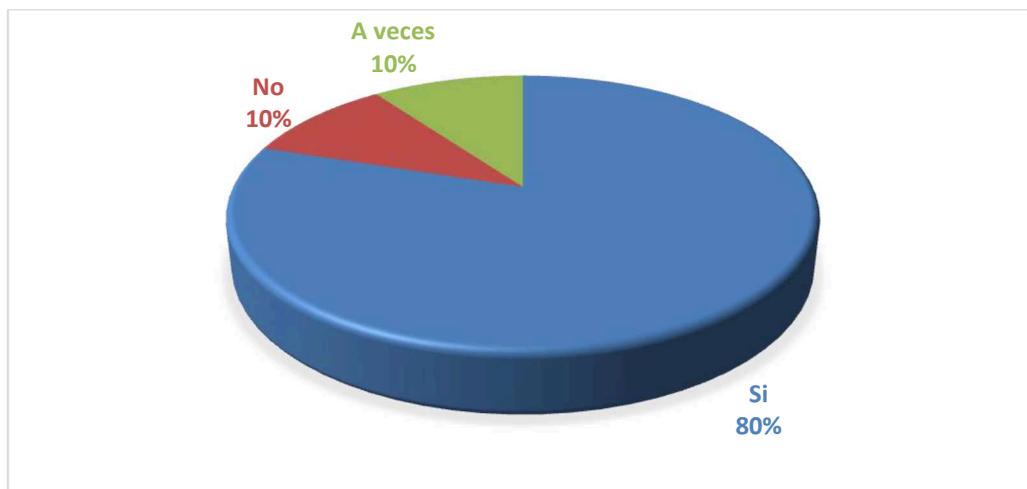
TABLA 6

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	40	80%
No	5	10%
A veces	5	10%
Total	50	100%

Fuente: Encuesta realizada a las personas privadas de libertad del Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez

Elaborado por: Mendoza Loor Jorge Isaac y Zambrano Mendoza Rogger Xavier

GRÁFICO 6



Análisis: Según los datos estadísticos un mayor porcentaje respondieron que si se alimentan con las tres comidas al día, mientras muy pocos respondieron que no y a veces. Lo que demuestra que la gran mayoría comen sus tres comidas al día.

7. ¿Cree usted que alguien con conocimientos en Nutrición debería encargarse de los menús diarios?

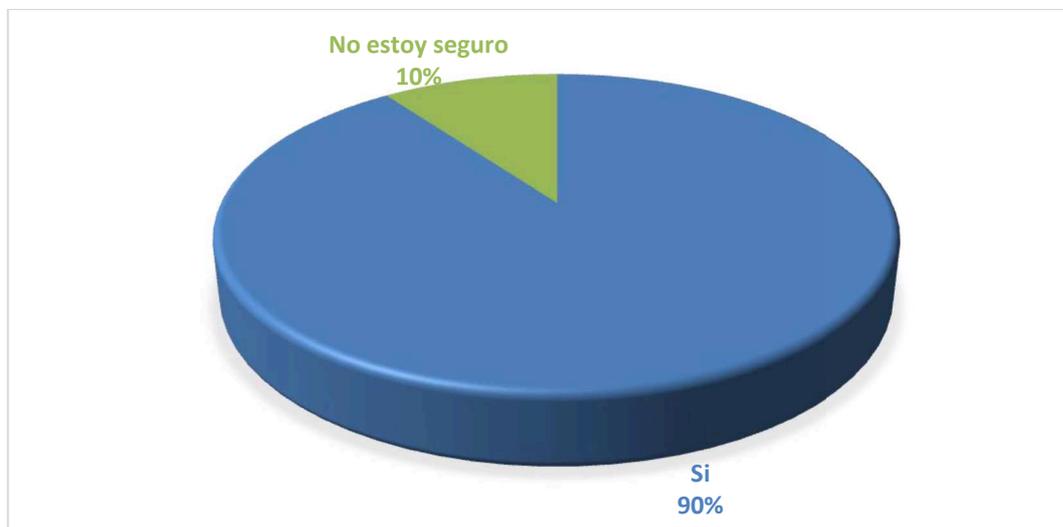
TABLA 7

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	45	90%
No	0	0%
No estoy seguro	5	10%
Total	50	100%

Fuente: Encuesta realizada a las personas privadas de libertad del Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez

Elaborado por: Mendoza Loor Jorge Isaac y Zambrano Mendoza Rogger Xavier

GRÁFICO 7



Análisis: De las preguntas hechas a las personas privadas de su libertad, una mayoría contestaron que si era necesario que alguien con conocimientos en Nutrición elaborara los menús diarios, y apenas una minoría respondieron no estar seguros. Lo que nos da a conocer en deseo de que sus menús sean mejor elaborados.

11. RESULTADOS OBTENIDOS Y ANÁLISIS DE DATOS

Tabulación de los datos obtenidos en las encuestas dirigidas al personal del Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez.

1. ¿Cree usted que el presupuesto asignado al Centro de Rehabilitación Social es el más adecuado?

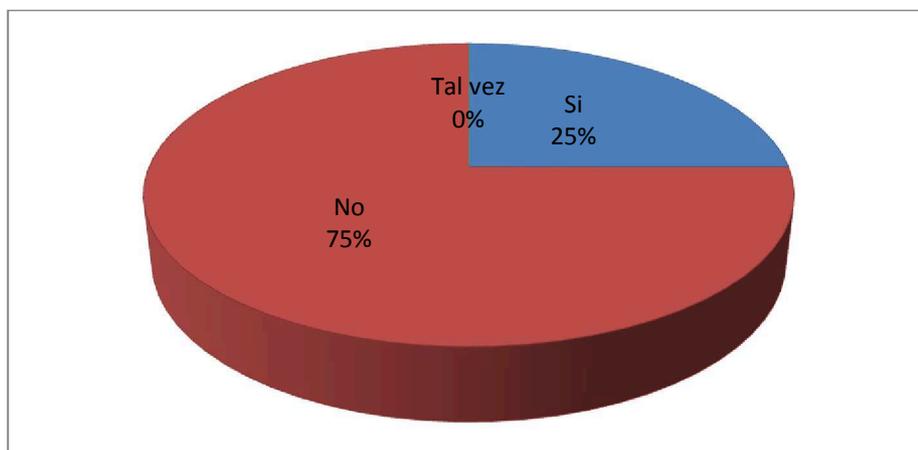
TABLA 1

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	1	25%
No	2	75%
Tal vez	0	0%
Total	3	100%

Fuente: Encuesta realizada a las personas privadas de libertad del Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez

Elaborado por: Mendoza Loor Jorge Isaac y Zambrano Mendoza Rogger Xavier

GRÁFICO 1



Análisis: De acuerdo a los datos obtenidos al tabular las encuestas al personal, se dijo que el presupuesto asignado al Centro de Rehabilitación Social no es el más adecuado, otra parte respondió que sí. Lo que nos demuestra que el dinero dado no es el correcto.

2. ¿Sabe para qué es destinado el presupuesto asignado?

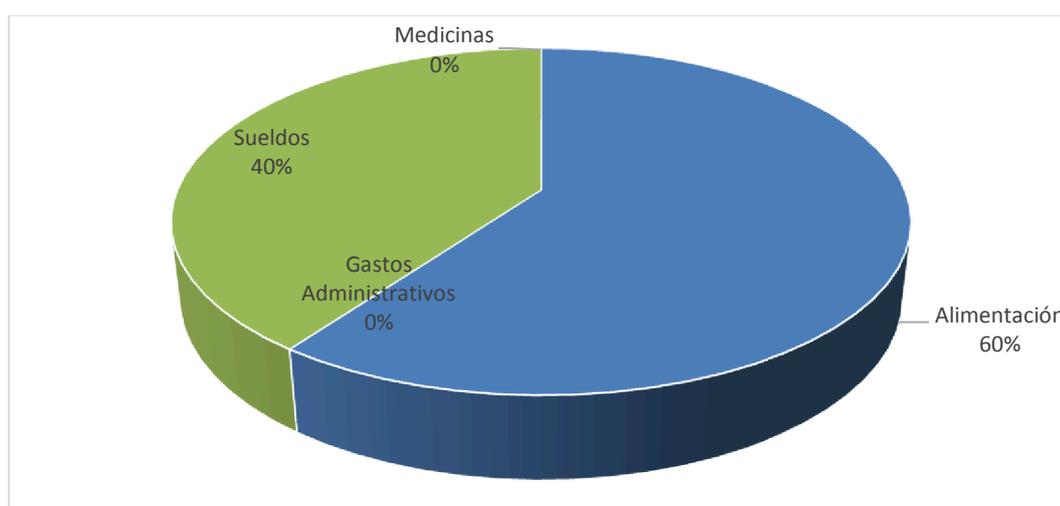
TABLA 2

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Alimentación	2	75%
Gastos Administrativos	0	0%
Sueldos	1	25%
Medicinas	0	0%
Total	3	100%

Fuente: Encuesta realizada a las personas privadas de libertad del Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez

Elaborado por: Mendoza Loor Jorge Isaac y Zambrano Mendoza Rogger Xavier

GRÁFICO 2



Análisis: De las preguntas hechas al personal, la mayoría en partes iguales respondió que el dinero presupuestado debe ser asignado a la alimentación, y apenas una minoría contestó que debe ser para los sueldos. Dando a conocer que no se considera más el dinero para personal administrativo, que para alimentación.

3.- ¿Conoce usted a la persona que maneja estos valores económicos?

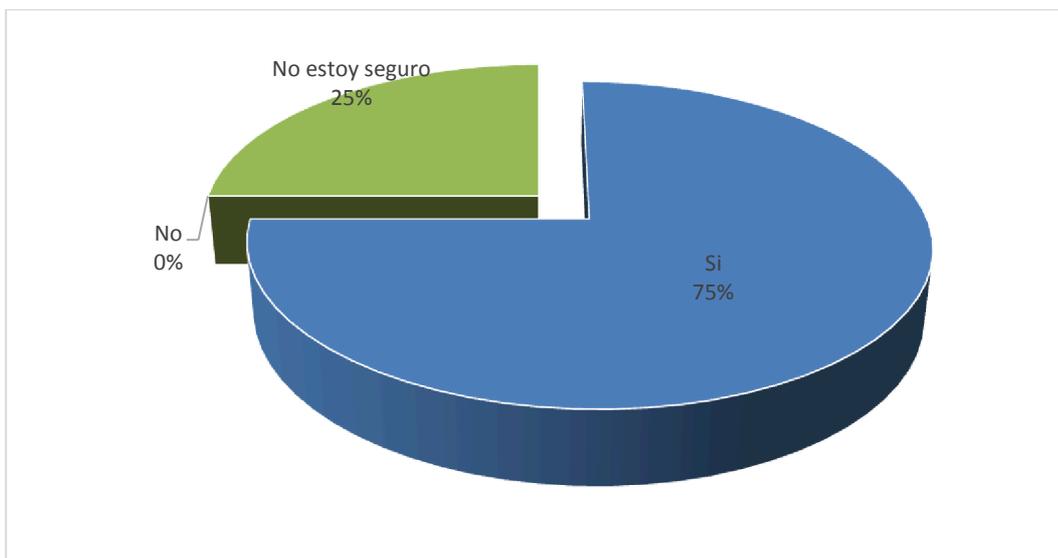
TABLA 3

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	2	75%
No	0	0%
No estoy seguro	1	25%
Total	3	100%

Fuente: Encuesta realizada a las personas privadas de libertad del Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez

Elaborado por: Mendoza Loor Jorge Isaac y Zambrano Mendoza Rogger Xavier

GRÁFICO 3



Análisis: Tabulando los datos la mayoría respondió que sí conoce quien maneja los recursos económicos, y una minoría no sabía o no estaba seguro. Lo que indica que se conoce a la persona que maneja el dinero y como lo utiliza.

4. ¿El centro de Rehabilitación Social cuenta con una persona encargada de la contabilidad?

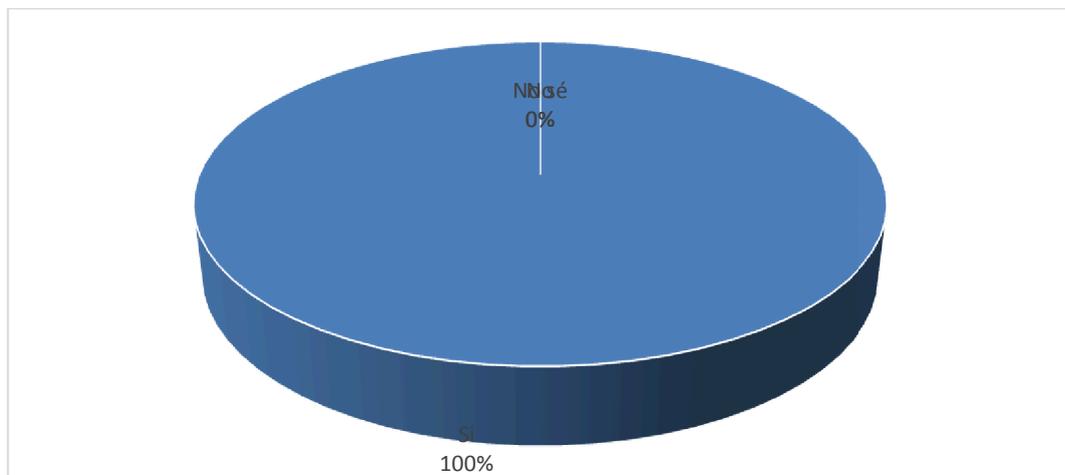
TABLA 4

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	3	100%
No	0	0%
No Sé	0	0%
Total	3	100%

Fuente: Encuesta realizada a las personas privadas de libertad del Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez

Elaborado por: Mendoza Loo Jorge Isaac y Zambrano Mendoza Rogger Xavier

GRÁFICO 4



Análisis: De las personas encuestadas todas ellas respondieron que conocen a quien lleva la contabilidad en el Centro de Rehabilitación Social. Demostrando que conocen quien lleva contabilidad.

5. ¿En cuanto al presupuesto, piensa usted que es administrado de la mejor forma?

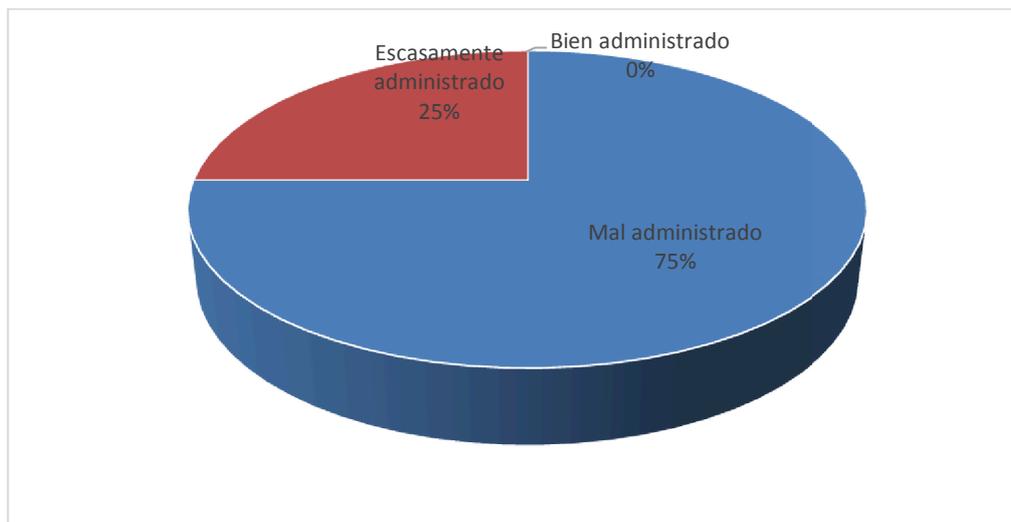
TABLA 5

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Mal administrado	2	75%
Escasamente administrado	1	25%
Bien Administrado	0	0%
Total	3	100%

Fuente: Encuesta realizada a las personas privadas de libertad del Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez

Elaborado por: Mendoza Loor Jorge Isaac y Zambrano Mendoza Rogger Xavier

GRÁFICO 5



Análisis: Según los datos tabulados la mayoría contestó que el presupuesto está mal administrado, y solo uno dijo que está escasamente administrado. Dando a entender que el dinero no se está manejando bien.

6. ¿Sabe usted que con el presupuesto asignado se le garantizan los servicios básicos a las personas privadas de la libertad?

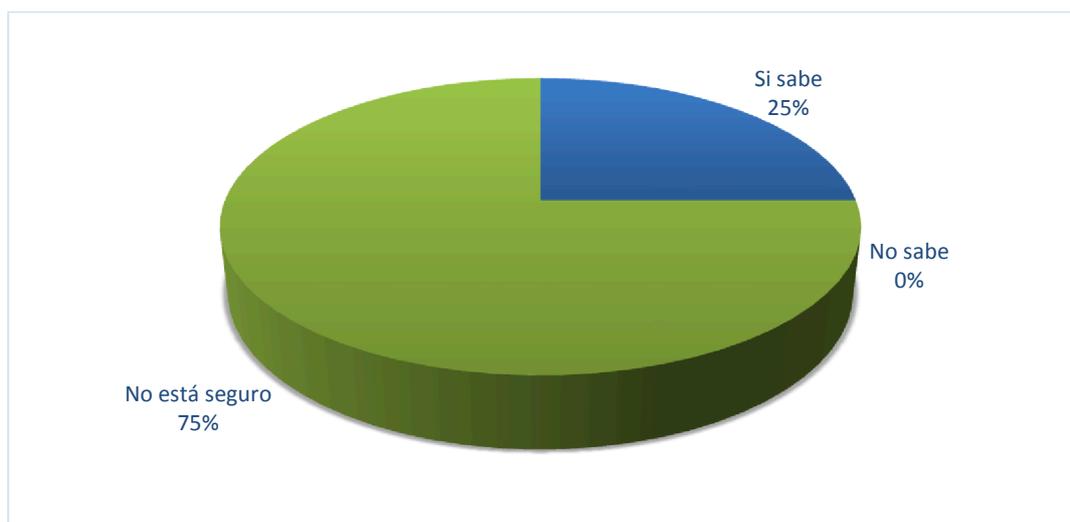
TABLA 6

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si sabe	1	25%
No sabe	0	0%
No está seguro	2	75%
Total	3	100%

Fuente: Encuesta realizada a las personas privadas de libertad del Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez

Elaborado por: Mendoza Loor Jorge Isaac y Zambrano Mendoza Rogger Xavier

GRÁFICO 6



Análisis: Según los datos estadísticos obtenidos, la gran cantidad respondió que no está seguro que con el presupuesto se garanticen los servicios de las personas privadas de la libertad, y una persona contestó que sí sabe que las personas privadas de la libertad tienen derecho a los servicios básicos. Demostrando que no se brinda un buen servicio a las personas privadas de la libertad.

7. ¿Piensa usted que con el presupuesto entregado se alcanza a satisfacer las necesidades alimenticias de las personas privadas de la libertad?

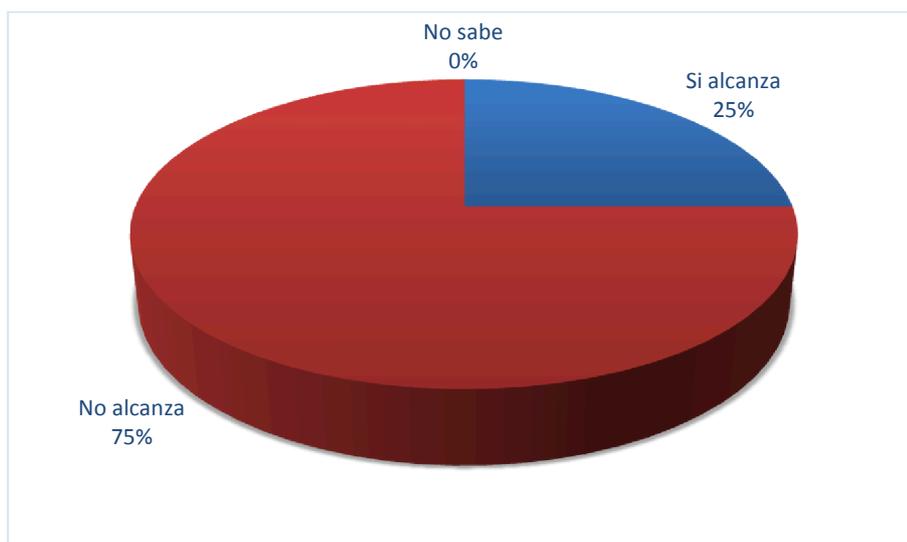
TABLA 7

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si alcanza	1	25%
No alcanza	2	75%
No sabe	0	0%
Total	3	100%

Fuente: Encuesta realizada a las personas privadas de libertad del Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez

Elaborado por: Mendoza Loor Jorge Isaac y Zambrano Mendoza Rogger Xavier

GRÁFICO 7



Análisis: Los datos obtenidos nos demuestran que la mayoría cree que el presupuesto no alcanza para satisfacer las necesidades alimenticias de las personas privadas de libertad, en cambio una persona respondió que si alcanza. Lo que nos enseña que el dinero asignado no se satisface las necesidades alimentarias de los presidiarios.

11. ANÁLISIS DE LA ENTREVISTA AL DIRECTOR DEL CENTRO DE REHABILITACIÓN SOCIAL DE BAHÍA DE CARÁQUEZ

De acuerdo a la entrevista realizada al Director del Centro de Rehabilitación Social del cantón Bahía, se demuestra lo siguiente:

Que el Director considera importante la elaboración de comidas más nutritivas para los presos, ya que les permitirá dar un mejor plato, y mejorar su salud.

El elaborar comidas más nutritivas diversificará la alimentación en el Centro de Rehabilitación Social, y las personas privadas de libertad se sirven alimentos nutritivos.

Al sentirse motivado para contratar un Nutricionista en la elaboración de comidas más sanas y nutritivas, ayudará a la salud de los presos.

Al saber sobre los trastornos alimentarios como obesidad y bajo peso, en las PPL, impedirá que muchos de ellos se enfermen al comer alimentos que no le convienen a su salud.

Conocer sobre los trastornos nutricionales, le ayudará a evitar enfermedades a futuro, y es de gran ayuda para las personas privadas de libertad.

Saber que los presos deben cumplir ciertos parámetros nutricionales como calorías según su peso y talla logrará descartar una enfermedad nutricional.

Conocer cuál es el tratamiento de un trastorno nutricional como obesidad y bajo peso en los presos, evitará que coman ciertos alimentos que le causen un malestar en su salud.

12. COMPROBACIÓN DE HIPÓTESIS.

Después de realizar el análisis de los resultados obtenidos a través de la encuesta realizada a las personas privadas de libertad, del Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez, en el periodo lectivo 2014-2015. Se puede llegar a la conclusión que la hipótesis planteada respecto al problema investigado si es factible.

Es así que al demostrar, según los datos obtenidos En la **tabla 1** se observa que más de la mitad de los encuestados 25 personas cree que su alimentación si es nutritiva, dando un 50%. En la **tabla 4** aquellos que piensan que varían su comida cada mes es alta, respondiendo 25 de 50 lo que nos da un 50%. En la **tabla 6** quienes se alimentan tres veces al día respondieron una mayoría que son 40 personas de 50 encuestados, dándonos un 80%. Por último en la **tabla 7** quienes piensan que los menús diarios deben ser elaborados por alguien con conocimientos en Nutrición es alto, ya que de 50 personas 45 respondieron que sí, lo que nos da un 90%.

Por lo expuesto se determina que la Hipótesis “El presupuesto influye en la elaboración de menú en el Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez en el periodo lectivo 2014-2015”, ha resultado **POSITIVA**.

CAPÍTULO V

13. CONCLUSIONES.

Al terminar el presente trabajo investigativo, se concluye lo siguiente:

Se concluyó que el presupuesto asignado al Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez no es el más idóneo para cumplir con las demandas o servicios que necesitan las personas privadas de la libertad, y esto no garantiza que se encuentran en un estado de salud favorable.

Se determinó que las personas privadas de la libertad del Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez, tienen una alimentación no variada, y escasamente nutritiva. Por lo que la dificultad que tienen de alimentarse correctamente se refleja en problemas nutricionales, como bajo peso y obesidad.

Las personas privadas de libertad no cumplen con correctas normas alimentarias, porque se ha encontrado obesidad y bajo peso, ya que consumen alimentos altos en grasas, carbohidratos simples, escasas proteínas; y pocos presos consumen alimentos sanos bajos en grasas, carbohidratos complejos y proteínas de buena calidad.

Las personas privadas de la libertad del Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez, tienen pocas oportunidades de recibir un buen menú, y escasamente la comida que reciben de sus familiares, cubre con el déficit de nutrientes que obtienen del menú elaborado por alguien sin conocimientos en Nutrición y Dietética, que mejoraría su salud.

14. RECOMENDACIONES.

Se sugiere que las autoridades del Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez se den la manera de comunicar a los organismos correspondientes que con el presupuesto que cuentan ahora no se puede garantizar los servicios o demandas que requieren las personas privadas de la libertad.

Debido al desconocimiento sobre la alimentación nutritiva, se recomienda que la Dirección del CRS de Bahía de Caráquez, haga un estudio sobre los alimentos para poder administrarse mejor el área de la cocina, y dar una alimentación de calidad y variada con un menú apto según las necesidades de las personas privadas de libertad.

Se sugiere al personal auxiliar de cocina que provee de la alimentación en el Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez, que reciban capacitación de alguien conocedor de Nutrición y Dietética, para poder así llevarles alimentos variados, para mejorar su menú diario, y ayudarles a quienes tienen enfermedades propias de la alimentación como es obesidad y bajo peso.

Es importante y de vital apoyo que los menús elaborados sean hechos por alguien conocedor de Nutrición y Dietética, y preparados de un cocinero capacitado, para así entregarles una alimentación de calidad y calidez, que les permitirá disminuir la obesidad y erradicar el bajo peso de las personas privadas de la libertad del Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez.

15. BIBLIOGRAFÍA

Van Horne C., James, Wachowicz, Jr., John M. (2010). Fundamentos de Administración Financiera. México, Pearson Educación.

Welsch, Glenn A. y Cols. (2005). Presupuestos Planificación y Control. México, Pearson Educación.

Leopoldo Vega Franco, María del Carmen Ñarritu Pérez. (2010). Fundamentos de Nutrición y Dietética. México, Pearson Educación.

Janice L. Thompson, Melinda M. Manore, Linda A. Vaughan. (2008). Nutrición. Pearson Educación S.A. Madrid España

Gladys Velásquez. (2008). Fundamentos de Alimentación Saludable. Antioquia Colombia, Editorial Universidad de Antioquia

16. WEB GRAFÍA

http://produccion.fsoc.uba.ar/avefenix/Boletines/b4_14/alimentacion.html

<http://www.chefexpress.com.ec/el-70-de-las-carceles-del-ecuador-cuenta-con-servicio-de-catering-para-alimentar-a-las-personas-privadas-de-la-libertad/>

<http://www.emprendepyme.net/que-es-un-presupuesto.html>

<http://www.crecenegocios.com/los-presupuestos-de-una-empresa/>

<http://www.directoalpaladar.com/salud/como-planificar-un-menu-saludable>

<http://horecafoodservice.com/recomendaciones-para-la-elaboracion-de-un-menu-saludable/>

<http://www.justicia.gob.ec/nuevo-modelo-de-gestion-penitenciaria-se-empieza-a-ejecutar-en-ecuador-2/#>

<http://www.andes.info.ec/es/noticias/ecuador-muestra-notables-avances-rehabilitacion-sistema-penitenciario.html>

<http://www.partealta.ec/noticias/ecuador/14662-el-gobierno-nacional-busca-mejorar-la-alimentacion-de-las-personas-privadas-de-libertad>

ANEXOS

ANEXO 1: PROPUESTA

1. Tema

Capacitación al personal auxiliar del Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez sobre el tipo de alimentación que se debe administrar a las personas privadas de libertad

2. Introducción

Los hábitos alimentarios vienen definidos por las preferencias y aversiones, prácticas en torno a la adquisición, distribución, preparación y consumo de alimentos. Hábito equivale a aprendizaje; por tanto, a experiencia y a interiorización de la misma. Como otros hábitos de vida, su instauración y consolidación tienen en la infancia su momento decisivo, se basan en conductas y son aprendidos. Esto por sí solo, señala la importancia del Nutricionista como educador. La educación nutricional debiera, por tanto, formar parte principal de nuestras actividades preventivas y tener un protagonismo mayor dentro de la Nutrición como especialidad médica.

Durante los últimos años se ha logrado un cambio marcado en las formas de comer, determinada por un aumento en la ingestión de alimentos ricos en grasas saturadas, azúcares refinados, sodio, colesterol. Comparablemente se ha venido viendo un crecimiento de enfermedades crónicas relacionadas con la nutrición, como la obesidad, bajo peso, diabetes tipo II, hipertensión arterial, cáncer, osteoporosis, hiperlipemias y otras enfermedades no heredadas. Hay aumento de convencimiento epidemiológico, de que algunas de estas enfermedades se forman en la niñez o en la etapa embrionaria, asimismo estas enfermedades pueden evitarse y mejorar con una alimentación y la actividad física adecuadas a nuestra vida diaria.

3. Justificación

La presente investigación es de mucha relevancia, puesto que los familiares deben tomar acciones cooperadas, como parte de las rutinas diarias, y hablar de causas de problemas alimentarios relacionados con los estilos de vida, concluyentes culturalmente y aprendidas en nuestra interacción social. Son por lo mucho, producto de las familias, lugares de trabajo y ocio, cultos y hogar. Educar en nutrición puede admitir muchas veces no sólo dar conocimientos, sino cambiar creencias, edificar costumbres, cambiar leyes y combatir hábitos adquiridos y mantenidos durante generaciones. Y crearlo de forma vigorosa exige conocer el marco educativo en el que se implantan las selecciones de alimentos, definir la conjunción de todos sus terminantes y considerar el impacto de nuestras intervenciones para escoger voluntades.

Se realizó el presente trabajo investigativo en base a las necesidades nutricionales que necesitan las personas privadas de la libertad, cambiando sus estilos de vida, hábitos alimenticios; presentes en el espacio personal, dirigiéndolos hacia el cambio cultural y social necesario para mejorar la salud y la calidad de vida de los personas privadas de libertad.

Teniendo como meta la disponibilidad de trabajar con el personal auxiliar de cocina, para cambiar el estilo de vida y la salud nutricional de los presos. Es factible, porque cuenta con el Nutricionista, Director, cocinera y personal que trabaja en el Centro de Rehabilitación Social, recursos económicos y materiales importantes de apoyo logísticos.

Objetivos

Objetivo General:

Capacitar al personal de cocina sobre el tipo de alimentación que se debe administrar a las personas privadas de la libertad del Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez.

Objetivos Específicos:

- Informar al personal auxiliar del Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez, mediante hojas volantes sobre la necesidad de una adecuada alimentación y nutrición.
- Enseñarles de los beneficios de los grupos de alimentos, como son los carbohidratos, proteínas y grasas, su uso diario en Centro de Rehabilitación Social, y sus actividades de esparcimiento.
- Motivar a los familiares de los presos mediante charlas nutricionales, para mejorar el estado de salud del detenido.

Contenido

La educación nutricional es la parte de la nutrición que orienta sus recursos hacia el aprendizaje, adecuación y aceptación de unos hábitos alimentarios saludables, apoyándose en conocimientos científicos, y que tiene como objetivo la promoción de la salud del individuo y de la comunidad. Es fácil entender que el marco natural para su desarrollo es la familia, el medio escolar y el sistema de Atención Primaria. Y dentro de este marco, el Nutricionista debe ocupar un lugar clave. Su responsabilidad no es el del especialista en Nutrición, sino del Nutricionista

general. Estas estrategias preventivas de educación nutricional deben iniciarse en la edad pediátrica, considerando la cultura alimentaria de los grupos de población sobre los que se quiere influir. Así la promoción de dietas sanas y de la actividad física ha mostrado un gran potencial en la reducción de la obesidad y también los riesgos de hipertensión, enfermedades cardíacas, diabetes y ciertos tipos de cáncer.

Recomendaciones nutricionales

- Se sugiere al personal de cocina que brinde tamaños de raciones recomendados para los presos.
- Seguir una dieta que mantenga el peso estable y no afecte al organismo.
- Establecer un plan de comidas en el que todas las personas que trabajan en el Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez, en el área de cocina eviten que las PPL coman alimentos inadecuados.
- Evitar aportes energéticos extras: panes, dulces, bebidas azucaradas.
- Disminuir la ingesta de azúcares simples en las PPL obesos.
- Junto a las recomendaciones nutricionales, debemos evitar el sedentarismo y favorecer el ejercicio físico.
- Disminución de hábitos sedentarios: ver televisión, además de fomentar la actividad física, ejecutando al menos 30 minutos de ejercicio físico moderado o intenso durante 3 veces por semana.

Bibliografía

- Leopoldo Vega Franco, María del Carmen Iñarritu Pérez. (2010). Fundamentos de Nutrición y Dietética. México, Pearson Educación.
- Janice L. Thompson, Melinda M. Manore, Linda A. Vaughan. (2008). Nutrición. Pearson Educación S.A. Madrid España
- Gladys Velásquez. (2008). Fundamentos de Alimentación Saludable. Antioquia Colombia, Editorial Universidad de Antioquia

4. Metodología

Métodos: Se aplicara el método inductivo – deductivo, porque es necesario llegar de lo particular a lo general, de lo desconocido a lo conocido y de lo difícil a lo fácil.

Con las actividades se desarrollaron varios talleres, dándoles a conocer sobre el tipo de alimentación y nutrición, para conseguir un óptimo estado de salud, que logre que los/as y niños/as en edad preescolar tengan una mejor calidad de vida. Se realizó una charla sobre la temática y se elaboró el material de apoyo.

a. Técnicas

Técnicas de exposición

Trata sobre la expresión verbal de un asunto desconocido, hecho por el expositor conocedor de la temática, frente a varias personas. Se usa para lograr metas unidas a la enseñanza de conocimientos teóricos y prácticos de varios temas específicos.

Técnicas de debate

Nos facilita contender y conocer más sobre un tema, examinarlo con varios pensamientos, e informar de conceptos buenos o malos y sacar un resultado. Para

realizar este trabajo hay que ser muy metódico, las personas asistentes deben tener su criterio y hablar sobre lo que interpreta y es genuino.

Talentos Humanos

- Personal que labora en el " Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez,".
- Familiares.

Recursos Tecnológicos

- Temas de alimentación y nutrición.
- Encuestas.
- Computadora, proyector.

Recursos Financieros

- Aporte económico de los investigadores.

5. Diseño Organizacional

Cronograma de Actividades de la propuesta

Nº	Actividades	1 se m.	2 se m.	3 se m.	4 se m.	5 se m.
1	Elección de la propuesta.	x				
2	Elaboración de materiales didácticos, y Ejecución de la capacitación		x	x	x	
3	Evaluación de la propuesta.					x



UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ
EXTENSIÓN CHONE
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Anexo 2. Encuesta para ser aplicada a las personas privadas de la libertad

Objetivo: Analizar el menú que reciben las personas privadas de libertad en el Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez en el segundo semestre del 2014.

CONTENIDO

1. Cree usted que la alimentación que recibe es nutritiva

Si ()

No ()

A veces ()

2. Sabe usted cuales los macronutrientes

Carbohidratos ()

Grasas ()

Proteínas ()

Vitaminas ()

3. Conoce usted lo que es menú saludable

Se algo ()

No conozco el tema ()

He escuchado algo ()

No estoy seguro ()

4. Los encargados de la alimentación varían las comidas

Siempre ()

A veces ()

Cada semana ()

Cada mes ()

Nunca ()

5. Sabe usted que tiene el derecho a recibir una alimentación adecuada y completa en el transcurso del día

Poco conocimiento ()

Desconoce el tema ()

Conoce algo del tema ()

6. Usted se alimenta con las tres comidas al día

Si ()

No ()

A veces ()

7. Cree usted que alguien con conocimientos es nutrición debería encargarse de los menús diarios.

Si ()

No ()

No estoy seguro ()



UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ
EXTENSIÓN CHONE
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Anexo 3. Encuesta para ser aplicada al personal auxiliar del Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez.

Objetivo: Analizar la administración de presupuesto y su influencia en la elaboración de menú en el Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez en el segundo semestre del 2014.

CONTENIDO

1. Cree usted que el presupuesto asignado al Centro de Rehabilitación Social es el más adecuado

Si ()

No ()

Tal vez ()

2. Sabe para qué es destinado el presupuesto asignado

Alimentación ()

Gastos administrativos ()

Sueldos ()

Medicinas ()

3. Conoce usted a la persona que maneja estos valores económicos

Si ()

No ()

No estoy seguro ()

4. El Centro de Rehabilitación Social cuenta con una persona encargada de la contabilidad

Si ()

No ()

No sé ()

5. En cuanto al tema del presupuesto piensa usted que es administrado de lo mejor forma

Poco conocimiento ()

Desconoce el tema ()

Conoce algo del tema ()

6. Sabe usted que con el presupuesto asignado se le garantiza los servicios básicos

Si ()

No ()

No estoy seguro ()

7. Piensa usted que con el presupuesto asignado se alcanza a satisfacer las necesidades de las personas privadas de la libertad

Si ()

No ()

No estoy seguro ()



UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

EXTENSIÓN CHONE

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Anexo 4. Entrevista para ser aplicada al Director del Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez.

Objetivo: Analizar la administración de presupuesto y su influencia en la elaboración de menú en el Centro de Rehabilitación Social de Bahía de Caráquez en el segundo semestre del 2014.

DATOS INFORMATIVOS

Fecha:

Institución:

Cantón:

Nombre del entrevistado:

Nombre del entrevistador:

Clase de entrevista:

CONTENIDO

1. ¿Con qué criterio se lo designo a usted en el cargo que desempeña actualmente?
2. Su función ¿Es solo administrativa o tiene a cargo alguna otra función?
3. ¿Supervisa directamente las actividades dentro del Centro de Rehabilitación Social?
4. ¿Qué actividades se desarrollan para la Rehabilitación de las personas privadas de la libertad?
5. ¿La administración de presupuesto ha sido problema dentro del Centro?
6. ¿Conoce usted quejas de las personas privadas de la libertad acerca de la alimentación que reciben?
7. ¿Piensa usted que el presupuesto que recibe la institución es el más adecuado?

8. ¿Alcanza a cubrir las necesidades básicas el presupuesto asignado?
9. ¿El menú que se sirven las personas privadas de la libertad es del agrado de ellas?
10. ¿Las personas privadas de la libertad reciben las tres comidas principales al día?

IMAGEN N° 1

Conversando sobre la actividad que estábamos por realizar



IMAGEN N° 2

Repartiendo el material para la actividad a realizar

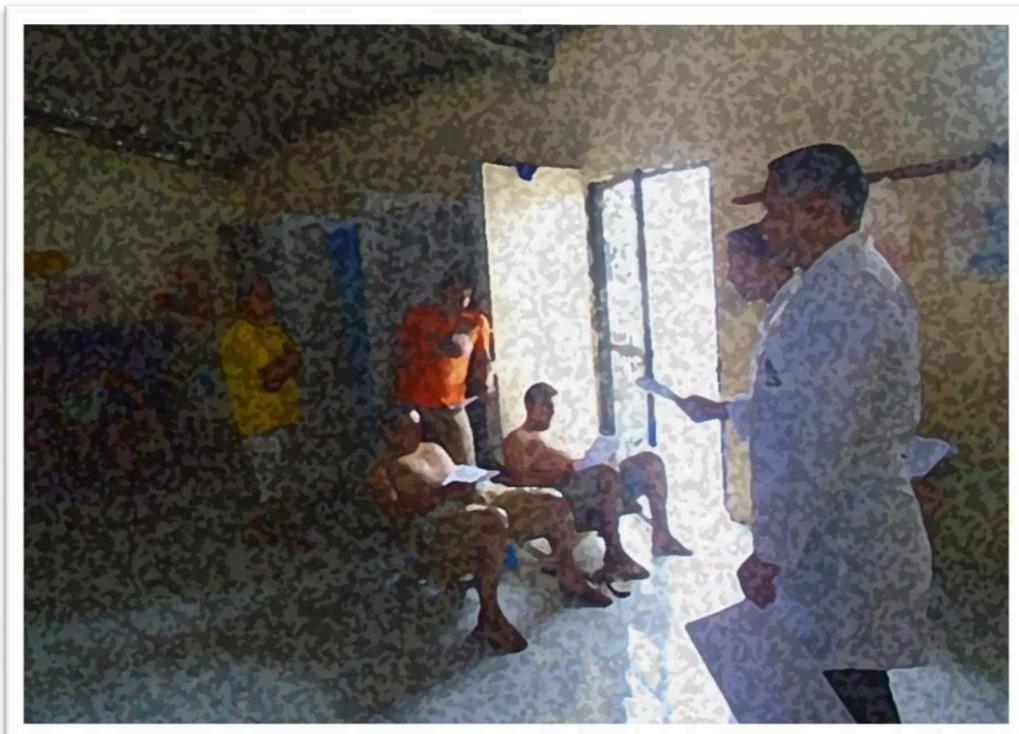


IMAGEN N° 3

Explicando cómo deben de responder las preguntas de la encuesta



IMAGEN N° 4

Respondiendo a las inquietudes planteadas por las personas privadas de la libertad



IMAGEN N° 5

Concluyendo la actividad realizada



Meses y Semanas	Agosto				Septiembre				Octubre				Noviembre				Diciembre				Enero	
Actividades	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2
	Sm	Sm	Sm	Sm	Sm	Sm	Sm	Sm	Sm	Sm	Sm	Sm	Sm	Sm	Sm	Sm	Sm	Sm	Sm	Sm	Sm	Sm
Elaboración del Anteproyecto																						
Elaboración de Introducción, Planteamiento del Problema, Contextos, Formulación del Problema, Justificación, Objetivos.																						
Elaboración de Tesis Capítulo I • Marco Teórico • Tema y Subtemas																						
Capítulo II • Hipótesis • Variables																						
Capítulo III • Metodología • Tipo de Investigación • Métodos, Técnicas de Recolección de la Información • Población y Muestra																						
Capítulo IV • Resultados Obtenidos y Análisis de Datos • Comprobación de la Hipótesis																						
Capítulo V • Conclusiones • Recomendaciones • Bibliografía • Anexos																						
Presentación y Sustentación de Tesis																						

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES