

Hábitos Alimenticios En Los Internos De La Penitenciaría De Palogordo – Giron, Santander

Food Habits In The Inmates Of The Penitentiary Of Palogordo - Giron, Santander

Ortiz G., Layniker E^{1*} 
Universidad de Pamplona

Niño C., Carolina E² 
Fuerza Aérea Colombiana

Caballero P., Luz² 
Universidad Simón Bolívar

© 2021 Universidad de Córdoba. Este es un artículo de acceso abierto distribuido bajo los términos de la licencia Creative Commons Attribution License, que permite el uso ilimitado, distribución y reproducción en cualquier medio, siempre que el autor original y la fuente se acreditan.

¹ ¹Universidad de Pamplona, Facultad de Ingenierías y Arquitectura, Departamento de Alimentos. Especialización en Seguridad Alimentaria. Grupo de investigaciones GIBA. Bucaramanga, Colombia. Correo electrónico: layniker2020@gmail.com; carolipia79@hotmail.com

² ²Universidad de Pamplona, Facultad de Ingenierías y Arquitectura, Departamento de Alimentos. Programa Ingeniería de Alimentos. Grupo de investigaciones GIBA. Pamplona, Norte de Santander, Colombia. Correo electrónico: luzcaballero@unipamplona.edu.co : DOI: <http://orcid.org/0000-0003-3591-5828>

RESUMEN

En Colombia, y en muchos otros países, los escenarios de producción de alimentación resultan insuficientes; dado por la condiciones de infraestructura física, el tipo de contratación, los hábitos alimentarios regionales por la procedencia heterogénea de la población interna y muchas veces en sus preferencias, las patologías crónicas que se manejan, la seguridad en el ingreso de mataría primas a los Erones. Las condiciones en las cuales se desarrollan todas las actividades del establecimiento de media y alta seguridad de girón para las personas privadas de la libertad, está incluido el suministro de la alimentación, para la cual está dada por licitación pública contrato de 380 de 2015 por parte de la USPEC a una empresa primada a la cual le adjudican el contra que tiene por nombre Proalimentos Liber SAS. Una vez mencionado las contraindicaciones para dar un alimento balanceado y con las condiciones higiénicas sanitarias, se desea analizar el efecto del menú servido nutricionalmente balanceado dado por el contrato a la población reclusa de la libertad, con los cambios solicitados por la población reclusa ante la uspec para que este sea modificado para gusto de ellos mismos, una vez comparado los dos menús se realizara un tamizaje para comparar el aumento o disminución de peso por diferencia de menús consumidos a un porcentaje de la población definiendo las preferencias según los hábitos alimenticios por la variedad de regiones que se encuentran en este penal como costeños, santandereanos, paisas, cachacos.

PALABRAS CLAVE: R alimentación colectiva, población reclusa, alimentación saludable, tamizaje.

ABSTRACT

In Colombia, and in many other countries, food production scenarios are insufficient; given by the physical infrastructure conditions, the type of hiring, the regional eating habits due to the heterogeneous origin of the internal population and many times in their preferences, the chronic pathologies that are managed, the security of entry would kill premiums to the Erones. The conditions in which all the activities of the medium and high security establishment of girón are carried out for people deprived of liberty, include the supply of food, for which it is given by public tender contract of 380 of 2015 by from the USPEC to a company that is awarded the contract that has the name Proalimentos Liber SAS. Having mentioned the contraindications to giving balanced food and with sanitary hygienic conditions, it is desired to analyze the effect of the nutritionally balanced served menu given by the contract to the prison population of freedom, with the changes requested by the prison population before the uspec so that it can be modified to their liking, once the two menus have been compared, a screening will be carried out to compare the increase or decrease in weight due to the difference in menus consumed by a percentage of the population, defining preferences according to eating habits for the variety from regions that are in this prison like coastal, santandereanos, paisas, cachacos.

KEYWORDS: ective feeding, prison population, healthy eating, screening.

INTRODUCTION

Las condiciones de vida en un establecimiento penitenciario constituyen uno de los factores primordiales para determinar la autoestima y la dignidad de la población reclusa en Colombia. La calidad de la alimentación esta sujeta a un control y vigilancia por diferentes entes de control, por lo anterior se debe proveer unas condiciones óptimas para mantener la alimentación saludable y balanceada en las personas privadas de la libertad. En este sentido la alimentación cobra gran importancia para cumplir los objetivos mediante las acciones de preparaciones inocuas, materias primas que cumplan con la normativa, menús balanceados de acuerdo a una regionalización y con unas adecuadas características sensoriales se coadyuvara al mantenimiento de la salud y una adecuada nutrición.

Para lograr estos fines se debe contar con una profesionalización de la alimentación en los establecimiento, vinculando nutricionistas e ingenieros de alimentos quienes acompañaran durante todo el proceso de producción y de esta manera mitigar y argumentar los grandes cambios de menú a gusto de los mismo siempre y cuando esto no altere lo sedentarios que pueden llegar hacer esta población y el incremento que generaría en dietas causando un gran daño a la salud pública en el establecimiento. (Padilla-Frías, et al., 2018).

De esta manera se buscara mitigar los grandes problemas que se generan y preguntas por que el menú que esta balanceado y adecuando no es el que se mantiene para los internos ya que por preferencia e inclinaciones regionales los adecuan de acuerdo a estilo de vida en el consumo de alimentos donde se puede afectar su estabilidad en una alimentación segura.

La calidad surge como una necesidad de mantener constante los alimentos servidos y por ende mantener el liderazgo en el mercado como un patrón de medida para desarrollar sus principios, esto ha llevado a que científicos están basados principalmente en la fisiología,

psicología, psicofísica y estadística. (Sandoval, & del Carpio Ovando, 2019).

Las culturas alimentarias que se tiene en los diferentes pabellones por parte de los internos lo cual se pueden ver replicados o afectados mediante su salud y aumento de peso ya que es una población altamente sedentaria y de grandes riesgos a aumento de peso, y de esta manera después de identificar las preferencias gustativas se hará una comparación mediante un tamizaje con el menú actual ya aprobado por la USPEC y solicitado a gusto y preferencia de los internos sin antes ver las afectaciones o proporciones que no se dan generando no una alimentación balanceada y de grandes nutrientes, (Parada, et al., 2017).

Donde se busca sensibilizar a la población reclusa los daños que hace a su salud el cambio de un menú ya estandarizado y balanceado a un menú solo por preferencias o culturas de cada una de sus regiones o solo capricho fundados mediante mitos que solo hacen ver que su alimentación no es de calidad, ya que estos contratos vienen dados mediante profesionales idóneos para desarrollar las actividades a diario y asegurar una alimentación balanceada y de calidad.

Desde la Alimentación, los derechos de las personas privadas de libertad se resumen en estos aspectos: todo recluso recibirá de la administración, a las horas acostumbradas, una alimentación de buena calidad, cantidad, bien preparada y servida, cuyo valor nutritivo sea suficiente para el mantenimiento de su salud y de sus fuerzas; deberá tener la posibilidad de proveerse de agua potable cuando la necesite e instalaciones sanitarias adecuadas para la higiene personal, espacio, luz y ventilación apropiada.

Dentro de los límites compatibles con un buen orden del establecimiento, los internos podrán, si lo desean, procurar su alimentación si las condiciones lo permiten, con dietas especiales determinadas por criterios médicos, que satisfagan las normas de la dietética y la nutrición, la higiene y, en la medida de lo posible, las exigencias religiosas

y culturales (Organización de las Naciones Unidas Derechos Humanos, 1996; Organización de los Estados Americanos, 2014). Similares condiciones las comenta el Manual de Buenas Prácticas Penitenciarias del Instituto Interamericano de Derechos Humanos (IIDH), 1998, que se complementa con la Guía de la OMS a los elementos esenciales en salud penitenciaria (World Health Organization Europe, WHO, 2014) y la declaración sobre las condiciones carcelarias y la transmisión de la tuberculosis y otras enfermedades transmisibles (World Medical Association, 2014). Todas estas garantías aplican también para los centros de rehabilitación para menores de edad.

Para las reclusas embarazadas, lactantes y con hijos en la cárcel, la ONU refiere que recibirán asesoramiento sobre su salud y dieta en el marco de un programa que elaborará y supervisará un profesional de la salud. Se suministrará gratuitamente a las embarazadas, los bebés, los niños y las madres lactantes alimentación suficiente y puntual, en un entorno sano en que exista la posibilidad de realizar ejercicios físicos habituales; además no se impedirá que las reclusas amamanten a sus hijos, a menos que existan razones sanitarias concretas para ello, y en los programas de tratamiento se tendrán en cuenta las necesidades médicas y de alimentación de las reclusas que hayan dado a luz recientemente y cuyos bebés no se encuentren con ellas en la prisión (Organización de las Naciones Unidas, UNO, 2016).

Desde estas normas se plantea la importancia de brindar una alimentación adecuada para la población condenada y privada de la libertad en los establecimientos de reclusión del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario (INPEC) en Colombia. Las reglas penitenciarias europeas determinan que los detenidos disfrutarán de un régimen alimentario que tenga en cuenta su edad, su estado de salud, su estado físico, su religión, su cultura y la naturaleza de su

trabajo. En la comunidad europea la legislación del país determinará los criterios de calidad del régimen alimentario que precisarán en particular su contenido energético y proteico mínimo. La comida se preparará y servirá en condiciones higiénicas, se servirán tres comidas al día repartidas en intervalos razonables y los detenidos tendrán acceso a agua potable en todo momento. Se prescribirá la modificación del régimen alimentario de un detenido si esta medida resulta necesaria por razones médicas (Consejo de Europa, Comité de Ministros, 2010).

Por su parte, Argentina, desde su modelo del programa nacional de cárceles saludables, estipula como un objetivo asegurar una alimentación adecuada y condiciones ambientales y en su primer componente básico, promoción de la salud, la actividad de alimentación adecuada. Este programa desarrolla un importante componente sanitario desde la prevención y trasmisión de enfermedades de transmisión sexual y VIH; para esta última entidad refiere que "la ingesta de medicamentos requiere de ciertas normas alimentarias que deben ser respetadas dentro de las posibilidades" (Organización Panamericana de la Salud, 2003).

Regulación colombiana en el contexto penitenciario y carcelario.

Las condiciones materiales que el Estado colombiano debe procurar a las personas privadas de la libertad se refieren básicamente a la alimentación, agua, vestuario, utensilios de higiene, celda, higiene, salubridad, seguridad, servicios sanitarios, asistencia médica y descanso nocturno, entre otras (Corte Constitucional, 1994; Sentencia T-317, 2006); para el caso de la alimentación, el suministro de comida es contratado con particulares, sin embargo ello no exonera al Estado, a través de sus instituciones, del deber de supervisión de la calidad de los alimentos entregados, esto dado además de la obligación naciente con la celebración de cada contrato de suministro

por parte de la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios (USPEC), quien en conjunto con el INPEC se convierten en garantes continuos de la debida y correcta ejecución de las actividades contenidas en la ley. Para dar cumplimiento a dichas obligaciones, diferentes normas se han dictaminado. Para cumplir estos preceptos normativos, se recurre a la escogencia contractual de empresas especializadas en la producción de alimentación que sigan los lineamientos técnicos determinados por la autoridad en la materia, dentro de los cuales se deben contemplar aspectos relacionados con la modernización tecnología del manejo de la información al interior de los centros carcelarios para la formación en competencias específicas en el manejo de software especializados basados en las experiencias del uso del aprendizaje basado en proyectos..(Plaza et al., 2017).

Características De La Alimentación Penitenciaria En Colombia

Desde hace 100 años, la Dirección General de Prisiones dispuso el mejoramiento de la estructura física y asignó funciones, deberes y responsabilidades al personal penitenciario, tanto al administrativo como al de custodia y vigilancia (Téllez A., 1996). Se podría afirmar que para dicha fecha y en adelante, la alimentación se manejó sin conocimiento de causa y se asumía la producción de una manera empírica, sin normas de calidad e inocuidad; además para esa fecha se carecía de regulación e investigación en este tema.

Históricamente han habido muchas dificultades en la tecnificación de las actividades y los procesos para la producción de la alimentación, que van desde la heterogeneidad de la población en gustos, preferencias, procedencia, costumbres alimentarias, y hasta las mismas exigencias jurídicas externas que se pueden dar por entender los derechos aquí estudiados hasta el momento, hasta la misma interpretación del alcance de la seguridad alimentaria y nutricional (SAN) como derecho del colombiano, independiente de la pérdida de la libertad, entre otras variables. Diversos

investigadores han realizado investigaciones que aportan conocimientos a estas áreas, (Gutiérrez V., Gloria, 2019); (Acevedo D., Correa, 2017);

Para esta colectividad, se vienen desarrollando estándares para la producción de la alimentación en donde las condiciones de ubicación, acceso y seguridad lo permitan; el objetivo principal es evitar los peligros dentro de la dinámica propia de este contexto que pueden poner en riesgo la inocuidad del alimento si no se toman las medidas pertinentes. Se hace necesario desarrollar investigaciones que propicien condiciones adecuadas y que garanticen el manejo adecuado de la calidad e inocuidad de los alimentos procesados al interior de las penitenciarías y que a su vez permitan trabajar de manera interdisciplinaria entre ingenieros de alimentos e ingenieros eléctricos como los trabajos desarrollados por investigadores como Pardo García y Castellanos González (2017) con la automatizaron ambientes en invernaderos simulando escenarios futuros.

La cantidad de alimento corresponde a las recomendaciones nutricionales de dicha población determinada por patrones colombianos; actualmente las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABA) (ICBF, 2013) del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) permiten tener una base técnica para orientar la alimentación y en consecuencia, teóricamente, suministrar los nutrientes esenciales para cualquier población. Para adaptarlas a los patrones culturales son necesarias unas modificaciones o un modelamiento diferencial en la composición de la dieta para dar cumplimiento a estas consideraciones. Es así que investigadores han desarrollado investigaciones que buscan desarrollar productos alimenticios que aporten nutricionalmente a quienes los consumen, (Ospina H., Marta, et al, 2020); (Gutiérrez V., Gloria, 2019); (Zuluaga O. Valeria, et al., 2018); (Rueda, V. y Maldonado O., 2016).

La calidad y condiciones de higiene inician cuando el contratista de alimentación selecciona los proveedores y las materias primas, basadas en reglamentación técnica

pública y cuando se carezca de estas se utilizan algunas privadas como las Normas Técnicas Colombianas (NTC).

En los contratos de suministro de alimentación, el Estado determina dicho contenido a partir de pliegos de condiciones y el acompañamiento de lineamientos técnicos que facilitan la interpretación del objeto en términos de ejecución y alcance. Así mismo, cada vez se exige más respuesta y compromiso social de los proveedores hacia los objetos contractuales, más cuando se habla de servicios de alimentación a colectividades vulnerables y en algunos casos excluidos socialmente (Bejarano y Forero, 2014).

En materia de calidad higiénica y sanitaria, el Código Sanitario Nacional o la Ley 9 de 1979 del Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS), en su Título V y la Resolución 2674 de 2014, reglamentan los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos de notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud pública de las personas, en síntesis la verificación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Otras normas que deben implementarse y se armonizan con las anteriores son la Resolución 719 de 2015, por la cual se establece la clasificación de los alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública, y el Decreto 60 de 2002 que promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (HACCP) en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación. Esta última va a asegurar que los procesos cuenten con técnicas limpias para alcanzar la inocuidad en la cadena alimentaria. (Guerrero B, y Flórez F., 2018). Algo particular que se presenta en estos contextos es la preparación de dietas terapéuticas, por lo que se requiere acondicionar estos servicios a la atención y dinámica de la producción, similar a la

planificación hospitalaria, dado que un importante número de personas privadas de la libertad cuentan con enfermedades crónicas no trasmisibles como obesidad, hipertensión arterial, diabetes mellitus y dislipidemias, entre otras, como también algunas crónicas infecciosas como el VIH y algunos diagnósticos de desnutrición; todas estas patologías requieren de un cuidado específico en su alimentación, así como un proceso de vigilancia nutricional para verificar el impacto que genera dicha atención. De allí la importancia de tomar referentes de trabajos de investigación realizados en la búsqueda de ofrecer alimentos se suplan las necesidades nutricionales de los internos (Ospina H., Marta, et al., 2020); (Gutiérrez V., Gloria, 2019); (Rueda. y Maldonado, 2016).

La logística de entrega de la alimentación por parte del operador se dificulta en muchos ERON, debido a la infraestructura física antigua, sin tener en cuenta unos criterios de arquitectura sanitaria y la misma dignidad que requieren los espacios físicos para tomar el alimento.

Uno de los problemas más evidentes es la mala práctica en el lavado de manos por parte de los internos previo a tomar la alimentación, pero también por no contar con espacios para dicha práctica, además de los elementos básicos para que sea efectiva como un adecuado jabón desinfectante. Estas situaciones pueden llevar a una contaminación del producto final, así el proveedor de alimentación haya llevado a cabo unas BPM y los procedimientos establecidos contractualmente para la protección de los alimentos.

Se podría afirmar que esta práctica tan sencilla, la falta de exigencias en la producción técnica de la alimentación y una supervisión efectiva, sumado a unas condiciones físicas en los ERON, han sido las causantes de los brotes de ETA. En cuanto a hábitos y preferencias se analizan diferentes situaciones alrededor de estos, por ejemplo, aunque la ubicación de los internos se realiza de acuerdo a su sitio de residencia o cercano a su entorno familiar para permitir las visitas, el tipo de pena

imputada puede llevarlo a una prisión de alta seguridad ubicada en cualquier parte del país o casos más aislados, fuera de Colombia. (Cáceres, G. P., 2013).

En cuanto a la profesionalización de la alimentación penitenciaria, se han vinculado nutricionistas e ingenieros de alimentos quienes participan en las labores de acompañamiento durante la ejecución contractual en los componentes técnicos y administrativos inherentes a los contratos de suministro. Además, los contratistas de la alimentación deben desarrollar un plan de saneamiento e incluir otros programas prerrequisito del HACCP. Otro punto que se exige es la dotación de menaje para el consumo de alimentos, el cual es entregado a cada uno de los internos.

Falta un buen camino por recorrer, sin embargo desde hace más de una década se ha llevado a especializar el tema de la alimentación bajo la contratación de empresas con experiencia en la producción y distribución de alimentación institucional que dentro de sus procesos cuentan con la implementación de sistemas gestión de la calidad que permiten la reducción de peligros biológicos y, consecuentemente, la aparición de una ETA. Sin embargo se han realizado diversas investigaciones que aportan alternativas y soluciones viables a la problemática existente en este sector (Seijas.y Pabón M., 2017) estudiaron el coeficiente de difusión y pérdida de humedad durante el proceso de pre-fritura de la arracacha (*Arracacia xanthorrhiza*), lo anterior teniendo en cuenta los hábitos y preferencias de los internos por los alimentos fritos sobre los cocidos (Acevedo Correa, et al., 2017); (Serna F. et al., 2017); (Arrieta, A. y Quijano, A., 2016); (Cáceres, G. P., 2013).

El derecho a la alimentación sólo es efectivo cuando hay seguridad o certeza de que la disponibilidad, el acceso, el consumo y el aprovechamiento de los alimentos y el agua, en cantidad, calidad e inocuidad, son estables y sostenibles y no hay situaciones que pongan en riesgo o vulneren la materialización de ninguna de dichas dimensiones (Decreto 508 de 2007); (López Celis, & Peñalosa Otero, 2018).

1. MATERIALES Y MÉTODOS

El trabajo de campo se realizó en la penitenciaria de Palogordo-Giron, Santander. Para determinar las costumbres prácticas y preferencias por los menús en toda la población reclusa de establecimiento y de esta manera determinar su inclinación a ciertas paciones y de esta misma forma indicar o capacitar sobre una alimentación saludable.

La población consistió en el 30 % de los internos del EPAMS GIRON. Estos asistieron de forma voluntaria a las sesiones que se realizaron en cada patio de toma de medidas antropométricas y solicitud de información.

Se emplea el 30 % de la población teniendo en cuenta tabla consignada en el Programa de Valoración Nutricional de Proalimento Liber S.A.S. que de 1001 a 2000 se valora el 30 %.

$1942 \times 30\% = 582$ reclusos hicieron parte del tamizaje nutricional

Criterios de inclusión: Personal recluso en el EPAMS GIRON con edades de 18 años en adelante.

Criterios de exclusión: Personal recluso aislados en la UNIDAD De Tratamiento Especial Del EPAMS GIRON por problemas de agresividad, asociales.

Instrumentos: Se empleó una báscula digital, metro, escuadra, cinta métrica, formato de diligenciamiento de información: autorización para la valoración nutricional y formato de tamizaje nutricional, lapiceros, cámara fotográfica.

Procedimientos: Para la realización del tamizaje nutricional la nutricionista con una acompañante se dirigió a cada uno de los patios en el que se encontraba la población objeto y con ayuda del ordenza de cada patio se solicito que aquel individuo que voluntariamente quiera que se le realice la toma de medidas antropométricas salga uno a uno para la toma respectiva de los datos.

Autorización de valoración nutricional: Antes de realizar la toma de medidas antropométricas se solicita al interno la autorización para la valoración nutricional a partir de la firma del formato donde se solicita

información como nombres y apellidos numero de cedula, tarjeta de detención, penitenciaria donde esta recluso, fecha de la valoración y firma del interno.

Toma De Medidas Antropometricas: Una vez firmada la autorizacion se procede a la toma de peso, talla, circunferencia cintura, cadera.

Peso: El interno debe retirarse los zapatos, ubicarse en el centro de la balanza erguido, con los hombros abajo, los brazos a los lados holgados sin ejercer presión y mirada al frente. El evaluador realiza la lectura en kilogramos y se registra el peso en la ficha de tamizaje nutricional.

Talla: Se solicita al interno ubicarse con la cabeza, cadera y talones pegados a la pared (donde se encuentra la cinta métrica), los brazos deben colgar naturalmente a los costados del cuerpo; la nutricionista se ubica de frente y toma el maxilar del interno ejerciendo tracción hacia atrás, desliza una escuadra por la cinta métrica de arriba hacia abajo hasta topar con la cabeza del interno presionando contra la cabeza para comprimir el cabello. Verificar la posición, realizar la lectura en centímetros y se registra la talla en la ficha de tamizaje nutricional.

Circunferencia Cintura: Se ubica al interno en posición anatómica de frente a la nutricionista, dejando visible la zona en que se tomará la medida. La cinta métrica debe quedar paralela al piso y se coloca en la parte más estrecha del tronco o cintura. Se realiza la lectura en centímetros y se registra en la ficha de tamizaje nutricional. Se resta aproximadamente un centímetro cuando el interno no desea subirse la camisa para realizar la toma

Circunferencia Cadera: El interno deberá estar de pie, con los glúteos relajados y los pies juntos. Con cinta métrica se realizó la medición a nivel de los trocánteres mayores, que en general coincide con la sínfisis pubiana. Se realiza lectura en cm y se registra en la ficha de tamizaje nutricional.

Los resultados obtenidos fueron divulgados a los internos de la penitenciaría de Palogordo-Giron, a través de:

- Solicitando al comando de guardia la autorización y disponibilidad de recursos necesarios) personal de seguridad) para realizar las charlas informativas.

- Se diseñó un folleto informativo para divulgar y dar a conocer a la comunidad general del establecimiento los resultados alcanzados con la ejecución del presente proyecto.

2. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

A continuación se muestran los resultados obtenidos al aplicar la encuesta a 582 internos.

En la Figura 1 se observan los resultados de los hábitos alimenticios de los internos.

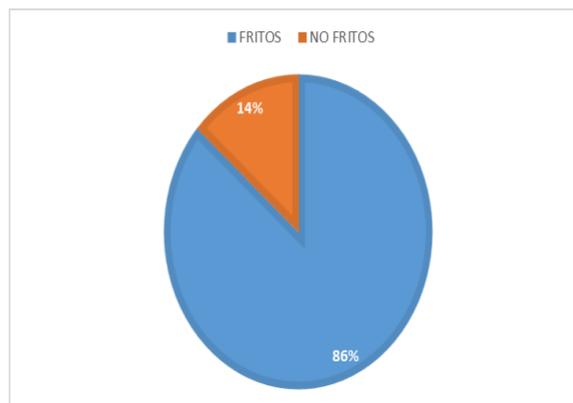


Figura 1. Preferencias alimenticias de los internos (Fritos vs No fritos)

La Figura 1 muestra las preferencias de los internos encuestados por los fritos o productos con alto contenido de grasa con un 86 %, mientras que un 14 % prefieren los alimentos no fritos, aspecto que debe tenerse en cuenta al momento de realizar cambios en el control nutricional basados en las costumbre del interno según la región de procedencia.

En la figura 2 se muestran los resultados de las edades de los internos tamizados.

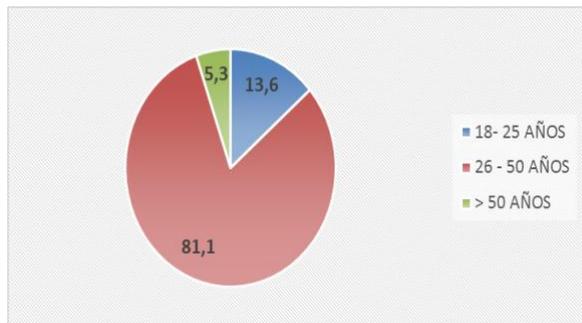


Figura 2. Rangos de edad de los internos encuestados

Se encontró que de los 582 internos incluidos en el tamizaje el 81,1 % corresponde a las edades entre los 26 - 50 años y en menor proporción 13,6 % y 5,3 % a las edades entre los 18 - 25 años y los mayores de 50 años respectivamente.

En la figura 3 se muestra el estado nutricional de los internos.

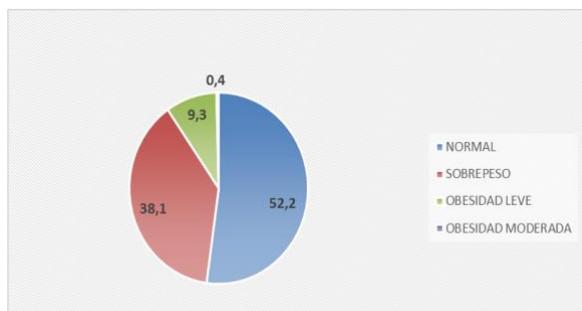


Figura 3. Estado nutricional de los internos. De los 582 internos incluidos en el tamizaje

un poco más de la mitad (52,2 %) se encuentran en estado nutricional normal, mientras que el 38,1 % está en sobrepeso y la obesidad se evidencia en menor proporción 9,3 % y 0,4 % para la obesidad leve y moderada respectivamente. Resaltando que como particular un gran porcentaje de internos evaluados manifestaban estar bajos en peso y necesitaban aumento en porciones, comparando el peso de ingreso al establecimiento, la gran mayoría se encontraban mucho más elevados de lo normal.

En la figura 4 se muestra los resultados obtenidos del Índice: cintura / cadera de los internos tamizados.

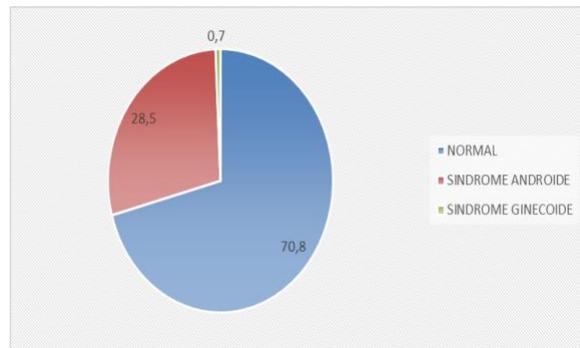


Figura 4. Resultados del Índice cintura / cadera.

De los 582 internos evaluados se puede evidenciar que un gran porcentaje de la población (70,8 %) se encuentra sin riesgo cardiovascular y un 28,5 % con síndrome androide que se deduce en un mayor riesgo de padecimiento de enfermedades crónicas.

De otra parte no se pudo hallar una relación directa entre el estado nutricional y las edades ya que los grupos de edades no eran del mismo tamaño; sin embargo entre las edades más jóvenes (18 - 25 años) no se evidencio obesidad y el sobrepeso fue considerablemente menor con el estado nutricional normal.

En la figura 5 se muestran los resultados obtenidos de la relación estado nutricional y la edad de los internos.

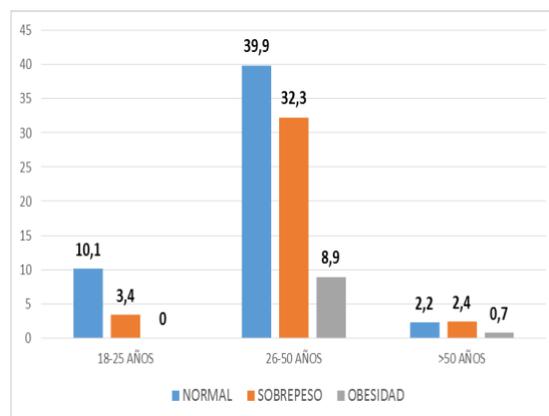


Figura 5. Estado nutricional por edades de los internos tamizados.

Para la edad intermedia (26 - 50 años) el

estado nutricional normal y el sobrepeso estuvo casi en igualdad de porcentajes (39,9 % y 32,3 %, respectivamente) y la obesidad fue considerablemente menor proporción 8,9 %.

Para el último grupo de edad los mayores de 50 años los porcentajes entre normal y sobrepeso fueron casi equiparables y la obesidad si fue casi nula, aunque cabe resaltar que este grupo de edad fue el de menor porcentaje en cuanto a cantidad de internos evaluados. Un gran porcentaje de los internos manifestaron tener sedentarismo o pereza para la realización de actividad física prefiriendo juegos poco activos como parques, ajedrez, domino, cartas; entre otros.

En la figura 6 se muestran los resultados de la relación entre el ICC con la edad.

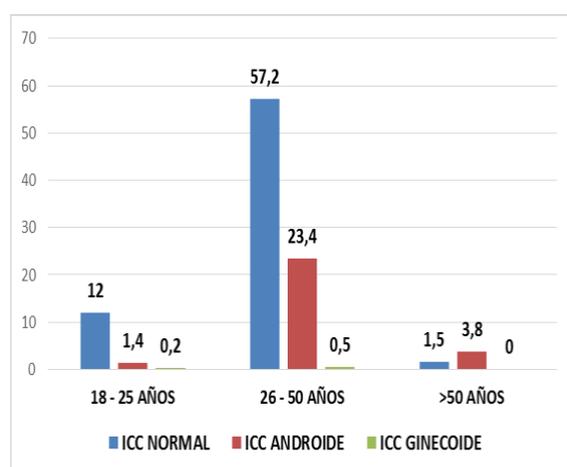


Figura 6. Índice cintura/cadera (ICC) por edades

No se evidencia asociación entre el ICC con la edad porque el número de internos por cada grupo de edad fueron desiguales.

De acuerdo a los resultados obtenidos se pudo determinar una asociación entre el estado nutricional normal y un ICC normal, tal como lo evidencia la figura 6 la tendencia del ICC normal disminuye a medida que el estado nutricional pasa de normal a sobrepeso y de sobrepeso a obesidad. No sucede lo mismo con el estado nutricional de sobrepeso no se presenta una tendencia marcada ni aumentando ni disminuyendo tal como lo muestra la figura 6.

Al asociar el estado nutricional con el índice cintura cadera (ICC); que a pesar que los individuos clasificaban con un sobrepeso su relación cintura/cadera se encontraba normal, variable que se puede atribuir a que en ocasiones el sobrepeso puede ser más expensas de ganancia de masa muscular por el tipo de ejercicio realizado por esta población que ganancia de masa grasa a nivel visceral o abdominal.

La capacitación realizada a los internos se llevó a cabo en las instalaciones de la cárcel buenas expectativas por parte de los internos del centro penitenciario se diseñó un folleto que fue divulgado en toda la población reclusa informando acerca de la importancia de mantener una alimentación balanceada y saludable, y los efectos sobre la salud al preferir consumir alimentos fritos y consumo excesivo de grasas altera a largo plazo nuestro organismo, llegando a padecer problemas de dislipidemias, cardiovasculares y sobrepeso (Arrieta, A. y Quijano, A., 2016).

Dicha capacitación se realizó haciendo énfasis en que la alimentación licitada inicialmente por el contratista se basa en una dieta saludable y que los cambios solicitados en los alimentos suministrados, son basados por gustos personales y que altera su estado de salud a largo plazo o durante el tiempo que permanezcan reclusos en el establecimiento carcelario. De allí la importancia de incluir un componente pedagógico con el trabajo realizado, apoyándose en el desarrollo de herramientas tecnológicas (libros electrónicos) que faciliten la comprensión y accesos a dicha información de manera permanente. (Hernández Tolosa C, et al., 2016; Velásquez et al., 2016).

3. CONCLUSIONES

- Se encontró que la población reclusa de la cárcel de Palogordo-girón tiene preferencias por las preparaciones fritas que las cocidas por considerarlas mejores al paladar y la degustación.

- No se encontró preferencias por regiones del país en cuanto a las preparaciones fritas o cocidas, para todos por igual les gusta las comidas fritas.
- Se puede considerar el tamizaje nutricional como una herramienta de gran importancia para determinar el estado nutricional global mas no de forma individualizada de la población privada de la libertad.
- No se evidencio bajo peso o delgadez en los internos tamizados, debido probablemente al aporte calórico que se ofrece diariamente en el Centro carcelario del EPMAS Girón.
- El sobrepeso y la obesidad se evidencio casi en la mitad de la población evaluada, debido a la baja actividad física que presenta la gran mayoría de internos.
- Se evidencio una relación directa entre el estado nutricional normal e ICC normal en los internos tamizados del Centro carcelario, disminuyendo el riesgo cardiovascular y enfermedades crónicas.
- Los individuos clasificados con un sobrepeso presentaron una relación cintura/cadera dentro de los rangos normales.

REFERENCIAS

- [1]. Acevedo D., Correa; Montero Castillo P., Beltrán Cotta L., Gallo García L., Rodríguez Meza J. (2017). Efecto de la fritura al vacío sobre la absorción de aceite en empanadas de maíz (zea mays). Revista @limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria. ISSN:1692-7125. Volumen 15 N°1. Pp. 42 - 49.
- [2]. Arrieta, A. y Quijano, A. (2016). Identificación de hidrocarburos aromáticos policíclicos en muestras de ganado bovino de la vereda j 10 del municipio de Tibú. Revista @limentech, Ciencia y Tecnología. ISSN 1692-7125. Volumen 14, N° 1, pp: 84 - 93.
- [3]. Bejarano J, y Forero L. (2014). El derecho a la alimentación desde la contratación pública de servicios sociales de suministro. Rev. Fac. Med. 2014 [Cited 2018 Feb 10];62 Suppl 1:S95-100. Spanish. <http://doi.org/5h8>.
- [4]. Cáceres, G. P. (2013). Análisis de costos de la producción de durazno (Prunus Pérsica) en la provincia de Pamplona (Norte de Santander). FACE: Revista de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales, 12, 145-162. http://revistas.unipamplona.edu.co/ojs_viceinves/index.php/FACE/article/view/371.
- [5]. Consejo de Europa, Comité de Ministros. Reglas penitenciarias europeas. Barcelona: Departamento de Justicia de la Generalitat de Catalunya; 2010 [Cited 2018 Nov 3]. Available from: <http://goo.gl/Q96u2C>
- [6]. Corte Constitucional Colombia. Sentencia T-420 (septiembre, 1994). M.P. Cifuentes Muñoz, E. [cited 2018 Jun 19]. Available from: <http://goo.gl/5KgUWa>.
- [7]. Decreto 508 de 2007, del Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS), por el cual se adopta la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá, Distrito Capital, 2007-2015, Bogotá sin hambre. Registro Distrital 3868; (Nov 6, 2007)[cited 2018 Jun 18]. Available from: <http://goo.gl/Ic1mMK>
- [8]. Decreto 60 de 2002, del Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS), por el cual se promueve la aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación. Bogotá: Diario Oficial 44686; (Jan 18, 2002) [cited 2018 Jun 18]. Available from: <http://goo.gl/pelhu2>.
- [9]. Guerrero B, Angie.; Flórez F. Albeniz. (2018). Plan HACCP para el aseguramiento de la inocuidad del

- agua potable tratada y envasada en presentación de 360 ml.. Revista @limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria. ISSN 1692-7125. Volumen 16 N° 2. Pp: 65 -85.
- [10]. Gutiérrez V., Gloria; Muñoz C., Johana; Carrascal P., María; Camacho B., Lody. (2019). Elaboración de pan gourmet a base de corozo y manzana .Revista @limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria. ISSN 1692-7125. Volumen 17 N° 1. Pp: 24 - 39.
- [11]. Hernández Tolosa C, Contreras Eugenio B, Torres Sánchez C. (2016). Desarrollo de libros electrónicos: “taller pedagógico”. Revista Tecnologías de Avanzada, ISSN: 1692-7257
- [12]. Herrera, M. E. T. (2015). Evaluación del almidón de papa como floculante para el tratamiento de aguas residuales domésticas. Revista @limentech, Ciencia y Tecnología. ISSN 1692-7125. Volumen 13, N° 2, pp.:123 -135.
- [13]. ICBF. Guías Alimentarias para niños y niñas colombianos menores de dos años. Resumen ejecutivo. ICBF: Bogotá; 2013 [Cited 2018 Nov 30]. Available from: <http://goo.gl/48Pj2D>.
- [14]. Instituto Interamericano de Derechos Humanos. Manual de Buena Práctica Penitenciaria. San José: Instituto Interamericano de Derechos Humanos; 1998 [Cited 2018 Dec 12]. Available from: <http://goo.gl/uKr45o>.
- [15]. Ley 9 de 1979, Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS), en su Título V. por la cual se dictan Medidas Sanitarias. Bogotá: Diario Oficial 35208; (Jan 24, 1979) [Cited 2018 Jun 18]. Available from: <http://goo.gl/pzCSE>.
- [16]. López Celis, D. M., & Peñalosa Otero, M. E. (2018). La segmentación en la compra de productos socialmente responsables en Colombia y su impacto en el marketing. FACE: Revista de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales. 17, 6 -14. http://revistas.unipamplona.edu.co/ojs_viceinvest/index.php/FACE/article/view/2956.
- [17]. Maldonado M. Lida. Y., Ríos P., Cindy y Caballero P., Luz A. (2016). Bebida fermentada a base de arroz con adición de probióticos. Revista @limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria. ISSN: 1692-7125. Volumen 14 N°1. Pp. 58 - 73.
- [18]. Organización de las Naciones Unidas Derechos Humanos. Reglas mínimas para el tratamiento de reclusos. Ginebra: Oficina del Alto Comisionado de las Naciones Unidas para los Derechos Humanos; 1996 [Cited 2018 Dec 8]. Available from: <http://goo.gl/WA2EMH>.
- [19]. Organización de las Naciones Unidas, ONU. Reglas de las Naciones Unidas para el tratamiento de las reclusas y medidas no privativas de la libertad para las mujeres delincuentes (Reglas de Bangkok), Resolución 65/229, (Mar 16, 2011). New York: ONU; 2011 [Cited 2018 Dec 11]. Available from: <http://goo.gl/CvSO9j>.
- [20]. Organización de los Estados Americanos, Comisión Interamericana de Derechos Humanos. Informe sobre los derechos humanos de las personas privadas de libertad en las Américas. Washington: OEA/CIDH; 2011 [cited 2014 Dec 8]. Available from: <http://goo.gl/pdRIIQ>.
- [21]. Organización Panamericana de la Salud. Cárceles saludables: promoviendo la salud para

- todos. Buenos Aires: Organización Panamericana de la Salud; 2003 [Cited 2018 Oct 31]. Available from: <http://goo.gl/VMZqkN>.
- [22]. Ospina H., Marta; Macías B., Kissy; Vargas Z., Carmiña. (2020). Relación del acceso y consumo de alimentos con el estado nutricional de personas mayores en el departamento del atlántico. Revista @limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria. ISSN 1692-7125. Impreso 1692-7125./ ISSN Electrónico 2711-3035. Volumen 18 N° 2. Pp: 52 - 66.
- [23]. Padilla-Frías, Keyla Andrea Granados-Conde, Clemente Leon-Mendez, Glicerio Arrieta Pineda, Yurica y Torrenegra-Alarcon, Milady (2018). Evaluación de la influencia de la temperatura en procesos de secado. Revista @limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria. ISSN 1692-7125. Volumen 16 N° 2. Pp: 86 -96.
- [24]. Parada O., Marisol, Caballero P., Luz A. y Rivera, María E. (2017). Características fisicoquímicas de tres variedades de café tostado y molido cultivados en Norte de Santander. Revista @limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria. ISSN 1692-7125. Volumen 15 N° 1, pp: 66 - 76.
- [25]. Pardo García A, Castellanos González L. (2017). Automatización de Ambientes en Invernaderos Simulando Escenarios Futuros, Revista Colombiana de Tecnologías de Avanzada, ISSN: 1692-7257. Volumen 1-Número 29-2017.
- [26]. Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS), por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-Ley 19 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Bogotá: Diario Oficial 48862; (Jul 22, 2013) [Cited 2018 Jun 18]. Available from: <http://goo.gl/36C6aQ>.
- [27]. Resolución 719 de 2015, del Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS), por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. Bogotá: Diario Oficial 49452; (Mar13 2015)[Cited 2018 Jun 18]. Available from: <http://goo.gl/YL6xQ8>.
- [28]. Rueda Elcy V. y Maldonado O. Yohanana del Carmen, (2016). Disminución del contenido de potasio y fósforo en banano (*musa sapientum* l) para pacientes con enfermedad renal crónica. Revista @limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria. ISSN 1692-7125. Volumen 14 N° 2. Pp: 22 -32.
- [29]. Sandoval, C. D. J. M., & del Carpio Ovando, P. S. (2019). Tradición e innovación del pan artesanal de Acambaro, Guanajuato México. FACE: Revista de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales, 19(2), 90-103. <http://ojs.unipamplona.edu.co/ojsviceinves/index.php/face/article/view/479>
- [30]. Seijas Ch., Héctor.y Pabón M., Carolina. (2017). Coeficiente de difusión y pérdida de humedad durante el proceso de pre-fritura de la arracacha (*Arracacia xanthorrhiza*). Revista @limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria. ISSN:1692-7125. Volumen 15 N°1. Pp. 17 - 27.
- [31]. Serna F. Tiana, Contreras S. Yucelys, Lozano P. María; Salcedo M. Jairo, Hernández R. Jorge. (2017). Variación del método de secado en la fermentación espontanea de almidón nativo de yuca. Revista @limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria. ISSN 1692-7125. Volumen 15 N° 1. Pp: 50 -65.
- [32]. Sentencia T-317 (abril, 2006). M.P. Vargas Hernández, C.I. [cited 2018 Jun 19]. Available from: <http://goo.gl/SeFLEv>
- [33]. Téllez A. (1996). Derecho Penitenciario colombiano: Una aproximación desde la

- experiencia española. Anuario de Derecho Penal y Ciencias Penales. 1996 [Cited 2018 Nov 28];49(2):591-625. Available from: <http://goo.gl/9oN5Kr>.
- [34]. Velásquez Pérez T, Espinel Blanco E, Guerrero Gómez G. (2016). Estrategias pedagógicas en el aula de clase. Revista Tecnologías de Avanzada, ISSN: 1692-7257.
- [35]. World Health Organization Europe. Health in prisons. A WHO guide to the essentials in prison health. Copenhagen: World Health Organization Europe; 2007 [Cited 2018 Dec 10]. Available from: <http://goo.gl/DgIfY>.
- [36]. World Medical Association. Declaration of Edinburgh on prison conditions and the spread of tuberculosis and other communicable diseases. Uruguay: WMA; 2011 [cited 2018 Dec 1]. Available from: <http://goo.gl/pYt2Zh>.
- [37]. Zuluaga O. Valeria; Villa S. Diana; Galeano D. Tatiana; Durango S. Anderson; Pino T. Karen; Camacho B. Lody. (2018). Elaboración de cupcake integral. Revista @limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria. ISSN 1692-7125. Volumen 16 N° 2. Pp: 47 – 64