

A ALIMENTAÇÃO DAS PRESAS NA PENITENCIÁRIA FEMININA MADRE PELLETIER

Dani Rudnicki*

Gabriel Borrea dos Passos**

Resumo: Esse trabalho visa mostrar como acontece a alimentação das apenadas na Penitenciária Feminina Madre Pelletier, localizada em Porto Alegre. Partindo da premissa de que o gosto varia conforme a classe social na qual a pessoa tenha sido criado ou viva busca constatar se o direito à assistência material, no caso o direito à alimentação da presa, está sendo respeitado pelo Estado. Assim, a partir de pesquisa de campo, se busca analisar e avaliar a alimentação das apenadas. Para tanto, com fundamento em observações e entrevistas realizadas no mês de maio de 2012, com a nutricionista responsável, apenadas que trabalham na cozinha, agentes penitenciárias e o juiz de Direito que fiscaliza a Casa, observou-se as situações referentes à qualidade e quantidade do alimento, bem como higiene do local onde é preparado e da maneira como é servido. Percebe-se que as presas não relatam queixas no que se refere à alimentação, nem sobre a qualidade ou a quantidade. Não reclamam também das condições de higiene da cozinha, nem do preparo dos pratos. Essa situação, diferenciada em relação ao sistema prisional pátrio é reconhecida também pelo juiz. Assim, pode-se afirmar que a alimentação, nesta Casa, respeita os direitos humanos das pessoas ali privadas de liberdade. Palavras Chave: alimentação, direitos humanos, prisão.

Abstract: This paper aims to show how the nourishment of female prisoners happens in Madre Pelletier Women's Penitentiary, located in Porto Alegre. Assuming that the taste varies according to social class in which the person has been created or live, this paper tries to find out if the right to material assistance, in other words, the nourishment of female prisoners is being respected by the state. Then, from a field research, and with observations and interviews conducted in May 2012 with the responsible nutritionist, prisoners working in the kitchen, prison officials and the judge who oversees law House, it was observed the quality and quantity of food, besides the hygiene of the place where the food is prepared and the way it is served. It is noticed that the female prisoners do not report complaints about the food, not even about the quality or quantity. They also do not complain about the hygiene of the kitchen, or the preparation of the dishes. This situation, differentiated in relation to a paternal prison system is also recognized by the judge. Thus, it can be affirmed that the food system, in this House, respects the human rights of people deprived of their liberty.

Keywords: nourishment, human rights, prison.

I INTRODUÇÃO

Toda pessoa possui direito a se alimentar e a comida que recebe deve ser digna. Logo, também as pessoas presas têm o direito de receber, do Estado, a alimentação necessária para seu sustento. Partindo deste pressuposto, este trabalho busca conhecer a realidade sobre a preparação, distribuição, higiene, qualidade e quantidade da comida oferecida na Penitenciária Feminina Madre Pelletier (conhecida pela sigla PFMP, ou, simplesmente Madre Pelletier), localizada na cidade de Porto Alegre/Rio Grande do Sul, bem como propiciar discussão sobre conceitos como comida digna.

A visão que a grande maioria das pessoas possui, e que a CPI do Sistema Carcerário de 2008 mostrou, é que o sistema prisional brasileiro desprezita diversos direitos do preso, alguns básicos para a dignidade da pessoa humana, dentre os quais o de receber uma alimentação digna. Pouca atenção, porém, recebe o tema e não causa estranheza, portanto, que poucos autores escrevam sobre ele – e destes a maior parte o faz superficialmente, ao comentar o artigo da Lei de Execução Penal (Lei 7.201/84, a LEP) que se referem à questão. Isso não significa, todavia, que o tema não deva ser apreciado; Guzman (1984, p. 75) revela:

[...] o tema da alimentação nas prisões é de grande importância, não só porque o interno tem direito a uma alimentação sã e suficiente para sua subsistência normal, podendo ressentir-se sua saúde da sua insuficiência ou baixa qualidade, mas também porque é esse um poderoso fator que pode incidir positiva ou negativamente, conforme o caso, no regime disciplinar dos estabelecimentos penitenciários.

Ideia confirmada, no país, por Moraes (2005, p. 251), que, resgatando a fala de um agente penitenciário, identifica quatro elementos essenciais para “segurar” (no jargão, significa manter ou garantir a ordem) a prisão: assistência jurídica e de saúde, visita e alimentação. Sendo assim, o tema da alimentação aos presos surge como de extrema importância, pois o interno tem direito a uma boa alimentação, suficiente para sua subsistência normal, podendo, se for insuficiente ou de baixa qualidade, ter sua própria integridade física prejudicada (o que iria contrariar o inciso XLIX do artigo 5º da CF/88).

Assim, cabe analisar a questão relevante de determinar qual a quantidade e qualidade de comida devida a quem comete uma infração. O Código Penal francês de 1791, no artigo 15 do título primeiro, determinava que aos condenados fosse servido pão e água e todo suplemento deveria se originar do trabalho que ele desenvolvesse. Marx (1984, p. 235), em “O capital”, refere que trabalhadores

agrícolas comuns da Escócia raramente recebiam carne e que os criminosos sim. Essa é discussão antiga.

É o dilema ainda hoje percebido por Coyle (2002), de que as administrações penitenciárias devem oferecer alimentos nutritivos em quantidades suficientes para presos em países nos quais a população, de um modo geral, sofre de fome. Para ele, o argumento de que os presidiários não recebam alimentos é compreensível. “Entretanto, ao privar as pessoas de sua liberdade, o Estado assume a obrigação de cuidar delas adequadamente. Trata-se de uma obrigação absoluta que não pode ser desconsiderada”, complementa Coyle. (2002, p. 58).

Essa discussão perdura: qual a alimentação devida para quem infringe a lei do Estado? Referindo-se à comida servida hoje nos presídios norte-americanos, Waite (2010) questiona: “Alguma vez você já se perguntou o que o recluso do sistema prisional norte-americano come? Qual a comida que seus impostos pagam para assassinos, ladrões e estupradores? Aos presos, em geral, são fornecidos alimentos adequados [...]”. Mate (2010) responde no mesmo sentido, sem preconceitos: “Quem será preso em breve ou possui um ente querido recluso ficará aliviado ao saber que a comida da prisão tem, pelo menos no sistema federal, progredido muito desde os dias do ‘pão e água’. Outros podem ter consolo no fato de que o menu não é nem rico nem excessivamente oneroso para os contribuintes”.

É senso comum que apenas a alimentação não torna o homem feliz, mas uma comida em quantidade insuficiente e sem qualidade pode ser o estopim de revoltas e motins. Este artigo busca analisar a realidade da alimentação na Penitenciária Feminina Madre Pelletier, uma prisão como tantas outras no país, obedecendo a muitas regras que vigem em todas as organizações prisionais e que, como cada uma delas, possui suas peculiaridades.

A sua principal diferença acontece por se tratar de uma prisão exclusiva para mulheres. Mas, para compreendê-la, deve-se atentar a sua criação¹, na década de 30, quando o então governador Flores da Cunha teria solicitado a religiosas da Congregação Nossa Senhora da Caridade do Bom Pastor D’Angeles que se preocupassem com a recuperação de mulheres e adolescentes infratoras da cidade de Porto Alegre. Assim, as irmãs iniciaram a construção de um prédio para tal objetivo; porém a penitenciária começa a funcionar de fato, apenas no final da década de 40, provavelmente em 1950. Recebeu o nome de Instituto Feminino de Correção (a finalização do processo, porém, não acontece antes 1953, quando Emilio Sessa, pintor muralista nascido na Itália e falecido em Porto Alegre, termina de decorar a Capela da Casa (que foi incendiada durante rebelião em 1996).

Na década de 50, era chamada de Instituto Feminino de Correção. No início dos anos 70, recebeu sua atual denominação, Penitenciária Madre Pelletier, e ficou acertado entre a Congregação e o governo do Estado que a prisão seria

administrada pela Superintendência dos Serviços Penitenciários (SUSEPE), órgão estadual responsável pelas prisões no Rio Grande do Sul. Todavia, até 1980, a direção ficou ao encargo da Congregação.

Na década de 90, quando já dirigida pela SUSEPE, relatórios apontavam a existência de atividades laborativas, mas a ausência do recebimento, por exemplo, de material de higiene feminina básica, como absorventes íntimos, situação amenizada pela compra dos materiais pelas próprias detentas (RUDNICKI, 1996). A CPI do Sistema Carcerário de 2008 esteve na Penitenciária Madre Pelletier e em seu relatório final consta que as presas se encontravam em companhia de baratas e ratos, que reclamavam da falta de medicamentos e dos preços dos artigos a venda na cantina existente no local.

Em 2009, a PFMP teria recebido seu maior contingente: 569 mulheres e, em decorrência, foi parcialmente, interditada. Logo, em relatório da DHESCA BRASIL (uma articulação nacional de 36 movimentos e organizações da sociedade civil que afirma desenvolver ações de promoção, defesa e reparação dos direitos humanos econômicos, sociais, culturais e ambientais, visando o fortalecimento da cidadania e a radicalização da democracia), de 2010, as principais violações de direitos humanos verificadas foram às péssimas condições físicas e sanitárias, superlotação, aplicação de medidas disciplinares rigorosas e desumanas, falta de médicos, de atendimento psicológico e jurídico, bem como dificuldades para receber visitas.

A superlotação perdurou até 2011, quando foi inaugurada uma nova penitenciária feminina na região metropolitana de Porto Alegre. Um total de 295 presas vivem, no momento da realização deste trabalho, na Madre Pelletier; ainda excedendo, portanto as 239 vagas de capacidade (de engenharia) da penitenciária, mas longe das taxas percebidas em outras prisões brasileiras. Nela, entre servidores, técnicos e direção, atuam agora 85 pessoas.

Para realização deste, além da leitura de obras sobre o sistema prisional em geral e sobre a penitenciária em específico, realizou-se visita a Casa (no dia 28 de maio de 2012), na qual se pode observar o ambiente em que se prepara a alimentação, conversar com técnicos e presas e almoçar². Dentre as entrevistas se destaca a realizada com a nutricionista Marta Rodrigues dos Santos e com o juiz Sidinei José Brzuska (em seu gabinete, no Foro Central de Porto Alegre, em 22 de maio de 2012).

Ainda de forma introdutória, deve-se acrescentar que comer garante o desenvolvimento físico, emocional e intelectual; a alimentação, assim, possui dimensão social e cultural, pois, através dela, o ser humano supre sua necessidade de socialização – neste sentido se verifica que não há reunião ou encontro de pessoas sem consumo de comida. É que alimento significa, no senso comum, alegria e confraternização e no conceito científico, refere-se ao fornecimento de energia para os tecidos ou compostos biorreguladores a fim de que atendam as

exigências metabólicas (CAMPOS, 1978). Logo, o alimento afeta diretamente a saúde. Existem os “alimentos funcionais” que estimulam o sistema imunológico, reduzem o colesterol, diminuindo o risco de doenças cardiovasculares. Alguns exemplos destes alimentos são a soja, o tomate, vegetais, linhaça, alho, cebola, chá verde, uva, aveia, trigo, arroz integral, salmão, atum, sardinha, bem como os iogurtes e leites fermentados. (NETTO, 2006: p. 43)

Importa, por fim, destacar ainda que para quem quer que seja, em não importa qual situação, o acesso à alimentação está condicionado à posse de recursos financeiros. Essa lição relevante se relaciona com a de Bourdieu (1983, p. 123) que, escrevendo sobre o gosto, conclui com seu pertencimento não ao indivíduo, mas a classes socioeconômicas:

As experiências musicais estão enraizadas na experiência corporal mais primitiva. Sem dúvida não existem gostos - talvez como a exceção dos gostos alimentares - que estejam mais profundamente encaixados no corpo do que os gostos musicais. [...] De fato, nossos gostos nos exprimem ou nos traem mais do que nossas opiniões políticas, por exemplo. E não há nada que nos faça sofrer mais do que o “mau” gosto dos outros. A intolerância estética tem violências terríveis. Os gostos são inseparáveis das **aversões**: a aversão pelos estilos de vida diferentes e sem dúvidas uma das barreiras mais fortes entre as classes. É por isso que se diz que cor e gosto não se discute.

Ou seja, a verificação sobre a qualidade da comida deve considerar os gostos da classe a qual a pessoa, ou grupo, pertence. O gosto francês é diverso do brasileiro, mas também há de se considerar que existem vários gostos franceses, e outros tantos gostos brasileiros – dentro e fora da prisão.

2 A ALIMENTAÇÃO DEVIDA AOS PRESOS

As Regras Mínimas da ONU para o tratamento dos presos preveem que o apenado deve receber da administração, nas horas usuais, uma alimentação de boa qualidade, cujo valor nutritivo seja suficiente para a manutenção da saúde do preso e para que ele possa manter suas forças (REGRAS MÍNIMAS DA ONU, n. 20.1). Elas determinam ainda que todo preso deverá ter água potável a disposição (REGRAS MÍNIMAS DA ONU, n. 20.2). Além disso, é praxe a alimentação nos presídios acompanhar os costumes locais, tanto no que diz respeito ao cardápio, quanto a horários.

A quantidade servida, em países que respeitam as Regras, obedece a critérios estabelecidos por nutricionistas e os cardápios obedecem à diversidade religiosa e necessidades especiais individuais (dieta para engordar ou emagrecer;

dieta sem sal; dieta líquida, por exemplo). Conforme um país obedeça, ou não, essas questões, eles podem ter suas políticas prisionais classificadas como respeitadores, ou não, dos direitos humanos das pessoas aprisionadas. (RUDNICKI, inédito)

A Constituição da República Federativa do Brasil, de 1988, nos artigos 7º e 227, refere-se ao direito das pessoas (trabalhadores e suas famílias, bem como de crianças e adolescentes) em adquirirem e receberem alimentação. Tal fato não causa estranheza, pois a própria Declaração Universal dos Direitos Humanos, de 1948, em seu artigo 25, parágrafo 1º, garante: "Todos têm direito a um padrão de vida adequado à saúde e ao bem estar próprio e de sua família, incluindo alimentação".

No que se refere ao apenado, a Lei de Execução Penal, dentre seus diversos artigos, possui regramento específico que visa oportunizar assistência ao preso. Assim, no artigo 11, consta que a assistência será material, à saúde, jurídica, educacional, social e religiosa e o artigo 12 diz que a assistência material ao preso consistirá no fornecimento, dentre outros, de alimentação. Também artigo 13 da LEP refere-se ao tema, ao aventar a possibilidade de, no interior das penitenciárias e prisões, se poder comprar produtos que o Estado não forneça (como material de higiene e produtos alimentícios).

Conforme o relatório da CPI do sistema carcerário de 2008, no país, a maioria dos estabelecimentos penais não garante condições mínimas para que vivam e se alimentem adequadamente. Em quase todas as unidades prisionais visitadas, os apenados reclamaram da qualidade da comida, servida por vezes já azeda, estragada ou mesmo podre. (CPI DO SISTEMA CARCERÁRIO, 2008, p. 200)

Cabe salientar que GOFFMAN (1992) informa ser a prisão uma instituição total, uma instituição na qual um grupo de pessoas se percebe obrigado a cumprir a mesma rotina, cotidianamente, em conjunto, sob uma única autoridade. Assim, as atividades diárias, semanais e mensais são estabelecidas em horários predeterminados (GOFFMAN, 1992). Dessa forma, explica THOMPSON (2002), o ser humano percebe sua autodeterminação reduzida, empobrece, envilece, infantiliza-se. Ou, como diz Goffman (1992), despersonaliza-se, perde sua autonomia mesmo para decidir pequenas ocorrências cotidianas.

Uma espécie de 'economia pessoal de ação' que ocorre, por exemplo, quando um indivíduo atrasa a refeição por alguns minutos para terminar uma tarefa ou abandona um pouco mais cedo um trabalho a fim de encontrar um amigo para jantar. Numa instituição total [...] os menores segmentos da atividade de uma pessoa podem estar sujeitos a regulamentos e julgamentos da equipe diretora [...] (GOFFMAN, 1992, p. 41).

Neste sentido, no que tange à sua alimentação, deve-se destacar, no sistema prisional de todo mundo, a pessoa perde o direito de comer o que deseja ou prefere, recebendo um prato único, servido a todos em horários predeterminados.

3 SOBRE A COMIDA NA MADRE PELLETIER

A Penitenciária Feminina Madre Pelletier possui duas cozinhas. Em uma é preparada a comida dos funcionários, das presas que recebem dieta especial e das crianças (menores de um ano que acompanham suas mães); na outra é elaborada a alimentação das demais presas. Há autoclaves (caldeirões que funcionam a vapor), com capacidade de 300 a 500 litros e fogões industriais e semi-industriais nas duas cozinhas (mas o industrial está estragado). Nas duas cozinhas trabalham em um total de 40 presas, divididas em três turnos, manhã, tarde e noite. Todo alimento preparado pelas presas dirige-se ao consumo interno³.

A distribuição de tarefas é organizada, há presas cozinheiras e outras auxiliares de cozinha. A maioria das mulheres que trabalham na cozinha são provisórias (aquelas que ainda não tiveram seu processo julgados em definitivo) e, portanto, há uma alta rotatividade de funcionárias (elas podem ser inocentadas, ou receberem a oportunidade de cumprir pena em regimes aberto ou semiaberto). Quem trabalha na cozinha recebe um salário que oscila entre R\$ 28,00 a R\$ 32,00 mensais sendo auxiliar de cozinheira ou entre R\$ 50,00 a R\$ 52,00 mensais, se cozinheira; assim, devido à baixa remuneração, a maioria das detentas trabalha pela remissão (benefício que a LEP oferece aos presos trabalhadores, no sentido de reduzir um dia de pena a cada três de trabalho).

Pela remissão, mas também pela comida de melhor qualidade e pela possibilidade de caminhar (na gíria penitenciária significa desviar para comercializar, refere-se à presa que usa comida do sistema para vender ou trocar por vantagem junto às colegas), as vagas na cozinha são concorridas. Outra vantagem é poder utilizar talheres normais (na cozinha) e não colheres de plástico como acontece com as presas de galerias. Portanto, para lá trabalhar, surgem requisitos: não ter unhas cumpridas, não usar esmalte, não fumar e possuir uma higiene pessoal adequada. O cuidado com a higiene encontra limite na falta de condições propiciadas pelo Estado; desta forma, as presas que trabalham na cozinha não utilizam uniformes, mas tão somente uma toca.

O horário de funcionamento da cozinha, no turno da manhã, começa às 7h e vai até o meio dia e trinta, quando o turno da tarde se inicia, durando até às 18h. O turno da noite vale apenas para a cozinha dos funcionários, iniciando às 16h 30m e seguindo até às 21h. O horário, aparentemente distorcido, decorre do fato de algumas refeições, em penitenciárias de todo mundo, acontecerem em horas diversas da usual pela população vivendo em liberdade. Assim, na Madre Pelletier,

o café da manhã é servido 7h 30m da manhã, o almoço às 11h 30m (já um pouco antecipado), o lanche da tarde às 15h e o jantar às 17h (bem antes do esperado).

Após o término de cada turno de trabalho na cozinha, é realizado um mutirão para a limpeza. As duas cozinhas são higienizadas; assim, hoje, o chão encontra-se limpo, não se observando presença de insetos, ratos ou infiltrações, entretanto, no teto, percebem-se buracos (um problema não de limpeza, mas estrutural). No contexto geral, pois, a cozinha é bem arrumada e organizada.

Mas elas não possuem equipamentos para realizar o preparo de dietas pastosas ou líquidas, pois não conta com liquidificadores (a nutricionista, entretanto, alega a possibilidade de fazê-las, destacando que isso apenas não acontece por inexistir, no momento, paciente com recomendação para tal); todavia presas reclamam da falta também de uma batedeira e da necessidade de um novo moedor de carne (o atual exige que sejam utilizados apenas pedaços pequenos de carne). Ouvem-se, ainda, reclamações no que tange à falta de mais material de limpeza.

Todavia, a quantidade de alimentos é suficiente e este é armazenado em dois depósitos. Os não perecíveis ficam na sala onde a nutricionista trabalha, localizada na parte administrativa da penitenciária, em local apropriado para esta finalidade. Os perecíveis ficam em um depósito perto da cozinha, onde é preparada a comida da maioria das presas. Lá, as carnes chegam em grandes pedaços e são cortados pelas funcionárias da cozinha em tamanhos menores, acondicionados em sacos plásticos que são depositados em local refrigerado. Neste depósito também ficam as frutas, verduras, legumes e demais alimentos perecíveis. Há um controle de estoque dos alimentos, exigência da corregedoria da SUSEPE para todas as casas prisionais.

As refeições oferecidas às presas organizam-se, basicamente, da seguinte forma, um café da manhã composto por café com leite, pão e margarina; almoço: arroz, feijão, massa com molho, um tipo de carne, um tipo de salada, suco e frutas; lanche: café com leite e pão com doce de frutas, ou café com leite e pão com margarina; janta: arroz, feijão, omelete, um tipo de salada, sobremesa, frutas em geral, como maçã e banana.

Assim, por exemplo, em um dia da semana do mês de maio sempre foi servido, nas várias refeições, café, pão com margarina, arroz, feijão, massa com molho de frango, salada mista, pão com doce de frutas, omelete e fruta. Com tudo isso, a nutricionista aponta para um gasto mensal de, aproximadamente, cem reais por presa no item alimentação.

Existe ainda preocupação da nutricionista com a comida das crianças que vivem com a mãe e que, se não recebem leite materno, ganham "Nan" (leite em pó especial para recém-nascidos), ou recebem, conforme a faixa etária, sopa, bolachas

e mingau de maisena. Há, igualmente, avaliação mensal do crescimento das crianças (peso, altura, perímetro cefálico e avaliação nutricional).

As mães comem a mesma comida da geral (abaixo especificada), pois cuidado específico para com a alimentação das presas acontece apenas com aquelas que estão de dieta. Algumas por estarem doentes, outras porque precisam emagrecer ou engordar. Deve-se destacar que muitas fazem uso de medicamentos antidepressivos tendo em vista a vivência do encarceramento e, em consequência, comem por compulsão, acabando por engordar; as condições da vida na prisão também produzem estresse e problema psicológicos ou psiquiátricos que causam aumento ou perda de apetite. Logo, são muitos os pedidos de dieta para emagrecer e outros tantos os casos de necessidade de dieta para reposição de nutrientes.

A distribuição da comida para as detentas é realizada em potes com divisórias, identificados por cores (isso acontece devido à citada alta rotatividade das trabalhadoras da cozinha, a nutricionista criou esse código de cores para diferenciar as dietas e facilitar o trabalho). Em potes brancos são servidas as comidas das presas denominadas geral – é a comida comum, destinada a massa carcerária que não exige alimentação destinada a ganho ou perda de peso, ou cuidados com temperos.

Para receber dieta diferenciada há necessidade de recomendação por médico e nutricionista. Para determinar essa necessidade, as presas passam por avaliação e, mensalmente, ou a cada 45 dias, reavaliação. Assim, algumas presas recebem alguns alimentos complementares, como leite integral ou desnatado, aveia, fruta, sustentagem, leite de soja, bolachas e/ou chá, e outras recebem dietas especiais.

Conforme diagnóstico, essas necessidades podem indicar dieta hipocalórica (para emagrecer, controle de colesterol, diabetes; nesta, não se fornecem alimentos gordurosos, fritos ou que contenham açúcar, como moranga caramelada, há apenas uma porção de arroz ou de outros alimentos do mesmo grupo, serve-se bastante salada verde e vegetais cozidos ou refogados – temperada com vinagre, sal e pouco óleo); hipercalórica (para recuperar peso; praticamente não possui restrição de alimentos e as pacientes recebem a dieta como complemento à comida da geral); branda (para problemas estomacais ou intestinais; rica em ferro, contem uma porção de arroz mais uma do mesmo grupo (massa, batata, aipim), não fornece alimentos gordurosos, fritos, salada verde ou crua e vegetais como repolho, couve, tampouco há oferecimento de vinagre, alho, cebola, tempero verde, orégano, pimentão); e hipossódica (pouco sal, para quem possui problemas de pressão).

Assim, em potes azuis é servida a dieta hipocalórica, em amarelo a branda, em verdes a hipercalórica e, em vermelho, a hipossódica. Os potes são identificados com o nome da presa, através de um adesivo colorido (no qual pode constar ainda o tipo de dieta). Existem ainda potes para as crianças, que são menores e coloridos; também a alimentação dos bebês é identificada, ressaltando o tipo de comida que

ele pode receber (destaque-se que a água servida para os bebês é sempre previamente fervida).

O café da manhã e da tarde é servido nas galerias (ou no local de trabalho) e as refeições igualmente (as presas que trabalham em locais próximos, podem almoçar no refeitório e as da cozinha almoçam na cozinha ou galeria).

A distribuição da comida acontece em duas etapas, na primeira são entregues os potes das presas geral e depois das presas que possuem dieta diferenciada. Após pegar seus potes elas sentam para almoçar. Além disso, toda presa tem direito a três litros de leite por semana, sendo eles entregues para cada presa toda segunda feira. As presas que estão no castigo (por terem cometido falta) não ficam sem receber o alimento e nem o leite, a diferença é que o leite é distribuído para elas em três dias diferente sendo um litro na segunda, outro na quarta e um último na sexta. O castigo tampouco impede a detenta de receber dieta especial.

A nutricionista reclama da falta, na PFMP, de uma técnica em nutrição, que pudesse auxiliar nas suas atividades, bem como de uma cozinheira, que fosse funcionária da Susepe, pois desta forma a cozinha seria organizada de forma mais profissional.

Também existe na penitenciária uma cantina, onde as presas podem comprar diversos tipos de comidas e produtos; ela atende ao disposto no já citado artigo 13 da LEP e parece com um minimercado, vendendo material de limpeza, higiene, comida, refrigerantes, sucos e cigarros. A venda se concentra, conforme relatado pela gerência da cantina, em especial, em massa tipo miojo (R\$ 1,50 - valor de venda apontado pela mesma gerência), sardinha, linguiça, chocolate (em barra, R\$ 6,50), paçoca e coca-cola (2 litros, R\$ 5,00), além de material de higiene e cigarros.

A nutricionista da PFMP entende que a cantina é responsável por sabotar as dietas prescritas. Ela confirma a informação da preferencia pela massa tipo miojo, destacando ser ela o prato preferido das presas, preparada com linguiça, maionese, batata palha e queijo ralado. Ela relata que as presas compram esses produtos, que contem gordura em excesso na cantina e realizam o preparo nas galerias - onde possuem aquecedores elétricos de água⁴.

A sabotagem decorre do fato de a principal reclamação das presas referir-se à falta de sal na comida da Madre Pelletier. Entretanto, na PFMP, utiliza-se em torno de 9 gramas de sal por dia (acima dos 4 a 6 gramas recomendadas; no portal do Ministério da Saúde (2012) informa-se que dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares 2002/03 apontam para um consumo individual de sal, nos domicílios brasileiros, de 9,6 gramas diários, o quase o do dobro do recomendado pela Organização Mundial da Saúde). Deve-se destacar que um dos principais problemas do sistema prisional, em relação à saúde dos presos, é justamente a hipertensão

arterial, causada, entre outros, pelo excesso no consumo de sal. Assim, a saúde das presas resta ainda mais prejudicada pela comida adquirida na cantina.

Cabe reportar a existência de uma portaria, da SUSEPE que contém, em anexo, uma lista sobre os materiais que podem ou não entrar nas penitenciárias gaúchas; é a Portaria nº 12, datada do ano de 2008, que serve como Regulamento Geral para Ingresso de Visitas e Materiais em Estabelecimentos Prisionais da Superintendência dos Serviços Penitenciários.

Exemplificativamente, pode-se citar que entram nas prisões, em quantidades controladas, açúcar (somente cristal), aveia em flocos grossos ou sucrilhos, bolacha (Maria e água e sal), pão, bolo e cuca (sem cobertura e sem recheio), café em pó ou granulado, carne bovina, frango peixe, ovos, arroz, massa, feijão, legumes (cozidos, assados, fritos, sem ossos, descascados, cortados, empanados só industrializados, não à milanesa) e saladas (cortados), chocolate em barra (preto e sem recheio), erva mate (na embalagem original), frutas (exceto abacaxi, uva, bergamota, laranja e limão), leite em pó (só se trazer chocolate ou café solúvel para misturar), refrigerante ou água mineral pet (exceto sabor uva, abacaxi e limão) e torta (somente no dia do aniversário do preso, com autorização da casa). Além disso, todos os alimentos industrializados devem estar em embalagens originais e lacradas.

Por outro lado, a portaria não permite o ingresso de embalagens de metal ou vidro e, portanto, o visitante obriga-se a levar sacos plásticos para inspeção e transposição dos alimentos no momento da visita. Também existe a lista dos alimentos cuja entrada não é permitida nas penitenciárias; dentre estes alguns citados acima e ainda os congelados, recheados ou com coberturas, bem como balas e bombons. O ingresso de panelas e talheres de metal está igualmente proibido.

Por fim, deve-se atentar para destinação dos resíduos produzidos na elaboração da comida. Ele é separado em tonéis, que ficam em um pátio, nos fundos da Casa, de onde é retirado uma vez por semana.

4 OPINIÕES SOBRE A ALIMENTAÇÃO NA PFMP

Uma servidora da Casa declarou que, no que se refere à alimentação, não há o que reclamar, pois a Madre Pelletier, neste critério, é considerada modelo de penitenciária. Acrescentou que se não fosse à alimentação equilibrada, balanceada e diversificada, que é fornecida para as presas, a prisão já teria ido abaixo (GUZMAN, 1983).

A primeira presa entrevistada disse que não considera que trabalhe na cozinha, pois apenas controla a mercadoria que chega e organiza o estoque. Ela ressalta que o trabalho é bem tranquilo, que gosta do trabalho, mas admite que o faz pela remição da pena. Quanto à comida, a considera boa, não possuindo queixas;

reservando suas reclamações para o atendimento jurídico prestado no interior da penitenciária.

A segunda entrevista aconteceu com uma presa cozinheira. Ela trabalha há dois anos na PFMP e declara serem duas as razões para fazê-lo: 1) remição de pena e 2) “manter a cabeça livre de ‘bobagens’”. Antes de ser presa trabalhava na casa de uma família, como cozinheira, agora está lotada na cozinha dos funcionários, designada para o horário das 8 às 13h. Ela gosta muito do trabalho, que acha tranquilo. De toda forma, sente falta, para cozinhar, de um liquidificador e uma panela de pressão. Mas não reclama, “Nos dois anos que trabalho aqui sempre fui bem tratada e não tenho nenhuma queixa a fazer”.

Afirma no que tange à higiene da cozinha e dos alimentos, que a limpeza é muito boa, sendo realizada por todas. Em relação a pragas, diz que não existe mais o problema dos insetos (baratas) e ratos na cozinha, pois foi realizada uma dedetização e eles desapareceram.

Sobre a quantidade de comida servida, entende ser suficiente, uma “quantidade boa para todos”. Por fim, analisa a comida preparada, dizendo ser boa, que o cardápio é variado. Acrescenta desejar comer um churrasco, algo que não faz desde que iniciou a cumprir pena e que seu maior sonho é ir embora o mais breve possível.

A terceira entrevista aconteceu com uma detenta cozinheira responsável pela comida das presas que fazem dieta na Casa. Ela conta que trabalha há um ano e dez meses, que gosta do trabalho e o faz pela remição de pena. Seu turno vai das 6 às 12h 30min.

Nunca havia trabalhado em uma cozinha e diz que aprendeu ali mesmo, acrescentando que o preparo das comidas para as presas em dieta pouco muda. Também se refere ao trabalho como algo tranquilo, mas destaca que fica cansativo quando precisa dobrar o horário (o que acontece, por exemplo, se uma colega não pode trabalhar). Em relação à higiene da cozinha, diz nada ter a reclamar, que tudo está muito limpo e também confirma não mais existirem insetos e ratos.

Sobre a comida, essa presa declara que escuta reclamações de outras presas, em especial por suposta falta de sal e óleo nas refeições. De sua parte, acha que é suficientemente boa, acrescentando que no assunto alimentação não tem nada do que reclamar da Casa: “Se melhorar alguma coisa aqui, estraga”. Todavia, considera que a cozinha precisa de um forno elétrico e eletrodomésticos, como liquidificador e batedeira.

As demais presas com quem se falou durante o trabalho de campo também afirmaram a qualidade da alimentação na PFMP. Uma presa acrescentou que gostaria que “bolo de chocolate” fosse servido mais vezes.

A opinião do juiz responsável pela fiscalização dos presídios no Rio

Grande do Sul, Sidinei José Brzuska, não destoa da apresentada. Ele entende que o alimento oriundo das cozinhas dos presídios, em geral, é de má qualidade e desabafa revelando entender que a sociedade não gostaria de uma cozinha melhor em cadeias, pois as pessoas pensam ser devido um preso receber comida pior do que quem está livre. Logo, se existisse alimentação melhor, a sociedade reclamaria, dizendo que o Estado está ajudando “marginais e presos”, ao invés de aqueles a quem deve. Para ele, essa posição vai perdurar durante muito tempo.

Todavia, sobre a situação atual da Penitenciária Feminina Madre Pelletier, o juiz possui outra percepção. Ele entende que a Madre Pelletier vive, hoje, um momento diferenciado, com uma estrutura de alimentação boa e suficiente; afirmando não ter recebido reclamações quanto à quantidade e qualidade da comida. Brzuska ressalta que não há comparação com o Presídio Central de Porto Alegre, que mesmo que necessite de melhoras, praticamente não tem problemas se comparado ao maior presídio masculino do Rio Grande do Sul.

Ainda cumpre destacar que a avaliação da alimentação deve ser comparativa com os padrões culturais do país. Como antes exposto, em cada país ainda necessita-se considerar gostos que variam conforme as culturas que compõem o país e que variam conforme a classe social ocupada ou de origem da pessoa.

Quando se escreve sobre alimentação prisional, portanto, há referência, a comida de pessoas de baixa renda (que são a quase totalidade dos clientes deste sistema que atua seletivamente). É a lição de Bourdieu (1983), que nos permite confirmar, por outro viés a qualidade da comida na Madre Pelletier. Mesmo que não seja uma comida que receberia estrelas nos melhores guias de gastronomia, mostra-se adequado ao paladar gaúcho, em especial de classe baixa, que exige um tipo de alimentação diverso do desejado pela nutricionista, ou seja, com excesso de sal e gordura.

CONCLUSÃO

A Penitenciária Feminina Madre Pelletier, localizada em Porto Alegre, precisa melhorar, como todos ou quase todos os presídios do sistema prisional pátrio. Hoje, todavia, sob vários aspectos, é uma penitenciária diferenciada: ainda que haja mais presas do que vagas, o excesso está longe de configurar superlotação; não há trabalho para todas - mas grande parte das mulheres ali privadas de liberdade possui ocupação remunerada. No tocante à alimentação, pode-se afirmar a existência de possibilidade de melhora, mas, da forma como se apresenta, já serve como modelo para o sistema prisional brasileiro.

A comida servida possui a qualidade de restaurantes simples típicos de grandes cidades brasileiras; e, portanto, não há reclamações, por parte das presas,

quanto à alimentação servida pela Casa. Os problemas apontados pela CPI do Sistema Carcerário de 2008 parecem superados e o Relatório da DHESCA BRASIL, datado de 2010, não se referia a alimentação ou a higiene como problemas institucionais.

Assim, diante deste trabalho, determinar que a alimentação é um direito essencial para todas as pessoas, representando não é somente uma necessidade biológica, mas também elemento social, demonstrativo de afeto, carinho, amor, dedicação e comunicação entre os seres humanos, conclui-se que, em um presídio, ela mantém essas características, embora de outra forma. Na prisão, instituição total na qual as presas são obrigadas a viver sob custódia do Estado, e na qual elas perdem direitos, como a liberdade de ir e vir, mantém outros, como o de se alimentar, embora sem poder determinar a sua própria alimentação.

Como crianças a quem se obriga o que e o quando comer, na prisão as detentas somente possuem a possibilidade de optar entre comer ou não o alimento fornecido pelo Estado – desconsiderando-se a chance de comerem, todos os dias, em todas as refeições, alimentos comprados na cantina.

Assim, mesmo considerando-se estas restrições, consequência aceitável da privação de liberdade, após conhecer as condições para o preparo, a distribuição, a higiene e o armazenamento da comida, e conversar com os responsáveis pelo preparo da mesma, afirma-se que, na PFMP, no que tange à alimentação, o princípio da dignidade da pessoa humana está sendo respeitado.

É que, após abandonar-se a ideia do pão e água do Código Penal francês de 1791, o sistema prisional brasileiro convive com duas realidades, uma majoritária, marcada por situações terríveis, como falta de alimentação e comida estragada, e outra de algumas casas prisionais que servem alimentação razoável e mesmo de boa qualidade. Este o caso da Madre Pelletier, na qual as cozinhas estão limpas e dedetizadas, os depósitos de alimentos arejados e organizados e onde a distribuição dos alimentos acontece também de forma organizada.

De toda forma, a comida na Penitenciária Feminina Madre Pelletier respeita os direitos humanos no tocante à alimentação das mulheres cumprindo pena restritiva de liberdade. É uma comida nutritiva, de qualidade. Há distinções, claro; a servida para os funcionários, por ser produzida para eles e por ser produzida em menor quantidade, é de qualidade superior. Mas a da "geral" não pode ser qualificada de ruim apenas por isso. Ela é equilibrada e atende as necessidades das mulheres privadas de liberdade.

Agora, para compreendermos o porquê da falta de reclamações (em relação ao fato de a comida não chegar quente, por exemplo) se deveria realizar uma pesquisa fora do sistema prisional. Uma pesquisa que se propusesse a conhecer a alimentação típica do brasileiro fora dos presídios e, especificamente, como era a alimentação das presas em suas casas, a fim de compará-las. Como apresentado, o

gosto é característico de cada grupo de pessoas, refere-se a experiências vividas por cada um em seu contexto socioeconômico e, portanto, incorporadas à sua própria personalidade.

Em um país que perpetua um modelo de sistema prisional voltado ao encarceramento dos pobres, não é de se esperar senão resultados como os apresentados neste trabalho (RUDNICKI, 2011). No Brasil, a alimentação prisional corresponde às expectativas das pessoas empriionadas, não se constituindo, para eles, mais do que uma realidade - muito menos do que um problema.

Destaque-se, por fim, que isso não significa afirmar que a vida dentro da Madre Pelletier esteja conforme aos direitos humanos e as regras humanitárias propostas para pessoas que tenham praticado crimes, sido julgadas e condenadas a penas privativas de liberdade. Muitas questões precisam ser melhoradas, desde o acesso à justiça e a assistência jurídica, até a possibilidade de um trabalho profissionalizante com remuneração digna e ainda o (pequeno, mas existente) excesso de mulheres em relação ao número de vagas.

Todavia, recebendo muito menos mulheres do que em períodos anteriores, as condições de vida nesta Casa melhoraram, embora ainda não atendam aos ditames das "Regras mínimas para o tratamento de prisioneiros". Afinal, não há prisão que respeite os direitos humanos e privar as pessoas de liberdade é tema complexo, que remete a muitas discussões e desvelamentos (FOUCAULT, 2006), mas este seria assunto para outro estudo.

NOTAS

*Professor no Centro Universitário Ritter dos Reis, mestre em Direito/UNISINOS, doutor em Sociologia/UFRGS, conselheiro do Movimento de Justiça e Direitos Humanos. Rua Marechal Floriano Peixoto, 49, 2º andar, Porto Alegre, Rio Grande do Sul, Brasil, CEP 90020-061. danirud@hotmail.com

**Bacharel em Direito pelo Centro Universitário Ritter dos Reis. Advogado. gabriel.passos23@hotmail.com.

¹A historiografia das prisões do Rio Grande do Sul carece de material confiável. Logo, informações disponíveis em relatórios, artigos, dissertações e teses trazem informações e datas diversas. Para evitar erros, deixa-se de apresentar datas precisas para indicar tão somente décadas, evitando o uso de informações não confirmadas. Os trabalhos utilizados são os de GOMES (2011), VIAFORE (2005) e VOEGELI (2003).

²Após a manhã de trabalho, houve pesquisa para experimentar a comida. O almoço aconteceu no refeitório dos funcionários e consistiu em comida simples, bem elaborada e saborosa,

começou por uma canja de galinha, seguida de arroz, feijão, carne, salada, batata cozida, abóbora e muitas frutas.

³ Não é prática, no Rio Grande do Sul, a terceirização da produção da alimentação dos presídios. O comum é a existência de duas cozinhas, uma prepara a alimentação dos presos, a outra a dos agentes penitenciários (neste sentido, mostrando a estrutura em uma penitenciária masculina, Rudnickl (2011); no mesmo artigo pode-se verificar, de forma comparativa, vários aspectos do presente).

⁴ Ao contrário do Presídio Central de Porto Alegre, no qual existem fogões (fogareiros) improvisados nas galerias, no Madre Pelletier as presas somente cozinham com os populares “rabos quentes” (também utilizados para esquentar a água para o tradicional chimarrão).

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CAMPOS, Maria Aparecida Pourchet. **Introdução ao direito da alimentação**. São Paulo: Saraiva, 1978.

CPI DO SISTEMA CARCERÁRIO. Brasília: Câmara dos Deputados. Edições Câmara, 2009.

FRANÇA. **CODE PÉNAL du 25 septembre – 6 octobre 1791**. Disponível em: http://ledroitcriminel.free.fr/la_legislation_criminelle/anciens_textes/code_penal_25_09_1791.htm. Acesso em: 22 maio 2012.

FOUCAULT, Michel. **Vigiar e Punir: nascimento da prisão**. Petrópolis: Vozes, 2006.

GOFFMAN, Erving. **Manicômios, prisões e conventos**. 4ª ed. São Paulo: Perspectiva, 1992.

GOMES, Viviane Cristina Donini. **Crianças no cárcere**. Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Faculdade de Direito do Centro Universitário Ritter dos Reis. Canoas. 2011. 84 p.

GUZMAN, Luis Garrido. **Manual de Ciência Penitenciária**. Caracas/Madrid: Edersa, 1983.

MINISTÉRIO da Saúde. Disponível em <http://portal.saude.gov.br/portal/saude/visualizar_texto.cfm?idtxt=36971&janela=1>. Acesso em: 12 de março de 2012.

NETTO, Fernando Gama de Miranda. **Alimentação como direito humano fundamental**. Arquivos de Direitos Humanos, Rio de Janeiro, v. 6, p. 37-70, jan./dez. 2006.

PLATAFORMA DHESCA BRASIL. Visita à Penitenciária Madre Pelletier em Porto Alegre, RS. **Relatoria do Direito à Saúde Sexual e à Saúde Reprodutiva**. Curitiba, p. 1-8, 01 jul. 2010. Disponível em: <http://www.dhescbrasil.org.br/attachments/349_Relat%C3%B3rio%20Porto%20Alegre.pdf>. Acesso em: 15 mar. 2012.

POULAIN, J. P. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2004.

REGRAS MÍNIMAS PARA TRATAMENTO DO PRESO DA ONU, **Resolução 2076/77** Disponível em: <<http://www.dhnet.org.br/direitos/sip/onu/fpena/lex52.htm>>. Acesso em: 01 mar. 2012.

RUDNICKI, Dani. Sobre a pena de prisão. **Revista dos Tribunais**. São Paulo, v. 727, p. 345-36, v. 5, 1996.

_____. Comida e Direitos Humanos no Presídio Central de Porto Alegre. **Revista de Direito GV**, São Paulo, p. 512-538, 2011.

_____. **A política penitenciária brasileira percebida pelo viés da alimentação da pessoa encarcerada**. Inédito.

THOMPSON, Augusto. **A Questão Penitenciária**. 3ª ed. Rio de Janeiro: Forense, 1991.

VOEGELI, Carla Maria Petersen Herrlein. **Criminalidade e Violência no Mundo Feminino**. Curitiba: Juruá, 2003.

VIAFORE, Daniele. A Gravidez no Cárcere Brasileiro: uma análise da penitenciária feminina Madre Pelletier. **Direito & Justiça**. Porto Alegre, v. 31, n. 2, p. 941-108, dez. 2005.

Artigo recebido para publicação em 30 de julho de 2012