

2024

# PANORAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E ACESSO À ÁGUA NO SISTEMA PRISIONAL



**SENAPPEN**  
Secretaria Nacional de Políticas Penais

MINISTÉRIO DA  
JUSTIÇA E  
SEGURANÇA PÚBLICA





**PRESIDENTE DA REPÚBLICA**

Luiz Inácio Lula da Silva

**MINISTRO DE ESTADO DA JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA**

Ricardo Lewandowski

**SECRETÁRIO NACIONAL DE POLÍTICAS PENAIS**

André de Albuquerque Garcia

**DIRETORA DE POLÍTICAS PENITENCIÁRIAS**

Cíntia Rangel Assumpção

**COORDENADORA-GERAL DE CIDADANIA E ALTERNATIVAS PENAIS**

Juciane Prado Lourenço da Silva

**COORDENADORA NACIONAL DE SAÚDE**

Sara Reis

**COORDENADORA NACIONAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, JURÍDICA E RELIGIOSA**

Ana Livia Fontes da Silva

**COORDENADORA NACIONAL DE ATENÇÃO ÀS MULHERES E GRUPOS VULNERÁVEIS**

Raissa Pereira de Araújo

**BRASÍLIA, 2024**



# **PANORAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E ACESSO À ÁGUA NO SISTEMA PRISIONAL**

**BRASÍLIA, 2024**



## FICHA TÉCNICA

### AUTORIA

Juciane Prado Lourenço da Silva;  
Hellen Karine da Cunha Carreiro.

### ESTATÍSTICO

Lucas Eneas de Rezende

### COLABORAÇÃO

Thiele Araujo Rabelo Silva

### PROJETO GRÁFICO

Juciane Prado Lourenço da Silva

### FOTOS

As fotografias dos alimentos preparados fazem parte do estudo e foram enviadas pelos respondentes da pesquisa, no âmbito das unidades federativas. As fotografias das páginas 11 e 35 são de autoria de Raissa Pereira de Araújo. As fotografias das páginas 27, 28, 31, 32, 51, 52, 54 e 63 são oriundas da ferramenta Canva. A fotografia da capa e das páginas 56, 59 e 65 são de autoria da Secretaria de Justiça do Estado do Espírito Santo.

341.58 Silva, Juciane Prado Lourenço da.  
S586 Panorama nacional de alimentação e acesso à água no sistema prisional / Juciane Prado Lourenço da Silva, Hellen Karine da Cunha Carreiro. – Brasília : Ministério da Justiça e Segurança Pública, Secretaria Nacional de Políticas Penais, 2024.  
72 p.  
  
ISBN digital 978-65-87762-51-7  
ISBN físico 978-65-87762-52-4  
  
1. Tratamento do preso, pesquisa, Brasil 2. Direitos fundamentais, Brasil.  
3. Sistema penitenciário, Brasil - I. Brasil. Ministério da Justiça e Segurança Pública. Secretaria Nacional de Políticas Penais. II. Carreiro, Hellen Karine da Cunha.  
III. Título.

CDD

# LISTA DE SIGLAS

**AGNU** – Assembleia Geral das Nações Unidas

**AP** – Amapá

**CAISAN** – Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional

**CARTA DA ONU** – Carta das Nações Unidas

**CRAS** – Centro de Referência de Assistência Social

**CREAS** – Centro de Referência Especializado de Assistência Social

**CF 1988** – Constituição Federal de 1988

**CNJ** – Conselho Nacional de Justiça

**CONSEA** – Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

**DUDH** – Declaração Universal dos Direitos Humanos

**FAO** – *Food and Agriculture Organization*

**IAN** – Insegurança alimentar e nutricional

**LEP** – Lei de Execução Penal

**LOSAN** – Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional

**MDS** – Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à fome

**MJSP** – Ministério da Justiça e Segurança Pública

**ONU** – Organização das Nações Unidas

**PB** – Paraíba

**PNSAN** – Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

**PNAE** – Programa Nacional de Alimentação Escolar

**PNAN** – Política Nacional de Alimentação e Nutrição

**PNSAN** – Política Nacional de Segurança Alimentar Nutricional

**PIDESC** – Pacto Internacional sobre Direitos Econômicos, Sociais e Culturais

**PPL** – Pessoas Privadas de Liberdade

**PR** – Paraná

**RJ** – Rio de Janeiro

**SC** – Santa Catarina

**SAN** – Segurança Alimentar e Nutricional

**SENAPPEN** – Secretaria Nacional de Políticas Penais

**SISDEPEN** – Sistema Nacional de Informações Penais

**SISAN** – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

**SUAS** – Sistema único de Assistência Social

**SUS** Sistema único de Saúde

**STF** – Supremo Tribunal Federal

# LISTA DE QUADROS

**Quadro 1** – Dimensões de Segurança Alimentar

**Quadro 2** – Campo e amostra

**Quadro 3** – Quesitos

# LISTA DE GRÁFICOS

**Figura 1** – Média de refeições diárias

**Figura 2** – Tipos de alimentos pela administração

**Figura 3** – Quantidade de unidades que ofertam o produto

**Figura 4** – Alimentos comercializados

**Figura 5** – Permissão de entrada de alimentos

**Figura 6** – Adaptação da alimentação

**Figura 7** – Cozinhas na unidade.

**Figura 8** – Mapa de interesse em cultivo de alimentos

**Figura 9** – Concentração de unidades com interesse e espaço para a produção

**Figura 10** – Média de avaliação

**Figura 11** – Quantidade de unidade por origem dos alimentos

**Figura 12** – Propostas para a institucionalização de Programa Nacional

# SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	9
O DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA	11
A SEGURANÇA ALIMENTAR NO BRASIL	14
METODOLOGIA UTILIZADA NA CONSTRUÇÃO DO DIAGNÓSTICO	17
ACESSO E DISPONIBILIDADE DA ALIMENTAÇÃO	21
ALIMENTAÇÃO PARA GRUPOS MAIS VULNERABILIZADOS NO SISTEMA PRISIONAL	29
ESPAÇOS E POSSIBILIDADES PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	34
AVALIAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO	38
FISCALIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO NO SISTEMA PRISIONAL	49
ACESSO À ÁGUA	50
ALIMENTAÇÃO DOS SERVIDORES	54
POSSIBILIDADES PARA A PROMOÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO SISTEMA PRISIONAL	55
CONSIDERAÇÕES FINAIS	66

# APRESENTAÇÃO

O I Panorama Nacional de Acesso à Alimentação e à Água no Sistema Prisional brasileiro é uma iniciativa pioneira da Secretaria Nacional de Políticas Penais para subsidiar a institucionalização de um programa nacional de segurança alimentar e nutricional no sistema prisional. O trabalho apresenta um consolidado de informações coletadas no âmbito das unidades prisionais do país, mapeadas com o objetivo de traçar um diagnóstico nacional e indicar possibilidades de atuação do estado na promoção da segurança alimentar e nutricional das pessoas privadas de liberdade.

A insegurança alimentar e nutricional é uma questão de saúde pública e a alimentação um direito fundamental. Ao assegurar a qualidade e a variedade dos alimentos fornecidos nas instituições prisionais, os órgãos públicos e a sociedade demonstram o seu compromisso com a dignidade humana.

A segurança alimentar no sistema prisional é um imperativo humanitário e jurídico que transcende as instituições correcionais. Trata-se de uma medida essencial para o respeito aos direitos fundamentais e a cidadania das pessoas privadas de liberdade. Garantir que os indivíduos privados de liberdade tenham acesso a uma alimentação adequada e nutritiva, não apenas atende a um dever legal, mas também reflete os valores de uma sociedade que preza pela dignidade de todos os seus cidadãos, independentemente das circunstâncias.

Uma alimentação equilibrada não apenas influencia positivamente na saúde física e mental dos indivíduos, objetivo primordial para a política de segurança alimentar e nutricional, mas também contribui para a redução de tensões e conflitos nas prisões. Ao adquirirem habilidades relacionadas à alimentação saudável e ao cuidado com a nutrição, as pessoas presas passam a contar com ferramentas valiosas para uma vida lícita pós cárcere, em especial se essas habilidades forem associadas à capacitação profissional, ao ingresso em oportunidades produtivas e ao acesso à renda.

**André de Albuquerque Garcia**

# 1. INTRODUÇÃO

O Panorama Nacional de Acesso à Alimentação e à Água no Sistema Prisional se insere em um conjunto de medidas essenciais para alterar o estado de coisas inconstitucional do sistema carcerário brasileiro, declarado pelo Supremo Tribunal Federal. Mesmo com as conquistas do país na agenda de direitos humanos, a segurança na alimentação, direito social reconhecido constitucionalmente, ainda é vulnerável nos espaços de privação de liberdade.

Nessa perspectiva, o diagnóstico é resultante de uma pesquisa, pautada no objetivo de mapear e sistematizar as informações coletadas no âmbito das unidades prisionais. O estudo tem caráter descritivo, com avaliações orientadas por meio de abordagem quantitativa e qualitativa, utilizadas de forma complementar, diante da pluralização de possibilidades para a compreensão do contexto da alimentação e acesso à água no cárcere.

O relatório técnico está estruturado em 11 partes: 1) introdução; 2) reflexão histórica sobre o direito à alimentação adequada; 3) instrumentos básicos que institucionalizam a trajetória da segurança alimentar no Brasil; 4) parâmetros metodológicos; e os resultados consolidados em outros 6 tópicos – 5) acesso e disponibilidade de alimentação; 6) avaliação da alimentação; 7) fiscalização da alimentação; 8) acesso à água; 9) alimentação dos servidores; 10) desafios e possibilidades para a promoção da segurança alimentar e nutricional no sistema prisional. Por fim, são consignadas as considerações finais.

As informações produzidas indicam que é fundamental o investimento em medidas estruturantes e na integração de políticas públicas e dos órgãos do sistema justiça criminal, da execução penal e de proteção social para atender as normas nacionais e internacionais de saúde e de segurança alimentar e nutricional no sistema prisional.

Em reconhecimento à construção do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), instituído pela Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, como um modelo que busca romper com o setorialismo nas políticas públicas, o trabalho indica o modelo intersetorial de políticas públicas como estratégia para reafirmar as pessoas privadas de liberdade como sujeitos de direitos e beneficiários das políticas de proteção social, combate à fome e a pobreza. As possibilidades do Estado promover mudanças significativas no sistema prisional demandam a construção de parâmetros nacionais para a visibilização das pessoas privadas de liberdade nas políticas de cidadania implementadas pelas diversas pastas ministeriais.

A gestão intersetorial, participativa e a articulação entre os entes federados para a promoção da segurança alimentar e nutricional no cárcere possibilita a implementação de políticas convergentes, numa perspectiva de complementariedade, otimização e potencialidade de setores como educação, trabalho, assistência social, agricultura, saúde, tecnologia e tantos outros que possam favorecer e incrementar os serviços penais e a universalização do acesso aos direitos fundamentais da população privadas de liberdade.

As condições de vulnerabilidade pré-existentes nas trajetórias de vida das pessoas privadas de liberdade são aprofundadas durante o cumprimento de pena. Portanto, a proposta de reflexão reproduz a argumentação sobre a relação entre acesso e qualidade da alimentação, em que, o acesso dissociado da qualidade perpetua as violações de direitos e a subalternidade. Portanto, a complexidade das questões apresentadas indica a atuação intersetorial e interfederativa entre todos os poderes como condição imperativa para avançar na efetivação dos marcos civilizatórios que determinam um sistema penal justo, seguro e pacífico.

## 2. O DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ADEQUADA

Para compreender a política de segurança alimentar no Brasil é essencial resgatar o contexto histórico em que a alimentação passa a figurar como direito fundamental da pessoa humana.

Após a Segunda Guerra Mundial, os direitos humanos movimentaram-se para uma ressignificação voltada à proteção dos valores básicos de vida digna, numa perspectiva de que, qualquer pessoa, homem ou mulher, com educação ou não, adulto ou criança, doente ou bem de saúde, figurasse como titular de direitos (OREND *apud* ALMEIDA; DÍAZ, 2021). Em 1945 a Organização das Nações Unidas incorporou os direitos humanos na Carta das Nações Unidas, com o compromisso de promover a paz e proteger os direitos fundamentais.

Nesse sentido, a partir de 1948, segundo a Declaração Universal dos Direitos Humanos de 1948:



Art. 2º

*Todos os seres humanos podem invocar os direitos e as liberdades proclamados na presente Declaração, sem distinção alguma, nomeadamente de raça, de cor, de sexo, de língua, de religião, de opinião política ou outra, de origem nacional ou social, de fortuna, de nascimento ou de qualquer outra situação.*



O direito à alimentação também remonta ao contexto de pós–segunda guerra mundial, seguido pela expansão da produção de alimentos em países industrializados.

Mesmo com a substituição do domínio colonial, foi mantida a dependência econômica, cultural e social entre os países mais ricos e os mais frágeis economicamente, incluindo o acesso a alimentos (Barros; Pereira, 2009).

Nesse sentido, a Declaração Universal de Direitos Humanos foi um instrumento pioneiro no reconhecimento do direito humano universal à alimentação, estabelecendo a repartição equitativa dos recursos alimentícios mundiais em relação às necessidades de cada país, levando-se em consideração os problemas tanto dos países importadores, quanto dos exportadores de gêneros alimentícios (Barros; Pereira, 2009). Nessa época, a alimentação era enxergada apenas como carência de recursos alimentares, sem relações com outros direitos humanos, provocando um reducionismo das políticas alimentícias, restritas ao aumento de produção de alimento, pois estava relacionada apenas à liberação da fome (Barros; Pereira, 2009).

Somente nos anos 80 o direito humano internacional à alimentação começou a progredir para a consciência de que a crise alimentar e a fome no mundo não decorriam exclusivamente da ausência de alimentos, mas também de complexas situações sociais, da carência de direitos individuais e coletivos, capazes de assegurar o controle de processos produtivos, da destinação final dos produtos e sua vinculação à exportação em razão do lucro, em detrimento à demanda local (Barros; Pereira, 2009). Ou seja, começou-se a perceber que, de alguma forma, a má distribuição de riqueza contribuía para a insuficiência da alimentação e consequentemente, a potencialização da miséria e da fome.

Em 1996, na cúpula mundial da alimentação, a *Food and Agriculture Organization* (FAO) mobilizou os chefes de Estado e de Governo dos países membros a se engajarem na erradicação da fome no mundo, reafirmando o direito de todos os seres humanos à alimentação adequada. Foi firmado o compromisso de implementação gradativa do direito, garantindo-se a segurança alimentar para toda a população até o ano de 2015. O Pacto de San Salvador, de 1999, incluiu os direitos sociais ao catálogo de direitos da Convenção Americana de Direitos Humanos, consolidando o direito de todos os seres humanos a uma nutrição adequada, que lhes assegure a possibilidade de um adequado desenvolvimento físico, emocional e intelectual (Camera; Wegner, 2017). Para a FAO a segurança alimentar ocorre quando todas as pessoas têm acesso físico, social e econômico permanente a alimentos seguros, nutritivos e em quantidade suficiente para satisfazer suas necessidades nutricionais. Hoje, além dos fatores econômicos e sociais relacionados à falta de acesso à alimentação adequada, as mudanças climáticas também impactam na Segurança alimentar.

Esses fatos são de fundamental importância, considerando que representaram o ponto de partida para a criação de tratados internacionais e outros documentos de reconhecimento universal sobre direitos humanos, entre eles o direito à alimentação adequada. No cenário nacional, o Brasil, como signatário da Carta das Nações Unidas, precisou, primordialmente, amplificar a notoriedade dos Tratados Internacionais. Para subsidiar a admissão dos direitos humanos no ordenamento nacional, a Constituição de 1988 previu que:

Art. 5º §2º

*Os direitos e garantias expressos nesta Constituição não excluem outros decorrentes do regime e dos princípios por ela adotados, ou dos tratados internacionais em que a República Federativa do Brasil seja parte.*

Diante desse cenário, o Estado começou a ampliar o número de ratificações de convenções a favor dos direitos humanos e dentre eles, destaca-se àquelas que endossam o respeito e a dignidade das pessoas privadas de liberdade, entre os quais citamos: Pacto Internacional dos Direitos Civis e Políticos, de 1966; a Convenção Americana de Direitos Humanos, de 1969; e a Convenção contra a tortura e outros tratamentos ou penas cruéis, desumanos ou degradantes, de 1984 (Almeida, Díaz, 2021). As Regras de Mandela, que se constituem como uma atualização das “Regras Mínimas para o Tratamento de Presos” aprovada em 2015, também corrobora a importância da garantia do direito humano à alimentação adequada para as pessoas privadas de liberdade.

Ainda que normatizado em vários textos internacionais, o direito humano à alimentação adequada é tratado com mais abrangência no Pacto Internacional sobre Direitos Econômicos, Sociais e Culturais (PIDESC). Esse instrumento é um tratado multilateral adotado pela Assembleia Geral das Nações Unidas, em 16 de dezembro de 1966, em vigência desde 3 de janeiro de 1976.

## 2.1 A Segurança Alimentar no Brasil

A trajetória da Segurança Alimentar e Nutricional foi impulsionada na I Conferência Nacional de Segurança Alimentar, em 1994, movimento que discutiu a agenda, buscando soluções para acabar com a fome, a miséria, a falta de cidadania e a exclusão social. Em 2004, por meio da II Conferência Nacional de Segurança Alimentar, a definição de Segurança Alimentar e Nutricional alcança dimensões culturais, sociais e ambientais relacionadas aos alimentos e a alimentação, incorporando o componente nutricional, relacionado às práticas alimentares e à utilização biológica dos alimentos (Villas Boas; Soares, 2020).

Avançando, a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, conhecida como a Lei Orgânica da Segurança Alimentar e Nutricional (Losan), instituí no Brasil o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada. O Sistema tem como órgão central o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea) e os Conselhos Estaduais e Municipais, como órgãos descentralizados, composto por representantes de todas as esferas de governo e a sociedade civil, com atribuições de incentivar a elaboração de políticas públicas.

A Lei nº 11.346, de 2006 também dispõe como dever do Estado assegurar o direito humano à alimentação adequada, e define que segurança alimentar e nutricional é a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. A partir da Losan, por meio da Emenda à Constituição nº 64, em 2010, a alimentação passa a ser reconhecida como direito social fundamental, passando a constar no art. 6º da Constituição Federal de 1988.

Flávio Valente sustenta que:

[...] o direito à alimentação é considerado um direito humano básico, sem o qual não há direito à vida, não há cidadania, não há direito à humanidade, isto é, o direito de acesso à riqueza material, cultural, científica e espiritual produzida pelo gênero humano. As pessoas necessitam de alimento apropriado no sentido quantitativo. No entanto, isto não é suficiente. Para o ser humano alimentar-se, o ato é ligado à tradição, vida familiar, amizade e celebrações coletivas [...] fortalecendo além do aspecto físico e mental, a sua autoestima (Valente *apud* Araújo e Silva, 2022).

A Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990 institui o Sistema Único de Saúde e objetiva a integralidade das ações de promoção, proteção e recuperação da saúde, considerando as inter-relações entre as dimensões biopsicossociais do processo saúde-doença. Os níveis de saúde se expressam a partir de determinantes e condicionantes, entre os quais se inclui o acesso à alimentação, ao saneamento básico, ao meio ambiente, ao trabalho, à renda, à educação, etc. (Brasil, 1990). A Lei nº 8.080, de 1990, traz parâmetros universais para promover o direito à saúde no país, como um direito fundamental do ser humano, devendo o Estado prover as condições indispensáveis ao seu pleno exercício. De igual modo, a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006 institui os parâmetros da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e estende a todos, de forma universal, o acesso regular e permanente a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente.

O Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional se destina a aproximar a produção, abastecimento, comercialização e consumo de alimentos, considerando também suas inter-relações com os diversificados aspectos da cidadania. Segundo os parâmetros do Sisana a segurança alimentar é composta por 4 dimensões: a disponibilidade do alimento, o acesso ao alimento, a utilização dos alimentos e dos nutrientes, e a estabilidade, que é uma dimensão transversal às outras três (MDS, 2014).

#### Quadro 1 - Dimensões de Segurança Alimentar



### Acesso

Dimensão da SAN que aborda a presença de recursos econômicos e físicos, para adquirir os alimentos disponíveis para atender suas necessidades, unindo fatores e direitos econômicos e sociais ao acesso aos alimentos.



### Disponibilidade

Dimensão corresponde à existência de quantidades suficientes de alimentos de qualidade adequada, fornecidos através da produção do país ou de importações, incluindo ajuda alimentar.



### Utilização

Dimensão que foca nos efeitos das mudanças climáticas sobre o consumo de alimentos, qualidade nutricional e seu valor social, influenciando as condições de vida, o estado nutricional e a saúde dos indivíduos.



### Estabilidade

Dimensão que corresponde à garantia de disponibilidade, acesso e uso adequado de alimentos por indivíduos e, portanto, engloba as outras 3 dimensões.

Elaborado pelas autoras, a partir de Alpino, Mazoto, Barros, Freitas, 2022.

O quadro 1 apresenta o conceito de segurança alimentar adotado na esfera nacional e internacional, o qual se relaciona com a saúde e com as condições de organização social e econômica do país

A segurança alimentar e nutricional pressupõe o acesso a alimentos seguros e que não causem perigo à saúde. Um alimento pode tornar-se de risco por razões como: manipulação inadequada; uso de matérias primas cruas e contaminadas; contaminação e/ou crescimento microbiano; uso inadequado de aditivos químicos; adição acidental de produtos químicos; poluição ambiental e degradação de nutrientes (Sousa *apud* Massarollo *et al*, 2012).

Nessa perspectiva, não obstante a construção e conquista dos direitos humanos no Brasil, a absorção da segurança na alimentação como direito humano elementar e preceito legal garantido como direito social, ainda é vulnerável nos espaços de privação de liberdade.

A luta para garantir a dignidade de todos os seres humanos é notavelmente acentuada dentro do sistema penitenciário brasileiro. Em que pese as vinculações normativas, a proteção aos direitos humanos ainda é mais sensível à pessoa privada de liberdade (Sarlet, 2010), tanto pela condição de cumprimento de pena em instituições totais como as prisões, quanto pelo estigma social em relação às pessoas em conflito com a lei, fatores que impactam de forma negativa na legitimação pública dos investimentos para a cidadania das pessoas presas.

Ainda se observa a ausência de políticas públicas específicas no âmbito do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional para concretização desse direito para as pessoas privadas de liberdade, o que enseja a necessidade de problematização do tema e da responsabilidade das Instituições na concretização desse direito fundamental (Dunck; Santos, 2017).

### 3. METODOLOGIA UTILIZADA NA CONSTRUÇÃO DO DIAGNÓSTICO

Aplicada com metodologia do tipo Survey, o projeto teve uma abordagem híbrida, realizada por meio de ferramentas eletrônicas com questões qualitativas e quantitativas, em especial pela característica de pesquisa do tipo descritiva com fonte de dados primária. O quadro 2 mostra que o campo estudado envolveu todo o território nacional, representado por unidades prisionais de todo o país, com alcance de 80,41% por cento do universo de 1384 unidades prisionais estaduais registradas no Sisdepen (Brasil, 2023).

Quadro 2 - Campo e amostra

REGIÃO	UNIDADES NA UF	UNIDADES NA PESQUISA
Norte	158	121
Nordeste	296	209
Sul	273	244
Sudeste	488	408
Centro-Oeste	169	131

Fonte: Elaborado pelas autoras.

Nas 1.113 unidades prisionais estaduais representadas na pesquisa, estão custodiadas 581.993 pessoas privadas de liberdade, portanto, a cobertura da amostra representa o retrato da alimentação de 90,32% das pessoas institucionalizadas no sistema prisional nacional, com base nos dados de população registrados no Sisdepen (Brasil, 2023). Para identificar critérios mínimos quanto ao acesso, à disponibilidade e à qualidade da alimentação, incluindo quesitos sobre o acesso à água nos sistemas prisionais do estados da federação, foi aplicado um *survey* composto por 32 questões, dispostas no quadro 3.

O instrumento foi composto por questões abertas e fechadas, estruturadas em 3 blocos.

## Seção 1 – Estrutura Organizacional

- Nome da Unidade Prisional.
- Nome do Responsável pela informação.
- Contato do Responsável pela Informação.
- Unidade federativa.
- Município.

## Seção 2 – Dados da Alimentação

- São realizadas quantas refeições por dia?
- No que consistem as refeições?
- As refeições que vêm em formato de quentinha têm algum peso mínimo específico?
- Qual o horário das refeições e de que forma é realizada a entrega?
- O cardápio é elaborado por nutricionista? Há cozinha própria na unidade?
- Em caso negativo, de onde provém a alimentação?
- Caso a unidade não tenha cozinha: Há um espaço disponível para implementar cozinhas na unidade?
- Há venda de produtos e objetos permitidos e não fornecidos pela Administração?
- Em caso de haver venda de produtos, quais itens são vendidos?
- É permitido que familiares ou outras pessoas levem alimentos para as pessoas custodiadas (como por exemplo, por meio de sacolas ou alimentação em dias de visitas)?
- Existe fornecimento de alimentação especial para pessoas custodiadas que, em virtude de crença religiosa, origem, ou outro motivo que não seja questão de saúde, não possam consumir a alimentação ordinariamente fornecida?
- Existe fornecimento de alimentação específica para pessoas com restrições na alimentação? (ex: diabéticos, alérgicos, intolerantes a alguns alimentos)
- Existe forma diferenciada de preparo da alimentação [ex: comida pastosa] para pessoas com dificuldade de mastigação, tais como pessoas idosas?
- Há oferta de alimentos diferenciados em datas comemorativas? (ex: chocolate na Páscoa) Descrever.
- Há incentivo a oferta de alimentos da cultura local? (ex: açaí, cuscuz, etc) Descrever.
- Existe alguma fiscalização de órgão externo acerca da qualidade da alimentação? De que forma é feita?
- Há controle de qualidade quanto a: quantidade conforme contrato, distribuição dos grupos alimentares conforme cardápio, conservação, qualidade?
- Há local apropriado para armazenamento dos produtos utilizados na preparação dos alimentos no âmbito da própria unidade?
- Existe na unidade alguma forma de cultivo de alimentos? (ex: horta)

- Em caso de não existir: na unidade existe local disponível para implementação de plantação e cultivo de alimentos?
- Existe interesse da unidade em receber programa de plantação e cultivo de alimentos e consequente geração de vagas de trabalho para pessoas privadas de liberdade?
- Como é fornecida a alimentação para os servidores?

## Seção 2 – Dados da Alimentação

### Unidade feminina

- Como acontece o fornecimento de alimentos para crianças que permanecem com suas mães? Existe entrega de fórmula para bebês que não são amamentados com leite materno?
- Considerando a alimentação fornecida às pessoas privadas de liberdade, como você avalia as condições de qualidade/gosto/variedade do cardápio? (Na escala de 1 a 5, sendo: 1. Péssima 2. Ruim 3. Razoável 4. Bom 5. Excelente)
- Quais os maiores problemas percebidos em relação à alimentação?
- Quais sugestões você daria para a melhoria da alimentação das pessoas privadas de liberdade?

## Seção 3 – Acesso à água

- O acesso à água potável para consumo é irrestrito? (por exemplo: existe bebedouro/filtro/outra alternativa na cela ou apenas é distribuído pelos agentes prisionais a medida que é solicitada?)
- O acesso à água para realizar higiene é irrestrito ou racionado? (a água é liberada o dia todo ou apenas em horários específicos?)
- Há alguma observação referente ao acesso à água ou alimentação pertinente à pesquisa?



O formulário *Google Forms* foi enviado às Secretarias de Administração Penitenciária (ou congêneres), por meio de ofício circular, no dia 19 de maio de 2023, visando direcionamento à universalidade de unidades prisionais dos estados e do Distrito Federal. Essa abordagem almejou abranger todas as instituições responsáveis pela custódia de pessoas privadas de liberdade e, por conseguinte, encarregadas do fornecimento de alimentação. A coleta de respostas foi realizada até o dia 10 de agosto de 2023, data em que o formulário foi encerrado.

As respostas coletadas foram organizadas em banco de dados, sistematizado a partir dos quesitos do *survey*. Os dados foram tratados e analisados, inicialmente, com o uso do *software Excel*, da linguagem de programação *R Programming* e após, com o uso de ferramenta de *Business Intelligence (Power BI)*. Para legitimar os resultados regionais e locais foram excluídas 74 respostas repetidas identificadas, e conferidas as nomenclaturas das unidades prisionais indicadas pelos respondentes, com os dados de registros das unidades prisionais no Sisdepen (Brasil, 2023). A validação da amostra foi efetivada por meio do registro oficial de unidades prisionais do Sistema de Informações Penitenciárias da Secretaria Nacional de Políticas Penais (Brasil, 2023), com ulterior localização e mapeamento das coordenadas geográficas de todas as unidades.

Por fim, com a utilização de técnicas de estatística descritiva, os dados foram analisados e descrevem as investigações empíricas que caracterizaram os pontos avaliados.

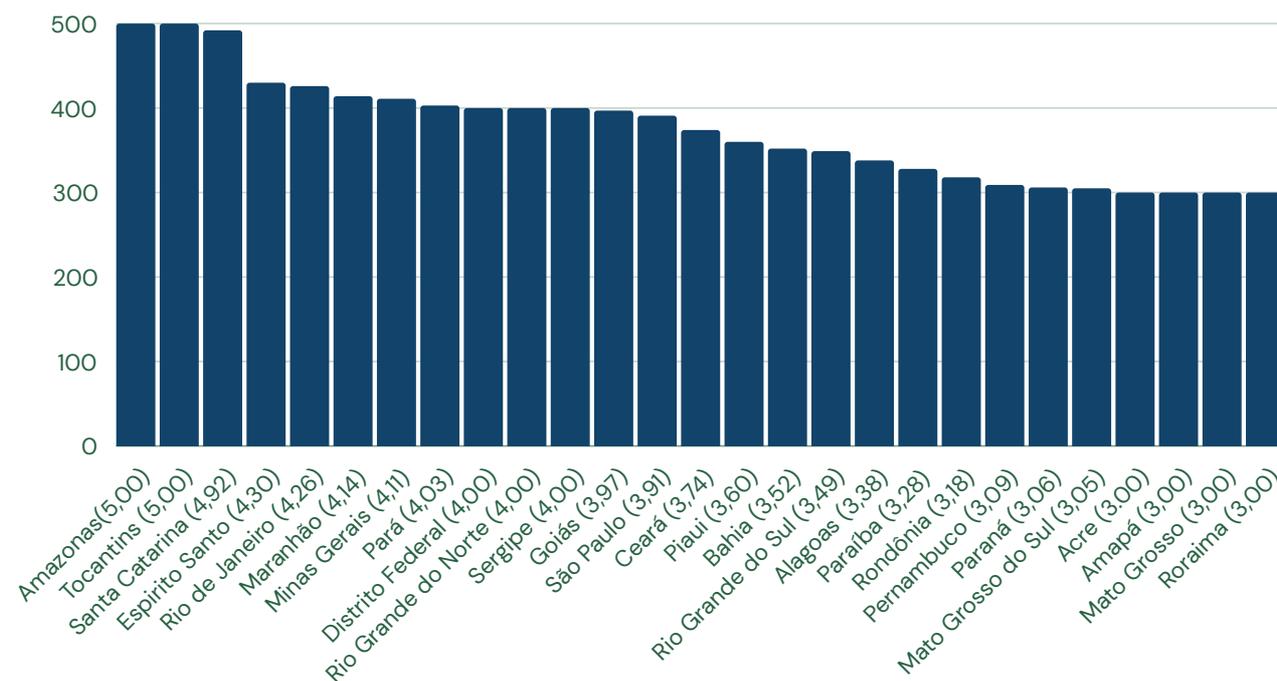
Para auxiliar na compreensão da segurança alimentar no âmbito da prisão e indicar possibilidades de fomento, a análise quantitativa foi complementada, com a utilização de ferramentas qualitativas, por meio de levantamento documental e bibliográfico. O método é indicado para as investigações de perspectiva interpretativa e crítica, trazendo possibilidades diversificadas de estudo dos fenômenos sociais e humanos, estabelecidas nos espaços (Merriam *apud* Teixeira, 2003).

## 4. ACESSO E DISPONIBILIDADE DA ALIMENTAÇÃO

Para iniciar a avaliação do acesso da população privada de liberdade aos alimentos, o primeiro quesito questionou a quantidade de refeições servidas por dia. Em 54,09% das unidades prisionais, os respondentes informam que são servidas 4 refeições diárias. A média e a mediana nacional apontam para 3,8 e 4,0 refeições diárias, respectivamente. 33,42% das unidades responderam ofertar 3 refeições, enquanto apenas 10,15% e 0,72 % das unidades ofertam, respectivamente, 5 e 6 refeições por dia. Nas unidades que indicam o maior número de refeições, observa-se atenção com pessoas gestantes e pessoas com dieta especial.

A figura 1 mostra a média de refeições, por unidade da federação (UF).

Figura 1: Média de refeições diárias



Fonte: Elaborado pelas autoras.

Na análise da média entre os estados, observa-se que, parte das unidades prisionais ofertam menos de 4 refeições, o que indica que a quantidade de alimentação é insuficiente, especialmente se consideramos o lapso temporal de alimentação entre uma refeição e outra. É ideal o acréscimo de uma refeição, pelo menos, entre as refeições que se encontrem mais espaçadas uma da outra. Como exemplo, apresenta-se a inclusão da ceia entre o jantar e o café da manhã. Quanto a esse ponto, essencial frisar que a Resolução nº 3, de 05 de outubro de 2017 do Conselho Nacional de Política criminal e Penitenciária determina a oferta mínima de cinco refeições diárias: o desjejum, o almoço, o lanche, o jantar e a ceia.



O resultado se mostra coerente com o quesito que avaliou o horário da refeição e a forma de entrega. Os dados apontam um lapso temporal significativo entre o tempo de entrega de uma refeição e outra, em especial entre as refeições servidas no jantar, ceia e o café da manhã. Verifica-se situações em que o tempo decorrido entre duas refeições é superior a 15 horas. Isso indica a ocorrência de período de fome, em pessoas privadas de liberdade.

A fome é um conceito amplo, não se resume à falta absoluta de alimentos, mas também às restrições, em especial qualitativas (Fernandes, 2020). Ainda que de forma paradoxal, a obesidade também é uma face da fome e da má nutrição, na medida em que se verifica, para além do excesso de calorias, fortes desequilíbrios nutricionais e ausência de alimentos protetores na dieta (Fernandes, 2020). Para ilustrar as formas de entrega mais repetitivas, a pergunta foi aberta para obter respostas de caráter descritivo. Verifica-se respostas que informam:

**“Café da manhã - 06h00, Almoço - 11h00, Jantar - 17h00, Ceia/lanche noturno - 17h00 (entrega junto com o jantar)”;**  
**“7h café, 11h almoço, 16h jantar e desjejum”**

**“06h - café da manhã/ 09h - lanche / 11h30 - almoço / 17h - jantar / 18h30 - ceia (são fornecidas dentro dos horários estabelecidos e consumidas dentro do refeitório)”**

**“às 07:30hs café ,11:30 hs é realizado entrega de almoço e lanche e 15:30hs Jantar e ceia” (sic).**

Foram realizadas questões para avaliar a dimensão qualitativa da alimentação servida nas unidades prisionais. Para verificar no que consistem as refeições, em especial, café da manhã, almoço, jantar e ceia, foi elaborado um quesito aberto, visando conferir a descrição majoritária dos resultados. As respostas mostram que o café da manhã é composto por pão e café, o almoço por arroz, feijão e proteína, cardápio replicado no jantar. Por ser uma pergunta de caráter descritivo, apresenta-se algumas respostas de cardápio, representativas de unidades que servem 3, 4 e 5 refeições:

## Unidades com 3 refeições

### Paraíba (PB)

Desjejum: Cuscuz com mortadela e café - Biscoito com café.

Almoço: Feijão, arroz, macarrão, acompanhado sempre com uma proteína, seja carne bovina, frango, linguiça, fígado ou salsicha.

Jantar: sopa - macarrão com proteína- canja - arroz com proteína.

### Amapá (AP)

Café da manhã - pão com café

Almoço e Jantar - feijão, arroz, macarrão, salada, farofa e proteína

### Paraná (PR)

Café da manhã - pão com café

Almoço - arroz feijão carne e salada Jantar - arroz feijão carne e salada

## Unidades com 4 refeições

### Rio de Janeiro (RJ)

Café da manhã: pão com manteiga, café e leite.

Almoço e jantar: arroz ou macarrão, proteína e legumes.

CEIA: pão com manteiga e leite.

## Unidade com 5 refeições

### Santa Catarina (SC)

Café da manhã - café com leite, pão francês, margarina e doce de frutas

Almoço - arroz, feijão, acompanhamento, carne e salada

lanche - fruta e 02 unidades de doce semanais, por pessoa

jantar - arroz, feijão, acompanhamento, carne e salada

ceia - pão francês, margarina e doce de frutas

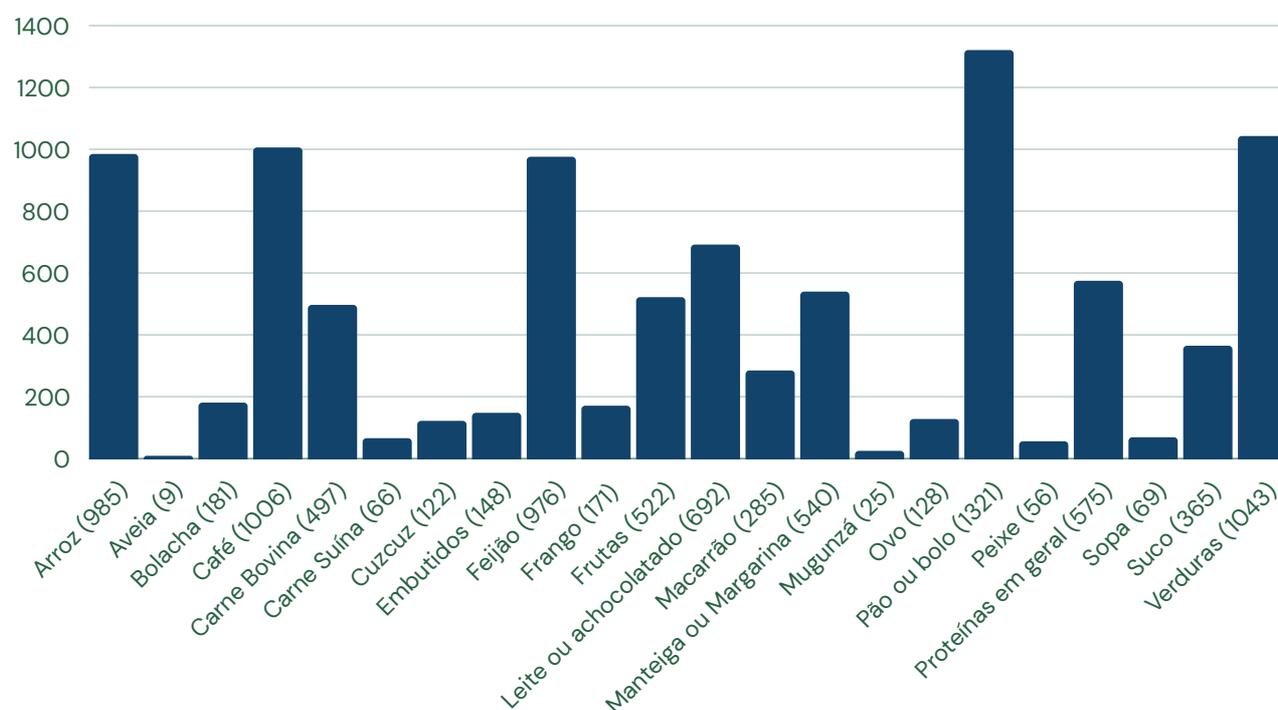


Além das perguntas, foi solicitado às unidades federativas o envio de fotos das alimentações, visando cotejar as respostas com os arquivos fotográficos. Foram recebidas 1893 imagens relativas à alimentação. As imagens fotográficas das refeições, utilizadas nesse relatório técnico, fazem parte do levantamento realizado.

De forma geral, verifica-se a repetição do cardápio, principalmente no que se refere ao café da manhã, que na maior parte das unidades consiste em pão com café. Algumas unidades declaram a oferta de biscoitos *cream cracker*. Nos arquivos fotográficos se percebe a utilização recorrente de proteínas como salsicha e *steak* de frango industrializado, além de, visivelmente, ser ofertada pouca quantidade de comida em algumas unidades.

A figura 2 consolida, quantitativamente, a variedade e os tipos de alimentos mais recorrentes ofertados pela administração, considerando o universo das refeições descritas pelos respondentes.

Figura 2 - Tipos de alimentos pela administração

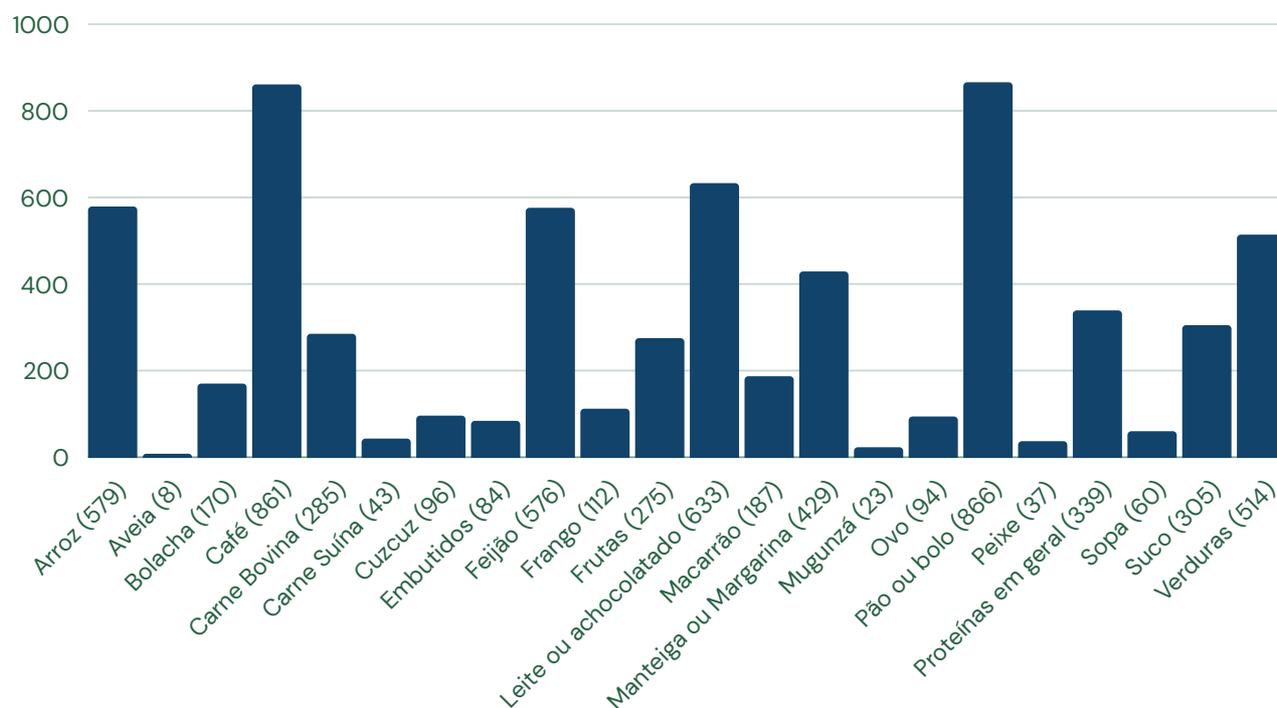


Fonte: Elaborado pelas autoras.

O arquivo de respostas descritivas mostram uma grande incidência de oferta de pão, bolo, café, arroz, verduras, feijão, leite e achocolatado. Quando avaliamos os principais produtos ofertados, confirma-se a oferta de pão, café, leite e achocolatado na maior parte das unidades federativas.

A figura 3 mostra a quantidade de unidades que ofertam os produtos.

Figura 3 Quantidade de unidades que ofertam o produto



Fonte: Elaborado pelas autoras.

Os dados confirmam que o pão, bolo, café e arroz são os alimentos ofertados na maior parte das unidades. Também se verifica a necessidade de maior incidência de verduras e proteína animal na oferta de alimentos. É importante frisar, que a Organização Mundial da Saúde (OMS) recomenda cinco porções diárias, pelo menos cinco dias da semana, de frutas, verduras e hortaliças, e, que a segurança alimentar é um campo da saúde coletiva, que objetiva a promoção da saúde e a prevenção de riscos associados à alimentação (Martins; Tancredi; Gemal, 2014).

Quanto ao tema, orienta-se aos estados da federação observar o guia brasileiro de alimentação, documento oficial do Ministério da Saúde. Segundo a Organização Mundial de Saúde e a *Food and Agriculture Organization*, os guias alimentares são uma tecnologia de saúde essencial para a melhora dos padrões de alimentação e nutrição e a promoção da saúde das populações. Esses guias orientam e estimulam a adoção de estilos de vida mais saudáveis e escolhas alimentares mais adequadas.

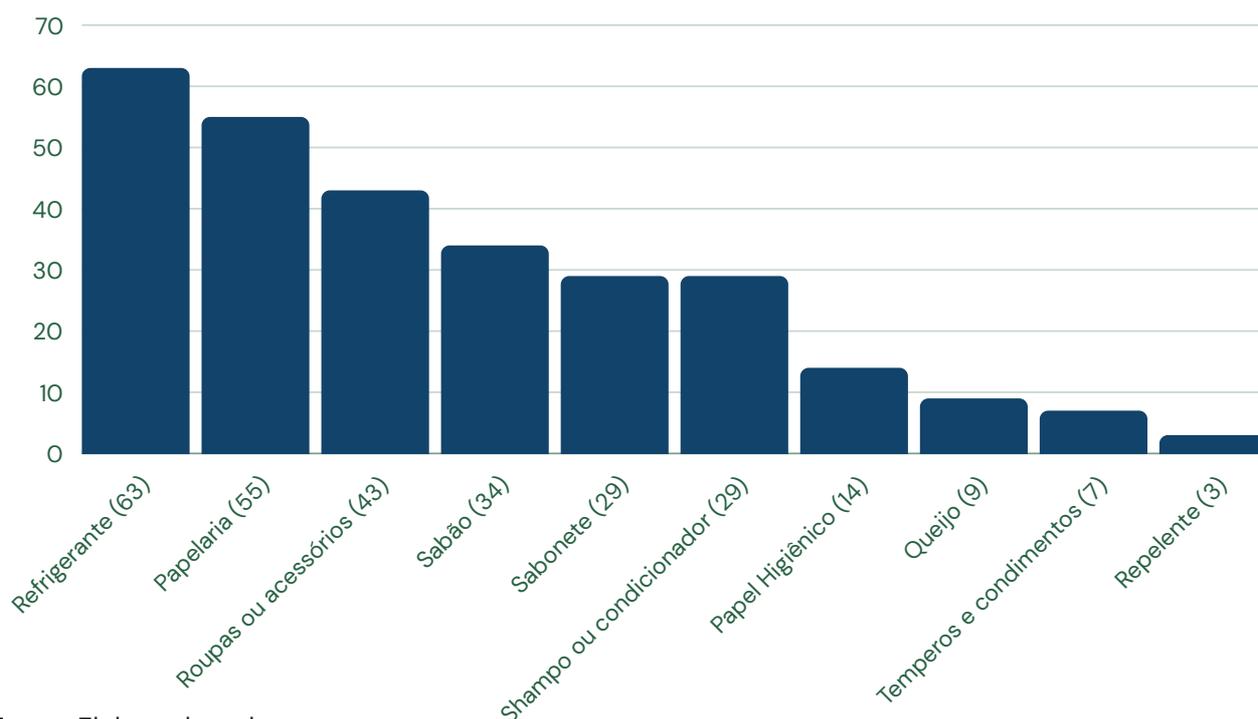
O documento brasileiro traz orientações importantes sobre alimentação, uma necessidade humana que vai além da ingestão de nutrientes, traz diretrizes para a composição alimentar, classificação dos alimentos, subsidiando compreensões sobre alimentos in natura, minimamente processados, processados e ultra processados, suas distinções e orientação de consumo.

No sistema prisional, além do fornecimento de alimentos pela administração, de forma direta ou por contratos de terceirização de serviços, as pessoas privadas de liberdade tem acesso a alimentos por meio da venda de produtos e objetos permitidos e não fornecidos pela administração. O art. 13 da Lei de execução penal (Brasil, 1984), dispõe que os estabelecimentos prisionais devem dispor de instalações e serviços que atendam as necessidades pessoais das pessoas privadas de liberdade, permitindo a comercialização de produtos, de forma complementar.

Dessa forma, para mapear o acesso a alimentos complementares, foram incluídos no levantamento quesito relativo à permissão de venda e tipo de alimento comercializado. Segundo o levantamento, 74,48% (829) das unidades prisionais não possuem comercialização complementar de alimentos e 25,52 % (284) permitem a comercialização. Entre as unidades que permitem, a comercialização é bem diversificada. Entre os alimentos comercializados se destacam as guloseimas (34,24%), itens de alimentação básica (23,38%), itens de higiene pessoal (19,47%).

Considerando a situação de privação de liberdade das pessoas custodiadas no sistema prisional, aponta-se que as cantinas são lugar de acesso a itens alimentares adicionais, embora seja possível identificar itens que deveriam ser fornecidos pela administração pública, tais como água, medicação, papel higiênico, itens de limpeza, itens de higiene geral e bucal. Em que pese não se constituam itens de alimentação, é importante trazer a luz o fato de que itens de assistência material, vinculados a condições básicas de sobrevivência, são comercializados, além de itens diversificados de alimentação. Apenas 21 unidades prisionais informaram a venda de frutas e verduras nas cantinas, o que representa 1,39% das unidades respondentes. O dado indica que, tanto a disponibilidade quanto o acesso a tais itens se mostram restritas no sistema prisional, mesmo que essa não seja a situação identificada fora do cárcere.

Figura 4 - Alimentos comercializados



Fonte: Elaborado pelas autoras.



A figura 4 mostra os 10 itens mais comercializados nas unidades prisionais, em que se destacam os refrigerantes e itens de higiene.

No sistema prisional, o acesso aos alimentos, mesmo para quem possui recursos para a compra (minoria das pessoas presas), é controlado e restrito. Outro fator de vulnerabilidade é que a maior parte das pessoas privadas de liberdade não tem acesso à renda, condição que deve ser considerada pelos órgãos de administração penitenciária. Segundo os dados do SisDepen, 23,98% das pessoas privadas de liberdade têm acesso a atividades laborais, sendo que em apenas 50% dos casos o trabalho é remunerado (Sisdepen, 2023).

Nas respostas descritivas dos quesitos abertos, foram coletados relatos de diferenciação de quantidade de refeições entre pessoas presas que trabalham e não trabalham, razão pela qual aponta-se que o direito à alimentação deve ser tratado a partir da regra de isonomia, evitando tratamento privilegiado ou discriminatório aos grupos de pessoas. Ainda sobre a comercialização de alimentos, verifica-se que 19 estados autorizam a venda de produtos, mas não em todo o sistema prisional, pois de acordo com os dados, no mesmo estado há variação permissiva. Alguns estados apresentam número mínimo de estabelecimentos que autorizam a venda de produtos, como: Acre, Ceará, Espírito Santo, Pará, Paraná, Rio Grande do Norte, Rondônia, Roraima, Sergipe e Tocantins. Em contraposição, verificou-se que em 8 estados – Alagoas, Amapá, Amazonas, Bahia, Distrito Federal, Maranhão, Paraíba, Piauí, não há venda de produtos em nenhum dos estabelecimento que participaram da pesquisa.

Estima-se que o contexto da pandemia da Covid - 19, declarada em março de 2020, tenha provocado o fechamento permanente de cantinas. As medidas de isolamento social declaradas no Brasil ensejaram o fechamento das unidades prisionais para visitantes e demais atores externos à comunidade carcerária.

É preciso reforçar que, apesar da previsão legal para a atividade comercial de produtos e objetos destinados à assistência material das pessoas presas, a previsão deve ser interpretada de forma restrita, pois os itens básicos de sobrevivência devem ser plenamente oferecidos pela administração, uma vez que se constituem direitos fundamentais dessas pessoas. A comercialização deve ser orientada ao acesso das pessoas privadas de liberdade a itens diversificados, não ofertados pela administração.

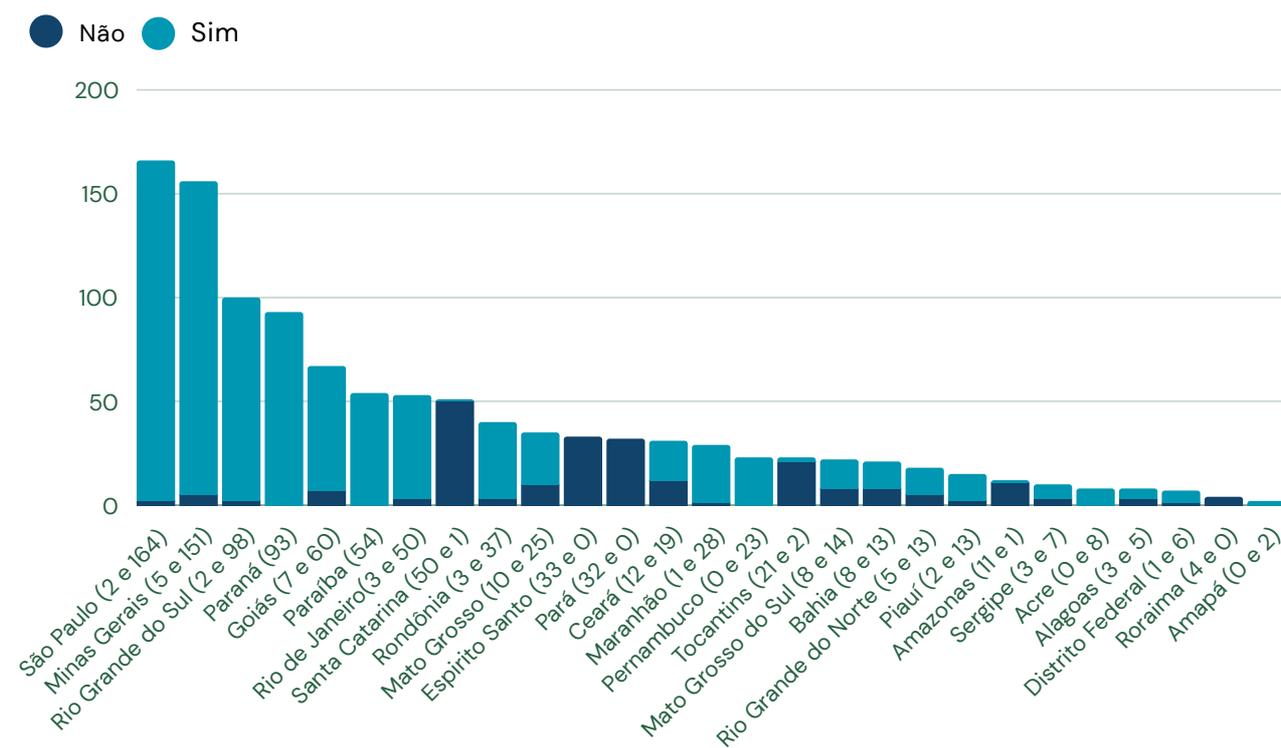
Não se pode atrelar a assistência digna e plena a quem se encontra custodiado em unidade prisional ao funcionamento de uma cantina, ou o recebimento de itens entregues por visitante. O Estado deve cumprir sua missão, enquanto autoridade custodiante, o que reforça a sua responsabilidade primária pelo atendimento de todas as necessidades básicas das pessoas privadas de liberdade, de forma exclusiva e ininterrupta (TCDF, Processo nº 0004039-33.2017.8.07.0015:).



A alimentação adequada, em quantidade e distribuição suficiente para atender as necessidades nutricionais dos sujeitos custodiados em estabelecimentos penais é responsabilidade do Estado e, em nenhuma hipótese, deve ser restringida com a justificativa de insuficiência de recurso, nem tampouco com a intenção de penalizar a pessoa presa, essa prática, inclusive, pode ser caracterizada como tortura e violência.

Outra forma de acesso aos alimentos no sistema prisional é por meio das visitas sociais e envio por parte dos amigos e familiares cadastrados. Segundo os dados coletados, em 79,69% das unidades alcançadas na pesquisa é permitida a entrada de alimentos por parte dos familiares, enquanto nos 20,31% restantes não é permitida.

Figura 5 - Permissão de entrada de alimentos



Fonte: Elaborado pelas autoras.

A figura 5 traz os dados, por unidade da federação, de permissão de entrada de alimentos por visitantes. Em 5 estados - Acre, Amapá, Paraíba, Paraná e Pernambuco, todas as unidades respondentes informaram que é permitida a entrada de alimentos por meio de familiares e outras pessoas. Em 3 estados, Espírito Santo, Pará e Roraima, se identifica a proibição em todos os estabelecimentos.

## 4.1 Alimentação para grupos mais vulnerabilizados no sistema prisional

Em dois quesitos se questionou, por meio de pergunta aberta, "como acontece o fornecimento de alimentos para crianças que permanecem com suas mães?" e "existe entrega de fórmula para bebês que não são amamentados com leite materno?".

As respostas mostram o padrão diversificado no fornecimento de alimentação nas unidades que possuem ala materno-infantil. Enquanto em algumas unidades ocorre a compra e fornecimento direto, em outras há cláusula no contrato para fornecimento por empresa terceirizada, como alimentação específica. Também se verificou em algumas respostas, unidades em que a alimentação da criança é provida pelos familiares. Conforme relatos,

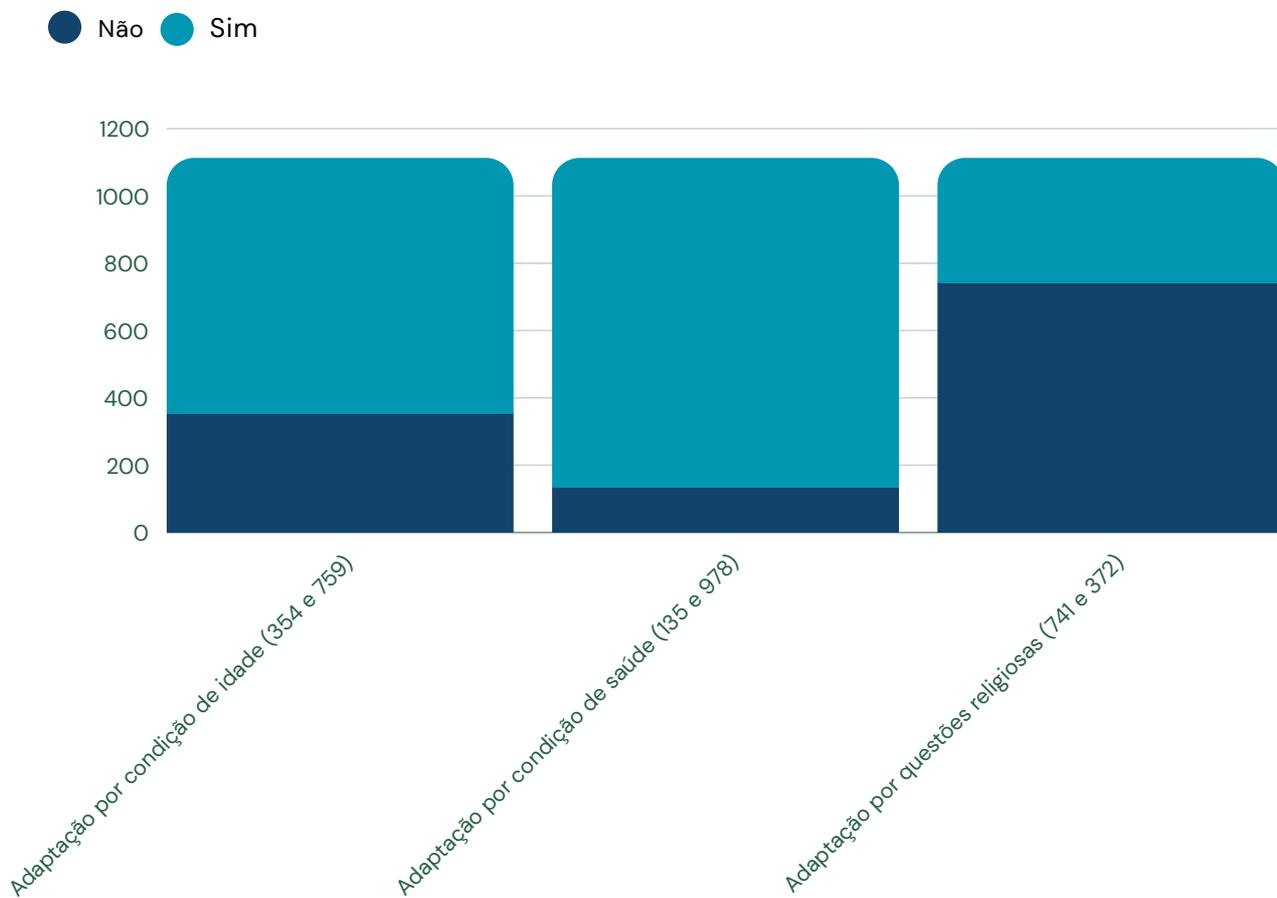
*“As crianças ficam até os 6 meses e se alimentam do próprio leite da mãe, ou a família é autorizada pra trazer leite, verduras, frutas. Há entrega de fórmula para bebês que não são alimentados pelo leite materno através da própria família”.*

*“Quando necessário, a Unidade fornece a fórmula láctea necessária.”*

*“É autorizada a entrada de fórmulas especiais para crianças, bem como as apenas podem preparar na cozinha a alimentação específica, além de fornecer a amamentação em local adequado.” (sic)*

A figura 6 traz a representação das respostas coletadas nas unidades prisionais quanto a adaptação da alimentação, em razão de saúde, de idade e de religião.

Figura 6 – Adaptação da alimentação



Fonte: Elaborado pelas autoras.

Em 87,87% (978) das respostas verifica-se o fornecimento de alimentação especial em razão de saúde, relatadas em virtude de restrições alimentares, como diabetes, alergias, intolerância alimentar. 68,19% (759) das unidades indicaram que há preparo diferenciado da alimentação para pessoas idosas, com dificuldade de mastigação, como a preparação de comida pastosa. Por questões de cunho religioso, apenas 33,42% das unidades informaram que há adaptação dos alimentos. A maioria das unidades (741) registram que não ofertam alimentação diferenciada em razão da religião das pessoas privadas de liberdade. Além disso, 102 unidades informaram não adotar nenhum tipo de adaptação dos alimentos para os requisitos solicitados, ou seja, 9,16% dos estabelecimentos não levam em consideração as condições da tríade- saúde, idade e religião - para elaboração dos respectivos cardápios.

Apesar da pesquisa indicar que as unidades federativas tem realizado esforços para atender aspectos diferenciadores na alimentação de alguns grupos mais vulneráveis na prisão, é preciso reforçar a necessidade de garantir a observância de direitos fundamentais na alimentação ofertada nos estabelecimentos prisionais.

As Regras Mínimas da ONU para tratamento de pessoas presas (20.1 e 20.2) determinam que, além de ser servida em horário usual, as refeições devem se de boa qualidade, com valor nutritivo suficiente para a manutenção da saúde, assegurado acesso água potável, respeito à diversidade religiosa e as necessidades especiais individuais (Belik, 2003). Nessa mesma linha, importa citar as especificidades de alimentação para determinados grupos, especialmente pessoas indígenas, cuja cultura e costumes devem ser considerados na formulação de políticas públicas. É o que diz a Resolução Nº 287 de 25/06/2019 do Conselho Nacional de Justiça (CNJ), ao tratar do acesso à alimentação. Com isso, a administração prisional deve se preocupar em garantir que pessoas indígenas privadas de liberdade tenham acesso a uma alimentação compatível com seus costumes e crenças, sob pena de violação dos seus direitos.

É necessário compreender a multidimensionalidade das causas que levam a todas as formas de má nutrição e seus fatores associados, tais como as situações de pobreza e a falta de acesso a uma alimentação de qualidade e diversificada, que respeite os hábitos e as culturas alimentares dos diversos povos e países e que seja composta por alimentos saudáveis produzidos de maneira sustentável (Bocchi at al, 2019).

A má nutrição se manifesta de várias formas, que vão desde a desnutrição e a deficiência de micronutrientes até o sobrepeso e a obesidade, trazendo profundos impactos na saúde das pessoas, consequências sociais e econômicas irreparáveis aos Estados, aos indivíduos, às famílias e a comunidade, o que torna o desafio da promoção da segurança alimentar muito maior do que nas últimas décadas (Bocchi at al, 2019). Além da necessidade de garantir disponibilidade e acesso aos alimentos, igualmente importante é o desafio da qualidade do que está disponível para consumo (Bocchi at al, 2019).

No que concerne a existência de incentivo para a oferta de alimentos culturais, a maior parte das respostas indicam que não há observação dessa estratégia na alimentação. Menos de 10% das unidades responderam que há incentivos, sendo a grande maioria localizada no Nordeste, com oferta de peixe, cuscuz, mingau de mungunzá, feijoada. Segundo algumas respostas,

*“sim, são priorizados alimentos tradicionais da culinária nordestina como cuscuz, inhame, macaxeira, batata doce, etc.”*

*“ comida baiana, cuscuz, raízes no café da manha”*

*–“inclusive existe parceria com outros órgãos públicos que fornecem esse tipo de alimento, a exemplo o Instituto Agrônomo de Pernambuco (IPA)”*



Sobre a oferta de alimentos diferenciados, em datas comemorativas, 50 unidades responderam que sim, observam alimentos específicos em datas comemorativas. Vemos que o número de unidades que informa é pequeno, e que entre as respostas prevalece a entrada de alimentos na páscoa e no natal. Segundo os relatos,

*“ É ofertado peixe durante a semana santa, e liberado a entrega de pela família de panetone no natal, comidas de milho no são João.”*  
*“No prato principal – Peixe na Páscoa. Cheester e rabanadas no Natal e Ano Novo.”(sic)*

Nas respostas abertas, também se verificou que o Conselho da Comunidade e outras instituições são parceiras na organização de eventos e momentos comemorativos que ofertam alimentação, além da entrega pela família. Quanto aos aspectos nutricionais e alimentares, o guia de alimentação para a população brasileira orienta o consumo preferencial de verduras, legumes e frutas produzidos localmente, e no período da safra, uma vez que são disponíveis, mais baratos e apresentam boa qualidade, além de subsidiarem ligação cultural e afetiva do local. A Losan orienta práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

Nesse mesmo sentido, a Resolução nº 3, de 05 de outubro de 2017, do Conselho Nacional De política Criminal e Penitenciária, dispõe que a alimentação e nutrição das pessoas privadas de liberdade regem-se pelas diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) e pela Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) e deve garantir:

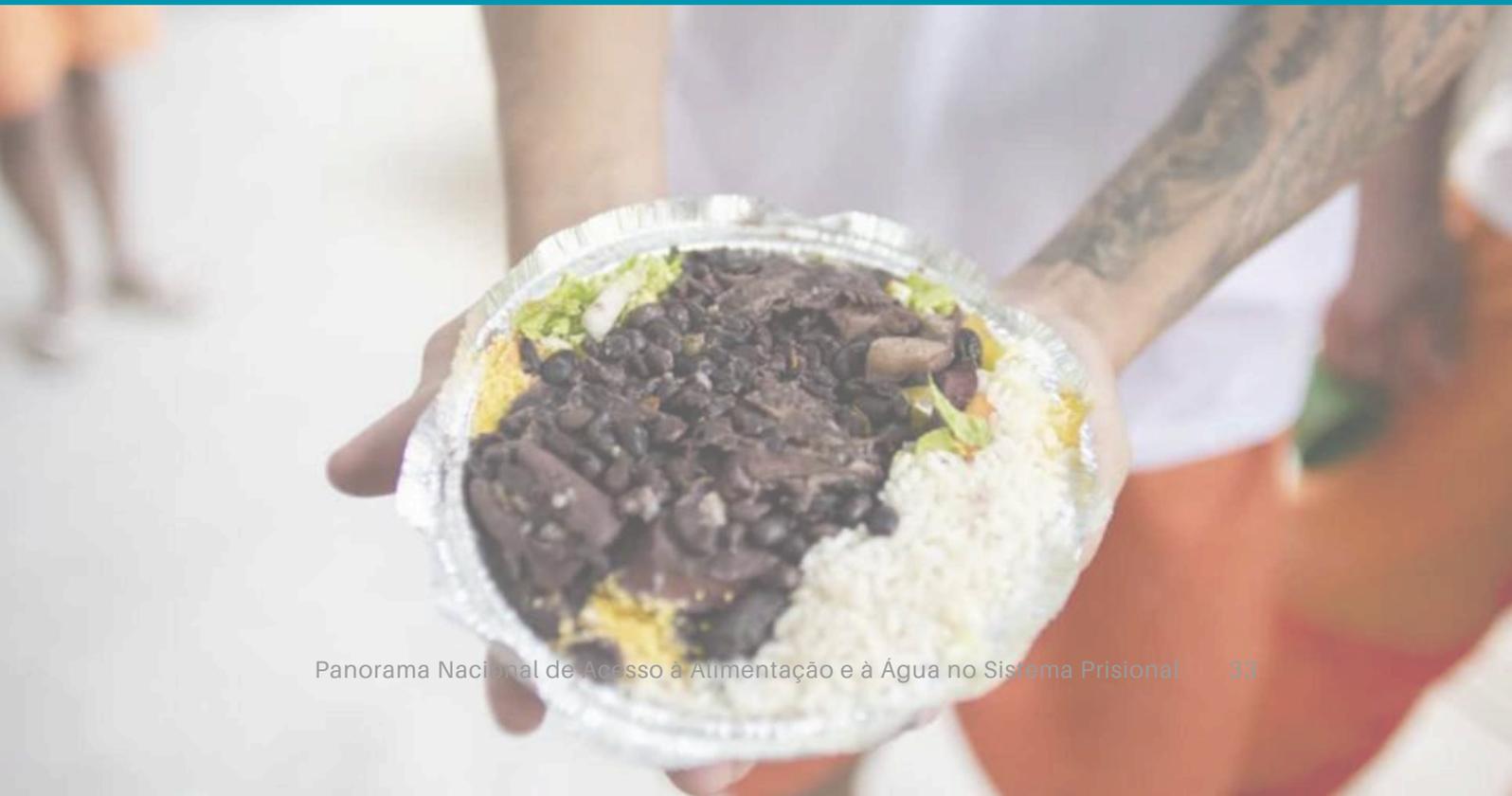
# A Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) deve garantir:

I - a promoção da alimentação adequada e saudável, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para a manutenção da saúde, em conformidade com a faixa etária, inclusive dos que necessitam de atenção nutricional específica.

II - a criação de condições e ambientes que permitam o aleitamento materno exclusivo até o sexto mês e o aleitamento materno continuado até os dois anos da criança ou mais, que está em companhia da mãe que cumpre pena privativa de liberdade, em caráter transitório.

III - o fornecimento de uma alimentação adequada e saudável para a lactante, de modo que suas necessidades nutricionais sejam alcançadas para a produção do leite materno.

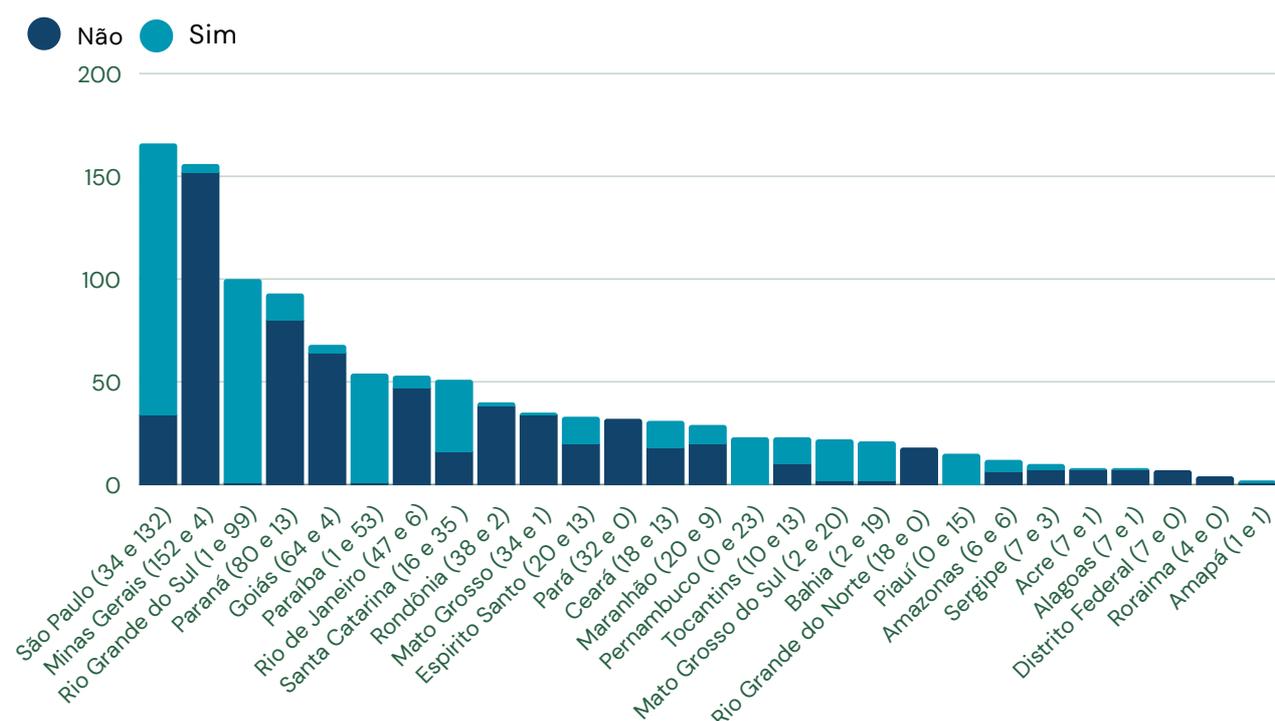
IV- a oferta de alimentos adequados e saudáveis para as crianças que estão em companhia das mães que cumprem pena privativa de liberdade, respeitando as quantidades, a qualidade e a consistência conforme diretrizes e princípios estabelecidos no Guia Alimentar para crianças menores de 2 anos.



## 4.2 Espaços e possibilidades para a produção de alimentos

Para identificar as características físicas e logísticas relacionadas aos alimentos produzidos e ofertados às pessoas privadas de liberdade, foram elaborados quesitos relativos à existência de cozinhas, de espaços para armazenagem de alimentos e oferta terceirizada. 56,33% (627) dos respondentes informam que não há cozinha na unidade, enquanto 43,67% (486) informam que há. Analisando os arquivos fotográficos e as respostas qualitativas, verifica-se que nas unidades em que há cozinha os alimentos e a estética dos alimentos apresentam maior diversidade, com oferta de verduras e frutas.

Figura 7 - Cozinhas na unidade



Fonte: Elaborado pelas autoras.

Nos estabelecimentos que informaram que não há cozinha (627), a alimentação provém de empresas terceirizadas em 91,22% dos casos, e, em 7,2% a alimentação provém de outra unidade, que produz e fornece a alimentação preparada às unidades prisionais do mesmo estado. Em 1,6% dos casos não retornaram informação para esse quesito. No universo de unidades que não possuem cozinha, 46,92% (289) indicaram que há espaço disponível para instalação.

No que concerne a existência de local apropriado para armazenamento de produtos verificou-se que a maioria das unidades em que a alimentação é efetivada por empresa terceirizada, não há espaço de armazenagem. Entre as unidades que informam possui espaço, os respondentes apontam possuir freezer e dispensa para guarda exclusiva de alimentação, dispensa, depósito de secos, congelador e refrigerador, câmara fria, etc. Entre as respostas, algumas unidades indicaram a necessidade de instalação de uma câmara frigorífica, aumento e adequação de espaços.

Objetivando identificar no diagnóstico as possibilidades de intervenção estatal na promoção da segurança alimentar e nutricional no sistema prisional, o levantamento contemplou quesitos voltados a identificar: a existência de formas de cultivo de alimentos nos estabelecimentos prisionais; a existência de local disponível para implementação de plantação e cultivo de alimentos e o interesse da unidade em receber programa de plantação e cultivo de alimentos e a conseqüente geração de vagas de trabalho para pessoas privadas de liberdade.

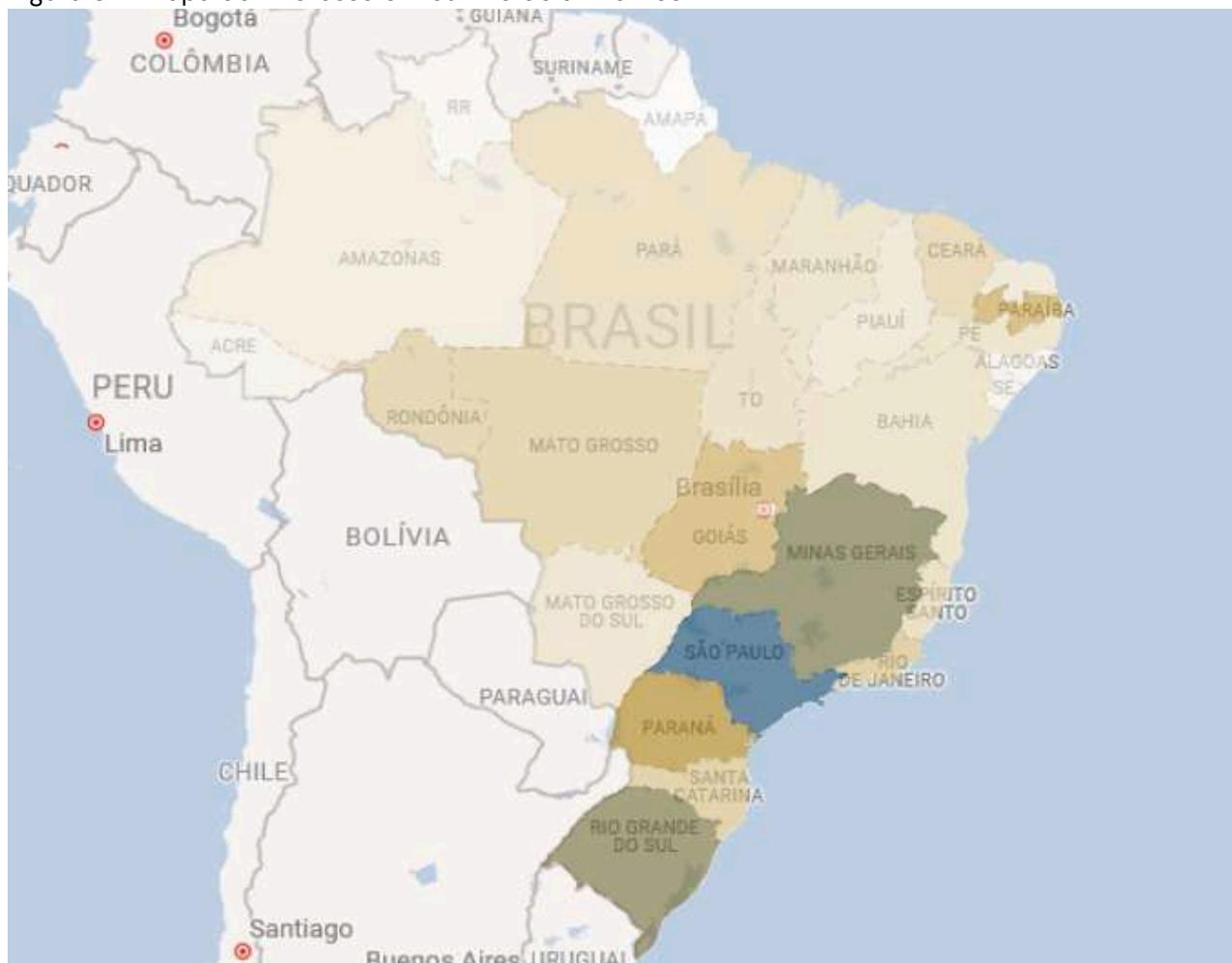
Sobre a existência de cultivo, verifica-se que 576 unidades possuem iniciativas de cultivo, enquanto 537 informam não possuir nenhuma forma de cultivo. Entre as unidades que responderam não possuir formas de cultivo, a maioria (317) manifestou interesse no cultivo de alimentos.

Os dados indicam uma demanda de cultivo de alimentos nos sistemas prisionais do país, seja nos sistemas onde existe produção, seja naqueles que ainda não possuem cultivo, mas manifestam interesse. Toda essa demanda pode ser subsidiada por formas de agricultura orgânica e agroecológica, contribuindo para a segurança alimentar e para o meio ambiente.



A figura 8 mostra que em todas as unidades federativas existem unidades (862) que manifestam interesse na produção de alimentos. As cores mais escuras indicam a concentração de unidades prisionais das unidades federativas interessadas em cultivo agrícola.

Figura 8 - Mapa de interesse em cultivo de alimentos



Fonte: Elaborado por Lucas Eneas de Rezende, a partir dos dados coletados pelas autoras.

O interesse manifesto dos respondentes, incidente em todos os estados e no Distrito Federal, indica potencial para a institucionalização de um programa nacional, que contemple estratégias para a segurança alimentar, com práticas de cultivo, geração de trabalho e renda e produção de alimentos pela própria unidade. Privilegiando a diversidade local e a singularidade dos sistemas prisionais, as estratégias produtivas podem ser instituídas e implementadas, independentemente da forma de disponibilização de alimentos aplicada na unidade prisional, considerando a existência de oferta direta pela administração e indireta por empresas terceirizadas.

A produção de alimentos pode complementar os cardápios aplicados pelas empresas terceirizadas, inclusive com a aquisição dos alimentos produzidos pelas pessoas privadas de liberdade pelas próprias empresas, estabelecendo uma cultura de melhoria contínua na disponibilização de alimentos e parâmetros de remuneração pelo trabalho produtivo das pessoas privadas de liberdade envolvidas no processo, de forma articulada com a política nacional de trabalho no sistema penal.

Adentrando as condições estruturais, 178 unidades informam que possuem local adequado para cultivo de alimentos, enquanto 515 unidades indicam não possuir local. Quanto à disponibilidade de local para armazenamento de alimentos, 40,78% (219) das unidades indicam possuir espaço para armazenagem, enquanto: 46,37% (249) indicam não possuir espaço; 7,45% (40) não informaram e 5,4% (29) registraram que o quesito não se aplica. A figura 9 mostra incidência na maior parte das unidades federativas das regiões sul, sudeste e centro-oeste, com representação de unidades no norte e no nordeste.

Figura 9 - Concentração de unidades com interesse e espaço para a produção



Fonte: Elaborado por Lucas Eneas de Rezende, a partir dos dados coletados pelas autoras.

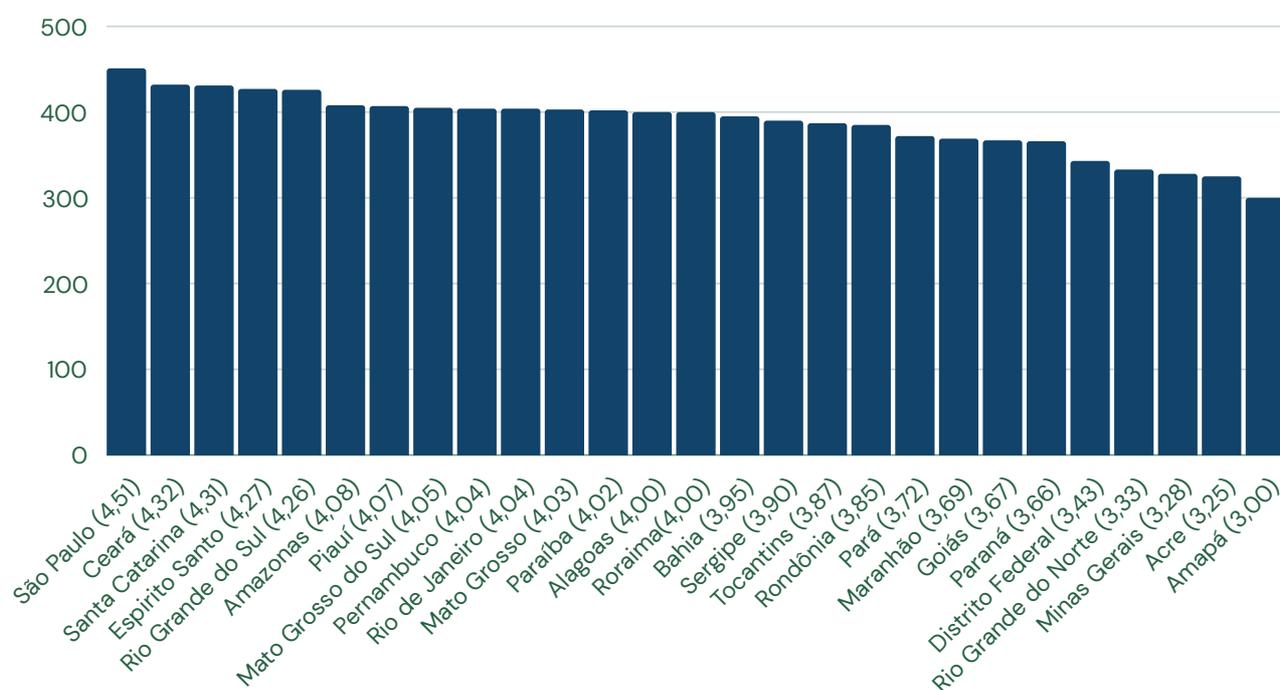
Verifica-se que o interesse proporcional identificado reflete a distribuição de unidades prisionais nas regiões do país.

## 5. AVALIAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO

Para mapear a avaliação dos servidores indicados para responder a pesquisa, quanto às condições de acesso das pessoas privadas de liberdade à alimentação e à água, foram aplicados três quesitos.

Segundo a percepção dos respondentes, numa escala de 1 a 5, sendo: 1. Péssima 2. Ruim 3. Razoável 4. Bom 5. Excelente, a alimentação fornecida às pessoas privadas de liberdade é avaliada como boa, considerando as condições de qualidade/gosto/variedade do cardápio. A média de avaliação entre as unidades foi de 3,95.

Figura 10 – Média de avaliação



Fonte: Elaborado pelas autoras.

Para a maior parte dos respondentes, a alimentação é boa (52,47%) ou excelente (22,91%). 20,93% avaliam a alimentação como razoável, 3,14% como ruim e 0,54% avaliam como péssima. Esses dados indicam a necessidade de identificar, com prioridade, as questões críticas nas unidades em que a avaliação foi considerada péssima, ruim e razoável, bem como comparar os mecanismos adotados pelos gestores onde a alimentação foi considerada adequada pelos servidores para identificar as boas práticas.

Na perspectiva de aprofundar a descrição sobre a avaliação da alimentação, foi questionado quais os maiores problemas percebidos em relação à alimentação.

Dentre as respostas mais relatadas, temos: a qualidade, a quantidade insuficiente, a falta de frutas, legumes e verduras, o atraso e o adiantamento na entrega, os problemas no preparo (proteína pouco cozida), a variedade inexistente, a pouca proteína, a indicação de comida azeda, a falta de higiene (relato de insetos, cabelo, plástico) e de capacitação das pessoas que cozinham, a insalubridade da cozinha, a temperatura (a comida é servida fria), a péssima qualidade dos insumos, a descumprimento do cardápio (substituição de itens por outros de qualidade inferior), a localização da empresa que fornece em outra cidade, o tempo longo entre as refeições, causando períodos de fome, e modelo de marmita utilizado para servir.

Os exemplos de respostas mais relevantes descrevem os principais problemas relatados, entre os quais se destacam problemas estruturais (69), na variedade de alimentação (34), na entrega (21) e na oferta de proteína (16).

## **Estrutura (69)**

Falta de estrutura e equipamentos;  
Algumas divergências em relação a gosto pessoal do efetivo carcerário;  
Troca de cardápio;  
A quantidade oferecida;  
Logística, treinamentos e equipamentos;  
Alguns itens tem a quantidade insuficiente;  
Não atendimento do cardápio;  
As vezes a baixa qualidade dos gêneros alimentícios fornecidos;  
Falta de insumo e qualidade dos alimentos;  
Gramatura inferior ao contratado e modificação do cardápio previamente autorizado;  
A quantidade fornecida por PPL;  
Qualidade das misturas;  
Repetição do cardápio;  
A quantidade;  
A ausência de Câmara Fria na UP, que conservaria melhor os alimentos;  
Relacionados as vasilhas onde são servidos a alimentação;  
As vezes mal preparado, cozido;  
Má qualidade dos produtos utilizados na produção da alimentação;  
Dietas diferenciadas para enfermidades;  
Os maiores problemas estão relacionados à precária estrutura da cozinha, no qual é pequena, insalubre e não atende as boas práticas de manipulação de alimentos;  
A pesagem é feita antes da preparação, com base em contrato antigo que serve como referencia para pagamento por indenização;  
Falta de tempero;  
Modos de preparação que as vezes da aspecto ou cheiro de comida estragada.  
Quando falta algum item devido problemas de licitação;  
Repetição do cardápio, falta de variedade;  
Um dos maiores problemas esta relacionada a diversificação do cardápio, muitas vezes existe uma reincidência de determinada proteína;  
Insuficiência de equipamentos para o preparo das refeições;  
Reclamação da quantidade;  
Comida pouco temperada;  
A quantidade, o sal, não fornecimento do desjejum para quem está chegando ao trabalho;  
Utilização de tempero industrializado;  
Qualidade dos ingredientes e preparação, além de ser frequente a reclamação ao encontrarem variados tipos de objetos em meio a alimentação;  
Instabilidade na qualidade da alimentação fornecida;  
Café sem açúcar e higienização dos vasilhames;  
Chegar ao peso que satisfaça a fome dos internos pois a mesma quantidade que vai para os que não trabalham vai para os que trabalham, com isso existe uma reclamação que a quantidade disponível é insuficiente;

Dar conta de uma demanda cada vez maior que a nossa capacidade;  
Com a empresa terceirada atualmente, não registro de reclamação por partes dos reeducandos;  
Forma de armazenamento;  
Nos ultimos tempos poucas queixas, mas quando acontece sempre esta relacionado a quantidade de comida;  
São bem raros problemas com alimentação neste setor, porém quando surge reclamações são sobre tempero;  
Falta de qualificação profissional;  
A qualidade dos produtos;  
Tempero;  
Inconsistência no cumprimento das condições acordadas em contrato;  
As marmitas de isopor não travam completamente as tampas, causando aberturas propícias para a entrada de insetos;  
As garrafas térmicas que servem o leite, por mais que são higienizadas todos os dias pela contratada, ficam com cheiro desagradável dentro dos recipientes;  
Reclamam da quantidade de café que é fornecido para cada IPL, apenas 100 ml";  
Preparo da alimentação que precisa ser melhorada e melhoria na qualidade dos alimentos;  
Alimentos que azedam facilmente;  
Qualidade da alimentação;  
Acredito que a qualidade da matéria prima que realizam as alimentações devido ao baixo custo;  
Quantidade;  
Reclamam da quantidade;  
Melhorar estrutura da cozinha;  
A qualidade dos alimentos e o sabor/tempero;  
o tempo entre a ultima e a primeira refeição servida;  
falta de acompanhamento de nutricionista, pouca estrutura física;  
Poderia vir em maior quantidade/ peso;  
A sazonalidade e variação de preços de produtos;  
"Tendo em vista que atualmente seguimos o cardápio padrão instituído pela Secretaria, diminuiu muito os problemas relativos a alimentação, pois a maior reclamação por parte da população carcerária e também notória para nós que executamos, era a falta de variedade. Todavia, com a implantação do cardápio padrão, esse problema foi sanado, uma vez que a composição nutricional melhorou e também a variedade de alimentos;  
Baixo valor unitário de cada refeição previsto em contrato, com isso a empresa que ganha licitação não produz alimentação de qualidade, tendo em vista o baixo valor ofertado pelo Estado;  
O que dificulta é cozinhar para um grande número de pessoas, realmente é diferente do preparo em pequena quantidade;  
Cumprimento da programação e logística por parte dos fornecedores (atraso);

Atraso nas entregas de gêneros alimentícios, o que resulta na necessidade de adequação das refeições de acordo com os itens disponíveis de forma a atender satisfatoriamente o exigido no Cardápio Padrão;

Tempero e cardápio;

Em algumas situações o preparo (tempero);

Matéria prima de má qualidade, a contratada altera o cardápio sem observar o cumprimento contratual, o que gera repetições de itens do cardápio. Por vezes, a refeição é insossa. (SIC);

a dificuldade é para adquirir mão de obra especializada no preparo;

Com relação a quantidade de refeições fornecidas diariamente, sendo as 3 (café, almoço e jantar), frequente objeto de reclamação por parte dos presos. (SIC).

### **Variedade de alimentos (34)**

Cardápio padrão do estado pouco diversificado;

repetição de cardápio;

aumento na variedade de insumos;

Variedade;

Pouca variação;

Cardápio básico;

Variedade muito pouca;

Variedade;

Cardápio fixo semanal;

Alimentação ao longo da semana é bem variada e preparada com alimentos de boa qualidade, porém como cardápio é semanal o mesmo é repetido com frequência;

A variedade do cardápio, falta de condimentos;

variação no cardápio;

Considerando o valor contratado e o valor atual das proteínas, há pouca variação de como são preparados estes produtos;

Variedades dos acompanhamentos;

Reclamações quanto a repetitividade de cardápio, tempero e qualidade da matéria prima;

Falta de variedade no cardápio;

variedade de cardápio;

A falta de variação de cardápio;

Variedades;

Sabor e a repetição do cardápio por muito tempo;

Variação no peso das marmitas, vindo abaixo do especificado no contrato em alguns dias e variação na qualidade da proteína animal, vindo com mais gordura em alguns dias;

Os presos reclamam da variação do cardápio (querem comidas diferentes). Porém a empresa cumpre regularmente o cardápio estipulado pelos nutricionistas;

Variação de cardápio;

A não utilização total da culinária local (bode, frutas da região, peixes do rio são francisco);  
Diversificação do cardápio;  
Falta de tempero e variedade de alimentos;  
preparação pouco inventiva;  
Repetição do cardápio, alimentos de baixa qualidade, suco sem açúcar, café aguado, pão doce sem cozimento, atraso na chegada da alimentação, troca do cardápio, carne gordurosa e com nervo;  
variedades;  
a escassez de variação;  
variação no uso de condimentos, cozimento dos produtos;  
poucas opções de alimentos;  
Variedade do cardápio, falta de temperos, excesso de carboidratos, poucas fibras e vitaminas (SIC).

### **Entrega (21)**

Horário de entrega;  
As vezes atrasa na entrega;  
À distância da empresa para a unidade;  
O transporte da Empresa até o Complexo;  
Atrasos pontuais;  
Atrasos na entrega que acontecem tendo em vista que a cozinha e unidade distribuidora ficam distantes desta unidade prisional seapbd. informamos que quando acontece o atraso, este é devidamente comunicado;  
horário;  
Possibilidade de atraso, a depender do trânsito, uma vez que a alimentação é produzida fora do complexo;  
Atraso na entrega e alteração constante no cardápio;  
O maior problema, talvez, seja a distância da empresa de alimentação a Unidade Prisional. Aproximadamente 120km. Ainda não acarretou prejuízo, mas pode acontecer;  
O transporte, pois pode vir a ter algum problema mecânico e com isso ocasionar um atraso;  
Deslocamento das refeições, pois não são produzidas nesta unidade prisional;  
às vezes o atraso da entrega, por conta de fatores externos;  
A logística do transporte;  
Transporte(demora entre produção, armazenamento e entrega, pois ela vem da unidade da penitenciária);  
Atraso na entrega de produtos, por parte dos fornecedores;  
baixa qualidade, itens não recomendados e armazenamento durante o transporte;  
Atrasos na entrega, alteração no peso, divergências de cardápio, baixa qualidade dos alimentos;  
Em virtude do transporte, algumas ocasiões ela chega azeda, existindo a necessidade de substituições;

Distância de onde e preparada a comida;

Distância da unidade de alimentação e nutrição em relação à unidade prisional (muito distante), atrasos na entrega e produtos com má aparência. a administração central mantém controle da qualidade da alimentação fornecida por meio do sistema de gerenciamento de alimentação, que entre outros aspectos possui um questionário diário onde são relatados eventuais incidentes, sobre os quais o fornecedor é notificado e eventualmente penalizado;

Alimentação transportada que gera grande transtorno de modo geral para a Unidade, pela a forma que é ofertada. (SIC);

### **Proteína (16)**

A gramatura da proteína;

Temperatura, quantidade de carne;

repetidamente o cardápio é frango;

Poderia melhorar a quantidade de carnes;

No preparo e manuseio da proteína animal;

Temperatura, quantidade de proteína;

Variedade da carne (mistura);

Problemas relacionados ao tipo de recipiente usados para acomodar a refeição.

Sao utilizadas marmitex em isopor, que causam acúmulo de lixo , perda de temperatura e vazamento no transporte;

no caso desta unidade, a distância do traslado entre a cozinha e a UP, uma vez que estamos localizados em zona rural 17 km do centro urbano;

A maior parte das reclamações estão em torno da carne;

Peso, pouca proteína;

Muitas vezes a proteína vem substituída por embutidos (salsicha, steak de frango, hambúrguer), carnes gordurosas, frango cozido com excesso de pele "nadando" na gordura;

"São fornecidos alimentos embutidos que não são saldáveis, como salsichas, steaks e hambúrgueres como prato principal;

Quando a proteína são ovos, que não há boa aceitação por parte de servidores e IPLs;

Qualidade dos alimentos, principalmente guarnições, as vezes são servidas salsicha como guarnição, ovo frito, linguiça calabresa, carnes com gosto ruim, quantidade, alguns IPLs reclamam que poderia ser maior a quantidade;

Alimentação servida é previsto muitos embutidos como proteína, por exemplo: salsicha, hambúrguer, empanado, linguiça calabresa e ovo etc. (SIC);

### **Verduras e Legumes (14)**

A falta de legumes e verduras, o que recebemos são doações de um supermercado. Porém ainda em quantidades mínimas;

Falta de verduras para temperar;

Verduras;

Alguns vegetais quando abafados (quentinha) são rejeitados pelas privadas de liberdade. Ex.: batata doce;

A falta de verduras e legumes não produtos que são disponibilizados;

Alguns tipos de proteínas;

Seria a falta de verduras, e alguns temperos, repetidamente o cardápio é frango

Falta de verduras e legumes;

Falta de itens como cebola, pimentão, coentro;

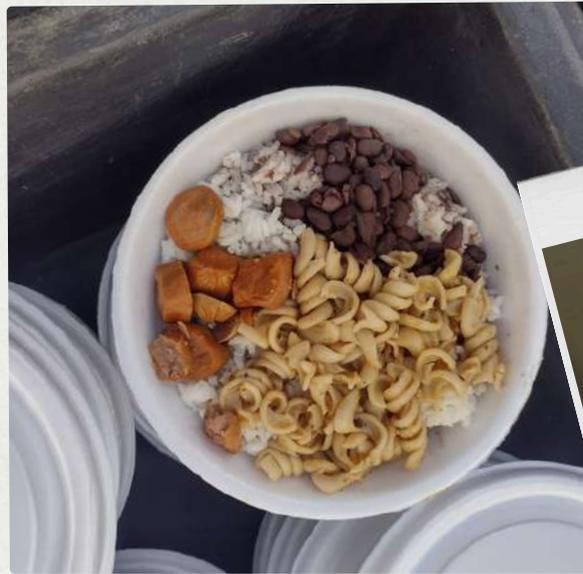
Falta de verdura;

Falta de gêneros de hortifruti;

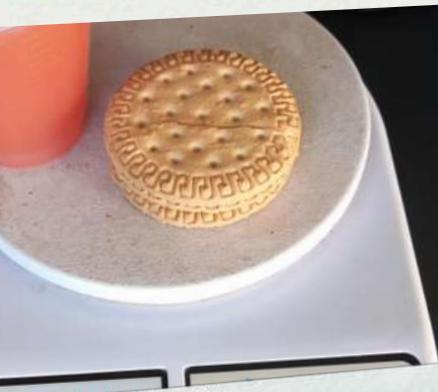
Falta de hortaliças e verduras e legumes;

Falta de frutas, legumes e verduras;

Na variedade, no sabor, na falta de vegetais, na presença de pedras, cabelos e até plástico (SIC).



19-07-23  
17:20hrs



Identifica-se entre os principais problemas diversificadas precariedades nas condições estruturais, mormente relacionadas à baixa qualidade e quantidade de alimentos, precariedades estruturais no que concerne as estruturas de preparo (cozinhas) e de servir os alimentos. Um fator relatado, que também se relaciona com a capacidade estrutural, é a precariedade da qualificação das pessoas envolvidas no preparo dos alimentos, no atendimento de boas práticas de manipulação de alimentos. Os relatos informam que essa precariedade técnica das pessoas alcança tanto as pessoas privadas de liberdade que trabalham nas cozinhas da administração, quanto funcionários das empresas contratadas.

É necessário salientar, que a gestão da qualidade compõe fundamentos básicos para que a produção de alimentos evite o surgimento de doenças veiculadas pelos alimentos (Pereira; Zanardo, 2020). Além dos agentes biológicos que podem causar prejuízos à segurança alimentar, existem riscos físicos e químicos implicados em todo o processo de fabricação, manipulação, estocagem e fornecimento dos alimentos (Sebrae, 2018). Um prato saudável deve também ser um prato livre da presença de quaisquer contaminantes ou agentes (físicos ou químicos) que tenham influência negativa na saúde do consumidor (Jorge, 2018). Segundo Pandolfi; Moreira; Teixeira (2020), os manipuladores de alimentos, geralmente possuem nível socioeconômico baixo e escolaridade incompleta, sendo estes fatores que prejudicam diretamente na implementação e adoção das boas práticas de higiene na manipulação dos alimentos.

Dessa forma, as pessoas que atuam em toda a cadeia de disponibilização de alimentos devem possuir capacidade técnica compatível com a função. O conhecimento dos manipuladores de alimentos é uma condição indicada para a segurança alimentar (Jorge, 2018). Portanto, a atenção dos gestores para este setor deve ser reforçada, observando sempre a necessidade de capacitação e cursos de reciclagem ofertados aos trabalhadores (Andrade; Sturion, 2015). Os serviços de alimentação devem cada vez mais estar em concordância com as normativas vigentes para garantir a qualidade da alimentação fornecida, minimizando as chances de quaisquer contaminações (Ferreira et al., 2011). A incapacidade de assegurar o acesso para satisfazer o mínimo necessário às pessoas determina ao Estado encontrar caminhos para a realização deste direito (Fernandes, 2020).

Podemos verificar que essa necessidade é afeta ao sistema prisional. Há descrição nos relatos que indicam variados tipos de objetos em meio a alimentação, situações em que se encontram cabelo e insetos nas marmitas, presença de pedras e plásticos, além das questões relacionadas à quantidade e qualidade dos alimentos servidos nas refeições, e que demandam capacidade técnica das pessoas envolvidas na prestação desses serviços. Adotar medidas de capacitação dos trabalhadores responsáveis pelo manejo e produção dos alimentos pode melhorar as condições relatadas.

## 6. FISCALIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO NO SISTEMA PRISIONAL

Ao serem questionadas sobre a elaboração técnica dos cardápios, 88,41% (984) das unidades respondentes apontam a elaboração por profissional nutricionista, 7,82 (87) que não possuem cardápio elaborado por nutricionista e 3, 77% (42) das unidades informam não saber.

É essencial que a universalidade da oferta de alimentos, em especial as fornecidas por contratos de terceirização de serviços, contenha a exigência de cardápio elaborado por profissional nutricionista. Deve-se exigir das empresas terceirizadas, em contrato, que o cardápio seja elaborado por nutricionista e, nos casos de produção da alimentação pela própria unidade prisional, a contratação de nutricionista pela gestão que elabora cardápio.

Para identificar parâmetros de fiscalização, questionou-se se as refeições servidas em formato de quentinhas possuem peso verificado. 76,1% das unidades responderam que sim, enquanto 23,9% respondem que não. Os resultados mostram que aproximadamente 1/4 das unidades prisionais não contam com esse tipo de fiscalização. O ideal é que ocorra a verificação em 100% das unidades prisionais, a fim de que seja mais efetiva a fiscalização dos contratos de alimentação, em específico, quanto a quantidade e qualidade da alimentação ofertada às pessoas privadas de liberdade, de modo a não incorrer em violações relativas à alimentação insuficiente e desnutrição.

Para aprofundar o mapeamento das condições de fiscalização, por meio de questão aberta, foi mapeada as respostas qualitativas quanto ao controle de qualidade dos contratos, considerando quantidade, distribuição dos grupos alimentares, conservação e qualidade. A maioria indicou formas de controle interno feito pela própria unidade. Verifica-se nas resposta maior incidência de fiscalização por policiais penais e por nutricionistas. Os relatos apontam: fiscalização do Ceasa, Controle quanto ao recebimento, prazo de validade, checagem diária na quantidade, qualidade e cardápio, estado das caixas, quantidade, gramatura e cumprimento do cardápio, controle de amostras dos alimentos servidos, peso, temperatura, acondicionamento, etc.

Sobre a fiscalização de órgãos externos quanto à qualidade da alimenta-ção, cerca de 77,45% das unidades responderam que existe fiscalização externa, por meio de inspeções realizadas por diferentes órgãos: Ministério Público, Vara de Execução Penal, Vigilância Sanitária, Auditoria externa, Conselho Penitenciário, Fiscais de Contrato, entre outros. A minoria respondeu que há apenas controle interno.

## 7. ACESSO À ÁGUA

Para obter um mapeamento das condições de acesso à água no sistema prisional, foram elaborados três quesitos relacionados ao tema:

**"O acesso à água potável para consumo é irrestrito? (por exemplo: existe bebedouro/filtro/outra alternativa na cela ou apenas é distribuído pelos agentes prisionais a medida que é solicitada?)**

**O acesso à água para realizar higiene é irrestrito ou racionado? (a água é liberada o dia todo ou apenas em horários específicos?)**

**Há alguma observação referente ao acesso à água ou alimentação pertinente à pesquisa?**

Quanto ao consumo, devido à especificidade em cada unidade prisional, verifica-se condições muito peculiares de oferta e controle de água potável. Verificam-se situações em que o acesso é irrestrito, mas na parte das respostas identifica-se controle na distribuição de água para consumo, com distribuição de água potável algumas vezes ao dia e armazenagem em galões, baldes, garrafas, etc. Verifica-se em algumas unidades o relato de acesso à água potável por meio de bebedouros nos pátios e nas celas, torneiras nas celas, etc. situações relacionadas aos casos em que os respondentes informam que o acesso é irrestrito.

Em um dos relatos verifica-se que o acesso à água para consumo humano tem sido subsidiada por familiares, contexto que denota grande preocupação pela necessidade de observar acesso à água, de forma universal no sistema prisional. Parte das pessoas privadas de liberdade sequer recebe visitas. A maioria está em condições de vulnerabilidade socioeconômica. Por outro lado, o estado não pode atribuir à família a assistência material básica de pessoas privadas de liberdade, sob pena de subverter aspectos centrais da Lei de Execução Penal, no que concerne ao papel do Estado na execução das penas e aos direitos das pessoas sob custódia do estado. A água limpa e segura e o saneamento são direitos humanos fundamentais ao usufruto pleno dos outros direitos humanos. E, assim como é o caso de outros direitos fundamentais, no sistema prisional é preciso assegurar o acesso de todos à água potável.

Abaixo colaciona-se os relatos que representam as respostas mais recorrentes nesse quesito:



*Irrestrito, todas as celas dispõe de torneira para consumo. Água é distribuída duas vezes ao dia, onde os internos armazenam em galões de 20 litros.*

*Não temos água potável. A água fornecida é poço artesiano próprio de unidade. Os familiares fornecem água mineral em dois dias da semana com garrafões de 20 litros.*

*Bebedouro no pátio externo.*

*A água potável irrestrita. Bebedouro com filtro nas celas. Água potável gelada ( galão 5 l) é fornecida regularmente junto ao almoço e jantar e sob demanda.*

*O acesso ocorre três vezes ao dia de forma irrestrita, por um total de 01 hora e 30 minutos, bem como é armazenada na própria cela.*

*"O acesso é limitado, sendo liberado 03 vezes ao dia e os internos dispõem de baldes e garrafões para armazenamento de água para consumo. Não há filtros ou bebedouros nas celas ou em locais que permitam o acesso dos presos."*

*Há bebedouros instalados nos corredores das áreas de carceragem, acessíveis aos IPLs "cela-livre", responsáveis pelas atividades de limpeza do corredor, que distribuem a água aos demais IPLs. (SIC)*



Para identificar o acesso à água para higiene, foi questionado se:

**O acesso à água para realizar higiene é irrestrito ou racionado?**

Entre os relatos que mais se destacaram se verifica a restrição de acesso no sistema prisional. Os relatos registram que a liberação do fluxo de água varia em duas, três, quatro vezes ao dia – durante intervalos que também variam entre trinta minutos, uma, duas e três horas de disponibilidade. Entre os quesitos para identificar condições de acesso à água que mais mostram o contexto de precariedade no acesso à água foi o que questionou se:

**Há alguma observação referente ao acesso à água ou alimentação pertinente à pesquisa?**

Entre as respostas verifica-se um quadro de ausência de estrutura básica para fornecimento de água potável para consumo humano e também para subsidiar condições mínimas de higiene às pessoas privadas de liberdade. Verifica-se nos relatos que as estruturas encontra-se precárias para que a água esteja disponível nas unidades prisionais. Identifica-se nas respostas grande incidência de relatos que apontam a necessidade de implementar poços artesianos para subsidiar acesso à água potável, fornecimento pelo serviço de abastecimento de água da rede pública, ampliação dos reservatórios de água, contratação de empresas especializadas na manutenção e limpeza de reservatórios e caixas d' água, monitoramento da qualidade da água que saem dos reservatórios, renovação da sistema hidráulico, construção de cisternas, ampliação dos recursos de vazão de água das cisternas existentes, reformas no sistema de encanação, em razão do alto número de pessoas utilizando a água ao mesmo tempo, ampliação de pontos de água para disponibilizar bebedouros e instalação de bebedouros de água gelada.



É essencial frisar que, parte das respostas corroboram que a superlotação é uma situação que piora as condições de acesso à água no sistema prisional. Conforme relatos,

*O acesso à água é limitado porque a vazão das cisternas não comporta a demanda de consumo, bem como a estrutura de esgotamento não comporta o volume de água e provoca o retorno para as celas através da tubulação dos banheiros. Além disso, as celas não dispõem de torneiras e chuveiros que possam controlar a vazão de água. O reservatórios de água foram construídos para um determinado número de preso, porém atualmente existe o triplo de preso e a estrutura permanece a mesma.*

Orienta-se ainda às unidades federativas que: adotem medidas para garantir acesso universal, não comprometam o acesso à água, com justificativas relacionadas aos contextos de segurança, devendo identificar equilíbrio entre o dever de custodiar e o respeito aos direitos fundamentais das pessoas privadas de liberdade e promovam campanhas de capacitação quanto a necessidade de uso adequado e racionamento de água.

O Comentário Geral nº 15 do Comité das Nações Unidas para os Direitos Econômicos, Sociais e Culturais sobre o direito à água, consolidado na Resolução A/RES/64/292, afirma que “O direito humano à água prevê que todos tenham água suficiente, segura, aceitável, fisicamente acessível e a preços razoáveis para usos pessoais e domésticos” (ONU, 2002).

A vida humana não é possível sem acesso ao elemento indispensável e essencial da água.

## 8. ALIMENTAÇÃO DOS SERVIDORES

Apesar de não se constituir ponto central dessa pesquisa, foi incluído nos quesitos a seguinte pergunta

### **Como é fornecida a alimentação para os servidores?**

Os registros mostram formas diversificadas nas respostas, tais como – o fornecimento de auxílio alimentação em contracheque, a contratação de empresas terceirizadas que serve em forma de buffet, o preparo por pessoas privadas de liberdade, em cozinha específica para os servidores e casos em que é servida a mesma alimentação das pessoas em situação de privação de liberdade.

## 9. POSSIBILIDADES PARA A PROMOÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO SISTEMA PRISIONAL

O panorama identificado enseja a criação de mecanismos e instrumentos intersetoriais para promover a segurança alimentar e nutricional no sistema prisional, articulando ações e programas de diversas políticas públicas implementadas pelos governos, em especial pelo governo federal. É fundamental reconhecer as pessoas privadas de liberdade como beneficiárias da Política de Segurança Alimentar e Nutricional, bem como das demais políticas de proteção social.

A proteção social, inserida na concepção de seguridade social, é caracterizada por um conjunto de seguranças que a sociedade deve garantir a seus membros, enquanto um direito social universal, de humanização das pessoas – concentradas no âmbito da previdência, da assistência social e da saúde. Como direito universal, o direito humano à alimentação e nutrição adequada alcança, também, as pessoas presas. A medida acena para a universalização da ação do estado, abrindo espaço para o reconhecimento de direitos no cárcere (Belik, 2003).

A alimentação e nutrição constituem-se em requisitos básicos para a promoção e a proteção da saúde, possibilitando a afirmação plena do potencial de crescimento e desenvolvimento humano, com qualidade de vida e cidadania. Segundo a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006,



*Art. 2º  
A alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população.*



Os problemas da alimentação no sistema prisional, em que pese agravados pelo ambiente e pelas condições de superlotação, insalubridade e violação de direitos humanos, são decorrentes dos problemas sociais que permeiam toda a sociedade e precisam ser enfrentados com as Políticas mais amplas.

A Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional abarca o ambiente macro da solução de problemas como a fome, a pobreza e a desigualdade social. De igual forma, a partir do planejamento intersetorial e da participação social, as políticas públicas de combate à fome, a miséria e a pobreza caminham para a universalização da garantia de acesso à alimentação e nutrição.

A alimentação e nutrição estão presentes na legislação, com destaque para a Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990 (Brasil, 1990), diploma que entende a alimentação como um fator condicionante e determinante da saúde e que orienta o desempenho transversal dos demais setores com o sistema de saúde.

O Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010, aponta para a formulação e implantação de estratégias nacionais, regionais, locais e integradas para a redução da morbi-mortalidade relacionada à alimentação inadequada (Brasil, 2010). O Decreto (Brasil 2010) recomenda adaptações frente às diferentes realidades do países e integração das suas políticas, prevendo ações de caráter regulatório, fiscal e legislativo que visem tornar as escolhas saudáveis factíveis à população.

A Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional tem como base, diretrizes, que orientam a promoção:

- I - do acesso universal à alimentação adequada e saudável, com prioridade para as famílias e pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional;**
- II - do abastecimento e estruturação de sistemas sustentáveis e descentralizados, de base agroecológica, de produção, extração, processamento e distribuição de alimentos;**
- III - de processos permanentes de educação alimentar e nutricional, pesquisa e formação nas áreas de segurança alimentar e nutricional e do direito humano à alimentação adequada;**
- IV - do fortalecimento das ações de alimentação e nutrição em todos os níveis da atenção à saúde, de modo articulado às demais ações de segurança alimentar e nutricional;**
- V - promoção do acesso universal à água de qualidade e em quantidade suficiente, com prioridade para as famílias em situação de insegurança hídrica e para a produção de alimentos da agricultura familiar e da pesca e aquicultura;**
- VI - da soberania alimentar, segurança alimentar e nutricional e do direito humano à alimentação adequada em âmbito internacional e a negociações internacionais baseadas nos princípios e diretrizes da Lei no 11.346, de 2006; e**
- VII - do monitoramento da realização do direito humano à alimentação adequada.**

A própria política determina que a integralidade na atenção nutricional pressupõe a articulação entre setores para responder aos problemas de alimentação e nutrição vivenciados pela população brasileira.

A Política de Segurança Alimentar e Nutricional possui um modelo intersetorial de governança, estabelecido com a participação de atores governamentais e da sociedade civil, em todo o ciclo, no nível local, estadual e nacional. Esse modelo é essencial para iniciar um processo de efetivação da intersetorialidade no sistema prisional, instrumentalizando a corresponsabilidade e o compartilhamento de recursos, envolvendo diversos atores – públicos e privados, mormente aqueles que atuam nas áreas de saúde, alimentação, agricultura e combate à fome, trabalho, educação, ciência, tecnologia, desenvolvimento social, etc.

O Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional é composto pelas Câmaras Interministeriais (ou intersetoriais) de Segurança Alimentar e Nutricional (Caisan) e pelos Conselhos de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEAs), os quais atuam nas esferas federal, estadual e municipal. Para promover o diálogo mais amplo na sociedade e a permeabilidade das ações em todas as unidades federativas, são realizadas as Conferências Nacionais de Segurança Alimentar e Nutricional, que ocorrem a cada quatro anos e são precedidas por conferências estaduais, regionais e municipais.

As últimas conferências trouxeram discussões relativas a segurança alimentar no sistema prisional – contexto que merece destaque e indica que a sociedade civil tem pautado a questão.

Os principais resultados deste diagnóstico mostram que a intervenção do estado para conferir segurança alimentar e nutricional no sistema prisional deve partir da realização de ações estruturantes.

O acesso adequado à água e à alimentação têm encontrado barreiras nas condições precárias de saneamento básico, da oferta de serviços essenciais nas unidades prisionais, de acesso limitado a oportunidade de trabalho e renda, entre outras situações de vulnerabilidade, acentuadas durante a situação de privação de liberdade.

Nos sistemas prisionais do país, além do acesso aos alimentos, são necessárias políticas públicas que alcancem outras dimensões. 76% das pessoas presas não tem trabalho, somente 68.101 pessoas tem acesso à renda e aproximadamente 80% da população presa não concluiu a educação básica (Sisdepen, 2023). Além dessas condições de vulnerabilidade, as pessoas presas perdem o direito de comer o que desejam, recebendo um prato único, servido a todos em horários predeterminados, bem como, fazem uso de medicamentos antidepressivos, pela vivência no cárcere. Essas situações ensejam o hábito de comer por compulsão, estresse e problema psicológicos ou psiquiátricos que causam aumento ou perda de apetite (Belik, 2003). Assim como fora do cárcere, os desafios e as possibilidades de promoção, proteção e garantia do direito humano à alimentação e nutrição adequada no sistema prisional demanda atuar em dimensões como a disponibilidade, o acesso, a

produção, a renda, a educação, a saúde e a nutrição (Guerra *et al*, 2018).

Diante das condições que envolvem as políticas penais, mormente pela complexidade dos órgãos da execução penal, é fundamental a instituição de um Programa Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional no Sistema Prisional, articulado com as Políticas de Proteção Social e de Desenvolvimento, pactuado entre as pastas da justiça e da segurança pública e os principais órgãos de proteção social do Poder Executivo Federal.

Os programas recortam os problemas centrais das políticas para atuar em partes menores, como o sistema prisional, de forma que a política seja abrangente e possa produzir resultados sinérgicos, integrados e coerentes. Os programas são o ambiente micro de detalhamento, no qual se consegue, com maior refinamento, focalizar o público-alvo, estimar recursos, escolher indicadores e definir metas, com entregas almejadas, seus prazos, produtos (curto prazo), resultados (médio prazo) e impactos (longo prazo).

É essencial que o programa seja pactuado com os órgãos do sistema de justiça criminal. Intervir no sistema prisional exige a integração e a articulação intersetorial e interfederativa, com a participação dos poderes Executivo, Judiciário e Legislativo. A violação de direitos humanos no sistema prisional, declarado pelo Supremo Tribunal Superior (BRASIL, 2015) enseja a mobilização das estruturas de proteção social no Brasil para a garantia de cidadania no sistema prisional, visando uma lógica integrada de atuação.

Segundo o próprio Tribunal (Brasil, 2015), a



*"falha estrutural" que acompanha o sistema prisional brasileiro está violando, de forma generalizada, os direitos humanos, com o apontamento de que "apenas transformações estruturais da atuação do Poder Público e a atuação de uma pluralidade de autoridades podem modificar a situação inconstitucional".*



Além dos programas da política de SAN, a políticas de educação e trabalho e emprego também são possibilidades para promover segurança alimentar e nutricional.

Ao serem questionados sobre "quais sugestões você daria para a melhoria da alimentação das pessoas privadas de liberdade?", os relatos registram sugestões diversificadas.

Entre as sugestões dos gestores prisionais participantes da pesquisa, o cultivo e a produção de alimentos foram indicados como proposta que subsidia a reintegração social das pessoas presas. As sugestões trazem propostas de projetos de remição de pena pelo estudo e pelo trabalho, ações de capacitação profissionalizante na área de pré-preparo, preparo e conservação dos alimentos, cultivo e comercialização.

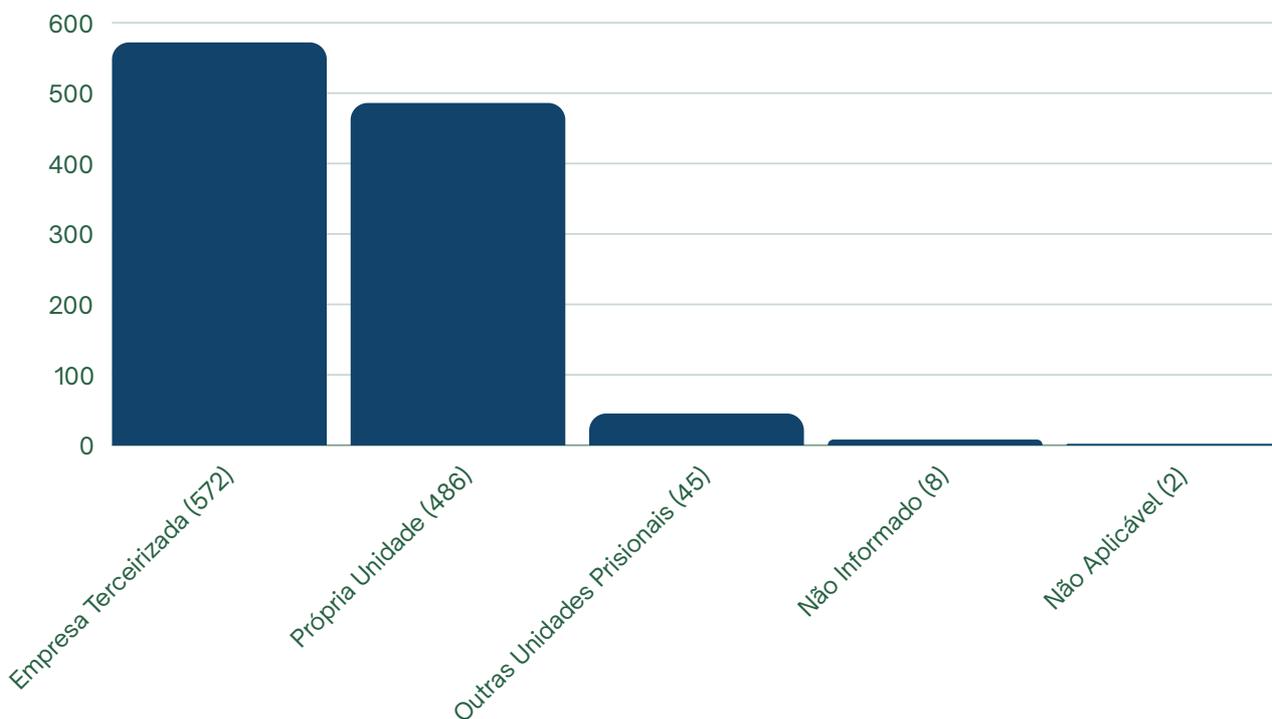
O trabalho é apontado como condição essencial para o acesso ao direito a alimentação e a redução dos riscos sociais e vulnerabilidades, atrelado a uma relação que merece destaque e que se volta à capacidade da qualificação profissional de incidir sobre esta questão (Belik, 2003). Portanto, a inclusão produtiva pode ser uma estratégia complementar para autonomia e emancipação das pessoas privadas de liberdade, em especial, se vier moldada a partir de fluxos e processos de trabalho que envolvam as famílias e as pessoas egressas do sistema prisional. Como ensina Belik (2003), a agenda de segurança alimentar contribui para a superação das desigualdades sociais, com expansão das liberdades dos cidadãos na sua capacidade de agente de sua trajetória e desenvolvimento.

Segundo Carvalhosa (2015) a conceituação de segurança alimentar e nutricional abrange a utilização do alimento pelo organismo, a produção, comercialização e consumo. A temática abrange o direito ao acesso, com destaque na produção, em especial por agricultores tradicionais e familiares (Carvalhosa, 2015). As iniciativas de SAN incluem as etapas de:

processamento, comercialização e abastecimento, incluindo redistribuição de renda, formas participativas de produção e o uso sustentável dos recursos e, ainda, a conservação da biodiversidade, considerando a multiplicidade cultural da população. Inclui também a garantia da qualidade sanitária e nutricional do alimento, estimulando práticas e estilos de vida saudáveis, que sejam promotores de saúde. Objetivando ainda gerar informação, garantir o acesso a este conhecimento e formulação e implementação de políticas públicas.

No sistema prisional, a maior parte das unidades prisionais ofertam os alimentos às pessoas em privação de liberdade por meio de empresas terceirizadas. Conforme se verifica na figura 11, 572 unidades registram o fornecimento por meio de empresa terceirizada. No entanto, verifica-se que muitas unidades ainda optam por adotar cozinhas da própria administração, inclusive distribuindo alimentos para outras unidades.

Figura 11 - Quantidade de unidade por origem dos alimentos



Fonte: Elaborado pelas autoras.

Apesar da figura 11 indicar que a maior parte das unidades prisionais ofertam alimentos de forma indireta, verifica-se que a maior parte da população prisional tem acesso aos alimentos fornecidos diretamente pela própria administração. As 486 unidades prisionais que registraram o fornecimento pela própria unidade possuem, juntas, 295.973 pessoas privadas de liberdade, as 45 que registram fornecimento por outras unidades registram 29.281 pessoas privadas de liberdade, enquanto as 572 unidades prisionais que informam o fornecimento terceirizado de alimentos registram 254.224 pessoas privadas de liberdade.

O contexto demonstra como possibilidade a institucionalização de diretrizes e parâmetros nacionais de qualidade na disponibilização de alimentos no sistema prisional, incluindo, além de conteúdos nutricionais, condições mínimas para as contratações públicas, considerando que grande parte da oferta de alimentos é feita de forma indireta nos estabelecimentos prisionais. Alguns relatos indicam que o baixo valor unitário de cada refeição previsto em contrato enseja a produção de alimentos inadequados, tendo em vista o baixo valor ofertado pelo Estado.

Medidas de sustentabilidade e de ganhos de eficiência nos valores a serem investidos podem ser implementadas, em especial quanto a aquisição de alimentos da agricultura familiar, por parte das empresas contratadas e da própria administração.

A medida converge com o estabelecido na Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023. A Lei institucionaliza o programa de aquisição de alimentos no país e estabelece que o Poder Executivo federal, estadual, distrital e municipal poderá adquirir, dispensada a licitação, os alimentos produzidos pelos agricultores familiares, os pescadores artesanais, os aquicultores, os carcinicultores e os piscicultores que se enquadrarem no disposto na Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, bem como os demais públicos beneficiários que produzam em áreas rurais, urbanas e periurbanas, conforme regulamento.

Outra estratégia que converge para a segurança alimentar no sistema prisional é a alteração da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006 para o reconhecimento dos agricultores (as) em privação de liberdade nos programas públicos de acesso à renda já existentes. Esse reconhecimento, além de subsidiar acesso a fundos públicos e privados que promovem a segurança alimentar, confere acesso à possibilidades de trabalho remunerado para os agricultores em condição de privação de liberdade. Ao implementar a agricultura no sistema prisional é importante garantir treinamento adequado, supervisão, apoio e assistência técnica para promover um ambiente seguro e propício para a prática da agricultura dentro da unidade.

O transporte e o deslocamento das refeições é um dos fatores mais relatados como problemáticos na oferta de alimentação no sistema prisional. Essa condição pode ter melhorias consideráveis com a adoção da cozinha no estabelecimento prisional, e com a produção dos alimentos pelas pessoas privadas de liberdade. Mesmo nas unidades em que o serviço é terceirizado a medida é viável, considerando essa condição nas licitações e nos objetos dos contratos públicos, já tendo aplicações práticas nos estados do Maranhão e do Espírito Santo. Entre os relatos, uma das unidades registra que "desde a implantação da cozinha, não houve mais reclamações".

A produção de alimentos na própria unidades, pelas pessoas privadas de liberdade, capacitadas e contratadas para o trabalho enseja a sustentabilidade do ciclo de investimento público. Além de obter os serviços, a estratégia se articula com os processos de reintegração social das pessoas.

A sugestão também tem potencial para intervir nos problemas relacionados ao transporte e a entrega dos alimentos, questões que tem incidência direta na higidez da alimentação fornecida, e conseqüentemente na saúde das pessoas privadas de liberdade. O binômio tempo-temperatura é um dos principais indicadores de pronta análise para o controle da quantidade de micro-organismos nos alimentos, a fim de deixá-los aptos para o consumo (Borges, *et al.*, 2016). Outro fator problemático, amplamente descrito, é a ausência de variedade dos alimentos, com relatos de precariedade na oferta de verduras, legumes e proteínas.

Para intervir na falta de variedades, os respondentes propõem diversificar a refeição do café da manhã, aumentar a oferta de legumes, verduras e frutas, utilização de temperos naturais no preparo e inclusão de mais uma refeição à tarde entre almoço e jantar. Estruturalmente, reforçam, ainda, a implementação de cozinhas e refeitórios, a reforma e equipagem das cozinhas, assim como a mudança dos utensílios de servir, a exemplo de implementar marmitas com divisórias. Os relatos dos respondentes trazem como boa prática a implementação do cardápio padrão, com a definição de grupos alimentares a serem servidos, facilitando os procedimentos licitatórios, a programação de compras e o preparo dos alimentos. Além disso são sinalizadas sugestões para a efetivação de acompanhamento nutricional e variação de alimentos nos cardápios.

No que concerne à padronização, frisamos a necessidade de se observar a diversidade de alimentos e nutrientes, conforme orientações do guia brasileiro de alimentação, bem como privilegiar alimentos da cultura local em que estão estabelecidas as unidades prisionais.

Diante da existência de iniciativas produtivas no sistema prisional e do interesse dos gestores em implementá-las, identifica-se a possibilidade de inclusão das pessoas privadas de liberdade em programas de produção orgânica e agroecológicas, agricultura urbana e periurbana. Além de incentivar o consumo de frutas e hortaliças e outros grupos de alimentos considerados saudáveis - os investimentos podem oportunizar que essas pessoas contribuam para a alimentação de seus pares, da sociedade local e até de suas famílias.

No âmbito da educação também orienta-se às unidades federativas articular-se com as prefeituras municipais, em especial, para ampliar o acesso dos estudantes em condição de privação de liberdade ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), de forma que os recursos investidos, em especial nos estados e municípios, possam considerar a rede de educação de jovens e adultos, que atende as unidades prisionais. Os alimentos já fornecidos pela administração não chocam com a política de alimentação nas escolas da rede de educação pública, cujas ações são voltadas ao público estudante, privilegiando as necessidades nutricionais para o exercício dessa condição. Singularmente no sistema prisional, assim como na rede de educação de jovens e adultos, as jornadas diárias de educação se acumulam com a do trabalho, ensejando reforço alimentar.

Outras medidas essenciais foram apontadas, como maior fiscalização da quantidade e qualidade e treinamento dos trabalhadores (seja na unidade, seja empresa terceirizada). Na fiscalização, além de ferramentas de tecnologia da informação para consolidar resultados e permitir uma visão holística sobre a diversidade de aspectos relacionados ao fornecimento de alimentação, recomenda-se a participação dos profissionais da área de saúde, considerando a competências desses profissionais em relação aos problemas e doenças de nutrição. Avaliar a alimentação ofertada às pessoas privadas de



liberdade abrange valores, concepções, percepção e representações da alimentação, qualidade nutricional e microbiológica, bem como os hábitos alimentares e a cultura alimentar (Massarollo *et al*, 2012).

A condição de superlotação é um fator que também influencia na alimentação, em razão da necessidade de atender uma demanda cada vez maior que a capacidade de pessoas. Entre os relatos, destaca-se o registro de que, "A alimentação ainda é utilizada como moeda de troca e por muitas vezes os reeducandos deixam de se alimentar por este motivo." (SIC).

Verifica-se que as precariedades estruturais do sistema prisional provocam distorções e dinâmicas próprias de sobrevivência dentro do cárcere – entre os quais verifica-se a fome. A incerteza de acesso aos alimentos é um dos fatores associados ao risco de insegurança alimentar e nutricional (Almeida *et al*, 2017).

Estudos internacionais mostram que a situação de insegurança alimentar tem maior prevalência em grupos populacionais de origem latina, pertencentes à raça negra, composta por pessoas de pele preta ou parda, com baixa renda e escolaridade, perfil que se observa no sistema prisional brasileiro, de forma majoritária (Guerra *et al*, 2018 Sisdepen, 2023). Os estudos indicam, além de alimentação inadequada, morbidades advindas destas situações, tais como: anemia, sobrepeso e obesidade, diarreia, infecções respiratórias e parasitoses (Guerra *et al*, 2018). Portanto, emerge a necessidade de que as pessoas privadas de liberdade sejam colocadas na agenda de segurança alimentar e no orçamento dos governos.

É essencial, tanto a adoção de um programa de SAN voltado ao sistema prisional, quanto a inclusão de linhas de financiamento para a implementação da política de SAN, com recorte de beneficiário voltado a atender as pessoas privadas de liberdade. A institucionalização de um programa para o campo do sistema prisional demanda a formalização de acordos e instrumentos, além de estratégia de coordenação, compatível com os atores envolvidos nas políticas públicas. Ainda que os acordos e instrumentos formais de colaboração entre a-

tores não garantam a implementação das políticas, sem eles a eficácia e efetividade das ações se tornam ainda mais desafiadoras e difíceis de alcançar.

No campo das políticas públicas, verifica-se que os problemas públicos são complexos e multicausais, com causas que precisam ser tratadas em paralelo e com raias próprias, de forma integrada, ao se identificar a relação existente entre os programas com os mesmos problemas centrais (Lassance, 2021). O desafio é a implementação de mecanismos para promover a articulação e a coordenação interfederativa e entre setores (Burlandy, 2009). De forma geral, o avanço da pauta dos direitos humanos e a perspectiva da intersetorialidade nas políticas se constituem desafios constantes para a promoção da cidadania – dentro e fora das grades da prisão.

Com escopo de organização e gestão descentralizada, a assistência social é pautada na participação e no controle social, elementos indispensáveis à perenidade e ao aperfeiçoamento das políticas e dos serviços penais. O Sistema Único de Assistência Social (SUAS), organizado pela Lei nº 8.742, de 7 de dezembro de 1993, é parte do sistema de seguridade social e tem como objetivo ofertar proteção social, produzir vigilância socioassistencial e efetivar a defesa social institucional. O SUAS possui importantes instâncias de integração nos territórios, além da capilaridade concretizada a partir dos Centro de Referência de Assistência Social (CRAS) e dos Centro de Referência Especializado de Assistência Social (CREAS) (Fernandes, 2020).

O termo *wicked problem* é utilizado para caracterizar problemas de ordem pública de grande complexidade (problemas perversos), oriundos de múltiplas causas, como a questão penitenciária, em que são relacionadas questões econômicas, sociais, estruturais (Chies, 2013). Esses problemas públicos exigem posturas não rotineiras e atuação integrada de múltiplos atores institucionais, pois seus principais desafios são as desigualdades sociais, étnico-raciais e de gênero, o acesso e a disponibilidade aos alimentos saudáveis e consumo de alimentos de qualidade nutricional adequada (Guerra et al, 2018).

Nesses sentido, os Centros de Referência do SUAS são equipamentos fundamentais para a promoção dos direitos, bem como do exercício da cidadania, proporcionando a autonomia e o protagonismo dos usuários atendidos pelos Serviços de convivência e fortalecimento de vínculos (Fernandes, 2020). São espaços de atuação profissional que compreendem sua função a partir de princípios de autonomia e emancipação dos sujeitos, com foco em dotar a existência de cada família e indivíduo e do seu território de uma dimensão política, referente ao campo de compreensão e exigibilidade de direitos. Esses marcos de orientação profissional são essencial para o desenvolvimento humano e social que a lei de execução penal apregoa (Brasil, 1984) – sob consequência de comprometimento da reintegração social – processo que precisa trazer a pessoa privada de liberdade para a centralidade da discussão e do protagonismo.

Com a identificação de que a alimentação das pessoas privadas de liber-

dade vem sendo pautada nas discussões do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, a interlocução e a pactuação com os órgãos e entidades do Governo Federal sobre a gestão e a integração dos programas e ações pode ir adiante por meio da Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional e do Conselho Nacional de Assistência Social para inclusão das pessoas privadas de liberdade no Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e no Programa Brasil Sem Fome, voltados para combater a insegurança alimentar e a pobreza extrema no país.

Os benefícios da integração de políticas de proteção social, educação, trabalho, tecnologia e agricultura oferecem oportunidade de aprendizado e desenvolvimento de habilidades práticas, de acesso ao trabalho e à fonte de renda, de acesso a alimentos frescos e saudáveis para as pessoas privadas de liberdade e a comunidade. Além desses benefícios diretos, a agricultura no sistema prisional pode criar oportunidades para a interação e colaboração com a comunidade local, por meio de parcerias com produtores locais, programas de educação agrícola ou iniciativas de voluntariado.

De acordo com os resultados apresentados neste Panorama Nacional, a tabela 12 consolida possibilidades de atuação da administração pública na organização de projetos voltados à institucionalização de um Programa Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional no Sistema Prisional:

Figura 12 – Propostas para a institucionalização de Programa Nacional

Investimento em estruturação física dos estabelecimentos prisionais para oferta de serviços essenciais, em especial de acesso à água potável.

Diretrizes nacionais para as contratações públicas voltadas à oferta de alimentação no sistema prisional.

Implementação de cozinhas nos estabelecimentos prisionais, com desenho de administração direta e indireta, considerando os modelos aplicados no âmbito dos entes subnacionais.

Inclusão das pessoas privadas de liberdade em programas de agricultura, de produção orgânica e agroecológicas, agricultura urbana e periurbana.

Plantio e produção de alimentos na própria unidade, pelas pessoas privadas de liberdade.

Reconhecimento dos agricultores (as) em privação de liberdade nos programas públicos de agricultura e de acesso à renda existentes.

Aquisição de alimentos da agricultura familiar, por parte das empresas contratadas e da própria administração.

Ampliar e qualificar o acesso dos estudantes em condição de privação de liberdade ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Instituição de padrões para avaliação da qualidade da alimentação, disponibilidade e acesso aos alimentos.

Instituição de padrões para a fiscalização de contratos administrativos de oferta de alimentação, com uso de ferramentas de tecnologia da informação para consolidar resultados e participação de profissionais de saúde.

Instituição de padrões para a diversificação alimentar, com adoção de pelo menos cinco refeições diárias e priorização de oferta de legumes, frutas, alimentos naturais.

Integração com as políticas de proteção social para visibilização das pessoas privadas de liberdade nos programas e ações de assistência social, saúde, trabalho, renda, etc.

Municipalização dos serviços penais, com sensibilização do território quanto a importância da integração das políticas locais instituídas às políticas penais.

Institucionalização de mecanismos de participação e controle social nas ações.

Fonte: Elaborado pelas autoras.

Os principais desafios nessa agenda são organizar as estruturas físicas e de serviços essenciais, em especial de acesso à água potável, para conferir condições mínimas de saúde e dignidade, bem como articular e integrar políticas de proteção social na execução penal.

## 10. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Essa pesquisa lança luz para as condições de acesso e de disponibilização de alimentos e água no sistema prisional. Mesmo com os marcos normativos, nacionais e internacionais, a construção dos direitos não está finalizada, mas continua em evolução. No caso das pessoas privadas de liberdade, muito é necessário fazer no campo das políticas públicas para subsidiar desenvolvimento humano e dignidade da pessoa humana durante o cumprimento de pena.

É essencial sinalizar a condição da pessoa privada de liberdade como de sujeito de direitos, sem criar puxadinhos de políticas públicas para atender esse público. O art. 5º do Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010 estabelece a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional deverá contemplar todas as pessoas que vivem no território nacional, ainda padecendo de um programa próprio que atenda as pessoas que se encontram nas prisões brasileiras.

Esse diagnóstico é um ponto partida para compreender os estágios de (in) segurança alimentar no sistema prisional. Dessa forma, orienta-se que seja aprofundado com pesquisas que avaliem a qualidade da alimentação, a disponibilidade local, o consumo e o estado nutricional das pessoas presas, avaliação antropométrica para mensuração de peso e estatura, de acordo com as técnicas recomendadas pela Organização Mundial da Saúde. É essencial que tais pesquisas avaliem variáveis sócio demográficas, em especial com quesitos de idade, sexo, identidade de gênero, escolaridade, cor da pele e consumo alimentar, antes e pós prisão, bem como indicadores de insegurança alimentar e avaliação dos alimentos e acesso à água pelas pessoas privadas de liberdade.

A água limpa e segura e o saneamento são direitos humanos fundamentais ao usufruto pleno dos outros direitos humanos.

As situações de insegurança alimentar e nutricional precisam ser percebidas e significadas, a partir das diferentes dimensões do cotidiano, sob pena da negligência pública em aspectos fundamentais, no caso aqui - no cárcere (Gerra *et al*, 2018). Na população em geral, a principal forma de acesso aos alimentos é por meio da aquisição nos mercados, medida que não é possível às pessoas privadas de liberdade. Essa condição reforça o papel do estado na aplicação da Lei.

O aprofundamento desse diagnóstico, a institucionalização de um programa de segurança alimentar próprio para as pessoas em privação de liberdade e o fomento à iniciativas produtivas coadunam-se à PNSAN. O Decreto nº 7.272, de 2010 objetiva: a) identificar, analisar, divulgar e atuar sobre os fatores condicionantes da insegurança alimentar e nutricional no Brasil;

b) articular programas e ações de diversos setores que respeitem, protejam, promovam o direito humano à alimentação adequada, observando as diversidades social, cultural, ambiental, étnico-racial, a equidade de gênero e a orientação sexual, bem como disponibilizar instrumentos para sua exigibilidade; c) promover sistemas sustentáveis de base agroecológica, de produção e distribuição de alimentos que respeitem a biodiversidade e fortaleçam a agricultura familiar, os povos indígenas e as comunidades tradicionais e que assegurem o consumo e o acesso à alimentação adequada e saudável, respeitada a diversidade da cultura alimentar nacional; e d) incorporar à política de Estado o respeito à soberania alimentar e a garantia do direito humano à alimentação adequada, inclusive o acesso à água, e promovê-los no âmbito das negociações e cooperações internacionais.

Mensurar a situação de IAN é um desafio, pois envolvem diversos fatores para a sua compreensão, em razão de sua natureza interdisciplinar e o caráter multidimensional desse fenômeno (Gerra *et al*, 2018) - porém, é medida indispensável.

No âmbito da fiscalização, esse trabalho mostra que é necessário estabelecer formas para que a fiscalização possa identificar se os alimentos são diversificados e saudáveis, e, se estão contaminados, considerando, especialmente, o processo de deslocamento desses alimentos para fornecimento nas unidades prisionais em que não há produção.

Sobretudo, é essencial frisar que a alimentação não pode ser utilizada como ferramenta de tortura e de castigo, e que tais aspectos precisam, também, estar presentes na ampliação desse diagnóstico.

Por fim, considerando avançar em possibilidades para as políticas voltadas às pessoas privadas de liberdade, como um problema social, a questão penitenciária exige que não nos limitemos às ações setoriais. O acesso e a disponibilidade são dimensões da segurança alimentar e do direito humano à alimentação e nutrição adequada (DHANA), a segurança de renda e a autonomia influenciam em outras seguranças para a efetivação da proteção social, contexto que faz do poder público e de suas instituições os principais responsáveis por garantir tais direitos às pessoas que estão em sua tutela na condição de privação de liberdade (Fernandes, 2020). No caminho da integração entre as políticas, os estudos já indicam o fortalecimento mútuo entre agroecologia, agricultura familiar e programas de alimentação, associados às políticas de agricultura nas cidades, ações estatais aliadas no combate a fome e às mudanças climáticas. Como agenda universal, de garantia de direitos fundamentais, pautamos a necessidade de Inclusão das pessoas privadas de liberdade nessas políticas, em reconhecimento à condição dessas pessoas como sujeitos, que tem direito a ter direitos, e, também, como detentoras do potencial de contribuir com o desenvolvimento nacional.

## REFERÊNCIAS

ALPINO, T, M, A. MAZOTO, M, L. BARROS, D, C. FREITAS, C, M. Os impactos das mudanças climáticas na segurança alimentar e nutricional: uma revisão da literatura. *Ciência & Saúde Coletiva*, 27(1):273–286, 2022,

ALMEIDA, L, M, S; DIAZ, J, A, S, B. A violação de direitos humanos no sistema penitenciário brasileiro, diante das Regras de Mandela: A realidade do Complexo Penitenciário de Pedrinhas. Disponível em: <<https://jornaltribuna.com.br/wp-content/uploads/2021/11/ARTIGO.LETICIA-ALMEIDA.pdf>>, acesso em: ago. 2023.

ALMEIDA, J, A. SANTOS, A, S. NASCIMENTO, M, A, O. OLIVEIRA, J, V, C. SILVA, D, G. NETTO, R, S, M. Fatores associados ao risco de insegurança alimentar e nutricional em famílias de assentamentos rurais. *Ciência & Saúde Coletiva*, 22(2):479–488, 2017. Disponível em:< <https://www.scielo.br/j/csc/a/bWcvL5GfS6DTXrb8k6FCpbq/?format=pdf&lang=pt>>, acesso em: ago. 2023.

ANDRADE, M. L. de; STURION, G. L. Segurança dos alimentos em serviços de alimentação do setor de turismo. *Segurança Alimentar e Nutricional*, Campinas, 22(1):618–632, 2015.

BARROS, A, F, M, C; PEREIRA, F, S, M. A FAO e o Brasil: Políticas articuladas visando o direito humano à alimentação. Disponível em:< <http://www.publicadireito.com.br/artigos/?cod=b1e29b063abb0df0>>, acesso em: set. 2023.

BELIK, W. A Política Brasileira de Segurança Alimentar e Nutricional: concepção e resultados. *Segurança Alimentar e Nutricional*, Campinas, 19(2): 94–110, 2012. Disponível em:< <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8634614/2535>>, acesso em: ago. 2023.

BOCCHI C, P. MAGALHÃES, E, S. RAHAL, L. GENTIL, P. GONÇALVES, R, S. A década da nutrição, a política de segurança alimentar e nutricional e as compras públicas da agricultura familiar no Brasil. *Rev Panam Salud Publica*. 2019. Disponível em:< <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6913207/>>, acesso em: ago. 2023.

BORGES, N, R. MOURA, B, A. VIEIRA, C, F, S. SANTOS, D, D, M. ALMEIDA, L, J, ZUNIGA, D, G. Avaliação do binômio tempo-temperatura das refeições de um restaurante na cidade de Palmas–Tocantins. *Revista Desafios –v. 03, n. 02*, 2016.

BRASIL. Constituição, 1988. Constituição da República Federativa do Brasil. Disponível em: <[https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/constituicao/constituicao.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm)>, acesso em: ago. 2023.

BRASIL. Emenda Constitucional nº 64/2010. Altera o art. 6 da Constituição Federal, introduz a alimentação como direito social. Disponível em:<  
[https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/)>, acesso em: ago. 2023.

BRASIL. Lei Orgânica de Segurança Alimentar Nutricional (Losan). Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e dá outras providências. Disponível em:<  
[https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm)>, acesso em: out. 2023.

BRASIL. Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006. Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. Disponível em: <[https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2004-2006/2006/lei/l11326.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11326.htm)>, acesso em: set. 2023.

BRASIL. Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023. Institui o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Cozinha Solidária; altera as Leis nºs 12.512, de 14 de outubro de 2011, e 14.133, de 1º de abril de 2021 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos); e revoga dispositivos das Leis nºs 11.718, de 20 de junho de 2008, 11.775, de 17 de setembro de 2008, 12.512, de 14 de outubro de 2011, e 14.284, de 29 de dezembro de 2021. Disponível em:<[https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2023-2026/2023/Lei/L14628.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2023-2026/2023/Lei/L14628.htm)>, acesso em: set. 2023.

BRASIL. Lei Federal n.º 7.210, de 11 de julho de 1984. Institui a Lei de Execução Penal. Disponível em:<[https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l7210.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l7210.htm)>, acesso em: set. 2023.

BRASIL. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília : Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: <<http://www4.planalto.gov.br/consea/publicacoes/alimentacao-adequada-e-saudavel/guia-alimentar-para-a-populacao-brasileira-2014/8-guia-alimentar-para-a-populacao-brasileira-2014.pdf>>, acesso em: out. 2023.

BRASIL. Decreto nº 591, de 06 de julho de 1992. Atos Internacionais. Pacto Internacional sobre Direitos Econômicos, Sociais e Culturais. Promulgação. Disponível em: < [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/1990-1994/d0591.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1990-1994/d0591.htm)>, acesso em: out. 2023.

BRASIL. Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. Disponível em:<  
[https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l8080.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8080.htm)>, acesso em: ago. 2023.

BRASIL. Lei nº 8.742, de 7 de dezembro de 1993. Dispõe sobre a organização da Assistência Social e dá outras providências. Disponível em:<  
[https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l8742.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8742.htm)>, acesso em: out. 2023.

BRASIL. Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010. Regulamenta a Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006. Disponível em:<  
[https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2010/decreto/d7272.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7272.htm)>, acesso em: nov. 2023.

BURLANDY, L. A construção da política de segurança alimentar e nutricional no Brasil: estratégias e desafios para a promoção da intersetorialidade no âmbito federal de governo. *Ciência & Saúde Coletiva*, 14(3):851-860, 2009. Disponível em:<  
[https://www.scielo.org/article/ssm/content/raw/?resource\\_ssm\\_path=/media/assets/csc/v14n3/20.pdf](https://www.scielo.org/article/ssm/content/raw/?resource_ssm_path=/media/assets/csc/v14n3/20.pdf)>, acesso em: ago. 2023.

CARVALHOSA, C, S. Análise da política de segurança alimentar: um olhar para a alimentação escolar como política social. Seminário Nacional de Serviço Social, trabalho e política social, UFSC, 2015. Disponível em:<  
[https://seminarioservicosocial.paginas.ufsc.br/files/2017/05/Eixo\\_3\\_205.pdf](https://seminarioservicosocial.paginas.ufsc.br/files/2017/05/Eixo_3_205.pdf)>, acesso em: set. 2023.

CAMERA, S; WEGNER, R. Direito humano à alimentação, (in) segurança alimentar e desenvolvimento: os desafios à realização progressiva na América Latina. *Revista de Direito Internacional*, 2017. Disponível em:<  
<https://www.publicacoesacademicas.uniceub.br/rdi/article/view/4359>>, acesso em: nov. 2023.

CHIES, L, A, B. A questão penitenciária. *Tempo Social (USP Impresso)*, v. 25, nº 2, 2013.

CNDH. Resolução 9, de 6 de dezembro de 2017 - Direito Humano à Alimentação Adequada para mulheres e adolescentes privados de liberdade. Disponível em: <  
[https://www.gov.br/mdh/pt-br/aceso-a-informacao/participacao-social/old/cndh/resolucoes/ResolucaoCNDHn92017\\_DireitoHumanoAlimentaoAdequadaMulhereseAdolescentesemPrivadodeliberdadeemespecialgestanteslactantesecomfilhosefilhas.pdf/view](https://www.gov.br/mdh/pt-br/aceso-a-informacao/participacao-social/old/cndh/resolucoes/ResolucaoCNDHn92017_DireitoHumanoAlimentaoAdequadaMulhereseAdolescentesemPrivadodeliberdadeemespecialgestanteslactantesecomfilhosefilhas.pdf/view)>, acesso em: set. 2023.

CNJ. Resolução nº 287 de 25, de junho de 2019. Disponível em:<  
[https://atos.cnj.jus.br/files/resolucao\\_287\\_25062019\\_08072019182402.pdf](https://atos.cnj.jus.br/files/resolucao_287_25062019_08072019182402.pdf)>, acesso em: out. 2023.

CNPCP. Resolução nº 3, de 05 de outubro de 2017 do Conselho Nacional de Política criminal e Penitenciária. Disponível em:< <https://www.gov.br/senappen/pt-br/pt-br/composicao/cnpcp/resolucoes/2017/resolucao-no-3-de-05-de-outubro-de-2017.pdf/view>>, acesso em: set. 2023.

DUNCK, J, A, M. SANTOS, N. A efetividade do direito humano à alimentação adequada às pessoas privadas de liberdade nos cárceres brasileiros e o papel das instituições de justiça. *Rev. de Direitos Humanos e Efetividade | e-ISSN: 2526-0022| Maranhão | v. 3 | n. 2 | p. 58 - 73| Jul/Dez. 2017.*

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). Statistical Yearbook. Rome: FAO; 2013.

FERREIRA, M.A. *et al.* Avaliação da adequação às boas práticas em unidades de alimentação e nutrição. Revista do Instituto Adolfo Lutz. V.70 ,n.2, p.230–235, 2011.

FERNANDES, R, A, U. O direito humano a alimentação adequada e saudável e a política da assistência social: reflexões sobre a integração entre os sistemas a partir da percepção dos/as trabalhadores/as do SUAS. Oikos: Família e Sociedade em Debate, Viçosa, v. 31, n.2, p.241–263, 2020. Disponível em:< <https://periodicos.ufv.br/oikos/article/view/9851>>, acesso em: set. 2023.

FORTOLAN, M, V. LIMA, R, S. Direito humano à alimentação adequada: uma visão holística. Faz ciência, vol. 23, n. 37, jan/jun de 2021 –p. 79 –107. Disponível em:< <https://e-revista.unioeste.br/index.php/fazciencia/article/view/27036/17203>>, acesso em: nov. 2023.

GERRA, L, D, S. ESPINOSA, M, M. BEZERRA, A, C, D. GUIMARÃES, L, V. MARTINS, M, S, A. Desafios para a Segurança Alimentar e Nutricional na Amazônia: disponibilidade e consumo em domicílios com adolescentes. Ciência & Saúde Coletiva, 23(12):4043–4054, 2018. Disponível em:< <https://www.scielo.br/j/csc/a/LZpHbtS8VkydJQG69LsY87Q/?format=pdf&lang=pt>>, acesso em: out. 2023.

JORGE, B. Incidência de contaminação dos alimentos por manipuladores de unidades de alimentação e nutrição e comércios alimentícios ambulantes. Revista Fafibe Online, v.11, n.6, p.64–77, 2018

LASSANCE, A. O que é uma política e o que é um programa: uma pergunta simples e até hoje sem resposta clara. Boletim de Análise Político-Institucional | n. 27 | Mar. 2021. Disponível em:< [https://portalantigo.ipea.gov.br/agencia/images/stories/PDFs/boletim\\_analise\\_politico/210322\\_bapi\\_27\\_artigo\\_07.pdf](https://portalantigo.ipea.gov.br/agencia/images/stories/PDFs/boletim_analise_politico/210322_bapi_27_artigo_07.pdf)>, acesso em: set. 2023.

MARINS, Bianca Ramos; TANCREDI, Rinaldini C. P.; GEMAL, André Luís (Org.). Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária: reflexões e práticas. Rio de Janeiro: EPSJV, 2014.

MASSAROLLO, M, D, M. TOGON, B, A, F. BRESSAN, P, R, D. FOLLADOR, F, A, C. VIEIRA, A, P. Interfaces da alimentação no sistemaprisional: o caso de um Centro de Detenção e Ressocialização do Paraná. Volume 14 – Número 20– Jul/Dez 2012 – pp. 125–151

MDS. Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Pesquisa nacional de situação de Segurança Alimentar e Nutricional em comunidades quilombolas tituladas. Secretaria de Avaliação e Gestão de Informação/MDS, Brasília, 2013.

MERRIAM, S. B. Qualitative research and case study applications in education. São Francisco (CA): Jossey-Bass, 1998.

Organização das Nações Unidas, ONU. Declaração Universal dos Direitos Humanos. Adotada e proclamada pela resolução 217 A (III) da Assembleia Geral das Nações Unidas em 10 de dezembro de 1948.

Organização das Nações Unidas, ONU. Resolução A/RES/64/292, de novembro de 2002. Pacto Internacional dos Direitos Econômicos, Sociais e Culturais. Disponível em:

<<https://www.oas.org/dil/port/1966%20Pacto%20Internacional%20sobre%20os%20Direitos%20Econ%C3%B3micos,%20Sociais%20e%20Culturais.pdf>>, acesso em: nov. 2023.

OREND, Brian. Human Rights: Concept and Context. 1. ed. Canadá: Broadview Press, 2002. pp. 1-272

PANDOLFI, I, A. MORERIA, L, Q. TEIXEIRA, E, M, B. Segurança alimentar e serviços de alimentação-revisão de literatura. Braz. J. of Develop., Curitiba, v. 6, n. 7, p. 42237-42246, jul. 2020. Disponível em:<

<https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/12477/10463>>, acesso em: nov. 2023.

PEREIRA, W.B.B; ZANARDO, V.P.S. Gestão de Boas Práticas em uma Cantina Escolar. Revista Vivências, v.16, n.30, p.193-200, 2020.

RUDNICKI, D. Comida e direitos humanos no presídio central de Porto Alegre. Revista Direito FGV, São Paulo 7(2) | p. 515-538 | jul-dez 2011. Disponível em:<

<https://www.scielo.br/j/rdgv/a/R3TMwgyvrkvcWSRVZXkVYcH/?format=pdf&lang=pt>>, acesso em: dez. 2023.

RUDNICKI, D.; DOS PASSOS, G. B. A alimentação das presas na penitenciária feminina Madre Pelletier. Tempo da Ciência, [S. l.], v. 19, n. 37, p. 107-123, 2000. Disponível em:< <https://e-revista.unioeste.br/index.php/tempodaciencia/article/view/9099>>, acesso em: nov. 2023.

SARLET, I. W. Dignidade da pessoa humana e direitos fundamentais na constituição federal de 1988. 8. ed. rev. atual. e ampl. Porto Alegre: Livraria do Advogado, 2010. SEN, A. Desenvolvimento como liberdade. Tradução de Laura Teixeira Motta. São Paulo: Companhia das Letras, 2010.

SEBRAE. Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos, 2018. Disponível em:

<<https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/11/Boas-pr%C3%A1ticas-para-manipuladores-de-alimentos.pdf>>, acesso em: ago. 2023.

SISDEPEN. Sistema de Informações Penitenciárias, 2023. Disponível em: <<https://www.gov.br/senappen/pt-br/servicos/sisdepen>>, acesso em: nov. 2023.

SOARES, S. Análise do direito humano à alimentação adequada: um direito social e político. *Revista de Direito Sanitário*, [S. l.], v. 19, n. 2, p. 36-54, 2018. Disponível em: <<https://doi.org/10.11606/issn.2316-9044.v19i2p36-54>>, acesso em: nov. 2023.

SOUSA, C. P. Segurança alimentar e doenças veiculadas por alimentos: utilização do grupo coliforme como um dos indicadores de qualidade de alimentos. *Revista APS*, v.9, n.1, p. 83-88, jan./jun. 2006.

TEIXEIRA, E, B. A Análise de Dados na Pesquisa Científica importância e desafios em estudos organizacionais. *Desenvolvimento em questão*. Editora Unijuí • ano 1 • n. 2 • jul./dez, 2003.

VALENTE, F. L. S. Realização do direito humano à alimentação adequada e a experiência brasileira: subsídios para a replicabilidade. Brasília: FAO; 2006. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/sausoc/v12n1/08.pdf>>. Acesso em: 06 ago. 2023.

Varoucha-Azcarate AC. Análisis de la alimentación en un centro penitenciario español y grado de percepción en una muestra de reclusos. *Rev Esp Sanid Penit*. 2019;21:20-30. Disponível em: <[https://scielo.isciii.es/pdf/sanipe/v21n1/es\\_1575-0620-sanipe-21-01-18.pdf](https://scielo.isciii.es/pdf/sanipe/v21n1/es_1575-0620-sanipe-21-01-18.pdf)>, acesso em: dez. 2023.

VILLAS BOAS, R, V. SOARES, D, S. O direito humano à alimentação adequada: interdimensionalidade, efetividade, desenvolvimento humano e dignidade da pessoa humana. *Revista de Direitos Humanos e Efetividade* Dez. 2020. Disponível em: <<https://www.indexlaw.org/index.php/revistadhe/article/view/7129/pdf>>, acesso em: nov. 2023., R, V.



**SENAPPEN**  
Secretaria Nacional de Políticas Penais

MINISTÉRIO DA  
JUSTIÇA E  
SEGURANÇA PÚBLICA

GOVERNO FEDERAL  
**BRASIL**  
UNIÃO E RECONSTRUÇÃO