



Original / Otros

Análisis del servicio de comedor y la opinión de los usuarios en un centro penitenciario de Cataluña

María Elena Sáiz Izquierdo¹, David Fornons Fontdevila², F. Xavier Medina Luque¹
y Alicia Aguilar Martínez¹

¹Departamento de Ciencias de la Salud. Universitat Oberta de Catalunya. Barcelona. España. ²Departamento de Educación de la Generalitat de Catalunya. España.

Resumen

Introducción: Los estudios sobre restauración colectiva se encuentran viviendo un cierto auge en España. Sin embargo, se dispone de muy poca información sobre cómo se organiza este servicio en las instituciones penitenciarias, y mucho menos aún sobre cómo es percibido por sus usuarios.

Objetivos: Analizar el servicio de comedor y el menú servido en la Prisión Modelo de Barcelona, y confrontarlo con la percepción de los usuarios

Metodología: Entrevista abierta semiestructurada con un responsable de la Subdirección de Instituciones Penitenciarias; observación del funcionamiento del comedor y otros espacios a cargo de uno de los investigadores del estudio; y administración de un cuestionario de elaboración propia adaptado al tipo de institución. La valoración nutricional y de la calidad del menú se realizó a través del programa DIAL y del índice de alimentación saludable (IAS).

Resultados: Los menús suministrados contienen habitualmente un exceso de grasa (41,3% del total) y un déficit en hidratos de carbono (41,7% del total) y la puntuación obtenida según el IAS es aceptable (58,4 puntos). Tres cuartas partes de los reclusos usan el comedor a diario para una de las comidas principales, empleando menos de 15 minutos de media por comida. El espacio se considera como muy ruidoso. Las raciones se consideran adecuadas, pero el sabor, la calidad y el servicio de la comida se valoran negativamente.

Discusión y conclusiones: Se denota una cierta brecha entre las propuestas institucionales y las prácticas y percepciones cotidianas de los usuarios. Algunos cambios en los alimentos y platos servidos en los menús, como por ejemplo la reducción de carnes y un aumento del consumo de legumbres, podrían contribuir a una mejora nutricional, de percepción y económica del menú. Una mayor variedad de alimentos y mayor posibilidad de elección tanto en el comedor como en el economato podrían ser también positivas. Una reordenación estratégica del uso del tiempo y de los espacios en el comedor que redujese la sensación de provisionalidad y el ruido podría contribuir a un mejor y más agradable uso del mismo, a la vez que contribuiría a una mejor percepción de la comida y del bienestar en general.

(Nutr Hosp. 2014;30:213-218)

DOI:10.3305/nh.2014.30.1.7541

Palaabras clave: Hábitos alimentarios. Nutrición. Prisión. Alimentación colectiva. Percepción.

Correspondencia: Alicia Aguilar Martínez.

Departamento Ciencias de la Salud.

Roc Boronat, 117.

08018 Barcelona.

E-mail: aaguilarmart@uoc.edu - aaguilarmart@gmail.com

Recibido: 25-IV-2014.

Aceptado: 25-V-2014.

ANALYSIS OF FOOD SERVICE AND OPINION OF ITS USERS IN A CATALAN PRISON

Abstract

Introduction: Studies on food services are increasing actually in Spain. However, there still is very little information on how this service is organized in prisons, and even less about how it is perceived by its residents.

Objectives: To analyze the food service and menu in the Modelo Prison in Barcelona, and confront it with the perception of prisoners.

Methods: Semi-structured open interview with an official of the Division of Prisons, participant observation in the dining room and other spaces by one of the study researchers, and a specifically designed questionnaire adapted to this kind of institution. Nutrition and menu quality assessment was performed using the DIAL program and healthy eating index (IAS).

Results: The supplied menus usually contain an excess of fat (41.3%) and carbohydrate deficit (41.7%) even if is acceptable under IAS score (58.4 points). 75% of residents uses the dining room for daily main meals, spending less than 15 minutes on average per meal. The space is considered very noisy. The portions are considered adequate, but the taste, quality and service of food are negatively valued.

Discussion and conclusions: Some gaps between institutional proposals and everyday practices and perceptions of users are clearly denoted. Some changes in food and dishes served in the menus –such as reducing meat and increasing consumption of legumes– could contribute to improve nutrition, perception and final cost of the menu. A greater variety of food and more possibility of choice in the dining room and in the shop could be also positive. A strategic reorganization of the use of time and space in the dining room that would reduce the feeling of discomfort and noise could contribute to a better and more enjoyable use of it, while contributing to a better perception of food and welfare in general.

(Nutr Hosp. 2014;30:213-218)

DOI:10.3305/nh.2014.30.1.7541

Key words: Food habits. Nutrition. Prison. Food services. Perception.

Abreviaturas

IAS: Índice de Alimentación Saludable.

SIDA: Síndrome de Inmunodeficiencia Adquirida.

ON: Objetivos Nutricionales.

AMDR: Intervalo aceptable de distribución de macronutrientes (del inglés, Acceptable Macronutrient Distribution Ranges).

Introducción

El libro blanco de la Nutrición en España en su edición del 2013 recoge que “*el suministro de una dieta sana y equilibrada nutricionalmente, pero aceptable para el consumidor, son factores evidentes que deben ser considerados en cualquier operación de servicio de alimentos*”¹. En este sentido, desde diferentes organismos e instituciones se han llevado a cabo bastantes iniciativas para controlar y mejorar la calidad nutricional de los servicios de restauración colectiva, especialmente en colegios y hospitales^{2,3}. Sin embargo, se dispone de menos información sobre cómo se organiza este servicio en las instituciones penitenciarias, y mucho menos aún sobre cómo es percibido por sus usuarios, a pesar de que en España afectaba a 68.614 personas en enero de 2013 y de que se destinó un presupuesto de 219 millones de euros para la cocina⁴.

Los estudios realizados en este ámbito ponen en evidencia la existencia de dificultades y retos sobreañadidos que son propios de este entorno y no así de otro tipo de instituciones⁵⁻⁸. Las comidas realizadas en la prisión son, de manera general, el único sustento durante periodos de tiempo más o menos largos y van destinadas a un colectivo con una elevada variabilidad de orígenes geográficos, creencias religiosas, entornos socioculturales, en algunos casos en situación de exclusión social^{9,10}. Asimismo, es un colectivo en el que encontramos una mayor prevalencia de drogodependencia, tabaquismo o patologías como SIDA, hepatitis C o tuberculosis que en la población general¹¹⁻¹⁴.

La comida se convierte para los reclusos, en muchos aspectos, en un símbolo de la experiencia en la cárcel¹⁵. La imposibilidad de escoger qué, dónde y cuándo comer reafirma su pérdida de libertad y la crítica a la comida puede convertirse entonces en un reflejo de la crítica a la institución, un acto de rebelión o una forma de resistencia¹⁶.

Así, al margen de la evidente necesidad de aplicación y seguimiento de la normativa que establece los requisitos nutricionales y de calidad de los menús servidos en los centros penitenciarios, coincidimos con otros estudios^{17,18} en que es fundamental conocer cómo los usuarios perciben la alimentación en la cárcel y en qué medida se ajusta a sus preferencias alimentarias. Los desajustes entre la cantidad, composición y variedad de la comida servida y la consumida supondrán sin duda un mayor gasto económico derivado del desperdicio alimentario, así como un impacto desfavorable para la salud de un colectivo que, ya de por sí, presenta una mayor prevalencia de determinadas patologías y conductas de riesgo.

Ante esta situación, en el presente trabajo, analizamos el servicio de comedor y el menú servido en el más antiguo y principal centro penitenciario en activo de la provincia de Barcelona y lo confrontamos con la opinión y percepción de los usuarios, con el objetivo de poner en evidencia determinados aspectos que podrían ayudar a conciliar la visión de los diferentes actores implicados y, de este modo, conseguir un mejor aprovechamiento de los recursos y un mayor beneficio para la salud y el bienestar general de los usuarios.

Metodología

El estudio se llevó a cabo en el servicio de comedor de la prisión Modelo de Barcelona. La población penitenciaria de este centro se encuentra entorno a unos 1.800 individuos y está constituida principalmente por presos preventivos, es decir, en espera de sentencia firme. La recogida de datos e información sobre el servicio de comedor se llevó a cabo a través de entrevista abierta semi-estructurada¹⁹ con un responsable de la Subdirección de Instituciones Penitenciarias; la observación personal del funcionamiento del mismo a cargo de uno de los investigadores del estudio, y la administración de un cuestionario de elaboración propia adaptado y modificado a partir del cuestionario 7 para comedores escolares del programa PERSEO²⁰ (anexo 1). El cuestionario contenía 22 preguntas sobre el menú, las condiciones del servicio y el recinto y los aspectos organizativos del comedor. Se incluyeron preguntas abiertas, cerradas y preguntas con una escala tipo Likert con 5 niveles de valoración. Para el análisis de los datos generados por las preguntas abiertas se utilizó un análisis cualitativo genérico²¹. La participación en el cuestionario fue anónima y voluntaria y se administró, en el marco de la asignatura *Nutrición y Dietética*, a 31 de los 36 estudiantes de secundaria de la prisión.

La valoración nutricional del menú servido se realizó mediante el programa DIAL²², a partir de los informes de los 7 menús semanales tipo correspondientes a las temporadas primavera-verano y otoño-invierno, facilitados por el representante de la administración, considerados como representativos de los que se sirven en cualquier institución penitenciaria con cocina propia, como es el caso de la Modelo. Para la determinación de las raciones habituales de consumo y los pesos de alimentos servidos en comedores colectivos se tomaron como referencia las recogidas en Carbajal y Salas-Salvado^{23,24}. Para determinar la calidad del menú se utilizó el Índice de Alimentación Saludable (IAS)²⁵.

Resultados

El servicio de comedor

El servicio de comedor dispone de cocina propia y de un horno donde se confecciona a diario el pan y la

bollería. El personal está formado por cuatro cocineros profesionales, además de personal de ayuda de cocina formado por internos que son seleccionados y reciben formación específica sobre manipulación de alimentos. Este trabajo y funciones están reconocidos institucionalmente.

A excepción de los reclusos que se encuentran sancionados en “régimen cerrado” o los que están enfermos, que comen en la celda o en la enfermería respectivamente, las comidas se llevan a cabo en 3 comedores de 260 m² de superficie media y al que asisten una media de 250 comensales por turno, con un servicio de tres turnos diarios. Cada recluso tiene asignado un comedor en función de la galería que ocupa, y un turno de comida que viene determinado por el espacio disponible y el número de internos de la galería. El sistema de funcionamiento del comedor es el autoservicio, y se sirve en bandejas metálicas con espacios destinados a albergar los alimentos. Se consume en mesas comunitarias, con cubiertos de PVC reutilizable y se dispone de 30-40 minutos para finalizar la comida. No obstante, la información facilitada por los usuarios a través de la encuesta indica que el 87% de los reclusos participantes en esta investigación destina como máximo 14 minutos para comer.

La asistencia al comedor no es obligatoria, pero el 75% de los presos afirman realizar al menos dos comidas al día en él.

Los resultados de satisfacción con las condiciones del servicio de comedor, el recinto y el menú, se muestran en la tabla I. A excepción de la iluminación, el resto de los aspectos consultados son mal valorados por los participantes de la encuesta. La entrevista con el responsable de la subdirección de instituciones penitenciarias también coincide en considerar los comedores luminosos y bastante ruidosos.

Los peores resultados se obtienen para el sabor, considerado como malo o muy malo para el 87,5% de los participantes. Esta opinión se ratifica cuando se les consulta sobre cuál es la queja principal sobre el comedor, dónde el sabor de la comida obtiene el mayor número de respuestas (9), muy por encima del resto de quejas: variedad (4), textura (1) y temperatura (1). Las respuestas abiertas incluyen percepciones negativas

sobre el proceso de descongelación de los alimentos - sobre todo de las varitas de pescado- o sobre la dureza de la carne.

La disconformidad con la cantidad servida viene determinada en su mayor parte por la insatisfacción con el postre, que se considera escaso por el 68,7% de los encuestados. Este plato es además el más consumido por los reclusos puesto que sólo un 18,7% afirma dejar el postre, frente al 43,7% dicen acabarse el primer plato y el 18,7% % el segundo, a pesar que las cantidades servidas para los primeros y segundos platos se consideran “normales” por la mayoría (68,7% y 56%, respectivamente).

El gusto o sabor son los motivos más aludidos en la mayoría de los casos (11/16) para no consumir todo lo que se les sirve. La temperatura (comida fría) es el segundo motivo mencionado (4/16). Los fritos suelen ser mejor aceptados que otros modos de preparación.

El menú

El menú se elabora por los Servicios Médicos de la Cárcel con la colaboración de nutricionistas de Instituciones Penitenciarias. Se suministran obligatoriamente 3 comidas al día. Hasta hace poco, con la comida se suministraba también una pieza de bollería con el fin de ser consumida como merienda. No obstante, ante los recortes presupuestarios y el mal destino de dicha pieza en la mayor parte de los casos, que no era consumida y finalizaba desechada en la basura, se decidió eliminarla.

El menú está conformado por dos platos y postre, acompañados de pan y agua, no existiendo posibilidad de elección alguna por parte de los usuarios. Sí es posible, sin embargo, renunciar a alguno de los platos o a la guarnición. Las cantidades vienen fijadas por el espacio de las bandejas pero es posible repetir si ha quedado comida tras servir a todos los comensales.

Los menús para situaciones especiales se confeccionan a partir de un listado de alimentos permitidos y prohibidos para cada una de las situaciones, así como modos de preparación recomendados. No se dispone, no obstante, ningún menú estructurado de modo semanal.

El contenido energético y la composición nutricional diaria promedio del menú estándar se muestran en la tabla II.

El perfil calórico y la comparación con los objetivos nutricionales (ON) de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria y el intervalo aceptable de distribución de macronutrientes (AMDR)²⁶ se muestran en la tabla III y la figura 1.

La puntuación obtenida por el menú según Índice de Alimentación Saludable (IAS)²⁵ fue de 58,4 pudiéndose considerar entonces como aceptable (50-80), pero con la necesidad de introducir cambios para poder llegar a considerarse saludable (> 80).

Tabla I
Opiniones sobre diferentes aspectos del servicio del comedor (entorno y menús) (n = 16)

	<i>Muy buena + buena n (%)</i>	<i>Mala + muy mala n (%)</i>
Iluminación	6 (37,5%)	2 (12,5%)
Ruido	3 (18,7%)	10 (62,5%)
Sabor	2 (12,5%)	14 (87,5%)
Calidad	3 (18,7%)	11 (68,7%)
Cantidad	2 (12,5%)	7 (43,75%)
Temperatura	2 (12,5%)	10 (62,5%)
Variedad	2 (12,5%)	8 (50%)

Tabla II
Energía y composición nutricional diaria promedio del menú estándar

Energía y nutrientes	Cantidad
Energía (kcal)	2.716
Proteína (g)	116
Hidratos de Carbono (g)	268
Fibra dietética (g)	26,6
Grasa total (g)	125
AGS (g)	36,6
AGM (g)	60,7
AGP (g)	14,7
AGP + AGM/AGS	2,1
Colesterol (mg)	428

Tabla III
Puntuación del menú según el IAS

	Puntuación
Cereales y legumbres	8,4
Verduras y hortalizas	10
Frutas	2,8
Lácteos	6,5
Carnes, Pescados y Huevos	10
Energía de lípidos [%kcal]	2,4
Energía AGS [% kcal]	5,7
Colesterol [mg]	1,5
Sodio aportado por los alimentos [mg]	7
Variedad alimentos/3 días	4
Puntuación total	58,4

En lo que respecta a las diferentes identidades culturales o religiosas, aunque no se contemplan en las fichas de menú y adaptaciones facilitadas, desde la Subdirección de Instituciones Penitenciarias se nos informó que

existen acuerdos con diferentes estamentos de distintas confesiones religiosas. Por ejemplo, siempre se respeta el Ramadán y se proporciona la comida para poder ser consumida en las horas que la religión lo permite.

Los menús para situaciones especiales se distribuyen a la vez que los normales. La cocina ya dispone del registro de dichas necesidades y sus usuarios, de modo que solo es necesario identificarse.

Algunos regímenes especiales se preparan aparte (alergias específicas, régimen hiposódico, sin huevo...), mientras que otros se preparan a la vez y sólo son sustituciones de una parte del plato por el producto adecuado (cambio de cerdo por pollo o pavo, por ejemplo, para los internos de credo musulmán).

Este tipo de adaptación, sin embargo, no satisface a los internos de ciertas religiones. Demandan que los alimentos sean tratados y conservados de modo especial desde la materia prima, así como cocinados y condimentados según sus preceptos. A modo de ejemplo, resaltan la necesidad de no utilizar el mismo aceite para las frituras de pavo o pescado que para cocinar los productos del cerdo.

Discusión

Del análisis del servicio de comedor y del menú servido en la prisión Modelo de Barcelona y la confrontación con la opinión y percepción de los usuarios, se ponen en evidencia determinados aspectos que muestran la brecha que existe entre las propuestas institucionales y las prácticas y las percepciones cotidianas de los usuarios. Más allá de los aspectos biológicos, la alimentación es una actividad que se da en contextos sociales concretos, que imprimen sus propias características tanto a la actividad en si como a su uso y a su percepción por parte de los individuos.

En primer lugar, a pesar de que la mayoría de los reclusos afirman usar el comedor para las comidas prin-

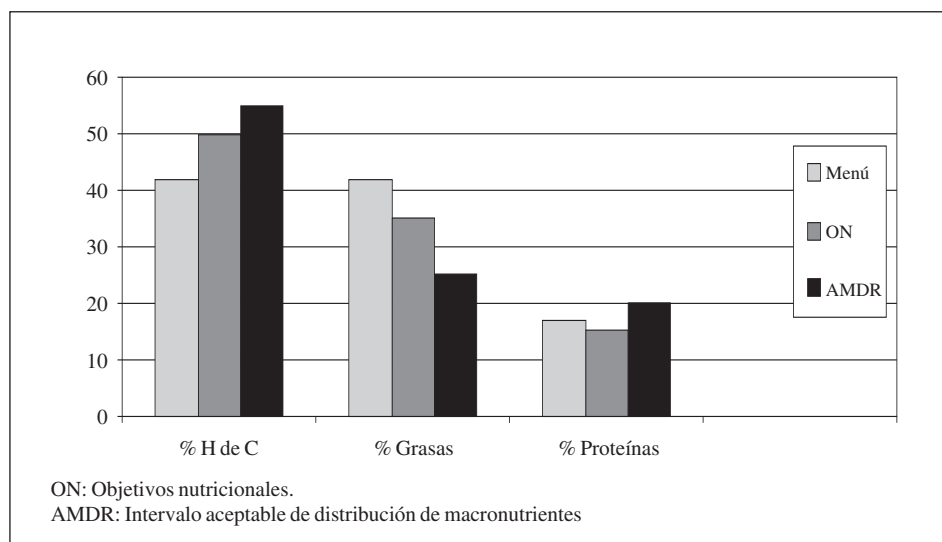


Fig. 1.—Perfil calórico del menú estándar en comparación con los objetivos nutricionales (ON) y el intervalo aceptable de distribución de macronutrientes (AMDR).

cipales y podrían dedicar alrededor de 30 minutos a comer, destinan a ello, en términos generales, menos de la mitad de ese tiempo. El ambiente ruidoso del comedor o simplemente la posibilidad de utilizar su tiempo en otro tipo de actividades más satisfactorias, podrían llevar a los reclusos a pasar el mínimo tiempo posible en este espacio usando este espacio simplemente como un lugar de paso más, y no realmente como un lugar de relación.

En segundo lugar, los internos valoran mal tanto la calidad como el sabor de la comida, así como las condiciones en que llega a la mesa (temperatura, dureza...), si bien no cuestionan la cantidad, la cual cosa se refrenda por el hecho de que no acostumbran a terminarse sus raciones a pesar de que, según ellos mismos manifiestan, las consideran adecuadas. Las adaptaciones de los menús a diferentes confesiones religiosas (principalmente la musulmana) no tienen en cuenta más que superficialmente un análisis cultural²⁷ y tampoco resultan suficientes, en opinión de los afectados.

Hay que considerar, sin embargo, el hecho de que la aceptación de la comida por parte de los reclusos depende en gran manera del modo de preparación y de la manera en que los alimentos cocinados llegan a la mesa y sin duda, la masificación del centro del estudio²⁸, dificulta enormemente no tan solo la organización de las comidas sino las condiciones en las que los internos comen, por simple aritmética entre espacio y número de internos.

En cuanto al aporte energético y a las fuentes de energía del menú, en línea con otros trabajos en el mismo ámbito^{5,18,29} observamos que los menús suministrados contienen habitualmente un exceso de grasa (41,3% del total) y un déficit en hidratos de carbono (41,7% del total), desde cualquier referencia con la que se comparen²⁶. El exceso de lípidos coincide además con la detección de un uso excesivo de fritos y rebozados en los segundos platos. Probablemente, la intención de adaptar los alimentos y las técnicas culinarias a las preferencias de los reclusos, que parecen valorarlos, haya podido influir en este aspecto, pero debería reconsiderarse, a tenor de la elevada proporción de energía aportada por la grasa en los menús.

A esto habría que añadir que si bien el servicio de comedor supone la vía natural para el sustento alimenticio de los internos, la asistencia al mismo no es obligatoria y, en gran medida, los reclusos complementan su dieta, en función de sus apetencias, con alimentos adquiridos en el economato, cuya oferta es mayoritariamente a base de productos industriales que no requieren cocinado para su consumo (embutidos, pan de molde, enlatados, bollería industrial, galletas, snacks,...) que de manera general contribuirán al incremento en la proporción de grasa de la dieta, además de azúcares simples y/o sal.

El hecho de plantear una posible modificación y diversificación la oferta del economato hacia productos más "saludables", que incluyera fruta, por ejemplo, podría plantearse como una alternativa, pero seguramente

debería tratarse con mucho cuidado, puesto que cabría la posibilidad de ser entendida como una limitación más en la libertad de elección de los reclusos, ya de por sí mermadas y, por lo tanto, podría llegar a convertirse en un foco de conflicto si no se lleva a cabo con una estrategia de comunicación adecuada. Antes de proceder con cambios que afecten a la capacidad de elección, sería conveniente llevar a cabo programas de educación nutricional destinados a incidir sobre los hábitos alimentarios y realizar modificaciones en el menú ofrecido por la institución.

En este sentido, incorporar legumbres 1 ó 2 días a la semana como segundo plato, en lugar de carne, podría beneficiar la composición general del menú tanto en lo referente al incremento en proporción de glúcidos como en la disminución de lípidos del menú, gracias a su menor contenido general en grasas, grasas saturadas y la ausencia de colesterol. La calidad proteica y la disponibilidad de hierro estarán garantizadas si se sirven combinadas con cereales, vegetales y/o frutas de postre³⁰. Esta sustitución también podría ser económicamente favorable y del agrado de los comensales, puesto que, son los segundos platos los que más comensales afirman dejar y los que reciben mayor número de críticas, destacando la dureza de la carne. Además podría convertirse también en un elemento, si no vehiculador, no obstaculizador de las distintas identidades alimentarias y/o religiosas, ya que en términos genéricos son considerados como *halal* o *kosher*, y son productos que pertenecen, asimismo, a distintas tradiciones culinarias³¹.

La incorporación de mayor variedad de frutas y la posibilidad de escoger entre varias de ellas en cada comida, ya sea como postre, en el desayuno o recuperando la opción de la merienda, como alternativa a la bollería, redundaría también en una mejora de la puntuación del menú según el IAS y en la proporción de las fuentes de energía del mismo, a la vez que podría crear una mayor sensación de libertad de elección sobre su alimentación. Este hecho podría resultar también beneficioso a la larga, puesto que en ocasiones, la postura crítica expresada hacia la comida refleja en el fondo una crítica a la falta de libertad para escoger qué, cuándo y dónde comer¹⁶.

Conclusiones

El hecho diario de comer y la forma y los espacios en los cuales éste se desarrolla es una de las principales experiencias que marcan la cotidianidad, tanto individual como social, de los reclusos. Si bien el servicio y el menú del comedor del centro penitenciario presentan aspectos positivos y destacables, algunos otros deberían modificarse para conseguir ofrecer un menú más saludable a la vez que una mayor aceptación por parte de los beneficiarios del mismo.

Por un lado, el exceso de fritos y de grasas presentes en los menús, atribuibles quizás a un intento de adaptar

los alimentos servidos a las preferencias de los reclusos, no cumple con las expectativas que presuntamente lo motivan. Algunos cambios en los alimentos y platos servidos en los menús, como por ejemplo la reducción de carnes y un aumento del consumo de legumbres, podrían contribuir en relación con la percepción de la comida por parte de los reclusos, tanto como una mejora genérica de la composición nutricional del menú, como en relación con la percepción de la propia salud a través de la alimentación, además de repercutir económicamente de manera positiva en los costes.

Una reordenación estratégica del uso del tiempo y de los espacios en el comedor que redujese la sensación de provisionalidad y el ruido podría contribuir a un mejor y más agradable uso del mismo, a la vez que contribuiría a una mejor percepción de la comida y del bienestar en general.

Hay que destacar, de todos modos, que cuando la rutina de la institución normaliza una situación, ésta es vivida como lo único real y posible. De hecho, los reclusos no piensan directamente, por ejemplo, en la alimentación en la prisión, a no ser que haya una pérdida de peso o un aumento (ambos casos han sido observados en la prisión Modelo) destacables. En este sentido, se observa que este hecho cobra consciencia en relación con los reclusos al ser puesto en evidencia.

Referencias

- Ávila JM, Cuadrado C, del Pozo S. Alimentación en instituciones. Otras: centros penitenciarios y centros de menores infractores. En Libro Blanco de la Nutrición en España 2013, Fundación Española de la Nutrición 2013. p. 417-23.
- Aranceta, J. Restauración colectiva social y hospitalaria. En: Gil, A. Tratado de nutrición 2ª ed. Barcelona 2010 Ed Médicapamericana
- Aranceta J, Pérez C, Dalmau J, Gil A, Lama R, Martín Mª A, Martínez V, Pavón P, Suárez L. El comedor escolar: situación actual y guía de recomendaciones. *An Pediatr (Barc)* 2008; 69 (1): 72-88.
- Secretaría General de Instituciones Penitenciarias. Ministerio del Interior. Gobierno de España. (Acceso 15 junio 2013) Disponible en: <http://www.institucionpenitenciaria.es/>
- Edwards JSA, Edwards A, Reeve WG (2001). The nutritional content of male prisoners diet in the UK. *Food Service Technology* 2001; 1 (1): 25-33.
- Edwards JSA, Hartwell JH and Schafheitle J. Prison food service in England. *Journal of food service*; 2009. p. 157-66.
- Nessier MC, Gerlero SS El estado nutricional tras las rejas, estudio descriptivo del estado nutricional de un grupo de mujeres privadas de libertad en una unidad penal de Santa Fe (Argentina). *Rev Esp Nutr Comunitaria* 2012; 19 (2): 91-7.
- Eves A and Gesch B. Food provisions and the nutritional implications of food chices made bay young adult males, in a young offenders' institution. *J Hum Nutr Dietet* 2003, 16: 167-179
- Harris F, Hek G, Condon L. Health needs of prisoners in England and Wales: the implications of prison healthcare of gender, age and ethnicity. *Health and Social Care in the Community* 2006; 15: 56-66.
- Fornons D; Medina FX. y Aguilar A. La antropología alimentaria, la nutrición y la actividad física como herramientas interdisciplinarias para el trabajo social sanitario en ámbitos de privación de libertad. Visión crítica sobre el caso de la Prisión Modelo de Barcelona, *Agathos. Atención sociosanitaria y bienestar* 2013; 1: 10-7.
- Fornons, D. Prisión y drogas, doble condena. Lleida. Deparis 2009.
- Condon L, Hek G, Harris F. A review of prson health and its implications for primary care nursing in England and Wales: the research evidence: *Journal of Clinical Nursing* 2007; 16: 1201-9.
- Ruiz-Ramos M, Escolar-Pujolar A, Mayoral-Sánchez E, Corral-San Laureano F, Fernández-Fernández I. La diabetes mellitus en España: mortalidad, prevalencia, incidencia, costes económicos y desigualdades. *Gac Sanit* 2006; 20 (Supl. 1): 15-24.
- Generalitat de Catalunya. Departament de Justícia. Estadístiques Serveis penitenciaris. 2013 (Acceso 15 junio 2013) Disponible en: http://www.gencat.cat/justicia/estadistiques_serveis_penitenciaris/12_pob.html
- Smith C. Punishment and pleasure: women, food and the imprisoned body. *The Sociological Review* May 2002; 50 (2): 197-214.
- Fornons D. Comer en la prisión: hablan los comensales. En Cantarero L, editor. La antropología de la alimentación en España: perspectivas actuales. Editorial UOC; 2010.- p. 127-37.
- Ávila JM, Cuadrado C, del Pozo S y Moreiras O Control de la calidad nutricional de los menús para los centros de ejecución de medidas judiciales adscritos a la Agencia de la Comunidad de Madrid de re-educación y reinserción del menor infractor. *Nutr Hosp Supl* 2008; 1 (2): 140.
- Ruiz E, Del Pozo S, Valero T, Cuadrado C, Ávila JM, Varela G. Diseño y seguimiento de los menús en los centros de ejecución de medidas judiciales de la Comunidad de Madrid para la reeducación y reinserción del menor infractor (2005-2011). *Nutr Hosp* 2012; 27 (5): 1681-746.
- Ortí A. La apertura y el enfoque cualitativo o estructural: la entrevista abierta semidirectiva y la discusión de grupo. En García Ferrando M; Ibáñez M y Alvira F. comp. El análisis de la realidad social. Métodos y técnicas de investigación. Madrid, Alianza Universidad, 1986. p. 219-282.
- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Programa PERSEO Madrid (Acceso 10 junio 2013) Disponible en: http://www.perseo.aesan.msssi.gob.es/docs/docs/cuestionarios/cuestionario_7_cuestionario_comedor_escolar.pdf
- Denzin N, Lincoln Y. Collecting and Interpreting Qualitative Materials. Thousand Oaks, CA: Sage Publications; 2003
- Programa DIAL para la evaluación de dietas y gestión de datos de alimentación (Versión 3.0) [software]: Alce Ingeniería 2013 Disponible en: <http://www.alceingenieria.net/nutricion.htm>
- Carbajal A y Sánchez-Muniz FJ. Guía de prácticas. En García-Arias, MC García-Fernández MT eds. Nutrición y dietética. Secretariado de Publicaciones y Medios Audiovisuales. Universidad de León 2003: 1a-130a
- Salas-Salvadó J, Bonada A, Trallero R, Engràcia Saló M (Eds). Nutrición y dietética clínica. Barcelona. Masson 2000.
- Pinheiro A, Atalah E. Propuesta de una metodología de análisis de la calidad global de la alimentación *Rev Méd Chile* 2005; 133: 175-82.
- García Gabarra A. Ingesta de Nutrientes: Conceptos y Recomendaciones Internacionales (2ª Parte) *Nutr Hosp* 2006; 21 (4):437-47.
- Abu-Shams L. Inmigración marroquí en España: connotaciones sociales y culturales, en Medina F X; Ávila R y De Garine I. eds. Food, Imaginaries and Cultural Frontiers. Essays in Honour of Helen Macbeth. Guadalajara (México), Estudios del Hombre, 2009. p. 379-92.
- Comité Europeo para la Prevención de la Tortura y de las Penas o Tratos Inhumanos o Degradantes (CPT) Informe al Gobierno Español sobre la visita a España realizada por el comité europeo para la prevención de la tortura y de las penas o tratos inhumanos o degradantes (CPT) del 19 al 22 de junio 2012 Estrasburgo 30 abril 2013 CPT/Inf (2013) 8 (Acceso el 10 de junio 2013). Disponible en: <http://www.cpt.coe.int/documents/esp/2013-08-inf-esp.pdf>
- Williams P, Walton K and Hannan-Jones M. Prison foodservice in Australia -systems, menus and inmate attitudes, *Journal of Foodservice* 2009; 20: 167-80.
- Olmedilla B, Farré R, Asensio C, Martín M. Papel de las leguminosas en la alimentación actual *Actividad Dietética* 2010; 14 (2): 72-6.
- Mora A. Antropología de la alimentación. Cambios adaptativos en los hábitos alimentarios en un Centro Penitenciario según el grupo cultural de procedencia. *Revista de Estudios Penitenciarios* 2011; 255: 135-55.