



# Unidad 14

# General Alvear

RE INAUGURACIÓN DEL TAMBO Y LA QUESERÍA

Este establecimiento carcelario está ubicado en el cuartel V, a 25 kilómetros del centro de la Ciudad de General Alvear, en el casco del de lo que fuera la Estancia “San Salvador del Valle”; estancia que fue propiedad de primitivos pobladores de esta ciudad, a cargo del Marques Don José Rufino de Olaso y De La Puente. Una edificación que data del año 1875 y que hoy conserva la misma construcción arquitectónica con forma de “castillo” donde funciona en la actualidad el sector administrativo de la Unidad.

Esta estancia fue expropiada en el año 1959 durante la presidencia de Arturo Frondizi, Gobernador Oscar Allende de la UCR y el Intendente Bernardino Althabe. Posteriormente en agosto del año 1970, durante el Gobierno del Facto de Saturnino Llorente, pasa a ser, por Resolución Ministerial, un establecimiento Carcelario; en un principio con el Rango de Destacamento Penitenciario y; a partir del año 1979 como Unidad 14.

Ha sido declarada por la Legislatura Provincial, por unanimidad en ambas cámaras de Diputados y Senadores, como:

**”Patrimonio Histórico Cultural de la Provincia de Buenos Aires”**

**Ley 15.010.**



En principio era una Unidad penitenciaria de mediana seguridad y a partir de 2010 es de Régimen Abierto exclusivamente, poseyendo un total de dos módulos con 5 habitaciones y 8 casas, con alojamiento para 132 internos en su gran mayoría condenados. El predio en su totalidad consta de 222 hectáreas.

# Bienvenidos a la Unidad 14 General Alvear Servicio Penitenciario Bonaerense





Como toda buena estancia, aún conserva su capilla original.



Hoy 1 de noviembre de 2019, abrimos nuevamente las puertas del Tambo y la Quesería.



# Quesería:



# Así se veía el Tambo:

con el faltante de una placa enfriadora de la leche, puesto que la que se encontraba estaba obsoleta.



Mangueras, pezoneras, cascascos, bombas, filtros todo ello debía ser cambiado para la salubridad de la leche a extraer, como así también reparaciones varias sobre la instalación.



# Así estaba la Quesería:

Roturas varias, y una maquina pasteurizadora que no cumplía su función.

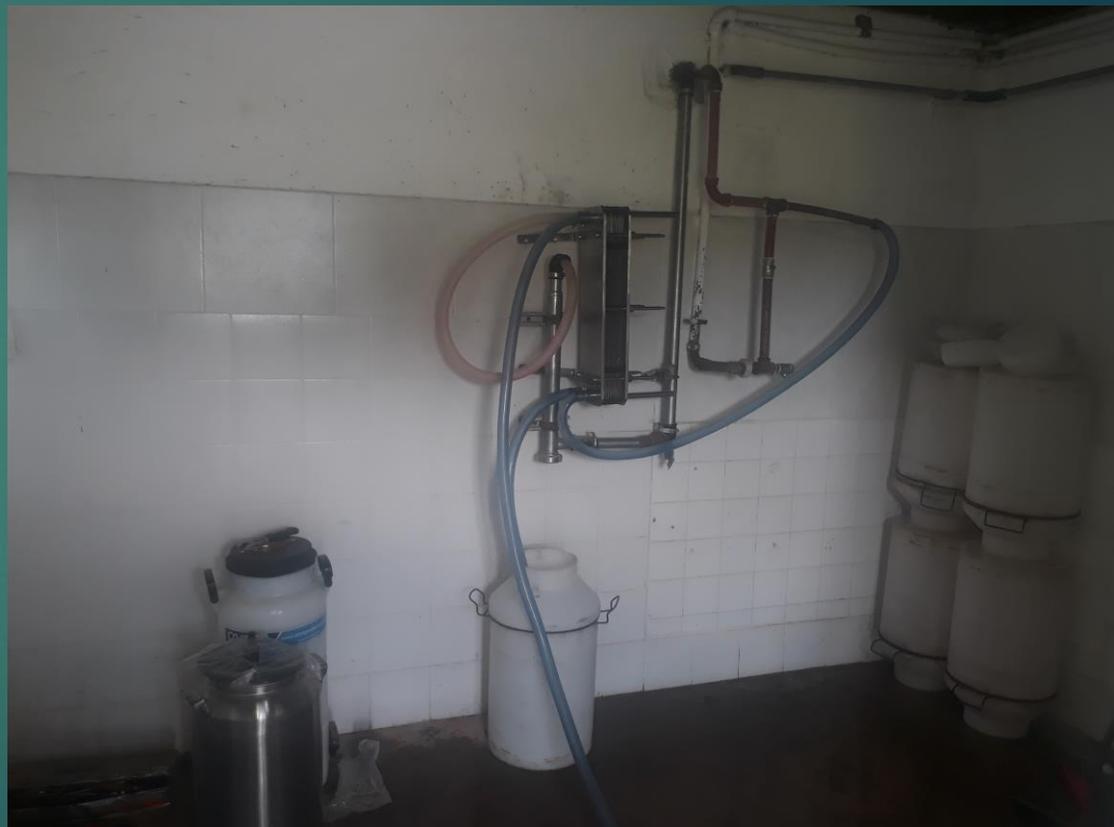


Ni siquiera se cumplirían con las normas de salubridad.



# El tambo hoy

así se encuentra funcionando con su nueva placa enfriadora



# Momento propio del ordeño



De las vacas, una vez que pasa por la placa enfriadora para bajar la temperatura, se lleva a los tachos para la quesería.



# La quesería en la actualidad



Cañerías, bachas, cañillas, agua caliente;  
todo nuevo, acorde a las normas de  
bromatología.



# Copia del Registro del Tambo y la habilitación de la Quesería.



Además contamos con huertas de primer nivel...



# Cuya verdura nos sirve para autoabastecimiento ...



# Trabajando la huerta



También contamos con estaqueros para la propagación de especies forestales.



Con ellas diseñamos senderos y caminos en la  
unidad y las donamos a distintos  
establecimientos que las requieran



Además se ha sembrado una parte del campo con avena a los fines de poder alimentar al plantel vacuno con buena pastura



Asimismo, además de la avena, se siembra maíz sobre otra parte del campo para poder tener cantidad suficiente de granos para pasar las épocas de falta de alimento.





Con la coordinación de la Dirección de Promoción e Inclusión Socio Laboral se han dictado cursos de Capacitación Formal a cargo del

Centro de Formación Profesional 401:

Montador Electricista

Electricista Instalador

Soldadura Variada



Por último debemos destacar el dictado de cursos no formales los cuales han sido:

Pastas caseras.

Artesanías en Huesos.

Taller de Conocimientos Básicos en Elaboración de Productos Lácteos.

Peluquería Masculina.

Huerta.

Ejecución de la Pena

Electricidad del Automotor.

Construcción de Bloques de hormigón.

Y ahora... no nos quedamos pensando en el presente, en lo que se ha logrado... Este equipo de trabajo, ya se encuentra planificando el año 2020.

En el campo, no pensamos para hoy sino, pensamos en el futuro.

Futuro para poder mantener activo el proyecto del Tambo y la Quesería.

Futuro para poder mantener activo todos y cada uno de los rincones de la Unidad Penitenciaria 14. Es por ello, que ya nos encontramos trabajando para el plan de siembra del año 2020 en vista a una buena alimentación para el plantel vacuno y así poder mejorar la calidad de los productos que ofrecemos.

Somos una unidad enfocada netamente en el área tratamental, pero eso no quita que los productos que realizamos sean, y busquen la mejor calidad posible.