

**“PARA PODER VIVIR”**

**PRÁCTICAS Y CONCEPCIONES ENTORNO A LA  
RECUPERACIÓN DE RESIDUOS ALIMENTARIOS COMO  
ESTRATEGIA DE SUPERVIVENCIA**

***TRABAJO FINAL DE GRADO DE JULIAN DAVID LOAIZA PINEDA***

UNIVERSIDAD DE BARCELONA

FACULTAT DE GEOGRAFÍA E HISTORIA

DEPARTAMENTO DE ANTROPOLOGIA SOCIAL Y CULTURAL

CURSO 2012-2013

TUTOR: SICHES CUADRA CARLOS

MAYO DE 2013

## Resumen

Con la cantidad de alimentos que desecha el sistema de mercado como telón de fondo, así como con el actual contexto de crisis económica –en el que impera el paro, el trabajo precario y mal pagado, etc.–, se abordan las prácticas y concepciones entorno a la recuperación de residuos alimentarios como estrategia de supervivencia, tomada por algunas personas que se ven afectadas por las dificultades propias del momento en Barcelona. Para este fin se tienen en cuenta las causas por las que se propician los residuos alimentarios; las circunstancias que implican recurrir a ellos; su conceptualización social; veteranía, lugares, horarios, constancia, precauciones y dificultades en recuperarlos; los sentimientos que brotan ante esta manera de obtenerlos y vivir gracias a ellos; y las consideraciones frente a las medidas legales que chocan contra esta forma de procurarse el sustento.

**Palabras clave:** Recuperación de residuos alimentarios, nueva pobreza, estigma, vergüenza, caridad, ordenanzas municipales.

## Índice

Introducción .....	3
Enfoques para abordar lo residual y el sobrevivir gracias a ello .....	4
Consideraciones metodológicas .....	9
Motivos y conceptualización de los residuos alimentarios .....	11
Razones que conllevan a una vía alternativa de procurarse el sustento.....	12
Veteranía, lugares, horarios, rutina, contactos, obstáculos y precauciones.....	15
Estigma, vergüenza y caridad.....	18
Medidas legales “injustas” .....	20
Conclusiones.....	22
Bibliografía.....	23

## Introducción

En todo el mundo se “pierde” cerca de un tercio de la producción de alimentos destinados al consumo humano, es decir, aproximadamente 1.300 millones de toneladas al año<sup>1</sup>, de los cuales 89 millones le corresponden a Europa. En medio de este panorama, y aunque no se sepa con exactitud la magnitud del problema, debido a que las “pérdidas” se producen en distintos puntos a lo largo de la cadena alimentaria y no existe constancia de estudios al respecto, la cantidad referente al Estado español es de 7,7 millones<sup>2</sup>. Teniendo presente la transcendencia de esta cifra junto con el actual contexto de crisis económica –en el que la sociedad afronta situaciones difíciles debido al desempleo masivo y de larga duración, trabajo precario y mal pagado, flagrante insuficiencia de ayuda social, etc.–, se comprende una realidad pertinente para la indagación antropológica sobre “el ingenio y la supervivencia cotidiana”<sup>3</sup>.

Aquí nos proponemos dar cuenta de las prácticas y concepciones entorno a la recuperación de residuos alimentarios del sistema de mercado (p. je., supermercados y vendedores minoristas), en un ámbito urbano determinado, el centro de Barcelona, como estrategia de supervivencia de algunas personas –jóvenes, mayores, migrantes, etc.– que atraviesan por las dificultades propias del momento o, en otras palabras, como acto esencial “para poder vivir”.

---

<sup>1</sup> VV.AA. (2012): *Pérdidas y desperdicios de alimentos en el mundo*. FAO, Roma, Italia.

<sup>2</sup> VV.AA. (2013): *Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”: programa para la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario y la valorización de los alimentos desechados*. [Madrid]: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, 2013.

<sup>3</sup> El término “pérdida” es utilizado por ambos estudios. Aquí tomamos en cuenta a Roy (1976) y su definición sobre el residuo alimentario como “una fuente potencial de comida que se ha desechado o destruido conscientemente [...]”. También a su estimación de la pérdida de alimento “como fuente potencial de comida que se ha destruido o estropeado por negligencia”, y el despilfarro relativo, como “el uso insuficiente de los recursos alimentarios [...]” (citado por Singer, 1970:181).

Por un lado, se describirán los motivos por los que se desechan cantidades ingentes de alimentos, así como la concepción que se tiene de ellos, es decir, como productos que han sido relegados. Por otro, las razones que compelen tener que recobrarlos. En este sentido, la antigüedad con la que se cuenta llevando a cabo esta práctica, los lugares, horarios, constancia, precauciones y dificultades, también se tienen presentes en tanto que permiten inmiscuirnos en las particularidades de la misma. Otro punto, y haciendo hincapié en las concepciones que corren en torno a ella, se atiende cómo se vivencia, y las apreciaciones en torno a las medidas legales que se le contraponen.

### **Enfoques para abordar lo residual y el sobrevivir gracias a ello**

Hoy en día resulta sencillo quitarnos del medio aquello que ya no nos vale, que no nos interesa, que ya no hacemos servir o ha quedado viejo, aquello que al final se transformará en residuo, “basura somnolienta después de la hecatombe industrial, laudaría el poeta” (Guzman y Macias, 2012:239). Pero, ¿qué decir cuando se trata de comida? Según las aportaciones de Tristram Stuard (2009), las compañías alimentarias pueden procurar aminorar el “despilfarro” en la medida en que comienzan a perjudicar sus beneficios, “pero en cuanto se generan excedentes, en la mayoría de los casos lo único que hacen es desecharlos”, a no ser que en lugar de su eliminación puedan ahorrarse dinero o, crean que aplicando “mejores políticas” les pueda comportar una “publicidad positiva” (2009: 34). Asimismo, contempla el razonamiento que domina en los minoristas de comida de disponer más de lo que se suele vender y mantener los anaqueles llenos, ya que contrariamente pueden llegar a “perder ventas” (2009: 43-44). Igualmente sucede con los supermercados, siempre mantienen existencias de productos y lineales ocupados para “que ningún cliente se vaya descontento” (2009: 54). Afirma que los márgenes de beneficio de los empresarios determinan que acumular stocks es algo rentable, es decir, que “si el precio de venta al público de un Sándwich es el doble de su precio de coste, será más rentable disponer de stocks excesivos que perder ventas por haberse quedado sin el producto” (2009: 55).

También destaca que se tira mucha comida debido a defectos físicos o estéticos, imperfección en los envases o por la fecha de caducidad o de consumo preferente.

Aquello que se desecha, o dicho de manera burda, aquello que pasa a ser basura, es, según Schamber (2008), una categoría concebida a través de un proceso clasificatorio donde se determina lo que se conserva y lo que se tira. Nada es basura en sí mismo, no existe nada que consustancialmente sea basura, siendo diversa su identificación en distintos lugares y tiempos así como entre las personas (Citado por Aimetta, 2009:6). En este sentido, los planteamientos de Mary Douglas (1973) sobre la configuración socialmente elaborada de lo que es la suciedad y, con ella, de aquello que ha de ser eliminado, resultan sugerentes para comprender la noción acerca de los alimentos propios a ser descartados. La autora expresa que para las “ideas europeas contemporáneas” prevenir la suciedad es cuestión de “higiene” o “estética”, y está intrínsecamente en relación con lo “patógeno”<sup>4</sup>. Luego indica que si se tiene en cuenta su antigua conceptualización como “materia fuera de lugar”, sugerentemente se puede apreciar “un juego de las relaciones ordenadas y una contravención de dicho orden”. Por lo tanto, la suciedad vendría a ser “el producto secundario de una sistemática ordenación y clasificación de la materia”, en lo concerniente a que el orden impugna aquello que es impropio. Como muestra expone que “la comida no es sucia

---

<sup>4</sup> Douglas afirma que el descubrimiento por parte de la medicina de la transmisión de las bacterias de las enfermedades en el siglo XX resultó ser muy importante, de aquí que la suciedad sea impensable sin tener en cuenta lo patógeno. Asimismo, Cristina Larrea indica que autores como Elias (1987), Illich (1989), Vigarello (1991), Goubert (1986) y Corbin (1987), han revelado como el proyecto “civilizatorio” producido en la “sociedad moderna occidental” generó un cambio de “valores y normas” de comportamiento entorno a las nociones de “etiqueta, limpieza e higiene”. Que Corbin (1987), Larrea (1997), Le Guerier (1988) y Classen (1993), destacan que ante “el refinamiento de las costumbres” se dio una alteración de diversos elementos en las relaciones, tal como un aumento de la intransigencia olfativa entorno a “los espacios y los cuerpos”. Así como que Goubert (1986), Vigarello (1991) y Illich (1989), señalan un incremento del empleo del agua en el ámbito doméstico e higiénico. La autora también expresa que la “medicina higienista”, producida entre los siglos XVIII y XIX, tuvo mucho que ver en el cambio de la concepción de “las ideas de orden y limpieza”, así como de la modificación del “espacio urbanístico” y el avance “de las políticas públicas sanitarias”, que comprende “la educación higiénica y el saneamiento” (2002:79).

en sí misma, pero es sucio dejar utensilios de cocina en el dormitorio, o volcar comida en la ropa” (1973: 53-54). Edmund R. Leach, por su parte, y en un sentido similar al de Douglas, señala que en algunas culturas cuando se corta el cabello “se vuelve algo ‘sucio’ y es explícita y conscientemente asociado con las (para nosotros obvias) sustancias contaminantes, heces, orina, semen y sudor” (1997: 101). Entonces, la suciedad concretada de este modo “aparece como categoría residual rechazada de nuestro esquema normal de clasificaciones” (Douglas, 1973: 54). Douglas señala que durante cualquier establecimiento de orden, esta disposición de rechazo hacia la suciedad o, tal y como va extrapolando, mejor entendamos, “fragmentos y pedazos”, pasa por dos fases. Primeramente resultan ser un peligro contra el orden y se han de expulsar. En esta fase aún contienen cierta parte de “identidad”: “se consideran como los fragmentos indeseables de la cosa de la que proceden, pelo, comida o envoltorios”. Después, debido a que toda “cosa física” definida como suciedad entra en un proceso de degradación hasta llegar a podrirse, deja de tener identidad. Es por ello por lo que “Resulta desagradable hurgar en la basura en busca de algo perdido, pues esta acción reanima la identidad. Mientras la identidad brilla por su ausencia, el desperdicio no es peligroso” (1973: 182).

Tomando en cuenta esto último, cabe prestar atención a Bauman ya que manifiesta que “el residuo es el secreto oscuro y bochornoso de toda producción [...] Los grandes industriales preferirían no mencionarlo en absoluto; para admitirlo han de sentirse muy presionados” (2005: 43). Por su parte, Stuard ha advertido que “cuando se trata del despilfarro mayor y más opaco del mundo”, la información consultable es aquella que las propias compañías ofrecen. Ésta es poca fidedigna y no existe un dispositivo oficial que permita confrontar cuantos residuos producen. El pretexto por el que se ocultan datos, es porque la información es “delicada comercialmente” (2009: 53-54). Sin embargo, Bauman también hace hincapié en la complicada labor de mantener el encubrimiento residual, afirmando que “de ahí que la industria de eliminación de residuos sea una rama de la producción moderna [...] en la que nunca va a faltar el trabajo”, de forma metafórica considera: “los basureros son los héroes olvidados de la modernidad. Un día sí y otro también vuelven a refrescar y recalcar la

frontera entre normalidad y patología, salud y enfermedad, lo deseable y lo repulsivo, lo aceptado y lo rechazado [...]” (2005: 43).

Considerando estas aportaciones, resulta interesante el análisis de Rachel Black (2007) sobre diferentes grupos de actores que ponen en cuestión esta delimitación imaginaria al hacerse con alimentos que han sido desechados<sup>5</sup>. Esta autora, Basándose en Douglas, enfatiza que éstos van en contra de lo socialmente establecido al adentrarse en el “mundo del desorden”. También, ante el hecho de adquirir algo a cambio de nada, desestabilizando la cultura de consumo (2007: 147). Asimismo, teniendo presente a Fischler cabe sostener que los particularismos alimentarios pueden mostrarse “como manifestaciones de autonomía, si no de rebeldía, en todo caso de una voluntad de diferenciarse, de situarse al margen” (1995: 38-39). Y, según Goffman, aquel que ante nosotros demuestra una característica que lo hace diferente de los demás, intrínsecamente

lo convierte en alguien menos apetecible –en casos extremos, en una persona casi enteramente malvada, peligrosa o débil-. De ese modo, dejamos de verlo como una persona total y corriente para reducirlo a un ser inficionado y menospreciado. Un atributo de esa naturaleza es un estigma, en especial cuando él produce en los demás, a modo de efecto, un descrédito amplio; a veces recibe también el nombre de defecto, falla o desventaja (1970:12).

Igualmente, se ha de considerar la implicancia entre la noción de estigma y vergüenza, con motivo de que ésta puede ser un factor significativo que se genera cuando una persona contempla una de sus particularidades como algo impropio de lo que sencillamente pueda pensarse libre (Goffman, 1970: 18). De igual manera, en relación a los sentimientos que se pueden llegar a experimentar ante la ayuda caritativa, cabe volver a destacar a Black ya que expone que ésta a menudo se contempla en contraposición de la dignidad: los receptores de caridad pueden sentirse

---

<sup>5</sup> La autora lleva a cabo un trabajo con gente joven que buscan alimentos a través de los residuos de supermercados franceses, así como con personas mayores en plazas de mercados italianos. Los primeros actúan contra los excesos de la sociedad occidental, y los segundos debido a la pobreza que afecta a la creciente población de jubilados.

desempoderados y humillados ante el hecho de ser socorridos. Para ser autosuficiente se ha de tener un ingreso o ser productor de los propios bienes que se consumen (2007: 142).

Por otra parte, En relación a las circunstancias que conllevan a las personas a alimentarse de aquello que desecha el sistema de mercado, vale la pena tener presente las aportaciones de Loïc Wacquant (2007), ya que hace referencia a los fenómenos característicos de la “nueva pobreza”, tales como el desempleo, el trabajo precario y mal pagado, déficit de los dispositivos de protección social y de ayuda pública, etc.<sup>6</sup>, pero que actualmente, según se puede apreciar en los análisis de algunos autores como Fernández García (2012), se estarían dando de forma acelerada y grave<sup>7</sup>. Wacquant expresa que el fin del siglo XX fue el escenario de la transformación de los motivos, la forma y los efectos de la pobreza urbana en las sociedades occidentales. Sostiene que paralelamente al proceso de modernización de las economías avanzadas se produjo “*la modernización de la miseria*: el ascenso de un nuevo régimen de desigualdad y marginalidad urbana”. Si anteriormente la pobreza en las ciudades occidentales era un hecho “residual” o “cíclico” propio de las comunidades obreras, disperso geográficamente y entendido como remediable por el desarrollo mercantil, en los tiempos que corren es algo permanente. La cristalización de esta nueva pobreza toma diversas vías y formas en los distintos países del primer mundo según las modalidades nacionales de estructuración capitalista (2007: 298-299). Aún así, sus secuelas son evidentes:

hombres y familias enteras en la calle que se debaten en vano por encontrar un techo y volver a hacer pie en la existencia ordinaria; mendigos que interpretan un tema musical, cuentan historias que rompen el corazón en los transportes públicos o se arrodillan en las

---

<sup>6</sup> Loïc Wacquant recoge varios autores que han discutido en torno a la nueva pobreza en Inglaterra, Francia, Italia y Holanda, como Townsend et al. (1987), Paugman (1991), Mingione y Morlicchio (1993), y Engbersen (1989), etc., (Wacquant, 2007:195).

<sup>7</sup> Fernández García analiza las consecuencias de la actual crisis económica, como por ejemplo: el paro, el agotamiento de los sistema de apoyo, el aumento de la pobreza, la menor cuantía de prestaciones y subsidios sociales, etc.



aceras para pedir una moneda, armados de una pancarta de cartón que muestra un lacónico “tengo hambre”; ollas populares [comedores sociales] que hormigean no sólo de vagabundos y desechos humanos sino también de desocupados y asalariados en situación de subempleo crónico [...] el abatimiento y la rabia mezclados de los jóvenes desplazados del empleo asalariado[...] (Wacquant, 2007: 300).

A parte de ello, Wacquant (2003) también hace referencia a la criminalización de la miseria a través de distintas políticas como la de la llamada *Tolerancia Cero* y la *pseudoteorías* policiales de *los cristales rotos*. Esta última será tenida en cuenta ya que sintoniza con los postulados de la Ordenanza sobre el *uso de las vías y los espacios públicos* de Barcelona de 1998, pues proclama que “lluitant a poc a poc contra els petits desordres quotidians és com s’aconsegueix reduir les grans patologies criminals” (2003: 15). Pero en realidad, este tipo de políticas consisten en “hacer desaparecer a los pobres del ámbito público; limpiar las calles para que no se vea a los desposeídos, a los que no tienen hogar, a quienes piden limosna” (Wacquant, 2005: 60).

### Consideraciones metodológicas

Parte de los resultados que se presentan en este trabajo son producto de una exploración previa efectuada entre abril y mayo del año pasado a las afueras del supermercado Bon Preu de la calle Ausias March, concretamente, frente al acceso por donde se entran las mercancías y se sacan los depósitos de residuos. A través de la participación en la recuperación de alimentos que allí se produce a partir de las 21 horas, se establecieron diálogos de corta duración que no pudieron profundizarse debido a que la gente llevaba a cabo la práctica de forma rápida y seguidamente se marchaban, y, además, en todo momento se tuvo presente el propósito ético de no interpelar, de no molestar. Aún así, tras los diversos acercamientos y disminución de la

---

<sup>8</sup> Loïc Wacquant cita varios autores como Laé y Murard (1985), Snow y Anderson (1995), Lazarini (2000), y Hagan y McCarthy (1997), que han tratado a aquellas personas que han sido rechazadas socialmente y “lanzados a la calle” en Europa y Estados Unidos, así como de sus estrategias de supervivencia material y de reconocimiento mutuo (Wacquant, 2007:300).

extrañeza que producía la propia presencia, se consiguió entablar una charla que posibilito proponer y realizar una entrevista semidirigida el 23 de abril de 2012, ya que no fue ni completamente abierta, pero tampoco se fundamento en un cuestionario cerrado.

Ante la necesidad de llevar a cabo un trabajo de campo para el objetivo aquí propuesto, volvimos a acudir al supermercado, pero según la información aportada por una de las trabajadoras del mismo, se había decidido no extraer los depósitos debido a los conflictos que se producían entorno a la adquisición de los productos que éstos contenían. A causa de que el tiempo se nos echaba encima y ante las dificultades de integrarnos de nuevo y de forma rápida en otro supermercado (se intento y se nos tacho de periodista), decidimos asistir a la repartición de alimentos recuperados del establecimiento de manufactura de pan ecológico Barcelona Reykjavik de la calle Doctor Dou. Allí, tras ganar una cierta confianza yendo seguidamente desde mediados de febrero hasta finales de abril los miércoles y los sábados a partir de las 21 horas, se pudieron tomar notas y se lograron hacer 4 entrevistas también semidirigidas, entre los días 27 de marzo y 3, 10 y 20 de abril. De igual manera, cabe destacar una conversación con una de las trabajadoras de este establecimiento el 24 de abril, entendida aquí como otro método más ante la consecuencia de no poder realizar un trabajo de campo con más detenimiento. Es decir, esta conversación se ha considerado como base del mismo trabajo ya que no ha significado una actividad socialmente neutra.

Finalmente, se acompañó durante varios días de marzo a una mujer encargada de recuperar alimentos de diversas cafeterías y restaurantes para después distribuirlos a algunas personas sin hogar del centro de la ciudad, siempre a partir de la media noche y hasta las 2 o 3 de la madrugada, intentando quedarnos con aquello que hacía y que nos decía en todo momento.

## Motivos y conceptualización de los residuos alimentarios

¿Cuáles son las causas por las que se propician los residuos alimentarios? ¿Cómo son socialmente configurados?

Según Ana, trabajadora de la panadería Barcelona Reykjavik, los residuos alimentarios se generan debido a que “no se puede calcular concretamente lo que se ha de producir porque hay una necesidad de que la panadería se vea llena. Si quedan cuatro panes a las ocho de la tarde y se cierra a las nueve hay que hacer más para que no se quede vacía”<sup>9</sup>. Este razonamiento responde a la lógica, en la que según Stuard, se fundamentan restaurantes y supermercados. Pues si se quedan sin algún producto, no están siempre abastecidos y no mantienen “la ilusión de la cornucopia donde elegir” (2009:54), significa que probablemente vayan a perder ventas o sus clientes no queden satisfechos.

De igual manera, la cantidad de residuos alimentarios que produce el sistema de mercado también se fundamenta en la obligatoriedad de ofrecer productos estéticamente agradables. Tal y como se pudo apreciar en los distintos acercamientos que se llevaron a cabo al Bon Preu de la calle Ausias March, algunos –como tomates o manzanas– se encontraban magullados o marchitos, pero estos eran perfectamente comestibles para aquellos que los recuperaban. También, alimentos que al encontrarse dispuestos con otros que estaban en malas condiciones se les había relegado como desecho, como por ejemplo, una bolsa de fresas en buen estado junto con algunas en proceso de descomposición<sup>10</sup>, dejándose entrever, en cierta manera, la lógica de contaminación de la que hace referencia Douglas (1973), pues si un alimento putrefacto toca otro comestible, éste último de alguna manera queda contaminado. También, si un producto roto había derramado su contenido sobre otro en buen estado, como un huevo quebrado que mancha al resto de su paquete, este último también se encontraba como descartado, pues estaba manchado, pringoso, en

---

<sup>9</sup> Conversa Ana, abril de 2013.

<sup>10</sup> Observaciones abril y mayo de 2012.

definitiva, *sucio*<sup>11</sup>. Teniendo en cuenta el concepto de higiene de esta misma autora, lo sucio y rehusado se asocia con el desorden. La comida que ha sido descartada deja de tener cabida dentro de las clasificaciones socialmente construidas de lo que es comestible. Es por ello que resulta repulsivo buscar comida en la basura.

## Razones que conllevan a una vía alternativa de procurarse el sustento

¿Qué circunstancias fuerzan a recurrir a la recuperación de los residuos alimentarios?

Se puede apreciar que las causas que comportan tener que sobrevivir a través de la recuperación de residuos alimentarios remiten a diversas razones, pero todas se deben a las manifestaciones empíricas de las estructuras de lo que Wacquant llama como nueva pobreza (2007:196), es decir, paro, trabajo precario y mal pagado, prestaciones sociales *irrisorias*, etc. Ésta encuentra en gran medida sus explicaciones en los procesos de flexibilización económica, desregularización laboral y desmantelamiento del *Estado social*.

Cristian, un informante que el año pasado solía ir a recuperar alimentos al supermercado Bon Preu de la calle Ausiàs March, comentó que se trataba de una cuestión económica ante el hecho de estar desempleado. Para aquel entonces tenía veintiséis años y había decidido venir a vivir a Barcelona, ya que aparte de “cambiar de aires, en Madrid no había mucho trabajo”. Estudió turismo e informática y fue profesor, pero buscaba empleo de lo que fuera debido a “tal y como están las cosas”<sup>12</sup>.

Anastasio de 72 años de edad, proveniente de León y como miembro de la iglesia Adventista del Séptimo Día, es la persona referente a la que se le entregan los residuos alimentarios de la panadería Barcelona Reikjavik para de que los distribuya unos metros más allá de la misma, gracias a que, según Ana (trabajadora del

---

<sup>11</sup> Observaciones abril y mayo de 2012.

<sup>12</sup> Entrevista Cristian, abril de 2012.

establecimiento), se propusieron unos turnos de donación a diversos colectivos como el religioso. Él reparte “buenamente para la gente necesitada”, pero igualmente dice: “no ando nada bien, [...] pa’ mi esto es una ayuda”. Pues cobra una pensión que le es insuficiente y su mujer e hijas no tienen trabajo<sup>13</sup>. Vitalia, peruana de 52 años de edad, que hace 5 vive en Barcelona, y también perteneciente a la misma congregación religiosa, expresa que acude a la repartición que lleva acabo Anastasio para adquirir “un pan rico” que “en las tiendas es caro”. Pero sobre todo, es una cuestión de “dinero”, pues el hijo con el que vive no tiene trabajo y solo cuenta con el sueldo que gana cuidando una persona mayor. “me ayuda mucho el pancito [...] si tuviera para comprar de la tienda iría a comprar, pero me cuesta 7, no sé cuantos euros el kilo”<sup>14</sup>. Ros, también peruana de 27 años de edad, que hace 6 vive en la ciudad y con estudios superiores, comentó: “no trabajo... y reciclo... y entonces cubro mis necesidades básicas con esto [con lo que cede la panadería] y de lo que encuentro por la calle”<sup>15</sup>. Gustavo, de 33 años, proveniente de Canarias y con estudios de Imagen y Sonido y un máster en Intervención Psicosocial, también suele ir a esta repartición, así como a recuperar a otros sitios “para poder vivir”. Hace sustituciones puntuales como educador en un centro de menores, pero enfatiza que en realidad se encuentra en el paro. Cada día envía una media de 3 a 4 currículos, aunque dice: “ni si quiera te llaman”. Comenta que ha trabajado en la construcción, limpiando coches, como técnico de sonido, montando conciertos, de animador, etc., y las condiciones siempre han sido en “en negro”, y el salario “una mierda”<sup>16</sup>. Tampoco recuerda cuanto hace que no tiene un trabajo estable, como mucho, en el centro de menores lo pueden solicitar en verano durante una o dos semanas. De esta manera, vive con ahorros y procura no gastar mucho para poder seguir así.

Por otra parte, debido a la “conmoción” que sintió Judith al ver a las mujeres que duermen en la calle “con los pies hinchados, las caras [...] del frio, del calor, como muy dejadas, como muy...” empezó a ayudarles repartiéndoles muestras de champús, pasta

---

<sup>13</sup> Entrevista Anastasio, marzo de 2013.

<sup>14</sup> Entrevista Vitalia, abril de 2013.

<sup>15</sup> Entrevista Ros, abril de 2013.

<sup>16</sup> Entrevista Gustavo, abril de 2013.

dentífrica, cremas solares, etc., que le regalaban las farmacias. Pero hace más de un año y medio y a partir de una noche en que bajando las Ramblas contempló una escena de un “señor trajeado, con una elegancia suprema, abrir un contenedor y empezar a sacar ensaladas, bocadillos...”, decidió hacerlo también para repartirlo a aquellas personas sin hogar que ya la conocían. Según ella, muchas se han quedado en la calle debido a la crisis, como por ejemplo, los que estaban empleados en la construcción y perdieron su trabajo. Expone el caso concreto de una de las personas que duerme con su mujer en un cajero del Portal del Ángel:

A Jorge le prometieron que le renovarían el contrato y con la crisis y todo no lo han hecho, se quedo colgado. Ya no es el típico sin techo, por vicio, el analfabeto, entre comillas, lo digo con dulzura. Analfabeto, no, no, ahora el marco está mucho mayor, un abanico... incluso tengo una amiga, de aquella amiga de los sin techo con la que suelo hablar bastante que me dice que ella cuando va por la zona alta, que es un hormiguero...<sup>17</sup>

Asimismo, Cristian también expresó de que se trata de economizar: “todo el dinero que me puedo ahorrar me lo ahorro”<sup>18</sup>. Igualmente, debido a su situación Gustavo expresa: “es mejor ahorrar más gastando menos, y no pienso gastar menos privándome de cosas. No quiero pasar hambre, por así decirlo, ¿cómo?, si comida hay de sobras”<sup>19</sup>. Cristian también nos dice que se trata de una cuestión “ética” y “ecológica” como consecuencia de la “masiva producción que hacen de comida y se tira”, siéndole “indignante” debido al hecho de que hay “gente que pasa hambre”<sup>20</sup>. Ros también hace hincapié en la sobreproducción. Y Gustavo manifiesta que igualmente se trata de una postura ante el hecho de que “se produce un montón de comida mientras que otros no tienen”<sup>21</sup>.

---

<sup>17</sup> Comentarios recogidos durante el transcurso del acompañamiento de Judith, Marzo de 2013.

<sup>18</sup> Entrevista Cristian, abril de 2012.

<sup>19</sup> Entrevista Gustavo, abril de 2013.

<sup>20</sup> Entrevista Cristian, abril de 2012.

<sup>21</sup> Entrevista Gustavo, abril de 2013. La consciencia social de estas personas ante la cantidad de residuos alimentarios que se produce puede ser comparada con la de los jóvenes buscadores de alimentos de los que habla Rachel Black (2007), así como con la del movimiento freegan. Éste tiene como fundamento

## Veteranía, lugares, horarios, rutina, contactos, obstáculos y precauciones

¿Cuánto hace que se lleva a cabo la práctica de la recuperación de alimentos? ¿Dónde, cada cuanto y en qué momento se lleva a cabo? ¿Qué dificultades puede haber en ello? ¿Qué precauciones se toman para verificar el estado de los alimentos y para su consumo?

Distinguir la cantidad de tiempo que se ha estado recurriendo a la recuperación de alimentos resulta significativo para poder comprender si las dificultades por las que se atraviesan propias del momento resultan ser una novedad o hace mucho que afectan. La especificación de los lugares, horarios y rutina son convenientes para poder determinar las características del circuito a través del cual se obtienen los alimentos; así como por los contactos con los empleados, encargados y otros recuperadores que posibilitan o dificultan la práctica. Tenemos en cuenta las precauciones para distinguir cómo se evitan riesgos y se tratan y conservan los productos.

Cristian explicó que suele ir a recuperar alimentos en el centro de la ciudad desde que llegó a Barcelona, como por ejemplo, por la zona de plaza Urquinaona, basándose en la información adquirida a través de una lista de Internet titulada como "Rutas de Reciclaje de Comida en BCN". El recorrido que realiza es variado y suele ir cuando se le está acabando la comida y a partir del horario en el que los establecimientos comerciales comienzan a cerrar sus puertas. Anastasio se centra en los alimentos que adquiere de la panadería Barcelona Reykjavik, donde acude desde hace 4 años cada miércoles y sábados a las 9 de la noche, y Vitalia también pero de forma más variable. Ros hace 2 años, pero igualmente va a otros establecimientos como por ejemplo el Mercado de la Boqueria. Gustavo hace un año, y también va a diversos sitios como un restaurante de comida vegetariana que se encuentra en Plaza Reial. En cuanto a Judith, ya va para más de un año que empezó a recuperar alimentos y a distribuirlos diariamente. Para ambas acciones se mueve en un perímetro que va desde un Bra Café

---

boicotear al sistema económico capitalista y poner en cuestión la cuantía de alimentos que se desechan a través de la recuperación de los mismos (<http://freegan.info>).

de Ronda Sant Antoni, el restaurante Ravalo y restaurantes Mussis situados en el Raval, y finalmente, otro Bra Café del Paseo de Gracia.

Por lo que se refiere a la relación con las personas que trabajan en pequeños comercios o mercados donde normalmente Cristian acude, es “corta” o, en otras palabras, consiste de un contacto “momentáneo” que se basa tan solo en preguntar si se va a tirar alguna cosa que se pueda aprovechar. Referente a la relación con los trabajadores de los establecimientos comerciales como los supermercados, expone que no tiene trato ya que hacía poco había comenzado acercarse a estos<sup>22</sup>. Por otra parte, debido al acuerdo que permite a Anastasio recoger los alimentos que relega la panadería se han reafirmado relaciones con las personas que allí trabajan. Ello se puede apreciar cuando refiriéndose a la encargada dice: “Esa muchacha a mi me conoce de siempre y claro pues...”. O a las empleadas: “Yo tengo unas relaciones con ellas y ellas conmigo... me ponen buena cara y de sonrisa, y bueno... nunca ha habido problemas”<sup>23</sup>. Gustavo también afirma que con estas trabajadoras hay “buena onda”, ya que “aquí es como más... te lo damos, es decir, no es que lo tiren y tu lo recojas después”<sup>24</sup>. Por otro parte, Judith expresa que el acuerdo que tiene con el restaurante Ravalo y los restaurantes Mussis “es gracias a la bondad y a la generosidad de corazón” de las personas de estos puntos de restauración<sup>25</sup>.

Ante la cuestión sobre las facilidades o dificultades en la recuperación, Cristian dejó entrever que en algunos establecimientos existe una cierta reticencia: “a veces no te dejan... a veces te dicen que no, o ves que hay basura y no te la dejan coger porque te dicen que no es basura...”. Ello se puede apreciar en el ejemplo que aporta de cuando ha ido al Mercado de la Boqueria: “a veces nos han dicho que no y ves cajas que están apartadas y que las van a tirar, y te dicen que no, tampoco te dan más motivos”. Aún así, ello no ha sido en ningún momento razón de conflicto, simplemente aclara que

---

<sup>22</sup> Entrevista Cristian, abril de 2012.

<sup>23</sup> Entrevista Anastasio, marzo de 2013.

<sup>24</sup> Entrevista Gustavo, Abril de 2013.

<sup>25</sup> Comentarios recogidos durante el transcurso del acompañamiento de Judith, Marzo de 2013.



“Alguna vez te responden un poco borde”<sup>26</sup>. Judith manifiesta que “hay gente de buena voluntad que tiene conciencia, algunos incluso sin permiso de sus propios jefes lo dan a escondidas”, tal y como sucede con algunos de los trabajadores de la Focacceria Delicatessen, “arriesgando sus puestos de trabajo”. O como en varias ocasiones se ha podido apreciar, dejan los alimentos dispuestos de una manera determinada para que cualquiera los descubra con facilidad y pueda aprovecharse de ellos. Además, manifiesta que “a veces la falta de compasión y de bondad de la gente, que sabiendo, porque te ven y te conocen que vas a recoger comida, pues son capaces de destruirla, son capaces de ponerle lejía o posos de café para que no la vayas a recoger”<sup>27</sup>. Por su parte, Cristian considera importante regular los establecimientos para que no puedan tirar la comida o, coincidiendo con Ros, en la necesidad de cederla a algunas instituciones<sup>28</sup>. Judith también opina lo mismo, aunque añade, que tal y como algunos establecimientos hacen con ella, se podrían ceder de forma discreta a una persona en concreto. Aún así, hace notar que “no todo el mundo lo ve del mismo color; los hay quienes dicen: ‘bueno, yo no quiero tener aquí un ejército de mendigos en mis papeleras o en mis basuras’. Y ello es porque hay gente que “se le va la pinza”, gente que ha comportando que algunos lugares dejen de dar comida, como por ejemplo sucedió con la repartición que se hacía los martes en la Plaza de la Virreina<sup>29</sup>. Desde nuestra propia experiencia, se pudo observar en distintas ocasiones ciertas situaciones tensas entre diferentes personas a la hora de hacerse con los alimentos<sup>30</sup>. También, Cristian nos describe una escena conflictiva en el Bon Preu de la calle Ausias March:

...eran dos chicos argentinos y una familia marroquí, una madre y una hija, y cuando sacaron la comida los argentinos fueron muy rápido a por ella, destrozando las bolsas,

---

<sup>26</sup> Entrevista Cristian, abril de 2012.

<sup>27</sup> Apreciaciones y comentarios recogidos durante el transcurso del acompañamiento de Judith, Marzo de 2013.

<sup>28</sup> Entrevista Cristian, abril de 2012, y entrevista a Ros Abril de 2013.

<sup>29</sup> Apreciaciones y comentarios recogidos durante el transcurso del acompañamiento de Judith, Marzo de 2013.

<sup>30</sup> Observaciones abril y mayo de 2012.

cogiendo todo lo que podían. La chica marroquí, sobre todo la pequeña, se puso nerviosa, en plan: no, no, es mío, es mío [...] Y uno de los chicos decía: no, no, si está... si está en la basura, no lo tienes en tu lado, ni en tu carro, ni en tu bolsa [...] tampoco fue muy importante, hasta el final, hasta que se acabo la comida [...] es cuando empezaron un poco más a echarse en cara muchas cosas: 'que es mío, porque tal, porque no es tuyo, la comida no es de nadie [...] pues vete a tu país, pues no, vete tú, porque tal, no sé qué...' <sup>31</sup>

En relación a las precauciones que se toman a la hora de recuperar los alimentos, algunos coinciden en la necesidad de tomar medidas sensoriales como mirar, tocar y oler para verificar su estado, así como también, en limpiarlos, pelarlos y conservarlos en la nevera. En cuanto a los que ceden los establecimientos, se ha podido observar que no suponen ninguna reticencia. En la repartición de los alimentos de Barcelona Reykjavik se contempla la calidad, como por ejemplo, si el pan está duro, pero sobre todo el tipo, es decir, si es pan de molde, integral, negro, etc. En su caso, Judith comenta que se siente segura ya que los restaurantes tienen una garantía higiénica y lo que le dan son productos del día.

### **Estigma, vergüenza y caridad**

¿Cómo se concibe la práctica de obtener los alimentos que desecha el sistema de mercado y vivir gracias a ellos? ¿Qué se piensa del hecho de recurrir o no recurrir a las ayudas que ofrecen organizaciones caritativas?

Algunos de los informantes consideran que la recuperación de alimentos va en detrimento del orden social, concordando con la afirmación que Rachel Black proyecta basándose en Douglas, pues se trata de una práctica que supone penetrar en el "mundo del desorden" (2007:147). Gustavo manifiesta que "coger comida de la basura es lo último de lo último. No se dice que lo has hecho ni que lo hagas [...] rompes los esquemas"<sup>32</sup>. Por su parte, Cristian asegura: "creo que está mal visto de cara a lo que

---

<sup>31</sup> Entrevista Cristian, abril de 2012.

<sup>32</sup> Entrevista Gustavo, abril de 2013.

está socialmente establecido, claro es que es como lo que hacen los vagabundos, los inmigrantes, la gente que no tienen recursos”<sup>33</sup>. Así pues, se aprecia que si la compra resulta ser una de las formas más convencionales de adquirir alimentos, la práctica de la recuperación se juzga socialmente como desvalorizada, pues a aquel que la lleva a cabo genera una particularidad que lo hace diferente a los demás. Siguiendo a Goffman, deja de verse “como una persona total y corriente para reducirlo a un ser inficionado y menospreciado. Un atributo de esa naturaleza es un estigma” (109:12).

En lo referente a la relación entre la noción de estigma y vergüenza, por un lado, muchos no le dan importancia al hecho de desarrollar una estrategia de supervivencia que los singulariza del resto de la sociedad. Cristian destaca: “yo no siento ninguna vergüenza”<sup>34</sup>. Vitalia expresa: “no me importa que me vean recoger pan, no, no, eso no me importa”<sup>35</sup>. Por otro, si que algunos perciben un sentimiento de vergüenza debido a que enfrenta una confusión ante su manera de obtener los alimentos. Ros al principio sentía una cierta confusión debido a las miradas que se generan ante “el hecho de ir a un contenedor”<sup>36</sup>. Para Gustavo “no es cómodo”, no sabe “si es tanto por la sociedad o porque en verdad es un poco duro... el de estar... el de coger lo que los demás tiran”. O al adquirir lo que le ceden algunos establecimientos afirma que se imbuje en una sensación de “mendicidad”, y por lo tanto, pasa “momentos de vergüenza”<sup>37</sup>.

En lo concerniente a la ayuda social, unos recurren a ella y otros la menosprecian. Gustavo no la tiene en cuenta ya que tiene ahorros y considera que hay otras personas que más la necesitan. Sin embargo, tampoco acudiría a ella por todo lo que implica. La caridad subyuga “como al perro que se le da de comer para que te obedezca [...] para tenerte ahí [...] se suele decir: al perro que le das de comer nunca te

---

<sup>33</sup> Entrevista Cristian, abril de 2012.

<sup>34</sup> Entrevista Cristian, abril de 2012.

<sup>35</sup> Entrevista Vitalia, abril de 2013.

<sup>36</sup> Entrevista Ros, abril de 2013.

<sup>37</sup> Entrevista Gustavo, abril de 2013.

morderá”<sup>38</sup>. De esta manera, la caridad se contrapone a la dignidad, pues supone desempoderamiento y humillación (Black, 2007). Asimismo, Ros comenta que hasta ahora no ha acudido a ninguna ayuda social, pero sí que lo ha pensado. Simplemente no ha tenido tiempo para ello, le han frenado los tramites que se han de realizar o ya se ha “hecho un hábito de reciclaje”, entre otras cosas<sup>39</sup>. Contrariamente a estos casos, Anastasio recibe distintas ayudas. Una la solicito durante el pasado mes de abril a la asistenta social para poder complementar su escasa nómina, pero sólo se la ofrecieron durante un mes. Otra “pequeña ayuda” se la ofrece la Iglesia Católica de Montbau, y al ser voluntario del Banco de Alimentos de la Iglesia Adventista del Séptimo Día (ADRA), también obtiene alimentos de allí. Manifiesta que si no fuera por ello su mujer e hijas “se morirían de hambre”<sup>40</sup>. Vitalia también recurre a la ayuda de ADRA, posibilitando poder tener recursos para poder pagar el alquiler, teléfono, luz, agua, gas, etc.<sup>41</sup>

### Medidas legales “injustas”

¿Cómo se contemplan las medidas legales que topan con las formas de procurarse el sustento a través de lo que contienen los depósitos de residuos?

Ante la Ordenanza sobre el *uso de las vías y los espacios públicos de Barcelona* de 1999, en la cual el punto número 8 dentro del artículo 21 se dictamina la prohibición de “la tria i selecció de residus dipositats a la via pública, inclosos els que es torben dins els contenidors”<sup>42</sup>, Judith manifiesta “que es una ley muy injusta”. Su

---

<sup>38</sup> Entrevista Gustavo, abril de 2013.

<sup>39</sup> Entrevista Ros, abril de 2013.

<sup>40</sup> Entrevista Anastasio, marzo de 2013.

<sup>41</sup> Entrevista Vitalia, abril de 2013.

<sup>42</sup> Cabe destacar, el artículo 63 de la Ordenanza que se encuentra dentro del régimen disciplinario hace referencia a las infracciones. Entre muchos otros aspectos, el hecho de escoger y seleccionar residuos depositados en la vía pública se consideran como infracciones leves que son sancionadas con multas de hasta de 450 €.

razonamiento se fundamenta en el hecho de que “la gente se ha que buscar la vida de alguna manera”, ya que “realmente tiene necesidad”. Hace notar que cuando ha dado comida ha “podido ver el hambre reflejado en los ojos”. La “desesperación”, la “frustración”, etc., la contempla cada día. “la gente busca puertas de salida, las que sea, y eso es grave. Es como si no hubiera una mirada verdaderamente de bondad y de compasión y hacer que los colectivos avancen, que puedan progresar de verdad, al contrario, siempre hay la restricción y la multa...”<sup>43</sup>.

En este sentido, Wacquant (2003) refleja las relaciones entre la implantación de las medidas de desbarajuste del *estado social*, el aumento de la precariedad laboral y habitacional y las políticas criminales que se fundamentan en la fiscalización y criminalización de la pobreza, como por ejemplo, la de *los cristales rotos*. Ésta se cimienta en el postulado principal en que si se combaten paso a paso contra los pequeños desordenes cotidianos se conseguirá reducir las grandes anomalías criminales.

Por su parte, Gustavo expresa que le “parece el colmo de los colmos”, y hace referencia a la medida tomada por el ayuntamiento de Girona de cerrar con candado los contenedores con materia orgánica para que nadie pueda revolver en ellos en busca de comida. Según una noticia del diario *El país* del 7 de agosto de 2012, el ayuntamiento llevo a cabo esta medida “ante el riesgo para la salud que puede comportar y la alarma social que provoca”, llegando a un pacto con tres cadenas de supermercados para desarrollar un sistema de depósito y recogida de alimentos. Gustavo opina que “la manía de institucionalizarlo todo” conlleva, por un lado, al “fracaso de las cosas”, y por otro, al “rollo de la mendicidad”, es decir, el ayuntamiento como donador y al de receptor como votante. “juegan hasta con la comida de la basura”<sup>44</sup>.

---

<sup>43</sup> Comentario recogidos durante el transcurso del acompañamiento de Judith, Marzo de 2013.

<sup>44</sup> Entrevista Gustavo, abril de 2013.

## Conclusiones

En cierta manera, se ha podido apreciar que los residuos alimentarios son excedentes de los establecimientos que se fundamentan en la lógica de permanecer siempre abastecidos y con los escaparates completos, para con la finalidad de evitar pérdidas de ventas. También, que los productos se desechan por haber dejado de cumplir con los cánones estéticos y de calidad, en otras palabras, por haberse magullado o vueltos marchitos; por estar en contacto con otros en malas condiciones, dejando entrever un cierto sentido de contaminación; o por estar impregnados con el contenidos de otros, volviéndose sucios y, en consecuencia, socialmente valorados como incomedibles.

Asimismo, las causas que fuerzan a recurrir al aprovechamiento de estos alimentos encuentran sus razones en las manifestaciones de la denominada como nueva pobreza, es decir, debido a la falta de trabajo, una pensión escasa, un salario insuficiente, condiciones laborales infames, etc. Igualmente, como una cuestión de ahorro y de consciencia ante la cantidad de comida que se tira.

Se ha podido observar, en primer lugar, que la experiencia por parte de las personas entrevistadas en la práctica de la recuperación de alimentos no supera los 4 años, dejándose entrever una cierta coincidencia con el momento en que los efectos negativos de la crisis económica sobre la población se hicieron más patentes; en segundo lugar, debido a los convenios que se han dispuesto con los diversos establecimientos se han reafirmado relaciones con los trabajadores de los mismos, en cambio con aquellos que no se tiene un pacto el contacto es momentáneo y resulta más difícil adquirir alimentos; en tercer lugar, hay los que no permiten cederlos y otros que prefieren destrozarlos; en cuarto lugar, en ocasiones se generan situaciones tensas entre los propios recuperadores; y por último, las precauciones que se toman en la obtención de los productos son sensoriales e higiénicas para el consumo.

Hacerse con aquello que desecha el sistema de mercado se percibe por algunos como algo que va en contra de lo que está socialmente establecido y, por consiguiente, se genera una sensación de producir una singularidad meritoria de ser

menospreciada, es decir, un estigma. Muchos no le dan importancia recurrir a ello, pero otros sí que sienten vergüenza ante el mero hecho de tener que hacerlo o debido a las miradas que notan. De igual modo, hay quien acepta la ayuda caritativa, mientras que hay quien la rechaza por el desempoderamiento y humillación que produce.

Las medidas legales que se contraponen a la recuperación de alimentos se aprecian como injustas ya que no tienen presente la necesidad por las que pasa la gente, así como también, debido a que conlleva a la institucionalización y a la mendicidad.

Por último, y para cerrar, cabe destacar que si bien estas breves conclusiones no despliegan todas las aristas que rodean la cuestión de la práctica de recuperación de residuos alimentarios y como se vivencia. Aún así, hemos esbozado algunas líneas de análisis que permitirán abrir la reflexión de cómo, y recurriendo a las palabras de Michel De Certeau, la gente aprovecha “el orden efectivo de las cosas [...] para sus propios fines” (1996:31), es decir, para rehacer, inventar y transformar el transcurso de lo cotidiano.

## Bibliografía

AIMETTA, C. (2009) “Salir a carrear: ¿trabajo o rebusque?”. *Trab.soc., Santiago del Estero*, 12:1-14.

BAUMAN, Z. (2005): *Vidas desperdiciadas. La modernidad y sus parias*. Barcelona: Paidós.

BLACK RACHEL. (2007): “Eating Garbage: Socially Marginal Food Provisioning Practices”. En MACCLANCY, J.; HENRY, J.; MACBETH, H. *Consuming the Inedible: Neglected Dimensions of Food Choice*. NewYork: Berghahn Books, pág. 141-149.

CASTEDO, A. (2012): “Girona sella los contenedores para evitar que se busque comida en ellos” *El País*, 7 agosto 2012.

De Certeau, M. (1996): *La invención de lo cotidiano*. Tomo 1, Artes de hacer. México, D.F.: Universidad Iberoamericana. Departamento de Historia: Centro Francés de Estudios Mexicanos y Centroamericanos; [Guadalajara]: Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente.

DOUGLAS, M. (1973): *Pureza y Peligro. Un análisis de los conceptos de contaminación y tabú*. Madrid: Siglo XXI.

FERNÁNDEZ-GARCÍA, T. (2012) “El estado de bienestar frente a la crisis política, económica y social”. *Portuaria: Revista de Trabajo Social*, 12:3-12.

FISCHLER, C. (1995): *El (H)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.

GOFFMAN, E. (1970): *Estigma. La identidad deteriorada*. Buenos Aires: Amorrortu.

Guzmán Chávez, M. & Macías Manzanares, C. H. (2012) “El manejo de los residuos sólidos municipales: un enfoque antropológico. El caso de San Luis Potosí, México”. *Estudios Sociales*, XX(39) 235-261.

LARREA, C. (2001) “Agua, basuras y alcantarillado: reciprocidad y políticas ambientales en un suburbio brasileño” en Moreno Feliu, P. & Susana Narotzky: *Endoxa: La reciprocidad*, Madrid, Universidad Nacional de Educación a Distancia, Series Filosóficas, núm. 15, pp.75-96.

Leach, E.R. (1997). “Cabello mágico” en *Alteridades*, 7(13) 91-107.

Ordenança sobre l'Ús de les Vies i els Espais Públics de la Ciutat de Barcelona, aprobada el 27 de novembre de 1998.



Singer, D. (1979). "Food losses in the UK" *Proc. Nutrition Society*, 38, 181-6.

STUART, T. (2011) *Despilfarro. El escándalo global de la comida*. Madrid: Alianza.

VV.AA. (2013): *Estrategia "Más alimento, menos desperdicio": programa para la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario y la valorización de los alimentos desechados*. [Madrid]: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, 2013.

VV.AA. (2012): *Pérdidas y desperdicios de alimentos en el mundo*. FAO, Roma, Italia

WACQUANT, L. (2007): *Los condenados de La ciudad: guetos, periferias y Estado*. Buenos Aires: Siglo XXI Editores.

WACQUANT, L. (2006) "Castigar a los parias urbanos". *Antipoda. Revista de Antropología y Arqueología*, (2) 59-66.

WACQUANT, L. (2003): *Les presons de la misèria*. Barcelona: Edicions de 1984