



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

## Precarización social y alimentación: un análisis de los comedores sociales de la ciudad de Barcelona

Ursula Verthein

**ADVERTIMENT.** La consulta d'aquesta tesi queda condicionada a l'acceptació de les següents condicions d'ús: La difusió d'aquesta tesi per mitjà del servei TDX ([www.tdx.cat](http://www.tdx.cat)) i a través del Dipòsit Digital de la UB ([diposit.ub.edu](http://diposit.ub.edu)) ha estat autoritzada pels titulars dels drets de propietat intel·lectual únicament per a usos privats emmarcats en activitats d'investigació i docència. No s'autoritza la seva reproducció amb finalitats de lucre ni la seva difusió i posada a disposició des d'un lloc aliè al servei TDX ni al Dipòsit Digital de la UB. No s'autoritza la presentació del seu contingut en una finestra o marc aliè a TDX o al Dipòsit Digital de la UB (framing). Aquesta reserva de drets afecta tant al resum de presentació de la tesi com als seus continguts. En la utilització o cita de parts de la tesi és obligat indicar el nom de la persona autora.

**ADVERTENCIA.** La consulta de esta tesis queda condicionada a la aceptación de las siguientes condiciones de uso: La difusión de esta tesis por medio del servicio TDR ([www.tdx.cat](http://www.tdx.cat)) y a través del Repositorio Digital de la UB ([diposit.ub.edu](http://diposit.ub.edu)) ha sido autorizada por los titulares de los derechos de propiedad intelectual únicamente para usos privados enmarcados en actividades de investigación y docencia. No se autoriza su reproducción con finalidades de lucro ni su difusión y puesta a disposición desde un sitio ajeno al servicio TDR o al Repositorio Digital de la UB. No se autoriza la presentación de su contenido en una ventana o marco ajeno a TDR o al Repositorio Digital de la UB (framing). Esta reserva de derechos afecta tanto al resumen de presentación de la tesis como a sus contenidos. En la utilización o cita de partes de la tesis es obligado indicar el nombre de la persona autora.

**WARNING.** On having consulted this thesis you're accepting the following use conditions: Spreading this thesis by the TDX ([www.tdx.cat](http://www.tdx.cat)) service and by the UB Digital Repository ([diposit.ub.edu](http://diposit.ub.edu)) has been authorized by the titular of the intellectual property rights only for private uses placed in investigation and teaching activities. Reproduction with lucrative aims is not authorized nor its spreading and availability from a site foreign to the TDX service or to the UB Digital Repository. Introducing its content in a window or frame foreign to the TDX service or to the UB Digital Repository is not authorized (framing). Those rights affect to the presentation summary of the thesis as well as to its contents. In the using or citation of parts of the thesis it's obliged to indicate the name of the author.

UNIVERSITAT DE BARCELONA  
DEPARTAMENTO DE ANTROPOLOGÍA SOCIAL

**Precarización social y alimentación: un análisis de los  
comedores sociales de la ciudad de Barcelona**

Tesis  
para obtener el doctorado en  
**Alimentación y Nutrición**

Presenta  
Ursula Verthein

Director  
Dr. Jesús Contreras Hernández

Barcelona, septiembre del 2017.



## **Resumen**

Este estudio se desarrolla en un contexto de crisis económica que afecta a Europa, y consecuentemente al Estado español, desde el año 2008. El proceso de precarización cualitativo y cuantitativo que surge como consecuencia de esta situación socioeconómica, ha transformado las prácticas de consumo y los modos de vida de tal forma que, en los últimos años, los servicios asistenciales han visto como ha aumentado la demanda (en número de personas) de su utilización así como se ha ampliado el perfil de sus usuarios. En estas circunstancias, esta investigación analiza, a través de un abordaje etnográfico, los contextos y situaciones de consumo alimentario en comedores sociales de la ciudad de Barcelona. El análisis tiene como objetivo explicar las relaciones existentes entre el consumo alimentario y sus contextos (social, económico, espacial, temporal, entre otros), estableciendo, así, posibles vínculos entre la precariedad y las situaciones de consumo alimentario en los comedores sociales. Observamos, con especial atención, los efectos del proceso de precarización económica y social sobre la convivialidad y la comensalidad en los comedores sociales.



## **Agradecimientos**

Muchas gracias a Jesús Contreras por acompañarme y orientarme.

Agradezco también a todas las personas que colaboraron con esta investigación, relatando sus vidas y tratando de temas que no siempre fueron fáciles de abordar.

A las/los funcionarias/os del Ajuntament de Barcelona, que atendieron cada una de las preguntas insistentes que les formulé.

A los/las trabajadores/as de los comedores sociales, gracias por la recepción amable y la colaboración, imprescindibles para el desarrollo de este estudio.

Muchísimas gracias a mi familia. A mi madre Nazaré, a mi padre Hugo, a mi hermana Karin y a Nuno por la ayuda que siempre me prestaron en todos los desafíos que me propuse en esta vida. A Josep por la ayuda durante estos años y por aceptar cambiar de vida y de continente para que yo pudiese volver a casa para concluir este trabajo. A Iara por hacer de mí una madre-lactante y, por eso, una persona más serena. A Esperanza y Josep por acogerme.

A mis amigos, especialmente a José Antonio por la paciencia y por la colaboración en cada una de las etapas de este largo proceso. Y a Diana por una vez más afrontar juntas tramos parecidos en la vida.



## ÍNDICE

<b>1. INTRODUCCIÓN.....</b>	<b>11</b>
1.1. Presentación .....	11
1.2. Presentación del problema de la investigación .....	12
1.3. Objetivos de la investigación .....	18
1.4. Justificación del trabajo y estructura del texto .....	19
<b>2. ENCUADRE METODOLÓGICO .....</b>	<b>21</b>
2.1. Cómo se ha desarrollado la etnografía .....	23
2.1.1. La selección de los casos .....	23
2.1.2. El vaciado documental y análisis de la bibliografía .....	32
2.1.3. El trabajo de campo .....	33
2.1.4. La observación .....	35
2.1.5. Los registros de campo .....	38
2.1.6. Las entrevistas .....	40
2.1.7. Los usuarios entrevistados .....	46
2.2. Implicaciones éticas .....	49
<b>3. ANTECEDENTES .....</b>	<b>53</b>
3.1. Consideraciones iniciales .....	53
3.2. Los procesos de precarización social y económica en el Estado español y sus efectos en la vida cotidiana, a partir de 2008 .....	54
3.3. La institución. Las problemáticas y deficiencias de los servicios prestados por los centros asistenciales .....	65
3.4. El consumo y las “formas de ser ciudadano” .....	73
3.5. El proceso de individualización en la sociedad de las múltiples elecciones .....	75
3.6. La comensalidad en contextos de precariedad económica .....	78
<b>4. DESCRIPCIÓN DE LOS COMEDORES SOCIALES SELECCIONADOS PARA LA INVESTIGACIÓN .....</b>	<b>81</b>



4.1. Marco normativo para el funcionamiento general de los comedores sociales municipales de la ciudad de Barcelona .....	81
4.1.1 Definición del servicio .....	88
4.1.2. Procesos de solicitud de plaza en los comedores sociales y baja en el servicio ..	97
4.1.3. Funcionamiento general de los comedores sociales .....	102
4.1.4. Los deberes, las infracciones y las sanciones aplicables a los usuarios en caso de no cumplimiento de la normativa de uso .....	105
4.1.5. Personal trabajador .....	108
<b>5. ESTUDIO DE CASOS .....</b>	<b>111</b>
5.1. Descripción del caso 1: el comedor social Tordera .....	111
5.1.1. Consideraciones previas .....	111
5.1.2. Contexto histórico y geográfico del comedor y datos socioeconómicos del barrio de Navas .....	113
5.1.3. Espacio físico .....	116
5.1.4. Servicio .....	118
5.1.5. Ejemplos concretos .....	121
5.1.6. Usuarios .....	123
5.1.7. Actividades complementarias al servicio de alimentación .....	127
5.2. Descripción del caso 2: el comedor social Segre .....	129
5.2.1. Datos sociodemográficos .....	129
5.2.2. Historia del comedor .....	131
5.2.3. Servicio .....	135
5.2.4. Presupuesto y costes .....	141
5.2.5. Personal .....	142
5.2.6. Actividades complementarias al servicio de alimentación .....	144
5.3. Descripción del caso 3: el centro de día Ebre .....	145
5.3.1. Datos sociodemográficos .....	146
5.3.2. Funcionamiento general .....	147
5.4. Descripción del caso 4: el comedor social Llobregat.....	155
5.4.1. Datos sociodemográficos del distrito y del barrio .....	155

5.4.2. Servicio .....	160
5.4.3. Usuarios .....	167
5.4.4. Personal .....	169

## **6. CONTEXTOS Y SITUACIONES DE CONSUMO ALIMENTARIO EN LOS COMEDORES SOCIALES DE LA CIUDAD DE BARCELONA .....173**

6.1. Consideraciones iniciales .....	173
6.2. La percepción de lo comido: más allá de las dimensiones sensoriales y gustativas .....	173
6.3. Consideraciones sobre el placer de comer en un centro asistencial. La esfera sensorial y la esfera moral .....	181
6.4. Los tiempos de la alimentación en los comedores sociales .....	190
6.5. El comedor social: un espacio predominantemente masculino .....	193
6.6. La obligación de compartir el espacio. Los comportamientos condenables y los problemas derivados de comer con “el otro” .....	200
6.7. Crítica a la asignación de recursos públicos a personas extranjeras. La agudización del rechazo entre usuarios .....	213
6.8. Los espacios ideales: la casa y el restaurante .....	220
6.9. “Los pobres nos pagamos todos todo”: el estigma atribuido a los usuarios de los comedores sociales .....	225
6.10. La vergüenza de depender .....	235

## **7. LAS CONSECUENCIAS DE LA PRECARIEDAD SOCIAL Y ECONÓMICA EN LA CONVIVIALIDAD Y EN LA COMENSALIDAD EN LOS COMEDORES SOCIALES .....237**

7.1. Consideraciones iniciales .....	237
7.2. La exclusión social de usuarios de centros asistenciales: el reproche y la culpabilización de las personas pobres sobre su propia condición y el malestar causado como consecuencia .....	240
7.3. Reconstrucción del pasado en contextos de precariedad .....	244
7.4. Reconfiguración de las redes sociales y de apoyo en función de los procesos de precarización .....	253
7.5. Consecuencias de la precariedad social y económica en la convivencia y en la comensalidad en los comedores sociales .....	264

**8. CONCLUSIONES .....285**

8.1. Comentario final: límites y alcances de la investigación e interrogantes para el futuro .....296

**9. BIBLIOGRAFÍA .....299**

## 1. INTRODUCCIÓN

### 1.1. Presentación

El interés por reflexionar en torno a la *subsistencia* es, de entrada, fácil de explicar para una persona que estudia alimentación y nació en Brasil en la década de 1980. En este período, el hambre rondaba nuestras mesas y conversaciones, salía cada dos por tres en los periódicos, estaba en la calle, en definitiva, el hambre estaba presente en nuestra vida cotidiana como uno de los signos más fuertes de la desigualdad social que, hasta el día de hoy, continúa siendo tan evidente entre nosotros.

El hambre como temática presente *en los libros*, surgió en mi trayectoria académica a principios de los años 2000, aún en la Licenciatura. En el curso de Letras, empecé a leer a Josué de Castro, quien ya en la primera mitad del siglo XX era un personaje fundamental en las reflexiones y denuncias sobre las causas del hambre, y de cómo estas no se relacionan con los fenómenos naturales, sino que, en realidad son un producto artificial de conjeturas económicas “defeituosas”. Visto así, el hambre es un producto de “creación humana” y, por lo tanto, capaz de ser evitado o solucionado a través de la implicación política del “próprio homem.” (Castro, 1987). Especialmente recuerdo acabar de leer su libro *Homens e caranguejos* (Castro, 2001) y quedarme pensando al final de la narrativa: el hambre es inevitable si esta estructura (social, económica) se mantiene. Es perverso, porque João Paulo, el protagonista, además de sobrevivir precariamente de los cangrejos que recoge, acaba muriendo en el *mangue*, sirviendo de alimento para los cangrejos que garantizaban su vida miserable. El hambre se alimenta de la propia estructura social desigual que la crea.

A partir del primer gobierno de Luiz Inácio Lula da Silva, en 2003, en Brasil empezaron a discutirse intensamente las responsabilidades del Estado y de la sociedad en relación a la pobreza y la desigualdad social. Según datos de este periodo, el 33% de la población nacional (34 millones de personas) eran pobres y 24 millones de personas eran “indigentes”<sup>1</sup>. Enfocado en esta problemática, ya en sus primeros discursos como presidente elegido, Lula asumió un compromiso de erradicación del hambre y de la miseria en el país, sumándose personalmente a la cuestión en función de su trayectoria de vida: en el pasado también sufrió las duras consecuencias de la pobreza. El hambre adquiere así nuevos sentidos en las pautas políticas nacionales. Ya desde 2003, el programa Fome Zero discutía la relación entre seguridad alimentaria y

---

<sup>1</sup> Belik, W. (2004) “A medida da pobreza”. En Frei Betto (org.), 2004: 37.

ciudadanía: es necesario “mobilizar la sociedad contra el hambre”, “la seguridad alimentaria es una construcción comunitaria”, “el hambre es una cuestión política”<sup>2</sup>. Algún teórico del programa señaló que teníamos “fome e sede de justiça”<sup>3</sup>. A partir de ese momento, pensamos el hambre como una cuestión ideológica y de justicia social.

En 2007, cuando llegué a Barcelona para estudiar el Master en Historia y Cultura de la Alimentación, la crisis no había estallado todavía en Europa, con lo que el escenario aún poseía todavía los colores del optimismo consumista. En esta época, uno de los primeros análisis sobre alimentación que me despertaron preguntas al respecto fue *El (h)omnívoro*, de Claude Fischler (1990). Ya en las primeras páginas encontré la afirmación de que para un occidental del siglo XX,

“la alimentación ya no debería constituir un problema. Viviendo en las sociedades más desarrolladas, ya no corremos el riesgo de la escasez. (...) Sabemos bien que el hambre hace estragos, pero lejos, en el Tercer Mundo...” (Fischler, 1995:11).

Esta afirmación me sorprendió al evidenciar el fenómeno de exclusión social que poco a poco se fue intensificando como consecuencia de la crisis que se inició en Europa a partir de 2008. ¿Dónde está la escasez en el primer mundo? ¿Qué es el hambre en las sociedades desarrolladas? ¿Cómo se articulan las discusiones políticas acerca del hambre en este contexto? ¿De qué tenemos hambre los occidentales del siglo XXI?

## **1.2. Presentación del problema de la investigación**

La FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) (2010) afirma que en el mundo hay más de 1.000 millones de personas desnutridas y más de 2.000 millones de personas que carecen de vitaminas y minerales esenciales en sus alimentos. Casi 6 millones de niños mueren todos los años de malnutrición o enfermedades conexas, lo que podría ser evitado, en la mayoría de los casos, si las políticas públicas asistenciales fuesen eficaces y si la distribución de renta y recursos fuese igualitaria.

“La denegación del derecho a la alimentación NO (sic)<sup>4</sup> es el resultado de la falta de alimentos en el mundo. Podría pensarse que se deniega a las personas el derecho

---

<sup>2</sup> Títulos de diferentes artículos publicados en Frei Betto (org.), 2004. Traducidos al castellano del original en portugués.

<sup>3</sup> Artículo de Aluísio Pimenta en Frei Betto (org.), 2004: 47.

<sup>4</sup> Las mayúsculas y cursivas en este fragmento son originales del texto.

a la alimentación porque no hay suficientes alimentos para todos. No obstante, el mundo produce suficiente cantidad de alimentos para alimentar a toda su población. La causa básica del hambre y la desnutrición no es la falta de alimentos sino la falta de *acceso* a los alimentos disponibles. Por ejemplo, la pobreza, la exclusión social y la discriminación suelen menoscabar el acceso de las personas a los alimentos, no solo en los países en desarrollo sino también en los países económicamente más desarrollados, donde hay alimentos en abundancia”. (FAO, 2010: 10)

Desde 1948, el derecho a la alimentación está reconocido en la Declaración Universal de Derechos Humanos como parte del derecho a un nivel de vida adecuado, y está consagrado en el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales de 1966. Así, según la FAO (2010: 9) todos los seres humanos, sin ninguna distinción, tienen derecho a una “alimentación adecuada<sup>5</sup> y el derecho de “vivir libres del hambre”. El derecho a la alimentación no es, pues, “simplemente un derecho a una ración mínima de calorías, proteínas y otros elementos nutritivos concretos”, sino que presupone el

“acceso, de manera regular, permanente y libre, sea directamente, sea mediante compra en dinero, a una alimentación cuantitativa y cualitativamente adecuada y suficiente, que corresponda a las tradiciones culturales de la población a que pertenece el consumidor y que garantice una vida psíquica y física, individual y colectiva, libre de angustias, satisfactoria y digna.” (FAO, 2010: 9)<sup>6</sup>

El organismo sostiene que cuando las personas no pueden alimentarse por sus propios medios, el Estado tiene la responsabilidad de suministrarles alimentación (FAO, 2010). Al mismo tiempo, reconoce como causa de la imposibilidad de que personas y grupos se alimenten adecuadamente de manera autónoma, factores de carácter biológicos y socioeconómicos, además de las consecuencias de la discriminación y el estigma, resaltando las circunstancias habituales de combinación de

---

<sup>5</sup> La FAO (2010:06) afirma que “Lo adecuado se refiere a la cantidad, la calidad y su carácter apropiado, tomando en cuenta los aspectos culturales y la fisiología de la persona (por ejemplo, sexo, edad y salud)”.

<sup>6</sup> Según la FAO (2010), existe *seguridad alimentaria* “cuando todas las personas tienen en todo momento el acceso físico, social y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos que satisfacen sus necesidades y preferencias alimentarias para llevar una vida activa y sana”. “La *soberanía alimentaria* es un concepto emergente en cuya virtud las personas definen su propio alimento y su propio modelo de producción de alimentos (como la agricultura y la pesquería), determinan el grado en que quieren bastarse por sí mismos y proteger la producción interna de alimentos, así como regular el comercio a fin de lograr los objetivos del desarrollo sostenible. Se sugiere que la soberanía alimentaria es un concepto que promueve un modelo alternativo de agricultura, de políticas comerciales y de prácticas comerciales que facilitan el ejercicio de los derechos de la población a la alimentación y la vida.” (FAO, 2010: 6)

éstos elementos (factores económicos y sociales con la atribución del estigma y la discriminación). Así, reconoce que la pobreza y la vulnerabilidad social suelen generar la discriminación y la atribución del estigma sobre los individuos, lo que acaba por agravar aún más su situación de vulnerabilidad. La FAO también denuncia que la pobreza tiene relación directa con la negación de derechos fundamentales como el acceso a la educación, a la información y la participación política de estas personas en su propia realidad social: “(...) el hecho de que [personas] no tengan los medios para obtener alimentos es también el resultado de pautas persistentes de discriminación en el acceso a la educación y a la información, la participación política y social y el acceso a la justicia” (FAO, 2010: 18).

En este mismo sentido, vale resaltar que la FAO (2010: 20) remarca el hecho de que “el mal funcionamiento de los programas de seguridad social o de otras redes de seguridad o su total ausencia menoscaban todavía más el ejercicio del derecho a la alimentación cuando las personas pierden los medios para adquirirlos por ellos mismos”. La problematización sobre el funcionamiento adecuado de las instituciones de ayuda, nos lleva a reflexionar sobre la importancia de que la asistencia social para la alimentación sea, más que la distribución gratuita de comida, la conformación de lugares que garanticen y promuevan la autonomía, la autoestima y el poder de decisión de las personas sobre la comida que consumen y sobre sus formas de organización individuales y colectivas.

Sobre las situaciones de pobreza en zonas urbanas, contexto espacial en el que se desarrolla esta investigación, la FAO (2010) específicamente reconoce que las personas que viven en las ciudades “son también muy vulnerables a las violaciones del derecho a la alimentación”, y destaca que como la mayoría de la población urbana obtiene alimentos comprándolos, el trabajo (suficientemente) remunerado es un requisito fundamental para garantizar una alimentación adecuada:

“El empleo remunerado, incluido el trabajo independiente, es por lo tanto muy importante. Si resulta difícil tener un empleo o los salarios son muy reducidos, de manera que no puedan permitirse comprar alimentos y otras necesidades básicas, como la atención de salud, la educación y la vivienda, puede verse menoscabado su ejercicio del derecho a la alimentación por cuanto no tienen otros medios de obtener alimentos.” (FAO, 2010: 23)

Desde 2008, en los comienzos de la crisis socioeconómica, los medios de comunicación del Estado español iniciaron una gran difusión de noticias que trataban

sobre los centros asistenciales de la ciudad de Barcelona y, particularmente, sobre los comedores sociales. Gran parte de estas noticias llamaban la atención sobre el crecimiento del número de usuarios y la ampliación del perfil de beneficiarios como consecuencia de la crisis económica:

“La clase media, azotada por la crisis, se convierte en el nuevo cliente de los repartos de alimentos. El paro y los bajos salarios la empujan a ello”. (*El País*, 04/06/2012.)<sup>7</sup>; “L’alta demanda obliga a fer a l’estiu un recapte d’aliments per primer cop.” (*20 minuts*, página 2, 09/05/2013)<sup>8</sup>; “La tipologia dels pobres ha canviat i cada vegada són més les famílies de classe mitjana, famílies *normals* (sic), amb domicili propi i criatures però amb ingressos insuficients o nuls, les que sol·liciten ajuda alimentària per poder passar el mes.” (*Ara*, 02/10/2011).<sup>9 y 10</sup>

Habitualmente, estas noticias destacaban la precarización de los servicios en función del crecimiento de la demanda, la problematización del ingreso de la clase media como usuaria y el sufrimiento generado en las personas que pasaban a tener que utilizar servicios asistenciales, como los comedores sociales, a consecuencia de su reciente entrada en la precariedad social y económica:

“Menú de necesidad. La crisis dispara la asistencia a los comedores sociales en Barcelona” (*La Vanguardia*, 13/10/2012).<sup>11</sup>; “Listas de espera para comer. Los 14 comedores sociales de Barcelona sirvieron 31.064 comidas en abril, 800 más que en 2011. El Ayuntamiento abrirá centros en Les Corts y Sarrià” (*El País*, 13/05/2012. Página 4)<sup>12</sup>; “Cada vegada hi ha més famílies que fins ara mai no havien passat penúries i que guarden silenci”. (*La Vanguardia*, portada de la secció *Vivir*, 28/10/2012).<sup>13</sup>

Según datos del Instituto Nacional de Estadística (2012), en este período el 21,1% de la población residente en el Estado Español se encontraba por debajo del umbral de la pobreza, y específicamente en Cataluña, el 29,5% de la población eran considerados pobres (IDESCAT. *Encuesta de Condiciones de Vida y Hábitos de la Población* de la Diputación de Barcelona, 2011), superando la media de la Unión Europea que era del 21,6%.

La creciente referencia a la precarización de la vida como resultado de la crisis económica, señalada por los medios de comunicación, agudizó la necesidad de

---

<sup>7</sup> Título y subtítulo de noticia.

<sup>8</sup> Título de noticia.

<sup>9</sup> Sesión *Carreteres secundàries*, publicada por el periodista Bru Rovira. El grifo en la palabra *normals* es original del artículo.

<sup>10</sup> En este trabajo mantendremos todas las referencias escritas y orales originales en lengua catalana.

<sup>11</sup> Título y subtítulo de noticia.

<sup>12</sup> Título y Subtítulo de noticia.

<sup>13</sup> Fragmento de noticia.



cuestionarnos sobre la construcción del imaginario sobre la pobreza y el funcionamiento general de las instituciones de ayuda. El discurso mantenido por la prensa estaba marcado habitualmente por representaciones negativas de los servicios y por afirmaciones respecto de las percepciones desfavorables de los usuarios sobre los mismos. Los reportajes se referían a la precarización de los servicios, describían los comedores como espacios desagradables, mencionaban sentimientos como la vergüenza o sufrimiento de los usuarios obligados a utilizar recursos asistenciales, destacaban las situaciones incómodas a las que estaban sometidos, etc. Por ejemplo:

“Igual que José Maria, Paula, Francisca, Guillermo i molts altres, Oriol Llobet mai s’havia imaginat tan pobre per no poder alimentar-se”. (*El Periódico*, 12/02/13. Sección +Personas. Página 5)<sup>14</sup>; “No tinc ganes de sortir de l’habitació, però ella (su mujer) ho porta pitjor que jo. Es posa molt nerviosa”. (*El Periódico*, 12/02/13. Página 3.); “Vul vull viure a casa meva. (...) Hem passat del rosa al negre”. (*La Vanguardia*, 22/05/2013 Sección Viure. Página 2.)<sup>15</sup>; “Ens han dit que hi ha casos pitjors que el meu”. (*La Vanguardia*, 22/05/2013)<sup>16</sup>.

La acumulación de estos titulares contribuyó a la construcción de una representación de los comedores como espacios en los que, en la mayoría de los casos, los usuarios no deseaban estar. Debido a ello, se definieron algunas preguntas para el estudio conducentes a problematizar la interferencia del estigma de la pobreza en las prácticas alimentarias que allí se realizaban: ¿Hasta qué punto las representaciones que hacen los medios de comunicación de los servicios asistenciales corresponden con su actividad cotidiana?, ¿Los usuarios realmente sienten vergüenza y sufrimiento por verse obligados a frecuentar comedores sociales, así como se manifiesta en las noticias de prensa?, y en el caso de que la respuesta a ésta pregunta fuera afirmativa, ¿Qué consecuencias generan en el comer la vergüenza y el sufrimiento generados en este contexto?. Por lo tanto, cabía verificar si los discursos sobre la precarización de la vida y la pobreza correspondían con la realidad de éstos centros, así como identificar las consecuencias de estas representaciones en su actividad cotidiana.

En relación al planteamiento y las acciones puestas en práctica por los servicios asistenciales gestionados por la administración pública, interesaba comprender de qué manera el Estado asumía su responsabilidad de proveer comida a las personas en situación de vulnerabilidad social. Deseábamos entender cómo la administración

---

<sup>14</sup> Fragmento de noticia.

<sup>15</sup> Testimonio publicado en noticia.

<sup>16</sup> Testimonio publicado en noticia.

pública piensa, ejecuta y controla los servicios de asistencia social, entendiendo especialmente cuáles son los discursos y prácticas que utiliza en la gestión de la pobreza. En este contexto de crisis social y económica en Europa, en el Estado español y en Catalunya, interesaba entender cómo se planteaban y ejecutaban las políticas públicas de auxilio a personas en situación de vulnerabilidad. Más allá de las cifras y estadísticas en referencia a las ayudas y el soporte dado a las personas que se encuentran en estado de precariedad social y económica, interesaba conocer la planificación general de los servicios, establecimientos y programas de asistencia a la alimentación, además de la cotidianidad de los servicios ofrecidos por el ente público.

En este sentido, importaba comprender de qué manera se construyen las políticas de asistencia social, especialmente en relación al nivel de participación de los usuarios en la organización de los programas que utilizan. Debido a ello, cabía preguntarse sobre diversos aspectos: las diferencias existentes entre la difusión hecha sobre el servicio prestado en los documentos institucionales publicados periódicamente por la administración pública y la realidad cotidiana de los centros; cómo los servicios sociales pensados por el Ayuntamiento articulaban la relación entre la asistencia social e inserción laboral; bajo qué criterios se realizaban las asignaciones de plazas y renovaciones de las mismas; de qué manera la institución controlaba los hábitos y comportamientos de los usuarios en situaciones cotidianas como el comer; cómo eran tratados en los planteamientos y en la actividad diaria de los servicios cuestiones como el placer de comer y la comensalidad; si para la administración pública el comer era una cuestión prioritariamente de salud, o si consideraba otros aspectos; qué participación tenían los comensales en las decisiones sobre su alimentación; entre otros.

Otra cuestión que contribuyó al planteamiento del problema de investigación fue cómo los discursos sobre el hambre y la dependencia de recursos asistenciales de alimentación influyen en el comer en los comedores sociales: ¿Qué consecuencias genera la dependencia de una necesidad básica como la comida en las prácticas alimentarias que se desarrollan en los centros de ayuda? y ¿De qué manera el estigma de la pobreza y de la caridad influye en el comer en los comedores sociales? Deseábamos comprender cómo se establecen las prácticas alimentarias en la realidad cotidiana del comedor social, más allá de las representaciones sociales, muchas veces estigmatizadas, que se construyeron sobre estos centros.

Si nos preguntamos ¿Somos lo que comemos?, por lo tanto, ¿Qué ocurre con las prácticas alimentarias de las personas que construyen sus identidades individuales y colectivas a través de la dependencia para alimentarse de los recursos asistenciales? En resumen, nos interesaba identificar y analizar en los comedores sociales estudiados, qué relaciones existen entre el consumo alimentario y sus contextos (social, económico, espacial, temporal, entre otros).

Por otra parte, nos interesaba comprender si en el desarrollo de sus planteamientos y acciones, los espacios destinados a la asistencia social para la alimentación priorizan el propósito de alimentar a las personas para saciar el hambre, o si el placer y la convivialidad eran también valorados como elementos importantes del acto alimentario: ¿Hay lugar para el placer de comer en las instituciones de donación de comida?; ¿La convivialidad es valorada como un elemento relevante de las comidas en las instituciones de ayuda?; ¿Es legítimo sentir placer en comer la comida que se ofrece como donación?; ¿Se ejercen mecanismos de control del placer de comer en contextos de precariedad social como en los comedores sociales?, y, en caso afirmativo, ¿Cuáles son éstos mecanismos?

Así, interesaba entender cómo la convivialidad durante las comidas (o la comensalidad) se ve afectada en general por los contextos en los cuales se inserta, y en particular, por situaciones de precariedad: ¿La precariedad declina la comensalidad? y ¿De qué manera lo hace?

En función de lo descrito, planteamos como pregunta de investigación la siguiente cuestión: En contextos de precariedad social y económica, como es el caso de los comedores sociales, ¿Cómo y por qué las prácticas alimentarias se ven afectadas en general, así como en relación a la convivialidad en el momento de las comidas?

### **1.3. Objetivos de la investigación**

Los objetivos de la investigación son los siguientes:

- Explicar los diferentes contextos y situaciones de consumo alimentario existentes en los comedores sociales de la ciudad de Barcelona (dónde, cuándo, con quién, cuánto, cómo).
- Comprender y explicar las relaciones existentes entre el consumo alimentario y sus contextos (social, económico, espacial, temporal, entre otros).

- Establecer posibles relaciones entre la precariedad (social y económica) y situaciones de consumo alimentario en los comedores sociales.
- Analizar los diferentes tipos y grados de convivialidad y comensalidad en los comedores sociales, identificando las causas sociales de la ausencia o reducción de éstas.

#### **1.4. Justificación del trabajo y estructura del texto**

Este trabajo pretende ser una contribución para aquellos estudios que abordan diversos aspectos relacionados con el comer en contextos de precariedad social y económica, ya que tratamos de identificar y analizar sus interferencias sobre las prácticas alimentarias.

Pretende también contribuir a los análisis respecto del funcionamiento de recursos asistenciales en contextos urbanos, particularmente, en lo que se refiere al comer en comedores sociales, ya que aquí identificamos e interpretamos cómo el hecho de comer en una institución asistencial, actúa sobre el acto alimentario y sobre las percepciones de los usuarios acerca del comer.

Este trabajo también pretende colaborar con los estudios que se interesan por la comensalidad, especialmente, con aquellos que tratan la convivialidad durante las comidas en contextos de precariedad y en situaciones de consumo realizadas en instituciones o centros asistenciales como los comedores sociales. Aquí, nos propusimos identificar cómo las relaciones sociales en general, y en los comedores en particular, se ven afectadas en situaciones de exclusión social y económica.

Esta investigación además puede aportar elementos para aquellos estudios que se interesan por las consideraciones de los propios usuarios de los centros asistenciales sobre los servicios que utilizan, ya que en este documento fueron consideradas sus percepciones, críticas y posicionamientos respecto a las acciones puestas en práctica por las instituciones que gestionan estos centros. Entendemos que considerarlas es una forma de recuperar un discurso comúnmente silenciado y, al mismo tiempo, cuestionar el posicionamiento institucional hegemónico respecto a la asistencia social.

Finalmente, nos queda señalar la forma en que hemos estructurado el texto. El segundo capítulo de la tesis expone el encuadre metodológico adoptado en este estudio. En función de nuestros objetivos de investigación, en él definimos los motivos

por los cuáles adoptamos la etnografía como método, reseñando también las etapas del trabajo derivadas de las técnicas utilizadas en la obtención de los datos y las etapas de desarrollo del estudio. Tratamos, además, de las implicaciones éticas de la investigación.

El capítulo tercero está dedicado a los antecedentes, puntualizando las aproximaciones teóricas que utilizamos para la fundamentación de nuestros análisis. Así, discutimos como a partir del inicio de la crisis socioeconómica, en 2008, los procesos de precarización social y económica afectan la vida cotidiana en el Estado español. Además, pormenorizamos las problemáticas y deficiencias de los servicios prestados por los centros asistenciales en este contexto, problematizando cuestiones diversas como el consumo, la ciudadanía y los procesos de individualización en la actualidad. También fueron abordadas la convivialidad y la comensalidad en contextos de precariedad económica.

En el cuarto y quinto capítulos describimos el funcionamiento general de cada uno de los cuatro comedores seleccionados para la investigación, incorporando en esta descripción el marco normativo usado para el funcionamiento general de los comedores sociales municipales de la ciudad de Barcelona.

El sexto capítulo incluye un análisis sobre los contextos y situaciones de consumo alimentario en los comedores sociales de la ciudad de Barcelona. En él, identificamos cómo la precariedad afecta las prácticas alimentarias que se desarrollan en la institución, además de puntualizar las consecuencias que el hecho de comer en un centro asistencial ejercen en el acto alimentario.

En el capítulo siete estudiamos cómo se vive la convivialidad y la comensalidad en los comedores sociales. En este capítulo tratamos de interpretar los efectos de los procesos de precarización en las relaciones sociales vividas por las personas en situación de exclusión social, especialmente en los casos de utilización de recursos de ayuda institucionalizados como los comedores sociales. Para ello estudiamos algunos mecanismos de protección que son activados contra los efectos de la marginalización social, como pueden ser la reconstrucción del pasado a través de la memoria y la reconfiguración de las redes sociales y de apoyo.

## 2. ENCUADRE METODOLÓGICO

Partimos de la hipótesis de que, en contextos de precariedad social y económica como es el caso de los comedores sociales, las prácticas alimentarias se ven afectadas en general y, en particular, en relación a la comensalidad. Por ejemplo, identificamos que los tiempos destinados a comer se reducen en comparación con la comida realizada en ambiente doméstico; que a veces la cantidad de comida ingerida se reduce en función de una “pérdida de apetito” porque no se come a gusto; que la convivialidad en las mesas se ve afectada porque las personas no desean estar allí. El hecho de no poder pagar por lo que se come altera las capacidades de decisión sobre con quién, cómo, dónde, cuándo y el qué comer. En este contexto la negación de la autonomía sobre los diversos aspectos del comer, consecuentemente altera las formas cómo se vive la convivialidad durante las comidas.

Consideramos el abordaje etnográfico -“el estudio descriptivo de la cultura de una comunidad, o de alguno de sus aspectos fundamentales, bajo la perspectiva de comprensión global de la misma” (Aguirre, 1995: 3)- como la forma capaz de dar cuenta de nuestros objetivos de investigación<sup>17</sup> de manera compleja por diversos motivos. En primer lugar, según sostiene Guber (2005), los fundamentos y características de la etnografía

“(…) radican, precisamente, en que son los actores y no el investigador, los privilegiados para expresar en palabras y en prácticas el sentido de su vida, su cotidianidad, sus hechos extraordinarios y su devenir. Este status de privilegio replantea la centralidad del investigador como sujeto asertivo de un conocimiento preexistente convirtiéndolo, más bien, en un sujeto cognoscente que deberá recorrer el arduo camino del desconocimiento al reconocimiento”. (Guber, 2005:16)

Esta perspectiva se aplica a nuestros propósitos porque creemos que las propias personas que cotidianamente utilizan los comedores sociales son quienes deben expresar sus pareceres sobre los servicios ofrecidos, sus percepciones sobre cómo funcionan, sus interpretaciones sobre las relaciones que establecen con la institución, sobre las acciones que se organizan desde la administración pública, entre otros aspectos relacionados con su propia visión sobre el servicio que utilizan diariamente. Sobre este aspecto, cabe destacar que desde los primeros vaciados documentales realizados en fases iniciales del estudio, nos dimos cuenta de que no existían gran número de estudios etnográficos sobre comedores sociales en Catalunya o en el Estado

---

<sup>17</sup> Véase el apartado Objetivos de la investigación, apartado 1.3.

español<sup>18</sup>, y no predominaba la perspectiva de los usuarios sobre su funcionamiento. Además, los documentos institucionales publicados por la administración pública tampoco daban especial protagonismo a las consideraciones de los usuarios sobre los aspectos generales del funcionamiento de los centros, por lo que entendemos que la etnografía es una contribución en este sentido.

Spivack (2009), en su pregunta sobre si *¿Pueden hablar los subalternos?* corrobora la importancia de la etnografía como método en el sentido de situar a los actores como sujetos de la realidad que abordamos en nuestras investigaciones y análisis. Al proponer esta pregunta, Spivack no da por supuesto que las personas marginalizadas en la sociedad puedan efectivamente hablar o, más precisamente, de que sus pareceres sean efectivamente oídos por las esferas dominantes. Por este motivo, los estudios etnográficos son una forma importante de dar voz, o mejor, de colaborar con nuestra capacidad y responsabilidad de “oír” aquellas perspectivas que, por la condición social o económica de las personas que las sostienen, son dotadas socialmente de menor importancia o legitimidad discursiva.

El abordaje etnográfico se aplica en esta investigación precisamente porque no podemos prescindir de los tres niveles de comprensión que nos garantiza. Deseamos primero identificar el *qué* ocurre, después el *por qué* (las causas) y, finalmente, establecer un tercer nivel de comprensión, que representa la “descripción”, la cual se ocupa “de lo que ocurrió según sus agentes” (Guber, 2005: 61).

Otro aspecto que interesa en esta investigación y que justifica la aplicación del método etnográfico es la idea de reflexividad. Como sostiene Hammersley (2001), la reflexividad, además de reconocer que las “orientaciones de los investigadores pueden tomar forma mediante su localización socio histórica, incluyendo los valores e intereses que estas localizaciones les confieren” -lo que relativiza, en cierto modo, el lugar hegemónico del discurso del intelectual en la producción del conocimiento- propone también la necesidad de establecer una relación dialógica entre el investigador y todos aquellos actores que participan de la investigación. Fundamentalmente, concordamos con la perspectiva de que el trabajo de campo es un espacio de interacción

---

<sup>18</sup> Mencionamos por ejemplo los trabajos etnográficos de Gracia y Kraemer (2015), que trata específicamente de un comedor social en la ciudad de Reus, en Catalunya, y de Moreno-Márquez (2012), que analiza el servicio de diferentes equipamientos como pueden ser los albergues y los comedores sociales, pero no se centra específicamente en el análisis de estos últimos. Cabe destacar que muchos de los estudios que tratan de instituciones de ayuda son análisis sobre el *sinhogarismo*, por lo que los comedores sociales son analizados como una institución más entre los recursos de ayuda ofrecidos por el Estado.

horizontal no jerárquico en que las relaciones establecidas con las personas, define y garantiza en todas sus etapas un proceso de transformación constante de nuestros saberes, percepciones y conjeturas. Esto ha permitido que nuestro estudio se reconstruyera y profundizara en función de nuevas preguntas y cuestionamientos que surgieron durante las observaciones y conversaciones realizadas con personas que frecuentaban los comedores sociales. La reciprocidad entre el investigador y los “sujetos a conocer” (Guber 2005:52) afectan y reconstruyen, pues, el contenido de las interpretaciones que se establecen en el campo. Así como sostiene Joan J. Pujadas (2012: 271):

“La etnografía constituye, al mismo tiempo, un dispositivo de acceso al conocimiento de valores y prácticas sociales de la gente y, también, una experiencia personal, en la que los propios valores, prácticas y hábitos del investigador se confrontan y se entrecruzan con las trayectorias vitales de las personas que nos sirven de atalaya de observación de un mundo que pretendemos analizar pero que simultáneamente formamos parte de él. La etnografía, en este sentido, se convierte en una experiencia dialógica, una forma compartida de observar experimentalmente una realidad que, debido a su propio esfuerzo analítico, rompe su monótona configuración cotidiana y se llena de matices y de ángulos de percepción nuevos, abiertos a la exploración”.

## **2.1. Cómo se ha desarrollado la etnografía**

### **2.1.1 La selección de los casos**

La selección de los comedores sociales en los que realizamos trabajo de campo se desarrolló en dos etapas diferentes.

En enero de 2012, decidí acercarme a un comedor social administrado por una asociación de la sociedad civil. Cuando todavía trataba de establecer una primera aproximación al campo con el objetivo de perfilar algunos interrogantes propuestos en la investigación, me ofrecí para trabajar como voluntaria en el comedor Llobregat, situado en el distrito Ciutat Vella. El comedor está ubicado en local anexo una parroquia y es gestionado por esta organización religiosa.

La decisión de ofrecerme para trabajar respondió a la necesidad de acercarme al campo en un periodo inicial del estudio. Después de las primeras lecturas y análisis de textos referentes al tema de la investigación, era fundamental contrastar la información obtenida en los documentos con el funcionamiento general y la práctica cotidiana en los comedores sociales. La escasez de material etnográfico reunido hasta entonces sobre estos establecimientos en la ciudad de Barcelona, exigía la ampliación de la información obtenida. Era necesario entender si los presupuestos teóricos se



confirmaban, además de verificar si las preguntas propuestas se aplicaban a la realidad del funcionamiento de los centros.

Decidí visitar el comedor Llobregat con la intención de contactar con algún responsable para solicitar autorización para iniciar la investigación. El día de la primera visita, sobre las 10h de la mañana, me acerqué a la puerta de rejas que estaba cerrada y custodiada por un vigilante que supervisaba desde dentro la cola de usuarios que ya estaba formada. Al acercarme para presentarme, me preguntó: ¿Voluntaria? Y, enseguida, me abrió la puerta. Respondí que sí y entré.

Tras este momento una serie de interrogantes se establecieron para la investigación: ¿Cuáles son los determinantes que me definen como no usuaria del servicio? ¿Qué criterios subjetivos determinan mi aproximación como trabajadora voluntaria y no como usuaria? ¿Por qué la institución debe visibilizar el control del comportamiento de los usuarios? ¿Cuáles son los mecanismos de control y regulación del comportamiento de los usuarios?

A diferencia de los comedores de la red municipal, en los que el usuario debe acudir a un trabajador social de los Servicios Sociales Básicos del Ayuntamiento y cumplir el proceso para la asignación previa de una plaza<sup>19</sup>, el Llobregat no impone requisitos de acceso. En principio, todas las personas que lleguen al comedor hasta aproximadamente las 11h30, aunque no tengan ningún contacto previo con la institución, pueden acceder al servicio. A consecuencia de esta característica, las colas de este comedor reúnen cada mañana una variedad de perfil de usuario más amplia que las colas de otros comedores, diferente de aquellas en que los beneficiarios tienen asignadas plazas otorgadas por el ayuntamiento: jóvenes turistas que frecuentan el centro de la ciudad de Barcelona, personas sin residencia fija que llevan sus pertenencias consigo, artistas callejeros. Tal diversidad de usuarios no fue hallada en la entrada de las demás unidades estudiadas.<sup>20</sup>

Además, la ubicación del comedor en el distrito de Ciutat Vella, interesaba para el desarrollo del estudio. Por una parte, el interés se justificaba en que la ubicación céntrica en el mapa de la ciudad de un comedor gratuito que no establece restricciones

---

<sup>19</sup> El proceso para asignación de plazas en los comedores sociales de la red municipal está descrito en el apartado 4.1. Marco normativo para el funcionamiento general de los comedores sociales municipales de la ciudad de Barcelona.

<sup>20</sup> Para informaciones en relación a los perfiles de usuarios de este comedor ver el apartado 5.4.

de entrada a los usuarios, confiere al Llobregat una realidad diferente de los demás comedores municipales seleccionados. La presencia de personas que hacen uso del comedor por una sola vez o que no son usuarios habituales<sup>21</sup> es más frecuente en este centro en comparación con los demás comedores analizados. En este sentido, desde el punto de vista de la comensalidad, nos interesaba analizar comparativamente las consecuencias de la presencia de este tipo de usuarios en relación a los centros en los que los beneficiarios tienen una frecuencia que exige una duración predeterminada y que limita las ausencias al servicio. ¿Qué consecuencias genera en la comensalidad el hecho de que los usuarios frecuenten a diario el comedor? ¿El hecho de comer a diario en los comedores sociales determina mayor creación de vínculo con el espacio y con los demás usuarios y consecuentemente, mayores grados de comensalidad?

De enero a junio de 2012, me dediqué a trabajar dos veces por semana junto a otros voluntarios, ejerciendo distintas tareas previas al servicio de comidas y durante las mismas. Algunas de las tareas realizadas durante el periodo en que trabajé como voluntaria en el comedor fueron entre otras: ordenar el espacio antes de que entraran los comensales para comer; cocinar; sacar la comida de la cocina y llevarla al salón comedor; servir los platos; distribuirlos en las mesas; llenar los platos en caso de repetición; retirar los platos, cubiertos y vasos una vez terminada la comida; limpiar el salón al final de cada turno; limpiar los platos en la cocina.

Durante esta primera etapa del trabajo de campo, la función de voluntaria me permitió frecuentar el comedor con libertad y facilidad de acceso, transitar por espacios habitualmente restringidos, como cocina y almacenes, además de permitirme establecer relaciones con diversos perfiles de interlocutores. Percibí, desde el principio, que el voluntario tiene posibilidad de interacción con los diversos agentes implicados en el comedor (usuarios, trabajadores, demás voluntarios, proveedores, etc.). Por la función

---

<sup>21</sup> La información para el acceso a aquellos comedores que no imponen requisitos para la entrada está disponible en una serie de medios físicos o virtuales, como pueden ser páginas webs de asociaciones, blogs, folletos, guías. Por ejemplo: La guía *On menjar, dormir i rentar-se* (Comunidad San Eugidio, 2016), actualizada anualmente por la comunidad San Eugidio, suele ser considerada entre usuarios de servicios asistenciales como el documento publicado que reúne más cantidad de información al respecto de los recursos gratuitos de ayuda. Es distribuida gratuitamente en instituciones o descargable desde Internet. “*Está dirigida principalmente a aquellos que necesitan ayuda: pobres, personas sin domicilio fijo, ancianos y extranjeros*” (Comunidad San Eugidio, 2016). Por otro lado, durante el trabajo de campo, los usuarios dijeron que las informaciones al respecto de los diversos aspectos relacionados con la asistencia social también circulan entre ellos, en una forma de colaboración mutua. El intercambio de información puede tratar de recursos diversos como: lugares adecuados para comer sin requisitos de acceso, calidad de las comidas servidas, personas con quién no relacionarse para evitar conflictos o situaciones desagradables, etc.

que ejercía, pude establecer contacto tanto con los usuarios, como con los gestores y demás trabajadores. Después de días de trabajo, percibí que todos los actores implicados en el comedor tenían una relación de agradecimiento hacia la función no remunerada ejercida por el voluntario, motivo por el cual solían establecer, en general, una relación directa y cercana. Como consecuencia, la obtención de información a través de la figura del voluntario, diferente del trabajo ejercido por el investigador en el campo, está menos condicionada y se vuelve más fluida. La información que obtuve de mis interlocutores cuando era una trabajadora voluntaria más entre ellos, presentó un grado mayor de espontaneidad en comparación con las entrevistas o conversaciones informales que establecí en el trabajo de campo realizado en los comedores en los que me presenté directamente como investigadora. Por ejemplo, era común entre los compañeros voluntarios, realizar una serie de transferencias de información durante las pausas en el trabajo, que podían versar sobre la vida privada de usuarios, incluir comentarios sobre la actuación de las monjas coordinadoras, sobre el origen o calidad de determinados alimentos recibidos y servidos, entre otras<sup>22</sup>.

La posición de trabajadora voluntaria, al principio de la investigación, me permitió circular entre sus espacios (servicio, cocina, limpieza, organización) y agentes (trabajadores, gestores, usuarios), ayudándome a establecer una visión del funcionamiento global del comedor. Por el contrario, en las ocasiones en que me presenté como estudiante de doctorado, recibí de manera más o menos clara y rígida (con variantes en cada centro) una serie de controles sobre mi actividad, que limitaban mi actuación y, consecuentemente, la obtención de información. Como investigadora, a veces estuve obligada a acordar previamente las visitas realizadas; pedir hora para la realización de gran parte de las entrevistas; enseñar previamente a los directores de centros los guiones para la realización de entrevistas, con el objetivo de que fueran evaluados; entre otros protocolos que mi papel de voluntaria no me exigió en ningún momento. Por otro lado, el status de voluntaria no me permitió realizar entrevistas porque no tenía autorización para hacerlo, tarea que realicé en todos los demás comedores.

La segunda forma de selección de las unidades de investigación obedeció a

---

<sup>22</sup> Más adelante, en el apartado 2.2., se tratarán las implicaciones éticas que suponen la realización del trabajo de campo en los comedores sociales.

la elección de comedores sociales gestionados por el Ayuntamiento de Barcelona. La preferencia por los comedores de la red municipal, definida desde las primeras etapas de la investigación, se justifica por el hecho de que interesaba entender la posición de la institución como actor social en lo que se refiere al planteamiento y ejecución de los servicios asistenciales.

Otra ventaja para la investigación se sustenta en el hecho de que, a diferencia de la unidad gestionada por la sociedad civil (Llobregat), los comedores de la administración pública reúnen una estructura organizada de información, factor que fue considerado como prerrogativa, desde el punto de vista de la facilidad de obtención de datos.

La preferencia por la elección de centros gestionados por la administración municipal, se vio favorecida por la existencia de una red común de comedores bajo un planteamiento único de funcionamiento. En el caso de la ciudad de Barcelona, existen 18 comedores sociales (1.567 plazas individuales<sup>23</sup>) que funcionan bajo la coordinación del sector de Menjadors Socials i Suport Accés Habitatge / Departament d'Atenció a les Persones Vulnerables / Serveis d'Intervenció Social- Drets Socials. Para la investigación era interesante comprender cómo funcionaban los servicios que eran administrados desde una base común, verificando qué aspectos coincidían y cuáles eran los aspectos en que presentaban particularidades y por qué<sup>24</sup>.

La selección de las unidades concretas de comedores sociales de la red municipal primero se realizó en función de un vaciado documental previo sobre las características de funcionamiento de cada unidad, y posteriormente, a partir de la elección de elementos de interés para la investigación según los objetivos propuestos en el estudio.

Inicié el trabajo de campo en los comedores sociales gestionados por el Ayuntamiento de Barcelona aproximadamente un año después del inicio del estudio. Fue en este momento cuando me reuní con el *Departament d'Atenció a les Persones Vulnerables / Direcció de Serveis d'Intervenció Social-Drets Socials*, sección de *Menjadors Socials i Suport Accés Habitatge* para decidir cuáles eran los comedores que se destinarían a la realización del estudio, de acuerdo con los objetivos propuestos. A partir de entonces recibí la autorización para el inicio del trabajo de campo en los

---

<sup>23</sup> Datos del 2015, puestos a disposición por el Ayuntamiento de Barcelona.

<sup>24</sup> Véase el apartado 4.1. Marco normativo para el funcionamiento general de los comedores sociales municipales de la ciudad de Barcelona.

mismos.

Se me convocó para hacer una presentación de la investigación a la gestión general de los comedores sociales del ayuntamiento. Según se propuso, debería “venir un dia a les nostres oficines per coneixe'ns i explicar-nos una mica més el projecte i quines són les dades que necessiteu i en que us podem ajudar”. En la primera reunión, solicité autorización para acceder a las instalaciones de, por lo menos, tres comedores sociales gestionados por este ente público. De acuerdo con los objetivos propuestos para la investigación, me interesaba que los tres centros tuvieran características diferentes en relación a los perfiles de usuarios y el tipo de servicio (cocina propia o catering), además de ubicación geográfica diversificada en el mapa de la ciudad. Días después, recibí la autorización para realizar el trabajo de campo en los siguientes comedores: Tordera, Segre y Ebre<sup>25</sup>. En la respuesta, ponían de manifiesto que habían seleccionado “tres menjadors de perfils variats per tal que hi hagi representació de tots ells”.

La autorización de los gestores municipales vino acompañada de una tabla en la que se proponían los tres comedores seleccionados, además de su dirección, el número de plazas diarias ofrecidas y los elementos que consideraban de interés para el estudio en cada caso. La selección que hicieron los gestores de los elementos relativos a los temas de interés para el estudio, se relacionaban con los criterios que yo había propuesto en la reunión de presentación de la investigación: mínimo tres unidades, variedad de perfiles de usuarios y tipo de servicio (cocina propia o catering), además de la ubicación geográfica diversificada en la ciudad.

Según lo establecido por la administración, el interés en el comedor Tordera se justifica porque en el centro “tenim molts usuaris i molt variats”. La afirmación se refiere a que Tordera es el comedor con mayor número de plazas diarias ofrecidas (300), y como consecuencia, se le ha atribuido una amplia variedad de perfiles de usuarios.

Efectivamente, por una parte, interesaba estudiar la gestión de comedores con diferentes capacidades de recepción de comensales. Importaba analizar cómo se establecían las relaciones personales entre usuarios en aquellos comedores considerados “pequeños”, en comparación con los de gran capacidad. Nos cuestionábamos sobre qué interferencias podrían ejercer sobre la comensalidad el hecho de que los centros gestionaran mayor cantidad de personas en sus instalaciones. Por ejemplo, nos

---

<sup>25</sup> Por cuestiones éticas, los nombres de los comedores son ficticios.

preguntábamos ¿Qué influencias ejerce sobre los grados de comensalidad la cantidad de personas que conviven en un espacio para comer? ¿En situaciones de precariedad las comidas que reúnen gran número de personas también concentran altos grados de interacción?

Cabe señalar que cuestionaba la relación directa determinante sobre la atribución de una mayor variedad de perfiles en función de un mayor número de usuarios en el comedor, tal como expresaba el ayuntamiento en su texto. De acuerdo con lo que se confirmó posteriormente durante el trabajo de campo, se debe considerar la posibilidad de que la variedad de perfiles esté más presente en aquellos centros en los que la organización del comedor presuponga tal heterogeneidad. Por ejemplo, el comedor social Ebre realiza una división de turnos según el tipo de residencia de los usuarios (fija o sin residencia comprobada). De hecho, esta fue la justificación dada por el ayuntamiento para incluir Ebre en el listado de centros para el desarrollo del trabajo de campo: “perquè té un torn de menjador per Serveis Socials Bàsics i un de Sense Sostre”<sup>26</sup>. Esto quiere decir que durante el servicio de comidas, los usuarios se dividen entre aquellos que poseen residencia fija comprobada y los que no la tienen (los llamados de población “sense sostre” por la institución). Los comensales se separan en servicios diferentes, de manera que aquellos que comen durante el turno *sense sostre* no coinciden con aquellos que poseen residencia comprobada.

En este sentido, desde el punto de vista cualitativo consideraba que existía la posibilidad de que la diversidad de perfiles en centros organizados con el objetivo de recibir perfiles variados, estuviera más presente que en aquellos centros en que los usuarios viniesen destinados por una única vía, tal como puede ser la destinación habitual a través de los Servicios Sociales de referencia<sup>27</sup>.

Sobre la elección de Segre, afirman los trabajadores del ayuntamiento en este mismo correo que “perquè és per famílies”. Según manifesté en la reunión de presentación del estudio con los gestores municipales, me interesaba contrastar los

---

<sup>26</sup> Respuesta enviada por correo electrónico.

<sup>27</sup> La asignación de plazas en un comedor social municipal depende de la destinación previa del trabajador social que acompaña el individuo y le orienta en relación a salud física y emocional y/o (re)inserción laboral, entre otros aspectos de su vida pública y privada. En relación al comedor, este trabajador es el responsable de diagnosticar y determinar la necesidad de una plaza, el periodo de validez y sus renovaciones periódicas obligatorias. Sobre esto, ver el apartado 4.1. Marco normativo para el funcionamiento general de los comedores sociales municipales de la ciudad de Barcelona.

niveles de comensalidad en un comedor que presentara estas características, en el que además de usuarios que vienen individualmente (como en la mayoría de los casos), puedan asistir integrantes de una misma familia en conjunto. En relación a los demás comedores estudiados, en los que los usuarios tienen plazas personales asignadas, era importante analizar de qué manera se establecían las relaciones a la hora de comer, cuando los comensales ya se conocían previamente, hecho que no ocurre la mayoría de las veces en los casos estudiados.

El trabajo de campo en el comedor social Ebre se desarrolló en tres etapas diferentes: entre los meses de mayo y julio de 2013, entre mayo y junio de 2014<sup>28</sup>, y en septiembre de 2016. En todas las fases realizamos observación y entrevistas. En este comedor, todas las visitas fueron obligatoriamente acordadas, una a una, con los directores del centro.

En Tordera, el trabajo también se dividió en tres etapas distintas: entre mayo y julio de 2013, entre marzo y junio de 2014, y en noviembre de 2015. En este caso, el acceso para investigar fue acordado previamente con el director del centro al inicio de cada una de las etapas, de manera que no hubo necesidad de acordar cada visita en particular.

Dado que Segre presentaba características particulares en relación a la comensalidad, por ser un comedor destinado a familias, el trabajo de campo se inició con posterioridad a los demás comedores, de manera que ya se hubiesen reunido datos y conclusiones parciales respecto al funcionamiento general de los demás centros, con el fin de aumentar la complejidad de la comparación entre las prácticas alimentarias que allí se desarrollaban. Por ello, iniciamos el trabajo de campo en Segre en septiembre de 2014, trabajando hasta febrero de 2015, y posteriormente, en abril de 2016.

---

<sup>28</sup> La división del trabajo de campo en etapas fue planeada como estrategia para que aquellos datos que no hubiesen podido ser obtenidos en la primera fase, pudiesen ser alcanzados en una segunda fase tras los análisis de los datos, de acuerdo con lo que sugiere Guber (2005, 2011).

<b>COMEDOR SOCIAL</b>	<b>UBICACIÓN (Distrito)</b>	<b>ELEMENTOS DE INTERÉS PARA EL ESTUDIO</b>	<b>PERÍODO DE REALIZACIÓN DEL TRABAJO DE CAMPO</b>
<b>Tordera</b> (Gestión municipal)	Sant Andreu	Mayor cantidad de plazas y variedad de perfiles entre los comedores municipales.	1ª etapa: mayo a julio de 2013. 2ª etapa: marzo a junio de 2014. 3ª etapa: noviembre de 2015.
<b>Ebre</b> (Gestión municipal)	Sants-Montjuïc	Asignación del servicio según el perfil, dividido en dos turnos. Un turno de comedor para <i>Servicios Sociales básicos</i> y otro destinado a población <i>Sense Sostre</i> .	1ª etapa: mayo a julio de 2013. 2ª etapa: mayo a junio de 2014. 3ª etapa: septiembre de 2016.
<b>Segre</b> (Gestión municipal)	Eixample	Particularización de las prácticas alimentarias, en general y en relación a la comensalidad / convivialidad, en particular, según el tipo de destinatario: familias y personas con más de 65 años.	1ª etapa: septiembre de 2014 a febrero de 2015. 2ª etapa: abril de 2016.
<b>Llobregat</b> (Gestionado por una entidad religiosa)	Ciutat Vella	Caracterización del servicio según el tipo de gestión: único comedor entre los casos estudiados que no es administrado por el ayuntamiento de Barcelona.	Enero a junio de 2012

Cuadro: casos seleccionados, ubicación en el mapa de la ciudad, elementos de interés para el estudio y periodos de desarrollo de cada una de las etapas del trabajo de campo.



### **2.1.2. El vaciado documental y análisis de la bibliografía**

El vaciado documental y los análisis se realizaron de manera continuada desde el inicio de la investigación. Las fuentes documentales utilizadas fueron: a) bibliografía científica (artículos, libros) relacionada con los diferentes temas abordados en la investigación; b) documentos referentes a la organización y gestión de servicios asistenciales como los comedores sociales publicados por asociaciones de la sociedad civil y por la administración pública; c) recogida regular de noticias que trataban de asuntos que se relacionaban directa e indirectamente con la investigación (como pueden ser los efectos de la crisis socioeconómica, sus consecuencias sobre el funcionamiento general de los servicios asistenciales, la actividad de los comedores sociales, entre otros). Estas noticias fueron publicadas por periódicos de Catalunya y del Estado español (*La Vanguardia*, *El Periódico*, *Ara*, etc.). El análisis de este material tenía como objetivo registrar las relaciones entre los sucesos en el nivel macro social con las incidencias en los comedores; d) consultas regulares a fuentes de datos estadísticos que facilitaron indicadores socioeconómicos, de vulnerabilidad y de precariedad, entre otros aspectos. (IDESCAT, INE).

### **2.1.3. El trabajo de campo**

Sobre la importancia del trabajo de campo, Rosana Guber (2005: 19) sostiene que “vale la pena meter los pies en el barro y dejar la comodidad de la oficina y las elucubraciones del ensayo” porque esta es la mejor manera de profundizar los análisis y abandonar los marcos de interpretación etnocéntricos. Según Guber, “la etnografía ofrece medios inmejorables” para llegar a estos niveles de interpretación porque “desde su estatura humana nos permite conocer el mundo, aun bajo la prevaleciente pero engañosa imagen de que todos pertenecemos al mismo”.

Con estas consideraciones, Guber revela particularidades fundamentales del trabajo de campo. Más allá de las “incomodidades” y de los obstáculos que surgen a partir de nuestra entrada en un nuevo espacio desconocido, el campo favorece un proceso de reconstrucción de antiguos presupuestos, lo que es fundamental para el desarrollo de la investigación: “¿Por qué no me presenté de otra manera?”, “¿Por qué dije aquello? ¡qué tontería!”, “¿Parecí tan ingenua con esta afirmación?”, “¿Qué grado de interferencia mi papel de investigadora ejerce sobre esta respuesta?”, “¿Cómo no

había percibido esto antes?, “¿Mis privilegios de clase me hacen tan ciega?”, “¿Si no fuera mujer también me contestaría así?”, “¿Por qué nos movemos bajo la consolidación de tantos estereotipos?”, entre otros cuestionamientos fundamentales para el desarrollo de la investigación que surgen durante la etapa del trabajo de campo y que frecuentemente no se alcanzan (al menos con este nivel de profundización) cuando estamos cómodamente instalados en nuestros despachos y residencias, protegidos de los peligros de la vida cotidiana.

La entrada en el campo, en esta investigación representó exactamente este poder reflexivo. El primer día en que empecé a trabajar como voluntaria sirviendo comida en Llobregat, los coordinadores del servicio me hicieron entrar en el salón cuando las personas ya estaban sentadas esperando para comer. El servicio no había empezado aún. La sala estaba llena, calculé que podría haber alrededor de 80 personas. Éstas estaban sentadas en mesas grandes, que podrían tener 20 personas cada una. En el momento que crucé la puerta y vi la sala, noté inmediatamente que las personas no hablaban entre ellas. Rápidamente pensé: ¿Por qué este silencio si hay tanta gente aquí? A partir de entonces surgieron constantemente cuestionamientos tan necesarios como este para el desarrollo del estudio. Es innegable, pues, que el campo nos facilita la posibilidad de aproximarnos de lo que estudiamos; consecuencia también del grado de cuestionamiento que surge a partir de las nuevas preguntas que formulamos mientras estamos allí. La forma particular como se alcanza esta profundización es lo que justifica su aplicación como método: la entrada en el campo determina la desconstrucción de algunos postulados aparentemente seguros, reformula conclusiones parciales, remueve seguridades de carácter académico y personal y desnaturaliza percepciones sobre el mundo y sobre las cosas, entre otras transformaciones.

“¿Para qué el campo? Porque es aquí donde modelos teóricos, políticos, culturales y sociales se confrontan inmediatamente -se advierta o no- con los de los actores. La legitimidad de "estar allí" no proviene de una autoridad del experto ante leigos ignorantes, como suele creerse, sino de que sólo "estando ahí" es posible realizar el tránsito de la reflexividad del investigador miembro de otra sociedad, a la reflexividad de los pobladores. Este tránsito, sin embargo, no es ni progresivo ni secuencial. El investigador sabrá más de sí mismo después de haberse puesto en relación con los pobladores, precisamente porque al principio el investigador sólo sabe pensar, orientarse hacia los demás y formularse preguntas desde sus propios esquemas. Pero en el trabajo de campo, aprende a hacerlo vis a vis otros marcos de referencia con los cuales necesariamente se compara. En suma, la reflexividad inherente al trabajo de campo es el proceso de interacción, diferenciación y reciprocidad entre la reflexividad del sujeto cognoscente -sentido común, teoría,

modelos explicativos- y la de los actores o sujetos/objetos de investigación.” (Guber: 2005: 52)

<b>COMEDOR SOCIAL</b>	<b>1ª ETAPA DEL TRABAJO DE CAMPO</b>	<b>2ª ETAPA DEL TRABAJO DE CAMPO</b>	<b>3ª ETAPA DEL TRABAJO DE CAMPO</b>
<b>Tordera</b>	Observación;  Entrevistas formales e informales	Observación;  Entrevistas abiertas y en profundidad	Observación;  Entrevistas abiertas y en profundidad
<b>Ebre</b>	Observación;  Entrevistas formales e informales	Observación;  Entrevistas abiertas y en profundidad	Observación;  Entrevistas abiertas y en profundidad
<b>Segre</b>	Observación directa y observación participante: trabajo como voluntaria en el servicio;  Entrevistas formales e informales.	Observación;  Entrevistas abiertas y en profundidad	X
<b>Llobregat</b>	Observación participante: trabajo como voluntaria en el servicio.	X	X

Cuadro: técnicas utilizadas durante el trabajo de campo en cada uno de los comedores sociales estudiados y aplicación de las mismas según cada etapa.

#### **2.1.4. La observación**

Pujadas (2012) sostiene que la observación “se ha llegado a confundir metonímicamente con el todo” de la investigación, ya que “constituye una técnica de campo central que da sentido y articula todo el conjunto de informaciones que se pueden obtener a partir de otras técnicas de campo.” “Observar y participar, zambullirse en la subjetividad de la vida cotidiana de los informantes es lo que nos permite encontrar el sentido, comprender, lo que mueve y orienta las prácticas sociales y la cotidianidad de las personas.” (2012: 69-70)

Realizamos observación en todos los comedores sociales estudiados. Como he referido anteriormente, en la fase inicial del estudio (enero de 2012), realizamos observación participante en el comedor social Llobregat con el objetivo de perfilar algunos interrogantes y contrastar la realidad cotidiana del servicio con algunos datos obtenidos del primer vaciado documental. Posteriormente, ya con autorización formal para entrada en las instituciones municipales, en mayo de 2013 empezamos la observación en dos centros gestionado por el ayuntamiento: Tordera y Ebre. En este periodo, aunque estuviera parcialmente centrada en los objetivos iniciales que teníamos en aquel momento, la observación priorizó la flexibilidad y la generalidad de la información que fuese posible reunir. Teníamos el objetivo de aproximarnos “libremente” para empezar a comprender de maneja compleja aquello que aun desconocíamos. La “no directividad” en la fase inicial de la investigación es, según Guber (2005, 2011), un recurso que favorece “la expresión de temáticas, términos y conceptos”.

Esta etapa del trabajo de campo se realizó hasta el mes de julio de 2013. Los horarios, el tiempo de permanencia en los centros y los días de la semana frecuentados, fueron acordados en función de la disponibilidad (de los trabajadores de cada centro o la nuestra), pero necesariamente cumpliendo algunos requisitos que habíamos establecido previamente, como: contrastar características del servicio entre días laborables y fines de semana; que pudiésemos estar en el salón comedor para ver cómo se come, con quién, en cuanto tiempo, el qué; estar presente en la institución en forma previa y con posterioridad al servicio de comida; estar también, si los hubiese, presente en otros espacios de la institución frecuentados por usuarios (sala de televisión, sala de juegos de mesa, etc.).

En Ebre, fue necesario observar los dos turnos diferentes, el de personas derivadas por los Servicios Sociales del Ayuntamiento y el destinado a la población “sense sostre”, con el fin de definir qué semejanzas y qué particularidades presentaban. Además, ya en este momento, teníamos el objetivo de comprender cómo los discursos que marginalizan socialmente y estigmatizan las “personas en situación de calle”<sup>29</sup> se reflejaba en las prácticas cotidianas de este comedor. En relación a esto, nos preguntábamos por qué la administración pública había separado los dos grupos, con qué objetivos y qué consecuencias generaba.

---

<sup>29</sup> Expresión utilizada por la institución.

En Tordera, después de una primera reunión con el director del centro, supimos que las instalaciones del comedor abrían dos horas antes del inicio del servicio para que los usuarios pudiesen utilizarla como un espacio de referencia y ocio. El trabajador me informó que había un grupo de personas que frecuentaba diariamente el centro en este horario, y que por este motivo habían “creado un vínculo” entre ellos y con la institución. Nos interesó, por lo tanto, participar de este momento anterior a la comida. Además de aspectos generales del servicio, era importante observar si efectivamente se construían lazos de amistad y cómo, si las personas que no frecuentaban este espacio mantenían también relaciones con otros usuarios y con trabajadores; de qué manera las personas beneficiarias del servicio comprendían su vínculo con la institución. A diferencia de la mayoría de comedores sociales en los que se subcontratan empresas de catering que entregan raciones preparadas, este comedor social posee cocina propia, con lo que nos interesaba saber qué características particulares sobre la percepción de la comida que consumen los usuarios se generaban en función de esta característica<sup>30</sup>.

Una nueva etapa de observación se realizó en los comedores de la red municipal entre los meses de marzo y junio de 2014, en Tordera, y entre mayo y junio de 2014, en Ebre. Tras la definición de algunas conclusiones parciales procedentes del análisis del vaciado documental que se había realizado hasta entonces, y en función de los datos etnográficos reunidos en la primera etapa, la observación en esta fase se realizó según algunos objetivos concretos de: a) identificar y comprender cuáles eran las situaciones de consumo alimentario existentes en los comedores (dónde, cuándo, con quién, cuánto, cómo); b) identificar relaciones existentes entre el consumo alimentario y sus contextos (social, económico, espacial, temporal, entre otros); c) entender cómo la situación de precariedad social llegaba a afectar situaciones de consumo alimentario en los comedores sociales; y d) identificar cómo la convivialidad y la comensalidad eran vividas en los centros.

En Segre, comedor social destinado a familias y personas mayores de 65 años, la observación se inició posteriormente, en septiembre de 2014. Como ya se ha dicho, aplazamos el inicio del trabajo de campo en este centro porque consideramos la

---

<sup>30</sup> Según datos del 2015, puestos a disponibilidad por el ayuntamiento de Barcelona. De los 18 comedores sociales gestionados, dos poseen cocina propia y cuatro (Terrasetta, Sant Rafael, Can Pedró i Gregal) son “mixtes”, ya que combinan los dos sistemas.

importancia de formular interrogantes concretos que nos permitirían contrastar las características de las relaciones personales que se establecían allí en relación con demás comedores, en los que las personas no conocen previamente a los usuarios, en la mayoría de los casos.

En Segre, además de observar el funcionamiento general, la coordinación me propuso que trabajara como voluntaria en la cocina y en el servicio en las mesas. Considero la participación como trabajadora voluntaria una posición privilegiada desde el punto de vista de la obtención de datos porque garantiza el contacto y la interacción con las personas mientras comen (usuarios) o trabajan (demás voluntarios y gestores). Así, en estas ocasiones, recibí diversos pareceres en relación a la percepción sobre lo que comían los usuarios, sobre sus preferencias en relación al sabor, técnicas de preparación; sobre las relaciones sociales que se establecían allí, críticas en relación al servicio, entre otros aspectos que nos interesaban directamente. Además de poder escuchar “desde cerca” lo que hablaban las personas en las mesas, la posición de voluntaria tuvo la ventaja de facilitar la interacción directa con las personas que comían. La actitud de agradecimiento que expresan los usuarios (diversas veces en Segre me agradecieron por dedicar parte de mi tiempo gratuitamente a aquella función) suele ser motivo para el inicio de conversaciones diversas que constantemente rompían el ritmo del servicio entre plato y plato. Estas ocasiones fueron fundamentales para el desarrollo del estudio porque revelaron cuestiones que ni la observación directa (por su distancia), ni las entrevistas (por la situación más formal) nos garantizaron. Por ejemplo, las quejas sobre la asignación fija de lugares a los usuarios, determinada por la gestión del centro, surgieron también durante las entrevistas, pero no se profundizaron tanto como durante el trabajo de servir platos en el salón comedor. Aspectos expresados por los usuarios, como la incomodidad de solicitar a la institución cambios de lugar en las mesas en casos de conflictos y la resignación que proviene del hecho de que la comida se ofrece gratuitamente (“no me puedo quejar porque nos dan la comida”) surgieron principalmente en las conversaciones que mantuve con las personas mientras comían. Además, la función de voluntaria (todos los trabajadores sabían que yo estaba trabajando allí como investigadora de una tesis doctoral sobre alimentación), facilitó la obtención de información general sobre el servicio, desde la perspectiva de los trabajadores del centro. Conociendo mis objetivos, constantemente éstos me paraban durante el servicio para explicarme aspectos generales del funcionamiento y se ofrecían

en caso de que yo quisiera preguntar alguna cosa: “¿Tienes alguna duda?” “Dime cualquier cosa”.

Cabe añadir que durante las diferentes etapas del trabajo del campo, realizamos también entrevistas a gestores, trabajadores e usuarios. Trataremos de esta cuestión más adelante, en el apartado 2.1.6. dedicado a las entrevistas.

### **2.1.5. Los registros de campo**

La información obtenida en el trabajo de campo se registró diariamente, al final de cada sesión, en un diario de campo. Inicialmente, la información trató de aspectos generales, sin sistematización previa. Esto ocurrió porque en un primer momento nos interesaba reunir la mayor cantidad y variedad posible de información sobre aspectos generales de la realidad cotidiana de los comedores sociales. Esta información, aparentemente “desordenada”, sirvió al final de esta etapa como un material fundamental en la investigación, porque estaban registradas allí informaciones relacionadas con los diversos aspectos que nos interesaban según los primeros interrogantes que formulamos, pero, y sobretodo, estos datos generales nos revelaron nuevas preguntas y elementos que no estaban previstos en fase previa al inicio de la observación.

Pujadas (2012: 290) sostiene sobre esto que, en función de nuestros objetivos y de la etapa en que nos encontramos en el proceso de investigación, podemos trabajar con dos tipos de registro de campo diferentes. Uno de ellos es el “diario de campo exhaustivo”, donde se registra “de forma minuciosa todas las actividades realizadas y toda la información obtenida durante el día”. El segundo, el “diario de campo analítico”, es un instrumento que presupone una “organización de registros diferenciados por categorías analíticas”.

Así, decidimos trabajar en fase inicial del estudio, cuando todavía no habíamos realizado conclusiones parciales, un diario de campo general, de carácter exploratorio, que nos permitiría, posteriormente, entender mejor la realidad que estudiábamos, perfilar interrogantes, además de ofrecer datos que nos facilitarían la elaboración de las categorías analíticas, base de la organización del análisis en la investigación.

Una vez que consolidamos la organización de las primeras categorías analíticas (que se reestructuraron y ampliaron en función de desarrollo del estudio), los

registros de campo se centraron en las dos modalidades definidas por Pujadas (2012): una parte “exhaustiva”, ya que entendemos que no era suficiente cerrar nuestros registros en categorías fijas y predeterminadas, además de una parte “analítica”, donde la información era organizada en categorías específicas.

Anguera (en Arribas, 2003: 81) sobre esto afirma que:

“El registro es una transcripción de la representación de la realidad por parte del observador mediante la utilización de códigos determinados, y que se materializa en un soporte físico que garantiza su prevalencia, aunque resulta evidente que dicha transcripción no es automática y habrá que tomar diversas decisiones en su materialización.”

Por eso, considera que la organización de la información en categorías de análisis, que dependen de los objetivos de la investigación, es un procedimiento fundamental durante el trabajo de campo.

“Todo registro, por ajustarse al objetivo previamente delimitado, implica una selección de las conductas consideradas relevantes, y en base a sus características, a la técnica de registro elegida y a los recursos de que se dispone, deberá escogerse un sistema que facilite su simplificación y almacenamiento”. (Anguera, en Arribas, 2003:82)

Así, los registros se organizaron según las siguientes categorías analíticas:

- a) Funcionamiento general del servicio. Aspectos generales del funcionamiento del servicio de los comedores sociales.
- b) Precarización social. Consecuencias generales de la precarización social, en relación a las prácticas alimentarias.
- c) Percepciones sobre la comida consumida. Percepciones de los usuarios acerca de la comida que consumen en los comedores. Considerando, también, las causas de la proposición de estas opiniones.
- d) Cambios y permanencias en las prácticas alimentarias en relación a situaciones de no precariedad. En relación a las trayectorias de vida. Antes y después de la entrada en la situación de precariedad económica. Antes y después de ser usuario del comedor social.
- e) Consecuencias de la pérdida de autonomía y del poder de decisión sobre la comida. Consecuencias de la pérdida de autonomía y poder de decisión sobre qué, cómo, dónde, cuándo y con quién comer, como consecuencia del empobrecimiento.
- f) Comer en la institución. ¿Qué consecuencias genera en las prácticas alimentarias?.



g) Relaciones sociales en los procesos de empobrecimiento. Cómo son estructuradas las redes de apoyo de las personas dependientes de recursos asistenciales.

f) La comensalidad en los comedores sociales. La comensalidad, la convivialidad y la sociabilidad en las comidas en los comedores sociales.

### 2.1.6. Las entrevistas

Jordi Roca i Girona (Pujadas, 2012: 89) afirma que las entrevistas representan “un paso adelante en la profundización de la observación, al hacer posible ampliar la información sobre lo que hacen las personas” además de informarnos sobre “el *por qué*<sup>31</sup> lo hacen”. En este mismo sentido, Guber (2005) afirma que:

“La entrevista es una estrategia para hacer que la gente hable sobre lo que sabe, piensa y cree, una situación en la cual una persona (el investigador-entrevistador) obtiene información sobre algo interrogando a otra persona. Esta información suele referirse a la biografía, al sentido de los hechos, a sentimientos, opiniones y emociones, a las normas o estándares de acción, y a los valores o conductas ideales”. (Guber, 2005:81)

Realizamos entrevistas durante todas las fases del trabajo de campo y en la totalidad de los comedores sociales públicos estudiados. Entrevistamos a trabajadores, gestores y usuarios del servicio.

En la fase inicial del trabajo de campo, las entrevistas priorizaron un carácter no directivo, con el objetivo de identificar aspectos generales que pudiesen colaborar con la definición de interrogantes y en la consolidación de “marcos de referencia” en fases posteriores (analíticas) del estudio:

“En el trabajo de campo etnográfico la entrevista es una alternativa más entre otros tipos de intercambios verbales, entre los cuales no hay un orden preestablecido. Puede aparecer al principio o ya avanzada la investigación, dependiendo del lugar que tenga esta situación en la rutina local y de las decisiones del investigador. Sin embargo, en la primera etapa y hasta tanto no haya sumado algunas páginas a sus notas, la entrevista etnográfica sirve fundamentalmente para descubrir preguntas, es decir, para construir los marcos de referencia de los actores a partir de la verbalización asociada más o menos libremente en el flujo de la vida cotidiana. Desde estos marcos extraerá las preguntas y temas significativos para la segunda etapa.

En síntesis, durante la primera etapa, el investigador se propone armar un marco de términos y referencias significativo para sus futuras entrevistas; aprende a distinguir lo relevante de lo secundario, lo que pertenece al informante y lo que proviene de sus propias inferencias y preconcepciones, contribuyendo a modificar y relativizar su perspectiva sobre el universo cultural de los entrevistados.” (Guber,

---

<sup>31</sup> Cursiva del texto original.

2005: 84)

En función del análisis de los datos que obtuvimos en la primera etapa de realización de entrevistas, pudimos establecer los marcos referenciales para aplicación de entrevistas en profundidad. Sobre esta forma de estructurar y aplicar las entrevistas, Bogdan y Taylor (1987) afirman que, en el método cualitativo estas “son flexibles y dinámicas”, “en completo contraste con la entrevista estructurada”:

*Las entrevistas cualitativas han sido descritas como no directivas, no estructuradas, no estandarizadas y abiertas. Utilizamos la expresión “entrevistas en profundidad” para referirnos a este método de investigación cualitativo. Por entrevistas cualitativas en profundidad entendemos reiterados encuentros cara a cara entre el investigador y los informantes, encuentros éstos dirigidos hacia la comprensión de las perspectivas que tienen los informantes respecto a sus vidas, experiencias o situaciones, tal como las expresan con sus propias palabras*<sup>32</sup>. (Bogdan y Taylor, 1987: 101)

La segunda etapa de aplicación de entrevistas tuvo como objetivo “focalizar y profundizar” (Guber, 2005: 92) la información, en función de la sistematización de los datos obtenidos en la primera etapa del trabajo de campo. De todos modos, diversos autores insisten en que, en el abordaje etnográfico, aún en el período de profundización y localización, la “no directividad” sigue siendo útil porque es una forma de evitar la simplificación de la interpretación al utilizar presupuestos fijos, lo que podría conllevar a una limitación de los análisis a aquellos marcos interpretativos previamente establecidos. Además, la “no directividad” en etapas más avanzadas del estudio, facilita la confirmación de conclusiones parciales y la capacidad de “ponderar niveles de generalización de la información obtenida”. (Guber, 2005: 94)

En esta segunda etapa, establecimos un guion de tópicos dirigido a los usuarios de los comedores sociales, que nos permitió adecuar las preguntas a los objetivos de la investigación, siguiendo las categorías analíticas establecidas en función de los análisis de los datos oriundos de la primera fase del trabajo de campo. El guión de tópicos fue utilizado de forma orientativa durante la aplicación de las entrevistas: consultado para dirigir el foco de las preguntas que formulábamos y de las respuestas que recibíamos. Cabe resaltar que, pese a su utilización, las entrevistas no siguieron un orden preestablecido, sino que priorizaron la estructura y los grados de relevancia de los hechos según proposición de las propias personas entrevistadas. Esto nos facilitó el

---

<sup>32</sup> Cursiva del original.

proceso de identificación de elementos relevantes en el análisis de los datos. La manera como las personas narraron los hechos eran interpretados también como elementos de su propio marco discursivo: aquello que se revelaba o se escondía, cómo algunos aspectos eran omitidos o negados, los elementos que, aunque ocultados en determinadas ocasiones, se retomaban posteriormente, el orden como los hechos aparecían en la entrevista, entre otros aspectos, fueron tomados también como información.

Los principales aspectos en los que nos centramos en las entrevistas destinadas a los usuarios fueron los siguientes:

### **1. Perfil**

Sexo

Edad

Lugar de nacimiento

### **2. Ocupación/ingresos**

Formación

Ocupación

Tipo de ingreso

Renta individual y familiar

Gastos individuales y familiares

En caso de no cobrar ninguna prestación, ¿desde cuándo no tiene ingresos?

¿Recibe otro tipo de ayuda?

¿Proporciona ayuda financiera a alguien? En caso afirmativo, ¿a quién?

¿Cuántas personas conviven en el hogar?

Grado de relaciones de ayuda entre las personas de la residencia

### **3. Utilización del servicio**

Motivos que conllevaron a la necesidad de asistencia al comedor

Tiempo como usuario

### **4. Percepción general del servicio ofrecido por el comedor social**

Aspectos generales positivos

Aspectos generales negativos

Calidad de la comida

Cantidad

Placer de comer

## **5. Consecuencias de la precariedad económica en general y en relación a las prácticas alimentarias**

Consecuencias generales

Permanencias y cambios en relación al pasado (anteriormente a la entrada en la precariedad y a la utilización del comedor)

Consecuencias de la aplicación del estigma sobre la pobreza

## **6. Autonomía del comensal y relación con la institución**

Consecuencias de la pérdida de autonomía y poder de decisión sobre cómo se come, el qué, cuándo, dónde, cuánto y con quien.

Cómo se percibe la relación con la institución

## **7. Identificación de redes de apoyo y ayuda**

Quiénes son

Cómo se establecen estas relaciones

## **8. Comensalidad**

Con quién se come

Cómo se configuran las relaciones entre los usuarios durante las comidas

Las entrevistas formales realizadas a los directores de los centros, tenían como objetivo: a) ayudar a describir el funcionamiento general de los comedores sociales (contexto histórico y geográfico del comedor, espacio físico, gestión, funcionamiento general del servicio, desarrollo de las actividades complementarias al servicio de alimentación) y b) identificar el discurso de la institución en el planteamiento y en las acciones puestas en práctica en el funcionamiento de los comedores. Por ejemplo: cómo se establecen las relaciones de la institución con los beneficiarios del servicio; aspectos generales sobre la función que ejercen los trabajadores; diferentes problemáticas de los servicios; interpretaciones

sobre el carácter asistencial del comedor social; configuraciones de las relaciones sociales en los comedores; críticas a los planteamientos y acciones puestas en práctica por la institución, entre otros.

Durante el proceso de aplicación de entrevistas se presentaron algunas dificultades. En algunos casos, por sugerencia de los propios usuarios, las entrevistas fueron realizadas en el interior de las instalaciones, lo que (evidentemente) se respetó. Pese a que buscamos lugares reservados (mesas apartadas, despachos) que nos garantizaran alguna autonomía y confidencialidad en relación a los temas abordados, en estas ocasiones teníamos como factor de dificultad el hecho de que hablar sobre la institución desde “dentro de la institución” no siempre fue fácil. Pese a que no necesariamente otros usuarios y trabajadores nos pudieron llegar a ver o a escuchar, algunos temas que nos era necesario abordar y profundizar (como la crítica a la institución, situaciones de carácter personal o confidenciales), de alguna forma eran ocultados en las respuestas. En estos casos, utilizamos muchas veces preguntas contrastivas como recurso para llegar a la información (¿Prefieres comer aquí o en un restaurante? ¿Por qué? ¿Qué diferencias existen en relación a la comida que consumes hoy en relación al pasado? ¿Qué es lo que no ha cambiado?). Las preguntas contrastivas nos permitieron abordar los temas que pretendíamos, sin formular cuestiones que serían consideradas de inmediato “difíciles de responder”.

El abordaje de temas de carácter personal, que en este contexto habitualmente conllevaba que durante sus respuestas las personas se vieran afectadas anímicamente, representaron un desafío en esta investigación. En las narrativas, llegábamos muchas veces a temas personales que afectaban emocionalmente a las personas mientras hablaban sobre temas como: la dependencia económica, el “fracaso”, las pérdidas materiales y de vínculos afectivos, sufrimientos, adicciones, la vergüenza de depender, entre otros aspectos. Como investigadora, poco a poco fui aprendiendo a respetar y a interpretar (dentro de los límites de mi desconocimiento) los silencios, las negaciones del dolor, las omisiones de datos, y la insistencia en algunos aspectos. Cabe resaltar que la profundización en estos temas “tabúes” normalmente era posible cuando yo ya conocía previamente al entrevistado, cuando ya habíamos hablado durante la observación o en el caso de que ya le hubiese entrevistado alguna otra vez.

Entre las dificultades que encontramos en este proceso, también destaco que una persona desistió de seguir asistiendo a las sesiones de entrevistas. Afirmó que

dejaría de frecuentar el comedor “por temas personales”, con lo que decidió no seguir colaborando con la investigación.

En total fueron realizadas 33 entrevistas abiertas y en profundidad: 6 entrevistas a la dirección de los tres comedores sociales municipales (dos sesiones con la gestión/dirección de cada comedor) y 27 entrevistas a 14 usuarios.

Durante el desarrollo del estudio mantuvimos relación con el Ayuntamiento de Barcelona, concretamente con el Área de comedores sociales y soporte / Acceso a vivienda / Departamento de atención a las personas vulnerables y la Gerencia de calidad de vida, igualdad y deportes. Me reuní presencialmente en una ocasión con dos funcionarios de estos organismos, estableciéndose la posibilidad de contacto por correo electrónico en caso de existir la necesidad de consultar sobre temas diversos relacionados con la investigación, lo que efectivamente realizamos periódicamente durante todo el desarrollo del trabajo.

Posteriormente, en la fase de análisis de los datos provenientes de la etnografía, todas las entrevistas realizadas fueron transcritas para facilitar la organización de los datos obtenidos.

### **2.1.7 Los usuarios entrevistados**

A continuación listamos las principales personas que participaron de sesiones de entrevistas en profundidad en esta investigación. Las personas que no aparecen en este listado participaron de entrevistas y conversaciones informales. Recordamos que, por cuestiones éticas, los nombres son ficticios.

- 1) José** (Tordera): hombre; 48 años; nacionalidad española; 2 años como usuario del comedor en el momento de la entrevista; cobra 426 euros de una prestación no contributiva (Renta activa de reinserción); último trabajo remunerado hace 4 años. Vive con su mujer en una habitación alquilada en un piso compartido con otras 2 personas. Citó en entrevista dependencia al alcohol. No mencionó ninguna profesión o nivel de estudios. Sufrió un desahucio por impago de las prestaciones de la hipoteca de su última residencia. Su mujer recibe lotes de alimentos de Bancos de alimentos una vez al mes. No proporciona ayuda económica a ninguna persona. Total de entrevistas realizadas: 3.
- 2) Charles** (Tordera): hombre; 52 años; nacionalidad: hondureño; vive en España hace 6 años; 6 meses como usuario del comedor; no cobra ninguna prestación

económica; comparte piso con otras 5 personas; divorciado. Últimos trabajos remunerados: camarero, albañil. Soltero, sin hijos. Toda su familia reside en Honduras. No proporciona ayuda económica a ninguna persona. Total de entrevistas realizadas: 2.

- 3) **Francisco** (Tordera): hombre; 67 años; nacionalidad española; 5 años como usuario del comedor en el momento de la entrevista. Cobra 678 euros de prestación económica por jubilación (hace 9 años que la cobra); último trabajo remunerado hace 10 años. Soltero, sin hijos. Vive en una habitación alquilada en un piso compartido con otra persona; paga 350 euros por el alquiler de su habitación; profesión: operador de bolsa de valores; último trabajo remunerado: conserje en un edificio. Sufrió un desahucio por impago de las prestaciones de la hipoteca de su última residencia. No proporciona ayuda económica a ninguna persona. Total de entrevistas realizadas: 3.
- 4) **Ana** (Tordera): mujer; 51 años; nacionalidad: española; 6 meses como usuaria del comedor en el momento de la entrevista; cobra 364 euros al mes de jubilación por invalidez. Citó en entrevista que el motivo de su jubilación “es una malaltia”, sin especificarla. Último trabajo remunerado: hace 4 años. En su último trabajo remunerado cobraba un sueldo de 1000 euros. Divorciada, dos hijos. Vive en una habitación alquilada en un piso compartido con una familia de 4 personas. Paga 200 euros por el alquiler de su habitación. No proporciona ayuda económica a ninguna persona. Total de entrevistas realizadas: 1.
- 5) **Juan** (Tordera): hombre; 45 años; nacionalidad: española; 3 años como usuario del comedor en el momento de la entrevista; no cobra prestación económica; Vive en una habitación alquilada en un piso compartido con otra persona también usuaria de comedor social (no mencionó cuál). Último trabajo remunerado: trabajador de “RENFE” (empresa operadora ferroviaria española). No proporciona ayuda económica a ninguna persona. Total de entrevistas realizadas: 1.
- 6) **Víctor** (Tordera): hombre; 58 años; nacionalidad española; 9 meses como usuario del comedor en el momento de la entrevista. Cobra 650 euros de jubilación por invalidez (desde hace 8 años). Menciona “depresión crónica” como causa de su invalidez y jubilación. Vive en una habitación alquilada en un piso compartido con otra persona. Paga 300 euros por el alquiler de su

- habitación. Soltero, sin hijos. No proporciona ayuda económica a ninguna persona. Total de entrevistas realizadas: 2.
- 7) **Cristina** (Tordera y otro comedor social nocturno): mujer; 49 años; nacionalidad española; 1 año como usuaria del comedor en el momento de la entrevista. Cobra 470 euros de prestación económica (“Contribución mínima”); paga 225 euros por el alquiler de su habitación en un piso compartido con otra persona. Está tramitando su jubilación por invalidez en función de “artrosis”. Divorciada, con un hijo. No proporciona ayuda económica a ninguna persona. Total de entrevistas realizadas: 2.
- 8) **Ángela** (Ebre): mujer; 59 años; nacionalidad española; 1 año como usuaria del comedor en el momento de la entrevista. Cobra subsidio de desempleo para personas mayores de 52 años (no informó el valor). Último trabajo remunerado: funciones diversas en la empresa “Bayer”, sector textil, hace 16 años. Vive en una habitación alquilada en un piso compartido con otra persona. Paga 300 euros por el alquiler de su habitación. Divorciada, con una hija. No proporciona ayuda económica a ninguna persona. Total de entrevistas realizadas: 1.
- 9) **Josep** (Ebre): hombre; 55 años; nacionalidad española; 5 años como usuario del comedor en el momento de la entrevista. Cobra 426 euros al mes (renta destinada a personas a partir de 55 años) en función de su discapacidad, consecuencia de artrosis. Último trabajo remunerado: “comercio exterior”, hace 7 años. Paga 200 euros por el alquiler de una habitación en un piso compartido. Divorciado, con una hija. No proporciona ayuda económica a ninguna persona. Total de entrevistas realizadas: 2.
- 10) **María** (Ebre): mujer; 46 años; nacionalidad: española; 5 años como usuaria del comedor en el momento de la entrevista. Cobra 435 euros desde hace 15 años de una prestación no contributiva por su discapacidad del 65% (no informó el motivo). Vive sola en un piso de su familia (propiedad de la abuela, ya fallecida). Divorciada, un hijo. Recibe lotes de alimentos de Bancos de alimentos una vez al mes. Redistribuye los alimentos recibidos como donación desde Banco de alimentos a la familia de su hijo. Último trabajo: dependienta en una panadería. Total de entrevistas realizadas: 3.
- 11) **Marta** (Segre): mujer; 22 años; nacionalidad: española (madre peruana); seis meses como usuaria del comedor; no trabaja. Vive con su madre en un piso de



alquiler. La madre hace trabajos esporádicos, sin contrato de trabajo. Frecuenta el comedor social con su madre, quien es usuaria desde hace un año. Total de entrevistas realizadas: 2.

**12) Carmen** (Segre): mujer; 52 años; nacionalidad: peruana; divorciada del primer matrimonio y viuda del segundo matrimonio, tres hijos. Su hija más joven cobra 284,06 euros de pensión de orfandad por la muerte del padre de su hija de 14 años. Posee una “enfermedad degenerativa” que la impide de trabajar a tiempo completo. Hace trabajos esporádicos a tiempo parcial. Profesión: cuida a personas mayores. Vive con su hija pequeña en un piso cedido gratuitamente por el comedor social de Emmaús. Demás familiares residen en Perú. Es responsable económicamente de su hija menor. Los demás hijos son mayores de edad. Una hija mayor de edad no ejerce ninguna función remunerada, con lo que Carmen menciona en ocasiones “ayudarla” económicamente. Total de entrevistas realizadas: 2.

**13) Lourdes** (Segre): mujer; 82 años; nacionalidad: española. Jubilada. Vive en piso de propiedad con su marido, también jubilado. Tiene dos hijos. 8 meses como usuaria del comedor social. Frecuenta el comedor social con su marido, de 86 años. No recibe ayuda financiera de sus hijos. No concede ayuda económica de cualquier tipo a ninguna persona. Total de entrevistas realizadas: 2.

**14) Jorge** (Segre): hombre; 29 años; nacionalidad: española; frecuenta el comedor social desde hace seis meses, cuando ejerció su última función remunerada. Profesión: albañil. Declaró sufrir “depresión”. Fue usuario del comedor de Tordera, renunció a su plaza porque “no se adaptó” al comedor. No proporciona ayuda económica a ninguna persona. Total de entrevistas realizadas: 1.

Cabe añadir que, a excepción de Tordera, donde contactamos nosotros directamente con los usuarios para solicitar su participación en las entrevistas, la dirección de los comedores (de Ebre y Segre) nos facilitaron el contacto con las personas que se participaron de las sesiones de entrevistas. En función de esto, no tuvimos control sobre la distribución de los perfiles de usuarios entrevistados. A partir de las oportunidades que surgieron durante el trabajo de campo, intentamos entrevistar informalmente a personas con edad inferior a 35 años y aquellas nacidas fuera del Estado español, con el objetivo de aproximarnos de aquellos perfiles que no prevalecieron entre los usuarios seleccionados en la investigación.

## 2.2. Implicaciones éticas

Como hemos dicho anteriormente (página 23), la primera vez que nos aproximamos al campo en Llobregat respondió a la necesidad de perfilar algunos interrogantes propuestos en la investigación y conocer el funcionamiento general de un comedor social. En este momento trabajé en el comedor como voluntaria ejecutando funciones diversas de cocina, de servicio de mesas y limpieza del espacio. Sobre este aspecto, Hammersley (2001) destaca la pertinencia de la realización de “investigación encubierta” como recurso para solucionar la imposibilidad de acceder a información durante determinada etapa de la investigación:

“Algunos autores recomiendan que se negocie la investigación explícitamente, exponiendo con detalle las propuestas de la misma y los métodos que serán empleados, aclarándolo todo desde el comienzo a cuantos estén implicados. Sin embargo, frecuentemente esto no es posible ni siquiera deseable. Dada la forma en que los problemas de investigación cambian en el curso del trabajo de campo, al inicio de éste las demandas que uno piensa que probablemente va a tener que hacer a los actores en el campo, así como sus implicaciones y consecuencias políticas, serán poco más que meras especulaciones. También existe el peligro de que la información proporcionada a las personas estudiadas influya en su comportamiento hasta el punto de que los resultados de la investigación queden por ello invalidados.” (Hammersley, 2001: 42)

De todos modos, por cuestiones éticas, los datos obtenidos en la fase en que trabajé como voluntaria en Llobregat sirvieron solamente para perfilar interrogantes y entender de forma general el funcionamiento de un comedor social. La información recogida en esta etapa se restringe a la descripción del centro y a cómo la institución pone en práctica su actividad como centro asistencial, no mencionando personas o hechos concretos relacionados a ellas. Por este motivo, no publicamos entrevistas, conversaciones o datos de ningún usuario oriundo de esta etapa (ni bajo la utilización de nombres ficticios), ya que no teníamos autorización previa para esto. Todas las personas referenciadas en este trabajo consintieron para que se pudiera utilizar la información que nos transmitieron. En los casos de realización de entrevistas, se informó que las mismas serían transcritas y que podríamos utilizar fragmentos en el texto de esta investigación. Se informó a cada una de éstas personas que no utilizaríamos sus nombres reales para preservarles de cualquier inconveniente relacionado con la publicación de la información que nos transmitieron.

La mención de algunos temas de carácter personal como enfermedades de fondo emocional (depresión, ansiedad), uso de medicamentos o adicciones (alcoholismo, uso de drogas), solamente fueron mencionados en el trabajo cuando los propios usuarios espontáneamente se dispusieron a hablar sobre ello. En algunos casos, a pesar de que teníamos datos al respecto, a través de otros usuarios o por trabajadores de la institución, si la persona no mencionó el dato, no lo incluimos. A pesar de que creemos que la utilización de esta información colaboraría en una mejor caracterización de los perfiles de usuarios, en estas ocasiones priorizamos la preferencia de la persona para que no fueran reveladas. Evitamos mencionar en el texto esta información, aun no utilizando nombres reales de las personas, para evitar su identificación en los centros que frecuentan y cualquier incomodidad que esta identificación les pudiese generar.

En las referencias a trabajadoras/es, gestoras/es y directoras/es de los comedores sociales estudiados, por el hecho de que en la mayoría de los casos estos corresponden a un máximo de 7 personas por centro, optamos por referirnos exclusivamente al cargo en general “una trabajadora” (algunas veces también alteramos la función original ejercida. Por ejemplo, trabajador/a por gestor/a o director/a por trabajador/a). Además, a veces elegimos cambiar el género (trabajadora por trabajador, por ejemplo) para dificultar la identificación de las personas que colaboraron con esta investigación y evitarles cualquier implicación negativa como consecuencia de la información que nos transmitieron.

Finalmente y en el mismo sentido añadimos que los nombres de los comedores sociales referenciados en este trabajo son ficticios.

### **3. ANTECEDENTES**

#### **3.1. Consideraciones iniciales**

Los antecedentes que aquí se incluyen sirvieron principalmente como marco teórico para la elaboración y fundamentación del problema de la investigación y como

instrumento para la elaboración de las preguntas de investigación, en fase previa al trabajo de campo.

Preferimos añadir posteriormente, en los capítulos analíticos (capítulos 6 y 7) las teorías específicas de cada apartado en las mismas secciones, porque esto facilita la lectura y fundamenta de manera más precisa las cuestiones tratadas en cada una de las partes.

En el capítulo 6 tratamos de las situaciones de consumo alimentario en los comedores sociales de la ciudad de Barcelona, analizando, también, cómo los contextos ejercen influencia sobre las prácticas alimentarias. Para eso, utilizamos estudios que trabajaron directamente sobre percepciones generales de los usuarios acerca del funcionamiento general de centros asistenciales, como pueden ser los comedores sociales (Cabrera, 1998; Domandzic, 2010; Gracia y Kraemer, 2015; Kirkland, 2012; Moreno-Márquez, 2012; Panadero y Vázquez, 2012). Además, analizamos y discutimos las publicaciones referentes al funcionamiento de los comedores sociales que fueron publicadas por la administración pública (Ajuntament de Barcelona, n.d., 2016; Diputació de Barcelona, 2014b). También en el sexto capítulo, abordamos las cuestiones relativas al placer de comer en los comedores. Para eso, leímos a Bauman (2007); Dupuy y Poulain (2012); Foucault (1994, 2006, 2012). Para la problematización de los aspectos relacionados con la “masculinización” de los comedores sociales colaboraron los análisis de Gracia (1996). Las problemáticas derivadas de compartir el espacio con demás usuarios en los comedores fueron abordadas a partir de Barroso (1985); Badiou (2016); Bauman (2016); Bourdieu (1993); Cabrera (1998); Foucault (2012); Moreno-Márquez (2012); Panadero y Vázquez (2012). Certeau (1996); Goffman (1970) y Gracia y Kraemer (2015), quienes colaboran con las interpretaciones sobre “los espacios ideales” de consumo alimentario (apartado 6.8), según las interpretaciones de los usuarios de los comedores sociales. El estigma atribuido a las personas que utilizan estos recursos y sus consecuencias sobre las prácticas alimentarias, se analizaron en función de los análisis de D’Onia (2014); Moreno-Márquez (2012); Goffman (1970); Sales (2013) y Sennet (2006).

Para analizar las consecuencias de la precariedad social y económica en las situaciones de convivialidad y comensalidad en los comedores sociales, en el capítulo 7 abordamos cuestiones como “La exclusión social de usuarios de centros asistenciales: el reproche y la culpabilización de las personas pobres sobre su propia condición y el

malestar causado como consecuencia” (apartado 7.2). En esta parte leímos diversos estudios que asocian la desigualdad social con sentimientos de fracaso e inutilidad, expresados por las personas que sufren consecuencias de procesos de empobrecimiento. Por eso, leímos a Ajuntament de Barcelona, (2012b); Alayón (1989); Badiou (2016); Bauman (2016); Bourdieu (1993); Cabrera (1998, 2002); Càrites Diocesana de Barcelona; Cruz Roja Española; Diputació de Barcelona (2104b); D'Onia (2014); Gascón i Montagut (2015); Generalitat de Catalunya (2010); Goffman (1970); González (2013); Gracia y Kraemer (2015); Pomar y Tendero (2015); Sales (2014). Sobre los mecanismos de “Reconstrucción del pasado en contextos de precariedad” (apartado 7.3) utilizamos los textos de Brauer (2002); Brow, 1990; Hobsbawm y Ranger (2002); Nora (1984); Paul Veyne (1998); Pollak, 2006; Ramos (2011); Ricoeur (1999); Rojas (2015). En lo que se refiere a los procesos de “Reconfiguración de las redes sociales y de apoyo, en función de los procesos de precarización” (apartado 7.4) nos basamos en los análisis de Agurto, Arteagal y Pérez (2012); Domandzic (2010); Castel (1997); Max-Neef, (1998); Pomar y Tendero (2015); Càrites (2011, 2012, 2015); Cruz Roja Española (2011); Bofill y Contreras (s.r.); Bourdieu (2000); Beck (1998); Bauman (2003); Gracia y Kraemer (2015). En los análisis que trataron específicamente de las “Consecuencias de la precariedad social y económica en la convivialidad y en la comensalidad en los comedores sociales” (apartado 7.5), analizamos a Ajuntament de Barcelona (n.d., 2016); Arribas (2003); Contreras y Gracia (2005); Corbeau y Poulain (2002); Fischler, (2012); Flandrin y Montanari, 2011; Gracia y Kraemer (2015); Goffman (1970); Simmel, (1997); Sobal (2000).

### **3.2. Los procesos de precarización social y económica en el Estado español y sus efectos en la vida cotidiana, a partir de 2008**

Una noticia divulgada por el diario *El País* el 1 de febrero de 2017, afirma que, según un estudio publicado por *The Lancet*<sup>33</sup>, “La pobreza acorta la vida más que la obesidad, el alcohol y la hipertensión”. El estudio critica a la Organización Mundial de la Salud por no incluir la desigualdad como factor de riesgo a combatir en sus recomendaciones sobre la salud de los individuos. Así, afirma que “la pobreza acorta la vida casi tanto como el sedentarismo y mucho más que la obesidad, la hipertensión y el

---

<sup>33</sup> Revista médica británica. Disponible en: <http://thelancet.com>

consumo excesivo de alcohol". El nivel socioeconómico es, pues, "uno de los indicadores más fuertes de la morbilidad y mortalidad prematura en todo el mundo".

La crisis iniciada a partir de 2008 en el Estado español, y los consecuentes efectos de los procesos de precarización social y económica en la vida cotidiana de los individuos fueron analizados por diversos estudios e informes (Ajuntament de Barcelona, 2013; Antentasa y Vivas, 2014; Banco de Alimentos 2010, 2013; Cáritas 2011, 2013; Cruz Roja Española, 2009, 2010, 2013; Cruz y Robles, 2014, D'Onia, 2014; Domandzic, 2010; Gracia, 2014; Gracia y Kraemer, 2015; González Turmo, 2013; Ramos 2011b; Peiró, 2013). Entre otros aspectos, los estudios señalan el crecimiento cuantitativo y cualitativo del riesgo de vulnerabilidad social de la población general, el aumento del número de personas que necesitan ayuda asistencial, la ampliación de los perfiles de usuarios de recursos de ayuda (como por ejemplo los comedores sociales, los albergues, las becas de comedores escolares), la resignificación de algunas prácticas de consumo como respuesta a los procesos de empobrecimiento (como comprar menos, priorizar los precios más bajos, preferencias por los supermercados al comercio local, un consumo diferencial de productos alimentarios en función de la clase social) y efectos en la salud, sobretodo de la población "más pobre" (por ejemplo, aumento de la obesidad y "malos" hábitos alimentarios).

Al estudiar los "impactos de la crisis en el derecho a una alimentación sana y saludable", Antentasa y Vivas afirman que:

"La crisis tiene consecuencias en la alimentación y modifica el comportamiento alimentario. Las familias buscan ahorrar en alimentación. Aumenta la inseguridad alimentaria y los grupos más proclives a verse sumidos en ella son aquellos que dedican una mayor proporción de sus ingresos a la comida. El recorte en el gasto alimentario va acompañado también de hábitos alimentarios poco saludables que favorecen la obesidad. En consecuencia, puede afirmarse que la crisis contribuye a la vulneración del derecho a una alimentación sana y saludable reconocido por el Pacto Internacional para los Derechos Económicos Sociales y Culturales de las Naciones Unidas". (Antentasa y Vivas, 2014: 58)

Según los datos del Instituto Nacional de Estadística (*Encuesta de condiciones de vida*), el riesgo de pobreza y exclusión social de la población española era del 19,8% en 2008; del 20,7% en 2010 y del 22,2% en 2014. En relación a las personas que sufrían algún tipo de carencia material, en 2009, el 36,5% de la población nacional no tenía capacidad para afrontar gastos imprevistos. En 2011, la cifra llegaba a

los 37,6% y en 2013, ascendió a los 42,1%. La tasa de personas paradas en 2008, era de 13,79%; en 2010, del 20,11% y en 2012, del 25,77%<sup>34</sup>.

A partir de 2008, el agravamiento de la crisis también se fue profundizando en Cataluña. Según el Institut d'Estadística de Catalunya (Idescat. Calidad de vida; Trabajo), en 2008, eran 291.640 el número de personas paradas; en 2010, el número llegaba a 604.038; en 2012, 638.247 y en 2013, eran ya 664.050 personas. Desde 2007 hasta 2014, la media de los salarios brutos anuales desciende de 9.562 euros (en 2007) a 7.841,98 euros (en 2014). El riesgo de pobreza de las personas entre 16 y 65 años aumentó del 13% en 2008, al 18,5% en 2010; y en 2014 la tasa era del 19,6%. En relación a las privaciones materiales de la población, en 2008, el 1% de los hogares no podía consumir carne, pollo o pescado por lo menos a cada dos días. La tasa ascendió a los 3,3% en 2010 y a los 5,8%, en 2011. Además, en 2008, 24,4% de los hogares catalanes no podía asumir gastos imprevistos; la tasa era del 30,4%, en 2010 y del 40,65%, en 2012. El riesgo de pobreza y exclusión social en Catalunya, en 2008, era del 19,5%; en 2010 ascendió a los 25,3% y en 2011 llegó a los 26,6%.

En Barcelona, el ayuntamiento (2013: 5) afirmaba que la “profunda” crisis económica y financiera que desde 2008 “golpea Europa, está castigando gravemente las condiciones de vida de la población”. En Catalunya, la administración municipal sostiene que se está produciendo un aumento generalizado de las situaciones de riesgo de pobreza y de exclusión social provocado por la destrucción masiva de la ocupación, el impacto del desempleo en los hogares, el empeoramiento progresivo de las condiciones laborales y las deficiencias que presenta el sistema de protección social. En relación a los datos demográficos que sirven para comprender la dimensión del proceso de precarización de la población, en la provincia de Barcelona la tasa de paro entre las personas de 16 años o más, en 2006, era del 7,9%; y en 2011 ya ascendía al 23%. También creció la mediana de meses de búsqueda de trabajo: de los 9,6 meses en 2006 a los 20,5 meses en 2011. Las prestaciones de carácter asistencial crecieron un 12,5% en el mismo período en la provincia de Barcelona. La ciudad de Barcelona, entre 2006 y 2011 registra un descenso de tres puntos porcentuales de asalariados con contratos indefinidos y un incremento de las contrataciones temporales del 19% al 22,1%. El estudio sobre la desigualdad social y la pobreza en Barcelona en tiempos de crisis (Ajuntament de Barcelona, 2013: 13) denuncia también los casos de “pobreza laboral” o

---

<sup>34</sup> Se han considerado las tasas de desempleo del cuarto trimestre de los años 2008, 2010 y 2012.

de “los ocupados pobres” (de la terminología inglesa “working poor”)<sup>35</sup>. Según el análisis, estos casos son los ejemplos más explícitos de que tener un trabajo remunerado no asegura que una persona esté libre de sufrir procesos de exclusión social. En la ciudad de Barcelona, la población ocupada con ingresos bajo del umbral de la pobreza pasó del 5,6% en 2006 al 12,8% en 2011.

En relación a la vulnerabilidad residencial, el ayuntamiento de Barcelona (2013:21) reconoce que el aumento continuado del precio de la vivienda, “molt per sobre de la inflació durant un llarg període que parteix de finals dels anys noranta” dificultó el acceso de la población. Al mismo tiempo, la administración pública entiende también que no hubo una política social adecuada en este sentido. Por eso, afirma que “En el moment actual de destrucció d’ocupació i de contenció salarial, la despesa que suposa per a les famílies l’habitatge és un element clau per entendre les formes que adopta la pobresa i l’exclusió social”. En la ciudad de Barcelona, se cuantifica que en 2011 la tasa de sobrecarga de los gastos de la vivienda era del 21,9%<sup>36</sup>. Según el Ayuntamiento de Barcelona, que las familias destinan una elevada parte de sus rentas a la vivienda, ha sido el “epicentro” de la privación material producida entre la población de la ciudad y la de Cataluña en los últimos años. (Ajuntament de Barcelona, 2013: 25)

Sobre la distribución de renta y la desigualdad social, la ciudad de Barcelona se presenta como el territorio más desigual (0,346) en comparación con la provincia de Barcelona (0,323) y Cataluña (0,332)<sup>37</sup>. En comparación con el resto de Europa, Barcelona posee niveles de desigualdad superiores al conjunto del Estado español (0,340) y de otros países, como Reino Unido (0,330), Italia (0,319), Francia (0,308) o Alemania (0,290). (Ajuntament de Barcelona, 2013:30). En la ciudad de Barcelona, la proporción de la población en riesgo de pobreza severa<sup>38</sup> se multiplicó por cuatro entre el 2006 y el 2011. (Ajuntament de Barcelona, 2013:33)

Respecto a la vulnerabilidad de diversos grupos sociales en relación a la pobreza monetaria en la ciudad de Barcelona, las mujeres tienen un riesgo superior al de los hombres (17,3% y 19,2%). Así mismo, si consideramos la población en diferentes

---

<sup>35</sup> Son aquellas personas que están ocupadas y que disponen de una renta bajo del lindar de la pobreza, calculado como el 60% de la mediana de la renta disponible en el hogar.

<sup>36</sup> Se considera sobrecarga de gastos cuando el hogar dedica más del 40% de la renta anual a la vivienda.

<sup>37</sup> Con base en el coeficiente de Gini, que mide la desigualdad en un rango de 0 (igualdad máxima) a 1 (máxima desigualdad).

<sup>38</sup> La pobreza severa se estima a partir del lindar de riesgo de pobreza fijado en el 30% de la media de la distribución total de la renta personal disponible equivalente al conjunto de Cataluña.



grupos de edad, se observa la vulnerabilidad de la población “más jove de la ciutat per sobre de la resta de població”:

“La taxa de risc de pobresa monetària se situa en el 20,4% per als menors de 16 anys i en el 20,6% per a la població de 16 a 34 anys. El risc de pobresa de la població més jove és encara més evident així, cal considerar que 4 de cada 10 persones pobres de la ciutat són menors de 34 anys.” (Ajuntament de Barcelona, 2013: 33-34)

En relación al lugar de nacimiento, en Barcelona, las personas nacidas en el resto del Estado español son las que poseen los porcentajes más elevados dentro del conjunto de población bajo el umbral de la pobreza. Esta circunstancia, según el Ayuntamiento, es un rasgo diferencial, ya que en los demás territorios analizados en el estudio (provincia de Barcelona y Catalunya), los nacidos fuera del Estado español constituyen el grupo más vulnerable (una de cada 3 personas no nacidas en España es pobre en Catalunya). Por otro lado, las personas nacidas en Catalunya presentan el más bajo riesgo de pobreza en la ciudad de Barcelona, en la provincia de Barcelona y en Catalunya.

Los perfiles sociales más afectados por la privación material y privación material severa, en relación al género, son las mujeres, tanto en la provincia de Barcelona, como en la ciudad y en Catalunya. Atendiendo a la edad de la población, los más jóvenes presentan las tasas más elevadas de privación material (29,7% para la población menor de 16 años y 27% para la población de 16 a 34 años) y privación material severa. En función del lugar de nacimiento, las personas nacidas fuera del Estado español son las que más sufren privaciones materiales: aproximadamente una de cada dos personas. Los nacidos en el resto del Estado español presentan una tasa de privación del 19,9%. Para los nacidos en Catalunya, la cifra es del 14,4% (Ayuntamiento de Barcelona, 2013: 40-41).

En lo que refiere a la vulnerabilidad social en los barrios de Barcelona, en el contexto de crisis, el Ayuntamiento afirma que “La distribució de la renda familiar disponible és força desigual entre la població resident als diversos barris de Barcelona”. (Ayuntamiento de Barcelona, 2013: 45). En 2011, las rentas más altas se concentraban en el margen superior de la Avenida Diagonal por la parte occidental (ver mapa de Barcelona, apartado 4.1.), siendo los barrios más ricos Pedralbes y Tres Torres, con puntuaciones de 241,5 y 212 (considerándose la base 100 de la ciudad). En cambio, el norte y el sud de la ciudad conforman las zonas de la ciudad donde se localizan las

rentas más bajas. En la parte sud se destacan, en este sentido, el conjunto de barrios que integran el distrito de Sants-Montjuïc y el Raval (puntuación 64,2) y la Barceloneta (76,5). En relación a la parte norte, Sant Andreu y Nou Barris, conjuntamente con partes del distrito de Horta-Guinardó y de Sant Martí, son los barrios que presentan las puntuaciones inferiores. De estos, los barrios más pobres son Can Peguera (34,0) y Baró de Viver (38,1).

En función de tal agudización del proceso de precarización social y económica, sobre todo durante el período de 2008 a 2014, la prensa nacional española reveló como noticia el agravamiento de la crisis y sus efectos en la vida cotidiana. En este momento, los medios de comunicación registraron el crecimiento en número de la demanda de los pedidos de ayuda a los servicios asistenciales, y la ampliación de los perfiles de usuarios:

“Les peticions d’ajuda a la Creu Roja creixen un 12,8%. (*La Vanguardia*, 12.06.2013. Sección Viure, pàgina 3); “Trece millones en riesgo de pobreza. Crece un 38% la dificultad para comer, calentarse y pagar facturas” (*La Vanguardia*, 11.02.2015, pàgina 27); “La pobreza s’estén i es fa crònica. Càritas alerta el nombre creixent de famílies sense recursos a causa de l’atur de llarga durada” (*Ara*, Editorial, 31.05.2013, pàgina 3).

Con título de “Nova pobresa”, la sección de opinión del diario *La Vanguardia*, de 13.05.2013, publicó:

“La Creu Roja sondeja periòdicament els abismes de exclusió social. Voluntaris d’aquesta institució entrevisten ciutadans que s’han vist abocats a la pobresa i ara sobreviuen com poden. No es tracta únicament de pobres crònics ni de marginats, ni dels qui van triar la vida al carrer com una opció vital. Es tracta també de persones que la crisi ha apartat de la seva trajectòria i ha foragitat al límit de la indigència, o a la indigència mateixa. Son persones que van tenir una posició social i econòmica, que l’infortuni ha convertit en pàries, que de vegades continuen estant al capdavant d’una família, però que depenen de l’ajuda de tercers per alimentar-la; que han arribat a una edat que no es poden valer per si mateixes; que continuen intentat obrir-se camí i, de vegades, conserven l’ànim per dir que n’hi ha que encara estan pitjor”.

El crecimiento de la demanda en número y la ampliación de los perfiles de usuarios de los centros asistenciales son indicadores del agravamiento del proceso de precarización señalados también por diferentes estudios (Cáritas, 2013; D’Onia, 2014; Diputació de Barcelona, 2014a; Gracia, 2014; Gracia y Kraemer, 2015, González Turmo, 2013). Estos análisis afirman que si antes los usuarios de los recursos públicos de ayuda eran predominantemente personas tradicionalmente marginalizadas y

estigmatizadas por la sociedad (“drogadictos”, personas que sufren patologías físicas o mentales, inmigrantes en situación irregular), ahora dependen de asistencia también las familias españolas con adultos desempleados, personas mayores que tienen pensiones insuficientes, las mujeres y los jóvenes de clase media, y personas que han agotado las prestaciones de desempleo o subsidios. En su informe de 2013, Cáritas afirma que en ese mismo año por primera vez desde 1999, las personas atendidas por la institución nacidas en España fueron mayoría.

Los medios de comunicación también trataron de las consecuencias directas e indirectas del empobrecimiento de la población:

“Càritas detecta els primers casos de nens malnodrits. L’entitat torna a repartir esmorzars i subvenciona el dinar als escolars sense beca de menjador. Tres de cada 10 atesos depenen de la beneficència” (*20 minutos*, 15.12.11. pàgina 2); “El consum pateix la caiguda més gran des de l’inici de la crisi. (...) La despesa en consum – pública i privada- va retrocedir el 4% el primer trimestre de l’any en comparació amb el mateix període de 2012. La massa salarial baixa el 6%.” (*El Periódico*, 31.05.2013); “Els supermercats es resignen a aplicar baixades generals de preus. Han intentat tot (...) però, al final, el sector de la distribució s’ha rendit a l’evidència del mercat. Amb l’avanç de la crisi, el preu s’ha convertit pràcticament en l’únic factor de decisió de compra, per davant de l’assortiment, el servei, i fins i tot, la qualitat”. (*La Vanguardia*, 07.04.2013. pàgina 89); “La despesa en alimentació cau pel menor consum fora de casa. En concret, els consumidors espanyols es van gastar en restaurants i bars l’any passat un 4,1% menys (...)” (*El Periódico*, 29.05.2013, pàgina 30); “La crisis cambia los hábitos de consumo y aumenta la solidaridad. Compramos más en nuestro barrio y miramos el precio. (...) Los parados y las familias numerosas optan por los hipermercados” (*20 minutos*, 27.09.2012). “Els iogurts ja no indicaran la data de caducitat, sinó la de consum preferent. (...) El canvi de normativa amb els iogurts s’engloba dins de la campanya ‘Més aliment, menys malbaratament’” (*La Vanguardia*, 03.04.2013). ‘He dejado la medicación para que coman mis hijos’<sup>39</sup>. Los recortes dejan a miles de familias dependientes a un paso de la miseria. Teo ya no puede ahorrar más, lo ha vendido todo y solo hace una comida al día” (*20 minutos* 01.10.12, pàgina 8).

Como consecuencia de la profundización de la crisis, los medios de comunicación españoles notician la precarización de las condiciones de trabajo y de los

---

<sup>39</sup> Habla un hombre identificado como Teo, que es parapléjico y tiene 52 años. Según la noticia: “La familia podría acabar en la calle en cuestión de meses. Todo depende de lo que consigan estirar del poco dinero que tienen ahorrado. (...) Hasta ahora, esta familia conseguía llegar a final de mes gracias a las ayudas que recibían por la ley de dependencia: 320 euros por la discapacidad de Teo; 520 euros por la discapacidad de su hijo mayor, en estado vegetativo casi de nacimiento por culpa de una meningitis; y los 300 euros de la pequeña Jenifer, que padece una parálisis cerebral. En total, 1.140 euros mensuales. Los recortes aprobados en julio (...) harán que reciban un 15% menos. (...). Desde hace unas semanas ha dejado de tomar su medicación para poder costear la alimentación de sus hijos. Conoce los riesgos que eso conlleva, más cuando hace unos meses le diagnosticaron un cáncer. (...) Ya no le queda nada que vender y él y su mujer solo hacen una comida al día. “Lo más importante es que haya un plato de comida para mis hijos”, cuenta” (*20 minutos* 01.10.12, pàgina 8)

recursos de ayuda concedidos a la población por el Estado español y por la Unión Europea. La profundización del empobrecimiento sirve para que la prensa empiece a cuestionar la sostenibilidad del estado de bienestar y los recursos asistenciales destinados a las personas en situación de pobreza y los derechos de los trabajadores:

“Perilla el programa d’ajuda alimentaria de la UE. La retallada, forçada per Alemanya, podria arribar al 80% (...). Amb la crisi, el nombre de persones sense recursos ha augmentat i el Programa Europeu d’Ajuda Alimentària per als més necessitats (PEAD) s’ha convertit en flotador per a moltes ONG. (...) Les entitats alerten del risc “d’explosió social”. (*Ara*, 26.09.2011, pàgina 4)

“¿Té futur l’Estat del Benestar? No tots tenim dret a tot, de manera gratuïta, de qualitat i, a més a més, immediatament. (...) El fet es que l’Estat del Benestar, tal com el coneixem ara, no es sostenible. No cal desmuntar-lo, però sí, si més no, reformar-lo.

I Això és important també per altres raons. Una: tal com el coneixem no serà mai sostenible, perquè està plantejat sobre la base que tots tenim dret a tot, públic, de qualitat i de manera immediata. Així entenem, per exemple, el nostre dret a la sanitat- i un dret que la societat no pot pagar no és tal. Una altra: es presta a abusos. Per exemple, negar-se a acceptar una feina perquè això suposa haver de renunciar a la prestació per desocupació.” (*El Periódico*, secció Opinió, Economia. Autor: Antonio Argandoña, pàgina 9)

“Qui paga l’Estat de benestar? La crisi i la caiguda d’ingressos han posat en qüestió les línies vermelles de l’estat de benestar. “El cost de l’EB és insostenible. No s’ha de criminalitzar l’aportació de capital privat si pot garantir l’accessibilitat de la població als serveis bàsics i de qualitat”<sup>40</sup> (*Ara*, secció El debat, 20.04.13)

“El Banc d’Espanya proposa sous inferiors al salari mínim. L’organisme apel·la a la gravetat de la crisi per plantejar sous de menys de 645 euros. El governador, Linde, també recomana que s’acceleri la reforma de les pensions.” (*La Vanguardia*, 01.06.2013. Portada)

“Sous per sota dels 645 euros? El Banc d’Espanya critica el salari mínim i obre el debat dels minisous. (...) els sindicats parlen d’ “esclavisme”. (*Ara*, 01.06.2013. Portada)

En este contexto, Antentasa y Vivas (2014); Isabel González Turmo (2013) y Mabel Gracia (2014) tratan los efectos de la crisis, en general, y de forma particular en relación a las prácticas alimentarias. Isabel González-Turmo afirma que:

“los efectos y las respuestas de las crisis económicas dependen del contexto institucional, de la restructuración social, de la existencia o carencia de redes sociales y familiares de apoyo y de la divulgación de los discursos elaborados durante las últimas décadas en el contexto de la globalización agroalimentaria. Las respuestas alimentarias a la crisis forman parte, en fin, de un proceso que viene siendo analizado desde hace años. Son réplicas recurrentes a realidades y crisis heterogéneas, pero con un escenario común: la globalización.” (González-Turmo, 2013: n.p)

Al respecto, Mabel Gracia Arnaiz sostiene que:

---

<sup>40</sup> Juan Milián, diputado del Partido Popular.

“En la actualidad, más de dos millones de personas en España dependen de los recursos sociales públicos y privados para alimentarse. En plena crisis económica, los comedores sociales, los bancos de alimentos y, en general, las iniciativas de instituciones humanitarias dedicadas a repartir comida han visto desbordada su asistencia debido al crecimiento exponencial de las bolsas de pobreza y colectivos marginados. (...)”

Entre las personas con menos oportunidades, los esfuerzos de adaptación para vivir con recursos muy limitados han favorecido nuevas y viejas estrategias de subsistencia –abastecimiento de comida en contenedores, creación de huertos, reciclaje de sobras, mendicidad, hurtos, etc.– simultáneas en muchos casos con la aparición o ampliación de redes sociales de apoyo, imprescindibles para entender por qué el hambre no se ha instalado entre mucha gente. Son múltiples las iniciativas que tratan de asegurar el derecho a la alimentación: Kits de Alimentación, Muévete contra el Hambre y la Pobreza, Restaurantes contra el hambre, Alianza Contra el Hambre y la Malnutrición, etc. Una parte de las acciones han sido promovidas por las administraciones tras comprobar las consecuencias de sus drásticos recortes, apoyadas, a menudo, por instituciones caritativas; otra parte responde a la creciente movilización de una sociedad civil que está asumiendo cada vez más las responsabilidades que deberían ser acometidas por los causantes de la recesión”. (Gracia, 2014: 651)

Estos estudios describen las transformaciones en las prácticas alimentarias que se produjeron en función de la crisis (Antentasa y Vivas, 2014; González-Turmo, 2013 y Gracia, 2014). Así, por ejemplo, el precio pasa a ser el principal criterio en la elección de los productos y se convierte en una prioridad en relación a la variedad o la calidad. Con respecto al aprovisionamiento doméstico, se ha incrementado el consumo de la marca del distribuidor (“las marcas blancas”) en detrimento de las empresas fabricantes, aumentando la compra en supermercados y, a su vez, retrocediendo el pequeño comercio. Crece la venta directa entre el productor y el consumidor porque corresponde a dos elementos importantes en la actualidad: el precio y la confianza y, en este mismo sentido, aumenta la compra por internet, porque corresponde también a la intención de reducir los intermediarios, y con ello a la reducción del coste.

Según González Turmo (2013), específicamente en relación al consumo alimentario, se registra un aumento de este en casa en detrimento de las comidas en restaurantes, bares o similares. Por este motivo, los establecimientos comerciales de alimentación reaccionaron reduciendo costes, bajando los precios a los consumidores, ampliando las raciones servidas, atrayendo nuevos públicos (como los turistas), o apostando por cocinas y tendencias culinarias “de moda”, como las regionales o las patrimoniales. La valoración de materias primas baratas en la alta cocina es, según la autora, una respuesta más al contexto de crisis. González-Turmo también sostiene que en España, se incrementaron los huertos urbanos y sociales, al mismo tiempo que se

resignificaron prácticas como la “rebusca” y el *freeganismo*<sup>41</sup>, que algunas veces dejan de tener una connotación negativa (de humillación), para ser consideradas también como movimientos políticos e ideológicos contra las lógicas capitalistas de consumo y desperdicio. En este mismo sentido, se identifica una toma de conciencia respecto al derroche de alimentos.

En relación al consumo doméstico, se identifica el aumento de productos frescos, y en particular de verduras y frutas, respecto al conjunto de alimentos y se reduce el consumo de carne. Según Isabel González Turmo (2013) hay que “destacar el aumento del consumo de la patata, recurso recurrente de las crisis<sup>42</sup>. Otro tanto ocurre, aunque en menor medida, con las legumbres, hasta 2012 en retroceso. El aumento de ambos conlleva la recuperación y reinterpretación de prácticas culinarias.” (González-Turmo, 2014: n.p.). Antentasa y Vivas sostienen que la crisis:

“favorece la compra de productos menos nutritivos, altamente procesados y ricos en calorías, lo que contribuye a fomentar una alimentación poco saludable. En España ha aumentado el consumo de dulces envasados (galletas, chocolates/cacao y sucedáneos, bollería y pastelería), con un incremento del 3,8% entre 2012 y 2013. (...) La crisis provoca un aumento de la pobreza, y ésta entraña más riesgo de obesidad. Mala alimentación y obesidad se asocian a la pobreza, pues la dieta de muchas personas pobres puede superar las necesidades de energía, pero carece de los nutrientes necesarios, al basarse en alimentos de bajo coste con pocos nutrientes y alto contenido en grasas. El menor consumo de vegetales y verduras por parte de los hogares y las regiones con menos ingresos es conocido, y el desempleo está asociado a un menor consumo de vegetales y frutas y un mayor consumo de comida no saludable y rápida. Las dificultades económicas provocadas por la crisis conllevan también una reducción de los gastos en actividad física de las familias (que afecta tanto a los adultos como a los niños). Todo ello muestra un nexo complejo entre el aumento de la pobreza provocado por la crisis, la inseguridad alimentaria, la malnutrición y la obesidad.” (Antentasa y Vivas, 2014: 61-62)

Isabel González Turmo (2013: n.p.) sostiene que para la antropología, el interés en las respuestas generadas por la crisis socioeconómica, se centra en que ellas modifican prácticas al poner de manifiesto un discurso plural que reclama la necesidad de cambios en la alimentación a muchos niveles. El discurso, según la autora:

---

<sup>41</sup> Designa un estilo de vida basado en la participación limitada en las prácticas de consumo de las sociedades capitalistas. Por eso, defiende la reducción del mismo, así como un máximo aprovechamiento de los recursos. Una de las estrategias utilizadas es la recolección de alimentos excedentes que han sido descartados por residencias o establecimientos comerciales como restaurantes o supermercados.

<sup>42</sup> La autora cita a López, J. (2008) *La patata en España. Historia y agroecología del tubérculo andino*. Madrid: Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino.

“es transversal y afecta a la salud, a la educación, a los modelos de justicia social, a las variantes de acceso a los alimentos, a la producción y distribución agroalimentarias, al consumo, a la publicidad, a los medios y a incontables manifestaciones y representaciones culturales. Y esa transversalidad lo convierte, asimismo, en un discurso de amplio espectro político, intergeneracional y globalizado.”

Gracia (2014:648) afirma que “algunas particularidades de esta crisis demuestran que no estamos en un periodo de inestabilidad coyuntural producida por alteraciones socioeconómicas previsibles, sino ante un cambio estructural de tendencias” en relación al empeoramiento de las condiciones materiales de vida de millones de personas en Europa. Añade que, en España, es evidente la carencia de políticas públicas adecuadas que puedan dar respuesta a la situación, además de evidenciar “los límites de un estado de bienestar precario que ha dado el traste con derechos fundamentales considerados incuestionables, entre ellos la alimentación”.

Otros estudios (Bauman, 2003; Beck, 1998; Domandzic, 2010; González-Turmo, 2013; Sassen, 2007) también afirman que la actual situación de precariedad deriva de cambios estructurales profundos, lo que conlleva, por ejemplo, a transformaciones generales en las prácticas de consumo, ampliación de las situaciones de riesgo que ocasionan vulnerabilidad a un mayor número de personas, un aumento de la desigualdad, la flexibilización de los derechos de los trabajadores, la diversificación de las formas de convivencia o la precarización de los recursos de ayuda destinados a las personas en situación de vulnerabilidad. Domandzic (2010) sostiene al respecto que los procesos que han afectado a las esferas productivas y relacionales son los responsables de aumentar la vulnerabilidad cuantitativamente (mayor número de personas) y cualitativamente: “las fronteras de la exclusión social son hoy altamente más permeables, móviles y fluidas” (2010: 26)

Al respecto, Saskia Sassen (2007: 15) sostiene que “Siempre ha habido desigualdad en cuanto a las capacidades para la obtención de beneficios de los diferentes sectores de la economía”, sin embargo, la situación actual corresponde “a otro orden de magnitudes y engendra distorsiones en gran escala en las operaciones de diversos mercados, desde el de la vivienda hasta el laboral”.

También señala los efectos de la actual crisis, el *Anàlisi dels serveis d'allotjament i alimentació d'urgència* publicado por la Diputación de Barcelona. El estudio sostiene que:

“l’actual crisi econòmica ha posat de manifest el problema estructural que suposa el fenomen de la pobresa i l’exclusió social. La pobresa implica desigualtat en la distribució d’oportunitats i recursos materials entre la ciutadania i, a la vegada, més dificultat en l’accés als recursos que donen cobertura a les necessitats bàsiques. Això comporta un factor important de risc d’exclusió.” (Diputació de Barcelona, 2014a: 4)

En función del contexto de crisis y sus consecuencias sobre la vida de la población, cabe cuestionarse, pues, sobre las dificultades y los retos que deben afrontar las políticas y acciones llevadas a cabo por los servicios asistenciales.

### **3.3. La institución. Las problemáticas y deficiencias de los servicios prestados por los centros asistenciales.**

En este contexto de crisis económica, diferentes documentos publicados por las instituciones responsables de los centros asistenciales así como por distintos estudios (Ajuntament de Barcelona, 2014b; Diputació de Barcelona 2014a; Domandzic, 2010; Cáritas, 2008; Banco de los alimentos; Kirkland, 2012; Morata, 2011; Peiró, 2103; Pisarello, 2009; Pomar y Tendero, 2015) destacan las problemáticas que tienen que afrontar los recursos de asistencia social, principalmente en función del crecimiento de la demanda del número de usuarios y de los recortes económicos de los medios destinados a este fin. En este sentido, los análisis e informes destacan, también, las nuevas estrategias que se han puesto en práctica para atender a las necesidades “de urgencia” que surgen como consecuencia del agravamiento de la crisis: movilizaciones espontáneas de la sociedad civil, campañas de sensibilización de la población sobre la importancia de recaudación de fondos para iniciativas solidarias, apertura de nuevos centros asistenciales públicos y privados, entre otras. Por ejemplo, Cáritas Barcelona en su memoria anual del 2008 ya denunciaba que, a partir de este mismo año, el crecimiento del número de personas que solicitaron ayuda en sus centros era superior al que esperaban, además de que el tipo de ayuda que se solicitaba correspondía ahora a aquellas necesidades “básicas” de supervivencia:

“No hay duda que la realidad económica de los últimos meses del 2008 han hecho decaer cualquier acto significativo que se hubiera podido producir con anterioridad o posterioridad. La cruda realidad es que ya a partir de finales del 2007, pero sobre todo durante los meses de mayo y junio, en los puntos de atención de Cáritas repartidos por las tres diócesis se fue viendo crecer progresivamente el número de



familias que se acercaban a pedir ayuda. Una ayuda básica, de supervivencia.” (Cáritas Barcelona, 2008: 02).

Con eso, Cáritas reconoce que se debieron aplicar respuestas diversas en el sentido de responder a la demanda creciente. Entre otros recursos, mencionan la reorganización de las tareas de profesionales y voluntarios, la aceptación de nuevos tipos de ayuda destinada a la institución y la importancia de reflexionar respecto a las causas del incremento del número de solicitantes. Fue necesario:

“Reorganizar las tareas de los profesionales y el voluntariado para que la acogida mantuviera la ternura, y al mismo tiempo mantener la cabeza clara para saber buscar las causas de esta situación y decirlas en voz alta, no ha sido un ejercicio nada fácil. Hemos tenido ayuda, claro está. Muchas personas han tomado conciencia de la gravedad de la situación y se han querido sumar a Cáritas con un gran compromiso en la acogida. (...) Pero también hemos tenido que buscar la raíz de esta situación, porque la denuncia y la sensibilización son los otros dos ejes que mandan en el logro de la justicia social que busca Cáritas” (Cáritas, 2008: 02)

En este contexto de agravamiento de la crisis y de debilitamiento del Estado de bienestar, es importante resaltar la precarización de los recursos de ayuda que se organizan desde las administraciones públicas, como la transferencia de las obligaciones del Estado como “proveedor de bienestar” (D’Onia, 2014) a entidades privadas o a asociaciones filantrópicas de la sociedad civil. Sobre esto, diversos estudios (Bauman, 2016; D’Onia, 2014; Morata, 2011; Pomar y Tendero, 2015; Sales, 2013, 2014) denuncian que la crisis legitima el discurso de vulneración de los derechos fundamentales de las personas (como la vivienda, la alimentación o el poder de decidir sobre sus propias necesidades y prioridades), lo que conlleva a una mayor aceptación social del mal funcionamiento de los programas de ayuda, sobre todo en aquellos casos en que los centros se financian a través de recursos públicos, donde los principales contribuyentes, los trabajadores asalariados, no son las personas que los utilizan. La financiación pública de los recursos de ayuda pasa a ser, por lo tanto, entendida como un gasto innecesario o una mala inversión (Bauman, 2016).

Por ejemplo, en este contexto, Irene Peiró (2013) afirma que pese al crecimiento de la demanda de usuarios:

“La reducción de los fondos procedentes del Plan de Ayuda Alimentaria de la UE se podría agravar todavía más a partir del año 2014. La Comisión Europea presentó el 24 de octubre de 2012 una propuesta que prevé destinar 2.500 millones de euros a este plan entre los años 2014 y 2020, cosa que representa 357 millones de euros anuales frente a los 500 actuales, es decir, una reducción de fondo del 30%. (...) La

propia comisión europea ha reconocido que, con el nuevo presupuesto previsto para el plan, sólo se cubrirán las necesidades alimentarias de una décima parte de los 40 millones de europeos que no tienen dinero para alimentarse. Así pues, no está garantizada de cara al futuro la ayuda alimentaria que actualmente reciben muchas personas en toda Cataluña, el Estado español y la UE.” (Peiró, 2013: 8-9)

Sin embargo, las críticas a los recursos asistenciales no se dirigen exclusivamente a las consecuencias directas e indirectas de los recortes realizados desde las administraciones públicas o del “desbordamiento” de los mismos debido a la crisis económica. Los análisis que se dedican a pensar sobre el funcionamiento general de los servicios asistenciales, mencionan problemáticas diversas desde los planteamientos hasta las acciones de estas iniciativas, principalmente en relación a: la segmentación de las competencias y responsabilidades entre gobiernos; las consecuencias de la habitual insatisfacción de los trabajadores; la oferta insuficiente de recursos; en por qué los servicios asistenciales no son capaces de garantizar la autonomía y el poder de decisión de los beneficiarios sobre sus propias vidas e prioridades; la habitual ineficacia de las propuestas de reinserción social de los usuarios; la atribución del estigma de la marginalidad a las personas dependientes de los recursos; la incapacidad de actuar de manera efectiva en la recuperación del bienestar individual y colectivo de las personas usuarias, etc. (Alemán, 1993; Cabrera, 1988; Domandzic, 2010; García Roca, 2014; Morata, 2011; Moreno-Márquez, 2012; Peiró, 2013; Pirrone, 2006; Vega-Centeno, 2004).

Entre las problemáticas reconocidas por la propia gestión de los Servicios Sociales del Ayuntamiento de Barcelona, destacamos además, la existencia de “demandes invisibles” (Diputació de Barcelona, 2014a: 18) que se refieren a todas aquellas necesidades que tienen los usuarios pero que no “llegan a los Servicios Sociales”. La Diputación de Barcelona sostiene que la causa de esto:

“(…) ja sigui per desconeixement [por parte de los usuarios] de la mateixa existència del servei com per un sentiment de vergonya associat a la percepció subjectiva dels serveis socials com a quelcom estigmatitzador. Aquestes necessitats no expressades, sense quantificar ni disposar de dades sobre els seus riscos potencials, dificulten les tasques de prevenció i planificació que s’haurien de desenvolupar des dels Serveis Socials Bàsics.” (Diputació de Barcelona, 2014a: 18)

Vale considerar que pese a reconocer la existencia de demandas de usuarios de los servicios de asistencia, no identificadas por los Servicios Sociales básicos, la administración pública responsabiliza al propio usuario de su existencia (por

desconocimiento o vergüenza), no siendo capaz de reflexionar sobre si su modelo de actuación es suficientemente capaz de viabilizar la escucha activa de las peticiones, reclamaciones y quejas de las personas dependientes de los servicios prestados. Sobre esto, afirman que además de las demandas explícitas, existen necesidades que no “arriben a ser demanda perquè no s’expressen (...)” (Diputació de Barcelona, 2014a: 19). En función de esta afirmación, cabe cuestionar si realmente estas necesidades no están siendo expresadas por los usuarios o si, en realidad, no se abre un espacio de diálogo entre la institución y las personas que dependen de ellas. Por ello, cabe realizar una serie de cuestionamientos: ¿Qué tipo de relación los centros asistenciales públicos mantienen con las personas que dependen de ellos?, ¿Hay un espacio de diálogo igualitario entre beneficiarios y gestores?, ¿Las políticas públicas asistenciales son también pensadas por los ciudadanos?, ¿Hay relaciones jerárquicas y de poder entre el Estado y las personas en el planteamiento y acción de los servicios públicos? Si la administración reconoce que existen “demandas invisibles”, ¿El funcionamiento general de los centros realmente prioriza los intereses y las necesidades de las personas que los utilizan?.

En su estudio sobre comedores sociales, Vega-Centeno sostiene que la dependencia económica suele generar en los usuarios un tipo de relación de subordinación y de “sentimientos tradicionales de lealtad y de respeto de los gobernados hacia los gobernantes” (Vega-Centeno, 2004: 150). Esta actitud es pues, responsable de una aceptación general de las condiciones que se ofrecen y de la consolidación de sentimientos como la resignación de la situación de dependencia y de conformismo. Por eso, García-Roca (2014) afirma que es fundamental que las relaciones que se establecen entre las instituciones de ayuda y las personas que dependen de los recursos asistenciales pensados y financiados por ellas no reproduzcan las relaciones jerárquicas y de poder que se mantienen habitualmente en estos contextos.

Sobre esto, algunos estudios (Castel, 1997; Domandzic, 2010; García Roca, 2014; Max-Neef, 1998; Pomar y Tendero, 2015; Vega-Centeno, 2004) recuerdan la importancia de que, en las organizaciones asistenciales, sean necesariamente los propios sujetos quienes se responsabilicen del desarrollo de las actividades y se orienten de manera autónoma y activa en la solución de los problemas y en la gestión de los riesgos a que están sometidos por su condición de personas vulneradas.

En lo que se refiere específicamente a los proyectos destinados a cubrir las necesidades alimentarias de personas pobres, Pomar y Tendero (2015) sostienen la importancia de garantizarles a los beneficiarios autonomía de acción en el aprovisionamiento, en la producción y en el consumo, al mismo tiempo en que sugieren formas para garantizarla:

“Els projectes no es poden limitar a satisfer les necessitats alimentàries de les persones que hi participen sinó que han de promoure que aquestes persones guanyin control i poder sobre la seves vides, i que siguin les protagonistes (sic)<sup>43</sup> de la construcció de les solucions als seus propis problemes. Així mateix, han de fomentar la dignificació de les situacions vitals que travessen les persones empobrides. Algunes de les mesures que es poden aplicar en els projectes d'Abastiment Alimentari per tal d'assolir aquests objectius són posar a la disposició de les participants recursos econòmics per a que comprin elles mateixes els aliments; oferir la possibilitat de que es cuinin elles mateixes el seu propi menjar; facilitar que rebin els aliments de manera adaptada a les seves necessitats; promoure que puguin escollir els aliments que adquireixen i que s'impliquin en l'obtenció dels mateixos; lliurar-los el menjar al propi domicili; o oferir-lis la possibilitat de realitzar àpats comunitaris en espais normalitzats, com ara escoles, casals de gent gran o restaurants socials; entre d'altres” (Pomar y Tendero, 2015: 103)

Algunos análisis (Bauman, 2016; D'Onia, 2010; Goffman, 1970; Pomar y Tendero, 2015), llaman la atención sobre el hecho de que el estigma de la pobreza y de la marginalidad social son responsables de legitimar y consolidar relaciones jerárquicas y de poder. Goffman (1970) afirma que la sociedad establece formas de caracterización de los individuos al designarles atributos que son responsables de agruparles entre las personas “normales” y los “otros” (los estigmatizados). Esta construcción de identidades sociales de diferentes status genera también expectativas, demandas y responsabilidades específicas para cada grupo:

“Mientras el extraño está presente ante nosotros puede demostrar ser dueño de un atributo que lo vuelve diferente de los demás (dentro de la categoría de personas a la que él tiene acceso) y lo convierte en alguien menos apetecible – en casos extremos en un persona casi enteramente malvada, peligrosa o débil. De este modo, dejamos de verlo como una persona total y corriente para reducirlo a un ser menospreciado. Un atributo de esta 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”. (Goffman 1970: 12)

“Valiéndonos de este presupuesto practicamos diversos tipos de discriminación, mediante la cual reducimos en la práctica, aunque a menudo sin pensarlo, sus

---

<sup>43</sup> Opción de la autora y del autor de utilizar el femenino en todas las palabras que presentan variaciones de género, en oposición a la tendencia habitual de utilización del masculino como regla.

posibilidades de vida. Construimos una teoría del estigma, una ideología para explicar su inferioridad, y dar cuenta del peligro que representa esta persona, racionalizando a veces una animosidad que se basa en otras diferencias, como por ejemplo, la clase social.” (Goffman 1970: 15)

Las relaciones de poder y los modos de dominación que se ejercen hacia los ciudadanos pobres en las sociedades capitalistas son denunciadas por diversos investigadores sociales (Bauman, 2016; Beck, 1998; Bourdieu, 1976, 1993; Cabrera 1998; Castel, 1997; Habermas, 2014). En lo que se refiere específicamente a las relaciones jerárquicas entre las instituciones y los ciudadanos dependientes de sus recursos, y en lo que corresponde a las consecuencias directas de estas en el funcionamiento general de los centros asistenciales, un conjunto de análisis (Alayón, 1989; D’Onia, 2010; Domandzic, 2010; Pomar y Tendero, 2015) sostiene la existencia de diversas problemáticas, como pueden ser la distancia entre las necesidades reales de las personas y aquellas que se presuponen desde las administraciones como las “más adecuadas”; la negación del derecho a que decidan de manera autónoma sobre sus propias vidas; la privación del derecho de actuación política en su propia realidad, entre otros aspectos que se relacionan con la alienación del derecho a que las personas sean sujetos activos de su realidad social. Según Vega-Centeno, (2004: 153):

“Esta visión de los desposeídos, de los que necesitan ayuda de la caridad, es lo más lejano de la ciudadanía. Los menesterosos reciben la ayuda, la caridad de los otros (Estado, instituciones) y no son percibidos como sujetos de derechos (...). Los pobres aparecen como seres pasivos, que no exigen sino que reciben de buena voluntad, acercándose así peligrosamente a cambiar derechos por caridades. En el esquema neoliberal los derechos sociales resultan sacados de la esfera pública, por eso los más pobres son asumidos como objetos de caridad, en la medida en que las consecuencias de ésta son vistas como producto de la buena voluntad de los gobernantes o de los organismos internacionales.”

Robert Castel (1997: 37) en sus análisis sobre la organización del campo social-asistencial, donde trata de la especialización, la profesionalización, la institucionalización de la ayuda y sobre la discriminación de las poblaciones “a las que hay que ayudar”, dedica parte de sus interpretaciones a los impactos del cristianismo sobre la estructuración de los servicios asistenciales. La teoría de Castel al respecto nos interesa directamente, ya que dos de los comedores sociales estudiados (Llobregat y Segre) son gestionados por entidades de la iglesia católica (ver descripción de los centros, apartados 5.2 y 5.4).

Castel (1997) sostiene que, pese a que “la caridad sea la virtud cristiana por excelencia”, y que la pobreza “se valoriza efectivamente con la referencia a Cristo y a los modelos de la *vita apostólica*, los santos, las ermitas, los religiosos, que supieron despojarse de los pesos terrenales para acercarse a Dios”, la pobreza que se valora realmente como virtud en este discurso, es la pobreza voluntaria.

“De modo que lo menos que puede decirse es que la caridad cristiana no se moviliza automáticamente para auxiliar a todas las formas de pobreza. Se valora la pobreza elegida, de algún modo sublimada en el plano espiritual, como una componente de la santidad. Pero la condición social del pobre suscita una gama de actitudes que van desde la conmiseración hasta el desprecio. Porque evoca el hambre, el frío, la enfermedad, el abandono (la falta en todos sus estados), la pobreza prosaica de las gentes "de condición vil" es casi siempre aludida peyorativamente.

Esta ambivalencia, incluso esta contradicción que habita la representación cristiana, es superada en el plano de las prácticas por dos modos de gestión específicas de la pobreza: la asistencia se inscribe en una economía de la salvación, y la actitud cristiana funda una clasificación discriminante de las formas de pobreza”. (Castel, 1997: 46)

A continuación, Castel (1997: 39) denuncia en esta lógica, una “economía de la salvación”. “Desdichado y depreciado”, en este contexto el pobre puede ser “un medio privilegiado para que el rico ejerza la virtud cristiana suprema, la caridad, y de tal modo le permita también llegar a salvarse”.

En *Vigilar y Castigar. Nacimiento de la prisión*, Michel Foucault (2012) analiza las relaciones de poder y los procedimientos de dominación que se ejercen desde las instituciones sobre los ciudadanos. En su interpretación de los instrumentos de punición, identifica un cambio significativo en los mecanismos disciplinarios que ocurrieron entre los siglos XVIII y XIX. Si hasta entonces los instrumentos punitivos se concentraban en los castigos corporales, en el “suplicio”, en el espectáculo público de los castigos y en el dolor físico (2012: 16-21); a partir de este periodo, el cuerpo dejó de ser objeto fundamental de penalidad. Entonces, al cuestionarse sobre dónde recaen los mecanismos de punición una vez que el cuerpo deja de ser el centro de la “economía del castigo”, sostiene que “puesto que ya no es el cuerpo, es el alma. A la expiación que causa estragos en el cuerpo debe suceder un castigo que actúe en profundidad sobre el corazón, el pensamiento, la voluntad, las disposiciones.” (2012: 26)

Foucault plantea, pues, la tesis general de que en nuestras sociedades existe una “utilización económica” de la sujeción y del control. Los métodos que permiten el “control minucioso” de las acciones y que son suficientemente eficaces para garantizar

una sujeción “constante” de las fuerzas, impone a los individuos “docilidad y utilidad”. Esta relación entre docilidad y utilidad es lo que configura, pues, los mecanismos de control posteriores al “suplicio”. En el momento histórico de la “disciplina” se establece un vínculo fundamental que determina que el cuerpo es “tanto más obediente cuanto más útil, y vice-versa (2012: 160)

“El cuerpo, en buena parte, está imbuido de relaciones de poder y de dominación, como fuerza de producción, pero, en cambio, su constitución como fuerza de trabajo sólo es posible si se halla inmerso en un sistema de sujeción (en el que la necesidad es también un instrumento político cuidadosamente dispuesto, calculado, utilizado). El cuerpo sólo se convierte en fuerza útil cuando es a la vez cuerpo productivo y cuerpo sometido” “ (Foucault, 2012: 35)

Por eso, las nuevas estrategias de dominación institucional cobran una importancia fundamental. En el “panoptismo”, Foucault señala como formas fundamentales de dominación “la vigilancia jerárquica” y el “control del tiempo” (Foucault, 2012: 200). La vigilancia, un dispositivo que coacciona y controla a los individuos “permanentemente”, se considera como un mecanismo eficiente, porque es profundo y discreto. La existencia de estos “observatorios” en la “disciplina” permiten que el poder sea ejercido sólo por “el juego de una vigilancia exacta” (2012: 200). Así, la arquitectura de los centros públicos (hospitales, escuelas, prisiones) se adapta para permitir el control interior, para hacerse visible a las personas. Por ejemplo, las edificaciones públicas pasan a ser construidas en círculos, a partir de un centro al que están abiertas hacia el interior; en los comedores escolares se disponen partes elevadas para ubicar las mesas de los inspectores de estudios con el objetivo que éstos puedan “abarcarse con la mirada” todas las mesas de los alumnos durante las comidas; la distribución de las tiendas de campaña de los militares se organiza de modo que garantice una “red de miradas” en que unos se controlen a los otros. En definitiva, “una arquitectura que habría de ser un operador para la transformación de los individuos: obrar sobre aquellos a quienes abriga, permitir apresar su conducta, conducir hasta ellos los efectos del poder, darlos a conocer, modificarlos”. (2012: 201)<sup>44</sup>

---

<sup>44</sup> El análisis de Michael Foucault sobre mecanismos de control y dominación como la vigilancia jerárquica y el control del tiempo son relevantes para esta investigación. Considerándose que el estudio está desarrollado en comedores sociales públicos, cabe cuestionarse sobre qué formas de control social de los individuos existen en los centros, cómo son aplicadas y cómo son percibidas por los usuarios de los servicios. Con especial atención, destacamos el control del tiempo y la imposición de rutinas a los beneficiarios de los centros asistenciales de la red municipal. Previstas por normativa, la asistencia obligatoria y el cumplimiento de los horarios de las comidas son requisitos fundamentales para la manutención del derecho a una plaza en los comedores municipales de la ciudad de Barcelona.

Sobre el análisis de Foucault, Bauman sostiene que:

“Michel Foucault usó el diseño del panóptico de Jeremy Bentham como archimetáfora del poder moderno. En el panóptico, los internos estaban inmovilizados e impedidos de cualquier movimiento, confinados dentro de gruesos muros y murallas custodiados, y atados en sus camas, celdas o bancos de trabajo. No podían moverse porque estaban vigilados; debían permanecer en todo momento en sus sitios asignados porque no sabían, ni tenían manera de saber, dónde se encontraban sus vigilantes, que tenían libertad de movimiento. La facilidad y la disponibilidad de movimiento de los guardias eran garantía de dominación (...). El dominio del tiempo era el secreto del poder de los jefes ... y tanto la inmovilización de sus subordinados en el espacio mediante la negación del derecho a moverse como la rutinización del ritmo temporal impuesto eran las principales estrategias del ejercicio del poder (...)” (Bauman, 2003: 16)

### **3.4. El consumo y las “formas de ser ciudadano”<sup>45</sup>**

Dado que esta investigación analiza las consecuencias de la precariedad económica en las prácticas alimentarias, cabe incluir aquellas reflexiones que han examinado el poder del consumo en la actualidad. En este sentido, diversos estudios (Baudrillard, 2009; Bauman, 2016; Bourdieu, 1976, 1993; Canclini, 1995; Habermas, 2014) han identificado cómo las prácticas de consumo son responsables de construir identidades individuales y colectivas, significan los modos de vida, establecen las diferencias entre individuos, legitiman la exclusión social y la discriminación, profundizan segregaciones entre clases sociales, diseñan la jerarquía social, autorizan (o desautorizan) la participación de las personas en las decisiones políticas, etc. Sobre esto, Baudrillard sostiene que:

“El consumo es una institución de clase como lo es la escuela: no sólo hay desigualdad frente a los objetos en el sentido económico (la compra, la elección, la práctica del consumo están organizadas por el poder adquisitivo y el grado de instrucción que, a su vez, está en función de la ascendencia de clase, etc.). Es decir, no todos tienen los mismos objetos, del mismo modo que no todos tienen las mismas oportunidades escolares. En un plano más profundo, hay una discriminación radical en el sentido en que sólo algunos tienen acceso a una lógica autónoma, racional, de los elementos del ambiente (uso funcional, organización estética, aptitud cultural): esos individuos no se relacionan con los objetos ni «consumen» en el sentido pleno del término; mientras los otros están condenados a una economía mágica, a valorar los objetos como tales y todo lo que hace las veces de objeto (ideas, pasatiempos, saber, cultura), *esta lógica fetichista es propiamente*

---

<sup>45</sup> Canclini, 1995:13.



*la ideología del consumo*<sup>46</sup>. (Baudrillard, 2009: 53)

Sobre los mecanismos de diferenciación social puestos en relieve a través del consumo, Baudrillard explica que éstos nos remiten a esferas que trascienden la “metafísica de las necesidades y de la abundancia”, llevándonos a un “análisis de la *lógica social* del consumo”, ya que el proceso de consumo puede analizarse como un “proceso de clasificación y de diferenciación social”

“(…) en el cual los objetos/signos se ordenan no sólo como diferencias significativas en un código, sino como valores de la posición dentro de una jerarquía. En este caso, el consumo puede ser objeto de un análisis estratégico que determine su peso específico en la distribución de los valores de estatus (en implicación con otros significantes sociales: saber, poder, cultura, etc.)” (Baudrillard, 2009: 55)

En *Consumidores y ciudadanos. Conflictos multiculturales de la globalización*, Néstor García Canclini (1995) analizó “cómo los cambios en las maneras de consumir han alterado las formas de ser ciudadanos” (1995: 13). El autor afirma que gran parte de las cuestiones individuales y de grupo -“a dónde pertenezco y qué derechos me da, cómo puedo informarme, quién representa mis intereses”- tienen sus respuestas más bien en las prácticas del consumo privado de bienes y de los medios masivos “que en las reglas abstractas de la democracia o en la participación colectiva en espacios públicos” (1995: 13). Así, Canclini revela cómo la capacidad de consumir, además del qué, el cómo o el cuánto se consume, determina y significa aspectos diversos de nuestra vida, que aparentemente se insertan en la esfera de la política, de la ideología, de los derechos individuales y colectivos y de la identidad, afirmando así que “es coherente que nos sintamos convocados como consumidores aun cuando se nos interpele como ciudadanos” o que “Nos vamos alejando de la época en que las identidades se definían por esencias ahistóricas: ahora se configuran más bien en el consumo, dependen de lo que uno posee o es capaz de llegar a apropiarse”. (1995: 14).

Canclini (1995: 27) cuestiona sobre si al consumir también pensamos, elegimos formas de acción y posicionamientos políticos y reelaboramos el sentido social. Debemos analizar cómo estas prácticas intervienen en formas más activas de participación que las que habitualmente se ubican bajo el rótulo de consumo. En otros términos, cabe cuestionarse si “al consumir no estamos haciendo algo que sustenta, nutre y hasta cierto punto constituye un nuevo modo de ser ciudadanos”. Esta cuestión

---

<sup>46</sup> Cursiva del texto original.

es interesante en el marco de nuestra investigación porque permite indagar sobre si las personas que están excluidas de las prácticas de consumo, ya que no tienen ingresos suficientes para hacerlo, están también excluidas de otras formas de participación en la vida pública: ¿Hasta qué punto a las personas pobres, por su dependencia económica, se les niega el derecho de ser ciudadanos?, ¿Qué niveles de interferencia genera la imposibilidad de consumir en la vida pública? La cuestión propuesta por Nestor García Canclini también nos hace reflexionar en cómo el consumo es lo que determina y garantiza la autonomía y el poder de decisión en los diversos ámbitos de nuestra vida privada. A nivel individual, es la capacidad de consumir lo que autoriza y permite el poder elegir y garantiza gran parte de nuestros derechos individuales. Así, nos preguntamos si ¿No poder consumir es lo mismo que no poder decidir (en lo público y en lo privado)?

### **3.5. El proceso de individualización en la sociedad de las múltiples elecciones**

Ulrich Beck sostiene que la «individualización», en un sentido genérico, “cuando alude a determinados aspectos subjetivo-biográficos del proceso de civilización”, no es un fenómeno reciente ni exclusivo de la segunda mitad del siglo XX, ya que formas de vida «individualizadas» se han encontrado en otros períodos históricos, por ejemplo:

“en el Renacimiento (Burckhardt), en la cultura cortesana de la Edad Media (Elias), en la ascética del mundo interior del protestantismo (Max Weber), en la emancipación del campesino de la servidumbre (Marx) y en el siglo XIX y comienzos del XX, en el debilitamiento de los vínculos intergeneracionales de la familia (Imhof) así como en los procesos migratorios (por ejemplo, las emigraciones del campo a la ciudad y el crecimiento explosivo de las ciudades [Lederer, Kocka], etc.).” (Beck, 1998: 163)

Beck (1998) coincide con Nobeit Elias (1990:81) en que la individualización no es una característica exclusiva de la actualidad, si no que es común a otros periodos históricos. Sobre esto, sostiene que: “La sociedad no es únicamente lo igualador y lo tipificador, sino también lo individualizador”. Sin embargo, afirma que los grados de individualización de un grupo social dependen de sus niveles de desigualdad interna. “(...) cuanto más diferenciada sea la estructura de un grupo o una capa dentro de un grupo, más marcado será el contraste entre las cualidades psíquicas constitutivas de las personas particulares criadas en ese grupo o capa”.

Pese a que Ulrich Beck y Nibert Elias afirmen que el individualismo no es una característica reciente, Beck sostiene que dado el cambio que genera en las condiciones de vida y en el modelo biográfico, la individualización que ocurre “bajo las condiciones del mercado de trabajo desarrollado” tiene características propias porque es responsable de crear un nuevo modo de sociabilización, “un tipo de «cambio de forma» o de «cambio categorial» en la relación entre individuo y sociedad”. (Beck, 1998: 165). Según el autor, en la modernidad avanzada, la individualización se realiza bajo las condiciones de un proceso de socialización que impide gradualmente la autonomía individual. Por ejemplo, el individuo rompe los lazos y las relaciones de protección tradicionales como la familia, y los sustituye por “las constricciones del mercado de trabajo y del consumo, así como por las estandarizaciones y controles implícitos en esas constricciones”. Así, los antiguos lazos son reemplazados, por “instancias secundarias e instituciones”. Estas nuevas instancias son ahora las que configuran “el curso de la vida del individuo y que, de manera contraria a la aptitud individual de la que es consciente, le convierten en una pelota de modas, relaciones, coyunturas y mercados”. (Beck, 1998: 167-168). Así, Beck defiende que el proceso de individualización que ocurre en la modernidad avanzada, tiene una característica particular frente a los modelos de individualización de otros periodos históricos: “significa dependencia del mercado en todos los aspectos de la vida”. (Beck, 1998: 168).

Sobre la individualización en la actualidad (en su relación directa con el mercado), Zigmunt Bauman (2003:69) cuenta que el mundo está “lleno de posibilidades como una mesa de buffet repleta de platos apetitosos, cuya cantidad excede la capacidad de degustación del máximo glotón”. Esta forma de revelar la multiplicación de las posibilidades de elección sobre qué consumir, qué destino dar a nuestras vidas, qué comer y cómo, de qué forma nos relacionamos con el equilibrio entre el placer y la salud, entre diversas otras cuestiones que corresponden a la necesidad de gestionar nuestro propio destino, es la manera como Bauman explica que ahora, nosotros “los consumidores” debemos gestionar constantemente prioridades asumiendo individualmente los riesgos y las consecuencias de nuestros propios errores.

Así, los diferentes estudios que identifican y analizan el proceso de individualización (Bauman, 2003; Beck, 1998; Elias, 1990; Poulain, 2004), sostienen que, en la actualidad, la multiplicación de las posibilidades de elección (de consumo y de organización de nuestras vidas) genera la culpabilización del propio individuo sobre

sus errores y fracasos. La flexibilización y el debilitamiento de las redes de apoyo generan y agudizan la soledad y las formas de vulnerabilidad. Así, Bauman (2003: 45) afirma que ahora “el individuo es arquitecto de su propio destino”.

Bauman (2003: 36) sostiene que “asignar a sus miembros el rol de individuos es una marca de origen de la sociedad moderna. (...)”, que existe por su incesante acción “individualizadora”. El autor describe los efectos de la individualización:

“No nos equivoquemos: ahora, como antes - en la modernidad tanto en su etapa líquida y fluida como en su etapa sólida y pesada – la individualización es un destino, no una elección. En la tierra de la libertad individual de elección, la opción de escapar a la individualización y de rehusarse a tomar parte de ese juego es algo enfáticamente *no*<sup>47</sup> contemplado. La autocontención y la autosuficiencia del individuo pueden ser también otra ilusión (...). Y además, si se enferman [los individuos], se presupone que es porque no han sido lo suficientemente constantes y voluntariosos en su programa de salud; si no consiguen trabajo, es porque no han sabido aprender las técnicas para pasar entrevistas con éxito, o porque les ha faltado resolución, o porque son lisa y llanamente, vagos; si se sienten inseguros respecto del horizonte de sus carreras y los atormenta su futuro, es porque no saben ganarse amigos e influencias y han fracasado ante el arte de seducir e impresionar a los otros. (...) La única ventaja que puede ofrecer la compañía de otros que padecen lo mismo es reconfirmar a cada uno que los demás también luchan diariamente a solas con sus dificultades (y por lo tanto infundir nuevos ánimos y energías a la alicaída decisión de seguir luchando). (...) Pero lo primero que uno aprende del contacto con los otros es que la única ayuda que nos pueden brindar es el consejo de cómo sobrevivir en nuestra propia e irredimible soledad, y que la vida de todos está llena de peligros que deben ser enfrentados y combatidos en soledad.” (Bauman, 2003: 41)

Estas consideraciones son de interés para esta investigación, porque nos explican aspectos sobre la flexibilización de las redes de apoyo y ayuda, sobre la responsabilidad que se atribuye a los individuos de su propia condición de pobreza y sobre la emergencia de las instituciones asistenciales como recurso de protección de las personas frente al debilitamiento de la “sociabilidad primaria” (Castel, 1997)<sup>48</sup>.

### **3.6. La comensalidad en contextos de precariedad económica**

---

<sup>47</sup> Cursiva del texto original.

<sup>48</sup> Castel (1997: 30) entiende por sociabilidad primaria “los sistemas de reglas que vinculan directamente a los miembros de un grupo, sobre la base de su pertenencia familiar, de vecindario, de trabajo, y tejen redes de interdependencias sin la mediación de instituciones específicas”. Por esta misma lógica, la *sociabilidad secundaria* (1997: 35), está configurada por los “sistemas relacionales independientes de los grupos de pertenencia familiar, de vecindario, de trabajo. A partir de este desenganche se desplegarán montajes cada vez más complejos, que dan origen a estructuras asistenciales cada vez más sofisticadas.”

Massimo Montanari (2006: 9) habla de la relación directa entre la comida y la cultura, cuando afirma que la comida es cultura cuando es producida, porque a diferencia de todas las demás especies animales, no utilizamos solamente aquello que encontramos en la naturaleza, sino que creamos nuestros propios alimentos (“superponiendo la actividad de producción a la de captura”). La comida es cultura cuando es preparada, porque la transformamos mediante el uso del fuego y otras tecnologías y, finalmente, la comida es cultura cuando es consumida, porque, aunque podamos ingerir “de todo”, elegimos nuestra propia comida en base a criterios ligados a aspectos económicos, nutricionales y valores simbólicos.

En este mismo sentido, Claude Fischler (2012: 27) cuestiona sobre por qué comemos lo que comemos, pregunta que al mismo tiempo le parece absurda porque comemos todo aquello que es “comestible”. Así, afirma que en una cultura determinada la definición sobre lo que es “comible” y lo que es “incomible” depende de cómo ésta construye sus sistemas culturales alimentarios, o, dicho de otra manera, sus cocinas. Según Fischler, la cocina se define más allá de los ingredientes y técnicas utilizados en la preparación de los alimentos, siendo en realidad, el conjunto de “representaciones, creencias y prácticas que están asociadas a ella y que comparten los individuos que forman parte de una cultura o de un grupo en el interior de esta cultura” (1995: 34)

En este mismo sentido, Jesús Contreras y Mabel Gracia (2005: 21) afirman que “los alimentos no son sustancias que sirvan exclusivamente para nutrirnos, ni la alimentación es un hecho exclusivamente biológico”. Si, según los autores, los condicionamientos biológicos no son suficientes para explicar los comportamientos alimentarios de la especie humana y tampoco las razones de las elecciones alimentarias son estrictamente económicas, comer es, en definitiva, “un fenómeno social y cultural” (2005: 33). Así, llaman la atención de que hay que tener en cuenta la “extrema” complejidad del hecho alimentario, lo que nos obliga a considerar cuestiones muy diversas al interpretarlo (cuestiones de carácter biológico, ecológico, tecnológico, económico, social, político e ideológico).

De este modo, diversos estudios (Contreras y Gracia, 2005; Fischler, 2012; Montanari, 2006; Poulain, 2004) coinciden en que la comida se configura como un elemento decisivo de nuestra identidad individual y colectiva, además de ser “uno de los instrumentos más eficaces para comunicarla” (Montanari, 2006: 10). Claude Fischler (2012: 61) sostiene que “incorporar un alimento es, tanto en el plano real como en el

plano imaginario, incorporar todo o parte de sus propiedades: llegamos a ser lo que comemos. La incorporación funda la identidad.

Tratando también de la relación entre la alimentación y la identidad cultural Contreras y Gracia (2005: 215) afirman que:

“Las prácticas alimentarias son primordiales en el establecimiento y mantenimiento de la sociabilidad humana, en el intercambio personal y en la reciprocidad. (...) Han servido, históricamente, para marcar las diferencias étnicas y sociales en la medida en que constituyen una vía para clasificar y jerarquizar a las personas y a los grupos, así como para manifestar las formas de entender el mundo. Como ya se ha dicho, *somos lo que comemos*<sup>49</sup>. En este sentido, como señala Fribourg (1996: 357-358)<sup>50</sup>, el comer sirve de signo entre los que participan en la ocasión del comensal, pues constituye un marcador de pertenencia, a la vez de inclusión y de exclusión social (...).” (Contreras y Gracia, 2005: 216)

Otros estudios (Corbeau, 2008; Corbeau y Poulain, 2002; Fischler, 2012; Flandrin y Montanari, 2011; Poulain, 2006, 2012; Montanari, 2006) destacan la importancia de la comida como medio “universal para expresar sociabilidad y hospitalidad” (Contreras y Gracia, 2005: 78). Sobre este punto, Fischler (2012: 271) afirma que uno de los aspectos más relevantes de la sociabilidad humana es la comensalidad, o sea, nuestra tendencia a comer juntos, o más precisamente, a comer en grupo. Los mismos análisis tratan de cómo los procesos de interacción y las formas de comunicación e intercambio durante las comidas expresan el grado de proximidad o alejamiento entre las personas, las relaciones jerárquicas y de poder, los estatus de los comensales, los sentimientos de pertenencia, los deseos de exclusión y autoexclusión. Respecto a las significaciones de las formas de compartir una comida, Montanari (2006) sostiene que:

“Los gestos que se realizan con otras personas tienden a salir de la dimensión simplemente funcional para asumir un valor comunicativo, la vocación social de los hombres se traduce inmediatamente en la atribución de un sentido a los gestos que se hacen comiendo. De este modo, la comida se define como una realidad exquisitamente cultural, no solo respecto a la propia substancia nutritiva, sino también al modo de asimilarla y a todo lo que la rodea.” (Montanari, 2006: 93)

Un aspecto relevante sobre la convivialidad y la comensalidad fue propuesto por Corbeau y Poulain (2002); Fishler (2012) y Poulain (2006). Sus análisis llaman la

---

<sup>49</sup> Cursiva del texto original.

<sup>50</sup> Citan a Fribourg, J. (1996): “Fêtes et cuisine traditionnelle en Espagne”, en M.C. Bataille-Benguigui y F. Cousin (comp.), *Cuisines. Reflets des sociétés*, Éditions Sépia-Musée de l’Homme, París.

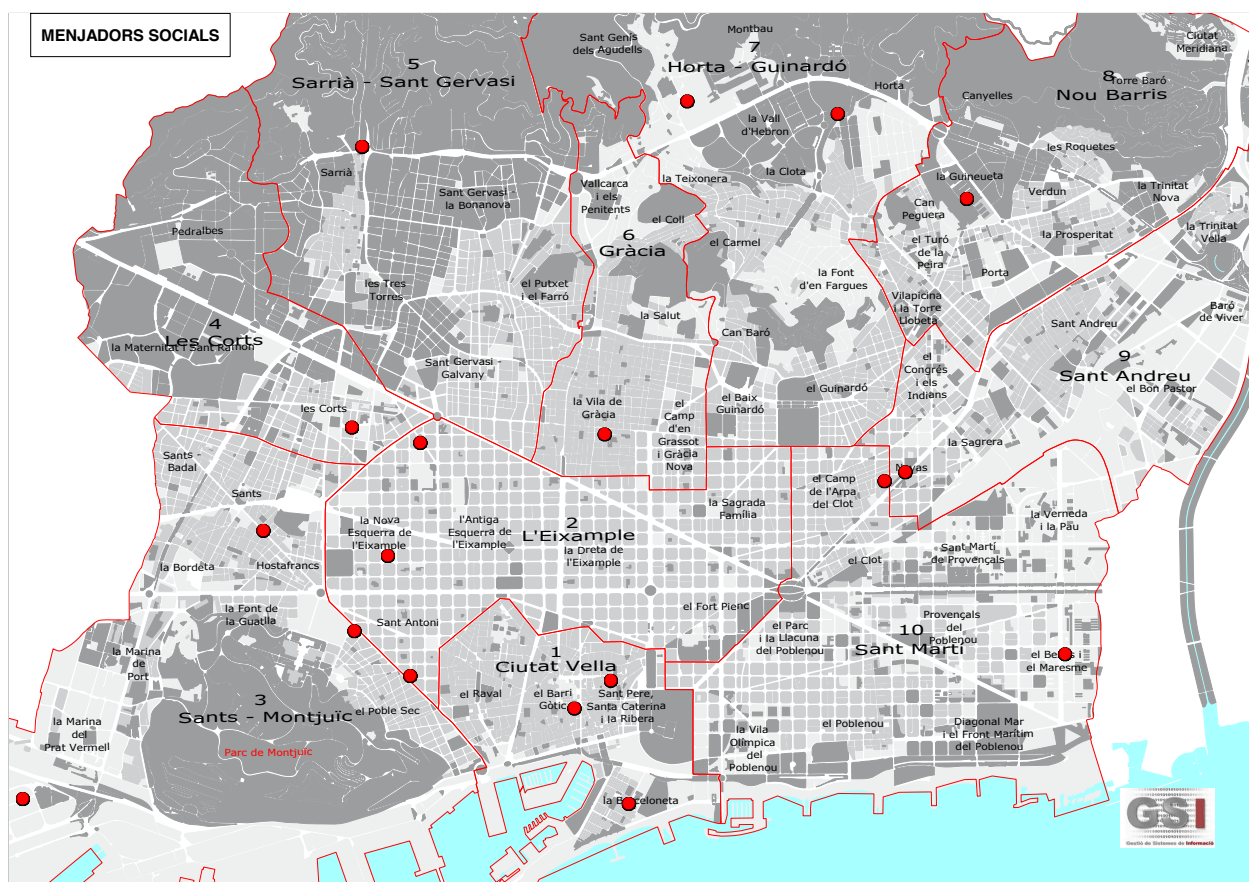
atención sobre el hecho de que la individualización de las prácticas alimentarias es un proceso creciente en la actualidad. Esto se traduce en distintas formas, como la ampliación del espacio de decisión alimentaria, el desarrollo de las comidas y raciones individuales, y la libertad de elección de platos diferentes entre personas que comparten la misma comida. Sobre este asunto, Corbeau y Poulain (2002: 94) afirman que:

“L’espace décisionnel du mangeur s’est considérablement élargi avec une offre multiple dans de nouveaux lieux publics. L’alimentation moderne, même lorsqu’il y a convivialité ou commensalité, devient de plus en plus un lieu d’affirmation de l’individualisation. Manger avec l’autre ne signifie plus manger comme l’autre... La nouveauté réside aussi dans l’élargissement de l’offre des aliments possibles à l’intérieur de la sphère privée (...).”

El análisis interesa directamente a esta investigación porque colabora en la comprensión de cómo se desarrollan las formas de convivialidad durante las comidas en la actualidad, asunto que trataremos específicamente para el caso de los comedores sociales, en los capítulos descriptivos y analíticos (capítulos 4, 5, 6 y especialmente en el capítulo 7).

## 4. DESCRIPCIÓN DE LOS COMEDORES SOCIALES SELECCIONADOS PARA LA INVESTIGACIÓN

### 4.1 Marco normativo para el funcionamiento general de los comedores sociales municipales de la ciudad de Barcelona<sup>51</sup>



Mapa: Ubicación de comedores sociales en el mapa de la ciudad de Barcelona. Fuente: Ayuntamiento de Barcelona.

La regulación y gestión de los comedores sociales de la red municipal del Ayuntamiento de Barcelona funciona bajo el control del órgano máximo responsable del servicio: *Serveis d'Intervenció Social-Drets Socials - Departament d'Atenció a les Persones Vulnerables - Àrea de Menjadors Socials i Suport Accés a l'Habitatge*. Es el Ayuntamiento quien define la perspectiva de actuación de los centros, establece los parámetros y protocolos de actuación y regula su funcionamiento. El Ayuntamiento de

<sup>51</sup>Fundamentalmente basado en documentación institucional, en este apartado predomina el discurso vehiculado por la administración pública, matizándolo en ocasiones con la perspectiva asumida por la institución en estudio. Las contra argumentaciones son profundizadas en los siguientes capítulos, cuando se ponen de manifiesto las perspectivas expresadas por los beneficiarios de los servicios asistenciales.



Barcelona posee una normativa reguladora de los comedores sociales aplicable a la totalidad de los centros listados en su red. En este marco interaccionan el corpus normativo de los Servicios Sociales<sup>52</sup> (versa sobre las reglas de acceso y uso; define los destinatarios del servicio, las funciones y objetivos de los comedores sociales; establece los procedimientos de actuación en caso de incumplimiento de la normativa; enumera los derechos y responsabilidades de trabajadores y usuarios, entre otros aspectos) y la normativa de seguridad alimentaria (reglas que se refieren al almacenaje, manipulación, conservación y distribución de la comida).

Las funciones, responsabilidades y acciones desarrolladas por todos y cada uno de los comedores y restaurantes sociales de la red municipal están descritas en este marco normativo con el fin de garantizar un patrón de acción único entre las unidades existentes. Así, pese a las características particulares observables en la actividad diaria de cada centro (niveles de interacción entre trabajadores y usuarios, tipos de actividades complementarias al servicio de alimentación, flexibilidad en relación a las normas de funcionamiento prescritas, etc.), la red mantiene la estructura básica de funcionamiento uniforme prevista en este marco común a todas las unidades.

Además de adscribirse a la normativa general, en la práctica cotidiana cada comedor social de la red municipal está dotado de un reglamento interno propio, particular a cada centro y complementario a la legislación existente. Estas ordenanzas actúan como un instrumento que trata de las especificidades de funcionamiento de cada centro en particular. Según la normativa general (Diputació de Barcelona, 2014b) en la formulación y regulación del reglamento interno de cada centro pueden intervenir tanto los profesionales gestores como los usuarios del servicio<sup>53</sup>. A su vez, siempre y cuando

---

<sup>52</sup>La normativa de Servicios Sociales establece regulaciones específicas para comedores sociales, recogidas en el decreto 27/2003 de la Atención Social Primaria.

<sup>53</sup>En la totalidad de los centros, los usuarios expresan la dificultad que tienen para intervenir en el proceso de organización y ejecución de los comedores, siendo reducida la posibilidad que tienen de incidir en la realidad de la institución. Sin embargo, de alguna manera sus opiniones podrían llegar a ser estimadas en el funcionamiento general de los centros a través de la información (pedidos, quejas, reclamaciones) vertida durante las conversaciones informales que realizan directamente con los trabajadores de las unidades en cuestión, quienes, como responsables por la elaboración y el seguimiento de la normativa interna, podrían llegar a considerar estos elementos.

Con excepción de lo que sucede en el comedor social de Ebre, no se han registrado referencias a la participación activa institucionalizada de los usuarios en los servicios de los comedores, como pueden ser reuniones periódicas entre éstos y la dirección del centro, espacios asamblearios, grupos organizados de representantes de usuarios. En este centro los trabajadores han mencionado la realización de asambleas periódicas entre los gestores y los beneficiarios con el fin de discutir cuestiones varias sobre su funcionamiento general. Por ejemplo: establecimiento de reglas para uso del espacio común del centro de día, resolución de conflictos derivados de los juegos de dominó en las instalaciones, establecimiento del acuerdo para inicio de la actividad “grupo de mujeres”.

estén en coherencia con la normativa general de funcionamiento, el reglamento debe dejar constancia de aquellos aspectos que la gestión considere que no fueron suficientemente detallados en la normativa general, especialmente aquellos elementos necesarios para el funcionamiento cotidiano del servicio de cada unidad, como pueden ser "les funcions que desenvolupa el servei; l'estructura organitzativa del servei; el procediment d'alta, estada i baixa de persones usuàries; els drets i deures de les persones usuàries; els tipus de faltes i sancions"<sup>54</sup>. (Diputació de Barcelona, 2014b: 24).

En referencia al ámbito legal, dadas las características de su actividad los comedores sociales se encuadran en la normativa referente a los centros de restauración colectiva social (no comerciales), como pueden ser los comedores escolares, los centros sanitarios, los centros asistenciales, las residencias de personas mayores, etc. Según recoge la ley, los establecimientos de restauración colectiva social están obligados a tramitar el registro sanitario correspondiente y asumir las responsabilidades en seguridad alimentaria en relación a los consumidores que atienden, y por lo tanto, antes de entrar en funcionamiento deben inscribirse en el Registro Sanitario de Industrias y Productos Alimentarios de Catalunya (RSIPAC)<sup>55</sup> dependiente de la Agència de Salut Pública de Catalunya.

El RSIPAC obliga a cada empresa a presentar su plan de autocontrol de riesgos basado en el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC o HACCP). Con el fin de garantizar la inocuidad alimentaria, este esquema preventivo se utiliza con el objetivo de identificar, evaluar y prevenir los riesgos de contaminación de los productos a nivel físico, químico y biológico a lo largo de todos los procesos de la cadena alimentaria. Para el caso de los comedores sociales, el plan de autocontrol debe contener específicamente los siguientes ítems de actuación: plan de control del agua, de limpieza y desinfección; plan de control de plagas y otros animales; plan de formación y capacitación de personal en seguridad alimentaria, plan de control de proveedores; plan de trazabilidad; plan de control de temperaturas y plan de etiquetaje de alimentos alérgenos<sup>56</sup>. (Generalitat de Catalunya, 2016).

---

<sup>54</sup>Faltas y sanciones en referencia al incumplimiento de la normativa de uso del servicio.

<sup>55</sup>Disponible en: <http://web.gencat.cat/es/tramits/tramits-temes/Registre-sanitari-dindustries-i-productes-alimentaris-de-Catalunya-RSIPAC>

<sup>56</sup>En función del crecimiento de la incidencia de personas que presentan reacciones, alergias e intolerancias a alimentos, alrededor del 1-3% de la población adulta y el 4-6 % de la población infantil (Generalitat de Catalunya (n.d.)) en la Unión Europea, se modificó recientemente la normativa de etiquetado de alimentos: se hizo obligatoria la indicación de aquellos elementos que dan lugar a la

La normativa referencial sobre aspectos de la seguridad alimentaria destinada a establecimientos que distribuyen comida preparada (elaborados o no en cocina propia) deriva principalmente del Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativa a la higiene de los productos alimenticios y del Real Decreto 34784/2000, de 29 de diciembre, que establece las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comida preparada. Esta es la normativa que regula las condiciones de las estructuras y prácticas de manipulación, además de establecer la norma de que cada empresa debe elaborar su propio sistema de autocontrol (APPCC).

Como ya señalamos, la gestión general de los comedores sociales de la red municipal funciona bajo el control del Ayuntamiento de Barcelona. Para el desarrollo de la gestión cotidiana del servicio de cada uno de los comedores sociales, la administración municipal contrata, a través de concurso público, una empresa privada responsable de encargarse de las unidades en concreto. En este sentido, atiende al procedimiento habitual de licitaciones públicas: publicación de las bases en diario oficial, apertura de concurrencia entre empresas privadas, adjudicación a una entidad privada, firma de contrato entre las dos partes. De este modo, la empresa pasa a ser responsable por la gestión general del servicio (contratación del personal trabajador, suministro de alimentos, servicio de comida, limpieza y mantenimiento de las instalaciones, etc.).

En relación al contrato de las empresas que proveen alimento a los comedores sociales que no tienen cocina propia, una trabajadora del *Departament d'Atenció a Persones Vulnerables* del Ayuntamiento de Barcelona hace referencia a que una vez abierto el concurso público, se toman en cuenta diversos criterios hasta la selección definitiva de la empresa elegida: la calidad de la comida, el compromiso con el servicio de comida fresca y saludable, el "compromiso social" del grupo. Sin embargo, también menciona que la recomendación general del Ayuntamiento hace referencia a que se centren en el "cost més petit possible".<sup>57</sup>

Las prescripciones técnicas dirigidas a la empresa beneficiaria de la contratación son publicadas en el *Plec de prescripcions tècniques*. Este documento

---

mayoría de las reacciones adversas en la lista de ingredientes de los alimentos, como pueden ser los huevos, los frutos secos y los cereales que contienen gluten.

<sup>57</sup>En entrevista a trabajadores de este departamento realizada en el año 2013, una trabajadora se refería específicamente al servicio de catering. Cabe recordar que las contrataciones se realizan no sólo para el servicio específico de comida, sino que también para la gestión general del comedor social.

reúne los aspectos generales de funcionamiento de cada uno de los centros y los objetivos a ponderar en la subcontratación: número de plazas en servicio al día, horario de funcionamiento del comedor social, obligatoriedad de apertura los 365 días del año, público a que se dirige el servicio, contextualización de los perfiles de usuarios, motivos frecuentes por los que los mismos acceden al comedor social, objetivos de la asistencia, entre otros. De acuerdo con el Ayuntamiento de Barcelona (2016:2):

"Amb la contractació d'aquestes places de menjador social es pretén donar compliment als objectius estratègics de l'Àrea de Drets Socials, que orientats a persones i famílies econòmicament vulnerables vol completar la xarxa de cobertura de necessitats bàsiques amb serveis d'alimentació als seus districtes."<sup>58</sup>

Según el referido documento, la descripción del servicio corresponde a:

“Ofertir a les persones en situació de extrema pobresa de la ciutat un àpat diari gratuït suficient dietèticament i nutricionalment; complementar, si escau, els plans de treball re encaminats a la reinserció social de les persones ateses, establerts des dels serveis socials derivants, pel que fa la millora o canvi d'hàbits d'Alimentació, higiene, relacionals i de salut. (...)”<sup>59</sup> (Ajuntament de Barcelona, 2016:3).

Además, contempla la descripción del espacio físico necesario para la implantación del servicio en función del número de comensales que serán atendidos: superficie mínima en metros cuadrados; condiciones de temperatura interna del edificio; el tipo de cocina en la que se realizará el servicio (catering o cocina propia)<sup>60</sup>; requisitos

---

<sup>58</sup>Texto del *Plec de Contractacions* de 300 nuevas plazas de comedor en la ciudad (100 en la zona de Sarrià, 100 en Les Corts y 100 en el Eixample).

Entrevistamos a una trabajadora del *Departament d'Atenció a Persones Vulnerables* sobre la decisión de que los tres nuevos comedores sociales se encontrasen en barrios en los que los niveles de renta per capita no eran los más bajos del municipio, haciendo hincapié en que su población no era el público que en principio necesitase con urgencia de servicios asistenciales. Nos informó que desde el inicio de la crisis socioeconómica (2008) el plan de actuación ha decidido "no estigmatizar los barrios", ya que la generación de lo que llamó "nova pobresa", implicaba la incorporación de nuevos perfiles en los procesos de precarización social. Su afirmación hace referencia a que el contexto social ha generado la dependencia de recursos de ayuda en barrios en los que antes no era común que hubiera este tipo de necesidad. Además, la trabajadora informó que en estos casos se han encontrado con la problemática de que muchas personas residentes de estas zonas manifiestan no querer hacer uso del beneficio porque tienen vergüenza de ser vistos por sus vecinos en los centros sociales, motivo por el cual muchas de ellas solicitan que su plaza sea otorgada en el comedor de otro barrio para así no ser reconocidos.

<sup>59</sup>En el siguiente apartado, "Definición del Servicio" (4.1.1.), trataremos específicamente de las cuestiones mencionadas en esta cita.

<sup>60</sup>En los comedores sociales de la red municipal existen dos modalidades diferentes de cocina: el catering y la cocina propia. El catering corresponde a platos integralmente preparados fuera del espacio del comedor en cocinas externas, que llegan a los centros en bandejas individuales o en recipientes particulares. En los centros que utilizan catering, los trabajadores no manipulan los alimentos, simplemente calientan las raciones, sirven y recogen una vez terminada la comida. En los centros que

de adaptación de las instalaciones para personas con dificultades de movilidad y la descripción de todas las zonas obligatorias para la realización del mismo:

“Cuina equipada pel servei de càtering en línia freda o optativament d'una cuina equipada per cuinar el menjar in situ<sup>61</sup>; zona destinada al menjador social; zona destinada a recepció; zona reservada per oficines i entrevistes; dos serveis sanitaris pels usuaris; vestidors amb serveis pels professionals que presten el servei; espai separat pels estris i productes de neteja; el mobiliari del menjador ha de ser adequat, adaptat per discapacitats i funcional tenint en compte la rotació del servei, de fàcil neteja i manteniment.” (Ajuntament de Barcelona, 2016:3)

En el documento también están consideradas las funciones que cada unidad gestionada por la empresa privada debe realizar, como pueden ser: características del funcionamiento del servicio diario de comida; definición de la obligación de traspaso de información al Ayuntamiento de Barcelona sobre la comida servida y necesidad de informar a los usuarios con periodicidad mensual o estacional (cuatro menús al año, en función de las estaciones) sobre la comida que comerán.

Además, el documento describe las funciones de cada uno de los trabajadores de la unidad, aspectos metodológicos y organizativos del funcionamiento (como los criterios de acceso y los procedimientos para adquisición de una plaza); las obligaciones técnicas de la empresa contratada en relación a la transferencia de información sobre el funcionamiento cotidiano del comedor a la gestión municipal; sobre el mantenimiento de la infraestructura de los espacios; sobre la seguridad; sobre la obligatoriedad de asumir los gastos de mantenimiento, alquiler y suministros de agua, luz, gas y teléfono de las unidades; el deber de responsabilizarse de la higiene del comedor social.

Los procedimientos de seguimiento y evaluación del servicio propuestas por el Ayuntamiento en el *Plec de Prescripcions Tècniques* determinan una relación directa y periódica entre el Ayuntamiento y la empresa gestora subcontratada. La transferencia de información sobre el funcionamiento general y sobre los beneficiarios del servicio es exigida a la empresa privada por parte de la gestión pública. Los trabajadores de cada centro (contratados por la empresa gestora) están obligados a frecuentar reuniones

---

poseen cocina propia la comida es integralmente preparada en la unidad (Tordera), siendo el mismo centro el responsable de comprar los alimentos y almacenarlos.

<sup>61</sup>La existencia de cocina propia en las unidades es, como se menciona, optativa. Dos de los tres comedores municipales estudiados, Ebre y Segre, operan a través de la contratación de servicio externo de comida preparada (catering).

periódicas con los funcionarios del Ayuntamiento responsables de los comedores sociales de la red municipal. Además, para valorar la correcta ejecución del contrato, durante su curso se solicitan informes periódicos ("mensuales, anuales, o según necesidad", según nos informó un trabajador de Tordera) a la empresa contratada. En estos, se describen aspectos generales de la actividad del servicio y las incidencias ocurridas. Como mecanismo de control, está previsto que funcionarios del Ayuntamiento y trabajadores de cada uno de los comedores sociales se reúnan con el objetivo de:

“Repasar i avaluar la marxa del servei, el funcionament dels equips, l'assistència tècnica, l'estabilitat de la plantilla, les dificultats sobrevingudes, el grau de satisfacció de les persones usuàries, els resultats obtinguts i el funcionament de la coordinació entre l'adjudicatari i l'Ajuntament”. (Ajuntament de Barcelona, 2016:14).

Durante el trabajo de campo en Tordera, se pudo registrar una visita técnica de una funcionaria del Ayuntamiento. Los trabajadores de todos los comedores estudiados mencionaron también las reuniones periódicas convocadas por la gestión municipal en las que solían participar. La periodicidad exacta de estas reuniones no fue informada, ya que se refirieron a que "habitualmente iban" (trabajadora de Ebre) o "Cada mes, cada tres o cada seis. Siempre que hay la necesidad, nos convocan." (trabajador de Tordera). Estas reuniones sirven también para que trabajadores de todas las unidades se encuentren e intercambien experiencias particulares de sus actividades.

En lo que versa sobre la protección de datos de los usuarios, se menciona en el documento la prohibición de que informaciones de carácter personal sean divulgadas o reveladas por la empresa, que debe "(...) guardar secret en relació a les dades o antecedents dels quals hagi tingut coneixement en ocasió del present contracte i que correspongui, o bé a dades de caràcter personal o a dades identificades com a confidencials per motius de seguretat.". (Ajuntament de Barcelona, 2016:16)<sup>62</sup>.

#### **4.1.1. Definición del servicio**

En su normativa vigente, el Ayuntamiento de Barcelona (n.d.:4) define como una de las funciones del comedor social:

---

<sup>62</sup>El tratamiento de los datos funciona según lo establecido en el Reglamento previsto en la Ley orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de protección de datos de carácter personal.

“Ofertir diàriament els àpats amb menús d'adult reforçat (sic), pel que fa el nivell calòric i de gramatges, així com menús alternatius per prescripció mèdica (dietes sense sal, triturada, hipocalòrica, baixa en greix, diabètics i etc.), per salut o per creences, concertats amb l'Ajuntament de Barcelona.

El menú haurà d'incorporar aliments dels diferents grups d'aliments, ha d'incloure diàriament algun producte fresc i les quantitats de les racions han de ser àmplies.

Les recomanacions de l'Organització Mundial de la Salut (OMS) estableixen una aportació calòrica de 2000 a 2500 Kcal/dia per un home adult i de 1500 a 2000 Kcal/ dia per a les dones.”

La menció al servei diari (“diàriament”) indica que gran parte de los comedores de la red municipal funciona los 365 días del año. Los casos estudiados, con excepción de Emmaús que cierra los fines de semana<sup>63</sup>, abren todos sin interrupciones.

En lo que se refiere al servicio de comida, los comedores sociales municipales concentran su competencia en garantizar la ingesta de las calorías necesarias, además de considerar la importancia del consumo de una cantidad suficiente de alimentos para saciar el hambre (cuando mencionan los términos *menú reforçat* o *racions àmplies*). En la totalidad de los centros estudiados los gestores han mencionado la importancia de que pudiesen ofrecer un aporte calórico suficiente, ya que tienen la conciencia de que esta es la principal ingesta del día para la mayoría de los usuarios. Como los comedores sociales de la red municipal funcionan solamente al mediodía (a excepción de un comedor, en el barrio de Gràcia), intentan dar cuenta de una alimentación nutricionalmente equilibrada y suficiente en volumen, considerándose las posibles deficiencias de consumo de alimentos que pueden haber en otros periodos del día.

Bajo el planteamiento de actuación establecido por la gestión municipal, los comedores sociales funcionan como servicios temporales destinados a personas que se encuentran en circunstancia de "grave riesgo social"<sup>64</sup> y que necesitan, por su situación económica, social o de salud, acceso a recursos básicos. Por definición, según el *Manual de gestió de menjadors socials de la Diputació de Barcelona* (2014b:15), el comedor social es un "Servei que proporciona, de forma temporal, àpats elaborats a persones i famílies amb greus necessitats socials i que necessiten ajuda per a la subsistència". Son, por lo tanto, pensados como una modalidad de asistencia social con duración limitada destinada específicamente a usuarios que no pueden de forma

---

<sup>63</sup> Segre distribuye comida preparada envasada al vacío para el consumo durante los fines de semana.

<sup>64</sup>Diputació de Barcelona, 2014b.

autónoma adquirir y/o preparar comida en su domicilio o lugar de residencia<sup>65</sup>. Funcionan así como un recurso para asegurar la alimentación básica y la atención social.

Por consiguiente, la gestión municipal (Diputació de Barcelona, 2014b) establece los siguientes perfiles como aptos para utilizar el servicio: personas empadronadas en la ciudad atendidas por los Servicios Sociales Básicos o entidades sociales de la ciudad; personas solas, sin vínculos familiares y en situación de aislamiento social; personas sin techo, o que viven en pensiones o habitaciones alquiladas sin derecho a cocina, o en viviendas sin condiciones para cocinar; personas que a pesar de vivir en viviendas en buenas condiciones requieren un seguimiento de los hábitos de alimentación, relacionales, de higiene o de salud; personas sin ingresos, en situación de paro y con pocas perspectivas laborales, o personas que cobran prestaciones de ayuda social (pensiones no contributivas), que no cubren las necesidades básicas de alimentación y vivienda; personas con problemáticas de salud asociadas: consumo de tóxicos, alcoholismo, problemas de salud mental, enfermedades físicas y/u orgánicas.

El comedor social se configura como una prestación más en el marco de los programas integrales de atención a las necesidades básicas de la administración pública, siendo utilizado como recurso siempre y cuando los perfiles de usuarios solicitantes correspondan a las categorías consideradas como aptas para utilización del servicio.

Otras formas de ayuda alimentaria concedidas por la administración pública son las prestaciones económicas y la donación de comida preparada y no preparada. Las prestaciones económicas abarcan los cheques alimentación<sup>66</sup> y los complementos de becas de comedor escolar<sup>67</sup>. De acuerdo con la administración pública, los auxilios

---

<sup>65</sup>Pese a la repetida referencia que se manifiesta desde la institución sobre el objetivo de que el servicio tenga un carácter temporal, comúnmente expreso en su documentación (normativas, manuales de funcionamiento, informes) y en entrevistas con trabajadores y gestores de los centros, la “cronificación del uso” (término usado por éstos para referirse a los casos en que la concesión de una plaza se prolonga por años), es habitual. El dato determina que los casos de reinserción social no son tan frecuentes como nos hace creer la institución en su discurso. Las cifras de reinserción social de los usuarios fueron solicitadas a la institución, pero en repetidas ocasiones la dirección de las diferentes unidades expresaron no tener conocimiento de estos números.

<sup>66</sup>El diario *El Periódico* del día 11 de marzo de 2015, informaba que "El Ayuntamiento de Barcelona ha creado un fondo social de 9,2 millones de euros en ayudas directas a niños en situación de vulnerabilidad, con el que pagará 100 euros mensuales a 7.500 niños menores de 16 años para garantizar sus necesidades básicas de alimentación, higiene y material escolar."

<sup>67</sup>En la página web del Consorci d'Educació del Ajuntament de Barcelona se informa que "L'alumnat de P-3 a 4t d'ESO escolaritzat en centres públics i concertats de famílies amb ingressos baixos pot sol·licitar l'ajut individual de menjador a través del seu centre educatiu. A la ciutat de Barcelona aquests ajuts són



económicos "Tenen la finalitat de atendre situacions de necessitats puntuals, urgents, bàsiques i, de subsistència (...)" (Diputació de Barcelona, 2014b). Estas modalidades de auxilio se adecuan a los perfiles de beneficiarios que pueden o deben (según evaluación de los Servicios Sociales) seguir alimentándose en sus domicilios; o en los casos en los que las personas necesitan dinero para complementar el pago de costos considerados por la administración pública como fundamentales, como puede ser el del comedor escolar. Según nos informó una gestora del comedor social Tordera, siempre que sea posible se eligen las modalidades de ayuda que permitan garantizar el menor nivel de intervención en la rutina habitual del individuo o grupo familiar, sobre todo en aquellos casos que corresponden a familias con hijos menores de edad.<sup>68</sup>

Por lo que corresponde a la modalidad de donación de comida preparada, según la Diputació de Barcelona (2014a:9), "La modalitat tradicional ha estat la dels menjadors socials", por lo que entienden que históricamente este es el tipo de ayuda utilizado habitualmente por personas que se encuentran en situación de exclusión social. Afirman que posteriormente se han incorporado "nuevas tipologías" de distribución de comida preparada a la red de asistencia social de la administración pública como el "catering para llevar" o los restaurantes sociales, modalidades que se aplican en los casos en los que se pretende promocionar la autonomía personal del beneficiario. Son iniciativas en las que el beneficiario tiene un papel activo en la preparación o servicio de la comida que consume.<sup>69</sup>

---

gestionats pel Consorci d'Educació de Barcelona, mitjançant convocatòria pública." ([http://www.edubcn.cat/ca/alumnat\\_i\\_familia/ajuts\\_beques\\_i\\_subvencions/convocatories\\_ceb/ajuts\\_de\\_menjador](http://www.edubcn.cat/ca/alumnat_i_familia/ajuts_beques_i_subvencions/convocatories_ceb/ajuts_de_menjador). Consultado en 22/07/2016)

<sup>68</sup>Los profesionales de los Servicios Sociales de la red municipal son los responsables de derivar a los usuarios solicitantes de asistencia para la alimentación al tipo de ayuda que mejor corresponda a su perfil. Por ejemplo, la gestión del comedor social Tordera, recuerda que la recepción de niños en este centro es una excepción, ya que según normativa los menores de edad no pueden acceder a este recurso: "En els menjadors de l'ajuntament va tot tipus de gent, hi ha tot tipus de situació, és més fred. No és el lloc adient per a nens petits, perquè en els menjadors de l'ajuntament només es pot anar a partir de 18 anys" (gestora de Segre). La administración municipal y los gestores de los centros coinciden en que los comedores sociales atienden a una tipología de perfiles habitualmente marginalizada y estigmatizada (personas con dependencias químicas, personas en grave situación de pobreza, personas que presentan patologías físicas o emocionales que causaron la pérdida de su autonomía, etc.), con lo que se considera que no es un espacio adecuado para recibir a menores de edad. En estos casos, se intentan obtener becas de comedor escolar y donación de comida (lotes de alimentos) para que las familias cocinen en sus residencias, evitando su permanencia en el comedor. Por otro lado, los mismos se refieren a que los comedores sociales son considerados como una modalidad de ayuda adecuada en aquellos casos en los que la persona necesita fortalecer o ampliar sus relaciones sociales: personas mayores que viven solas, personas que han perdido vínculos familiares o lazos de amistad, etc.

<sup>69</sup>Las iniciativas de distribución de comida preparada citadas en este párrafo son nombradas por el Ayuntamiento en los documentos relativos al funcionamiento de los comedores sociales. Sin embargo, no divulgan información específica (cifras, datos de funcionamiento, problemáticas existentes) de los mismos.

En las situaciones de dependencia y vejez, cuando estas están asociadas a dificultades de locomoción o imposibilidad de preparación autónoma de la comida, la administración posee un servicio de catering a domicilio.

La distribución de comida no preparada corresponde a los supermercados sociales<sup>70</sup> y la donación de lotes de alimentos. (Diputació de Barcelona 2014b:9).

Para el caso de los comedores sociales, el programa de la red municipal tiene como objetivo específico la promoción de la intervención integral del individuo, de acuerdo con lo previsto en la actual Ley de Servicios Sociales (Ley 12/2007, de 11 de octubre). Bajo esta perspectiva, el servicio de comedor no sólo tiene el propósito de dar alimentación a los usuarios para garantizar su aporte nutricional diario necesario, sino que son considerados instituciones complementarias al desarrollo de los procesos de inclusión social elaborados por los programas establecidos por los Servicios Sociales municipales. Por lo tanto los beneficiarios de los programas deben participar de un seguimiento obligatorio, siendo penalizados con la exclusión del servicio en caso de incumplimiento<sup>71</sup>. Así, según lo propuesto por la administración pública, además de garantizar el acceso a las necesidades materiales básicas (comida, higiene y vestimenta<sup>72</sup>), el objetivo final del acceso al servicio de ayuda tiene como finalidad principal que los usuarios puedan recuperar la autonomía en todos los aspectos de su vida cotidiana. De acuerdo con lo que dijo una trabajadora de Tordera: "Aquí no ve ningún del carrer, tothom és derivat, té el seu lloc. Perquè aquí el que intentem es no només donar un menjar que a molta gent li feia falta, si no també acollir a la gent i donar-lis un suport el més integral possible."

---

<sup>70</sup>Por ejemplo: una noticia publicada en 27/03/2013 en la página web de los Servicio Sociales del Ayuntamiento de Barcelona (<https://w110.bcn.cat/portal/site/ServeisSocials>) informa que desde el Arciprestazgo Trinitat-Roquetes (en Barcelona), esta modalidad de ayuda se ha planteado como alternativa con el objetivo de organizar el servicio y evitar las colas que se formaban en la calle, habituales en la donación de los lotes de comida. En este servicio, los productos tienen un valor correspondiente en puntos y cada usuario tiene una cantidad de puntos determinada, teniendo la posibilidad de elegir los productos en función de los puntos que posee.

<sup>71</sup>Moreno-Márquez (2012), en su trabajo etnográfico en centros asistenciales como comedores sociales y albergues, se refiere a que las exigencias impuestas por la administración pública para concesión y mantenimiento de una plaza en un comedor social eran motivo de repetidas quejas de parte de los usuarios en relación al servicio. Según sus conclusiones, los requisitos eran interpretados como "excesivos" y podían llegar a ser un factor de renuncia del derecho al beneficio.

<sup>72</sup>Todos los comedores de la red municipal estudiados ofrecen servicios complementarios a la asistencia alimentaria (sala de estar, ducha, lavandería). Ebre, al ser un centro de día, ofrece en sus instalaciones todos los servicios descritos. Tordera posee espacios destinados al ocio (tele, juegos de mesa, biblioteca) y Segre ofrece actividades de ocio fuera del horario de las comidas. Tordera y Segre ofrecen el servicio de duchas y lavandería en albergues o centros de día de la red municipal, ubicados en las proximidades del comedor.

Una trabajadora del *Departament d'Atenció a Persones Vulnerables* del Ayuntamiento de Barcelona informa que, entre las diversas formas de ayuda ofrecidas por la administración municipal, el comedor social es, en general, el "último recurso", ya que, según su propuesta de acción, priorizan que el beneficiario mantenga su autonomía y capacidad de decisión sobre aquello que come. Sin embargo, consideran que el comedor es el recurso más adecuado para aquellas situaciones en que las personas no declaran residencia fija, ya que el hecho de que no puedan cocinar conlleva a situaciones de riesgo desde el punto de vista de la salud. Según la misma trabajadora, las ventajas del comedor se concentran en el acompañamiento cotidiano del individuo ("des de prop"); la garantía de una ingesta nutricional equilibrada<sup>73</sup>; el control de hábitos de higiene de los usuarios; la observación de sus relaciones sociales; la posibilidad de realizar servicios de acompañamiento integrados con otros recursos asistenciales; y el desarrollo y seguimiento de programas de reinserción social.

En relación a los diversos tipos de ayuda alimentaria mencionados, en 2013 el Ayuntamiento de Barcelona cuestionaba la importancia de invertir en la promoción de aquellos tipos de ayuda que garantizaran la autonomía de los individuos. Sobre este asunto, referían en aquel momento que no tenían datos suficientes sobre el coste individual de cada una de las formas de asistencia que prestaban, y que el valor destinado a cada comensal de los comedores sociales era de entre cinco y seis euros por la comida servida en un día.

Resumiendo, por lo que se refiere a los objetivos de los comedores sociales, la Diputació de Barcelona (2014b: 4) establece una doble función:

- “1. Oferir a les persones en extrema pobresa de la ciutat un àpat diari i gratuït. Suficient dietèticament i nutricionalment.
2. Complementar, si escau, els plans de treball encaminats a la reinserció social de les persones ateses, establerts des dels serveis socials derivants, pel que fa la millora o canvi d'hàbits d'alimentació, higiene, relacionals i de salut.”.

---

<sup>73</sup>La trabajadora considera que una importante desventaja de las demás modalidades de ayuda, es el hecho de que no se pueda controlar aquello que los beneficiarios realmente consumen. Afirma que en estos casos no se sabe si los mismos mantienen realmente dietas equilibradas desde el punto de vista de la salud o cómo gastan el dinero que reciben (en los casos de las prestaciones económicas de ayuda alimentaria). De todos modos, es falsa la percepción de que las ingestas de los usuarios de los comedores sociales son controladas, ya que solamente ofrecen el servicio de una comida diaria. La mayoría de los usuarios, consecuencia de la inexistencia de servicio de comedor en los demás periodos del día, hace referencia al consumo de comidas baratas y "no saludables" en el desayuno, merienda y cena (bollería industrial, bocadillos, yogures y postres lácteos, embutidos, zumos de cajas, refrescos, etc.)

Por lo tanto, según los planes de trabajo desarrollados desde los Servicios Sociales de la red municipal, que tienen como objetivo final la reinserción social del individuo, el comedor social no solo cumple su función primaria como centro de asistencia alimentaria, sino que genera obligatoriamente la elaboración y el seguimiento de acciones específicas correspondientes a las necesidades físicas, emocionales, económicas y sociales de cada usuario al que se le ha concedido una plaza. Así, el acceso de una persona a la utilización del comedor social depende obligatoriamente del trabajo integrado entre este y los profesionales de referencia de los Servicios Sociales.<sup>74</sup>

Asimismo, los comedores sociales son centros a los que las personas acceden a diario. Por eso, actúan como entes colaboradores en la realización de las funciones secundarias establecidas por los planes de trabajo (la ampliación de los vínculos relacionales, la búsqueda de trabajo, la promoción y mejora de la higiene, entre otras). El contacto diario de los usuarios con los trabajadores permite el control de aquellos aspectos que la institución ha considerado como plausibles de interferencia. Por ejemplo, durante el trabajo de campo hemos identificado que en Ebre los Servicios Sociales diagnosticaron la necesidad de mejorar los hábitos de higiene de una usuaria. Una trabajadora, que la conocía por verla cada día, en el momento de cogerle la tarjeta para controlar su asistencia en la entrada del comedor le dice: "Ya toca lavar esta chaqueta". La persona se niega, informando que hacía poco tiempo que lo había hecho, y al despedirse de la usuaria la trabajadora comenta: "Ella tiene un problema de higiene. Hay que estar atento".

En relación a la obligatoriedad del seguimiento de las acciones propuestas por la institución, una trabajadora de Ebre refiere que:

“Aquí es un centro de día abierto para ellos y como tal cada persona puede hacer el uso que considere. No les vamos a obligar a hacer búsqueda de empleo, no les vamos a obligar. Sí que nosotros, estamos aquí, pues vamos hablando con ellos y les vamos intentando incentivar en lo que nosotros pues veamos que sea necesario trabajar.”<sup>75</sup>

---

<sup>74</sup>Cabe considerar que, pese a la propuesta de acción establecida por la administración municipal, algunos estudios han alertado sobre las dificultades reales de reinserción social de los usuarios de los servicios de ayuda a las necesidades básicas. Sostienen que prevalece el carácter asistencial de los recursos, en detrimento de la transformación de la situación social de los individuos. Sobre este hecho, Panadero y Vázquez (2012) afirman que las iniciativas llevadas a cabo por los recursos públicos de auxilio no priorizan la promoción de la autonomía de los usuarios, siendo en la mayoría de los casos, escasas las estrategias efectivas en este sentido.

<sup>75</sup>Pese a que niegue la obligatoriedad del seguimiento de las acciones propuestas en los planes de trabajo, se evidencia en su discurso estrategias sutiles de adecuación de los beneficiarios a las normas establecidas por la institución, como el intento de convencerles a hacer lo que se ha propuesto si se niegan. Lo mismo

En la práctica cotidiana de los centros, el contacto entre trabajadores y usuarios (atención individualizada al usuario, conversaciones informales entre trabajadores y beneficiarios, charlas distendidas antes y después de las comidas, entre otros) corresponde a una propuesta consciente, desarrollada como planteamiento de actuación establecido por la institución. El contacto periódico y cercano corresponde a una forma de atención que permite controlar el desarrollo de los planes de trabajos individuales de los beneficiarios. Las situaciones de acercamiento entre trabajadores y beneficiarios ocurren, sobre todo, en los casos en los que las personas utilizan reiteradamente el uso del servicio, estando meses o años en los centros, o en aquellas ocasiones en que los usuarios mantienen relaciones de proximidad con la institución por propia voluntad (explican situaciones de sus vidas personales, llegan con antelación a la hora del servicio y se disponen a hablar, etc.).

La importancia que tiene el cuidado individual de los beneficiarios del servicio realizado por la institución, fue expresada por trabajadores de todos los centros estudiados. Afirman tener conciencia de que el contacto cercano hacia los usuarios es un recurso fundamental para: a) mantener los estados de ánimo comúnmente afectados en las situaciones de precariedad social; b) mantener grados de socialización habitualmente reducidos en estas circunstancias; c) estimular las interacciones entre usuarios promoviendo o reforzando lazos entre ellos; d) cuidar individualmente de la higiene y de los hábitos alimentarios de los beneficiarios del servicio.

A todo ello también se establece otra función de los comedores sociales: "adoptar les mesures que facilitin l'adquisició d'hàbits relacionals, que permetin augmentar les habilitats socials de les persones ateses i que evitin l'aïllament social, mitjançant l'oferta d'activitats, orientacions, tallers." (Diputació de Barcelona, 2014b: 5). En la totalidad de los casos estudiados (incluyendo el comedor no municipal Llobregat), durante todo el periodo del trabajo de campo, gestores, trabajadores y voluntarios se refirieron a la importancia y a la capacidad del comedor para actuar como un instrumento útil en el refuerzo de las habilidades sociales de los beneficiarios del servicio, como por ejemplo la capacidad de relación con otras personas, la consolidación de lazos de amistad, y la recuperación del interés de participación en

---

ha referido la directora de Segre en relación al aspecto físico de las usuarias mujeres mayores (ver página 202).

actividades en grupo. Conscientes de que los procesos de precarización social y económica favorecen la exclusión o auto-exclusión de las personas de espacios públicos y actividades sociales, sitúan la importancia de los centros de asistencia social en general y de los comedores sociales en particular, en el fortalecimiento y recuperación de estas capacidades. La administración entiende que el comedor social es un instrumento efectivo para este fin, ya que la asistencia diaria del beneficiario permite un tipo de control eficiente por su periodicidad. Por ejemplo, en algunos casos el beneficiario puede pasar horas del día en los centros, ya que todos los comedores de la red municipal estudiados ofrecen servicios complementarios a la asistencia alimentaria (sala de estar, ducha, lavandería, entre otros).

Sin embargo, cabe añadir que la referencia al "refuerzo de las habilidades sociales" como función prevista del comedor social, no se concentra especialmente en la importancia de la interacción en el momento de la comida. La comensalidad no es un aspecto considerado por la institución cuando se refiere a este objetivo. Gestores y trabajadores afirman tener conocimiento de que los usuarios "no se relacionan durante las comidas", "prefieren comer y salir", "van más a lo suyo". Además, tras expresar estas declaraciones, no problematizan la cuestión, atribuyéndole un carácter natural.<sup>76</sup>

En este sentido, las actividades complementarias al servicio de alimentación organizadas de forma autónoma en cada centro (cine-fórum, debates sobre actualidad o campeonatos de juegos de mesa)<sup>77</sup>, son las estrategias utilizadas con el objetivo de generar la expansión de los grados de interacción y sociabilidad, comúnmente reducidos durante las comidas. Según la propuesta de acción sobre el desarrollo de las actividades impulsadas en cada centro, la iniciativa de cada una de estas debe partir de un diálogo activo generado desde la institución para incorporar las necesidades expresadas por los usuarios (sus intereses, preocupaciones y prioridades). Así, funcionan a partir de dos líneas de trabajo: las actividades directamente realizadas por el comedor (en la mayoría de los casos en sus propias instalaciones) y a través de la vinculación de las unidades con proyectos del entorno (bibliotecas, centros cívicos, asociaciones).

La siguiente función del comedor social, también complementaria al servicio de alimentación, corresponde a: "Millorar i/o modificar els hàbits d'alimentació i higiene de las persones ateses, complementant de manera coordinada el pla de treball

---

<sup>76</sup>Trataremos específicamente de los aspectos relacionados con la comensalidad en el capítulo 7.

<sup>77</sup>Ver apartado de actividades complementarias en la descripción de cada uno de los comedores sociales en el capítulo 5.

establert pel referent del cas, encaminant l'assoliment dels objectius pactats." (Diputació de Barcelona, 2014b:10). En la práctica cotidiana de los centros, el objetivo se concreta en ofrecer a diario una dieta que, en relación a la calidad y a la cantidad, consideren equilibrada desde el punto nutricional. Los menús servidos deben ser evaluados obligatoriamente por un nutricionista, profesional legitimado para determinar el qué deben consumir los comensales usuarios de los servicios. En la actividad diaria de los centros, la "mejora y promoción" de hábitos de alimentación además se pone de manifiesto en aquellos casos en que alguna persona pruebe, a través de un informe médico, el diagnóstico de una patología que conlleve algún tipo de restricción o control alimentario. En estas circunstancias se genera una atención individualizada de este tipo de usuarios, como: el seguimiento cotidiano por parte de los trabajadores de sus consumos alimentarios durante las visitas; la solicitud de que los demás comensales que comparten mesa con estas personas impidan el consumo del alimento prohibido; y la destinación de una dieta específica y controlada que corresponda a la prescrita para cada caso concreto.

Otra cuestión relevante a los objetivos de los comedores sociales versa sobre una característica particular que tienen estos centros frente a los demás establecimientos de asistencia social: reciben de manera directa (sin contacto previo con otras instituciones) a individuos que buscan ayuda alimentaria de urgencia, de lo que se desprende según la evaluación de la administración pública, que los comedores sociales frecuentemente son los primeros centros de acogida de personas en situación de vulnerabilidad. Por este motivo, en el planteamiento de sus actividades y en su estrategia de acción, los comedores incluyen la recepción de estas personas y su posterior derivación a los Servicios Sociales básicos, donde se estructurará un tipo de asistencia dirigida según las necesidades del individuo.

#### **4.1.2. Procesos de solicitud de plaza en los comedores sociales y baja en el servicio**

El acceso de un usuario al servicio de los comedores sociales se realiza a través de dos vías diferentes: por derivación o acceso directo. Los casos de derivación, procedimiento habitual de consecución de plazas en los comedores de la red municipal, corresponden a la designación de usuarios a través de los Servicios Sociales municipales, del *Servei d'Inserció Social (SIS)*, de los *Centres de Primera Acollida (CPA)*, del *Servei d'Atenció a Immigrants, Emigrants i Refugiats (SAIER)*, o por

profesionales de entidades sociales que hayan estado previamente autorizadas por la *Direcció de Serveis de Família i Serveis Socials* a otorgar plazas<sup>78</sup>. Estos son los organismos responsables de la recepción, realización de entrevistas, evaluación de la necesidad del uso del servicio y destinación de las personas a cada uno de los comedores de la red municipal.

Los casos de acceso directo corresponden a la asistencia autónoma de personas que buscan auxilio en los comedores sociales sin ningún contacto previo con las instituciones que derivan usuarios a las unidades. Únicamente tres comedores de la red municipal reciben personas de manera directa. Cuando una persona accede a un comedor sin derivación, tiene un límite establecido de tres comidas al año en cada uno de éstos centros. En estas situaciones, el centro amplía sin planteamiento previo u organización su capacidad de recepción de comensales, situación que lleva a que el reglamento defina que estas tres unidades atenderán, "siempre que sea posible" (trabajador de Tordera), a los usuarios no derivados, no estando obligadas a hacerlo. Además de acoger y donar comida, es el comedor el encargado de informar y orientar a la persona durante los TRES<sup>79</sup> días establecidos. Son, por lo tanto, las recepciones de los accesos directos situaciones excepcionales que corresponden a auxilios puntuales en casos de necesidad de asistencia de urgencia. (Ajuntament de Barcelona 2016: 3). Las personas que desean solicitar una plaza en el comedor con una duración superior a los tres días al año, deben seguir el protocolo de derivación.

Las propuestas de derivación son individuales, aún en los casos en que una unidad familiar solicite el auxilio. En estos casos, el usuario pasa a establecer relación directa con un trabajador social (los profesionales de referencia). A través de éstos, las solicitudes llegan a la dirección de un comedor social específico entre los existentes en la red municipal. Este profesional también es el responsable de otorgar una plaza en el comedor, y de la proposición y seguimiento de un plan de trabajo individual para cada usuario derivado. Como se ha mencionado, la concesión de una plaza en el comedor social no es independiente de la elaboración de una serie de obligaciones que deben ser cumplidas por el usuario. Por ejemplo: búsqueda de trabajo, realización de cursos de formación para reinserción laboral, seguimiento de la salud física y emocional,

---

<sup>78</sup>El ayuntamiento legitima a entidades para que puedan hacer la derivación de personas y otorgar plazas en los comedores sociales, como pueden ser: Fundació Rauxa o Fundació Arrels.

<sup>79</sup>Mayúsculas publicadas en el documento original indicando la imposibilidad de extensión del plazo. (Ajuntament de Barcelona, 2016)



acompañamiento psicológico, y gestiones para concesión de pensiones no contributivas. El cumplimiento del plan de trabajo por parte del usuario es requisito imprescindible para el mantenimiento de la plaza en el comedor. El control de la ejecución del mismo se realiza a través de un proceso de coordinación de actuación entre la unidad concreta del comedor social y los trabajadores de los Servicios Sociales de la red municipal.<sup>80</sup>

Es importante añadir que, según los usuarios, la información sobre el acceso a los recursos asistenciales a los que tienen derecho no siempre está disponible para la totalidad de la población. María, usuaria de Ebre, afirma que hace "solo" cinco años que frecuenta el servicio porque no se había "enterado antes". Critica el sistema político en general, por considerar que éste no hace la correcta difusión sobre los contenidos relativos a los derechos sociales de las personas. Con respecto a la plaza que tiene actualmente en el comedor social, pese a que entiende que sea un derecho suyo reconocido legalmente por la situación económica en la que se encuentra, afirma que no tenía conocimiento sobre la posibilidad de acceder a ella hasta que un vecino suyo le informó:

“Porque este sistema es muy republicano a su manera. O sea, a mí esta comida me pertenece con mi paga, pero de eso no me dijeron ellos cuando me dieron la pensión, entonces a mí me informó un vecino que como me iba justo, me correspondía también comida. Le pregunté qué quería decir con aquello. Y entonces me dijo que por la paga de una pensión de 400 euros me iba incorporada la comida, que me la tenían que dar.”

Son los trabajadores sociales quienes establecen el periodo en el que la persona tendrá derecho al servicio, determinándose la temporalidad en función de las necesidades que manifieste el usuario. La duración de una plaza en el comedor puede variar "entre un día y seis meses", según informó un trabajador, y terminado el periodo, los Servicios Sociales abren un proceso de valoración de la necesidad de renovación de la misma<sup>81</sup>. Sobre este punto, una gestora de Emmaús señalaba que:

---

<sup>80</sup>En Tordera, único comedor entre los estudiados que recibe comensales por acceso directo, en una muestra aleatoria, momentos antes de la apertura del servicio, sobre las 12h, contamos 6 usuarios en la cola organizada específicamente para recibir personas no derivadas.

<sup>81</sup>En la práctica, sobre todo en aquellos casos en que los beneficiarios llevan años utilizando el comedor, el seguimiento por parte de la institución y la relación que éstos acaban por mantener con los trabajadores sociales les permite que los procesos de renovación sean simplificados. Un usuario de Tordera afirma que con sólo solicitar a la asistente social su renovación, una vez acabado el periodo vigente, ésta se la confirió: “Digo: - Ana (su nombre de pila)... Y ella ya me lo renueva”.

“Els [los trabajadores sociales del Ayuntamiento de Barcelona] controlen. Ens diuen un mes, una setmana. A vegades els usuaris son gent de fora i es fiquen en una pensió, no poden cuinar. Son gent mes temporal. Hi ha alguns que els hem tingut un any, però lo normal es tenir-los 3 mesos, 4 mesos, fins a que la seva situació s'estabilitzi.”.

Pese a las referencias por parte de la institución sobre el tiempo medio y máximo de permanencia de usuarios en los comedores de la red municipal, la etnografía ha demostrado que la duración del derecho a una plaza suele extenderse habitualmente del periodo indicado por los gestores, y muchos usuarios suelen permanecer años como beneficiarios.

Sobre la "cronificación"<sup>82</sup> del uso de los comedores sociales como recurso asistencial, término que se refiere a las repetidas prórrogas de las concesiones de uso del servicio por parte de algunos usuarios, una trabajadora de Ebre explica que hay casos en que las personas prefieren utilizar los recursos asistenciales a reincorporarse al mundo laboral. Afirma que, como consecuencia de esto, la propuesta de reinserción social definida por la administración pública como objetivo de las acciones desarrolladas por los comedores se ve comprometida. En este sentido, la trabajadora entiende que algunos usuarios administran los recursos que tienen (una prestación económica o una modalidad de ayuda alimentaria, o la combinación de las dos, por ejemplo) y deciden no buscar formas de cambiar la situación en la que se encuentran, por "coger las dinámicas de la comodidad de recibir aquí una serie de servicios". Además, entiende que hay casos en los que la afectación anímica, consecuencia de los procesos de precarización sufridos por las personas que utilizan los centros asistenciales, conllevan a la imposibilidad de que estos sean capaces de transformar su propia realidad.

“El recorte de recursos, el recorte de las ayudas, la dificultad de encontrar empleo hoy en día, hace con que mucha gente vaya perdiendo el interés en buscar trabajo porque no ve una salida. Y queda afectada por eso y se estanque un poquito en esta situación. Se conforme, digamos. Se quedan conformes con unos cuatrocientos y pico euros que cobran de una PIRMI o que cobran de una pensión no contributiva, o de lo que sea. Y dicen: pues si con este dinero pago mi habitación y tengo el comedor social para venir a comer, el poquito de dinero que me queda me gestiono las cenas y otras necesidades que la persona tenga. Pues así también se corre el riesgo de quedarse estancados en esta situación. Pues es ahí donde estamos nosotros: intervenir, no dejar que queden estancados.”.

---

<sup>82</sup> Término utilizado por trabajadores y gestores de los comedores sociales estudiados para los casos de renovaciones repetidas de la concesión de la plaza.

Las solicitudes de plazas aprobadas por los Servicios Sociales municipales son enviadas por éstos para la dirección de cada comedor social por medio de un aplicativo informático propio, diseñado específicamente para este fin. Las entidades externas autorizadas por el Ayuntamiento para derivar usuarios (asociaciones de la sociedad civil), tienen vetado el acceso al aplicativo informático municipal, con lo que requieren las plazas a través de una versión del instrumento de solicitud disponible en internet.

Los criterios de destinación de un usuario a un comedor social determinado entre los existentes en la red municipal pueden ser, por ejemplo, el que esté ubicado en la dirección más próxima a la residencia del solicitante, o el que posea una plaza disponible en la fecha de solicitud.

Cuando el comedor social recibe un usuario y le da de alta en el servicio, le debe transmitir información general sobre el funcionamiento del centro y sus normas de uso. En seguida el beneficiario recibe un carnet acreditativo. El carnet es el instrumento que sirve para el control y registro de la información respecto al uso diario que el usuario hace del servicio (día y hora de asistencia, ausencias, información sobre salud y necesidad de dietas especiales, entre otras). Los trabajadores de cada centro registran la frecuencia de cada usuario en el comedor utilizando un lector óptico impreso en el carnet individual del beneficiario. Todos los datos registrados deben ser obligatoriamente enviados al Ayuntamiento.

Una vez concedida una plaza en el comedor social, se inicia un trabajo coordinado entre los trabajadores de cada comedor y los trabajadores de referencia de los Servicios Sociales de la red municipal. Según la gestión municipal (Diputació de Barcelona, 2014b) la actuación coordinada es necesaria por tres razones: 1) “Evitar la cronificació o estancament de les persones usuàries en el servei del menjador social” (ya que el servicio es considerado como un recurso de urgencia y de corta duración); 2) “Reforçar el treball de promoció individual y comunitària que es pot fer des del menjador social amb les persones usuàries”; 3) “Garantir un traspàs correcte d’informació entre professionals”. El contacto diario que se establece en el comedor social entre el usuario y la institución es diferente de todas las demás relaciones entre beneficiarios y centros de asistencia social, ya que particularmente se entiende como una importante fuente de recepción de información acerca del usuario (empeoramiento de patologías o adicciones, diagnósticos de causas de ausencias al servicio,

identificación de necesidades materiales de urgencia, entre otras). El control diario de su estado de salud y ánimo, así como sobre aspectos de su rutina (transmitidos cotidianamente a los trabajadores en las conversaciones formales e informales que se establecen a diario en los comedores sociales) son considerados como mecanismos eficaces para el correcto seguimiento del plan de trabajo definido para el usuario.

En este sentido, cabe a los Servicios Sociales de la red municipal elaborar la diagnosis, el plan de trabajo individual del usuario y los objetivos específicos para el desarrollo de su proceso de reinserción. Por otra parte, cabe al personal del comedor notificar a los trabajadores sociales de referencia cualquier información que considere relevante en relación al desarrollo del proceso de reinserción individual establecido para el beneficiario. Los mecanismos de coordinación entre los Servicios Sociales y el comedor social tienen que quedar descritos en los protocolos de actuación de cada unidad, explicitándose en éstos, entre otras informaciones: los agentes que intervienen en cualquier etapa del procedimiento; las responsabilidades de los mismos; las relaciones de derivación, colaboración e intercambio de información entre agentes; las herramientas que deben ser utilizadas (formularios, modelos de documentos, etc.).

De acuerdo con la Diputación de Barcelona (2014b), el fin de la concesión de la plaza, se dará cuando "se hayan logrado los objetivos del plan de trabajo". Estos son los casos de reinserción social en que los objetivos propuestos por los Servicios Sociales hayan sido cumplidos y el usuario ya no necesite utilizar el servicio<sup>83</sup>. Además, las bajas en el servicio pueden darse "por incumplimiento de los acuerdos establecidos entre el usuario y los profesionales de los Servicios Sociales". Cuando no se cumplen las normas de uso y permanencia en las instalaciones o en los casos de desatención de los planes de trabajo, están previstas penalizaciones según la gravedad de la desobediencia que pueden derivar en la exclusión del servicio. Por ejemplo: las ausencias superiores a 7 días consecutivos no justificados, o alternos en un periodo máximo de 15 días.

La baja también puede ocurrir por voluntad expresa de la persona. Durante la etnografía, dos de las personas que fueron entrevistadas (usuarias de Ebre) solicitaron baja del servicio por propia voluntad. Según la institución, una de ellas alegó no estar en condiciones de seguir haciendo uso del servicio como consecuencia de la fragilidad de su estado anímico. La otra decidió dejar de hacer uso del servicio porque estaba en

---

<sup>83</sup> Solicitamos las cifras de reinserción social de usuarios, pero nos informaron que no se conocían ni los datos ni fuentes en las que se pudiesen consultarlas.

desacuerdo con algunas “formas de funcionar del centro”<sup>84</sup>. Los gestores manifestaron que en casos como los dos citados, cuando ocurren, es habitual que las personas soliciten volver a hacer uso del servicio después de un tiempo determinado.

El cambio de domicilio fuera de la ciudad también excluye la persona del derecho al servicio. La concesión de una plaza depende de que el solicitante resida en la ciudad de Barcelona.

#### **4.1.3. Funcionamiento general de los comedores sociales**

Algunos comedores de la red municipal establecen turnos diferenciados para la recepción de usuarios dentro de su horario de funcionamiento, en función de la organización del servicio, del número y del perfil de los usuarios. Por ejemplo, Ebre establece dos turnos diferentes: el primero para los usuarios derivados de los Servicios Sociales y el segundo para usuarios que no tienen residencia fija. Segre, según menciona su directora, divide el funcionamiento en "un torn i mig": el primero posee una franja horaria más amplia y recibe principalmente personas mayores (perfil de la mayoría de usuarios), y el segundo turno corresponde, sobre todo, a la recepción de familias con niños, ya que, condicionados por los horarios escolares, estos usuarios se ven obligados a llegar sobre la "una i mitja".

En lo que versa sobre la visibilización de información referente al servicio, según la normativa, esta debe estar expuesta a los usuarios en las instalaciones, incluyendo: los horarios de funcionamiento, los menús, avisos de disponibilidad de hojas de reclamación, planes de evacuación en caso de emergencia y la programación de actividades culturales ofrecidas.

La información sobre los menús servidos a los beneficiarios del servicio del comedor en algunos casos se expone en la pared de los centros. Así, aquellas preparaciones que serán servidas (en el mes o en la semana) pueden ser consultadas por los usuarios. Por ejemplo, en Ebre, comedor con servicio de catering, el menú mensual está expuesto en una pared cerca de la entrada del salón comedor, justo después del control de acceso a los comensales. En este caso concreto constan solamente los nombres de las preparaciones ("ensalada de primavera"), por lo cual, no siempre es posible saber qué alimentos serán realmente servidos. Algunos usuarios se informan de lo que comerán en los próximos días y expresan sus opiniones en relación al menú. La

---

<sup>84</sup>Información concedida por trabajadora de la institución.

información anticipada genera también expectativas positivas o negativas sobre la comida y sobre el deseo de frecuentar el comedor. Durante el trabajo de campo se observó que una usuaria de Ebre habitualmente opinaba sobre las preparaciones que serían servidas al leer el cuadro informativo. Normalmente señalaba un parecer sobre las ganas que tenía de acceder al comedor (cuando le gustaba la comida), o la inapetencia de moverse desde su casa hasta allí (si no le gustaban los platos servidos en el día en cuestión).

Por otro lado, en algunos comedores como Segre o Llobregat los platos que serán servidos no se visibilizan con antelación. En Segre, comedor social que recibe como donación raciones envasadas al vacío destinadas a los trabajadores de hoteles de la ciudad de Barcelona<sup>85</sup>, los menús no se exponen a los comensales. Sin embargo, como su regularidad es fija (los platos normalmente se repiten en función del día de la semana), los usuarios pueden prever la comida que será servida.

Además del menú habitual ("normal", según trabajadores), servido a la mayoría de los usuarios, están previstas dietas especiales ("menús alternativos" según normativa) en los casos de prescripción médica y por restricciones impuestas por creencias religiosas. En los comedores de la red municipal, fueron identificados tres tipos de menús: el habitual, servido en mayor número; un menú adaptado a las restricciones de dietas impuestas por creencias; y un menú de régimen (bajo en sal y/o en calorías).

En la práctica, el cumplimiento de las restricciones alimentarias de origen religioso se basa en la exclusión de carne de cerdo de las preparaciones, considerándose la norma de la dieta musulmana ("dieta de musulmanes", "para musulmanes", "sin cerdo", de acuerdo con los trabajadores). En la totalidad de los centros, en referencia a las dietas especiales en función de normas religiosas, los gestores mencionaron exclusivamente esta práctica. Además, no se plantea la diferencia entre la comida que había excluido el cerdo (o derivados) en cualquier etapa de su preparación, o aquellas que habían sido preparadas con la carne, retirándose la misma antes de que fuera servida el plato. Tampoco hubo ninguna mención a la existencia de adaptación de horarios de consumo de alimentos exigidos en el Ramadán.<sup>86</sup>

---

<sup>85</sup>Ver descripción del comedor, apartado 5.2.

<sup>86</sup>Noveno mes del calendario musulmán. Periodo en el que se establece el ayuno diario desde el alba hasta la puesta del sol.

La normativa (Ajuntament de Barcelona, 2016:6) también prevé que “los días festivos deben incorporar platos tradicionales que marquen la celebración de la fiesta”. Sobre esta cuestión, observamos que cada comedor social gestiona la relación de fechas o periodos con determinados platos según las posibilidades que tienen en relación al tipo de cocina (propia o catering) y autonomía para control de la compra de alimentos. Por ejemplo en Tordera, comedor que posee cocina propia, el director señaló que adecuan habitualmente el menú en función de festividades o a periodos asociados a platos o alimentos, y que son las propias cocineras las responsables de prepararlos. Además, influye la capacidad que tiene el centro para organizar actividades lúdicas y festivas, así como la participación en estas de los usuarios. En Segre habitualmente se organizan actividades asociadas al consumo de una comida relacionada con una fecha o temporada específica: chocolatada en invierno, buñuelos servidos por pascua, etc. Según una trabajadora, la comida pasa a ser un estímulo para la participación de los usuarios en las actividades propuestas.

La Navidad, fecha asociada a la convivialidad y a las reuniones de grupo o familia, se celebra en todos los centros estudiados. La institución expresa ser consciente de que gran parte de los usuarios, en función de su situación económica de precariedad y debido a la reducción de sus redes sociales como consecuencia de la pobreza, no suelen consumir los alimentos típicos del período. Además, en muchos casos, no tendrían personas con quien compartir la celebración. Por eso, los centros organizan actividades de celebración en fechas próximas al 24 o 25 de diciembre, ya que estos días son festivos, habiendo reducción del cuadro de trabajadores y voluntarios. En algunos casos, las actividades se establecen fuera del horario habitual del comedor. Además de un menú específico, en el que se sirven comidas consideradas como representativas de la fiesta y de calidad destacada en relación a la comida habitual del servicio durante todo el año, la fiesta tiene como objetivo reproducir el ambiente de amistad y afectividad frecuentemente asociado a la fecha.

#### **4.1.4. Los deberes, las infracciones y las sanciones aplicables a los usuarios en caso de no cumplimiento de la normativa de uso**

La normativa considera que los beneficiarios del servicio tienen el derecho a presentar, “en qualsevol forma admesa en dret, reclamacions, queixes o suggeriments relatives al funcionament del servei i a rebre’n resposta dins el període legalment

establert” (Diputació de Barcelona, 2014b: 41). En la práctica, los usuarios consideran que las sugerencias y reclamaciones sobre cualquier aspecto del funcionamiento, sean éstas formales (en forma de documentos escritos) o informales (a través de reivindicaciones directas dirigidas a los trabajadores de cada unidad), no suelen ser consideradas ni atendidas por la institución.<sup>87</sup>

Las personas que hacen uso del comedor consideran que la institución se concentra de manera más estricta (son “más estrictos”, informa un usuario de Tordera), en los deberes que deben cumplir y respetar los beneficiarios del servicio, que según reglamento son:

“Conèixer i complir el Reglament de Règim Intern del Servei Social de Menjador Social; respectar les conviccions polítiques, morals, culturals, i religioses de la resta de les persones usuàries; respectar la dignitat i els drets del personal del servei com a persones i com a treballadors; mantenir una conducta basada en el respecte mutu, la tolerància i la col·laboració per facilitar la convivència en l'establiment i resolució dels problemes; respectar les instal·lacions on es presta el servei; no fumar en l'interior de l'edifici on està ubicat el servei; no accedir al servei acompanyat de qualsevol tipus d'animal, a excepció de les situacions permeses per la Llei 19/2009, de 26 de novembre, d'accés a l'entorn de les persones acompanyades de gossos d'assistència. (...); Comunicar als serveis socials municipals les variacions existents en la situació social i econòmica de la persona que puguin modificar les circumstàncies que van donar lloc a la resolució de la sol·licitud; comunicar a la persona responsable del menjador social o al seu professional de referència dels serveis socials, amb la suficient antelació, la baixa en la utilització del servei per voluntat pròpia; comunicar amb antelació mínima de 48 hores una absència temporal al servei (excepte en situacions urgents). complir els altres deures que pugui establir la normativa reguladora dels centres i serveis socials de Catalunya.” (Diputació de Barcelona, 2014b:41-42).

Los documentos institucionales formulan también como requisito para frecuentar el comedor, la presentación de un informe médico que acredite que no se poseen enfermedades infectocontagiosas, ya que los beneficiarios conviven en espacios cerrados, factor que potencia la probabilidad de contagio. En realidad, usuarios y gestores se refieren específicamente al control de la tuberculosis, mencionando pocas veces la necesidad de comprobar la inexistencia de otras enfermedades. Según normativa, es obligatorio “requerir a las personas atendidas la documentación necesaria

---

<sup>87</sup>La mayoría de las peticiones de los usuarios dirigidas a la institución versa sobre la calidad (sabor, aspecto, cantidad) de la comida servida. Otras quejas y reclamaciones habituales se refieren a los conflictos derivados de la convivencia entre ellos en el comedor social.



que garantice la prevención de enfermedades infecto contagiosas (TBC), y adoptar las medidas que faciliten el uso de los servicios sanitarios y el seguimiento de las indicaciones y tratamientos dados.” (Diputació de Barcelona, 2014b). Una de las trabajadoras de Ebre informó en 2013 que, como consecuencia de la crisis socioeconómica en España, un mecanismo para exclusión del acceso de un determinado perfil de usuarios a los servicios asistenciales corresponde a la restricción de la realización de tal prueba a las personas que no están en situación regular en el país. Si el individuo no posee la tarjeta sanitaria, normalmente un indicador de que ha nacido fuera del Estado español, se les dificulta desde los centros de salud responsables la posibilidad de que realicen la prueba.

“Antes la persona iba al servicio, a la unidad de tuberculosis, que está en la avenida Drassanes, iba allí, explicaba que iba a acceder a un comedor, que necesitaba hacer ésa prueba, hacía esa prueba y ya está. Ahora sí que nos encontramos con algunos casos en los que por no tener tarjeta sanitaria les están poniendo impedimento.”.

En los casos de no cumplimiento de las normas exigidas a los usuarios, la normativa vigente establece una categorización de infracciones, atribuibles a los comportamientos considerados inadecuados y plausibles de penalización. Así, por ejemplo, son infracciones leves acciones como no comunicar con hasta dos días de antelación las ausencias temporales no urgentes y no comunicar baja voluntaria del servicio. Son infracciones graves la reincidencia de infracciones leves, y reiteradas actitudes irrespectuosas contra usuarios y trabajadores. Se consideran infracciones muy graves las reincidencias en infracciones graves, acciones como entrar en las instalaciones en evidentes condiciones de embriaguez o bajo el efecto de drogas, consumir bebidas alcohólicas en el interior de las instalaciones, conductas agresivas (verbales o físicas) contra usuarios o trabajadores, y deteriorar dependencias, muebles o utensilios.

Para las infracciones se prevén sanciones. Las faltas leves suscitan avisos (advertencias orales que efectúan los propios trabajadores y gestores de la unidad) y/o comunicación de reducción o suspensión del servicio por un periodo máximo de un mes. Las faltas graves son penalizadas con la reducción o suspensión del uso del comedor entre dos días y tres meses. Según normativa, las personas que reiteradamente (a partir de 5 comidas en 15 días) no se presenten al servicio sin aviso a los responsables por el comedor, deberán pagar una cuota de 0,25 euros por comida por un periodo

mínimo de un mes, que será cobrada independiente de su asistencia en el comedor<sup>88</sup>. Las faltas muy graves generan la expulsión inmediata, la suspensión preventiva del uso por el tiempo determinado por la institución, o extinción de la prestación y prohibición del acceso por un periodo máximo de un año.

La normativa (Diputació de Barcelona, 2014b:44) determina que la “intensitat de les sancions es graduarà tenint en compte la naturalesa dels perjudicis causats, la intencionalitat, la reincidència, i altres circumstàncies que concorreguessin.” Los directores informan que, en los casos de ocurrencia de faltas leves durante el funcionamiento cotidiano de los centros, ellos mismos tienen autonomía para gestionar las penalizaciones. En los casos considerados graves, tramitan las correspondientes derivaciones a otros trabajadores de los Servicios Sociales o del Ayuntamiento (*Departament de Persones Vulnerables*), según la gravedad del hecho. El director de Tordera nos informa que deben comunicar al Ayuntamiento cuando hay incidencias, “(...) porque hay un protocolo de actuación en que tienes que comunicar al Ayuntamiento lo que ha pasado, cómo se ha actuado, si ha habido expulsión o no del usuario, si se ha contactado o no con el trabajador social del usuario, qué acuerdos has llegado con él”. En caso de conflicto<sup>89</sup>, hay también un protocolo de actuación determinado por el Ayuntamiento y que es común a todos los comedores.

La información de cualquier agresión debe incluir por escrito el tipo de incidente, el perfil de las personas implicadas, el motivo, el momento del día y demás datos “relevantes”. Según la administración pública, la inclusión de los detalles del incidente sirve como forma de buscar alternativas para evitar situaciones futuras semejantes (Diputació de Barcelona, 2014b:44).

Las infracciones leves prescriben a los seis meses, las graves a los dieciocho meses y las muy graves a los dos años. Las sanciones determinadas por las faltas leves prescriben después de un año, las impuestas por las faltas graves prescriben a los dos años y las aplicadas por faltas muy graves a los tres años.

---

<sup>88</sup> Durante el trabajo de campo no se ha registrado en ninguna ocasión referencia al cobro efectivo de la tasa.

<sup>89</sup> Se refiere a agresiones verbales consideradas graves o agresiones físicas; además de reincidencias de episodios de embriaguez o efecto de drogas en el interior de las instalaciones.

#### **4.1.5. Personal trabajador**

Según normativa, cada comedor social debe disponer de un “personal mínimo necesario” (Ajuntament de Barcelona, 2016:8) que consiste en: un director, trabajadores de soporte a la coordinación<sup>90</sup> y personal de cocina.

El director, que debe tener titulación en pedagogía, psicología, educación social o trabajo social, es el coordinador de la unidad, la figura responsable de garantizar el funcionamiento general (planificar, dirigir y supervisar todos los ámbitos). Debe garantizar la calidad de los servicios; coordinar y promocionar la formación continuada del personal; garantizar el cumplimiento de la normativa y reglamento interno; controlar la fiabilidad de los datos y elaboración de los informes que solicite el Ayuntamiento; mediar los conflictos; controlar el seguimiento del plan de acción individual establecido a los usuarios; promocionar acciones educativas en el comedor, entre otros.

Los trabajadores que dan soporte a la coordinación del comedor deben controlar los accesos; contener conflictos; dar soporte a todas las tareas de integración social, potenciar el desarrollo de la autonomía personal y reinserción ocupacional; y dar soporte a todas las tareas que solicite el director. En lo que se refiere a las funciones de los auxiliares de los servicios de limpieza y cocina, constan: manipular y servir las comidas respetando la normativa vigente; recoger y limpiar las instalaciones y dar soporte a los accesos de servicio según determine el director del comedor.

El personal de cocina ejecuta funciones de acuerdo con el tipo de servicio (cocina propia o catering) existente en el centro. En los casos en que el comedor social posea una cocina propia (como es el caso del comedor social de Tordera), son responsables de diseñar los menús, hacer listas de compra, recibir los alimentos, almacenarlos, preparar la comida, servirla y limpiar la cocina y el salón comedor. Cuando el servicio es de catering, los platos se preparan en una cocina central y son transportados hasta el comedor social por la empresa gestora subcontratada. Los gestores de los centros que optaron por esta modalidad no tenían información de cómo era preparada la comida, ni de las funciones que tenían los trabajadores de las empresas que las proporcionaban.

Además, cada centro depende de la supervisión de un dietista para regular la calidad dietética y nutricional de las comidas servidas, quien evalúa, corrige y autoriza

---

<sup>90</sup>El número de trabajadores de soporte depende del número de usuarios beneficiados por el comedor. La normativa no define la relación exacta entre número de usuarios y la cantidad de trabajadores contratados.

las propuestas de menús. En las unidades que poseen cocina propia, en las que los menús son propuestos por la cocina del comedor social, los cocineros elaboran una primera propuesta de menú, se la transmiten al director, este la revisa y la reenvía al dietista para que sea realizada su correspondiente evaluación y validación.

## 5. ESTUDIO DE CASOS

Describiremos, a continuación, el funcionamiento general de cada uno de los comedores sociales en los que desarrollamos trabajo de campo. Vale mencionar que las descripciones se ajustan a la posibilidad de obtención de datos en cada uno de los centros y de acuerdo con las especificidades propias de cada comedor. Por este motivo, no siguen un mismo orden y estructura.

### 5.1. Descripción del caso 1: el comedor social de Tordera

#### 5.1.1. Consideraciones previas

Llegué al comedor social de Tordera para una entrevista con un trabajador a las 8h25. El centro todavía estaba cerrado, ya que abre sus puertas a las 10h, aunque el servicio de comida empiece a las 12h. Fuera, cerca de la entrada, reconozco a dos usuarios que esperan. Están sentados en un banco ubicado a unos cien metros. Hace frío, es el mes de diciembre. Me cuestiono sobre el motivo por el que esperan en la calle, aunque quede tanto tiempo para la apertura del comedor. Me acerco y les pregunto sobre por qué han llegado con tanta antelación. Me confirma José que "cada día llego muy temprano y espero".

La relación de los usuarios con el comedor social puede trascender la dependencia estricta con el servicio de comidas. Muchas veces, durante la fase de observación, pude constatar situaciones en que las personas se vinculan con el comedor social con el que tienen una plaza otorgada, más allá de la asistencia alimentaria ofrecida: permanecen en el centro social durante periodos antes y después de comer, participan de actividades lúdicas y sociales organizadas por la unidad, utilizan las instalaciones para servicios complementarios a la alimentación como ducharse, llamar por teléfono, o para "pasar el rato" (usuario de Tordera).

Tanto usuarios como trabajadores me confirmaron que el vínculo con los centros se establece como consecuencia de la situación vulnerable del ambiente doméstico<sup>91</sup>, y también, por la reducida o inexistente red social y de apoyo con la que

---

<sup>91</sup>En relación al espacio doméstico, se identificaron mayoritariamente usuarios que alquilan habitaciones. Confirma esta información una trabajadora del comedor ("Lo más mayoritario es el perfil de usuario que alquila una habitación. Cobra sus 400 euros, con eso se paga su habitación y poco más. Tabaco, café y las cenas o desayunos."). Algunos usuarios expresaron también que viven en albergues cedidos por la administración pública; que viven o habían vivido en la calle durante algún periodo; que ocupaban residencias vacías. Una mujer declaró vivir en un coche.

cuentan habitualmente<sup>92</sup>. Expresaba así un trabajador que el comedor ejerce, en algunos casos, la función de "espacio seguro y de referencia, como la casa".

Específicamente en Tordera, desde dos horas antes del servicio de comida se ofrece la posibilidad de que el espacio sea usado para ver la tele; para partidos de juegos de mesa (como dama, dominó o ajedrez); utilizar ordenadores (conexión a internet o redacción de documentos, siempre bajo la supervisión obligatoria de un trabajador); o utilizar la biblioteca organizada en el vestíbulo, entre otras actividades.

Algunos de los usuarios que frecuentan a diario el espacio del comedor, durante este periodo previo a la comida acabaron por constituir entre ellos vínculos de convivencia y amistad. Por ejemplo, hubo personas que mencionaron que quedaban para comer mensualmente en un restaurante el día en que cobraban las prestaciones de ayuda del Estado<sup>93</sup>; que realizaban juntos actividades de formación para reinserción laboral en una biblioteca municipal; que se veían en actividades de ocio fuera del comedor; y que se visitaban en caso de ingresos hospitalarios.

Cotidianamente, durante las dos horas previas a la comida, entre este grupo son habituales expresiones de intimidad como bromas, referencias a datos privados, atención y cuidado individuales en los casos de vulnerabilidad (económica, emocional, física, etc.). Por ejemplo, una mujer, usuaria de 50 a 55 años, cada día llegaba sobre las diez y se sentaba en la misma silla a ver la tele, pero a una distancia que no le permitía escucharla. Pasaba el periodo entre las 10h y las 12h sin hablar, sin moverse de allí, observando a sus demás compañeros, y todos los integrantes de este grupo conocen sus hábitos y respetaban su preferencia por estar presente, pero aislada. Un segundo ejemplo corresponde a un hombre de 56 años que pertenece al grupo de individuos que sufren patologías de fondo emocional<sup>94</sup>, ya que sufre depresión y toma medicamentos

---

<sup>92</sup>Durante el trabajo de campo se ha constatado que las redes sociales y de apoyo de los individuos con los que mantuve contacto en la totalidad de los comedores, se habían reestructurado. Sobre esto, ver el capítulo 7, apartado 7.4.

<sup>93</sup>La mayoría de las personas que reciben alguna prestación mencionaron que cobra el PIRMI (Renta mínima de inserción), ayuda económica de entre 400 y 500 euros que, según el Estado Español, tiene como objetivo "atender las necesidades esenciales de la vida".

<sup>94</sup>Entre los informantes con los que se realizó entrevistas, en la totalidad de los casos las personas declararon sufrir algún tipo de patología de fondo emocional (como puede ser la depresión, trastorno de ansiedad, entre otros) o alteración de estado anímico (tristeza, pérdida de interés por actividades que realizaban anteriormente, inapetencia por actividades en general, entre otros). Las enfermedades y estados anímicos manifestados pueden haberse iniciado antes o después de la entrada en la precariedad social y económica. En los casos en que fueron adquiridos anteriormente, eran considerados por las personas como una de las causas de su estado de precariedad. En lo que se refiere a la adquisición de trastornos emocionales como consecuencia de la pobreza, la totalidad de los informantes que se encontraban en

que alteran su capacidad de comprensión, impidiéndole seguir una conversación. Por este motivo pocas veces interviene en una charla, sin embargo, se mantiene presente en las ruedas que se forman cada mañana en el vestíbulo. De vez en cuando alguien le dice algo, aunque sin esperar respuesta, y otras veces alguien se acerca y le toca o le dice alguna cosa, de manera que pueda sentirse incluido.

Sin embargo, en Tordera la convivialidad establecida durante el periodo previo a la comida, no necesariamente se reproduce durante el servicio. Abierto el comedor y con la entrada de los demás usuarios, la sociabilidad se restringe a la cola, momento en el que principalmente se realizan conversaciones cortas entre aquellos comensales que se conocen previamente. Además, durante las comidas se confirma el patrón de comportamiento observado en los demás centros: preferencia de los usuarios por sentarse solos; más posibilidad de que se relacionen si se conocen previamente al uso del servicio; etc.

Durante el desarrollo del trabajo de campo en Tordera, surgieron interrogantes respecto a por qué la convivialidad durante las comidas suele verse afectada en el contexto estudiado. ¿Qué determinantes definen los bajos niveles de interacción durante las comidas cuando estas son realizadas en los comedores sociales en cuestión?

---

### **5.1.2. Contexto histórico y geográfico del comedor y datos socioeconómicos**

Tordera es el centro más antiguo de la red de comedores sociales de la ciudad de Barcelona. En 1999 se traspasó de la Generalitat de Catalunya a la administración municipal.

Según un trabajador, el centro inició sus actividades por iniciativa de la administración pública, respondiendo al diagnóstico de que el distrito necesitaba del servicio prestado por el equipamiento.

Durante el trabajo de campo surgió la cuestión de si los comedores sociales de la red municipal habían sido creados por iniciativa de la administración pública o si habían sido incorporados a su red tras el desarrollo autónomo de comedores derivados de iniciativas de organizaciones de la sociedad civil. El director de Tordera confirmó que "en este caso era directamente iniciativa del Ayuntamiento", refiriendo en seguida,

---

situación de precariedad, indicaron haber pasado por alteraciones de su estado anímico como consecuencia de su situación social o económica.

que la implantación de comedores sociales en la red de servicios asistenciales municipales habitualmente incluye un estudio previo para verificar la necesidad de la instalación en una zona determinada. También se dan casos excepcionales en los que comedores organizados por iniciativas "populares" son incorporados, posteriormente, a la red pública. Un trabajador del comedor de Tordera comentó:

“Conozco un caso de un comedor que hay en el Besós que hace nada, un par de años o tres, por iniciativa de un Ateneu libertario con apoyo de una asociación de vecinos del barrio y ahora el Ayuntamiento está dando apoyo y asesorando para conseguir un local, para ver como tienen que ser las instalaciones, los procesos de seguridad alimentaria, trazabilidad del producto, todo lo técnico. Pero es iniciativa popular.”.

El comedor de Tordera está ubicado en el barrio de Navas que es uno de los siete que integran el distrito de Sant Andreu. Navas tiene una superficie de 0,42 km<sup>2</sup> y una población de 21.949 habitantes. Los grupos de población, corresponden a 2.767 individuos de 0 a 15 años (12,6% de la población total); 13.887 individuos de entre 16 y 64 años (63,3% de la población total) y 5.295 individuos de 65 años o más (24,1% de la población total). El distrito de Sant Andreu reúne un total de 146.969 habitantes, siendo: 20.794 (14,1%) de entre 0 y 15 años; 94.890 (64,6%) de entre 16 y 64 y 31.285 (21,3%), con 65 años o más. (Ajuntament de Barcelona, 2014)

El índice de envejecimiento <sup>95</sup> en Navas es de 203,2; el de sobre-envejecimiento de 75 años o más es de 51,8 y el de sobre-envejecimiento de 80 años o más es de 33,5. Para el distrito de Sant Andreu, las tasas son: índice de envejecimiento de 159,6; el de sobre-envejecimiento de 75 años o más es de 50,9 y el de sobre-envejecimiento de 80 años o más es de 32,8. (Ajuntament de Barcelona, 2014)

El nivel de soledad de personas de 65 años o más es de 25,4% en Navas y de 24,1% en Sant Andreu, y para los individuos de 75 años o más, asciende a un 30,9% en Navas y un 31,2% en Sant Andreu. (Ajuntament de Barcelona, 2014)

---

<sup>95</sup>El índice de envejecimiento indica la relación existente entre la población de 65 años o más y la población de 0 a 14 años. El índice de sobre-envejecimiento indica la relación existente entre la población de 75 años o más y la población de 65 años o más, expresada en porcentaje.



El nivel de ingresos de la población de 60 años o más en el distrito, es de 22,2% de renta inferior a un IPREM<sup>96</sup>, valor cercano a la media de la ciudad de Barcelona, que es de 21,3%. (Ajuntament de Barcelona, 2014)

En relación al origen de la población, el distrito de Sant Andreu posee 91.220 habitantes (62,1%) nacidos en Cataluña; 30.418 habitantes (20,7%) nacidos en las demás regiones del Estado Español y 25.331 personas (17,2%) nacidas en el extranjero. Por su parte el barrio de Navas reúne 13.430 (61,2%) personas nacidas en Cataluña, 4.218 personas (19,2%) nacidas en las demás regiones del Estado Español y 4.301 (19,6%) personas nacidas en el extranjero. (Ajuntament de Barcelona, 2014)

En Sant Andreu, el nivel de instrucción de la población de 16 años o más se distribuye entre un 7,7% de habitantes sin estudios y un 19,6% de habitantes con formación universitaria. Si lo comparamos con otros distritos, Sant Andreu no concentra los índices más altos de población sin estudios, que por ejemplo en Horta-Guinardó es de 9,3%; Nou Barris, 12,8% y Sant Martí, 8%. La población de universitarios está bajo la media de la ciudad de Barcelona, que es de 28,4% y es bastante inferior a algunos distritos como Eixample (38,5%), Les Corts (39,2%) o Sarrià-Sant Gervasi (48,7%). Si nos centramos en el barrio de Navas, el nivel de instrucción va desde un 6,2% de habitantes sin estudios a un 22,4% de habitantes con formación universitaria. (Ajuntament de Barcelona, 2014)

La tasa de pensiones no contributivas de la Seguridad Social (jubilación e invalidez) es de 8,3% de la población en Navas y 9% en Sant Andreu. Mientras que en los demás distritos en los que se realizó la investigación alcanza diferentes valores: Ciutat Vella (23,6%), Sants-Montjuic (12,8%) y Eixample (8,7%). (Ajuntament de Barcelona, 2014)

La población con certificado de discapacidad es de 13.096 individuos, el 8,9% de la población total, siendo el tercer distrito con mayor incidencia de esta acreditación, en el mapa de la ciudad. En relación al tipo de discapacidad, Navas posee 761 individuos con discapacidades físicas motoras; 409 con discapacidades físicas no motoras; 344 padecen de alguna enfermedad mental; 111 están diagnosticados con alguna discapacidad intelectual; 144 tienen discapacidades visuales y 111 diagnósticos

---

<sup>96</sup> IPREM es el Indicador Público de Renta de Efectos Múltiples. Es un índice empleado en España como referencia para la concesión de ayudas, subvenciones o el subsidio de desempleo. Se estableció en 2004 para sustituir al Salario Mínimo Interprofesional como referencia para estas ayudas.

corresponden a discapacidades auditivas. Para la totalidad del distrito, los números alcanzan a: 4.824 individuos con discapacidades físicas motoras; 3.044 con discapacidades físicas no motoras; 2.578 padecen de alguna enfermedad mental; 936 están diagnosticados de alguna discapacidad intelectual; 1.002 tienen discapacidades visuales, además de 702 diagnósticos de discapacidades auditivas.

### **5.1.3. Espacio físico**

Pasada la puerta de entrada al comedor, hay un vestíbulo donde se reúnen los usuarios antes del horario de la comida. Es aquí donde está la televisión y una serie de sillas orientadas directamente a la pantalla. Algunos usuarios vienen a partir de las 10h para ver programas televisivos, y normalmente, pese a la reunión de 10 a 20 personas, predomina el silencio. Después de comer, algunos usuarios utilizan éstas sillas para descansar y dormir.

Al lado del espacio destinado a ver la televisión está ubicado el despacho del director. Esta sala normalmente está cerrada, sin embargo, es posible ver lo que pasa en su interior, ya que la puerta y la pared son en parte acristaladas. La transparencia funciona como forma de control, ya que si los usuarios están sentados mirando la pantalla saben que los están viendo, e igualmente, si algún usuario entra a hablar con algún trabajador en este despacho, es posible verlo desde fuera.

En el vestíbulo, se ha organizado una biblioteca compuesta de libros de divulgación científica, narrativa y revistas, aunque los ejemplares rara vez se consultan. Durante el trabajo de campo sólo se observó a un usuario que consultó la biblioteca una única vez. Sobre las estanterías de los libros hay un corcho donde está permitido exponer avisos y publicidad (búsqueda de personas desaparecidas, información sobre alimentación saludable, personas que buscan trabajo, avisos sobre actividades realizadas por el comedor, entre otros). A un costado de la biblioteca se distribuyen folletos informativos, como por ejemplo guías del Departamento de Salud de la Generalitat de Catalunya sobre prevención y cuidado de algunas enfermedades y patologías.

Delante de la biblioteca está el espacio donde los usuarios que vienen a diario entre las 10h y las 12h, se reúnen para charlar. Aquí pasan gran parte de las dos horas previas a la comida, servida a partir de las 12h, tiempo en el que algunos entran y salen del comedor para ir a fumar o dar una vuelta, regresando al cabo de algunos

minutos. Inmediatamente a continuación, caminando hacia el interior del centro, a la derecha se ubican dos lavabos, uno para hombres y uno para mujeres.

En el vestíbulo es donde los usuarios forman la cola para entrar al salón comedor. Minutos antes de las 12h, los usuarios empiezan a organizarse según el orden de llegada, y algunos ya han elegido su lugar desde que llegaron a las 10h. El orden que antes era un acuerdo verbal, poco antes de las 12h se transforma en un orden físico, en una cola estructurada, y antes de la apertura del salón comedor, el vestíbulo queda completamente ocupado, con poco espacio para moverse. Esta actividad se organiza necesariamente en el interior de las instalaciones, ya que usuarios y trabajadores confirman que la espera en la acera suele ser motivo de quejas por parte de los vecinos.

En general, la visibilización de la pobreza acostumbra a provocar reproches por parte de la población local, que puede llegar a manifestarse contra la existencia de centros de asistencia social en las proximidades de sus residencias. Trabajadores de diferentes centros han mencionado la ocurrencia de quejas de la población contra la instalación o presencia de centros asistenciales en los barrios. Particularmente en Tordera, un trabajador informó que la asociación de vecinos organizó "manifestaciones con pancartas", cuestión que también surgió a través de la declaración de los usuarios: durante una conversación informal, una mujer manifestó que se sentía excluida y rechazada, ya que sabía que su presencia en la calle ("un lugar público", cuestiona) era condenada por los vecinos. Por otra parte, un trabajador explicaba que anteriormente el salón comedor era más amplio y que no existía lo que hoy es el vestíbulo del comedor, que las colas se formaban en la calle y el control de entrada<sup>97</sup> era realizado donde hoy está la puerta del centro. Según la institución, fueron obligados a crear un espacio para la formación de la cola, de modo que el control de entrada ocurriese dentro de las instalaciones, evitándose así que las personas estuviesen en la acera. El trabajador afirmaba que "para evitar conflictividad en la calle, se retrasó [la mesa de control de acceso] y se hizo el espacio dentro". La referencia al desorden y a los conflictos existentes en las colas de los comedores que se forman en las aceras, es repetida por usuarios y trabajadores en la totalidad de los centros en los que se realizó el estudio. Por

---

<sup>97</sup>El control de asistencias y ausencias por parte de la institución se realiza a través de la tarjeta individual con código de barras que posee cada usuario, quienes la presentan al entrar al comedor para que sea leída por un detector, transmitiéndose posteriormente los datos al Ayuntamiento. Además del control por sistema informático, en el comedor social de Ebre se utiliza también un formulario en papel.

ello, los gestores de Tordera afirman que todo lo referente a la espera para comer pasó a realizarse en el interior del comedor:

“Al tener un espacio en que ellos pueden resguardarse, en que pueden estar a gusto, un espacio que ya se supone que estás dentro y que tienes que comportarte. Eso ha reducido mucho los problemas que había.” (Trabajador)

Detrás de la mesa de control de acceso está el salón comedor compuesto por 34 mesas con cuatro sillas cada una, lo que implica que la sala puede recibir 136 personas a la vez. Las mesas son de color beige y las sillas, naranjas. En las paredes hay alguna decoración, como por ejemplo *posters* de alimentos, además de algunos avisos de restricciones, como la prohibición de llevar comida a casa.

Al fondo del salón comedor está el servicio y exposición de los platos, e inmediatamente detrás, la cocina. Desde la sala no se ve el movimiento de la cocina, salvo si las cocineras se acercan a la zona del servicio.

En el salón comedor hay un segundo despacho, destinado a los educadores sociales del centro.

#### **5.1.4. Servicio**

Tordera está abierto desde las 10h hasta las 14h30. El servicio de comida funciona entre las 12h y las 14h, y según establece la norma interna, una persona puede entrar hasta las 14h en punto y debe salir, obligatoriamente, a las 14h30.

La cola empieza a formarse en el vestíbulo antes de la apertura del salón comedor, ya que entre muchos usuarios existe una necesidad expresa de ubicarse cuanto antes en el orden de servicio. Los primeros usuarios que llegan a partir de las 10h se ubican en una cola ficticia, preguntando al llegar “¿El último?”. Se les preguntó a algunas personas sobre el motivo de desear ser los primeros, estando la mayoría de las respuestas relacionadas con la posibilidad de comer también de los platos que habían sobrado del día anterior y que, muchas veces, quedaban a disposición de los usuarios hasta que se agotasen. Algunas respuestas se refirieron también a que, al principio, los platos están mejor presentados porque están "menos movidos".

Entre los centros estudiados de la red municipal, el comedor Tordera es el único que posee cocina propia. La comida es preparada a diario por cocineras contratadas por la empresa administradora. Desde las 7h30, éstas son las encargadas de cocinar, servir la comida, hacer el cálculo de los alimentos que necesitarán y de todo lo

que se ha gastado en un día de servicio. También preparan los pedidos que se tienen que hacer a los proveedores, elaboran los menús, gestionan las sobras y ayudan a los profesionales de limpieza en la higiene de las instalaciones.

El hecho de que el comedor tenga una cocina propia le confiere características particulares en relación a los demás centros estudiados. Sobre este punto, un trabajador afirmó que había percibido en conversaciones con usuarios que el hecho de que la comida se preparase allí, determinaba una serie de particularidades en relación a la percepción de lo que se come, en comparación con el sistema de catering, común a los demás centros municipales en estudio. Sobre este hecho, el trabajador sostenía que cuando el individuo sabe que algunas personas que reconoce (las cocineras que ven a diario) le están preparando algo para comer en un lugar concreto (en la cocina del comedor que frecuentan), son más capaces de sentirse a gusto. En este mismo sentido, mantenía que el "ambiente se humaniza y pierde, de algún modo, la asociación con la institución asistencial, acercándose más a un espacio reconocible", o sea, más parecido al espacio doméstico. Y seguía su argumentación diciendo:

“[Los usuarios] pueden ver y escuchar que hay gente allí [en la cocina]. Porque estamos aquí y se escucha como trabajan las cocineras, que están preparando la comida durante la mañana. Mientras están aquí jugando o hablando, saben que se cuece algo que luego comerán.”.

Efectivamente, pudimos observar que los comensales habitualmente establecían interacciones con las cocineras. Por ejemplo, se identificaron situaciones en las que los usuarios preguntaban durante la mañana sobre los platos que se servirían más tarde, intentaban negociar formas de cocción de los platos según sus preferencias, proponían preparaciones que deseaban comer, opinaban sobre la cantidad y la variedad de lo que comían, etc. Estas situaciones no fueron identificadas en los demás comedores que sirven comidas preparadas en sistema de catering, en los que el contacto del comensal con los profesionales que le preparan la comida no existe. El propio hecho de que la cocina esté ubicada a continuación del salón comedor, separada solamente por la estructura del servicio de platos, permite a los usuarios un contacto frecuente con las cocineras. Durante las sesiones de observación y entrevistas, muchas veces fue posible ver como ellas salían al comedor para desayunar o realizar cualquier tarea relativa a su trabajo, momentos oportunos para que los usuarios que ya estaban en el comedor pudieran establecer contacto con ellas.

La información emitida por los comensales a la institución sobre las percepciones de lo que comen son más frecuentes en Tordera, en comparación con los demás comedores estudiados. Aquí las opiniones son expresadas directamente a las cocineras encargadas de la preparación, lo que permite que la efectividad de las transformaciones solicitadas pueda, también, ser evaluada a diario. Un gestor del centro informaba que "Si hay novedades, o si un día le queda mejor las judías que otros le dicen: - oye que han quedado muy buenas. O si hacen un postre especial, lo dicen. Son pequeñas cosas que producen cambios". En el caso de las cocinas con sistema de catering, los usuarios no pueden asegurarse de que sus pareceres sobre lo que comen llegasen a los cocineros, siendo más habitual escuchar que "de nada sirve quejarse" (usuaria). En este sentido, el hecho de que el comedor tenga una cocina propia, relativamente abierta al comensal, puede colaborar con que el individuo que utiliza el servicio establezca un tipo de relación más cercana con el comedor y con la comida que consume allí.

En Tordera, la comida se sirve directamente en el plato, no en bandejas, aspecto valorado positivamente por la institución y por los comensales. Los trabajadores afirman que es una forma de que el servicio se acerque más a las características de la cocina doméstica, mientras que "las bandejas representan el servicio institucional y asistencial". Creen que el plato tiene la capacidad de hacer que el usuario "no se sienta un número". En este sentido un trabajador argumentaba:

“Claro, no es lo mismo que te den un plato, que conozcas directamente la persona que te ha hecho la comida, que recibir una bandeja tipo hospital con hueco para una cosa, otro hueco para otra. La *safata* (sic) da una imagen mucho más de institución. En este contexto la persona se siente un número o un usuario atendido por una institución pública. Aquí es evidente que eso es una institución pública, pero el mero hecho que te den la comida preparada especialmente aquí no da ese ambiente cuartelario.”.

Como en la totalidad de los centros de la red municipal, el comedor ofrece como cubiertos cucharas, tenedores y cuchillos<sup>98</sup>, y después de comer, los usuarios son los responsables de retirar de las mesas todos los utensilios utilizados en la comida (plato, cubiertos, vasos, servilletas).

En Tordera, como en los demás centros del Ayuntamiento, además del menú estándar servido a la mayoría de los comensales, están previstas comidas

---

<sup>98</sup>En Llobregat (ver descripción, en el apartado 5.4.), se distribuyen solamente cucharas.

consideradas como dietas especiales<sup>99</sup>. La cocina prevé la confección de tres tipos diferentes de menús diarios: el normal (menú general servido a la mayoría de los comensales, siempre que no haya una restricción expresa), “un menú para musulmanes que es exento de cerdo” y un “menú de dieta” (sin sal e hipocalórico)<sup>100</sup>. Además de estas dos especificaciones, en Tordera también pueden llegar a adaptar la comida a situaciones particulares con diagnósticos de enfermedades (especialmente si se trata de alergias y de la necesidad de dieta blanda o alimentos triturados, según informan trabajadores del comedor). En estos casos se requiere la comprobación por escrito de un médico de la asistencia pública de salud.

La presencia de cocina propia permite o facilita la adaptabilidad de las preparaciones según las circunstancias que se presentan cotidianamente. Por ejemplo, durante el trabajo de campo se pudo observar en una ocasión que a un usuario al que le habían extraído un diente el día anterior, y al que el dentista le había recomendado no comer alimentos sólidos, sin previo aviso pidió a las cocineras que adaptaran su comida, lo que se hizo sin inconveniente.

En el caso del comedor Tordera, la adecuación de la cocina en función de las necesidades de sus comensales también se expresa en las situaciones en las que el número de usuarios es superior al que se había previsto el día anterior, durante la planificación de las preparaciones. Al tener cocina, a más afluencia de usuarios, las cocineras pueden "hacer otra cosa, ni que sea freír croquetas" (trabajadora).

A pesar de estas observaciones, y por más que la institución exprese su opinión sobre la facilidad con que adaptan su cocina a las diversas necesidades de sus usuarios, en la práctica, la viabilidad de estas alteraciones no parece tan frecuente como expresan en su discurso. Los usuarios se quejan de que les gustaría poder incidir de forma más participativa en las decisiones de, por ejemplo, cómo preparar, qué cocinar y sobre las cantidades servidas.

### **5.1.5. Ejemplos concretos**

La organización de los menús se establece en función de una división en dos temporadas: menú de invierno y menú de verano. En lo que se refiere a la planificación diaria de los platos servidos, esta se desarrolla en diferentes etapas: primero las

---

<sup>99</sup>Según normativa. Sobre esto, ver apartado 4.1. Marco normativo para el funcionamiento general de los comedores sociales municipales de la ciudad de Barcelona

<sup>100</sup>Trabajadora del centro, en entrevista.

cocineras elaboran un borrador que se envía a la dietista de la empresa gestora, quien hace una evaluación nutricional de lo que se propuso. Evaluación "del gramaje, de la valoración energética de no sé qué", según expresó un trabajador en tono irónico, al referirse a las normas dietéticas impuestas por la nutricionista. Tras la corrección basada en las normas dietéticas, el menú es aprobado y se devuelve a la unidad.

Según el discurso del trabajador, se entiende que en la práctica en Tordera la cocina no sigue de manera estricta el menú propuesto por la dietista responsable. "Intentamos ser muy estrictos con intentar seguir el menú. Pero si un día no te llega alguna cosa, lo cambiamos. Pero intentamos ser muy estrictos con seguir el menú. Es que además, por seguridad alimentaria y tal, te exigen eso". La referencia respecto a la flexibilización de las reglas y la posterior corrección, remite a una necesidad de adecuarse a la norma prevista por la normativa municipal. Sin embargo, no corresponde a la práctica, según este mismo trabajador expresa.

La elaboración del listado de compra de materias primas es planificada a diario antes de la apertura del servicio, basándose en la cantidad de usuarios que asistieron al comedor el día anterior. Por ejemplo, si ayer hubo asistencia de 300 comensales, hoy la planificación de la cocina se basará en preparaciones para este número de usuarios.

A diario, la comida se divide en primer plato (que puede ser repetido libremente), segundo plato (servido una única vez), un único postre (fruta, yogurt o un "postre especial"<sup>101</sup>: pudín, flan, etc.) y pan. Cada persona puede elegir entre tomar un café, coger un *brick* de zumo o un vaso de leche, y además hay jarras de agua en las mesas. Según normativa municipal, obligatoriamente la comida debe ser consumida en el comedor y está prohibido salir de las instalaciones con cualquier alimento ofrecido por el centro. Esta restricción se expresa en diversos avisos colgados en las paredes del centro.

En cuanto al sistema de higiene del comedor, diariamente se realiza la limpieza general de las instalaciones, actividad llevada a cabo por los 5 trabajadores contratados para esta función, además de las cocineras. Los residuos generados son separados según el sistema establecido por el Ayuntamiento, de acuerdo con la Ley 6/93, reguladora de residuos municipales comerciales de Cataluña, del 1 de enero de 2004, según tratamos en el apartado de normativas.

---

<sup>101</sup>Trabajadora en entrevista



El cuadro de trabajadores del centro está compuesto por 3 profesionales de cocina, 1 vigilante de seguridad, 4 educadores sociales (que realizan las funciones de gestión del centro, atención a los usuarios, recepción diaria de comensales, entre otras) y personal de limpieza (5 personas). Todos son contratados por la empresa gestora contratada por el Ayuntamiento de Barcelona, con excepción del guardia de seguridad, contratado por una empresa subcontratada por ésta.

### **5.1.6. Usuarios**

Normalmente Tordera atiende a diario a las 300 personas previstas en su cuadro de usuarios con plaza asignada en el centro. Es el comedor social con más capacidad de recepción de personas entre los de la red municipal. Además, es uno de los tres comedores gestionados por el Ayuntamiento que recibe personas que no tengan ningún vínculo institucional con el comedor social<sup>102</sup>. Como mencionamos en el subapartado de normativas, los comensales pueden presentarse sin previo aviso hasta tres veces al año en cada uno de los centros receptores de personas sin plaza asignada.

La frecuencia de usuarios es variable: disminuye durante los fines de semana y festivos, en el verano y para las fiestas de fin de año. Según la administración, y por lo que respecta al verano, esto se debe al hecho de que en esa época las personas normalmente encuentran trabajos esporádicos, que suelen ser más comunes. Además, durante estos meses, sobretodo en el caso de las personas que no tienen plaza fija en el comedor, la reducción se asocia a un crecimiento de la movilidad geográfica, más habitual que en otros periodos del año. Por lo que respecta al periodo de las fiestas de navidad, personas que todavía mantienen vínculos o redes de apoyo se ausentan con más facilidad, ya que suelen pasar estas fechas con familia o amigos.<sup>103</sup>

Por determinación de la gestión municipal, como requisito para el mantenimiento de su plaza, un usuario del comedor puede ausentarse un máximo de 7 días consecutivos sin justificación<sup>104</sup>, pero en la práctica, en Tordera (y en los demás centros) las ausencias pueden gestionarse si se aclaran con antelación. En este caso, las explicaciones se gestionan directamente entre el usuario y los trabajadores responsables de los controles de asistencia. Tal como se vio durante el trabajo de campo, los motivos

---

<sup>102</sup>Descrito en el apartado 4.1. Sobre normativa de los comedores de la red municipal.

<sup>103</sup>Gestores de todos los centros estudiados repitieron esta información.

<sup>104</sup>Descrito en el apartado 4.1. sobre normativa de los comedores de la red municipal.

para ausentarse son diversos: compromisos como entrevistas de trabajo, visitas con el médico, visitas con el trabajador social; o de carácter personal como visitas a un familiar o amigo, actividad de ocio que coincida con el horario de la comida, etc. Según un trabajador: "Una persona me explica que va estar dos semanas fuera, pongo una interrupción<sup>105</sup> y no hay problema". La aceptación de las ausencias por parte del comedor, por encima del límite de siete ausencias ininterrumpidas definida por el Ayuntamiento, se explica ya que los trabajadores expresan tener conciencia de que los horarios fijos para servir la comida condicionan los tiempos y ritmos de los usuarios. Al ser cuestionado sobre la necesidad de que las personas que hacen uso del comedor se adecuen a las pautas horarias definidas por este, a punto de que este hecho sea responsable de condicionar su vida cotidiana ya que determinan una serie de controles del tiempo y de los ritmos de la alimentación, un trabajador del centro expresaba ser consciente de la situación. Algunos usuarios, no integrados al mundo laboral, se referían a una organización de vida cotidiana semejante a las pautas horarias de trabajadores, en el sentido de que estaban obligados a cumplir a diario los mismos patrones horarios, repetidos en rutinas. Un trabajador de Tordera concuerda en que la determinación de los horarios condiciona la vida diaria de los usuarios:

“Claro, hay gente que, por ejemplo, va a hacer un curso de formación y a lo mejor le dejas sin comedor. Porque acaba a la una y media, a las dos en la otra punta de Barcelona y no puede venir. La gente muchas veces tiene que hacer su rutina en base a esto. Y más gente que aparte de nuestro comedor tiene el comedor nocturno. Claro, es estar aquí de 12h a 14h y allí de 18h a 20h.”

En relación a los horarios impuestos por la institución, este mismo trabajador afirmaba que este puede ser uno de los motivos de las ausencias de los usuarios al servicio, declarando incluso que la administración pública no es consciente de cómo sus determinaciones, en la práctica, generan dificultades a las personas que utilizan el servicio: "A veces el Ayuntamiento se sorprende de que haya absentismo. ¿Cómo falta tanta gente a comer? Pero claro, es que la gente tiene su vida y la vida es elástica, es móvil. No puedes estructurarla de una manera determinada."

En relación a los perfiles de usuarios, desde la institución afirman que no poseen datos sistematizados de la afluencia desglosada en tipologías de usuarios. Sin

---

<sup>105</sup>Se refiere a que registra en el sistema informático controlado por el ayuntamiento que esta persona estará ausente del comedor. El sistema es la forma de control de la asistencia. Los datos son transmitidos al departamento de la administración pública responsable de los comedores sociales.

embargo declaran que, aunque heterogéneo, "el perfil más común es hombre entre 30 y 50 años, que vive solo, que no tiene trabajo, que alquila una habitación, recibe una prestación mínima". Esta afirmación fue confirmada durante el trabajo de campo, y tanto en Tordera como en el resto de los comedores estudiados, el perfil mayoritario de usuarios corresponde al referido. En una muestra aleatoria recogida en un día de observación durante el servicio en Tordera, se constató que comían 50 hombres y 5 mujeres.

Una trabajadora de Tordera justifica la reducida asistencia de usuarios jóvenes debido a cuestiones relacionadas con la disciplina y el comportamiento en las instalaciones ("al uso de drogas"), así como a la mayor probabilidad de inserción de un joven en el mundo laboral, en comparación con individuos de otras franjas de edad. Sin embargo, la información expresada por esta no se corresponde con los datos publicados por el Instituto Nacional de Estadística, que demuestra que el mayor incremento de las tasas de paro (2010-2014) se produjeron en la población joven (menores de 25 años), tanto en hombres como en mujeres. En este periodo, la tasa de paro de los hombres jóvenes se elevó en 10,4 puntos y la de las mujeres, en 13,3 puntos, y en 2014, era la más alta de todos los países de la Unión Europea en relación a los hombres menores de 25 años. La tasa de paro de las mujeres menores de 25 años en España, en el mismo periodo, correspondía a 52,9% y ocupaba el segundo lugar más alto de la UE (detrás de Grecia - 58,1%). (INE, 2015a)

En lo que versa sobre la disciplina y al comportamiento exigido por la institución a los comensales que frecuentan las instalaciones, existen dos aspectos diferentes: por un lado, la adecuación a la rutina impuesta por el comedor y, por otro, la obligación de comportarse durante el periodo en que estén en el interior del centro de acuerdo con lo que establece la norma. La inadecuación a la disciplina impuesta por la institución puede conllevar penalizaciones según la gravedad de las conductas, de acuerdo con lo que se describió en el apartado referente a la normativa de acceso y uso de los comedores municipales. Los conflictos y comportamientos considerados inadecuados según los protocolos de actuación definidos por la institución son repetidamente mencionados tanto por trabajadores como por usuarios durante las entrevistas y en las conversaciones informales registradas en Tordera. Estos informan que en la actividad cotidiana del comedor, habitualmente existen situaciones

conflictivas generadas, en gran parte, por la presencia de personas que poseen una historicidad de agresiones físicas o verbales repetidas.

La gestión del centro declara que "no son comunes" los casos de expulsión del uso del servicio debido al incumplimiento de normas, ya que se intenta evitar que un usuario "se quede sin comer". La eliminación del derecho al uso de una plaza en el comedor ocurre, sobre todo, en los casos de reincidencias de comportamientos inadecuados o de actuaciones consideradas como "muy graves" (ingreso bajo el efecto de drogas o agresiones físicas, por ejemplo). El director de Tordera relataba así un caso de expulsión del comedor:

“Un usuario que no era tan agresivo, pero intentaba robar cosas, insultaba a las cocineras porque no ponían lo que él quería, y a pesar de intentar tratarlo una y otra vez, hubo tanta reincidencia que al final dijimos: “se acabó”. En estos casos puede pasar que el trabajador social lo mande a otro comedor o simplemente se queda sin plaza.”.

El mantenimiento del orden en el comedor también está garantizado por la presencia de un guardia de seguridad. El trabajador está presente a partir de las 10h y durante todo el funcionamiento del centro, incluso durante el horario previo al servicio de comida. Vestido con uniforme de la empresa para la que trabaja, circula por las instalaciones del comedor y vigila el comportamiento de los usuarios, incluso durante la formación de la cola, minutos antes de que la comida sea servida. Iniciado el servicio, se mantiene de pie cerca de la puerta de entrada del salón comedor, y normalmente se ubica en lugares en que pueda ser visto, hacerse presente. En general, el guardia de seguridad mantiene relación con la mayoría de los usuarios, principalmente aquellos que frecuentan el comedor a partir de las 10h. Hace bromas, participaba de los juegos de mesa que se realizan en el salón comedor antes de la comida, explica aspectos de su vida personal, entre otros.

Según la normativa del centro<sup>106</sup>, las formas de actuación en casos de comportamientos inadecuados corresponden en primer lugar a la intervención del educador social que esté presente en el servicio, de manera que pueda solucionar él mismo el incidente y en el caso de que no pueda hacerlo, solicita ayuda al guardia de

---

<sup>106</sup> Se especifica el comedor Tordera porque, según se verificó, la gestión de cada unidad posee especificidades en su funcionamiento general. Pese a la necesidad de cumplimiento de la normativa base establecida por el Ayuntamiento, la figura del director posee autonomía de actuación, según declararon todos éstos. Esta característica confiere particularidades al funcionamiento de cada unidad, según las directrices y gestión llevadas a cabo en cada comedor social.

seguridad. Sin embargo, cuando el vigilante es la primera persona en detectar el conflicto, puede actuar directamente, sobre todo si es una situación considerada como "una urgencia". La gestión afirma que los vigilantes deben intervenir lo menos posible, ya que su función es estar presente, hacerse visible, y que "solo actúan en los casos en que los demás trabajadores no pudiesen resolver los conflictos por sí mismos". El uso de fuerza física no está previsto en el protocolo de actuación, y en los casos en los que los acuerdos verbales no solucionan las situaciones de enfrentamiento, siguiendo la normativa, los trabajadores deben llamar a la policía. Explica el procedimiento de actuación uno de los trabajadores de la unidad:

“Si hay algún problema con alguien, el educador que esté va a la persona e intentamos gestionarlo de la mejor manera posible, intentando evitar un conflicto, apagar la situación. El propio guardia de seguridad puede tomar esa iniciativa si es la primera persona en detectarlo. Por ejemplo, si se empezara a insultar a la cocinera porque no le pone esto o no le pone lo otro, puede actuar. Pero el trabajo de ellos [de los guardias de seguridad] es básicamente hablar con ellos [los usuarios] e intentar solucionar, calmar la situación. Si hay que expulsar a alguien, actuamos de la misma manera, diciéndolo al usuario: “tienes que irte”. El guardia puede actuar para evitar que se agredan entre ellos, pero nunca se llega a violencia física. Porque en teoría un guardia de seguridad no está para eso. Puede estar para proteger a un usuario o a un profesional. Cuando una persona se niega a salir del centro llamamos a la policía.

#### **5.1.7. Actividades complementarias al servicio de alimentación**

Las actividades complementarias al servicio de alimentación se realizan entre las 10h y las 12h, y según el director, estas surgieron bajo su propia iniciativa. El gestor consideró que además de recibir a los usuarios en sus instalaciones era importante que durante el periodo previo a la comida "estuviesen ocupados" ("Pensamos: que no vengan aquí simplemente para estar sentados"). El objetivo era dinamizar el tiempo que tenían los usuarios dentro de las instalaciones, en el sentido de que pudiesen hacer cosas que "a ellos les gusten y que sean productivas". Este mismo trabajador señala que las actividades se organizaron con recursos previamente adquiridos por el comedor, de manera que su desarrollo fue posible sin la incrementación de gastos ("teníamos un par de ordenadores guardados y los pusimos ahí"); sin embargo, nos informa que fue necesario que se ampliara su jornada laboral.

La propuesta dependió de la autorización del Ayuntamiento y de la empresa responsable. La primera propuesta puesta en práctica fue el plan de inserción laboral,

proyecto monitoreado por un educador que auxilia a los usuarios en la búsqueda de ofertas de empleo por internet, en la confección de currículos, en la presentación a una entrevista de trabajo, etc.

Además, existen actividades de ocio. Los juegos de mesa, como damas, ajedrez y dominó, son juegos en los que la mayoría de los usuarios presentes participan durante las horas previas al servicio de comida. A parte de los juegos normales, periódicamente se organizan torneos de damas en que participan principalmente usuarios hombres<sup>107</sup>, además de algunos trabajadores como el director y el guardia de seguridad, que participaban habitualmente en los torneos. Durante los campeonatos, usuarios y trabajadores participaron activamente de las competiciones, opinaban sobre posibles ganadores, asistían a las disputas y celebraban los lances considerados inteligentes.

Estas competiciones solían incrementar la atención de los usuarios, quienes comentaban entre ellos que había un premio que nadie sabía lo que era, surgiendo una serie de especulaciones respecto de cuál sería el primer premio del campeonato. Algunos afirmaban que era una cuantía en dinero, otros bromeaban diciendo que serían electrónicos de valor (como ordenadores, *ipads*, *ipods*, etc), otros pensaban que era un "lote de alimentos de *El Corte inglés*"<sup>108</sup>. La expectativa sobre el premio final generó motivación en los partidos, los competidores se mostraban interesados y se divertieron cuanto más cerca estaba el fin del concurso.

Una tercera propuesta, que según la gestión del comedor social "no ha funcionado", fue la realización de debates. El encuentro consistía en una especie de charla con periodicidad semanal, que trataba de asuntos de la actualidad relacionados a aspectos diversos de la sociedad, como son: las consecuencias de la crisis socioeconómica en España, las dificultades para la reinserción laboral, diferencias de género en el mundo del trabajo, entre otros. Sin embargo, la gestión considera que "no alcanzaron sus objetivos", ya que "siempre venían las mismas personas y siempre se acababa hablando de lo mismo y la gente se cansó. La gente tendía a hablar mucho de sus problemas. De que si la prestación... La gente siempre se va hacia lo suyo."<sup>109</sup>

---

<sup>107</sup>En estos partidos normalmente existe una división de género, hombres y mujeres no suelen jugar juntos.

<sup>108</sup>Tienda emblemática de comercialización de productos diversos. El supermercado vinculado a la tienda suele ser considerado como un establecimiento que vende productos alimentarios de alta calidad.

<sup>109</sup>La tendencia a la referencia a temas personales estuvo bastante presente durante las conversaciones que establecí en el comedor. Muchas veces, cuando hablábamos de temas diversos, era común que algún

En Tordera tienen como proyecto futuro (no han precisado cuándo) hacer un *cineforum*: proyección de película seguida por debate de temas relacionados. Normalmente, en estos casos la película proyectada contiene en su argumento contenidos de temas afines con la situación política, social y económica.

Al ser cuestionado sobre el acceso al teléfono como servicio ofrecido por el comedor, recurso utilizado por muchos usuarios para llamadas personales (contacto con familiares, trámites burocráticos, asistencia médica o social, entre otros) el gestor informó que no es un servicio institucionalizado, pero que en la práctica se permite su utilización. En estos casos, el usuario solicita el uso del aparato y los trabajadores gestionan el tiempo y las llamadas, guardando algunas restricciones: prohibidas llamadas internacionales, a teléfonos móviles deben ser de corta duración, etc. Reconocen que es un servicio necesario y de gran ayuda, ya que es común que las personas no puedan pagar por su cuenta recargas de móviles o llamadas en tiendas (locutorios).

## **5.2. Descripción del caso 2: el comedor social de Segre**

### **5.2.1. Datos sociodemográficos**

El comedor social de Segre se desarrolla dentro del ámbito físico y jurídico de la agrupación de dos parroquias, ubicadas en el distrito del Eixample, barrio del Eixample Dret, en la zona central de la ciudad de Barcelona. La superficie del distrito y del barrio corresponden a 7,5 Km<sup>2</sup> y 2,1 Km<sup>2</sup>, respectivamente.

El distrito posee 264.851 habitantes y el barrio 43.749. La densidad demográfica del barrio es de 20.458 hab/Km<sup>2</sup>. El Eixample es el distrito más poblado de Barcelona y de todo el Estado español en términos absolutos y el segundo más poblado en términos relativos (35.586. hab/Km<sup>2</sup>). (Ayuntamiento de Barcelona, 2013)

Los grandes grupos de población del barrio se dividen en:

---

interlocutor se refiera a los problemas de su vida personal causados por el estado de pobreza en el que se encontraba. Por ejemplo, algunas veces por la mañana, me sentaba en el vestíbulo, al lado de algunos usuarios y charlábamos sobre temas diversos. Como nos sentábamos al lado de la televisión, algunas ocasiones comentábamos algo sobre lo que se transmitía. Al ver la publicidad, una señora de 50 años, expresaba lo distante que estaba su vida de lo que querían vendernos los anuncios. Sobre todo durante las pausas de los programas emitía comentarios sarcásticos acerca de su imposibilidad en adquirir aquellos productos. Una vez, después de un anuncio de un crucero, empezó a explicarme aspectos de su vida personal, remitiendo siempre a lo difícil que sería consumir los bienes promocionados.

<b>Total</b>	<b>0-15 años</b>	<b>%</b>	<b>16-64</b>	<b>%</b>	<b>65 y más</b>	<b>%</b>
43.749	5.597	12,8	28.773	65,8	9.379	21,4

Fuente: Padrón municipal de habitantes a 30.06.14. Departament d'Estadística. Ajuntament de Barcelona.

La población por edad (%) se divide en:

<b>Edad</b>	<b>Barrio</b>	<b>Distrito</b>
<b>0-14</b>	11,8	10,9
<b>15-24</b>	8,3	8,3
<b>25-64</b>	58,3	58,9
<b>65 y más</b>	21,6	22,0

Fuente: Padrón municipal de habitantes a 30.06.14. Departament d'Estadística. Ajuntament de Barcelona.

El Índice de Dependencia demográfica<sup>110</sup> en el distrito corresponde a un 50,9% y en el barrio, a un 52,0%. (Ayuntamiento de Barcelona, 2014)

La población nacida en el Estado español residente en el barrio es del 81% y en el distrito, del 81,8%. La población de extranjeros es de 19% y de 18,2%, en el barrio y en el distrito respectivamente.

Los titulados superiores (población con estudios universitarios o grado superior en la población de 16 años o más) corresponde al 46,8% de los residentes del barrio y al 37,3% del distrito.

La población de más de 65 años que vive sola es el 27,9 % (barrio) y 28% (distrito).

El índice de sobreenvjecimiento es del 58,3% en el barrio y del 57,1% en el distrito.<sup>111</sup>.

La soledad entre las personas mayores de 65 y 75 años corresponde a:

<sup>110</sup>La Tasa de Dependencia es el índice demográfico que expresa la relación existente entre la población dependiente y la población productiva, de la que aquella depende. Índice de Dependencia demográfica: (Población de 0-14 + población de 65 y más) / (población de 15 -64) x100.

<sup>111</sup>El índice de sobreenvjecimiento indica la relación existente entre la población de 75 años o más y la población de 65 años o más, en porcentaje.



	<b>Población total de 65 años o más</b>	<b>Viven solos 65 años o más</b>	<b>Índice de soledad 65 años o más (%)</b>	<b>Población total de 75 años o más</b>	<b>Viven solos 75 años o más</b>	<b>Índice de soledad 75 años o más (%)</b>
<b>Distrito del Eixample</b>	58.652	16.270	27,7	32.441	10.638	32,8
<b>Barrio Eixample dret</b>	9.379	2.594	27,7	5.229	1.628	31,1

Fuente: Pla municipal per a les persones grans 2013-2016. Ajuntament de Barcelona.

### 5.2.2. Historia del comedor

El Comedor Social Segre inició sus actividades en abril de 2011, por iniciativa de la actual directora, de su hermana<sup>112</sup> y su cuñado. Los cofundadores habían colaborado como voluntarios en otros comedores sociales de la ciudad, organizados y gestionados por la iglesia católica, en la ciudad de Barcelona. Colaborando con estas entidades, se dieron cuenta de que en el barrio en que residen, el Eixample:

“Havia demanda de un perfil concret que necessitava assistència alimentaria: gent gran sola. Vam veure que en aquest barri també existia aquesta pobresa silenciosa i vergonyant, de gent que passava gana però tenia vergonya de dir-ho, o per no molestar, o no molestar els fills, i molta soledat a casa. Molta gent gran sola”. (Directora).

A partir de entonces, decidieron contactar con la iglesia que frecuentan como creyentes y que conocían por realizar actividades en sus instalaciones<sup>113</sup>.

La elección de una iglesia como espacio para instalación del comedor social fue considerada desde el inicio de las actividades para la fundación del centro. Afirman los coordinadores que, según la experiencia adquirida en el trabajo realizado en asociaciones e instituciones destinadas a la solidaridad, la dependencia de los recursos ofrecidos por centros de ayuda suele provocar en los beneficiarios sentimientos como "la vergüenza y la humillación". En este sentido, el acceso diario de los usuarios al comedor social, al ser realizado en las instalaciones de una parroquia, evitaría o reduciría, según estos, dichas sensaciones: "Molta d'aquesta gent son gent creient que

<sup>112</sup>La primera ha trabajado siempre en el sector de la restauración y la segunda es médica.

<sup>113</sup>La actual directora era responsable por grupos de catequesis en la iglesia antes del inicio de su trabajo como gestora del comedor social.

poden venir aquí amb una tranquil·litat de dir: - Es que venim al menjador de la nostra parròquia. Nosaltres intentem que vinguin aquí d'una manera natural". (gestora)

Después de que los fundadores de la iniciativa tuvieran un primer contacto con los responsables de la parroquia en la que está instalado el comedor social con el fin de averiguar la posibilidad de iniciar sus actividades en las instalaciones de la iglesia, redactaron un proyecto en el que constataron las bases para la instalación del comedor social: capacidad de comensales, planteamiento del servicio, estructura del comedor, presupuesto de la actividad, organigrama, entre otros. La propuesta fue aprobada por los religiosos responsables de la institución. "Vaig venir a parlar amb el mossèn d'aquí i ell ho va acceptar. I va dir: - Encantat. Jo sempre havia pensat que hauríem de fer obra social a la parròquia i em sembla una idea magnífica" (Directora del centro). Se consideró la posibilidad de ubicar el comedor en otras iglesias del barrio, pero éstas no tenían espacio suficiente para recibir comensales, con lo que finalmente decidieron instalar el comedor allí.

Una vez aprobada la propuesta y redactado el proyecto, "reunieron un grupo de voluntarios y, en seguida, fueron a buscar soporte económico"<sup>114</sup>, sobre todo financiación para compra de la comida. ("Que ens ajudessin a mantenir l'estructura i el càtering", informa una gestora). Las solicitudes de financiación se concentraron, inicialmente, en empresas privadas de la ciudad de Barcelona. También promovieron una "campaña de sensibilización" entre los vecinos del barrio, con el objetivo de filiarlos como socios colaboradores<sup>115</sup>. La promoción del comedor social en el barrio generó socios particulares que colaboran con la cantidad de dinero que desean (normalmente entre 5 y 20 euros mensuales), no habiendo valores fijos o prestipulados. Actualmente, además de creyentes y vecinos del barrio, el 10% de los usuarios de Segre (aproximadamente 11 personas) colaboran con cuotas semanales, en su mayoría beneficiarios que utilizan sus pensiones de viudedad y jubilación. Según la directora, el hecho de que colaboren ("con 5, 10, euros semanales") permite que se sientan partícipes del proyecto, generando un sentimiento positivo de bienestar y no dependencia.

En el periodo de fundación del comedor, antes del inicio de sus actividades, los promotores también contactaron con un Centro de Atención Primaria (CAP) ubicado

---

<sup>114</sup>No se han informado el número de voluntarios reunidos inicialmente. No se ha precisado la cantidad en dinero que reunieron para ser destinada a la fundación del comedor.

<sup>115</sup>Según informaron, la "campaña de sensibilización" consistió en la promoción que realizaron los creyentes de la parroquia hacia los vecinos del barrio, sobre las funciones, objetivos e intereses del comedor social.

al lado de la sede del comedor social. El objetivo perseguido era que el centro de salud pudiera ayudarles materialmente, además de que contribuyera en detectar posibles usuarios del servicio y derivarlos al comedor social. En Segre, como en la totalidad de los comedores sociales de la red municipal, la concesión de una plaza depende de la derivación de un trabajador social vinculado a los Servicios Sociales o de entidades legitimadas. Según informó una trabajadora:

“Totes les persones que tenim aquí son derivades d’un centre social o si no vinculades a un centre social. Perquè nosaltres no tenim treballador social. I demanem que tothom tingui el seguiment d’un treballador social. Aquí no ve ningú del carrer, tothom és derivat. Perquè aquí el que intentem és no només donar un menjar que a molta gent li feia falta, si no també acollir a la gent i donar-lis un suport el més integral possible.”

Después del desarrollo de estas iniciativas, reunieron recursos suficientes para que el comedor social funcionara durante el primer año.<sup>116</sup>

Al considerar que el proyecto “era viable”, la propuesta fue presentada al Ayuntamiento de Barcelona. El contacto con la administración pública tenía el objetivo de dar a conocer el comedor social y de solicitar apoyo institucional y económico, pero la primera respuesta recibida en relación a la inversión de recursos públicos en el centro fue negativa. El Ayuntamiento justificó la imposibilidad de inversión por considerar que, en aquel momento, habían creado en el barrio el programa *Àpats en companya*, proyecto semejante al servicio prestado por Segre y destinado al mismo perfil de usuarios al que se dirigía el comedor: personas mayores en las que se había diagnosticado riesgo de aislamiento social.<sup>117</sup> Según informa la directora del centro, por este motivo "no creien [los responsables por la gestión de comedores sociales municipales del Ayuntamiento de Barcelona] que era necessari ficar més recursos amb el tema de la gent gran".

---

<sup>116</sup>No se han informado las cifras correspondientes, ni se han publicado en sus memorias anuales.

<sup>117</sup> El programa *Àpats en Companya* subvencionado por el Ayuntamiento de Barcelona, se instaló en todos los barrios de la ciudad a partir de diciembre de 2010. Consiste en un servicio de comedor social destinado a personas mayores de 65 años en riesgo de aislamiento social. Disponible en: <http://ajuntament.barcelona.cat/guiadeserveis/ca/serveis-socials-les-persones-grans>.

En una noticia del diario *El Mundo* del 03.04.2011, se publicó el siguiente fragmento sobre el programa: "El Ayuntamiento de Barcelona ofrece menús a 50 céntimos para ancianos solos. La mayoría acude por compartir mantel y conversación, no por el precio." Disponible en: <http://www.elmundo.es/elmundo/2011/03/30/barcelona/1301472261.html>)

Sin embargo, con posterioridad a la respuesta negativa en relación a la financiación pública del comedor, el Ayuntamiento contactó a la gestión de Segre y señaló que tenían demanda de asistencia al servicio de familias con menores de edad. En los comedores sociales de la red municipal, el acceso de menores de edad está prohibido, pero según la gestión de Segre, la administración municipal consideró que la recepción de familias en este comedor social era posible por las características que reunía: “ambiente amable y familiar”. Las especificidades de este comedor en concreto, no encontradas por el Ayuntamiento en los demás centros de asistencia alimentaria de la red municipal, fueron tomadas en cuenta en la decisión final de incluirlo en su red. "Van venir [trabajadores del Ayuntamiento de Barcelona] a veure el nostre menjador i ens van dir que com era un menjador molt familiar, molt afable, que podien adaptar aquí aquesta mancança". A partir de entonces, quedó acordado el convenio entre la administración pública y el comedor social.

En su proyecto inicial, Segre estableció una capacidad de recepción de 60 comensales que atendiesen al perfil de personas con más de 65 años en riesgo de aislamiento social. Posteriormente al establecimiento del acuerdo con el Ayuntamiento de Barcelona, ampliaron el servicio destinando 20 nuevas plazas individuales designadas a familias, lo que les permite también recibir a diario "4 o 5 famílies amb nens", como afirma un trabajador del centro.

Actualmente, según la Memoria de actividades del centro (2014) en función del incremento de la demanda de usuarios, duplicaron su previsión inicial: reciben 110 personas al día, siendo 85 personas mayores de 65 años que residen en el barrio y 25 personas que pertenecen al perfil de familias con hijos menores de edad.

A partir del convenio firmado entre el Ayuntamiento y el centro social, en el que se acordó el inicio de la recepción de familias, Segre pasó a pertenecer a la red de comedores de la red municipal. Las 20/25 plazas destinadas a familias son concedidas a través de derivación desde los Servicios Sociales de la red municipal, procedimiento habitual de concesión de plazas en los comedores públicos de la ciudad de Barcelona<sup>118</sup>. En la práctica, los trabajadores sociales deben primero consultar la disponibilidad de plazas en la unidad, y en el caso de respuesta afirmativa, envían la persona que requirió la plaza al centro. Los demás usuarios que frecuentan el comedor, los que corresponden al perfil de personas mayores en riesgo de aislamiento social son derivados de CAPs,

---

<sup>118</sup>Ver apartado 4.1. sobre normativa del funcionamiento general de los comedores de la red municipal.

asociaciones asistenciales y otras parroquias. En función de lo establecido en su reglamento interno, los usuarios no pueden solicitar directamente en el comedor el derecho a una plaza, por eso son necesariamente derivados desde las entidades referidas. En los casos en que personas solicitan plaza directamente en Segre, la gestión niega la posibilidad de acceso sin evaluación previa de un asistente social. Esta exigencia está de acuerdo con la propuesta de atención integral definida por los protocolos de actuación de la administración pública, con la que coinciden los gestores de la unidad: "Perquè nosaltres fem una fitxa amb nom, cognom i adreça, i com el veiem físicament. Però qui ha de fer el seguiment de la persona es el servei social" (trabajadora del centro).

### **5.2.3. Servicio**

El comedor social está ubicado en una sala adaptada para este fin en el interior del edificio de la parroquia que lo gestiona. Esta sala antes era destinada a actividades diversas de la iglesia. El comedor posee 203 m<sup>2</sup>. En total, el salón comedor puede recibir de una sola vez 84 personas sentadas, que se distribuyen en 6 mesas de 10 lugares y 6 mesas de 4 lugares.

La sala está decorada con imágenes religiosas, además de fragmentos de textos bíblicos y oraciones. También se exponen ilustraciones, pinturas y dibujos realizados por usuarios que participan de actividades organizadas por el comedor. (Ver apartado 5.2.6 de actividades complementarias del comedor).

Segre funciona de lunes a viernes, de 12h a 14h, dividiendo el servicio en dos turnos diferentes. A partir de las 12h, son servidos los usuarios con más de 65 años, turno que abarca la mayoría de beneficiarios (86 personas), y que dura hasta las 13h30, horario a partir del cual comen las familias con hijos. La separación de los turnos según el perfil se atribuye a los horarios determinados por las escuelas al que tienen que obedecer las familias. En la práctica, existe flexibilidad en relación a las divisiones de perfiles en cada turno, ya que a veces, en función de cambios y retrasos, personas que están inscritas en un turno frecuentan el que no les corresponde. Así, pese a la determinación de separación de los perfiles de usuario, es habitual que estos acaben por coincidir en el comedor durante las comidas, llegando a veces a compartir mesas durante el servicio. La institución permite las alteraciones de horario solo cuando el usuario lo comunica previamente o lo justifica.

El comedor Segre funciona con cocina de catering<sup>119</sup>. Durante los tres primeros años de actividad, la institución compró la totalidad de las comidas servidas a una empresa. A partir de 2012, cuando firmaron convenios con diversas entidades<sup>120</sup>, redujeron la compra de comida preparada, ya que parte de lo que ofrecen proviene de las referidas colaboraciones. Pese a la ampliación del número de plazas (de 60 en el proyecto inicial a 110 en la actualidad), dichos acuerdos generaron la reducción del coste de compra de alimentos.

La colaboración con una de estas entidades a través del programa ALPAN (Alimentos para necesitados), desarrollado por esta asociación desde 1998 en Madrid, y a partir de 2012 en Barcelona. La acción consiste en la elaboración, transporte y distribución de comida preparada y envasada a comedores sociales, comida que se prepara en hoteles y restaurantes de la ciudad<sup>121</sup>. Segre recibe 50 comidas diarias a través de este convenio, cuyos menús se componen de primer y segundo plato, postre y pan. Cada uno de los hoteles colaboradores es el responsable de enviar las raciones un día concreto de la semana. Éstas llegan al comedor en la temperatura recomendada para el transporte de comida preparada, entre 60 y 65 grados, por lo que el comedor sirve directamente los platos, sin calentarlos o cocinarlos. De acuerdo con la declaración de una trabajadora: "Ja obrim directament les bandejas (sic), no passen ni per la cuina". En función de este tipo de servicio que no exige actividades relacionadas con la preparación de alimentos, las tareas desempeñadas por los trabajadores de la cocina corresponden a: servir la comida (abrir las bandejas y servir los platos individuales) y ordenar la cocina en cada turno. Habitualmente en la cocina hay dos trabajadores voluntarios que se encargan de estas funciones.

Otros convenios de colaboración entre el comedor social y entidades son los siguientes: las raciones donadas por el programa ALPAN son transportadas por voluntarios de una Fundación desde los hoteles hasta el comedor social, quienes llevan la comida en furgonetas adaptadas desde la cocina central hasta la institución asistencial. Además, una empresa privada porta diariamente comida suficiente para diez personas, que se destina a los trabajadores voluntarios del comedor, quienes comen

---

<sup>119</sup>La comida se prepara integralmente fuera de las instalaciones del comedor, en las cocinas centrales de las empresas responsables del servicio, siendo luego transportada al comedor en bandejas y recipientes.

<sup>120</sup> Los nombres fueron omitidos.

<sup>121</sup> Los nombres de los hoteles fueron omitidos.

juntos una vez finalizado el servicio<sup>122</sup>. Segre recibe también excedentes de alimentos de entidades, empresas y supermercados. Los alimentos procedentes de estas fuentes son distribuidos a los beneficiarios que expresen no tener medios para comprar alimentos suficientes en los horarios en que no hay servicio de comedor (desayunos, meriendas, cenas y fines de semana).

Las raciones recibidas a través de ALPAN corresponden a la comida servida a los usuarios que no presentan ningún tipo de restricción dietética. Recordamos que la normativa municipal considera como derecho de las personas usuarias el acceso a “dietas especiales” por motivos de salud o en función de sus creencias religiosas. De acuerdo con la definición técnica de los trabajadores de la unidad, existe un "dinar normal: albóndigas, canelons, macarrons i pollastre" y la “dieta especial”. La referencia el término *normal* en relación a la comida exenta de restricciones, ha aparecido en las conversaciones mantenidas con los gestores de todos los centros municipales estudiados.

Los platos correspondientes a la dieta especial hipocalórica ("de règim", según los gestores) y la línea fría (ensaladas frías servidas como primer plato), son los alimentos que se compran en la empresa de catering ya que los hoteles cocinan y envían como donación las preparaciones generales, sin especificidades o restricciones<sup>123</sup>. La compra de preparaciones que realiza el comedor a la empresa de catering corresponde a la necesidad de complementar la oferta del comedor de manera que sea capaz de ofrecer platos adaptados a las demandas de “dieta especial”. Dicha organización del servicio está descrita en la Memoria anual del comedor (2014), en la que se refieren a la existencia de dos tipos diferentes de dieta: "la normal/bàsica, aportada pels hotels, i la dieta de règim, servida pel càtering".

Respecto al derecho de las personas usuarias a una dieta adaptada a sus creencias religiosas, en Segre, como en la totalidad de los comedores estudiados, los gestores mencionaron exclusivamente la "dieta para musulmanes", que equivale en la práctica de los centros a la ausencia de carne de cerdo en la comida servida.

---

<sup>122</sup>En ninguna ocasión, en cualquiera de los comedores estudiados, trabajadores y voluntarios se han sentado para comer al mismo tiempo que las personas usuarias.

<sup>123</sup>Las comidas donadas por los hoteles corresponden a los platos que se preparan para la comida del mediodía de sus trabajadores.

En el comedor hay un promedio aproximado de 15% de ausencia diaria de usuarios, bajas que suelen estar causadas por hospitalizaciones o dificultades asociadas a la movilidad de personas mayores, perfil de la mayoría de los usuarios.

En función del doble origen de las preparaciones servidas en el comedor (comida donada a través del convenio con ALPAN y los platos comprados a la empresa de catering), la previsión de los alimentos que serán servidos a los beneficiarios se organiza de dos maneras diferentes. Los menús ofrecidos a través del convenio se repiten en función del día de la semana (por ejemplo: cada lunes reciben las mismas preparaciones; cada martes las mismas que el martes de la semana anterior). Por otro lado, la comida comprada a través de la empresa de catering, obedece a un menú mensual, enviado al comedor por escrito con antelación a la recepción de las preparaciones.

El servicio diario de comida se divide en dos platos. El primero se sirve en bandejas transportadas por carros hasta el centro del salón comedor, y cada día se ofrecen dos opciones diferentes, entre las que los comensales tienen el derecho de elegir, además de una ensalada. Los voluntarios encargados de servir las mesas preguntan a cada usuario qué quieren comer entre las opciones de primero (habitualmente hay pasta o una opción de verduras cocidas (por ejemplo: brócoli y patatas hervidos aliñados con sal y aceite). El segundo plato viene ya servido de la cocina, pero los usuarios pueden elegir entre dos tipos de proteína animal (por ejemplo, pollo o pescado; ternera o pollo). A modo de ejemplo, presentamos el menú servido en el comedor el día 03/02/15. Como opciones de primer plato: ensalada, más la opción de elegir entre macarrones (con salsa de tomate y carne) o verdura. De segundo: pollo con patatas o pescado con verduras. De postre: fruta (plátano, manzana o mandarina), más pasta (croissant y palmeras). Para llevar a casa, leche y pan. La distribución de comida que será retirada del comedor se hace fuera de las instalaciones del salón comedor.

En las mesas los usuarios tienen disponible agua, pan, y algunas veces se sirven patatas chips. Aceite y vinagre son servidos por los voluntarios en cada plato, ya que los comensales no tienen derecho a manipular los aliños (aceite y vinagre). Este aspecto es valorado negativamente por las personas usuarias, quienes consideran que las cantidades de sal, aceite y vinagre corresponde a preferencias de carácter individual de las personas que sirven, no de las que consumen las preparaciones. Por este motivo, condenan el hecho de que trabajadores de la institución sean quienes manejen los



sabores de sus platos, considerándose el acto como una forma de intervención en su modo de comer, en su capacidad de decidir el cómo y el qué ingieren cotidianamente.<sup>124</sup>

Entre las opciones de postre, se sirven pastas (proveniente de colaboración con pastelerías), frutas y yogures, que son dejados sobre las mesas donde el usuario elige qué comer. Finalizados los postres, son servidas infusiones.

Cada jueves, el comedor distribuye pan y pastas para que los usuarios se las lleven a casa. Según normativa de la administración pública, en función de los protocolos de seguridad alimentaria, está prohibido transportar la comida servida en el comedor para evitar posibles riesgos de contaminación de los comensales. La institución considera que no puede controlar el estado de conservación de las preparaciones, una vez éstas hayan sido retiradas de su campo de actuación (interior de las instalaciones). Por este motivo, los alimentos ofrecidos "para llevar", en Segre corresponden a aquellas preparaciones que mejor conserven las características óptimas de conservación tras el transporte: enlatados, platos envasados al vacío, panes, embutidos, leche en caja larga vida, lácteos (yogures y postres) y frutas, según los gestores: "Perquè nosaltres no gestionem el que es farà amb allò". Entre los comedores de la red municipal seleccionados, Segre es el único que distribuye comida para llevar, ya que funciona solamente de lunes a viernes. En este caso, la comida destinada a este fin en ningún caso corresponde a los mismos platos ofrecidos en el servicio cotidiano del comedor social. Siguiendo las normas de seguridad establecidas por ley, los viernes se distribuyen bandejas envasadas al vacío, preparaciones que son compradas en la misma empresa de catering que abastece al servicio diario del comedor.

La institución afirma que la intención de los usuarios de transportar comida a casa genera conflictos en el comedor. Como en los demás centros estudiados, el deseo de llevarse comida corresponde a la reducida o inexistente oferta de servicios asistenciales municipales destinados a la alimentación durante otros periodos del día. Los usuarios manifiestan la necesidad de reservar alimentos ofrecidos por el comedor que deberían ser destinados a la comida del mediodía, para el consumo en la merienda y la cena: "No me voy a comer el pollo, me lo llevo para la noche", pero pese a la frecuencia habitual de estas declaraciones durante el servicio, la prohibición se mantiene.

---

<sup>124</sup> Se retoma el asunto en el capítulo 6.

Una gestora del comedor social afirma que a los voluntarios se les permite llevar las sobras de comida del servicio diario cuando lo solicitan. En este caso, la trabajadora transfiere la responsabilidad a éstos a través de acuerdo verbal:

“Si ha sobrat dos racions de macarrons i alguna voluntària (sic)<sup>125</sup> demana, dic que se l'emportin. Però, és la seva responsabilitat. Però, usuari no. Seria responsabilitat nostra. Perquè el càtering no es faria càrrec si algú es posés malalt per no haver gestionat bé, si estigués fora de la nevera, sobretot a l'estiu...”

Cabe cuestionar la diferencia de relación establecida desde la institución hacia los voluntarios, y la que se constituye desde la misma hacia los beneficiarios del servicio. El discurso expresa la existencia de una relación dialogante<sup>126</sup> y de confianza con los trabajadores, a la vez que jerárquica en relación a los usuarios. Si los acuerdos verbales son suficientes para pactar el no cumplimiento de una regla establecida por normativa de funcionamiento, ¿por qué motivo lo mismo no se aplica a los usuarios?. En cualquier caso, si un trabajador presentase alguna reacción derivada del consumo de comida servida en mal estado por la institución, tendría los mismos derechos y las mismas posibilidades de reclamar la responsabilidad del comedor. Se define, así, por parte de la institución, una diferencia de status<sup>127</sup> entre beneficiarios y voluntarios.

En lo que respecta a las restricciones alimentarias derivadas de las prescripciones médicas, el control era primero responsabilidad de trabajadores y voluntarios, quienes marcaban en una tabla dispuesta en una pared de la cocina las personas que deberían seguir alguna dieta especial por motivos de salud. Posteriormente, los gestores de la institución consideraron la importancia de que cada persona eligiese en función de sus gustos:

“Primer, qui tenia règim, teníem marcat. I era un jaleo perquè un venia i deia: me apetecería (sic) uns canalons... I ja vam dir: - Mengeu el que vulgueu. Ja no vé d'aquí. Que us controli el vostre mèdic la tensió. I els preguntem: - Que vol avui? Canalons o verdura? (Trabajadora).”

---

<sup>125</sup>El perfil habitual de voluntarios corresponde a mujeres de 50 años o más, con lo que se refiere a “voluntaria”, en femenino.

<sup>126</sup>En el sentido expresado por Freire (1980, 1996)

<sup>127</sup>De acuerdo con el sentido dado por la Real Academia Española:

1. m. Posición que una persona ocupa en la sociedad o dentro de un grupo social. Disponible en: <http://dle.rae.es/?id=Go4WKfK> (acceso: 13.09.2016)

En la práctica cotidiana del comedor, los usuarios que corresponden al perfil de más de 65 años pueden llegar a controlar las ingestas de sus compañeros de mesa. En ocasiones, si éstos tienen conocimiento de que alguna persona debe hacer uso limitado de algún alimento, o tienen prohibido consumirlo, intervienen directamente en sus elecciones. Por ejemplo, observamos que cuando un compañero de mesa cogió una ensaimada como postre, una persona a su lado reaccionó: "Francisco no puede tomar dulce, vigileu (sic)". La dirección del comedor afirma estimular el control de ingestas entre los compañeros de mesa, por considerarlo "efectivo" y menos invasivo que un tipo de intervención formal realizado desde la institución.

#### 5.2.4. Presupuesto y costes

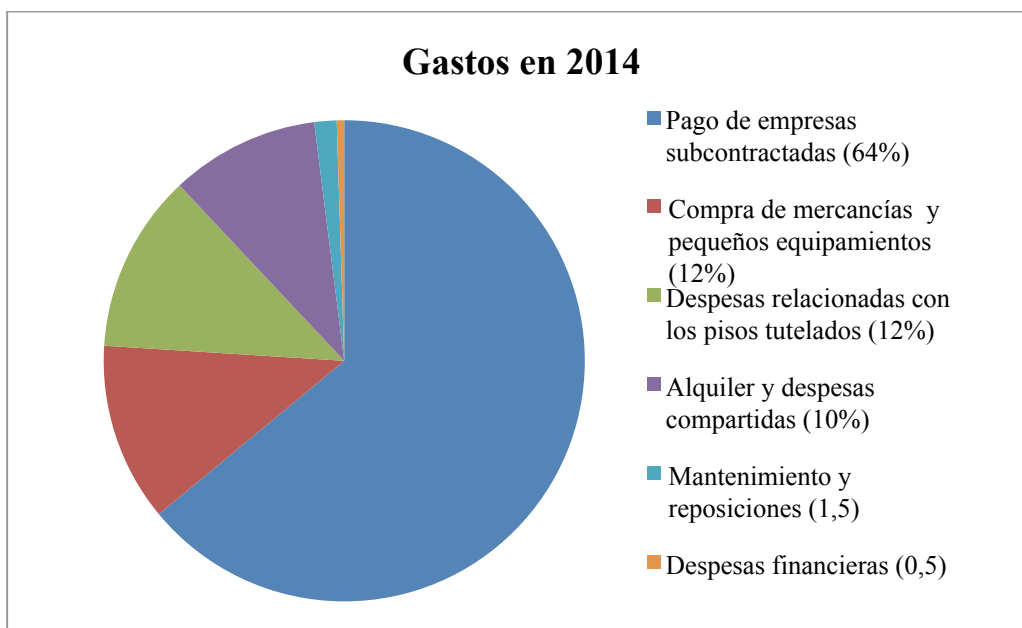
Según la Memoria Anual del comedor (2014)<sup>128</sup>, su presupuesto operativo en este año fue de 123.000,00 € (ciento veinte tres mil euros). Distribuidos según la tabla:

<b>Concepto</b>	<b>Valor</b>
<b>Compra de mercancías y pequeños equipamientos</b>	15.229,18 euros
<b>Trabajos realizados por otras empresas:</b> Gestión de servicios profesionales externos, catering y suministros	79.326,25 euros
<b>Alquiler y gastos compartidos</b>	12.000 euros
<b>Gastos financieros</b>	569,94 euros
<b>Gastos varios relacionadas con los pisos tutelados</b>	14.814,78 euros
<b>Mantenimiento y reposiciones</b> Equipos e instalaciones	1.822,83 euros

Fuente: Memoria de actividades del Comedor Social Segre, 2014.

En porcentaje, los gastos corresponden a:

<sup>128</sup> Dato más reciente disponible.



Fuente: Memoria (2014)<sup>129</sup>

La financiación de las actividades por parte del Ayuntamiento corresponde exclusivamente a la cobertura de las 20 plazas destinadas a las familias. Las 90 demás se mantienen a través de los convenios con las entidades mencionadas y de la contribución de socios (empresas y particulares).<sup>130</sup>

### 5.2.5. Personal

La gestión del comedor se organiza a través de la siguiente estructura: la dirección se compone de tres personas que corresponden a los cofundadores del comedor social. Las decisiones de cuestiones diversas (por ejemplo, selección de usuarios en los casos en que haya más de una persona candidata para una única plaza) se deciden a través del “Patronat”, un consejo en que participan religiosos responsables de la parroquia y la dirección del comedor.

Según el organigrama publicado por la institución en su página web, entre los colaboradores del comedor social constan diferentes cargos. Una directora (coordinadora del centro) responsable de todas las decisiones cotidianas relacionadas con el servicio, como pueden ser la organización de los voluntarios, el control de calidad de los platos servidos, recepción y atención a los usuarios, entre otros. Además, es la persona responsable de responder por el comedor y de todas las acciones derivadas

<sup>129</sup>No se publicaron más especificaciones sobre el concepto de los gastos.

<sup>130</sup>La gestión del comedor no nos ha especificado los valores totales de las financiaciones.

del convenio con el Ayuntamiento (según lo descrito anteriormente y publicado en el apartado de normativas). Para ello participa en reuniones periódicas con trabajadores de la institución pública, responde a las solicitudes de información provenientes de los Servicios Sociales de la red municipal, envía los datos provenientes del control de asistencia de los usuarios beneficiados por el programa a través del aplicativo propio del Ayuntamiento, entre otras funciones. Para la ejecución de las tareas que surgen en función del vínculo institucional entre Segre y la administración municipal, ésta última financia el sueldo de la directora, quien es la única trabajadora del centro que cobra una remuneración por la realización de sus actividades.<sup>131</sup>

En junio de 2016, Segre poseía en su cuadro 114 voluntarios, cuya participación se considera “fundamental e imprescindible” para su funcionamiento general. Una trabajadora nos informa: "Son tots voluntaris: el metge, l'advocat, el dermatòleg. Per això funciona. Només les despeses que hem de cobrir, no arribaríem a final de mes". Los voluntarios son responsables de diversas acciones incluidas las del salón comedor (distribución de platos, organización del espacio antes y después de las comidas); las de la cocina (montaje de los platos, recepción y organización de la comida recibida a diario, limpieza de platos, vajillas, cubiertos); las de la atención a los usuarios (acompañamiento a citas médicas, acompañamiento médico, jurídico y en las actividades complementarias). Según las actividades que ejercen y el día de la semana que trabajan, los voluntarios están organizados por grupos, cada uno de los cuales incluye un coordinador, por ejemplo, el del grupo de camareros de los lunes o del grupo de los trabajadores de cocina de los jueves.

En lo que corresponde exclusivamente al servicio de comida en el comedor, hay 5 voluntarios coordinadores en total, uno para cada día de la semana en que funciona el servicio. Cada día, otros 10 voluntarios participan del servicio de la comida: uno para limpieza, uno en la cocina y ocho en el salón (uno en cada una de las mesas existentes). Además, hay un responsable del grupo de voluntarios jóvenes (voluntarios estudiantes de 4to de ESO de una escuela de la ciudad de Barcelona que, como parte de su formación, cumplen horas de servicio en el comedor); y un responsable de actividades externas (salidas diversas que se realizan desde el comedor a exposiciones, centros culturales, etc.).

---

<sup>131</sup>La gestión del comedor no nos ha informado el valor de remuneración de la trabajadora.

La directora es la persona responsable de definir las pautas diarias de actuación de cada uno de los voluntarios, según su función en un día determinado. Con respecto a esta función, informa que:

“Hi ha un coordinador de voluntaris i jo li vaig passant algunes pautes: - Aquest senyor ha de menjar. No menja be, està perdent pes. A la taula 5 hi ha un matrimoni amb una nena petita, musulmans, no se li pot donar porc. Li explico les novetats de la setmana. Ell ja sap el que ha de dir als voluntaris, ja fa de cap de sala. Hem intentat professionalitzar-los i que ho facin amb carinyo.”.

### **5.2.6. Actividades complementarias al servicio de alimentación**

Cuando las actividades complementarias promovidas por el comedor social no se realizan en el interior de las instalaciones de la iglesia destinada a la actividad del comedor, se impulsan desde las dependencias de la parroquia. Según la gestión del centro, como el desplazamiento puede ser dificultoso para la mayoría de los usuarios (por problemas de locomoción, enfermedades o patologías comunes a la edad, en los casos de personas mayores, dado el coste de los medios de transporte y por la interferencia en la rutina), las actividades se organizan en función del horario de la comida, iniciándose antes o después de la misma.

Las actividades complementarias a la oferta alimentaria en Segre son las siguientes:

- Formación del voluntariado colaborador del centro: curso de manipulación de alimentos; formación para definir y fortalecer el sentido del voluntariado y sus valores (empatía, respeto, equidad, etc.); curso de primeros auxilios, entre otros.
- Servicios de asesoramiento a usuarios: atención médica dos jueves al mes; atención jurídica dos martes al mes; atención psicológica una vez a la semana; servicio de dermatología y odontología (periodicidad no informada).
- Concesión de pisos de apoyo a usuarios en situación de grave riesgo social. El comedor posee dos apartamentos y dos pisos tutelados para acoger a las personas que se quedaron sin vivienda propia como consecuencia de su situación económica. Los pisos de acogida están ubicados en la ciudad de Barcelona.
- Taller de formación en costura. Desarrollado con el objetivo de ser utilizado como salida profesional o fuente de renta complementaria.

- Las actividades “de animación” (coral, celebración de calendario festivo, ensayos de funciones teatrales) son realizadas por grupos de jóvenes voluntarios, y corresponde a la participación de estudiantes de una escuela de la ciudad de Barcelona en las actividades del comedor. Según nos informa una gestora:

"Fem un calendari tot l'any d'activitats. Un grup de joves per activitats assenyalades. La castanyada, el sant Jordi, el caga tió, els Reis, Carnestoltes... [A més a més] tenim la coral i grup de teatre. Vam presentar un musical perquè aprendre els textos es molt difícil. Llavors vam fer amb *playback* i mímica. Fem els assajos."

- Salidas culturales los sábados (visitas a exposiciones, centros culturales, entre otros) con periodicidad quincenal.

### 5.3. Descripción del caso 3: el centro de día Ebre

#### 5.3.1. Datos sociodemográficos<sup>132</sup>

El barrio de Poble Sec se sitúa en el distrito de Sants-Montjuïc. La superficie del distrito es de 22,9 km<sup>2</sup> y la del barrio, 4,6 km<sup>2</sup>. La densidad demográfica es de 8.912 hab/km<sup>2</sup> en Poble Sec y de 7.949 hab/km<sup>2</sup> en Sants-Montjuïc.

La población del Barrio es de 41.042 habitantes y la del distrito, de 182.353 personas. La división poblacional por sexos es de:

	<b>Barrio</b>	<b>Distrito</b>
<b>Mujeres</b>	20.829 personas	94.852 personas
<b>Hombres</b>	20.213 personas	87.501 personas

Fuente: Ajuntament de Barcelona, 2014.

La división porcentual de población por edad se divide en:

	<b>Barrio</b>	<b>Distrito</b>	<b>Barcelona</b>
<b>0-14 años</b>	11,5%	11,7%	12,5%
<b>15-24 años</b>	8,5%	8,8%	8,7%
<b>25-64 años</b>	62,5%	59,7%	57,6%

<sup>132</sup> Datos más recientes publicados por el Ayuntamiento de Barcelona (2013).

<b>65 o más años</b>	17,6%	19,8%	21,2%
----------------------	-------	-------	-------

Fuente: Ajuntament de Barcelona, 2014.

En relación al lugar de nacimiento, el 42% de los residentes en Poble Sec y 49% de los residentes en el distrito, son nacidos en la ciudad de Barcelona. Un 5,3% de los habitantes del barrio y el 7,3% de las personas que residen en el distrito nacieron en otros municipios de Catalunya. Mientras que el 5,3% de los residentes en Poble Sec y el 18,5% del distrito de Sants-Montjuic, son nacidos en el resto del Estado español. Finalmente un 37,3% de los habitantes del barrio y un 25,3% de las personas del distrito, son extranjeros.

El porcentaje de población con 16 años o más, que posee estudios universitarios o grado superior es de 29,1% en el barrio y 26,3% en el distrito.

El índice de sobreenvejecimiento es de 57,0% en Poble Sec y 55,0% en Sants- Montjuic. Y la población que vive sola con más de 65 años es de 29,1% en el barrio y 26,3% en el distrito.

### **5.3.2. Funcionamiento general**

El centro de día de Ebre está ubicado en el distrito de Sants-Montjuic. La institución inició sus actividades en el año de 2007, debido a que desde la administración municipal se identificó que el barrio presentaba demandas referentes a los servicios prestados por el equipamiento. Los "servicios de acogida diurna para personas sin techo"<sup>133</sup> son recursos pensados para atender las necesidades básicas generales de las personas que no tienen domicilio fijo. En una entrevista, una trabajadora afirmaba sobre esto que una persona puede estar en "un albergue, en la calle o en una habitación de alquiler, pero no tener derecho a un espacio donde poder estar y pasar el día". Por eso, estas unidades incluyen acciones y servicios que tienen como objetivo solucionar aquellas demandas que surgen de la precariedad de las condiciones de las viviendas y de los hogares de las personas que solicitan la utilización del servicio en cuestión. Por ejemplo, estos centros disponen de espacios destinados al "encuentro y relación social", actividades de ocio, actividades formativas, fomento y transmisión de conocimientos específicos para reinserción en el mundo del trabajo, atención socioeducativa y atención sanitaria. Algunas unidades concretas, como es el caso del

<sup>133</sup> Denominación utilizada por la institución municipal en su página web para designar los centros de día. En: <https://w30.bcn.cat/APPS/portaltramits/portal/channel/default.html?&stpid=20090000971&style=ciudadano&language=es>



centro de día Ebre, tienen a disposición de sus usuarios el servicio de higiene personal (ducha) y el servicio de asistencia a alimentación básica (distribución gratuita de comida, comedores sociales), además de contar con un comedor social propio que funciona todos los días del año.

La gestión del centro de día se realiza a través de la contratación por parte del Ayuntamiento de Barcelona de una empresa. Ésta, según información publicada en su página web, tiene por finalidad promover, investigar, diseñar y gestionar iniciativas sociales, educativas, culturales, de ocio y de salud orientadas a la mejora de la calidad de vida de la población. Se da prioridad al desarrollo de aquellas acciones que estén vinculadas prioritariamente a la administración pública, y los servicios que despliegan están dirigidos especialmente a los siguientes perfiles: "niños, jóvenes, personas mayores, personas con discapacidad, mujeres en situación de vulnerabilidad, inmigrantes y personas en situación de pobreza extrema".<sup>134</sup> Su trabajo consiste en investigar y asesorar acciones que estén relacionadas con la "atención a las personas", especialmente aquellas que corresponden a la aplicación de políticas sociales. Gestionan, así, centros y servicios dirigidos a los colectivos señalados (en este caso concreto, comedores sociales o centros de día).

Los trabajadores del centro de día son contratados por la empresa gestora. El cuadro de trabajadores es compuesto por un director, tres educadores sociales, cinco auxiliares de educadores<sup>135</sup>, dos recepcionistas, una médica, un enfermero. Además, el personal de cocina (dos cocineros), contratados directamente por la empresa de catering gestora del comedor social .

El centro de día funciona entre las 9h y las 20h. A este respecto, la institución considera que los beneficiarios pueden, por derecho, permanecer muchas horas del día en el interior de las instalaciones, ya que la utilización de diferentes servicios ofrecidos por el comedor social conlleva que "los grupos que provienen desde la red sense sostre" permanezcan por "largos periodos del día en el interior de las instalaciones" (trabajador del centro). Según informa el mismo trabajador: "[los usuarios] hacen uso del servicio de duchas, usan el taller de búsqueda de empleo, o

---

<sup>134</sup> Información disponible en su página web, acceso en 31.01.17

<sup>135</sup> Esta categoría está compuesta por personas que tienen la función de "integradores sociales". No son trabajadores titulados como los educadores sociales, sino que tienen alguna habilitación (formación de diplomados o formación profesional, por ejemplo) que les permite trabajar como tal. Según las instituciones, estas personas tienen la función de interactuar directamente con los usuarios en el cotidiano del comedor con el objetivo de identificar las necesidades y demandas que puedan tener.

hacen uso simplemente del centro en sí para venir, estar un rato, sentarse, estar cubiertos del frío, del calor, de la lluvia".

De todos modos, la institución en diferentes ocasiones ha resaltado que el objetivo del recurso asistencial debe ser interpretado por las personas que lo utilizan como un espacio "cómodo" que sirva de protección, pero no debe conllevar a una situación "conformista" en la que el beneficiario considere suficiente la asistencia recibida allí y, por este motivo, decida no buscar formas de transformación de su situación de dependencia. Según una trabajadora, es habitual que las características de los centros de día como lugares abiertos que no exigen requisitos "rígidos" para acceso y permanencia (como que las personas que los frecuentan no están obligadas a buscar trabajo o realizar tareas o servicios de contraprestación por la asistencia que reciben gratuitamente, por ejemplo), hacen que los mismos acaben transformándose en un espacio que las personas utilizan "sin fines otros que pasar un tiempo determinado y sin preocupaciones con tareas que conlleven a la reinserción social". La misma trabajadora entiende, por lo tanto, que el hecho de que el centro de día no establezca exigencias a los usuarios en este sentido, determina que el recurso adquiera características de un centro social asistencialista, ya que no actúa primordialmente en la transformación de la situación social del individuo.

Vale mencionar, además, que a veces la permanencia de usuarios durante horas del día en el interior de las instalaciones es interpretada también por los propios beneficiarios a partir del estigma asociado al asistencialismo. Por ejemplo, una persona que frecuenta exclusivamente el comedor social se refiere de forma despectiva a los juegos de dominó que se realizan a diario entre algunas personas que frecuentan el centro de día. La misma entiende que las partidas son situaciones potenciales de discusiones o peleas, con lo que, a partir de su interpretación, decidió no acercarse a este colectivo: "yo la sesión ludopatía no entro nunca. Ya la cerraron por las peleas, además. Que a algunos han tenido que invitar a irse a jugar a otra parte. Entonces hicieron una asamblea y lo quitaron. ¿Hasta cuándo? Indefinidamente."

En lo que se refiere exclusivamente al comedor social que funciona en este centro de día, entre los años de 2007 (desde la creación del centro) y 2009, el mismo estaba destinado exclusivamente a perfiles de población sin domicilio fijo. En ese momento, el comedor social poseía 30 plazas, pero a partir de 2009 fueron abiertas 40 plazas nuevas destinadas a la población general que venía derivada por los Servicios

Sociales municipales. Las mismas fueron ofrecidas en un turno específico, de manera que las personas que corresponden a los perfiles "sense sostre" no coincidieran durante el servicio de comida con los demás usuarios. Actualmente, el comedor social dispone de un total de 70 plazas diarias, siendo 40 ofrecidas en el primer turno y 30 en el segundo turno. El primer turno es exclusivo para usuarios derivados desde la asistencia primaria de los Servicios Sociales del Ayuntamiento de Barcelona y asociaciones legitimadas por la administración municipal para dirigir personas al comedor, exigiéndose por lo tanto, que estas comprueben residencia fija<sup>136</sup>, mientras que el segundo turno está destinado a personas sin domicilio fijo. Sobre los perfiles que asisten al segundo turno del comedor, un trabajador del centro sostiene que estas plazas

"(,,,) están destinadas a personas que no están empadronadas en domicilio fijo. Esto no quiere decir que están viviendo en [situación de] calle. Ahí hay de todo, personas que están en calle, personas que no tienen un domicilio fijo, o sea, que a lo mejor van itinerando en habitaciones de alquiler, pensiones (...)"

Se cuestionó al trabajador sobre el motivo de que los dos turnos fueran divididos de esta manera, a lo que contestó exclusivamente según su propia interpretación: "Entiendo que sea una iniciativa que tiene como objetivo ampliar la capacidad de recepción de comensales. Ahora en este mismo espacio que antes acogía 40, ahora acoge 70 plazas.". En su respuesta advierte que su afirmación deriva de su experiencia profesional cotidiana en la actividad, ya que las decisiones al respecto no son tomadas por él, sino por la administración municipal. Según su respuesta, la iniciativa atendió a la necesidad de ampliación del número de plazas de comedor social en esta zona de la ciudad, una demanda concreta identificada por el Ayuntamiento de Barcelona. Su respuesta no contempla cuestionamientos respecto a la separación de los perfiles de usuarios en el comedor social, el motivo y las consecuencias de que los turnos se separen en función del origen de los beneficiarios. La respuesta omite, además, las causas del planteamiento y ejecución de la iniciativa tal como se ha llevado a cabo, así como las problemáticas derivadas de la exclusión de las personas "sense sostre" de la convivencia con aquellas personas que demuestran tener residencia fija. La institución no discute tampoco los posibles estigmas que se aplicaron en la definición de la separación de personas en función de cómo y dónde residen.

---

<sup>136</sup> Ver apartado 4.1.

El primer turno funciona entre las 12h y las 13h15, momento en el que ya no se permite el acceso de comensales. A las 13h30 todos los comensales del primer turno tienen que dejar libre el salón comedor, ya que a partir de esta hora el espacio empieza a ser reorganizado para la apertura del segundo turno. La institución entiende, pues, que 15 minutos es el tiempo mínimo suficiente para el consumo de una comida. Durante esta franja horaria comen a diario las 40 personas inscritas. El segundo turno abre a las 14h y cierra a las 14h30. En función de que los 30 usuarios de esta franja horaria tienen 30 minutos para comer, cantidad de tiempo inferior a la hora y cuarto destinada a los comensales del primer periodo, hay más concentración de personas en el salón comedor, más reunión de individuos en las mesas de cuatro personas y más tendencia a que las personas interactúen durante las comidas que realizan.

El servicio de la cocina funciona a través de la contratación de una empresa de catering contratada por la empresa gestora del centro de día (que fue contratada por el Ayuntamiento de Barcelona para administrar el comedor social). Así, la comida es preparada fuera de las instalaciones del comedor y entregada en el comedor social cada lunes, miércoles y viernes. La comida se prepara en raciones individuales que se calientan en hornos específicamente destinados a este fin y que están instalados en la cocina del comedor social.

Los usuarios pueden elegir donde sentarse, no hay asignación previa de lugares. Esta característica es una decisión de la gestión de centro, que afirma no querer intervenir en este aspecto.

La prestación de comida diaria se realiza de la siguiente manera: la persona accede al servicio después de pasar por un control individual de asistencia en la entrada; un trabajador del centro recoge la tarjeta individual del beneficiario y la pasa por un lector de código de barras para registrar su frecuencia en el servicio; posteriormente, se dirige al salón comedor, donde recoge su bandeja, los utensilios necesarios para comer (tenedor, cuchara, vasos, servilletas) y se dirige a la ventana de distribución de platos; allí un trabajador le entrega los platos ya servidos. Al final de la comida, los comensales tiran los restos de sus platos en los cubos de basuras destinados al residuo orgánico y depositan sus bandejas en un carro específico para recoger los utensilios utilizados.

En los casos de dietas especiales (por salud o creencia), las bandejas servidas a los usuarios consumidores de las mismas vienen etiquetadas con el nombre de la persona. La identificación es un recurso para evitar que las dietas que siguen

restricciones específicas sean entregadas a personas que no corresponden al seguimiento de dichas normas dietéticas.

El comedor social es el único servicio ofrecido por el centro que requiere en ambos turnos derivación de usuarios desde otras instituciones (Servicios Sociales del Ayuntamiento o asociaciones). Todos los demás recursos que ofrecen (duchas, lavado de ropa, espacio de ocio, asistencia médica), corresponden al sistema de "acceso directo", que depende de que la persona interesada, siempre y cuando sea mayor de edad, se presente en la recepción, enseñe un documento de identificación y explique al trabajador que le recibe qué intereses concretos y qué tipo de ayuda necesita utilizar. Si este trabajador considera que la persona interesada en el acceso corresponde a los perfiles determinados por la institución para la utilización de los recursos, el trabajador recibe al usuario en la entrada y le conduce hasta los trabajadores sociales responsables por la gestión general del centro de día. Estos realizan algunas preguntas que tienen como objetivo identificar y comprobar la necesidad de utilización, que según la institución son: "¿Qué tipo de asistencia necesita?", "¿Qué busca?"; "¿De qué forma ha conocido el centro asistencial?", "Cómo es que ha llegado aquí?"<sup>137</sup>. Se ha revelado, pues, que el término "acceso directo" en relación a la oferta de los recursos asistenciales ofrecidos por los centros de día, depende de requisitos determinados y de un proceso de selección de personas que se realiza directamente en la institución. Una trabajadora sobre esto afirma que: "todo tiene que tener un orden para que funcione, pero está abierto."

En relación a la demanda de los usuarios para la utilización del servicio, la gestión de los comedores señala que, pese a que no tengan datos sistematizados al respecto, son capaces de afirmar que ha habido un crecimiento en número y una ampliación de los perfiles de beneficiarios en función de la crisis económica a partir de 2008. El indicador que utilizan para sostener su afirmación es el crecimiento de las listas de espera durante los años posteriores al inicio de la crisis. Además, la gestión del centro menciona la variación de los perfiles de usuarios como consecuencia de la crisis económica:

“En un inicio era un perfil más propio de calle, más deteriorado, gente que lleva una consolidación en calle crónica, con las dinámicas que conlleva eso: consumos de drogas, gente muy deteriorada. Ahora los perfiles son mucho más variados.

---

<sup>137</sup> Fragmentos citados por trabajadores en entrevistas.

Queda parte de esta población, pero esta población hace un uso muy puntual del servicio: higiene y poco más porque tampoco los hábitos de vida que tienen permiten hacer mucho más aquí dentro del centro. Recordemos que el centro es un espacio libre de consumo, aquí no se permite consumo, tampoco se permite el acceso a aquellas personas que hayan hecho el uso de sustancias.”.

“Pues en relación a los perfiles que frecuentan ahora, estamos hablando por ejemplo de clases medianas, de personas que han quedado sin trabajo. Antes veías un porcentaje más alto de inmigración, ahora está muy equilibrado. Esto es propio de toda esta crisis económica que estamos pasando y que lleva años atacando.”.

La precariedad laboral, consecuencia también de la crisis socioeconómica, es responsable según la institución, de un tipo de uso característico del servicio asistencial, que deriva de las situaciones en que el individuo sufre inestabilidad de ingresos. Si antes de la crisis gran parte de los usuarios eran "crónicos", o sea, permanecían durante meses o años sin interrupciones como beneficiarios del recurso, después de 2008 la precarización de las condiciones de trabajo (contratos temporales, contrataciones por periodos determinados, expansión de trabajos informales, etc.) ha conllevado la presencia de un nuevo tipo de usuario: personas que en función de esta situación hacen un uso temporal del servicio asistencial hasta que vuelven a encontrar algún tipo de trabajo remunerado temporal y dejan de asistir a los centros de ayuda. Es habitual que al final del periodo de trabajo remunerado la persona solicite retornar.

En el fragmento, la trabajadora remite también a la dificultad de adaptación de usuarios en su permanencia en el servicio, en función de las reglas de uso establecidas por la institución. La misma analiza que las obligaciones a que están sometidos (por ejemplo en relación a pautas horarias, asistencia, comportamiento en el interior de las instalaciones) son responsables de excluir a aquellas personas que no corresponden a las determinaciones impuestas por la institución.

En lo que versa sobre los recursos de asistencia ofrecidos por el centro de día, además del comedor social, el centro de día dispone de otros servicios. Entre ellos, atención médica, que funciona de lunes a viernes, entre las 10h a 12h de la mañana. Para el acceso al servicio no se exige solicitud de cita previa, ya que está pensado como un recurso complementario a la asistencia sanitaria pública de salud de la Generalitat de Catalunya, porque la gestión del centro reconoce las limitaciones de la asistencia médica en este contexto. Según una trabajadora del centro de día, el objetivo final es que "todas las personas tengan su médico de cabecera porque desde aquí estamos muy

limitados. No se puede hacer una analítica, por ejemplo. Puedes hacer una atención puntual pero no un estudio de la persona". Al reconocer las deficiencias de la asistencia de salud ofrecida desde el centro, afirma que el servicio existe porque el sistema público de salud es excluyente ("porque existe una exclusión sanitaria"). La trabajadora entiende que además de la exclusión más evidente que es la negación de la tarjeta sanitaria a una persona (que ocurre, según ella, con frecuencia en relación a las personas nacidas fuera del estado Español), existen los casos en que los individuos atendidos no tengan medios económicos para adquirir la medicación recetada, y en este sentido, el recurso está pensado para cubrir esta imposibilidad de compra de medicamentos.

Por otro lado, la trabajadora explica que el servicio de asistencia médica funciona en la misma franja horaria que el servicio de duchas, ya que el colectivo que solicita la utilización de las duchas es aquel que suele utilizar la asistencia médica con mayor frecuencia: "el perfil físico más deteriorado que pasa por el centro es el de duchas. La gente que pasa por duchas es la gente que está más tocada, más de calle. Y, por lo tanto, arrastran más problemas de salud y de hongos de pies por caminar mucho y por caminar con zapatos inadecuados. Por eso el servicio médico funciona en la misma franja horaria que las duchas."

Además, el centro de día organiza el *cine fórum*, una actividad que se realiza cada viernes por la tarde, con el objetivo de proporcionar un momento de ocio gratuito a los usuarios del centro de día. Según la institución, el objetivo de esta actividad es que los mismos "vean una película", pero en función de que el nombre de la actividad haga referencia a la existencia de debate relacionado con las temáticas abordadas por la película transmitida (a través de la palabra "fórum"), se le preguntó a una trabajadora si estas sesiones contemplaban esta dimensión. Contestó entonces, que no es común que se dialogue acerca de los temas tratados, principalmente porque los beneficiarios no demuestran interés en desarrollar conversaciones acerca de los asuntos que pudiesen surgir a raíz de la película que ven: "la verdad es que no se da un espacio para el debate. No es que no se de, sino que no suele surgir. La gente suele querer venir a ver la película y marcharse."

Otra actividad promovida por la institución es el "Taller de alfabetización en informática", que tiene como objetivo transmitir conocimientos generales de uso del ordenador y acceso a internet a los beneficiarios que utilizan el recurso. La actividad fue

desarrollada con el objetivo de proporcionar herramientas que colaboren en la realización de trámites y gestiones para la reincorporación de las personas al mundo laboral (por ejemplo, búsqueda de trabajo por internet, preparación de currículos).

Además, se ofrece un taller de cocina, actividad que está enfocada para "trabajar la autonomía culinaria" de las personas que tienen la posibilidad de cocinar en sus residencias.

Después de la identificación de las problemáticas asociadas a la frecuencia de mujeres usuarias en el centro social, dado que la mayoría de las personas que utilizan la institución son hombres<sup>138</sup>, el centro de día decidió promover, a partir de 2016, un "grupo de mujeres". Con el crecimiento de la demanda de mujeres que "viven en situación de calle", la institución identificó quejas diversas por parte de las mismas en relación a la "masculinización" del espacio y de sus dinámicas. Por este motivo, las reuniones se realizan con el objetivo de identificar y resolver las reclamaciones y solicitudes que se formalizan desde este perfil de usuarias, en relación a sus vivencias y experiencias como beneficiarias de los centros de ayuda a que asisten.

El servicio de llamadas funciona como un recurso asistencial pensado, en parte, como forma de acceso a la reincorporación al mercado de trabajo. Sin embargo, la institución y los usuarios afirman que llamadas de carácter personal pueden ser realizadas cuando son solicitadas.

El servicio de lavado de ropa funciona a partir de un sistema en el que la persona deja la ropa que ha utilizado en el centro de día y gratuitamente recoge ropa limpia. En casos de solicitud justificada, la dirección del centro acepta que el individuo pida un tipo de ropa en concreto, según explicó una trabajadora, en el caso de que una persona esté buscando trabajo, si tiene programada alguna entrevista que exija un tipo de ropa específico, "se intenta conseguir". Otro ejemplo en esta línea, es el de una persona que tenía heridas en los pies y solicitó sandalias (calzado abierto), ya que le parecía más cómodo. Como mencionamos anteriormente, el servicio de ropa, como todos los demás (a excepción del primer turno del comedor social), no depende de derivación previa, con lo que puede ser solicitado directamente. Si bien el servicio funciona de lunes a viernes, las demandas por parte de las personas interesadas, sólo pueden ser realizadas los lunes, miércoles y viernes.

---

<sup>138</sup> Ver capítulo 6, apartado 6.5.



#### **5.4. Descripción del caso 4: el comedor social Llobregat**

##### **5.4.1. Datos sociodemográficos del Distrito de Ciutat Vella y del Barrio del Raval**

**LOS APARTADOS 5.4. DESCRIPCIÓN DEL CASO 4: EL COMEDOR SOCIAL LLOBREGAT; 5.4.1. DATOS SOCIODEMOGRÁFICOS DEL DISTRITO Y DEL BARRIO; 5.4.2. SERVICIO; 5.4.3. USUARIOS Y 5.4.4. PERSONAL SE HAN OMITIDO EN ESTA VERSIÓN DE LA PUBLICACIÓN DE LA TESIS POR UN PACTO DE CONFIDENCIALIDAD ENTRE LA INSTITUCIÓN Y LA INVESTIGADORA.**

## **6. CONTEXTOS Y SITUACIONES DE CONSUMO ALIMENTARIO EN LOS COMEDORES SOCIALES DE LA CIUDAD DE BARCELONA.**

### **6.1. Consideraciones iniciales**

El objetivo de este capítulo es analizar los diferentes contextos y situaciones de consumo alimentario (dónde, cuándo, con quién, cuánto y cómo se come) existentes en los comedores sociales de la ciudad de Barcelona. Se hará referencia a los diferentes comedores estudiados, con el fin de demostrar cómo estos espacios inciden e influyen sobre las prácticas alimentarias.

Michel de Certeau (1996:162) en *La invención de lo cotidiano* se cuestiona sobre qué comemos. Y, sostiene que:

“Comemos, parece evidente, lo que podemos ‘ofrecernos’ o lo que nos gusta, proposición llena de una falsa claridad y cargada de una tramposa simplicidad. ‘Poder’ remite aquí a lo disponible como suministros, a lo accesible como precio, a lo asimilable mediante la digestión, a lo autorizado por la cultura, a lo que valora la organización social. ‘Gustar’ es del todo confuso, ligado al juego múltiple de los atractivos y de las aversiones, fundado en las costumbres de la infancia magnificadas por el recuerdo o tomadas de revés por la voluntad adulta de perder el apego.”

Según interpreta el autor, si nuestras decisiones alimentarias, aparentemente libres, en realidad se ven comprometidas por una serie de determinantes más o menos explícitos, entonces interesa comprender qué elementos inciden sobre el acto alimentario en los comedores sociales, donde la autonomía sobre aquello que se come se ve afectada en diferentes aspectos (cómo, dónde, con quién, cómo, cuándo) por las determinaciones de la institución (horarios determinados, normativas de uso de los espacios, establecimiento de reglas sobre el comportamiento de las personas en el interior de las instalaciones, entre otros aspectos).

### **6.2. La percepción de lo comido: más allá de las dimensiones sensoriales y gustativas**

*Això és molt subjectiu perquè cadascú, amb el menjar, té distintes percepcions. Jo entenc que dins de les possibilitats que hi ha, o sigui, jo sóc conformista, sóc conscient de que ja fan el que poden. T'has de mentalitzar que això és un comedor social, això no és un 'self service'. Entens el que et vull dir?* (Juan, usuario de Tordera)

Diferentes estudios sobre centros asistenciales en general, y sobre comedores sociales en particular (Cabrera, 1998; Domandzic, 2010; Gracia y Kraemer, 2015; Kirkland, 2012; Moreno, 2012; Panadero y Vázquez, 2012), mencionan la valoración de sus usuarios sobre diversos aspectos del servicio; entre éstos, sus percepciones acerca de la comida ingerida. Algunos de estos análisis se refieren a la opinión positiva que los beneficiarios expresan tener sobre el servicio ofrecido por los comedores sociales. Por ejemplo, a partir de una investigación llevada a cabo sobre la perspectiva de los usuarios de los recursos de atención a las personas sin hogar en Madrid, Panadero y Vázquez (2012:100) sostienen que "en general, los usuarios de este tipo de servicios tenían una buena opinión de ellos, mostrándose bastante satisfechos con los comedores sociales y baños públicos". Asimismo, Domandzic (2010:25) afirma que, en relación a las percepciones sobre los servicios asistenciales, "los aspectos negativos relatados por los entrevistados son sensiblemente menores". En este mismo sentido, para Moreno-Márquez (2012:247) a los beneficiarios "les resulta difícil hacer valoraciones o mostrar opiniones generales, por lo menos en un primer momento" y añade que "hay que subrayar que la valoración general y generalizada de los recursos es positiva" ya que entiende que el discurso de los beneficiarios suele estar vinculado a la dependencia que tienen éstos de los centros.

Así pues, las opiniones de las personas usuarias de los comedores sociales sobre cualquier característica del servicio están comúnmente marcadas por la conciencia de que su alimentación diaria, aspecto que consideran como primordial para su supervivencia, depende del funcionamiento de estos centros (Moreno-Márquez, 2012).

Debido a este motivo, las impresiones negativas que emiten los beneficiarios, habitualmente, son seguidas de comentarios que las matizan. Ana, una usuaria de Tordera de 51 años, una vez expresada su valoración general positiva sobre la calidad de las preparaciones servidas, afirmando que las considera "buenas", inicia la enumeración de los aspectos que considera negativos por medio de una crítica. Para ésta utiliza el recurso lingüístico de la inclusión de un diminutivo en el adjetivo "fluix", que lo cita como "fluixet" para disminuir la importancia de su juicio:

“Home, el menjar d’aquí està bo. Lo que passa es que és una mica fluixet. El que fan en si de menjar no és bo. Perquè les persones que venim aquí no tenim una altra [opció] que vindre. Ens veiem obligades perquè cobrem molt poquet de les pensions i totes les persones que venim aquí tenim algo: alguna malaltia... Jo, per exemple, tinc dos enfermetats, cobro només 364 euros al mes. I, clar...”

Estas justificaciones respecto a las críticas expresadas por los usuarios se elaboran de diferentes maneras. Es habitual la existencia de un discurso conformista que se concreta en que, al valorar negativamente la calidad de la comida, las personas enseguida afirman que la administración pública "hace lo que puede" frente a la gran demanda de personas que necesitan hacer uso del servicio; agradecen "a Dios" el hecho de que "por lo menos" tengan el derecho a una plaza en el comedor; mencionan inmediatamente aspectos que consideran positivos en el funcionamiento general del servicio o afirman no tener el derecho a quejarse ya que la comida se ofrece gratuitamente. Los usuarios manifiestan, por lo tanto, la interiorización del discurso de ayuda asistencial que reciben y lo reproducen en sus valoraciones sobre lo que comen.

Carmen, una usuaria de Segre, expresa que las personas suelen resignarse con la comida que reciben, la aceptan y agradecen: "cada uno a lo suyo, das las gracias que tienes el plato y ya está". Otro comensal del mismo comedor dice: "No puedes pedir más. Tienes que dar gracias a dios de que te den un plato". José, usuario de Tordera, cree que es "imposible" que le sirvan en el centro asistencial un plato específico que le gusta mucho y que es "muy sencillo": "un bistec, un huevo frito, unas patatas y un pimiento. (...) Porque esto es un comedor social. Esto lo pone el Ayuntamiento. No me puedo quejar de la comida porque tienes tu comida al mediodía caliente, postre y todo. No podía ser mejor". Juan, usuario del mismo comedor, considera que la comida que come allí ha perdido calidad en relación con lo que comía en el pasado (antes de la entrada en la precariedad, cuando podía comprar y cocinar su propio alimento en su casa): "Si comparo lo que comía con lo que como aquí, no tiene nada peor. Los condimentos, la calidad, la cantidad. Esto es un comedor social. Ya te están dando de comer. Es lo que dicen y es verdad. Nunca comerás como en tu casa.". O por ejemplo, otro usuario de Tordera, justifica la cantidad insuficiente: "Bueno... se come bien. Claro, no es abundante a veces, pero bueno...".

Moreno-Márquez (2012) habla sobre la dificultad de que los beneficiarios se expresen con claridad sobre sus reales percepciones sobre aquello que comen en los centros asistenciales, pero no cuestiona o relativiza el contenido de sus declaraciones, concluyendo que las "impresiones generales [de los usuarios] son positivas". Entendemos que los estudios que analizan las evaluaciones sobre los servicios asistenciales expuestas por las personas que los utilizan, necesariamente deben considerar los matices existentes en sus discursos, derivados de aspectos tan diversos

como pueden ser su compromiso con las instituciones que les ofrecen comida a diario, el miedo que provoca el ser conscientes de que el acceso a una plaza en el comedor suele ser de difícil adquisición y mantenimiento (Panadero y Vázquez, 2012), o de las dificultades de obtener datos cualitativos de calidad cuando se aplican métodos de investigación que no favorecen su obtención (por ejemplo análisis prioritariamente cuantitativos).

Este hecho es importante si lo consideramos desde el punto de vista de la crítica al trabajo y a la autoridad de la gestión de estos recursos asistenciales. Como se verá más adelante, en las interacciones realizadas con los usuarios durante el desarrollo de este estudio, habitualmente recibimos evaluaciones negativas en referencia a la calidad de la comida diaria que se consume en los comedores (por ejemplo, la cantidad insuficiente de las raciones servidas, el sabor de las preparaciones, los modos “inadecuados” de preparación de los platos). Sin embargo, las memorias institucionales referidas a estas actividades (Ajuntament de Barcelona n.d.; Diputació de Barcelona, 2014b) no expresan con profundidad esta realidad porque no explicitan o ponen de manifiesto las problemáticas indicadas por los usuarios en relación a sus propias valoraciones sobre lo que comen. Además, es destacable el hecho de que, en diversas ocasiones, las personas afirmaron tener la impresión de que sus comentarios, sugerencias y solicitudes no eran valorados o tomados en cuenta en los procesos de organización y ejecución de los servicios asistenciales que utilizaban cotidianamente, lo que confirma la importancia de valorar las percepciones negativas expresadas por los mismos, como una forma de cuestionar el discurso institucional hegemónico y la invisibilidad<sup>139</sup> a la que están expuestos los beneficiarios en estos contextos.

Las quejas y reclamaciones respecto a la calidad de la comida ofrecida en los comedores se refieren principalmente al sabor de las mismas; a que no están preparadas con suficiente cuidado y atención; a la cantidad considerada insuficiente; a la imposibilidad de que sea cocinada según los modos de hacer propios utilizados por los comensales en sus residencias (formas de cocción, aliños, utilización de condimentos, etc.).

Si nos detenemos específicamente en las quejas en relación a la cantidad, ésta suele ser considerada insuficiente, sobre todo si tomamos en cuenta el hecho de que

---

<sup>139</sup> En este caso concreto, la invisibilidad es entendida como la dificultad que expresan los mismos usuarios en relación a posibilidad de intervenir en las prácticas y acciones llevadas a cabo en los centros que utilizan como recurso asistencial.

la comida del mediodía es la única ingesta estructurada de algunas personas. Hay que resaltar que la red municipal de comedores cuenta solamente con un servicio nocturno de comidas. Sobre este tema, Ana refiere que:

“Tens el plat de primer que pots repetir. Però, clar, no es tracta de repetir un plat. Si et posessin en un plat el que toca: un tros de pollastre, un trosset de peix. Allà el tall ja no està. Llavors quan et toca pollastre, et donen dos trossets de pollastre, dos muslitos petitets. Llavors quatre fulletes d’enciam.”

En este mismo sentido, Maria explica:

“Porque una vez vino un catering<sup>140</sup> que le dije a la Conchi [trabajadora del comedor]: - Esto que me has dado de comer es lo que doy a mis sobrinos y cuando se han acabado el segundo plato me preguntan cuándo va a venir la comida. Porque ni los menús de los colegios. Es que pienso a veces que se han olvidado que tenemos dos cifras en el cumpleaños.”

En concordancia con estas impresiones, cuando se le cuestiona sobre la cantidad de la comida ofrecida, Víctor, un usuario de Tordera, expresa haber adelgazado desde que empezó a hacer uso del comedor social : “Ya me he adelgazado. Normalmente a las dos, tres [horas] ya se tiene hambre”.

Sobre la calidad de las preparaciones, entre los principales problemas citados por los usuarios se encuentran el mal sabor de los platos servidos y las reducidas opciones para elegir en los menús ofrecidos. Algunas veces la evaluación negativa de estos aspectos, conllevan que los usuarios decidan no acudir al servicio, prefiriendo no ir a comer a verse obligados a comer determinados platos:

“L’únic que pots fer es repetir del primer plat. Però del segon no. El que passa ara per lo que sigui, o perquè la gent ha deixat de venir es que hi ha dies que de segon plat hi ha opcions per triar. Però normalment, jo porto aquí ja farà tres anys, i normalment no es pot triar. Els diumenges, per exemple, una de les coses que no m’agrada es el pollastre. I molts diumenges no venia per això, per escapar-me de menjar un plat d’arròs o per menjar un plat de pasta, pues no venia.” (Juan)

Como vemos, la mala calidad atribuida a las preparaciones puede llegar a ser un factor de decisión sobre no acudir al comedor, o acudir únicamente como última opción (personas se vean obligadas a hacerlo porque saben que no tendrán otra oportunidad de comer de la misma manera, en términos de cantidad y estructura)

---

<sup>140</sup> Por “catering” María entiende una ración de comida enviada por una empresa de catering.

durante el día: “Haurien de fer el menjar més bo. Hi ha dies que no es pot menjar. Hi ha dies que tu menges perquè tens gana. Que si poguessis passar de menjar-ho, passaries.”  
(Juan)

Una de las quejas repetidas por los usuarios de todos los centros estudiados es el hecho de que en los comedores no se deje a disposición en las mesas la sal, el aceite y el vinagre. En gran parte, éstos entienden que la posibilidad de aliñar la comida según sus propios gustos, añadiendo a los platos servidos las cantidades que deseen de estos tres ingredientes, corresponde a un factor fundamental de autonomía y capacidad de decisión sobre su propia alimentación. Como no pueden decidir sobre diferentes aspectos de la comida que consumen (el qué comerán, con quién y cómo se prepara la comida), consideran que podrían incidir de alguna manera sobre las imposiciones de la institución, alterando a su gusto el sabor de los platos a través de la utilización de aliño en forma personal. En este sentido, mencionan que este sería un recurso “sencillo” y “barato” de transformación y recuperación de su capacidad de decisión, negada por la administración del comedor. La negación de la libre utilización del aliño es comprendida por los usuarios como una forma más de disminuir o eliminar la subjetividad y la individualidad, transformándoles en personas invisibles que existen solamente al estar insertadas dentro del grupo de usuarios dependientes del servicio asistencial. Como alternativa, algunos comensales traen sus propios condimentos: “No hi ha ni oli ni res. O sigui, ho has de portar de casa”.

Además, mencionan que la prohibición del uso de vinagre en las mesas corresponde a una decisión tomada por la gestión de los comedores, justificada por la incidencia elevada de casos de alcoholismo en los centros. La asociación entre el vinagre y el alcoholismo agrava la percepción de marginalidad y de exclusión que sienten:

“Aquí, hasta para que te den el limón tiene que ser una comida específica. Yo lo protesté: ¿Yo por qué tengo que comer limón y no vinagre? Es que no se pone vinagre porque aquí hay problema de alcoholismo en ciertos usuarios. ¿Y yo tengo que comer con limón para que ellos luego tomen cerveza allí fuera? Entonces el director me dijo: - Hombre, tienes que traer tu botecito de vinagre, pero para ti sola. Me da igual. Me acomodaré al sentido de aquí. Pero que conste que lo de aquí está muy mal hecho. Que los demás nos estemos sacrificando en no tomar vinagre para que yo luego los vea tomando cerveza en la calle.” (Maria, usuaria de Ebre)

Ángela, otra usuaria de este comedor, expresa sus quejas en el mismo sentido:

“Para el arroz que está muy insípido pedí un poquito de aceite [a una trabajadora] y me dicen que lo habían retirado porque la gente se lo llevaba. Yo lo comprendo que esto no está bien. Pero si yo le pido a esta chica un poquito de aceite, por humanidad me tenían que dar. Piensa que venimos al comedor porque lo necesitamos. Si quieres te enseñe la botella que llevo. Una persona que no puede tienes (sic) que traer el queso rallado, el tomate sofrito, el vinagre, y tienes la nevera vacía. ¿Por qué no se lo comen ellos de esa manera?”

Los usuarios justifican algunas impresiones negativas respecto a la comida servida, basándose en la insuficiencia del presupuesto destinado por el Ayuntamiento para la financiación de las actividades del comedor social. La necesidad de lucro que tiene la empresa de catering subcontractada por el comedor social (en los casos en que exista) también es señalada como factor determinante: "Pueden poner algo de tomate en el arroz blanco, pero es un tomate de color naranja, muy diluido." (Cristina). "La cantidad de las albóndigas no es control de aquí. Es control del catering con el presupuesto que le dan y con lo que ellos quieren ganar" (Juan).<sup>141</sup>

Es importante destacar que, pese a que las personas consideren que la cantidad de dinero invertido por la administración pública es escasa y que también cuestionen la mercantilización de sus necesidades básicas en tanto que usuarios de un comedor asistencial (sobre todo a través de la crítica y el cuestionamiento explícito de la privatización de los servicios públicos como en el caso concreto de la subcontratación de empresas privadas que gestionan el comedor social), entienden al mismo tiempo que el hecho de que sean usuarios de un centro asistencial que les ofrece comida gratuita les excluye del derecho a reclamar mejores condiciones generales en el servicio prestado. "Entenc que hi ha un pressupost i aquesta gent ja fa lo que fa, ja fa el que pot, ¿no?" (Josep, usuario de Tordera)

Sobre este asunto, Gracia y Kraemer (2015:464) afirman que la situación de pobreza genera un mecanismo de resignación frente a aquello que es recibido como donación, en el sentido de que las personas piensan que tienen el deber de aceptar pasivamente aquello que les es dado. Concretamente, en el caso de los comedores sociales, las autoras refieren que "Los comensales entienden el beneficio de la asistencia como ayuda alimentaria y no como violencia que se inflige a su derecho a la

---

<sup>141</sup> Algunos usuarios han cuestionado el hecho de que las empresas privadas tengan como objetivo final de su actividad el generar beneficios. Protestan aduciendo de que la comida que consumen a diario está preparada según los intereses de organizaciones capitalistas, que tendrían como principal objetivo el "reducir los costes" (ahorrar en materias primas, en la contratación de trabajadores calificados, etc.) para "ganar más".



alimentación. Por sentirse impotentes ante el impacto de la situación macroeconómica en sus vidas, se silencian a sí mismos".

Respecto a las impresiones sobre la comida ofrecida por los comedores sociales, debemos destacar que los usuarios, en sus valoraciones, no sólo consideran el sabor de la comida ingerida, sino que también incluyen aquellos aspectos del acto alimentario que sufren algún tipo de intervención por parte de la institución, por ejemplo: la pérdida de autonomía sobre cómo preparar el alimento o la obligación de compartir el espacio con personas con quien no desean. Según expresan, para considerar una comida *buena* o *mala*, deben sopesar sus preferencias respecto a diversos aspectos del comer que no corresponden exclusivamente a cómo saben los platos. Es decir, también consideran el nivel de autonomía sobre sus decisiones alimentarias en relación a qué comen, con quién, dónde, cuándo y cómo lo hacen. Valoran elementos como la privacidad a la hora de comer, la posibilidad de intervenir en los procesos de preparación, la posibilidad de elección de los alimentos, poder negarse a compartir la mesa con personas no deseadas y otros componentes del acto alimentario entre los que ya no pueden incidir.

Por ejemplo, al ser cuestionado sobre si, en general, le gustaba la comida del comedor, José contesta: "Vamos por partes". Enseguida, enumera en orden de importancia aquellos aspectos que considera relevantes para su valoración. Cuando menciona el servicio, cita primero el comportamiento "inadecuado" y "desagradable" de otros comensales:

"Yo tengo unas quejas por la gente que viene. Porque aquí hay unas normas que ciertas personas no las cumplen. Y por ciertas personas ha habido unos problemas. Unos problemas en el sentido de falta de educación, porque no saben estar".

En relación a sus percepciones sobre la comida servida en el comedor de Segre, Marta, por una parte habla sobre lo que considera como su comida ideal: autonomía en la preparación de la comida en ambiente doméstico y valoración positiva de la participación de personas con las que mantiene un vínculo cercano (familiares y amigos reunidos). Por otra parte, critica la situación cotidiana que vive en el comedor, en especial la presencia de personas desconocidas que habitualmente expresan pareceres sobre su vida dentro de un espacio público.

“Preparar la comida que eliges en casa. Con mucha gente, con familia o con amigos. Y cocinas algo que te gusta. Si vienen familiares o amigos, les preparas algo que les guste. Lo más importante es que haya gente, buen ambiente. Comer a gusto. Y lo demás no importa. Lo que te guste a ti y a los tuyos. No importa lo que piensen los demás, gente que no conoces.”

Francisco señala que el precio pagado por la comida no es un determinante para comer a gusto y no le importa que sea "una langosta o patatas a lo pobre", sin embargo, considera que es fundamental que la comida sea preparada con cuidado y que esté "bien condimentada", hecho que según su opinión no se hace en la cocina del comedor que frecuenta. De acuerdo con su percepción, la mejora de las preparaciones que come a diario no dependería del aumento de gastos e inversiones, y la transformación y mejora del servicio se realizaría fácilmente si los trabajadores responsables dedicasen más atención a los platos que preparan. Además, considera que una buena comida está directamente vinculada a la compañía social: "Si estás con la familia. Porque si comes bien, pero comes solo, también lo notas."

Además de la importancia de decidir con quién comer, algunos usuarios comentan también sobre la pérdida de la capacidad de decisión sobre qué comer y cómo preparar. Ello influye negativamente en sus percepciones de la comida ingerida en el comedor social. El anhelo de retomar la gerencia de las prácticas alimentarias es un elemento repetido en sus respuestas. Así, habitualmente, comparan su situación actual, en la que no tienen autonomía sobre estos aspectos, con situaciones del pasado, destacando sus ventajas:

“Aquí la comida es justita. Me dijo el médico que tenía que comer más carne y le dije: si la dan. Hoy dan albóndigas, que son de lata. No es como las albóndigas caseras. No te digo que dieran manjares. Ayer sirvieron garbanzos y estaba duro. No cuesta tanto, hombre, un poco mejor hecho, yo sé cocinar. Mira, si coges unos garbanzos, un poquito de patatas y un sofrito, pones cualquier tontería encima, ya está. Me gustaba la sardina, estos días me dio ganas de comer sardinas y por dos o tres euros me compraba 200 o 300 gramos. Y un yogurt. Ya como al mediodía la mar de bien. Pero como no puedo cocinar... Y claro, con un grupo majo, mucho mejor. Aquí ya sabes que vienen personas ...” (Francisco)

### **6.3. Consideraciones sobre el placer de comer en un centro asistencial. La esfera sensorial y la esfera moral**

Dupuy y Poulain (2012) consideran que las ciencias sociales suelen analizar el placer a través de conceptos paralelos como la preferencia, el apetito, el gusto, la

pasión y las adicciones. Pero, pocas veces, éste es objeto de estudio central en sus análisis. Según los autores, la sociología del placer es un campo todavía en desarrollo que depende, en parte, de una transformación del estatus de esta temática.

El trabajo etnográfico en los comedores sociales ha permitido definir la importancia de considerar las cuestiones incluidas en este apartado. Si partimos de la constatación de que las impresiones y reflexiones de los usuarios sobre lo que comen, además de referirse a aspectos sensoriales de la comida ingerida, remiten también a situaciones determinadas por el contexto (por ejemplo, la pérdida de autonomía y de la capacidad de decisión sobre las prácticas alimentarias o la necesidad de compartir la comida con personas que no desean), cabe cuestionarnos sobre si esta misma asociación también ocurre en relación al placer de comer. ¿Las percepciones sobre qué es comer a gusto están también determinadas por las circunstancias impuestas por el ambiente?<sup>142</sup> ¿Qué aspectos activan y cuáles niegan las personas en sus representaciones sobre comer con placer en los comedores sociales? Si las valoraciones de los comensales sobre los diversos aspectos de su alimentación diaria aluden muchas veces al control social ejercido por la institución a través de las determinaciones definidas por ésta sobre cómo se come, cabe analizar si la relación con el contexto se aplica también al placer: ¿Se come con placer en el comedor social? ¿Está permitido comer con placer en un centro asistencial? ¿El comensal puede y quiere reconocer y verbalizar que la comida donada es fuente de placer?

Por otro lado, el discurso institucional –las declaraciones de gestores y trabajadores, así como documentos como memorias e informes de actividad- destaca la importancia de los aspectos nutricionales de la alimentación en detrimento del comer a gusto y del placer. Durante las entrevistas a los profesionales de los centros, éstos se centraron principalmente en los aspectos biológicos y de salud, sin mencionar su preocupación por que los usuarios comiesen diariamente a gusto durante el servicio. En este mismo sentido, los documentos publicados por la administración pública en los que constan las funciones y los objetivos de los comedores sociales (Ajuntament de Barcelona, 2016; Diputació de Barcelona, 2014b) no consideran la importancia del placer en la alimentación, fijándose especialmente en su responsabilidad de nutrir (en el

---

<sup>142</sup> Las circunstancias impuestas por el ambiente pueden ser, por ejemplo, las normas de uso y frecuencia de los servicios que se establecen desde la institución a los usuarios o la fijación de pautas horarias para comer.

sentido de garantizar el aporte calórico diario suficiente y el mantenimiento de la salud de los individuos (Ajuntament de Barcelona, 2016: 2).

Las diferentes referencias existentes en estos documentos sobre la función de los comedores como espacios de promoción de la socialización y para el fortalecimiento de vínculos entre personas -donde el placer podría aparecer como un elemento de primera importancia- no consideran el momento de la comida como un instrumento de interés para la “promoción de las habilidades sociales de las personas” (Ajuntament de Barcelona, 2016: 4). El desarrollo de las estrategias orientadas en este sentido se circunscriben a la promoción de aquellas acciones que son llevadas a cabo antes o después de comer (no durante), como por ejemplo las actividades complementarias al servicio de alimentación promocionadas por cada centro (talleres, cursos de formación, campeonatos de juegos de mesa, etc.).

El hecho de que el placer no sea considerado como un elemento importante entre las propuestas de acción de la institución gestora de los comedores sociales, en parte se explica por la atribución del comer como forma de garantizar la supervivencia y la salud de los usuarios, con la que concuerdan comensales y gestores. Al concentrarse en la función de nutrir, el placer pierde importancia. Respecto a este hecho, Gracia y Kraemer (2015: 462) afirman que:

“Podemos ver que para los comensales el acto de comer en la mesa en el comedor social radica en la actitud del propósito de subsistencia, una realidad inherente a la estructura misma del hombre y de la condición en la que se encuentran. Al alimento se instituyó su función de nutrir.”<sup>143</sup>

Es importante considerar que, para las autoras, "el propósito de subsistencia" asignado al acto alimentario, también asociado a la salud de los individuos, se toma en cuenta específicamente en relación a los beneficiarios del servicio, pero éste a veces también se reproduce entre gestores y trabajadores. En la perspectiva asumida por la institución en la que prevalece la importancia del alimento como medio para el mantenimiento de la vida, al parecer perdiendo relevancia la satisfacción y el gozo, se detecta un doble discurso. Por un lado, además de la

---

<sup>143</sup> Las autoras se refieren a comer en relación a la subsistencia, pero también a *nutrir* en el sentido analizado por Carvalho, Luz y Prado (2010), quienes semánticamente asocian este verbo al enfoque de la ciencia de la nutrición y, con ello, al de la norma dietética de la dieta regulada; un término de carácter técnico que recupera representaciones sobre la salud de los individuos.

responsabilidad de dar de comer, se verbaliza (oralmente y en documentos escritos)<sup>144</sup> la importancia de los centros como espacios de convivialidad<sup>145</sup>, que sirven a los usuarios como un medio de "desconexión de su dura realidad". Se asume así el compromiso de facilitar el "acogimiento"<sup>146</sup> de las personas, lo que se traduce en diversas estrategias como el trato cercano y personal, el intento consciente de creación de un ambiente agradable o el estímulo a la creación de lazos de confianza y amistad entre los usuarios. Esta perspectiva asume y refuerza la importancia del estar bien, del goce y del disfrute durante la permanencia de los beneficiarios en los comedores. La administración pública (Diputació de Barcelona, 2014b:3) sostiene a este respecto que:

“Són aquestes funcions, que van més enllà de la cobertura de les necessitats alimentàries, estrictament el que expliquen el manteniment de molts menjadors socials, malgrat l'estigma social que poden tenir associat i malgrat no ser el recurs adequat per perfils de població com famílies amb infants a càrrec, o persones sense problemàtiques socials afegides més enllà de la necessitat econòmica (i que no tenen dificultats per escollir aliments i cuinar a casa)”.

Sin embargo, por otra parte, el carácter asistencial de los centros conlleva a disminuir la relevancia del placer, que pasa a ser interpretado como una cuestión “fútil”<sup>147</sup>.

Dos aspectos macro sociales diferentes pueden influir en que la institución no otorgue al placer de comer un estatus explícito y destacado en sus planteamientos y acciones cotidianas. Por un lado, tenemos la nutricionalización de la alimentación en la actualidad, que condiciona el planteamiento de las actividades del comedor social dado que su órgano gestor entiende que su principal responsabilidad es actuar como una entidad proveedora de alimentación suficiente, equilibrada y sana, siguiendo la normativa desde el punto de vista de la salud. Sobre este aspecto, Dupuy y Poulain (2012: 1027) tratan la oposición que se establece en nuestra sociedad entre la salud y el placer, cuando afirman que "La nutritionnalisation de l'alimentation contribue à

---

<sup>144</sup> Ver Ajuntament de Barcelona, n.d y Diputació de Barcelona, 2014b.

<sup>145</sup> Concretamente, sostiene que el comedor social es un recurso destinado a aquellas personas que presentan “aïllament social”. Para estos perfiles, entienden que como modalidad de ayuda el “comedor social in situ” es “més aconsellable (...) que altres alternatives de menjar preparat o no preparat, en tant que el menjador esdevé un punt de supervisió i relació social”. (Diputació de Barcelona, 2014b: 13)

<sup>146</sup> Término utilizado por el Ayuntamiento de Barcelona en su página web para describir funciones de los centros de día.

<sup>147</sup> En relación al control social que se atribuye al placer, Dupuy y Poulain (2012: 1027) sostienen que a veces se le atribuye una significación próxima a la futilidad, lo que colabora en “moralizar los comportamientos”.

renforcer l'opposition artificielle entre santé et plaisir". Por otro lado, en el caso concreto de los comedores sociales en los que los comensales corresponden a perfiles marginalizados por la sociedad, se identifica cierto malestar (tanto por parte de la institución como por los mismos usuarios) en el reconocimiento de la legitimidad y la importancia de estar a gusto o tener placer al consumir un alimento distribuido gratuitamente. Bauman (2016: 175) afirma que, desde la perspectiva de los miembros "decentes i normals" de la sociedad de consumo, o sea, los "consumidors autèntics", los pobres son considerados "inútils, un neguit i un destorb", porque no tienen nada para ofrecer a cambio de los gastos sociales pagados por los contribuyentes. El autor cree que el dinero transferido a éstos se interpreta necesariamente como una mala inversión ya que se sabe que no se devuelve y, todavía menos, genera beneficios.

Dupuy y Poulain (2012:1028) advierten sobre el control social que se aplica al placer, ya que un uso no regulado del mismo contribuye "à perturber la communauté". Por este motivo, manifiestan que la sociedad pone en práctica una especie de "métrica del placer", que es la responsable de garantizar el "buen uso" del mismo (en el sentido de controlado o comedido): "Les valeurs du plaisir ou plutôt du "bon usage" du plaisir conduisent à renforcer ces problématisations morales et normatives ainsi qu'à accentuer les débats sur ce sujet."

Foucault (2006: 54-55), al tratar de comprender la problematización moral de los placeres, aproxima el control social que se establece a la actividad sexual a las regulaciones impuestas sobre la alimentación. Sobre esto, afirma que la moral del sexo y de la mesa son un hecho constante desde la antigüedad ya que, por ejemplo, para los griegos de la época clásica la problematización moral de la bebida, de la alimentación y de la actividad sexual, se realizó de "manera muy semejante". Para ilustrar su afirmación cita algunos ejemplos, como cuando al abordar la educación de los guardianes de la *polis*, los interlocutores de *La República* concuerdan en que la templanza (*sōphrosynē*) exige a la vez el dominio de los placeres del vino, del amor y de la mesa (*potoi, aphodisia, edōdai*)<sup>148</sup>. O como Aristóteles, quien en *Ética nicomaquea*<sup>149</sup>, enumera tres ejemplos sobre los "placeres comunes": la alimentación, la bebida y el placer del sexo.

---

<sup>148</sup> Foucault cita: Platón, *La república* III, (389d-e; cf. también IX, 580e.) Texto y traducción de E. Chambry (CUF).

<sup>149</sup> Foucault cita: Aristóteles, *Ética nicomaquea*. Texto y traducción de H. Rackham. Loeb Classical Library, Lovaina-Paris, 1970.

Foucault entiende que a lo largo de la historia se evidencian relaciones constantes entre la moral alimentaria y la moral de la actividad sexual, incluyendo el sentido de las regulaciones que se establecen hacia las mismas, a través de la imposición de un uso controlado (de un “buen uso”) y de la comprensión de que las prácticas alimentarias y sexuales “siempre tienden a ser excesivas” (2006: 56). Sobre este punto, el autor afirma que “El hecho de que la actividad sexual aparezca bajo la especie de un juego de fuerzas establecidas por la naturaleza, pero susceptibles de abuso, la aproxima a la alimentación y a los problemas morales que ésta pueda plantear” (Foucault, 2006: 54).

En el caso concreto de los comedores, si el gasto social aplicado a los recursos públicos de ayuda es interpretado en forma negativa por aquellos que pagan por su funcionamiento, pero no utilizan el recurso (los contribuyentes, según Bauman), la regulación de estas acciones debería incidir en los usos del placer en las instituciones. Según ello, los centros asistenciales deberían representar aquellas acciones opuestas al goce, como pueden ser el desánimo, la tristeza y la sensación de fracaso individual.

En concordancia con estas perspectivas, los usuarios hacen referencia a las situaciones en que encuentran o en que encontrarían, si fuera posible realizarlas, placer en comer. Francisco, un usuario de Tordera, entiende que cuando una persona come con placer la comida queda en la memoria. Además, vincula el comer “bien” con el sabor de las preparaciones y una ración suficiente:

“Lo mejor es cuando te encuentras satisfecho y a lo mejor vas camino pa (sic) casa y recuerdas: - ¡Ostia, estaba bueno esto! Si no como a gusto al cabo de dos minutos prácticamente ni me acuerdo de lo que he comido. Como aquí, cada día peor. La comida ha bajado una barbaridad de cuando yo vine a ahora... Antes daban dos hamburguesas ahora dan una, antes daban carne rebozada, antes daban un arroz que tenía más gusto, con costilla de cerdo, sequito. Estaba bueno. Esto es la crisis.”.

El comensal explica que, por el contrario, se sentía a gusto cuando iba a comer a un restaurant de buffet libre, una vez al mes. Cree que como se sentía bien en estas ocasiones, alargaba la duración de la comida en comparación con el tiempo que destina a comer en el comedor social. En el restaurante estaba aproximadamente una hora y media y en el comedor no suele pasar más de veinte minutos, y, además, el placer de comer le hacía ingerir más cantidad de comida. Por algunos conflictos internos en el grupo que le acompañaba, las salidas regulares al restaurante se dejaron

de hacer, por lo que el entrevistado declaraba que perdió el interés en seguir yendo solo. Francisco asocia también la disolución del referido grupo a la reducción de su apetito:

“En el restaurante estás tranquilo. Llegábamos sobre la una menos veinte y hasta cerca de las tres no nos íbamos. Ahí hemos llegado a comer seis platos y dos de postre. Una barbaridad. Yo empezaba con navajas y almejas, después unos sushis... Ahora llevo una temporada que ya no como tanto. Se me han quitado las ganas de comer. Claro, el grupo ya no está. Van desapareciendo las personas... Ya no nos vemos tanto. También algunas personas se han portado muy mal con nosotros. Hubo un momento en que los que íbamos pagábamos la parte de estas personas y después se han portado muy mal.”

En otros momentos, Francisco relaciona el placer con las comidas vinculadas a momentos de ocio, como las que hizo en sus viajes a países extranjeros antes de quedarse sin trabajo en el año 1991. Menciona la extraordinaria comida típica del país visitado que consumió en un determinado viaje y cita la importancia de la convivialidad y el ambiente festivo de la ocasión, reiterando la importancia del tiempo dedicado a comer como indicador de placer: “a más tiempo, más se está a gusto”. Hace referencia también al valor excesivo que conscientemente pagaba por estas comidas, hecho que no impidió o redujo su sensación de goce y diversión.

“Me acuerdo una vez ¿En Atenas? ¿Dónde fue? Ah, en Alemania, que fuimos y disfrutamos la mar de bien en una cervecería típica, en Frankfurt. Con las salchichas, bailes alemanes. Había dos autocares y fuimos los españoles a enseñar a los japoneses a bailar la conga. Los sacábamos. Lo disfrutaron. Aquella noche cené la mar de bien con las salchichas alemanas, un ambiente allí de cachondeo. Estuvimos dos o tres horas allí. Los numeritos aquellos de alemanes, bailes, folklore típico. Había veces que ibas a cenas de éstas y decíamos: has pagado el gusto. Era más bien en plan de timo que digo yo.”<sup>150</sup>

José, otro comensal del comedor de Tordera, considera que el placer de comer se encontraría en aquellas situaciones económicamente inaccesibles a su condición financiera. Entiende que “comer a gusto” está relacionado con el consumo de productos de lujo como la langosta que se sirve en un restaurante donde le atiende un camarero que se dirige a él a través de un trato servil. La capacidad de elección de lo que va a comer es un elemento clave en su valoración positiva. La calidad del producto y el estímulo de las sensaciones organolépticas (el olfato) son también valorados. Sus palabras diseñan una situación opuesta a la realidad cotidiana que vive en el comedor

---

<sup>150</sup> La idealización del pasado y la construcción de la memoria sobre la situación de no precariedad, las trataremos con mayor especificidad en el capítulo 7, apartado 7.4.



social, lo que permite sobreentender que no encuentra el placer en este espacio. Es destacable la manera como la construcción del imaginario sobre la comida ideal, en la que el disfrute trasciende a la preparación culinaria y se remite a toda la escena que se construye alrededor del hecho alimentario, ubica el goce en una situación inalcanzable debido a su situación económica. En este sentido, el placer pasa a ser una utopía, ya que sólo se realizaría si se produjera lo imposible. Si la condición para el comer a gusto se afronta con las limitaciones impuestas por el contexto en el que se vive, se confirma la inviabilidad de que en el presente se concrete alguna sensación semejante al disfrute.

“He pasado por restaurantes y he visto una pecera y hay langosta. ¿Es langosta no? ¿Esto con las pinzas así? Vivas. Te sientas y no sé cómo hablarán ahí. Y el camarero: - Caballero, acompáñame. Y eliges la que quieras, la víctima. Cosas que nunca lo haré, que también he visto en el cine y que llaman la atención. O por ahí paseando por la playa, el Rey de la Gamba [un restaurante]. La gambita que huele tanto. Debe ser una pasada sentarte ahí con las mesas tan bonitas. Los camareros que tienen una educación, un servicio, que te tratan tan bien. Debe ser aquello la coña. Debe ser aquello un subidón de sentarte y aparte de la comida, cómo te tratan.”.

Dado que José hizo hincapié en la imposibilidad que tenía de comer con placer en la actualidad debido a su situación económica, le preguntamos cuándo, concretamente, comía a gusto. Señaló que esto ocurría pocas veces, y dependía de que su mujer pudiera prepararle alguna cosa, reforzando la importancia de que los platos fueran cocinados a su manera.

“Pocas veces como a gusto. Cuando mi mujer cocina alguna cosita. Cuando le sobra algo de dinero porque vamos muy escasos todos. Y cuando ella puede comprar carne y hace un potajito, su pescadito, una carnecita. Ahí como, como digo yo, ¡de chapeau! Aquí vengo por necesidad. Porque la cosa está muy mal, no llego a final de mes. Estoy cobrando muy poco, pagando mucho la habitación, no me queda para nada. Si yo pudiera, la María (su mujer) se pondría a cocinar, seguro. Pero de momento estamos así. Cuando cocina ella es para chuparse los dedos, pero bueno...”.

Ana, una comensal de Tordera, coincide con otros usuarios al afirmar que encuentra placer en comer cuando una vez al mes paga el equivalente a nueve euros por un menú de mediodía en un restaurante. Valora positivamente la calidad de la comida, que considera superior a la servida en el comedor, motivo por el cual, menciona que en el establecimiento comercial llega a reconocer las preparaciones que consume como “comida”, lo que no ocurre en relación a aquello que consume a diario en el comedor

social. Cuando se refiere a lo que come en el restaurante, Ana expresa "Allò sí que és menjar", considerando que la comida servida y consumida allí corresponde a su propia idea de lo que realmente es *comer* y de lo que efectivamente entiende por *comida*. El alimento consumido en el restaurante posee un significado diferente del alimento consumido en el comedor, porque simboliza la capacidad de elección y decisión sobre lo que se come y cómo se come, representando a su vez la autonomía y el poder de elección que el status de consumidor (el que paga por algo) otorga al individuo.

Para Ana, las salidas mensuales también son una forma de transformación de la rutina y una manera de "desconectar" de su realidad actual.

“En el restaurant, si et posen un bistec, et posen un senyor bistec, amb les seves patates, amb les seves coses. El primer, el segon. Allò sí que és menjar. I a vegades, llavors, lo que fem, sé que no ho diem, quan cobrem, anem a fer un menú. Perquè dius: estic farta! O sigui, és como un desahogo (sic), saps el que et vull dir? I te'n vas a un bar de esos (sic) i dijous hi ha paella. Hòstia tots mengen paella, tu! Però paella, paella! Saps el que et dic? Mentre estàs menjant, em llepo els dits perquè, clar son 9 euros que estàs pagant. Per una vegada al mes passo del menjador, no vaig i 'avui desconnecto'. Tots diem: desconnectem.”.

En su definición sobre lo que sería la comida ideal, Marta destaca la importancia de que alguna persona cercana (su madre, en este caso) pueda cocinarle "alguna comida sencilla". Para referirse a esta situación acentúa el uso del tiempo verbal pretérito, ya que ya no le es posible llevar a cabo esta actividad debido a la precariedad económica en la que vive en la actualidad: "Resumiendo, la comida que hacía mi madre. Que era un primer plato, era legumbre. Y de segundo, cuando se podía, carne. O si no, una tortillita o un pescadito".

Dupuy y Poulain (2012) revelan que, de acuerdo con sus identidades individuales y colectivas, los comensales activan una serie de estrategias en sus intentos de adecuar los deseos a las posibilidades de uso de los placeres, según las regulaciones establecidas por la sociedad para cada una de ellas.

“Les mangeurs apprennent -sur le plan cognitif- à jouer avec diverses influences sociales, symboliques, contextuelles, virtuelles idéelles, et font alors le choix d'affirmer, de refouler, d'inhiber ou de rejeter certains de leurs inclinations au plaisir ou a déplaisir pour s'intégrer ou à l'inverse s'autonomiser des autres mangeurs, ce qui contribue à construire leur identité.” (Dupuy y Poulain, 2012: 1038)

Según estas interpretaciones, se evidencia una cierta resistencia en la sociedad para que concedan situaciones placenteras dentro de la construcción de la identidad social de la pobreza. La representación de los perfiles marginalizados que hacen uso del comedor como recurso asistencial no puede ser construida a través de momentos agradables, placenteros y festivos asociados al acto alimentario. En función de la regulación social del placer, no está permitido asociarle con facilidad a situaciones en que el Estado ofrece a estos comensales una comida destinada a la subsistencia de personas pobres. La moralización de las conductas<sup>151</sup> en los servicios asistenciales, que en este contexto se concreta a través de la reducción o la negación del placer de comer, se corresponde con la necesidad de instituir el control social de las prácticas alimentarias vinculadas a personas que dependen de un servicio asistencial gratuito.

#### **6.4. Los tiempos de alimentación en los comedores sociales**

Algunos estudios que han analizado el servicio general prestado por los organismos asistenciales (Panadero y Vázquez, 2012; Gracia y Kraemer, 2015) señalan algunas problemáticas respecto a los horarios estipulados por los comedores sociales. Entre éstas, afirman que los usuarios cuestionan las franjas horarias poco flexibles del periodo destinado al servicio de comida, además que las mismas no suelen coincidir con los horarios habituales que la sociedad española destina a la comida del mediodía. La etnografía llevada a cabo en esta investigación ha permitido confirmar las afirmaciones expresadas por los autores. Por ejemplo, una trabajadora de unos de los comedores dijo que "las rutinas y los horarios marcados" por este centro de día eran entendidos por algunos beneficiarios (sobre todo aquellos cuyos perfiles correspondían a personas sin hogar<sup>152</sup>) como una norma excesiva, con la cual "no estaban dispuestos a adaptarse". Según la trabajadora, como consecuencia de esta circunstancia, se ha generado una reducción de la asistencia de este tipo de perfil de usuario al centro social<sup>153</sup>.

---

<sup>151</sup> Dupuy y Poulain (2012: 1032).

<sup>152</sup> En su respuesta, la trabajadora precisa el perfil de persona sin hogar, indicando que existen diferentes situaciones y contextos entre los usuarios del servicio. Exactamente se ha referido a personas que corresponden a "un perfil de calle, más deteriorado, que lleva una consolidación de calle crónica".

<sup>153</sup> En función de la información expresada por la trabajadora, solicitamos datos sistematizados al respecto a la gestora del comedor, pero desde esta se informó que no tenían estudios o referencias exactas sobre el asunto.

Los usuarios entrevistados han manifestado sus impresiones negativas respecto a la obligación de adecuar sus ingestas al horario de apertura de los centros. María, una usuaria de Ebre, refiere que su rutina está en gran parte determinada por el comedor social, y entiende las pautas determinadas por la institución como una forma de "coacción": "todo lo que sea una obligación que tengas que hacer te coacciona la vida.". María además señala que, si pudiera administrar su rutina de forma autónoma sin depender de las determinaciones dispuestas por el comedor, no comería cuándo le "obligan". Si bien María está inscrita en el primer turno y le corresponde comer entre las doce y la una y cuarto, afirma que, si pudiese comer en su casa, esperaría "hasta una hora normal", que para ella es sobre las 14h a 14h30.

A este respecto, los gestores reconocen que la adaptación de los usuarios a los protocolos exigidos (como pueden ser el cumplimiento de los turnos, la frecuencia obligatoria bajo penalizaciones, la necesidad de justificar las ausencias, etc.) habitualmente es de difícil cumplimiento, sobre todo en los casos en que las personas han perdido la necesidad de cumplir rutinas marcadas por horarios (esto ocurre con frecuencia entre las personas que no están insertas en el mundo laboral, como los beneficiarios de los comedores sociales). Pese a contemplar dichas problemáticas, la directora de uno de los comedores entiende que el establecimiento de las referidas normas es una necesidad para el buen funcionamiento de la institución:

“A una persona que acaba de acceder a este tipo de recursos no le es fácil. Depender de un servicio, adaptarte a horarios, dar explicaciones, si vengo, si no vengo. O comer en determinada franja horaria. Pero estos servicios evidentemente para que funcionen tienen que acotarse al horario.”.

Otra cuestión identificada en relación a las adecuaciones cotidianas a los requisitos determinados por la institución, corresponde a los desplazamientos que los usuarios deben hacer desde sus residencias hasta la sede del comedor social. María dice que el hecho de que esté obligada a dirigirse diariamente desde su casa hasta el centro social es "un problema", ya que, para ser puntual empieza a vestirse a las 11h15. Para ella, esto añade un factor de dificultad al momento de organizar su vida diaria, porque el horario no le permite realizar tareas del hogar o de carácter personal durante la mañana. Apuntando a esto mismo, Josep, que come a las 12h en un comedor y cena a las 18h en otro, explicó que en repetidas ocasiones después de la comida prefería esperar en el mismo comedor durante algunas horas, para dirigirse luego directamente al barrio

donde se encuentra el centro que le ofrece las cenas (a una distancia aproximada de 4 km). El trayecto diario de 8km aproximados que recorría para cenar, "no valía la pena".

Al cuestionamiento señalado por Josep sobre si es válido el desplazamiento diario y la pérdida de tiempo que este conlleva, se añade al problema del coste del transporte. Algunos usuarios han informado que el derecho a una plaza en el comedor social no garantiza el acceso gratuito a un transporte que lo lleve hasta el mismo, lo que en muchos casos es un factor de dificultad añadido en la asistencia diaria. Una usuaria de Tordera informó que para suplir esta dificultad, "hay gente que va andando a todos los sitios".

Marta, una usuaria de Segre que vive en el barrio del Raval, en una respuesta acerca de sus impresiones generales sobre los aspectos negativos del comedor social, manifestó sobre la cuestión de la movilidad que consideraba como el "peor" elemento del centro asistencial, el hecho de tener que desplazarse diariamente desde su casa hasta allí (aproximadamente 3 km que recorría en autobús). Refirió que la rutina impuesta por el comedor dificultaba la realización de las tareas domésticas que debía hacer a diario, señalando además que algunas veces no tenía ganas de ir a comer en los horarios establecidos por el centro, pero se veía obligada, ya que la institución imponía límites, bajo pena de aplicar las sanciones previstas en la normativa para las ausencias no justificadas<sup>154</sup>.

Vale la pena destacar que tanto algunos gestores como algunos usuarios han mencionado que los horarios determinados por la institución corresponden a una forma de control social de los individuos. Unos y otros entienden que la obligación de cumplir con las normas horarias y de asistencia es una manera de redefinir las pautas diarias que se han flexibilizado o perdido en aquellos casos en que las personas ya no tienen compromisos laborales. Algunos directores de los centros estudiados mencionaron que la disciplina exigida y la adecuación a la asistencia obligatoria al comedor son factores importantes en el mantenimiento de hábitos sociales como el mantenimiento de rutinas y pautas horarias en general, y de la regularidad de ingestas alimentarias, en particular. A este respecto, una trabajadora afirmaba que, específicamente, en los casos de las personas sin hogar, para las que el cumplimiento de rutinas y pautas se pierde de forma más intensa, las actividades desempeñadas por los centros asistenciales colaboran con la recuperación de hábitos. Para ejemplificar este asunto, mencionó las sesiones de cine

---

<sup>154</sup>Ver apartado 4.1.

que el centro de día promueve los viernes por la tarde, ya que, para ella la actividad servía como un importante marcador del límite entre los días laborables y los fines de semana.

“Para la gente que está en calle, que es gente que no tiene las dinámicas que tenemos divididas entre los días entresemana y fin de semana. El perfil de calle se habitúa a un ritmo que le da igual que sea lunes o que sea domingo. No tienen estas rupturas que yo creo que son necesarias también. Esto también les sirve para eso también. Viernes por la tarde vemos la peli y *tchum...* fin de semana. Rompemos un ritmo que nos lleva al fin de semana. Son hábitos que se pierden en estos contextos y que hacen con que puedas estar aún vivo en este sistema.”

### **6.5. El comedor social: un espacio predominantemente masculino**

“La masculinización”<sup>155</sup> de los servicios sociales, en general, y de los comedores sociales en particular, es un aspecto referido por usuarios y gestores de las unidades estudiadas. Pese a que se solicitaron cifras reales de la frecuencia de hombres y mujeres en los centros, se nos informó que la institución no tiene datos específicos al respecto. La directora de uno de los centros estudiados señaló que, pese al crecimiento de la demanda de usuarios del sexo femenino, sigue siendo evidentemente superior la participación de hombres. Para identificar esta acentuada diferencia, señaló que "a lo mejor ahora estamos a un noventa por cien de hombres por un diez por cien de mujeres, pero es que a lo mejor antes estábamos un 98% (hombres), 2% (mujeres). Te hablo de suposiciones, no son porcentajes exactos.”

Los directores de Ebre y Tordera coinciden en afirmar que usuarios del sexo masculino entre 40 y 60 años es el perfil habitual de los beneficiarios de comedores sociales. Este factor se explica, según éstos, en función de dos aspectos diferentes. Primero, porque los usuarios hombres no poseen el dominio de las habilidades culinarias necesarias para garantizar una preparación autónoma de su alimentación (elegir, comprar, almacenar, cocinar, reaprovechar alimentos). Además, se considera que individuos del sexo masculino suelen tener más dificultad que las mujeres para conservar sus redes de apoyo, como los vínculos familiares y de amistad, teniendo, por lo tanto, más posibilidad de sufrir las consecuencias de los procesos de

---

<sup>155</sup> Durante el trabajo de campo hemos registrado que algunos trabajadores mencionan el término “masculinización” para referirse al hecho de que la mayoría de los usuarios en los centros asistenciales estudiados son hombres. En este sentido, la utilización del término “masculinización” en el texto corresponde al uso identificado en los comedores sociales en los que se desarrolló el estudio.

precarización social y económica. En este sentido, una trabajadora del comedor social de Tordera cree que:

“Así como una mujer que se queda sin recursos económicos suficientes como para tener todos los días una alimentación, pues va a una parroquia y recoge unos alimentos, va a otro sitio y recoge otra cosa y con lo poquito que tiene inventa un plato de comida, un varón se ve más desbordado en eso. Una mujer por regla general sabe que con 10 euros se puede hacer comida para toda una semana. Porque sabe que, si compra esto, que, si aprovecha esto del pollo y lo distribuye, más o menos se puede arreglar. En cambio, un hombre les das 10 euros y no sabe qué hacer con aquello. Te hablo de una generalidad, pero que es real.”

En función de este diagnóstico, la trabajadora considera también que muchos de los usuarios del sexo masculino que frecuentan el comedor social, como tienen recursos financieros provenientes de prestaciones económicas y, además, viven en residencias donde se les permite el acceso a la cocina, podrían cocinar para sí mismos si tuviesen los conocimientos requeridos. Si fuesen capaces de preparar su comida no dependerían de la utilización del recurso del comedor social; sin embargo, como no poseen habilidades culinarias exigidas para la preparación de su propia comida, suelen permanecer durante años como usuarios del servicio. Por este motivo, la trabajadora cree que los Servicios Sociales municipales deberían promocionar estrategias que proporcionasen "la autonomía [culinaria] del varón", como, por ejemplo, la realización de talleres de cocina.

Los usuarios confirman la perspectiva descrita por la trabajadora. José no sabe cocinar y considera que si tuviese la necesidad de prepararse algún plato sólo sería capaz de hacerse "un bocadillo, o cosas más sencillas". También se ve capaz de utilizar el microondas para recalentar comidas industrializadas: "Microondas sí porque metes una pizza, metes canalones y eso lo tienes ya. Yo que sé, diez, quince minutos y ya cuando hace "pin" la campanita ya lo tienes hecho. Pero yo no sé hacer ni potajes, ni cosas de esas.". El usuario cree que si realizara algún tipo de formación, por lo menos en parte, solucionaría las dificultades que menciona: "Tengo que hacer un cursillo de estos de cocina".

Pese a que José reconozca la necesidad de aprender a cocinar, comprende que el trabajo culinario doméstico es una tarea femenina, coincidiendo con otros usuarios entrevistados que corresponden al perfil de hombres entre 40 y 60 años. Muchos de ellos señalan que no han aprendido a cocinar durante sus vidas porque sus familias reproducían la lógica "la cocina está hecha para mujeres" y, en sus casas, cocinaban sus madres y sus esposas. El hecho de que esta asociación se reproduzca, por

un lado genera que estos hombres no hayan adquirido las habilidades que les permitirían un desarrollo autónomo de las tareas de la cocina, y por otro condiciona que manifiesten una resistencia a aprenderlas por considerarlas inadecuadas e incompatibles con las expectativas sociales destinadas al género masculino.

Sobre este asunto, Mabel Gracia (1996) analizó cómo se perfila en nuestro entorno cultural la división sexual del trabajo y cómo se construye "lo femenino" en torno al hecho alimentario. La autora sostiene que la condición de las mujeres como reproductoras del género humano ha servido en diferentes sociedades para responsabilizarlas de los demás aspectos de la reproducción como nutrir. Así, las tareas que asumen en el ambiente doméstico tienen un carácter "pseudo-natural". Así, afirma que esta aparente naturalidad de las funciones que ejercen determina que las ocupaciones de las que se encargan sean poco visibles, además de poco valoradas socialmente. También, según su análisis, la mujer en estos contextos tiene por finalidad proporcionar bienestar físico, psíquico y emocional a las personas, lo que reforzaría el carácter natural de sus actividades de asistencia y atención de la familia y la casa. De esta forma, "el apoyo y el cuidado conforman un sistema de significados que contribuye a la construcción del género y a la producción de la identidad." (Gracia, 1996:22). En definitiva, la autora afirma que, pese a que posee una importancia social relevante, el trabajo doméstico femenino pierde valor por su relación con lo natural y por la obligación moral al que se le somete.

Gracia (1996) trata también del reparto de las tareas domésticas entre los diferentes miembros del grupo familiar, tanto a nivel del tipo de estas como a nivel de análisis del tiempo que se destina a su ejecución. Afirma que diferentes estudios estadísticos demuestran que efectivamente las mujeres continúan desarrollando el mayor número de actividades en el hogar y, sobre todo, aquellas funciones que requieren mayor tiempo y especialización. Según el Instituto Nacional de Estadística (2015b), si consideramos el promedio de la distribución de actividades diarias entre hombres y mujeres, los hombres dedican en conjunto más tiempo al día a todas las tareas excepto a aquellas que se refieren al conjunto de hogar y familia. Las mujeres dedican de media 1 hora y 57 minutos diarios más a las tareas del hogar y cuidado de la familia que los hombres. Una mayor cantidad de hombres dedican más tiempo a las actividades remuneradas: el 38,7% de ellos trabaja de forma remunerada y le dedica a esta actividad una media diaria de 7 horas y 55 minutos, frente al 28,2% de las mujeres



que dedican al trabajo 6 horas y 43 minutos diarios. Las mujeres, por otro lado, son mayoría y destinan más tiempo a las tareas domésticas y de cuidado de familiares: el 91,3% de las mujeres realizan tareas domésticas y se ocupan del cuidado de niños, ancianos y personas dependientes durante 4 horas y 29 minutos diarios, frente al 74,7% de los hombres que dedican en promedio 2 horas y 32 minutos. Es superior la dedicación media diaria de las mujeres en todos los tipos de hogar, pero especialmente en el caso de hogar formado por pareja con hijos, en que la dedicación diaria de la mujer casi duplica la dedicación del hombre.

Específicamente en relación al trabajo alimentario doméstico, Gracia (1996) entiende que, como una ocupación relacionada estrechamente con el cuidado y la salud, la nutrición y la socialización son también interpretadas socialmente como responsabilidades femeninas. Esta circunstancia tiene que ver con el hecho de que, en numerosas culturas, la alimentación cotidiana se relaciona directamente con la función primera de las mujeres: “constituir física y psíquicamente a los miembros de la familia”. Sobre este asunto, sostiene que: "podemos generalizar que las mujeres han sido y son, etnográfica e históricamente, si exceptuamos aquellas que forman parte de los grupos de élite en las sociedades diferenciadas, las responsables por la alimentación cotidiana" (Gracia, 1996:30).

La comprensión de que la cocina doméstica es un espacio destinado a las mujeres está presente también entre los usuarios de los comedores sociales. José, beneficiario del centro Tordera, comparte piso con otras personas y se sorprende con el hecho de que uno de sus compañeros, un estudiante joven, además de saber cocinar maneje bien tareas culinarias consideradas por él como complejas, como la combinación de especias, señalando en relación a esto: "Yo con él me reía". Además, el hecho de que su compañero estudiara danza, profesión asociada a la mujer, según su visión, comprobaba en cierto modo las preferencias femeninas del joven en general, con lo que su capacidad de cocinar bien en vez de parecer extraña, se explicaba. Además de relatar el hecho "peculiar", concluye que la capacidad de cocinar bien no es una cuestión de interés o de gusto, si no que depende de que una persona dedique tiempo al proceso de aprendizaje, entendiendo, por lo tanto, que no sabe cocinar porque no se ha ocupado nunca de las tareas domésticas referentes a la alimentación.

“Yo en el piso hubo un chaval, un chico, era colombiano, estuvo aquí también de estudiante, pero estudiaba danza, danza. Se metía en la cocina... Compró unos

botes, de esos que son unos botes así de especias, muchas. Digo: ¿Para qué tanta especia? Dice: es que me gusta mucho la especia. Metía aquello y hacía cosas, sus carnes, sus paellas, sus macarrones. Hay gente que se le da bien. Hombre, es ponerte. Hombre, no es gustar, no, es ponerte.”

José entiende que la división del trabajo doméstico debe ser realizada en función del género de los miembros. A los hombres están destinados los trabajos remunerados realizados fuera de la casa, y a las mujeres las tareas domésticas, entre ellas cocinar. Cuando vivía con sus padres, su familia reproducía esta separación, con lo que en las veces en que entró en la cocina para participar de la preparación de alimentos lo hizo para probar la comida. Por lo tanto, lo que en su caso les correspondía a los hombres era evaluar y juzgar el trabajo femenino. José reconoce que en la actualidad la división de éstas tareas se ha flexibilizado, pero interpreta que ahora los hombres realizan funciones "femeninas". Valorando, así, negativamente ésta transformación porque cree que la distribución del trabajo por género, que determina la responsabilidad de la realización del trabajo doméstico a la mujer y de las actividades remuneradas desarrolladas fuera de la casa a los hombres, es una división "natural".

“Yo no cocino nunca. Bueno, en mi casa cocinaba ella [su mujer]. Porque, yo lo que voy a decir pensarás: machista. Yo cuando era pequeño en mi casa eran 4 hermanas y mi madre, 5 mujeres. Y éramos mi padre, mi hermano y yo, tres hombres. Me enseñaron a trabajar, y cocinar, las mujeres. Yo sólo entraba en la cocina para probar. Decían: ven a probar eso. No sé si lo llamaras machista, pero me enseñaron que "la cocina para la mujer" (ríe). Perdona, eh? (ríe). Hoy ha cambiado mucho. He visto yo hombres haciendo las tareas de la mujer. Yo no. Si yo tengo que echar una mano, te la echo. Pero yo me acuerdo que era mi madre quien limpiaba la casa. Mi madre decía a mi padre: -Venga, va, vete. Y mi padre se iba al bar hasta la hora que mi madre acababa de limpiar. Él se iba, jugaba al dominó, tomaba todas sus cañas, a su rollo. En aquellos tiempos era así. Ahora ha cambiado. Pero es que no entiendo una cosa: el otro día fue el día de la mujer. Yo vi unas pintadas que me dejaron alucinado. Yo no sé si quién puso las pintadas fueron las feministas o si están en contra del hombre o si van en contra de la naturaleza. Que si el hombre esto... Que la mujer no se tiene que someter. Entiendo que hay que respetarlas. Pero es que ya se pasan mucho. No es que yo sea machista, pero si has nacido mujer, tienes un papel, por eso has nacido mujer. El hombre también tiene su papel. Tengamos el mismo derecho, estupendo. Pero hay cosas que una mujer no puede realizar y tiene que traspasarlas al hombre.”

María, una usuaria del comedor Ebre, recuerda que, durante su niñez, en su casa, sus padres trabajaban en un comercio de alimentación propio. Pese a que los dos dedicasen al trabajo la misma cantidad de horas, al llegar a casa le correspondía a su

madre el desarrollo de las funciones domésticas, entre ellas la de cocinar. En su relato destaca la actitud relajada de su padre y su indiferencia en relación a las labores de casa.

“Entonces llegábamos a casa y mi padre decía a mi madre: hazme algo de comer que tengo hambre, que me quiero acostar, estoy cansado. (...) Y entonces él, claro, llegaba, se acostaba, y mi madre, aparte de ser mujer trabajadora en la calle, le tocaba también ser ama de casa: ir a comprar, cocinar. Las mujeres siempre hemos sido explotadas en dos trabajos: en casa y en la calle. Normalmente o cocinaba mi abuela, o cocinaba mi madre. Mi padre, no.”

Charles, de 52 años, afirma que en su juventud, cuando todavía vivía con sus padres, colaboraba en las tareas domésticas de limpieza e higiene, sin embargo, la responsabilidad de la cocina correspondía a su madre. Sólo aprendió a cocinar cuando dejó la casa de su familia y emigró a Estados Unidos para vivir con sus hermanos, quienes le advirtieron que las circunstancias "habían cambiado" y que a falta de una mujer responsable de la preparación diaria del alimento, estaban obligados a cocinar ellos mismos. Es así como Charles considera que aprendió a cocinar una vez que surgió la necesidad de hacerlo.

“En la comida no ayudaba. Yo ayudaba en los quehaceres de la casa, barrer, pasar la fregona. Hacer otras cosas que tenía que hacer en casa, pero la comida no. Mi madre se encargaba de eso. Yo aprendí a cocinar cuando estuve en Miami, Estados Unidos. Porque era la primera vez que salía y cuando llegué mi hermano dijo: mira, la cosa va así... En nuestro país es la madre quien cocina, aquí lo vamos a cocinar nosotros y fui aprendiendo, aprendiendo. Porque ellos cocinaban muy bien. Y ahora cocino. Ya cuando vine aquí ya no lo extrañaba porque sabía que tenía que cocinar. Mis hermanos me enseñaron a cocinar.”

Coincidiendo con la interpretación que establece el género como determinante en la división de los trabajos domésticos y de los conocimientos técnicos referentes a los mismos, en general, las usuarias de los comedores sociales manifiestan saber cocinar. Los conocimientos culinarios que dominan (elegir, almacenar, cocinar y reaprovechar los alimentos) son utilizados por ellas en el momento de fundamentar sus críticas al servicio ofrecido por el comedor social. Por ejemplo, los cambios en la situación económica de Ángela la llevaron a que tuviera que dejar de cocinar habitualmente en casa, pero se remite a sus conocimientos en el momento de afirmar que la comida servida en el comedor podría tener más calidad de la que tiene, sin que fuera necesario aumentar los gastos. En función de su experiencia, Ángela señala que el

sabor de la comida no depende de que las materias primas sean caras, sino de que estén bien preparadas, es decir, de que se utilicen las técnicas "adecuadas".

“Yo me hago un arroz hervido en mi casa con unos ajos que dejo que se haga un poco el ajo y cuando ya está como un caldo, hecho el arroz. Y estamos hablando de arroz con ajos. Barato, sencillo. Y tiene gusto. Y un chorro de aceite y sal. Yo aquí no sé cómo puñeta lo hacen, y son cocineros. No pido que se gasten barbaridades.”

Tanto para las usuarias mujeres como para los gestores de los centros, la predominancia de usuarios masculinos en los comedores sociales genera problemáticas diferentes a las de las mujeres que los frecuentan. Las beneficiarias expresan un sentimiento de exclusión en la utilización del servicio, determinada por la predominancia de "dinámicas masculinas" en el planteamiento y en las acciones cotidianas del servicio. Según éstas, el espacio se construye a partir de la existencia de un perfil mayoritariamente formado por hombres, tanto en lo que se refiere a las actividades propuestas, al "ambiente" interior de las instalaciones, como a la construcción de la identidad social del grupo que se reproduce dentro y fuera del comedor social.

La exclusión que refieren las usuarias mujeres de los comedores se concreta en diferentes aspectos. Algunas veces alegan preferir no hacer uso del servicio para no tener que afrontar situaciones "desagradables" (miedo<sup>156</sup>, coacción, incomodidad). Mencionan también que frente a la sensación de miedo y malestar que llegan a sentir en un espacio predominantemente ocupado por individuos del sexo masculino utilizan como recurso de protección el acceso en grupo, pudiendo también reducir sus tiempos de permanencia al interior de las instalaciones.

Sobre este asunto, Josep, un usuario que frecuenta el comedor Tordera al mediodía y el municipal nocturno para cenar, relata un episodio de agresión sexual sufrido por una usuaria en el comedor nocturno: "hay una chica que ya no va porque le metieron la mano por delante y por detrás". Según su relato, la agredida decidió no denunciar lo ocurrido y dejar de utilizar el recurso asistencial por miedo a sufrir otras agresiones ya que era consciente de que los hombres usuarios de este centro se reúnen en grupos de autoprotección.

---

<sup>156</sup> La mención al "miedo" que sienten las mujeres en su asistencia a los comedores sociales fue identificada exclusivamente en los comedores Llobregat y en referencia al comedor municipal nocturno.

Situaciones como la referida no son tratadas en forma explícita en los documentos institucionales de gestión de los servicios. Tanto los textos normativos como los que orientan cómo ejecutar las acciones, publicados por la administración pública, no mencionan la cuestión de género como un factor determinante para el desarrollo de planteamientos y actividades específicas para mujeres y hombres. En las entrevistas a los gestores<sup>157</sup>, no se constató que citasen o discutiesen en profundidad cuestiones referidas a las problemáticas que puedan sufrir las mujeres a consecuencia del predominio de usuarios hombres en el uso del servicio. Ebre fue el único comedor social que hizo referencia al desarrollo de estrategias para la inclusión en sus actividades cotidianas con el fin de favorecer el bienestar de las mujeres. La gestión del centro expresó que, en función del crecimiento de la frecuencia de mujeres en los últimos meses, se agravaron las quejas expresadas por estas mismas respecto al uso del servicio. Por este motivo, decidieron impulsar la creación de "un grupo de mujeres" en el que participan usuarias y trabajadoras sociales, que se reúne periódicamente para dialogar sobre las dificultades que surgen cuando las mujeres "hacen su vida en la calle" y en el momento que utilizan los recursos asistenciales como centros de día y comedores sociales. Una trabajadora del centro afirmó:

“Creo que para una mujer llegar a estar en la calle significa que se ha agotado todo lo que hay. El vínculo con tu familia, todo. Generalmente incluso se llega antes a ejercer la prostitución que llegar a estar en la calle. Con unas dinámicas tan marcadas por hombres, el recurso está tan absolutamente masculinizado que ello hace con que ellas no se sientan tan cómodas en el espacio. A partir de eso surgió la propuesta de que se abriese un espacio propio para ellas. La realidad es la que hay: vivimos en una sociedad patriarcal que nos marca una serie de patrones que se dan en todos los ámbitos, pero es cierto que en núcleos más marginales se acentúa más, se potencian más. Queda todo más latente. Y es cierto que el mundo de la calle es muy masculino y muy duro. Que arrastra mucha agresividad. La figura de una mujer es mucho más vulnerable, expuesta a muchas más agresiones. Y a una mujer se le suman todas las agresiones que por género puedes sufrir.”

#### **6.6. La obligación de compartir el espacio. Los comportamientos condenables y los problemas derivados de comer con “el otro”.**

Diversos estudios (Barroso, 1985; Cabrera, 1998; Panadero y Vázquez, 2012) han coincidido en afirmar que la convivencia entre los usuarios de los servicios asistenciales es evaluada habitualmente de forma negativa por los mismos. El trabajo de

---

<sup>157</sup> A excepción de Ebre, que aborda la cuestión.

campo permitió comprobar esta aseveración, al constatar que, constantemente, los usuarios hacen referencia en sus quejas y críticas a las problemáticas asociadas al convivir diariamente con otras personas que frecuentan los servicios de los comedores sociales. Comúnmente, los entrevistados afirman que no están a gusto con la presencia de otros beneficiarios; no desean interactuar con otras personas; que mantienen relaciones cordiales por obligación cuando es necesario (por ejemplo solamente saludan, se despiden o agradecen); que los comportamientos de las demás personas durante su permanencia en las instalaciones son inadecuados o repulsivos; y que los demás usuarios suelen promover situaciones conflictivas creando un ambiente incómodo. Aspectos que entre otros, hablan de cómo consideran desagradable estar obligados a comer cotidianamente con personas desconocidas, que corresponden a perfiles socialmente marginalizados.

Sobre los perfiles de los usuarios que frecuentan los comedores municipales, el Ayuntamiento reconoce en su documentación institucional sobre el funcionamiento general de estos recursos (Diputació de Barcelona, 2014b) que, desde los Servicios Sociales, se están derivando no sólo a aquellas personas que necesitan utilizarlos como consecuencia de su situación económica, sino también a beneficiarios que necesitan de una “atención técnica especializada” (médicos, psicólogos, psiquiatras, mediadores para resolución de conflictos, etc.), y que por la falta de plazas en los servicios adecuados, se les destina a otros centros asistenciales como los comedores sociales. Por lo tanto, además de personas pobres, éstos últimos reciben individuos diagnosticados con "problemàtiques de salut mental i/o persones que presenten addiccions i alcoholisme que requeririen un servei especialitzat amb teràpia. La manca de places en aquests centres fa que es derivin a altres serveis disponibles com els menjadors socials" (Diputació de Barcelona, 2014b: 10). En función de ésta situación, el organismo municipal considera que la "barreja de perfils" ocasiona o agudiza problemáticas como la estigmatización generalizada de todos los usuarios y la tendencia a la no consolidación de vínculos entre éstos. Según un trabajador del Departament d'Atenció a Persones Vulnerables de l'Ajuntament de Barcelona, el hecho de que convivan personas con problemáticas diferentes en un mismo espacio es una de las dificultades "més importants" de los comedores sociales.

Si bien los usuarios hacen referencia reiteradamente al hecho de que no se respete la prohibición expresada en la normativa municipal sobre el acceso al comedor

de personas bajo el efecto de sustancias psicoactivas, la institución niega que se permita la entrada de personas bajo el efecto de drogas o alcohol. Sin embargo, el director de uno de los comedores sociales estudiados afirma que tiene conocimiento de que entre los usuarios algunos son “drogodependientes”.

“Hay personas drogodependientes que vienen a comer que siguen un tratamiento o no. Hay personas que sabes que son consumidores activos de X (sic). Lo que sí que se requiere es que esta persona en el momento de venir no vaya drogada, eso sí. Una persona que venga borracha o que venga con síntomas de que está drogada, pues no puede pasar.”

El mismo director comenta el caso de un hombre “agresivo”. La reincidencia de situaciones de conflicto provocadas por él ha conllevado a su expulsión del uso del servicio.

“[Un hombre] que es muy altivo y siempre quiere ser el que manda y es violento también y sabemos que a veces ha agredido a personas fuera del centro y aquí quería ser el que manda. Claro, nosotros tenemos que actuar. Decirle que esto no lo puede hacer, o que se le va a expulsar tres días. Después de eso nos amenazó. Se le expulsó otra semana, al final seguía en sus trece, y acabamos expulsándole. Entendíamos que ninguna persona independientemente de cómo esté psicológicamente o de su carácter no puede pretender mandar más que nadie y casos así ha habido un par o tres.”

Cabe mencionar que, en la cotidianidad de los comedores sociales, es habitual la alusión a situaciones conflictivas (agresiones físicas o verbales) entre usuarios o de éstos hacia los trabajadores. Beneficiarios y gestores tienen en cuenta que pueden ocurrir peleas, discusiones o cualquier otro tipo de enfrentamiento entre personas, porque consideran que los perfiles de los usuarios asistidos favorecen a que se produzcan este tipo de circunstancias. Sin embargo, se debe considerar también que a las personas atendidas por estos servicios, marginalizadas socialmente, se les atribuye el estigma de que su presencia en espacios determinados sea asociada a comportamientos violentos o conflictivos.

La interpretación de los comedores sociales como espacios potencialmente violentos se repite entre usuarios y trabajadores. Sin embargo, durante el trabajo de campo, los registros de acontecimientos reales de agresiones físicas y verbales no se correspondió con la intensidad y la frecuencia que expresan las personas que frecuentan dichos centros. Pese a las repetidas referencias a situaciones conflictivas mencionadas durante el trabajo de campo, no se presenciaron discusiones que conllevasen agresiones físicas ni en el interior de las instalaciones ni en las proximidades inmediatas de los

comedores sociales de la red municipal. En el comedor Llobregat se presenci6 una discusi6n entre un usuario y una monja gestora, en la que el usuario la agredid6 verbalmente porque queria llevar comida a casa, y la gestora contest6 gritando que no era posible porque las sobras se habian agotado. Las dem6s personas que estaban presentes colaboraron para que la situaci6n se calmara. Tambi6n, en este comedor, en otra ocasi6n, tuvo lugar una discusi6n entre dos usuarios cuando uno de ellos no respet6 el silencio exigido en el momento de orar antes de la comida. Dos voluntarios intervinieron y el resto de comensales que estaban en el comedor solicitaron respeto por el ritual. Otra situaci6n de "violencia" ocurrid6 en Ebre, cuando un usuario acudi6 con una herida en uno de los dedos de la mano, informando que habia perdido una falange a consecuencia de una mordida recibida en una pelea ocurrida en la calle.

Parece ser que el imaginario sobre el espacio del comedor social, construido por sus propios actores (trabajadores y usuarios), reproduce los discursos que asocian la pobreza y la marginalidad social al conflicto y a la violencia, aunque efectivamente su funcionamiento cotidiano no corresponda con esta representaci6n construida sobre el mismo.

Es importante resaltar que, en los discursos de los usuarios, las sensaciones de incomodidad y fastidio se manifiestan principalmente por la obligaci6n de convivir con personas cuyo comportamiento es asociado por ellos mismos a conductas de personas pobres, correspondiendo a los perfiles que sufren las consecuencias materiales, emocionales y de representaci6n social de la precariedad econ6mica. Por ejemplo, un comensal de 55 a6os de Llobregat, dijo que habia dejado de ir a comer all6 porque durante todo un mes, tiempo total que frecuent6 el servicio, convivid6 en el sal6n comedor con un hombre que mientras estaba sentado en su asiento, se movid6 de un lado a otro ("como si estuviera as6 escuchando una m6sica y bailando sentado"). Adem6s de molestarle el movimiento en s6, el comensal se6al6 que empez6 a imitar este comportamiento: "una tarde me di cuenta que hacid6 lo mismo, que poco a poco me iba volviendo loco como 6l". Con esta aseveraci6n, el usuario entiende que el ambiente influye en las personas de tal manera que, si se convive con personas que manifiestan determinados comportamientos, se acaban reproduciendo l6gicas, h6bitos y conductas similares.

Pudimos constatar que el principal motivo de queja en relaci6n a la convivencia en los comedores sociales se refiere a la condenaci6n del comportamiento



atribuido a personas socialmente estigmatizadas como consecuencia de los procesos de precarización económica, por parte de los propios usuarios. Estos no valoran como un aspecto especialmente negativo el hecho de tener que compartir el espacio con personas desconocidas, sino que, por el contrario, lo que consideran incómodo es en realidad la obligación de participar cotidianamente de una comida donde los comensales son indeseados porque se “comportan mal” (“no saben estar”). Las veces que fueron cuestionados sobre este asunto, los usuarios refirieron que no les importaba especialmente tener que compartir el espacio con otros individuos, mencionando en comparación que "en el restaurante también hay personas desconocidas", o que "en los restaurantes a veces incluso compartes las mesas, están ahí. No, no me importa."

Así, el comer en público a diario no es mencionado como un factor fundamentalmente negativo, pese a que sea citado como molesto por los beneficiarios cuando reflexionan sobre las imposiciones generales definidas por la institución. En una ocasión, por ejemplo, una usuaria del comedor Ebre mencionó que en su casa solía comer sentada en el sofá, donde su postura habitual era la de mantener las piernas cruzadas junto al cuerpo, acomodada “medio tumbada”, además de elegir comer sólo con cuchara, sin tenedor ni cuchillo. Al narrar la forma de comer cuando no estaba en un lugar público como el comedor social, dijo: "claro, esto no lo hago aquí". Ante la afirmación de que era obligada a comportarse de una manera determinada mientras estaba en el comedor social, diferente de la que elegía cuando estaba en el ambiente doméstico, se le preguntó si consideraba desagradable el hecho de tener que compartir diariamente el salón comedor con otras personas y adecuar las formas ("guardar las formas") al comportamiento exigido por el espacio público. La usuaria respondió que para ella el hecho de comer en público no era un problema ("comer en público no me molesta"), sino que lo que realmente consideraba incómodo eran las "malas maneras" de sus compañeros. Otro ejemplo en el mismo sentido fue la afirmación expresada por un comensal de Tordera: “el problema no es que tengo que guardar las formas, yo no me inhibo delante de la gente. Es por cómo son las personas. Llega un momento en que te acostumbras a comer en público. Los que hemos trabajado, hemos comido en sitios con más gente igual”.

Sobre las consecuencias negativas derivadas del comer en público a diario (sin la asociación con demás aspectos relacionados a la exclusión social de los compañeros) y de compartir cotidianamente el espacio del comedor con las mismas

personas, el único aspecto mencionado fue la sensación que tienen algunos usuarios de “sentirse vigilados” por los demás comensales. La referencia a este hecho es a veces también asociada a las consecuencias de la precariedad económica, que influiría sobre la forma de ser de las personas (su carácter o personalidad). Sobre esto, muchos usuarios afirman que saben que sus compañeros hacen comentarios acerca de sus vidas, lo que les desagrada: “No me gusta comer aquí porque hay personas que están todo el día pendientes. Estamos como vigilados. ¿Qué va hacer esa niña? Comentan...” (Marta, de Segre). Al final de una entrevista que se realizó a otra persona del mismo comedor en uno de los despachos de la coordinación del centro, esta informó que le preocupaba el hecho de que los demás usuarios la vieran salir de la sala del director, porque pensarían que ella mantenía algún tipo de relación con la gestión del centro: “ya van a comentar, decir que tengo relaciones con los jefes porque me han visto salir del despacho, hablando contigo”. Según ella, su supuesta relación con la institución provocaría celos, disgustos y rabia por parte de sus compañeros hacia ella.

Si bien deben tomarse en cuenta los comentarios que se suscitan producto de que los usuarios estén obligados diariamente a comer en público, la frecuencia y el contenido de las quejas ponen de manifiesto que lo que realmente se revela como un aspecto desagradable en la convivencia entre los comensales son las conductas consideradas inadecuadas tanto en situaciones generales, como específicamente durante el acto alimentario llevado a cabo durante la estancia al interior de las instalaciones. Las quejas se dirigen hacia el cómo se comportan los comensales en la mesa; los temas sobre los que hablan en esos momentos; el olor corporal; la rapidez con la que se come; la cantidad de alimentos que se consume, entre otros aspectos. Coincidiendo con la perspectiva expresada por la usuaria de Ebre, la investigación llevada a cabo por Cabrera (1998) sobre la percepción de los usuarios acerca de los servicios prestados por los centros asistenciales, sostiene que el 44% de los participantes expresan que lo que menos les gustaba de los albergues era el comportamiento de la gente allí alojada.

Bourdieu (1993) analiza las problemáticas que surgen de la obligación de convivir. Su análisis al respecto se refiere a situaciones que "reúnen a personas a las que todo separa, obligándolas a cohabitar, sea en la ignorancia o en la incompreensión mutua, sea en el conflicto, latente o declarado, con todos los sufrimientos que resultan de ello". En los centros estudiados se presentan las mismas consecuencias mencionadas en el fragmento citado (tendencia a desunión de las personas; las disputas reales y latentes; la

intolerancia y el dolor), producidas debido al convivir y al compartir (el espacio y los recursos). Además, el autor expresa que "no hay experiencia de la posición ocupada en el macrocosmos social que no esté determinada o, al menos no sea modificada, por el efecto directamente experimentado de las interacciones sociales dentro de esos microcosmos sociales", como pueden ser la oficina, el taller, la pequeña empresa, el vecindario o también la familia extensa (Bourdieu, 1993: 9-10). Así, si aplicamos el análisis de Bourdieu para el caso concreto de los comedores sociales, entendemos que la inconformidad generada por la convivencia en el interior de estas instituciones, representa y reproduce aquellas problemáticas que se concretan en otros ámbitos de la sociedad, y que están presentes en todos los espacios en que circulan y viven personas que corresponden a un perfil de individuo que depende de los recursos de asistencia social para sobrevivir. Es así como los enfrentamientos, las dificultades y los padecimientos que existen en el comedor, surgen como consecuencia de la atribución de una identidad social estigmatizada a los grupos marginalizados, tanto en sus dinámicas como en sus prácticas de acción, así como en su cotidianidad. A este respecto, el problema central surge como resultado de que los individuos se representen y tengan que reconocerse a sí mismos como parte de un grupo que personaliza la pobreza, la dependencia y la incapacidad de sobrevivir de manera autónoma. Como consecuencia, los individuos revelan su disconformidad a que se les asocie con comportamientos que valoran como desagradables, ya que se ponen de manifiesto indicadores de la marginalidad con los cuales no quieren vincularse, negando su inmediata representación a través de esta situación.

En uno de los análisis publicados por Bourdieu en *La miseria del mundo* (1993: 110), al tratar el caso concreto de los vecinos de una calle habitada por "familias de obreros, jefes de cuadrilla o capataces de la industria metalúrgica, a menudo originarios del extranjero, de los que cerca de la mitad están desocupados o en condición de prejubilados", el autor afirma que: "Los habitantes de la Rue des Jonquilles son algo así como los sobrevivientes de un inmenso desastre colectivo, y lo saben". La cita nos hace pensar en cómo está presente en la auto-representación del grupo la conciencia respecto a los males generados por su situación social, los estigmas que están en juego en las imágenes que se construyen sobre ellos (individual y colectivamente) y sobre las consecuencias de la identidad social que se les atribuye. Las mismas reflexiones se aplican a los mecanismos que se activan en los procesos de

sociabilidad en el interior de los comedores sociales. El problema que se manifiesta en los discursos expuestos por los usuarios, hace referencia al hecho de tener que auto-representarse como individuos y como grupo a través de aquellas imágenes que se asocian a la pobreza. Al negarlas, se condenan los comportamientos asociados a sus representaciones y se concreta la negación de corresponder a determinados estereotipos.

Sobre los procesos de establecimiento de vínculos entre personas en los casos en que convivir es una necesidad impuesta, Bourdieu (1993: 127) llama la atención respecto al verdadero significado de las críticas al comportamiento de los otros, que generan molestias y que implican que se genere un reproche hacia el otro, citando como ejemplo los "ruidos" maleducados y "los malos olores", elementos igualmente mencionados por los usuarios en nuestras entrevistas con respecto al comportamiento de los demás comensales. El autor entiende así, que es importante evaluar los contextos en que se establecen (o se niegan) los vínculos entre las personas. Afirma también que en estos casos de conflicto latente, generado por la dificultad de que una persona se vea obligada a reconocerse como parte del mismo grupo social que reprocha, se adecuan aspectos como la frecuencia, la intensidad y la duración de las relaciones sociales para "que sean compatibles con los usos en materia de cohabitación". Además, afirma que, en estas circunstancias las personas "comprometen su ser social, esto es, la idea que se hacen de sí mismos", como recurso para alcanzar una convivencia posible.

Como respuesta a este comportamiento general de alejamiento, se observó que algunos usuarios se reúnen en grupos de autoprotección (formados de dos a diez personas en los centros en los que realizamos trabajo de campo), contexto en el que se agudiza la distancia entre el grupo que se relaciona y los demás comensales. En oposición a las divergencias y alejamientos que se establecen con la mayoría de los beneficiarios de un centro social en concreto, los usuarios que han manifestado haber construido vínculos con otras personas del comedor, reiteradamente marcan la diferencia del tipo de relación que establecen (cercana, próxima, de ayuda y colaboración) en comparación a cómo se comportan con los demás (por ejemplo, vínculo inexistente, o situaciones en que emiten reproches sobre comportamientos y características). En el comedor social Tordera, sobre todo se ha identificado la formación de núcleos que se reúnen habitualmente en el interior de las instalaciones (las mismas personas comparten las mismas mesas durante la comida, además de

mantenerse también juntas en los periodos previos y posteriores al servicio). Además, los vínculos instaurados sirven como una forma de restablecimiento de las redes de apoyo (amigos y familiares) que en la mayoría de los casos se habían diluido. Así, por ejemplo, estas personas salen juntas para comer una vez al mes, se visitan en caso de enfermedad u hospitalización y se ayudan en situaciones de necesidad en general.

Sobre la dificultad de mantenimiento de las relaciones sociales entre los beneficiarios de los comedores sociales, Josep, un usuario de Tordera, explica que no se siente igual que los demás comensales. Afirma que el comedor recibe una serie de personas que corresponden a perfiles estigmatizados por la sociedad, a los cuales él no cree pertenecer. Al contrario, considera que diferente de la mayoría de los asistentes, es una persona inteligente que ha "acabado" en un centro asistencial por circunstancias de la vida ajenas a su voluntad y sobre las que no pudo incidir (en su caso, una enfermedad<sup>158</sup>).

“Aquí hi ha de tot. Hi ha gent intel·ligent, me pongo la medalla (sic), que per circumstàncies de la vida, mèdiques, per malalties, s'han quedat sense feina. No sóc ni un drogata, ni un borracho, ni alcohòlic, res de res. Per això em barrejo amb gent amb la que pots parlar, gent bastant intel·ligent i que per circumstàncies de la vida s'han quedat com jo. Però borrachos i drogues, passo d'ells.”

Cabe destacar que la cita también indica que uno de los mecanismos que usa Josep para la creación de grupo consiste en buscar a aquellos individuos que se asemejan a su auto-representación: personas "inteligentes" que no han sido afectadas por los estigmas de la precariedad económica, excluyendo a aquellos que considera que han sufrido las consecuencias de los procesos de precarización de su vida (drogodependientes). Josep menciona que no se relaciona con aquellas personas con las cuales cree que "no puede hablar", (en este caso, con aquellas que hacen uso frecuente de drogas). La condena moral que expresa hacia el alcoholismo y el consumo de drogas habitual indica que no quiere verse representado a través de estos elementos.

Con el fin de mejorar la comprensión sobre las afirmaciones de los usuarios que expresan una percepción negativa sobre los comportamientos de sus compañeros de servicio, creemos útil mencionar algunos ejemplos. Ángela, una usuaria de Ebre, se

---

<sup>158</sup> Josep tiene, según nos informó, artrosis en las dos rodillas, en los dos pies, en una de las vértebras y en las cervicales. Está jubilado por invalidez y tiene un 50% de discapacidad.

queja de una comensal con quien comparte habitualmente la mesa y el salón comedor<sup>159</sup> porque ésta, según su percepción, habla excesivamente durante las comidas. Si pudiese, la reprimiría, pero sabe que no puede tomar acciones que incidan sobre este comportamiento ya que iría en contra de las reglas tácitas y explícitas impuestas por el centro social. Ángela expresa también que mientras come, otro beneficiario la mira constantemente de una manera "extraña", lo que le provoca malestar.

“Hay una persona incluso que deberían taponarle la boca porque no calla. Me pone la cabeza así. A esa la ataba. Es que intentas decir algo y no te deja, o sea...Y hay uno que le llamo el espía porque te mira así de lado, una cara seria. Habrá gente que habrá nacido ya no muy bien. O es muy antipática. Pero en general esto es por las circunstancias en las que estamos. No creo que todo el mundo sea así ya de siempre.”

Para ella, estas conductas que considera "anormales" y fastidiosas provienen de tres causas diferentes: personas que de nacimiento tienen diagnosticado algún trastorno (emocional o cognitivo) que les haría actuar de esta manera; personas cuyo carácter o personalidad las hace actuar de esa manera (“personas antipáticas” o maleducadas); y por último, personas que actúan de una determinada manera debido a las afectaciones sufridas producto de los procesos de precarización social y económica.

María critica la forma cómo comen algunas personas. Cree que algunos ingieren la comida con “excesivas ganas”, por lo que le incomoda verlos comer.

“No soy una persona que vivo para comer como algunos de aquí. Yo no sé si disfrutan. Ya pasan del estado del disfrute al de la gula. Yo les llamo ‘los gula’. El otro día dije: Hombre, tranquilo que lo que te han puesto en la bandeja no te lo va a quitar nadie. Parece que vaya a venir una mano por aquí y que te vaya a llevar el plato.”

María entiende que los usuarios poco a poco van asumiendo comportamientos más educados, un cierto tipo de disciplina que les permite “mejorar las formas”, a medida que pasan más tiempo utilizando el servicio que les ofrece la institución. Con ello hace referencia al carácter educativo o disciplinario<sup>160</sup> del centro social en relación al comportamiento de los individuos con los que convive. Sin embargo, afirma que algunos de sus compañeros corresponden a perfiles que han alcanzado tal nivel de marginalización social, que ya no pueden ser educados. Según

---

<sup>159</sup> El salón comedor de Ebre tiene capacidad para 40 personas. Como las mesas están dispuestas una al lado de las otras, los usuarios comen cerca unos de los otros, de manera que casi siempre pueden verse a corta distancia.

<sup>160</sup> En el sentido mencionado por Foucault (2012).

ella, el consumo de una gran cantidad de comida es un indicador de malos hábitos y de una mala educación: “Comen las sobras de ayer, los dos platos, el de hoy y el de ayer. Se comen la sopa. A lo mejor, si ha quedado alguna sobra, comen tres platos”. Los recursos que utilizan sus compañeros para comer más cantidad -llegar al inicio del servicio para comerse las sobras del día anterior antes de que se agoten o comer rápido para comer más- le parecen también incómodos:

“Son tan gulas que ya vienen a las doce y cinco y ya se están quejando. Entonces, si comen el primer plato, lo más normal es que te comas el segundo y si te quedas con hambre, comes el tercero (repitas el segundo). No, se comen el primer plato y llevan a repetir directamente. Y al final han comido cuatro [platos].”

Michel Foucault analiza en *Vigilar y castigar* (2012) los mecanismos disciplinarios llevados a cabo por las instituciones. La “disciplina”, según el autor, constituye una fórmula general de dominación que actúa a través de la apropiación de los cuerpos. Mediante ella se actúa sin ejercer formas explícitas de violencia, obteniendo efectos de utilidad “como mínimo, igual de grandes” que las acciones violentas (2012: 159). Foucault afirma sobre esto que:

“El momento histórico de las disciplinas es el momento en el que nace un arte del cuerpo humano que no tiende únicamente al aumento de sus habilidades, ni tampoco a hacer más pesada su sujeción, sino a la formación de un vínculo que, en el mismo mecanismo, lo hace tanto más obediente cuanto más útil y vice-versa. Se conforma entonces una política de las coerciones que constituye un trabajo sobre el cuerpo, una manipulación calculada de sus elementos, de sus gestos, de sus comportamientos. El cuerpo humano entra en un mecanismo de poder que lo explora, lo desarticula y lo recompone. Una “anatomía política”, que es asimismo una “mecánica del poder”, está naciendo; define cómo se puede apresar el cuerpo de los demás, no simplemente para que ellos hagan lo que se desea, sino para que operen como se quiere, con las técnicas, según la rapidez y la eficacia que se les determina. La disciplina fabrica así cuerpos sometidos y ejercitados, “cuerpos dóciles”. La disciplina aumenta las fuerzas del cuerpo (en términos de utilidad económica) y disminuye esas mismas fuerzas (en términos de obediencia política). En una palabra: disocia el poder del cuerpo; por una parte, hace de este poder una “aptitud”, una “capacidad”, que trata de aumentar y cambia por otra parte la energía, la potencia que de ello podría resultar, y la convierte en una relación de sujeción estricta. Si la explotación económica separa la fuerza y el producto del trabajo, la coerción disciplinaria establece en el cuerpo el vínculo de coacción entre una aptitud aumentada y una dominación acrecentada.” (Foucault, 2012: 159-160)

Como ya hemos visto, durante la etnografía se constató que los usuarios hacen referencia a la existencia de personas conflictivas que estimulan la presencia de tensiones y discusiones sin motivos concretos o aparentes. En Segre, donde las sillas

que ocupan los comensales son designadas en forma previa y se mantienen salvo en casos que la dirección considere que ocurre un conflicto “grave” entre las personas que se sientan juntas, las quejas se intensifican. Los casos en que las personas expresan sentir alguna incomodidad con respecto a un compañero de mesa se alargan y se profundizan, ya que no pueden acceder a otro puesto donde sentarse.

Lourdes, de 82 años, va a comer con su marido que tiene una deficiencia visual, por lo que ella es la responsable de coordinar todo su acto alimentario (el qué y cuánto le sirven, la ubicación de la comida en plato, el lugar del vaso y cubiertos, etc.). La dirección del centro social asignó el lugar delante de su cónyuge a una mujer que también solo ve parcialmente<sup>161</sup>, por lo que en repetidas ocasiones estos dos beneficiarios accidentalmente se tocan las manos durante el consumo del postre (que se deja en platos sobre las mesas para que los comensales se sirvan ellos mismos), provocando discusiones. La mujer que se sienta a diario delante del marido de Lourdes le insinúa que su esposo siente hacia ella un interés sexual, porque le toca constantemente. Ella, sin embargo, entiende que el contacto físico es fruto de la deficiencia visual de ambos, y la insinuación por parte de la compañera de mesa le provoca “tristeza” y “rabia”.

“A la taula nostra les persones son molt amables. Només hi ha una persona que es conflictiva. Hi ha una persona que te macula, no hi veu per la retina, només pel voltant. El meu marit també té macula. I el meu marit i aquesta dona es seuen davant per davant. Si per casualitat, com no hi veuen, coincideixen amb la ma al plat dels postres, si els dos es toquen, ella comença a cridar-li: -¡Sempre ens hem de tocar amb aquest home! A vegades algú em defensa. L’altre dia va sortir un senyor i li va dir: ¿Tú no ves que este hombre no ve? ¿Tú crees que te toca la mano a propósito? I es una discusió diària.”

Otro aspecto repetido por los usuarios en los cuestionamientos sobre el convivir, es la higiene “inadecuada” de algunos de los comensales. En sus discursos, atribuyen este hecho a las consecuencias de los procesos de precarización sufridos por los beneficiarios de los servicios asistenciales. Además, vinculan los problemas de higiene a la dificultad que tienen algunas personas para mantener sus rutinas de limpieza personal, ya que es común que no tengan acceso regular a lavabos y duchas. Para muchos la falta de aseo de algunos de sus compañeros interfiere en el acto

---

<sup>161</sup> Posiblemente la coincidencia de la deficiencia visual haya sido utilizada por la institución como un criterio para la asignación de lugares.



alimentario, sobretodo porque los olores "desagradables" molestan mientras se come: "Són porcs. Entren al lavabo i comencen a 'lavarse'. Lavabo no es per 'lavarse'. Es per entrar, 'hacer sus necesidades', no com a rentadora<sup>162</sup>".

Cabe añadir, en relación, que mientras se hablaba de las acciones que uno de los centros estudiados llevaba a cabo para mantener "la higiene" de las instalaciones del comedor social en general, un trabajador refirió directa y espontáneamente lo que consideraba como el principal problema principal en este sentido: el aseo individual de los usuarios.

"En primer lugar, lo que es con los usuarios, hay poco que hacer. Simplemente recordarles que se laven las manos. Y si hay gente que tiene problema de higiene más o menos importante, aquí al lado hay un servicio de duchas, en el centro de día que está en el [número] 137. Cualquiera persona, aunque no tenga plaza allí, puede pedir hora, por la tarde dan el número para el día siguiente. Claro, hay que plantearlo con tacto."

En este mismo sentido, una persona que trabaja en Segre mencionó la dificultad de que algunos usuarios aceptasen y mantuviesen los hábitos de higiene protocolizados por la institución. A través de su comentario sobre cómo creía que debían llevar arreglado el pelo las mujeres mayores (corto y teñido de forma que no se viesen las canas), se manifiesta la intervención del centro sobre el aspecto físico de los beneficiarios<sup>163</sup>. Sobre esto, reconoció que en algunos casos existe una resistencia por parte de algunas usuarias sobre la decisión de la gestión del comedor social sobre su propia apariencia física, negándose algunas mujeres a obedecer la recomendación del centro sobre cómo llevar el cabello. La trabajadora mencionó primero que sabía que debía respetar las preferencias de cada uno, pero, en seguida, afirmó que las personas acababan por ceder a las directrices establecidas por el centro:

"Amb el temps, i sobretot en relació a la gent que ve nova, vas veient un canvi important. Veus que la gent fins i tot s'arregla més. A part de que quan venen aquí els hi diem que tenim convenis amb perruquers. Les avies per 2 euros les tenyeixen i

---

<sup>162</sup>La dificultad o imposibilidad de acceso a lavabos y duchas por parte de algunos usuarios determina que éstos utilicen las instalaciones de equipamientos públicos (bibliotecas, mercados o el propio comedor social).

<sup>163</sup> Los documentos institucionales mencionan en forma general "la mejora de hábitos de higiene", sin establecer especificaciones de ningún tipo. Sin embargo, si tomamos en cuenta lo que dice una de las responsables del funcionamiento general de Segre, la gestión de este centro establece de forma independiente sus propios criterios sobre este tema. Según se observó, la recomendación definida por el centro en relación a cómo cuidar el pelo no determina que todas las usuarias mayores de 65 años respondan a esta forma de peinarse, ya que entre las mujeres de esta edad existe una amplia variedad de formas de arreglarse el cabello. Así se puede interpretar que la propuesta de la institución asocia la estética al bienestar y a la autoestima, siendo una recomendación, no una norma.

les tallen. És important que vagin arreglades. I hi ha gent que no va gaire neta. Perquè gent que sol estar sola perden els hàbits i llavors un cop al mes donem productes de neteja, sabó.... I això ho treballem amb l'assistenta social. Hi ha alguns que ens ha costat o que ens costa. Com senyores que porten el cabell més llarg i no se'ls volen tallar. S'ha de respectar... Però canvien.”

### **6.7. Crítica a la asignación de recursos públicos a personas extranjeras. La agudización del rechazo entre usuarios.**

*Que se busquen la vida por la calle. Que recojan chatarra, como hacen los morenos. Yo no soy nada racista. Me da igual que sea blanco o chino o moro, español, francés o paquistaní. Pero si vienes en plan: es que España tiene un pacto firmado y me tienes que dar de comer, pues no. Pues bajo esa mentalidad, primero comemos los de aquí, los catalanes, luego los españoles y luego, si queda sitio, pues vosotros. Porque igual que vienes a buitrear, quitamos estos gastos superfluos enviándoles cada uno a su tierra (Usuaría de Ebre)*

Bourdieu (1993: 16) trata específicamente las relaciones entre autóctonos y extranjeros que cohabitan espacios (el vecindario, los bloques de edificio, las oficinas de trabajo, etc.). Para referirse a esta problemática, el autor narra el caso del Señor Leblond, un hombre francés que convive en su barrio con una mayoría de vecinos nacidos fuera de las fronteras de Francia. Al ser cuestionado sobre este aspecto, Leblond afirma que respeta a los argelinos y que a cambio espera lo mismo de ellos, que lo respeten. Bourdieu afirma que es posible creer la declaración de Leblond, pero que sus gestos y mímicas ("labios un poco apretados y ojos elevados al cielo"), demuestran que existen situaciones y percepciones no expresadas en su declaración como informante. El autor entiende que lo que se tendría que decir sobre las relaciones de vecindad y las dificultades de la vida en el barrio, no se expresa totalmente ni con suficiente claridad. Por ejemplo, Bourdieu llama la atención sobre las "reservas" que se imponen en el relato cuando se hace referencia a las relaciones con los extranjeros con los que Leblond estaba obligado a convivir, cuando, por ejemplo expresa: "Tuve un compañero que estaba bien; hay que reconocerlo; para ser un árabe, estaba bien". El autor sostiene que, en estos casos, aquellas tradiciones y convicciones internacionalistas y antirracistas que los individuos adquirieron a través de su educación y sus compromisos políticos, fortalecidas por las condenas que el discurso oficial mantiene sobre la discriminación y los prejuicios raciales, se contrastan constantemente con las "dificultades reales de la cohabitación".

Este mismo juego entre exponer, disimular y excusarse de las manifestaciones racistas a que se refiere Bourdieu (1993) se evidencia en las dinámicas

de los comedores sociales estudiados. Por ejemplo, Víctor, un usuario de Tordera, al ser cuestionado sobre la relación general que tenía con sus compañeros en el comedor, contesta: "Yo soy una persona muy respetuosa, y nunca he tenido ningún roce con nadie. Porque para mí son personas tanto los inmigrantes del país que sea, tanto los españoles, como los catalanes. Para mí son personas todos." Al pronunciar esto, el usuario revela la existencia de un conflicto generado por la diferencia de status que se atribuye a los usuarios nacionales en detrimento de los extranjeros. Durante el trabajo de campo, repetidas veces se identificaron discursos en los que la presencia del extranjero agudizaba la incomodidad que expresaban sentir los usuarios nacidos en el Estado español en su frecuencia diaria al servicio. Gran parte de estas quejas eran provenientes del hecho de que se negaban a ser identificados como parte integrante del mismo grupo social que sus compañeros no nacionales, así como de la idea de que los recursos públicos (españoles, catalanes) deberían ser invertidos exclusivamente en la población nacida en el territorio, lo que determinaba que el gasto público destinado a extranjeros fuera comprendido como dispendios y malas inversiones. Además, la presencia de extranjeros pobres favorecía y profundizaba la percepción negativa (el estigma) de los espacios y del ambiente del comedor social. Por ejemplo, sobre el comedor social nocturno, Juan manifiesta que "no sé si t'hauran comentat que allà van molts moros, van molts. I quant més tard entres, hi ha pitjor gent, hi ha pitjor gent".

Los extranjeros también son culpabilizados, particularmente, de crear situaciones agresivas en las dinámicas de los centros. Josep, un hombre catalán, usuario de Tordera, narra que un usuario árabe (sin precisar su nacionalidad), al cual se refiere de manera despectiva como un "moro", "morito" y un "Mohamed", le amenazó físicamente. En su discurso, Josep revela que la institución instruyó a que actúe (se defienda) solamente si se presentara alguna situación concreta en la que la persona a quien acusa le agrediese realmente. En este sentido, sus declaraciones revelan que las quejas sobre el comportamiento de su compañero no siempre parten de amenazas o provocaciones existentes, si no que se basan en una percepción negativa general y predeterminada del mismo.

“Aquí joestic amenaçat per un moro que em volia fotre'm dos ganivetades. El meu company Alberto va tenir una bronca amb un Mohamed i el vigilant [del comedor social] el va separar. Llavors nosaltres ens vam queixar. El vigilant quan entra aquest tí, es posa al costat meu per seguretats. Hi ha molts conflictes. Ja m'han dit

que si aquest Mohamend no em diu res a la cara que no em queixi, però que si em diu a la cara, sí.”.

Josep sigue su narrativa contando acerca de un grupo formado por extranjeros (polacos) que fueron responsables de agredir (empujar) a su mujer en la cola de entrada del comedor. Eran éstos, también, capaces de infringir algunas de las reglas más claras entre aquellas que se imponen a los usuarios de los comedores: consumir alcohol en el interior de las instalaciones, además de entrar bajo el efecto de esta substancia. La representación construida por Josep acerca de éstos define un perfil de personas que no se han adaptado o integrado en el nuevo territorio y con quienes no se puede establecer una comunicación compleja porque no dominan la lengua castellana.

“Hi havia una quadrilla de polacos que es fotien a la plaça aquesta d'aquí. Entraven amb ampolles de plàstic amb alcohol. Ja entraven borrachos. A la Terrasseta igual. La meva dona estava a la cua per entrar. Aquests estaven allà des de les 14h30 fent cua per baixar a las 17h30 a la porta, per ser els primers. I va venir un polaco borracho i la va empentar. Jo els vaig separar. I un altre polaco que parla una mica de castellano, va dir: calma, no problema, no problema. Son unos chulos de mierda, provocan.”

Josep relata, también, que considera un problema cuando no puede compartir la mesa (de 4 asientos) con los tres amigos con quienes se sienta a diario. Cuando alguno de éstos no asiste al comedor, considera que hay el riesgo de que se siente con él alguna persona que haya consumido alcohol o algún inmigrante, dos situaciones que describe como igualmente desagradables.

“La sort es si estem els 4 amics junts, els 4 a la mateixa taula. Hi ha algun dia que et falla algú. Que se't senti un borrachito o un moro que apesta, un cerdo que porta sense dutxar-se des de fa dies. A l'any passat hi havia un que al final va entrar ell sol a menjar abans que tots. Un senyor petit súper guarro. Cerdo, cagao, meao (sic). Una peste, olía a mierda, con dos bolsas de mierda. La sort es que havia un tío [un trabajador] intel·ligent que va dir: entre usted solo, esperad vosotros diez minutos. És que si no ens morim.”

Se refiere también al progresivo ingreso de inmigrantes<sup>164</sup> en el servicio. Sobre esto, menciona que hasta su llegada se sentía bien ("tranquilo"), pero la presencia de personas nacidas fuera del Estado español le genera fastidio.

---

<sup>164</sup>Usa el término "paquis", despectivamente, para referirse a los paquistanés. En seguida, menciona la presencia de usuarios negros, a los que denomina en tono irónico de *blackpowers*.

“Aquí estem tranquils. Fem la cua. Cadascun ja te el seu lloc. Ara, clar, això comença a omplir-se de paquis. L'any passat a les 12h30<sup>165</sup> tota aquella fila era *blackpower*... No el primer torn, cap allà. Un fotiment de negres cap allà. I ara els paquis estan posant un grup per aquí...”<sup>166</sup>

María, nacida en Catalunya, aun siendo ella beneficiaria del servicio remarca y cuestiona que los inmigrantes utilicen el comedor social sin pagar. El hecho que personas extranjeras coman en los centros asistenciales le hace cuestionar sobre los derechos que las mismas puedan y deban tener. Considera que muchos de los extranjeros beneficiarios de las ayudas públicas no tienen ganas de trabajar y que están utilizando los servicios de ayuda porque quieren o prefieren estar en esta situación. Para justificar su afirmación, María reproduce un prejuicio sobre su propia nacionalidad: como catalana, no le gusta malgastar el dinero, estimando por lo tanto que las ayudas destinadas a personas nacidas fuera de "su frontera" son inversiones mal empleadas. Además, opina que si el Estado no destinase recursos para auxiliar a inmigrantes, posiblemente su vida no se habría visto afectada tan directamente por las consecuencias de la precariedad económica en la que vive actualmente.

“No soy racista pero tampoco soy gilipollas. Como buena catalana, cuando me tocan el bolsillo, pues me tocan las narices. Si hay gente que se le tiene que dar de comer durante un año porque no encuentra trabajo, pues se le tiene que dar de comer, vale. Pero el que viene diciendo que no piensa trabajar, pues nosotros no te pensamos dar de comer. Te buscas la vida. Si robas y caes preso, te deportaremos en un avión hasta tu tierra o hasta cualquier zona que quieras fuera de nuestra frontera. O los políticos y los banqueros pues se embolsarían más dinero o a lo mejor nuestra pensión en vez de subir un euro, hubiese subido cinco. Para mi toda persona es buena y se merece un respeto cuando viene de buena voluntad. Cuando viene de buitre, no. Yo el otro día vi un reportaje en la televisión sobre Singapur, me gusta mucho Singapur. Y me dijeron que era una dictadura y dije: Ole esta dictadura, y eso que yo soy antisistema. Ahí si entras, tal como entras te cita el gobierno para saber qué has ido a hacer allí.”

Algunos estudios recientes (Badiou, 2016; Bauman, 2016) explican el proceso actual que condena socialmente a los extranjeros pobres y los señala como culpables de quitarles al sector de la población nacional de los países de occidente, los (pocos) recursos que se les destinan. Según Badiou (2016: 61), los "obreros de

---

<sup>165</sup> Referencia a la cola de acceso directo, destinada a las personas que acceden a Tordera sin que tengan una plaza en el comedor.

<sup>166</sup> Señala una parte del salón comedor.

procedencia extranjera, sus hijos, los refugiados, los habitantes de los sombríos barrios marginados, los musulmanes fanáticos son los chivos expiatorios", que sirven para retirar del Estado la responsabilidad de las malas gestiones y de la distribución desigual del dinero público. El autor sostiene que los gobiernos democráticos fomentan en la población autóctona el miedo hacia los grupos de inmigrantes, al difundir la idea sobre los riesgos de su presencia dentro de las fronteras nacionales. Según su visión, este recurso funciona como un mecanismo que les transfiere la culpabilidad de los problemas y carencias existentes en las prestaciones sociales y la escasez de recursos destinados a garantizar los derechos de la ciudadanía en general.

En este mismo sentido, Bauman (2016: 33) sostiene que, en la actualidad, la sensación general de inseguridad provocada por la amenaza de la presencia de los extranjeros pobres es un hecho innegable. Sin embargo, considera que a los gobiernos no les interesa aplacar las inquietudes de los ciudadanos, sino que, al contrario, estimulan este sentimiento con el fin de que los políticos puedan aprovecharse de esta circunstancia como una forma de autopromoción. Esta estrategia es tomada como un recurso que permite desviar la atención de su responsabilidad sobre todos los problemas sobre los cuales no pretenden actuar.

Otra cuestión que surgió a lo largo del trabajo de campo está relacionada con los conflictos surgidos de la convivencia entre extranjeros y autóctonos exigida por las situaciones de precariedad social, y versa sobre la situación en que se encuentra Ana, una usuaria de Ebre. Ésta alquila una habitación en un piso arrendado originalmente por una familia "africana"<sup>167</sup> ("una familia que son negres, son de l'Àfrica"). Respecto a su vida diaria doméstica, Ana se lamenta de que deba seguir las normas determinadas por una familia de personas negras y extranjeras<sup>168</sup>, ya que, según se revela en su afirmación, el hecho de que ella, una mujer blanca y europea, tenga que obedecer a las determinaciones de unas personas que considera inferiores por su origen y por sus características físicas, profundiza el sentimiento negativo que tiene producto de su actual situación económica.

---

<sup>167</sup> No se ha referido al país de origen.

<sup>168</sup> Los usuarios que alquilan habitaciones en casas donde ya residía una persona o una familia, habitualmente hicieron referencia a la existencia de restricciones de uso y acceso a compartimientos y espacios, además de la obligación de seguir reglas de diversos tipos en las dinámicas de las residencias, impuestas por las personas que vivían originalmente en la casa. Por ejemplo, muchos no tienen acceso a la cocina, con lo que no pueden cocinar en sus casas.

“El pis el tenen llogat ells. I ells tenen l'habitació llogada a mi i a un altre company que hi ha allà també que va amb unes muletetes. Ell dorm a una habitació i jo a l'altra. Llavors, la ‘lavadora’ només puc fer una a la setmana. Això també està molt malament. Jo estava acostumada a fer dos ‘lavadoras’ com a mínim a la setmana. Una de blanc i una altra de fosca. Clar, que és lo normal. Pues aquesta casa no.. Has de fer una a la setmana i tota junta, la blanca amb la negra. Et surt la roba, pues... de tots els colors. Clar, i a sobre quan tinc que rentar encara li tinc que dir a ella: puc rentar? Vull dir, li estàs pagant la habitació, saps? Pagues per la ‘lavadora’, per donar-te una dutxa i per cuinar. I has d’anar allà a veure la negreta i dir-li: escolta... No és que jo sigui racista, a ver si m’entens. I has de demanar permís per tot i per fer una rentadora.”

Como consecuencia de su fastidio respecto a la situación en la que vive, atribuye características generales negativas a la etnia de sus arrendadores, como la afirmación respecto a que "los negros son separatistas" (se refiere a que son individualistas, egoístas, o que privilegian su propio grupo étnico). Los sentimientos de rabia y dolor que Ana expresa hacia el proceso de precarización de su vida en su discurso se evidencian a través de los recursos que utiliza para aludir a las personas de esta familia, como por ejemplo, cuando a la mujer (la esposa, la madre) la nombra despectivamente como "negrita", "negreta" y "cosa".

“No mengem mai junts, son molt separatistes. Els negres son molt, ufl! Molt seus. Vull dir, que si la ‘negrita’ està a la cuina tu tens que esperar que ella acabi. Que entres i la cosa te mira. Vull dir si ella guisa tu tens que estar a la habitació. Quan ella acaba, ja pots entrar.”

En relación a los conflictos que surgen en relación al origen de los usuarios de centros de asistencia social, Moreno-Márquez (2012) llama la atención respecto a la incidencia de quejas por parte de los usuarios españoles sobre la presencia de beneficiarios extranjeros en los mismos. El autor señala que algunas personas están optando por no acudir a estos albergues y comedores sociales porque manifiestan no desear compartir el espacio y el servicio con inmigrantes. Menciona que, en las entrevistas, los beneficiarios hacen referencia a la pérdida de la calidad de las comidas, sobre todo tras la llegada de población extranjera y, en particular, de población musulmana, generalmente de origen magrebí. Gran parte de las quejas provienen de que en algunos comedores se ha optado por no utilizar ciertos productos e ingredientes para que así todos los usuarios puedan comer lo mismo. Según el autor, "la plasmación

práctica y quizás más paradigmática de este cambio ha sido la limitación -o desaparición- de la carne de cerdo en los menús de algunos comedores sociales.<sup>169</sup>

Cabe añadir que, en función de este diagnóstico, el autor se cuestiona sobre si se deberían habilitar recursos diferenciados para el colectivo autóctono y el inmigrante. Moreno-Márquez (2012: 252) discute que si para la resolución de dichos conflictos sería una solución eficaz el concentrar a los usuarios extranjeros en centros destinados exclusivamente para ellos, excluyéndolos de la convivencia con los beneficiarios nacionales. El autor afirma que es necesario profundizar en el debate a este respecto, en el que la solución sería la "posibilidad o la necesidad" de establecer recursos especializados según el origen de los individuos que necesiten la ayuda de centros como los comedores sociales o los albergues. En seguida, reconoce que la alternativa que propone generaría un "proceso peligroso que puede acabar fomentando la creación de guetos o de recursos de primera y segunda categorías", donde se privilegiaría la calidad de los servicios destinados a los individuos españoles.

La cuestión de la convivencia aún posee retos profundos que superar si los propios análisis de los científicos sociales proponen la consolidación de fronteras que implicarían la exclusión de los extranjeros del acceso igualitario a los recursos asistenciales como una forma de solucionar las problemáticas identificadas en torno a su funcionamiento general. Además, las declaraciones expresadas por los usuarios nacionales (españoles o catalanes), surgidas durante el trabajo de campo a este respecto, apuntan a la existencia de un conflicto agudo que proviene de la supuesta defensa de sus derechos como ciudadanos privilegiados por haber nacido dentro de los límites de los Estados en que actualmente residen. Por lo tanto, tal y como afirma Bourdieu (1993), en contextos de precariedad (como en los comedores sociales), cohabitar y, sobretodo, repartir, genera una serie de conflictos que muchas veces no son abordados en toda su complejidad ni por la administración pública, ni por las gestiones de cada centro en particular, pero que siguen latentes, vivos y violentos entre las personas que utilizan los recursos.

## **6.8. Los espacios ideales: la casa y el restaurante**

---

<sup>169</sup> La adaptación referida no ha sido registrada en los comedores estudiados. Como ya nos referimos, en los centros de la red municipal de Barcelona está prevista la preparación de "dietas especiales", específicas en función de las creencias de los usuarios.



*Hombre, yo te digo sinceramente, lo que coma uno en su casa... Porque si yo tuviera ... Yo estoy en una habitación, yo pago una habitación, que es una habitación. Pero si yo pudiera coger y hacer la comida...* (José, usuario del comedor social de Tordera)

*En un restaurante uno va a pedir a gusto lo que le gusta. Uno dice: yo quiero comer esto y eso va a comer. Y aquí va a comer lo que hay. Esa es la diferencia* (Charles, usuario del comedor social de Tordera).

El trabajo de campo reveló que, frente a la pérdida de autonomía en diversos aspectos del acto alimentario (sobre todo en relación a qué se come, cómo se prepara, con quién se come y en qué momento), en los casos en los que las personas comen cotidianamente en los comedores sociales, la casa y el restaurante son tomados generalmente como lugares en los que los usuarios ubican sus preferencias sobre dónde les gusta comer. Gracia y Kraemer (2015:462) coinciden con esta perspectiva, cuando afirman que los beneficiarios de los comedores sociales señalaron en su estudio que la casa y el restaurante comercial estaban entre los “espacios ideales en referencias alimentarias de los comensales”, ya que en estos dos lugares “se come lo que uno quiere (tipo de alimento y el modo de preparación) y se puede elegir ‘con quién’ se come”. En relación con este aspecto, José señala la importancia de la pérdida de autonomía sobre el qué comer y cómo prepararlo desde que ha empezado a hacer uso del comedor social, afirmando que, en casa, a diferencia del comedor social, una persona puede "hacer lo que quiera" y "poner lo que quiera en la comida". El comensal también relaciona el no poder decidir sobre el alimento que ingiere con la pérdida de calidad del mismo, entendiendo que la comida servida en el comedor es peor que la que se consume en casa porque en el centro social no puede incidir sobre lo que come.

La importancia del espacio privado como ambiente de resguardo que el individuo utiliza como recurso para protegerse de los peligros de la vida en comunidad (la vida pública), es identificada por Michel de Certeau (1996: 147) en su análisis sobre la construcción ("la invención") de la vida cotidiana. El autor sostiene que las acciones aparentemente rutinarias y elementales que realizamos en el interior de nuestras viviendas, ayudan a significar nuestra vida y construyen también nuestra identidad individual y colectiva. En este sentido, todo aquello que se desarrolla cotidianamente en el interior del espacio doméstico (tareas, operaciones y trabajos de la vida diaria), tiene relevancia porque es interpretado como una posibilidad de existir y actuar sin intervenciones externas de cualquier orden, lo que se considera como un elemento clave

en nuestra autopercepción sobre el bienestar. Así, Certeau sostiene que la casa es un espacio de evasión, en el que ubicamos nuestro deseo de huida de las imposiciones, obligaciones y normas impuestas en el espacio público. Sobre esto, el autor declara: "esta vivienda a la que uno desea ardientemente retirarse, porque es allí donde "se conseguirá la paz". Uno 'regresa a su casa', a ese lugar propio que, por definición, no podría ser el lugar ajeno." (1996:150)

Josep ratifica el pensamiento del autor: "Hombre, en casa éstas más cómodo, claro. Te pones la tele, terminas, comes tranquilo. Puedes comer lo que quieras, tomas tu café recién hecho. Más comodidad, más comodidad". Josep relaciona la comodidad de comer en casa con la sensación de privacidad, con la posibilidad de comer a su propio ritmo (dedicando el tiempo que quiera), y de conservar hábitos que no se permiten en el comedor social, como ver la televisión mientras come o prepararse un café después de comer. Todos estos elementos representan su modo particular de actuar en su rutina doméstica, que le son negados en el centro asistencial.

Certeau (1996:148) refuerza su idea en relación a la representación de la casa como un espacio privado e individual, cuando menciona que, en este contexto, cualquier persona de fuera pasa a ser considerada como "un intruso, a menos que haya sido explícita y libremente convidado a entrar". En estas situaciones de admisión aceptada, el invitado debe saber comportarse, guardar las formas y demostrar respeto por los modos de hacer de los anfitriones, "bajo la pena de ser arrojado a la (temible) categoría de los impertinentes".

Las personas que utilizan los comedores sociales se refieren habitualmente a las problemáticas derivadas de la inexistencia de fronteras que circunscriban el espacio propio, indicando la pérdida general de autonomía sobre los modos de actuar en las actividades cotidianas (los "artes de hacer" según Certeau, 1996: 147). Así, las restricciones para actuar libremente en el interior de sus propias casas derivadas del estado actual de precariedad económica que tienen los usuarios de los comedores sociales son mencionadas como un elemento fundamentalmente negativo. Sobre esto, han citado diferentes tipos de limitaciones en función del tipo de residencia y con quienes la comparten. Los usuarios que viven en habitaciones alquiladas refirieron que:

- a) los otros residentes, titulares del alquiler, imponían limitaciones de acceso a partes de la casa como la cocina o la sala;

- b) en algunos casos las restricciones se referían a un límite previamente acordado del uso de electrodomésticos o utensilios de la casa;
- c) los alimentos disponibles en la nevera y armarios habitualmente no son compartidos entre todos los residentes, siendo posesión de aquellos que los compran. Sin embargo, en algunos casos los usuarios mencionaron que excepcionalmente un "compañero de piso" podía ofrecer alguna ración de comida que había preparado, lo que solía ser comprendido como un acto extraordinario y de amabilidad.

En los casos en que los usuarios de los comedores sociales seguían viviendo en sus propias residencias, sin compartirlas con personas desconocidas, las restricciones a este respecto se concentraban principalmente en la imposibilidad de consumir determinados productos en función de la situación económica en la que se encontraban, mencionando que:

- a) ya no podían comprar habitualmente todos los alimentos que querían;
- b) ya no podían preparar la comida de la manera como lo hacían en el pasado;
- c) tenían que adaptar sus ingestas (por ejemplo comer más bocadillos en las cenas y pastas industrializadas en el desayuno);
- d) ya no podían traer a sus casas invitados para comer, lo que reducía la frecuencia de situaciones festivas y de convivencia en sus domicilios.

Así, "los espacios ideales" de consumo alimentario que mencionan Gracia y Kraemer (2015), según se han identificado, son la casa y el restaurante comercial siempre y cuando se pueda pagar por ellos. Los usuarios entienden que la calidad fundamental que se pone en juego a la hora de emitir valoraciones positivas sobre dónde comer, se relaciona directamente con la posibilidad de comprar el alimento que desean, pagar por el alquiler o la compra de la casa dónde se realizarán acciones como cocinar según sus preferencias, pagar por la comida y el servicio que se vende en el restaurante, etc. En sus alusiones a este respecto, aparecen valoraciones positivas sobre lugares en que existen la privacidad y autonomía sobre el comer, y necesariamente se establece una relación directa con la conciencia de que también éstas son productos comercializables por los cuales ellos ya no pueden pagar, y el hecho de que no tengan dinero suficiente las afecta directamente. Por ejemplo, al ser cuestionado sobre si era diferente comer en casa y en el comedor, José, dice: "Claro, al cien por cien". Para

justificar su respuesta inicial argumenta: "Imagínate tú: tú te pones en la cocina y tú te haces lo que quieres, te pones los condimentos que quieres, lo haces a tu gusto.". Así, el comensal refuerza la importancia de la capacidad de hacer según su propia capacidad de decidir, repitiendo el pronombre "tú" para reforzar su propia participación en la acción. Además, para introducir su narración utiliza el verbo "imaginar" como una forma de sostener que esta es una acción que no ocurre en su realidad cotidiana, que es algo deseado e irreal porque ahora es una persona pobre que no puede pagar por estos bienes de consumo.

"La ventaja que tenemos aquí [en el comedor social], es que la comida es gratuita", sostiene Juan. En relación a las evaluaciones sobre la comida ingerida, la cuestión del consumo (del "pagar por") identificada en la construcción del espacio ideal en el que se come, es aún más clara en las declaraciones de los usuarios sobre los restaurantes comerciales. En el caso de estos establecimientos, la relación comercial directa que se establece cuando el comensal paga por el servicio prestado define la asociación inmediata de la comida servida como un producto por el que pueden y deben exigir una alta calidad. "En un restaurante, si pagas, pides lo que más te gusta" (Carmen). En este sentido, lo que se sirve en el restaurante generalmente es "bueno" y "rico", los momentos de consumo alimentario realizados allí corresponden a situaciones de placer y goce, además de ser ocasiones en las que fundamentalmente se expresa la posibilidad de elegir. Al ser cuestionado sobre el comer en el restaurante, Juan se refiere inmediatamente a la diferencia entre comer allí y en el comedor social, dando énfasis al poder de decisión que ejerce cuando va al establecimiento comercial: "La diferencia, en principio, es que pots menjar lo que vols, pots triar lo que vols". Ángela, cita en primer lugar el placer que siente en el restaurante ("comer a gusto"), en comparación con la necesidad de frecuentar un comedor social como consecuencia de la situación económica en la que se encuentra:

“No es lo mismo ir a comer a un restaurante que vas porque puedes, por gusto, que venir a un sitio que vienes por necesidad. Muy diferente. Aquí la persona sabe que está comiendo, pero tiene el problema del día a día: sabe que a lo mejor no tiene para pagar, no tiene donde dormir, le ha pasado una serie de cosas. Aquí la gente no viene: ah que bonito, que bien que estoy.”

Sin embargo, cabe añadir que pese a las declaraciones que ubican al restaurante como un lugar en el que comer está habitualmente relacionado con el placer, la etnografía nos ha permitido identificar el sentimiento de exclusión que surge

frecuentemente en las personas en situación de precariedad social en determinados ámbitos del espacio público (principalmente en establecimientos comerciales). Por ejemplo, José menciona que actualmente no se sentiría a gusto en un restaurante, pese a que momentos antes hubiese señalado en su respuesta las cualidades positivas de la comida servida en estos establecimientos en relación al sabor y a la posibilidad de elección de la comida que le gusta. José considera que otras personas que frecuentan el restaurante le podrían dirigir miradas de reproche al reconocer su condición social de persona pobre, afirmando el supuesto de que los individuos que se encuentran en situación económica de vulnerabilidad tienen limitada la circulación en determinados ámbitos de la esfera pública, porque no se corresponden con los perfiles socialmente aceptados en determinadas circunstancias de la vida social. Para afirmar este punto menciona que las situaciones de exclusión vividas le causaron sufrimiento, y justifica su incomodidad en que su aspecto físico y su manera de vestir determinan que, a veces, sea asociado a una persona que puede cometer delitos, como por ejemplo el robo. José entiende este tipo de actitud como un reproche de la sociedad hacia él, y determina que prefiera evitar determinadas situaciones sociales:

“Bueno, no me sentiría a gusto yo en un restaurante. Yo estuve en un psicólogo y a mí lo que dijo fue que hay gente que te mira a lo mejor sin conocerte y te mira como si fueras (silencio) un despojo humano o algo, no? Y a lo mejor en el fondo eres mejor que el que hace su desprecio. En la vida no nos ha ido muy bien, entonces pues también en un restaurante a veces te sientes un poco incómodo, cómo te miran, no sé, cómo si tú no tuvieras derecho a estar ahí. Una sensación todo... excluido, no? Excluido. Como si...¿Qué hace ese aquí con esa pinta? Ya me ha pasado. Miradas mal, como diciendo qué pinta que hace este guarro. Me va a robar. Me da la sensación como si pensara que le iba a robar o algo así. Y eso me incomoda. Porque a lo mejor, pues, voy a lo mío. Vamos a comer, vamos a comer. Pero una persona que te mire mal o que tú ya cojas paranoias... ¿Esta persona se cree que le voy a robar? Ya me la lía. No sé cómo decírtelo. Ya no me siento a gusto. Ya digo: Vámonos. Y me voy.”

Así, defiende que las restricciones de circulación y ocupación de espacios públicos impuestas en la sociedad a las personas marginalizadas por su condición económica son responsables de regular el acceso de éstas a determinados lugares. Manifiesta, así, que sabe que hay lugares en los que no está permitido su acceso o permanencia, como los restaurantes, y otros en los que sabe que sí puede estar. Por eso, afirma que antes de ir a un restaurante prefiere "ir a un bar", justificando su elección al considerar que la informalidad del ambiente, la laxitud de las normas de

comportamiento y el público que suele frecuentar estos establecimientos son adecuados para "personas como él".

La preferencia por el aislamiento citada por José puede ser comprendida a través de los análisis de Goffman (1970: 25-31), cuando explica, que en las situaciones de "contacto mixto"<sup>170</sup>, los individuos marginalizados sienten una especie de incertidumbre con respecto a la percepción que las demás personas tienen de ellos. Al sentirse en exhibición, utilizan como mecanismo de protección un "retraimiento defensivo". El autor también se refiere a la "incomodidad" y a "la falta de soltura" como efectos recurrentes de las interacciones en los contextos en los que está presente este estigma.

### **6.9. "Los pobres nos pagamos todos todo": el estigma atribuido a los usuarios de los comedores sociales**

Montse nos explicaba que, en el comedor social que frecuenta, "tienen un sistema que a quien le preguntes te dirá que parece un sistema de borregos. No nos tratan como a personas". En otra ocasión, un usuario se me acercó y me preguntó:

¿Que estás estudiando? Psicología? Sociología? Et portaràs sorpreses. Ara els usuaris han canviat molt. La gent creu que som tots drogadictes i alcoholitzats, però som gent normal. Hi ha molt prejudici social. La classe mitjana té prejudicis. Si se ha calmadó ahora es porque ahora le toca venir aquí.”

En una mañana, en el comedor social Llobregat, un trabajador voluntario cuenta a otro: “Ayer *hasta nosotros* comimos el turrón, estaba riquísimo”. ¿Por qué motivos los trabajadores voluntarios consideran que la comida que se sirve habitualmente en el comedor social no es suficientemente buena para su consumo, pero puede ser ofrecida a los usuarios pobres? ¿Por qué las personas que utilizan habitualmente estos servicios sienten que no son tratadas con suficiente respeto? Las citas expresadas hablan de que el estigma atribuido a las personas que hacen uso del comedor social se reproduce en la actividad cotidiana de los centros, generando consecuencias inmediatas sobre la forma cómo se establecen las relaciones entre los usuarios y entre estos y los trabajadores, influyendo, por ejemplo, en el tipo de trato que la institución les dirige. La atribución de características despectivas a las personas

---

<sup>170</sup> Los contactos mixtos se refieren a situaciones sociales en las que conviven individuos estigmatizados e individuos "normales" (no estigmatizados) (Goffman, 1970: 23)

pobres y, pues, las consecuencias directas e indirectas que tienen en sus vidas es un fenómeno del cual han tomado conciencia los beneficiarios del comedor social.

Al analizar el término "estigma", Goffman (1970: 12) sostiene que éste es utilizado cuando se tiene como objetivo destacar un "atributo profundamente desacreditador" de aquellos individuos a los que se refiere. Las interpretaciones propuestas por Sennet (2006), intentan explicar el proceso de desacreditación de los individuos marginalizados por su condición social y económica, tal como ocurre en los casos de las personas que utilizan servicios asistenciales como los comedores sociales, por medio de la valoración positiva que se atribuye en nuestra sociedad al trabajo remunerado y a la capacidad de sobrevivir de manera autónoma, y, al mismo tiempo, de la condenación de la dependencia económica. El autor afirma que el énfasis en el concepto de la "dignidad de trabajo" -en gran parte extraño en la Antigüedad- está vigente desde la Edad Moderna. Sin embargo, es desde el advenimiento del capitalismo que el prestigio y el reconocimiento del trabajo se han transformado en valores universales en el mundo occidental. Citando a Nancy Fraser y Linda Gordon<sup>171</sup>, Sennet (2006: 72), sostiene que el trabajador tiende a convertirse en el sujeto social universal, ya que la expectativa que se construye sobre las personas en nuestra sociedad, es que "trabajen" y que se "basten a sí mismos".

Sennet (2006: 73) entiende también, que la sociedad modela de tres maneras el carácter de los sujetos, y, de acuerdo con la adecuación a estas categorías, las personas ganan el respeto de los demás o, por el contrario, no consiguen inspirarlo. La primera de estas formas es el "desarrollo de uno mismo": el éxito y la consecuente capacidad de vivir por sus propios medios determina que una persona se convierta en fuente de estima social, precisamente porque la sociedad condena las ineficaces gestiones de los recursos y premia su uso eficiente. La segunda forma es el "cuidado de uno mismo", que en la actualidad significa ser independiente y "no convertirse en una carga para los otros". Sobre este aspecto, el autor sostiene que el resultado de depender es la vergüenza que siente un adulto por no ser autosuficiente, y según nos ha demostrado la etnografía, la vergüenza es, en efecto, un sentimiento recurrente entre los usuarios de los comedores sociales. La tercera manera es "retribuir a los otros", que para Sennet se constituye en "la fuente de estima más universal, intemporal y profunda del

---

<sup>171</sup> En: "A Genealogy of Dependency". *Signs*, 1994: 324.

carácter propio". En este sentido, el autor afirma que la independencia económica no es suficiente para que una persona gane esta clase de aprecio, ya que esta no es capaz de generar por sí misma consecuencias importantes en la vida de los demás. Así, afirma que "el principio social que anima el carácter de quien retribuye a la comunidad es el intercambio"<sup>172</sup>.

Para Sennet (2006: 109), la desigualdad social desempeña un papel fundamental en la formación de estos tres tipos de carácter:

“La persona poco común que utiliza la plenitud de sus capacidades puede servir como ícono social y justificar la inadecuada provisión de recursos o consideración a quienes no se desarrollan con la misma plenitud; la celebración de la autosuficiencia y el temor al parasitismo pueden servir para negar los hechos de necesidad social. Las condiciones sociales pueden distorsionar como piedad por los débiles la compasión que subyace al deseo de retribuir, en cuyo caso el receptor vive esa piedad como desprecio.”

En relación a las referidas consideraciones, el análisis de Sennet remite a la comprensión de los requisitos que se imponen en nuestra sociedad para que una persona obtenga el respeto de los demás<sup>173</sup>. Su reflexión acerca de este asunto es fundamental en la comprensión de cómo se construyen las representaciones sociales de los usuarios de los comedores sociales bajo el estigma de la marginalidad social, y de su auto-representación como beneficiarios dependientes de recursos asistenciales.

Un ejemplo importante de cómo la sociedad representa a estos grupos bajo la imposición del estigma corresponde a la forma como la prensa escrita describió a estos sujetos y a los espacios frecuentados por ellos. Especialmente durante los años de agravamiento de la crisis económica en España (entre 2009 y 2014 aproximadamente)<sup>174</sup>, el discurso vehiculado a través de estos medios remarcaba el estigma atribuido a los individuos en situación de precariedad, así como de los contextos frecuentados por estos. La descripción de un hombre que frecuenta el

---

<sup>172</sup>Sobre este aspecto cabe considerar el valor moral del trabajo de los voluntarios en los centros asistenciales. Durante el trabajo de campo, muchas veces hemos escuchados de los voluntarios sobre el sentimiento de bienestar que su función les proporcionaba.

<sup>173</sup>Para ello, el autor utiliza la definición de los conceptos de "estatus" y "prestigio". Según Sennet (2006:64-65): "estatus", en general, se refiere al lugar que una persona ocupa en una determinada jerarquía social. Y en los contextos jerárquicos "es el superior quien requiere ser tenido en cuenta y quien obtiene reconocimiento". El "prestigio" se refiere a las "emociones" que el estatus genera en las demás personas. Sin embargo, no siempre un estatus superior otorga mayor prestigio, ya que en las relaciones jerárquicas es habitual que surjan situaciones incómodas y conflictivas como consecuencia del poder ejercido por cada persona en sus diferentes niveles de autoridad y dominio.

<sup>174</sup> Como hemos visto en el capítulo 3.



"comedor social de la Rambla", publicada en el diario *La Vanguardia* en 22 de febrero de 2013, revela a la sociedad el perfil de persona que supuestamente asiste a este tipo de servicio y como es el "ambiente" que existe en una situación como ésta<sup>175</sup>:

“Sembla un bon home. Porta una jaqueta de pana bonica, potser massa ampla per a les seves mides i, a sota, un jersei de coll tancat i una camisa. Li tremola la mà dreta amb la qual sosté una cullera de plàstic i es disculpa diverses vegades per això durant la conversa. Fins que cobri la pensió a primer de mes dormirà al carrer. (...) Diu que té una malaltia mental crònica i per l'alè és possible que begui alcohol, la qual cosa no és estrany entre els que fan aquesta cua. Els metges li han advertit que no hauria de caminar tot el dia pel carrer estant com està el seu cap. El deixen dormir a la sala d'espera d'urgències de Bellvitge<sup>176</sup>. Però allà, tot i que el cos descansa, assegura que el cap no para, no para, no para en tota l'estona.”

La noticia empezaba así: "sembla un bon home", frase en la que el verbo "semblar" (parecer) indicaba que el observador, según su propia opinión, se consideraba una voz legitimada para juzgar el carácter del hombre a quien describe, lo que presupone una relación de poder entre ellos. La descripción de su indumentaria remitía a la dependencia, la "jaqueta de pana" es bonita, pero no fue comprada por él, ya que la talla grande para su cuerpo revelaba que había sido regalada o donada. La mano que tiembla, la enfermedad mental, la supuesta adicción al alcohol (extrapolable a los demás usuarios del servicio), son indicadores de la exclusión social de los individuos que dependen de la distribución de comida. El sufrimiento evidenciado por pensamientos

---

<sup>175</sup> En la época en que se publicó la noticia, la distribución gratuita de comida en las calles del centro de la ciudad de Barcelona era una actividad organizada espontáneamente por personas que cocinaban en sus casas. La comida se ofrecía tres veces por semana en un punto referencial ("emblemático") de la ciudad: en frente a la fuente de "Canaletes". La ubicación estratégica del reparto de alimentos en un punto donde la afluencia de viandantes y la concentración de comercios y turistas, traían a escena la pobreza y marginalización de las personas en la ciudad, contrastando con la imagen de éxito y de espectáculo que Barcelona deseaba enseñar. En 2013, durante una entrevista a funcionarios del "Departament d'atenció a persones vulnerables" del Ayuntamiento de Barcelona, estos plantearon que consideraban que esta iniciativa "no es digne", porque se concentraba exclusivamente en la distribución de comida, sin ningún tipo de seguimiento social o propuesta de reinserción de los individuos. Además, en esta misma ocasión se refirieron a que unos de los problemas centrales de esta actividad era la imposibilidad de controlar la higiene, lo que sometía a los usuarios del servicio a riesgos desde el punto de vista de la seguridad alimentaria. Los funcionarios entendían que "les iniciatives espontànies [de distribución de comida] obstaculitzan la feina dels serveis socials municipals, el seguiment de les persones, la reinserció laboral perquè perdem el control." En contraposición, algunos usuarios sostenían que la disconformidad del Ayuntamiento para con el desarrollo de esta actividad se relacionaba con su deseo de esconder e invisibilizar la pobreza: la dependencia alimentaria en un espacio público ubicado estratégicamente en el centro de la ciudad, desvelaba y servía como denuncia de los problemas sociales y humanos que las instituciones públicas y el Estado querían disimular o bien que afirmaba tener completamente bajo control, lo que no era verdad.

<sup>176</sup>Hospital de Bellvitge, en Barcelona.

insistentes - "un cap que no para, no para, no para en tota l'estona"- colaboran también en la representación estigmatizada de estas personas.

La representación del otro marginalizado y estigmatizado no solo se produce desde el exterior, ya que los propios usuarios pueden llegar a personificar a sus compañeros bajo los signos de la exclusión. Un ejemplo de esto es la forma cómo María narra aquello que imagina que es el servicio de comedor destinado exclusivamente a las personas sin residencia fija en el comedor de Ebre, que como se ha visto anteriormente, organiza su servicio en dos turnos diferenciados: el primero destinado a la población derivada por los servicios asistenciales del Ayuntamiento<sup>177</sup>, en el que las personas están obligadas a declarar un domicilio regular, y el segundo turno, al que solamente acuden aquellas personas que corresponden al perfil de población "sense sostre" (según la terminología utilizada por la institución). Usuaria del primer turno, María expresa que cuando no le da tiempo de acudir al comedor durante su franja horaria, prefiere no ir a comer, aunque le esté permitido asistir al turno siguiente, en situaciones excepcionales. Pese a que nunca ha estado en el comedor durante el segundo turno, María señala que no se sentiría bien en esta situación, afirmando que decide dejar de ir para no coincidir con personas que viven en la calle, porque las considera violentas. Por otra parte, menciona que no se sentiría bien siendo "vigilada" por el control de seguridad intensificado durante el segundo turno, que cree que existe porque el perfil de los usuarios así lo exigiría. Para construir su representación sobre el servicio destinado a las "personas en situación de calle"<sup>178</sup>, María hace un listado de una serie de elementos que no se basan en una comprobación real, sino que son fruto de lo que "ha escuchado decir".

“Tengo entendido que el segundo turno es más controlado. Tienen el segurata (sic) en la puerta. Por lo menos es lo que a mí me han dicho. A mí no me gusta comer bajo vigilancia policial. Cuando tengo que hacer algo a primera hora y veo que no voy a llegar y me ofrecen a venir en segundo turno, yo al segundo turno ya no quiero venir, les digo que no puedo porque tengo otras cosas que hacer. Porque para comer con gente que necesita el segurata así mirando, no. Yo no me voy a pelear si el muslo de este es más grande que el mío, o... En el primer turno es más lo del vinagre, lo del aceite, las servilletas.”

---

<sup>177</sup> Ver apartado 4.1.

<sup>178</sup> Expresión utilizada por la institución.

Aunque reconozca que durante el primer turno existan repetidas situaciones de conflicto entre usuarios por el vinagre, el aceite y las servilletas, por ejemplo, María cree que el ambiente violento se da en la franja temporal en que los usuarios corresponden al perfil de personas que viven en la calle. Sin embargo, la etnografía nos ha permitido comprobar que la representación construida por la usuaria no corresponde a la realidad y no se intensifican las medidas de seguridad (no hay un guardia de seguridad en la puerta del salón comedor). Además, durante las comidas realizadas en el según turno se intensifican las situaciones de convivencia (conversaciones, charlas, interacciones). A juicio de la institución, en estas ocasiones la comensalidad se potencia dado que los usuarios del segundo turno se conocen previamente de otros recursos asistenciales (albergues en los que se hospedan u otras asociaciones de ayuda). Los usuarios del segundo turno también mencionan que las acciones de ayuda entre personas que viven en la calle son una práctica habitual, respuesta opuesta a las obtenidas en los casos en que los usuarios solamente hacían uso del comedor social. Sobre este asunto, un usuario de Llobregat que vivía en la calle desde hacía dos meses explicó que las redes de ayuda entre las personas que están en situación de calle suelen potenciarse (“somos como hermanos”), mientras que las situaciones de cooperación entre los beneficiarios de instituciones de auxilio, en general eran “difíciles”, “competitivas” y “de desconfianza”.

Sales (2013) llama la atención sobre cómo los estereotipos que todavía se aplican a las personas que viven en la calle, en la actualidad ya no corresponden con la realidad de la exclusión residencial:

“La imagen estereotipada del trotamundos que vive en la calle por su mala vida, por sus adicciones o por no querer trabajar guarda poca relación con la diversidad de perfiles e itinerarios vitales de las personas que actualmente pasan las noches en las calles de las grandes ciudades o en equipamientos de acogida. Para llegar a encontrarse en una situación de sin hogar, es necesario que las personas acumulen diferentes desventajas y tipos de exclusión social. Quedarse en la calle es el resultado de añadir al hecho de no poder asumir el coste de la vivienda la exclusión continuada del mercado laboral, el deterioro de las redes sociales de soporte, la ruptura de las solidaridades familiares y, en algunos casos, la contracción de enfermedades, trastornos mentales o adicciones. El incremento de personas en la calle es uno de los síntomas más visibles y extremos del empobrecimiento que está sufriendo la mayoría de la sociedad barcelonesa.” (Sales, 2013: 9)

El imaginario creado por los propios usuarios sobre las instituciones de auxilio, incide sobre sus decisiones de asistir a los servicios. La reproducción del

estigma dificulta el acceso inicial, y potencia la resistencia y el rechazo. José explica que cuando desde los Servicios Sociales municipales le propusieron que fuera a comer al comedor social, en un principio se negó porque creía que los perfiles de personas que acudían a este centro propiciarían la creación de un ambiente desagradable y conflictivo. Cuando al final se decidió a acceder, se dio cuenta que su idea no correspondía con la realidad cotidiana del centro: "Hablaban que la gente (...). Te imaginas cosas que no son. Gente borracha, peleas, te imaginas lo peor. Pero una vez que ya vine y empecé a hacer mis amistades, me río, me lo paso bien. Es lo que hay".

Otra cuestión relevante sobre la construcción del estigma y su empleo sobre un colectivo determinado, son los procesos de visibilización y ocultamiento del mismo. Goffman (1970) afirma que, conscientes de que su identidad social se construye en función de características reprochables, los individuos estigmatizados elaboran una serie de recursos para esconderlas. Por ejemplo, un usuario de Emmaús de 29 años, mencionó que éste había sido el primer comedor social al que había decidido acceder porque se encontraba en el interior de una iglesia: "Imagínate si al entrar me ve alguna chica, pensará que soy un desgraciado. Prefiero quedarme sin comer". Esconder su condición de usuario era, por lo tanto, determinante en su decisión de hacer uso del recurso.

Otro ejemplo sobre el deseo de esconder el estigma es la determinación por parte del Ayuntamiento de Barcelona de que la espera para el acceso a las instalaciones de los comedores sociales (las colas) se realice obligatoriamente en el interior de los centros. Como ya se ha tratado, en el caso del comedor social Llobregat -centro independiente no gestionado por el Ayuntamiento de Barcelona- las colas se organizan en la acera contigua a los muros de la iglesia que sirve como sede del comedor social, y la presencia de los usuarios es motivo de una serie de quejas por parte de los vecinos, en relación al comportamiento de las personas mientras esperan. En todo caso, la decisión que tomó la administración de vetar la espera de los beneficiarios de los comedores en un espacio público, hace referencia a la consideración de las solicitudes de personas residentes en las proximidades de los centros, que se manifestaban en contra de la presencia de personas pobres en las inmediaciones de sus residencias.

En efecto, una de las personas responsables de la gestión de los comedores sociales del Ayuntamiento de Barcelona señala que la población vecina de los centros asistenciales (que no depende de dichos recursos) suele manifestarse a favor de las iniciativas de ayuda, siempre y cuando sean promovidas a una determinada distancia de

los espacios en que viven o circulan habitualmente: "Mirem de no tenir cua al carrer al voltant dels menjadors. Als veïns els hi sembla molt maco, però lluny de casa seva". Como vemos, la propia administración expresa que la sociedad en general desea esconder los signos del estigma y de la marginalidad, haciéndolos invisibles.

En lo relativo al control de la administración sobre el comportamiento de las personas beneficiarias en el espacio público, Cristina, una usuaria, comentaba que en el comedor nocturno le prohibieron fumar en las aceras próximas al centro, lo que hacía habitualmente mientras esperaba para acceder al servicio. Considera que la prohibición responde a que el Ayuntamiento tiene como objetivo controlar la permanencia en la calle de personas que corresponden a perfiles "marginalizados", y cree que dicha restricción no sería aplicada a una "persona normal".

"Luego ya se pusieron en plan de que cuando estás en la calle haciendo la cola, prohibieron hasta fumar". Porque una cosa es que los vecinos se quejen que hagamos la cola primero conforme los turnos en la calle, otra el hecho de que cuando estás en la cola si fumas, si te apetece un cigarro, te lo prohíba. Perdona, estoy en la calle, no me lo puedes prohibir. Por eso te digo: no nos tratan como a iguales."

Carmen, una usuaria de Segre, se quedó sin residencia tras la pérdida de su trabajo como consecuencia de una enfermedad. Los gestores del comedor social le ofrecieron temporalmente uno de los "pisos tutelados" de que disponen para auxiliar a personas que están en esta situación. Carmen está muy agradecida por el "favor" que le presta la institución, pero reconoce que, a cambio las reglas que le son impuestas son "exageradas" y que están motivadas por la relación autoritaria que se establece desde la institución hacia ellos, siendo el estigma el responsable de legitimar la jerarquía que se establece. Cuenta que la institución no le permite recibir visitas en la residencia concedida, lo que le lleva a comparar su casa con una cárcel:

"Aquí no puedo subir a nadie en casa. Ningún amigo, ni nada. Gracias que me dijeron que a mi hija la podía subir. Porque firmé un papel en el que decía que no podía subir amigos. Entonces le comenté a la asistente social: ¿es que ni en la cárcel! En la cárcel estando preso hay visitas."<sup>179</sup>

---

<sup>179</sup> En una ocasión, cuando aún me dedicaba a realizar las primeras aproximaciones al campo, trabajando como voluntaria en uno de los comedores escuché por primera vez la asociación del comedor social a la cárcel. Llegué para trabajar sobre las 9h30, cuando ya había personas esperando en la acera para acceder al comedor social. Recorrí la extensión de la cola y me quedé al lado de la primera persona en orden de entrada, esperando a que algún trabajador del centro me abriera la puerta que se encontraba cerrada hasta el inicio del servicio. Al verme, un hombre que estaba en la cola, gritó: "¡carcelero!", momento en que me di cuenta de que algunos usuarios interpretaban el comedor social como una institución coercitiva.

Creemos que la relación de los usuarios con las instituciones asistenciales de las cuales dependen, está permeada por las dos partes por el estigma que se genera a consecuencia de ser conscientes de la obligatoriedad de la vinculación y la subordinación. Sobre este aspecto, Goffman (1970: 45) afirma que “la relación entre el estigmatizado y su aliado puede ser difícil porque en el medio de ella estará la dependencia.” El análisis coincide con la perspectiva de Cristina, usuaria de Segre, cuando afirma que el trato de los trabajadores de la institución hacia los beneficiarios está contaminado por los prejuicios atribuidos en función de su condición social: "El trato hacia nosotros (...). No somos unos parias, no somos unos tirados. Que sí que puede haber gente de todo, vagabundos, de todo. Pero somos humanos."

D'Onia (2014) percibió que las relaciones establecidas entre los usuarios y el personal de trabajo, con frecuencia son percibidas como problemáticas, y las declaraciones de los usuarios recogidas durante el trabajo de campo coinciden con la afirmación del autor. Ángela valora positivamente la relación con los actuales trabajadores: destaca la importancia de la atención individual de éstos ya que están dispuestos a escuchar sus cuestiones y problemas personales, sin embargo, señala la cuestión de la dependencia como factor central en la relación. Sabe que la atención concedida por los trabajadores forma parte de un planteamiento general de actuación de la institución, sin que por lo tanto surja de forma natural o espontánea. Entiende que los vínculos que se establecen en este sentido no pueden ser dialógicos<sup>180</sup>, ya que están mediados por una jerarquía, y que si bien actualmente valora en forma positiva la actuación de los trabajadores, en el pasado hubo situaciones conflictivas. Cabe destacar que los usuarios habitualmente utilizan como recurso de crítica a los centros sociales, el ubicar la presencia de características condenables en periodos previos, y según se constató durante la etnografía, en diferentes ocasiones y sobre diferentes aspectos, las valoraciones negativas se refirieron exclusivamente a un tiempo pasado. Con esta herramienta, los usuarios pueden describir y revelar elementos negativos sin comprometerse al acusar personas o circunstancias que todavía ocurren en comedor social.

“Yo veo que aquí la gente [los funcionarios] te hablan con mucha educación y con mucho respeto. Claro, el hecho de que necesites venir a un comedor social no por eso te tienen que tratar mal. Eres como ellos. Tú no sabes mañana como vas a estar.

---

<sup>180</sup> En el sentido atribuido por Paulo Freire (1987, 1996).

Que si hay un problema te escuchan, te animan. ¿Qué tal has comido? ¿Cómo estás? No tienen tampoco obligación. Es un trabajo como otro, ¿no? Pero te acogen más ellos que los propios compañeros. En cambio, antes había una [trabajadora] que parecía que todo el día tenía mal de... Mejor que se haya marchado y que hayan puesto a este chico. La otra que había me preguntó una vez: ¿Qué tal has comido? Yo: hoy bien. Ella: ¿Qué quieres decir con hoy bien? Toda la chispa para dispararme. Entonces dije: hay días que deja mucho que desear, pero hoy bien.”

Esta supuesta resignación de los beneficiarios a su propia condición, es analizada por Goffman (1970: 152) cuando refiere que hay implicada una forma de cooperación tácita entre "normales y estigmatizados", en la que "el estigmatizado se abstendrá voluntariamente de reclamar una aceptación más allá de los límites que los normales consideran cómodos."

José utiliza otro recurso para revelar los matices de las buenas relaciones de los beneficiarios con los trabajadores de los centros. Inicialmente, se refiere a la proximidad de los vínculos, al mencionar incluso los contactos físicos que tiene con algunas trabajadoras ("abrazos", "besos"). Sin embargo, en seguida cita la desconfianza que tiene hacia ellos: "La atención de todos [los trabajadores] es de tú a tú. Abrazos, besos, bromas. Hombre, son cercanos y luego no te veas, cuidado."

Otra cuestión relevante es la diferencia de trato que perciben según el centro social al que asisten. Cristina compara la atención que recibe diariamente en el comedor de Tordera, al que asiste para el servicio de comida, y en el comedor nocturno, donde va a cenar, mencionando que en el comedor nocturno se agudizan las relaciones basadas en el estigma y la dependencia.

“En el comedor nocturno no te tratan de tú a tú. Es un sistema que no me gusta para nada porque a nadie nos gusta estar donde estamos. Es un mínimo de respeto por la gente, por las personas. Ya lo estamos pasando bastante mal como para que donde vamos a comer no nos traten con respeto. Y allí no lo hacen.”

A continuación, Cristina destacaba su condición de persona enferma<sup>181</sup> al mencionar que considera que una institución pública tiene responsabilidades hacia los individuos que son asistidos por ella. Por eso, cree que sería adecuado que los trabajadores le dirigieran una atención específica, capaz de atender las necesidades y demandas derivadas de su "minusvalía", sin que tuviese que remarcar constantemente su condición de persona con dificultades de movilidad para conseguirlas. Hizo referencia a que tuvo que repetir reiteradas veces (verbalmente y a través de la entrega

---

<sup>181</sup> Cristina tiene artritis y artrosis que han comprometido su capacidad motora. Por este motivo tiene que usar muletas.

de un informe médico oficial) su condición, lo que le desagradaba y provocaba malestar, porque significaba que debía hacer referencia repetida a sus características estigmatizadas: "¿Porque otra vez tengo que enseñar la minusvalía?".

“Yo cuando reclamé por lo de mi espalda, de como estaba, porque estuve una época muy mala, les dije: ¿No tenéis empatía por la gente enferma? Y el chico me contestó que yo qué empatía tenía con ellos. Es que yo no tengo porque tener empatía con vosotros, esto es una institución pública. Entonces ahí tienen que hacer demás y de menos. ¿Por qué no me dejaban entrar? Le dije, bueno, si yo tengo un informe médico, tienes que respetar. Y se enteraron todos, todos.”

Según José, para que las relaciones se establezcan adecuadamente entre ellos y la institución, el requisito clave es que sean capaces de respetar las normas que se les imponen: "aquí si una persona va de bien, no falta al respeto a nadie, cumples, las normas no son tan difíciles de cumplir".

#### **6.10. La vergüenza de depender**

*El primer día es normal no sentirte a gusto porque no estás acostumbrada a ir a un sitio social. Te encuentras como (silencio) un mendigo (llora) (silencio)* (Usuaría del comedor social de Segre)

Si la autosuficiencia, posible en los casos en que el individuo ejerce funciones remuneradas, se valora positivamente, el paso a la dependencia económica se traduce como fracaso y la utilización de los recursos asistenciales pasa a ser un motivo de vergüenza para aquellas personas que están obligadas a utilizarlos. Al respecto, Sennet (2006: 152) afirma que en la vida privada la dependencia suele unir a los individuos. Por ejemplo, "Un niño que no tuviera adultos de quienes depender terminaría por ser una persona gravemente dañada, incapaz de aprender, profundamente insegura." Sin embargo, en el ámbito público la dependencia se interpreta como motivo de vergüenza. Goffman (1970: 18) coincide con esta interpretación al afirmar que la vergüenza es un elemento central "que se origina cuando el individuo percibe uno de sus atributos como una posesión impura de la que fácilmente puede imaginarse exento."

Algunos usuarios, algunos estudios etnográficos (D'Onia 2014; Moreno-Márquez, 2012) y la totalidad de los gestores entrevistados (incluyendo la dirección general de los comedores sociales del Ayuntamiento), coinciden en que, con posterioridad a la entrada de una persona en un centro asistencial ocurre un proceso de



normalización de la situación de dependencia, reduciéndose o eliminándose la vergüenza de depender. Sostienen que, en la mayoría de los casos la vergüenza es un elemento que se presenta especialmente durante el periodo inicial de utilización del comedor social y, que se reduce o desaparece en función de la adaptación de estas personas al hecho de ser usuarias del servicio. Por ejemplo, a este respecto un trabajador de Ebre afirma: "Hay muchas personas a quienes les da vergüenza venir. Pero con el tiempo lo van normalizando. En un inicio, sí que hay personas que sienten esa vergüenza de tener que recurrir a un sitio donde vienen a recibir una alimentación." Carmen, usuaria de Segre, coincide con ésta perspectiva: "Aquí lo bueno es que está más discreto todo, no se parece a un comedor social. Yo el primer día que vine con mi niña lloré. Luego uno ve que no es así cómo se lo había imaginado".

Vale la pena añadir que, pese a las referidas referencias sobre la relativización de la importancia de la vergüenza como sentimiento inherente a la dependencia económica, en realidad ésta no es la única forma de malestar expresada por los beneficiarios en relación a su incapacidad de sobrevivir de manera autónoma. En todos los centros estudiados, la incomodidad causada por depender de la utilización de servicios sociales surgió en múltiples ocasiones y en diferentes circunstancias. Las personas que sufren o han sufrido procesos de precarización social y económica, también refieren en sus discursos sentimientos y sensaciones como el deshonor, el fracaso, la depresión, la tristeza, la afectación directa de sus emociones, el deseo de autoexcluirse de situaciones sociales de la vida cotidiana, etc.

## **7. LAS CONSECUENCIAS DE LA PRECARIEDAD SOCIAL Y ECONÓMICA EN LAS SITUACIONES DE CONVIVIALIDAD Y COMENSALIDAD EN LOS COMEDORES SOCIALES**

### **7.1. Consideraciones iniciales**

En Catalunya, el 23 de abril se celebra Sant Jordi, un día asociado a la literatura en el que las personas tienen por costumbre regalarse libros y rosas. Aprovechando la festividad, en 2014 el comedor de Tordera organizó entre sus usuarios un concurso literario de tema libre. Con los textos recibidos por la organización del concurso, se editó una publicación interna que se distribuyó entre los participantes. La inclusión aquí del texto que recibió el primer premio en el concurso literario se justifica porque dicho texto aborda cuestiones pertinentes para los análisis que se van a realizar en este capítulo:

- la reconfiguración de las redes de apoyo de las personas que sufren procesos de precarización de su vida;
- la tendencia general de la sociedad a culpabilizar a las personas pobres de su propia condición;
- los cambios observados en la vida en comparación con el pasado (en circunstancias de no precariedad);
- las consecuencias anímicas en función del empobrecimiento;
- las formas de exclusión social a que están sometidas las personas pobres;
- la soledad de las mismas y sus deseos de autoexclusión de determinados espacios públicos como consecuencia del reproche habitual de la sociedad hacia la pobreza.

Vale la pena señalar que, a pesar de que no todas las cuestiones tratadas en el relato guardan relación con el tema de este capítulo, se ha priorizado incluirlo íntegramente porque se considera que: a) mantener su estructura integral es una manera de respetar aspectos semánticos y estilísticos pensados por la autora; b) es una forma de facilitar al lector la comprensión del relato en su totalidad; c) el texto retrata un perfil común de personas usuarias de los comedores sociales en su complejidad anímica y en relación con sus interpretaciones, cuestionamientos y reflexiones respecto al proceso de precarización social y económica que están viviendo. Éstas son relevantes porque

muchas veces coinciden con cuestiones manifestadas por los usuarios durante el transcurso del trabajo de campo.

El texto, titulado *Mierda de país*, es un relato autobiográfico de Julia, escrito en primera persona, que refleja sus percepciones sobre su condición. Pese a que sea un texto presentado en un concurso literario, aquí lo hemos tomado como una reflexión acerca de su realidad, ya que los elementos incluidos en el relato reflejan los mismos aspectos identificados durante las diversas etapas de la etnografía, sobre lo que pensaban los beneficiarios entrevistados acerca de sí mismos y de sus vidas.<sup>182</sup>

*Muere Lou Reed y casi sin quererlo me veo otra vez caminando en el lado salvaje de la vida, es decir sin apoyos de primos, segundos ni terceros, rumiando mis penas con chicle y colillas de cigarrillos.*

*Algún ángel de vez en cuando me tiende una mano y me salva in extremis de salir de patitas a la calle con mis bártulos y buscar un buen cajero automático que no esté ya ocupado.*

*Pero la mayoría de las veces me las veo con orondos demonios que sólo saben darme sermones porque "no trabajo, no busco trabajo, o no quiero trabajar".*

*Mi vegetativa vida se reduce a levantarme tarde, estirar las piernas que se han encogido durante la noche y friccionarlas vehementemente para que vuelva a circular la sangre, hacerme una cafetera entera para mi solita y algún resto de galleta perdido en el cajón de la cómoda, pasar por la ducha, si paso, recogerme el pelo en un moño y pintarme los ojos con lo que me queda de maquillaje, abrir el ordena (sic) y pasar un par de horas jugando, a solas con mis pensamientos.*

*El resto del día es del mismo corte...*

*Los días pasan, las semanas y llego a final de mes absolutamente rota y si me descuido pisoteada y rematada por aquellos a quienes les ha dado por vacilarme: mi vecino que me hecha los tiros, a espaldas de su mujer claro; el mejor amigo que se ha esnifado una raya y le ha sentado mal cortando toda la comunicación conmigo porque tocaba pagarla con alguien, mi hermana histérica perdida porque logré arrancar de mi madre unos pavos el día que la visité en la residencia, mi padre paseando a sus 82 años con una amiguita por ahí y gastando lo que no es suyo, mi amiga Marga que pierde a su "odiado" y a la vez querido hermano y llevo dos semanas sin saber si puedo ir a darle el pésame, otra amiga que me convierte por mi idiotez en su dama de compañía gastando delante de mis ojos 500 pavos cuando estoy harta de decirle que no tengo ni para tabaco...*

*No perderé la olla por eso pese a la recomendación de la sicóloga de consultar un siquiatra, que algún trastorno de personalidad o adaptativo debo tener,*

---

<sup>182</sup> Se han respetado todas las formas escritas exactamente como figuran en el texto original.

*según ella y puede que tenga razón ¿Cómo adaptarse a la humillación, a la indiferencia e insensibilidad ajena, al vacío que se instala en tu interior ante tales actitudes?*

*Soy de esas personas que no dan crédito a lo que ven, que aun pasando por imbécil me paso horas dilucidando las razones profundas que llevan a muchos a no tener ni tacto ni clase y cuando las encuentro me sonrío un poco y un tímido sentimiento de ternura se instala en mí. A veces no se puede ser más idiota o más humano o más infantil o más primitivo...*

*Las salvajadas de la vida empiezan ahí, donde no esperas la traición, el descrédito, la incomprensión, el olvido.*

*El año nuevo está al llegar y con algo de ternura y mucha conmiseración deseo a mis "enemigos" un Un happy New Year ¿por qué no? Si son todos unos desgraciados.*

*Me dice la trabajadora social que los supermercados tiran mucha comida fresca y que han pensado en un tinglado para los que recogemos un carro de comida seca una vez al mes en las parroquias podamos, por fin, comer lo que todo el mundo come, es decir, verduras, frutas, carne y pescado, eso sí, a punto de caducar en el mejor de los casos pero menos da un duro.<sup>183</sup>*

*Mi ración de espinacas y empanadillas del comedor social y las cuatro galletas del desayuno y de la cena no me llenan lo suficiente de nutrientes y me voy por la calle con miedo a perder literalmente el sentido en cualquier esquina o lo que sería peor, de pie en el andén esperando el metro.*

*Afortunadamente, la siquiatra reconoce no ver ninguna anomalía en mi cerebro y me recomienda seguir con mis visitas mensuales a la sicóloga a quien tengo aburrida perdida. El sentido, en este sentido, no lo pierdo fácilmente, por la cuenta que me trae me digo a veces.*

*Porque cuando todo parecía ir bien, cuando ya me habían concedido una ayuda, de ésas que dicen que de tanto esperarla hasta te la mereces, cuando ya estaba pues recuperando la alegría de vivir, viene lo que tenía que venir y por la cuenta que me trae, me dejo de tonterías y me propongo coger el toro por los cuernos y arremeter contra la vida que me ha tocado vivir, la gente de que ha tocado rodearme, la sociedad de la que parezco estar excluida o ¿son imaginaciones mías?*

*Le digo a la trabajadora social que no todo el oro del mundo podría compensar las humillaciones por las que he pasado los últimos seis meses, yo que no tengo una naturaleza demasiado soberbia, orgullosa de sí pero no soberbia, orgullo por mantener, cueste lo que cueste, la parte de dignidad que nadie me puede quitar a menos que yo decida, por alguna razón, lo contrario pero soberbia,*

---

<sup>183</sup> Una de las críticas más repetidas a la distribución de comida no preparada en lotes, como la que realizan instituciones como Banco de Alimentos y Cáritas, es su reducida diversidad y la escasez de alimentos frescos. (Gascón y Montagut, 2015; Pomar y Tendero, 2015)

*propriadamente dicho, no. Imaginaros cómo habrán sido las humillaciones. Desde reprocharme el haber incluido un miserable paquete de chicles en un vale de 10 euros del súper<sup>184</sup> o preguntarme para qué quiero yo una tarjeta de metro, ¡Viviendo como vivo en una gran ciudad!<sup>185</sup>*

*Claro que no sé por qué me sorprende cuando se ha oído por ahí hace poco cosas como que los indigentes no son personas, los parados unos vagos y las mujeres unas putas por querer decidir libremente sobre su cuerpo.*

*Mierda de país, me digo a veces.*

## **7.2. La exclusión social de usuarios de centros asistenciales: el reproche y la culpabilización de las personas pobres sobre su propia condición y el malestar causado como consecuencia**

Diversos estudios (Ajuntament de Barcelona, 2012b; Alayón, 1989; Badiou, 2016; Bauman, 2016; Bourdieu, 1993; Cabrera, 1998, 2002; Càrites Diocesana de Barcelona; Cruz Roja Española 2008; Diputació de Barcelona, 2104b; D'Onia, 2014; Gascón i Montagut, 2015; Generalitat de Catalunya, 2010; Goffman, 1970; González, 2013; Gracia y Kraemer, 2015; Pomar y Tendero, 2015; Sales, 2014) asocian la desigualdad social y las injusticias sociales con los sentimientos de fracaso y de inutilidad que pueden sentir las personas excluidas del sistema socioeconómico dominante. Estos análisis coinciden en la identificación de que estas "malas" sensaciones individuales surgen como consecuencia de las gestiones sociales de la pobreza llevadas a cabo actualmente en la mayoría de los Estados dado que estas no tienen como objetivo eliminar las causas estructurales de las injusticias sociales. Según los planteamientos críticos a las políticas neoliberales, las acciones contra la pobreza y las de carácter asistencial deberían pensarse a corto, medio y largo plazo; garantizar no solamente los derechos económicos, sino también los sociales y culturales de todas las personas; y compaginarlas con la implementación de políticas de redistribución

---

<sup>184</sup> Tal como es mencionado en el apartado 4.1. un tipo de ayuda alimentaria concedida por la administración pública es la distribución de prestaciones económicas. En relación a esto, la autora manifiesta que las compras son controladas por la institución, ya que los beneficiarios no tienen total libertad de elección sobre los productos que desean consumir. Aquí denuncia la cuestión moral aplicada a la decisión de gastar parte del dinero concedido como auxilio en un paquete de chicles, que se consideró como un gasto superfluo o innecesario. Esta misma crítica sobre el control de los gastos realizados y el condicionamiento de las compras, se formuló en algunos análisis sobre las ayudas alimentarias concedidas por el Estado, por ejemplo, en Pomar y Tendero (2015).

<sup>185</sup> La autora se refiere a los auxilios a movilidad urbana concedidos por los Servicios Sociales del Ayuntamiento de Barcelona. En este caso concreto, una tarjeta "T10" que contiene 10 viajes de circulación en ámbito municipal, en metro o autobús. El motivo de la humillación referida por la misma corresponde a que al solicitar la tarjeta a un asistente social, este le ha cuestionado sobre su real necesidad.

equitativa y justa de la riqueza, así como con políticas que mitigasen los efectos más severos del empobrecimiento, como pueden ser la desnutrición o la dificultad de acceso a un hogar (Pomar y Tendero, 2015: 30).

Estos análisis destacan el hecho de que, por tratarse sólo de una forma de eximirse de la responsabilidad sobre las gestiones injustas de la pobreza, dichas acciones culpabilizan a las propias personas dependientes de los recursos asistenciales, generando en éstas sentimientos como el fracaso y la frustración. En este sentido, Cabrera (1998) menciona que, según los resultados obtenidos en la Encuesta Nacional realizada por el Centro de Investigaciones de la Realidad Social (1993), los entrevistados consideraron que las condiciones necesarias para poder llegar a "tener éxito en la vida" dependían, en gran parte, de los esfuerzos y capacidades individuales, reduciendo, así, la importancia de los factores estructurales (sociales y económicos). Los principales aspectos mencionados al respecto eran, en orden de importancia: tener estudios, tener inteligencia natural, tener ambición, tener buenas relaciones o contactos, trabajar mucho, tener padres con estudios, entre otros. Así, el autor entiende que "la ideología más extendida en relación a las condiciones de éxito, tanto entre los españoles en general, como entre los sin hogar, está firmemente vinculada a la idea del individualismo meritocrático" (Cabrera, 1998: 444).

Asimismo, Cabrera (1998: 449) llama la atención sobre el hecho de que si, para una tercera parte de la población española<sup>186</sup>, las causas de la pobreza se asocian a una estructura social injusta, los otros dos tercios la atribuyen a factores ajenos, como pueden ser la "mala suerte", la "falta de motivación y empeño individual", la "apatía de los individuos" o "su falta de esfuerzo". Las personas encuestadas mencionaron, también, que la pobreza era un "hecho inevitable" y que la diferencia entre ricos y pobres "siempre ha existido" y "siempre existirá". Así, concluye el autor, "la actitud fatalista y resignada" a este respecto persiste y es la responsable de culpabilizar a los propios pobres de la situación en que se encuentran, mediante el reproche de que no se esfuerzan lo suficiente. Así, se interpreta que el tono de "reproche culpabilizador" a que están sometidos los usuarios de los beneficios sociales es responsable de los sentimientos de malestar (el fracaso, la sensación de "haber fallado", la frustración) mencionados tanto por los referidos estudios como también por los usuarios de los

---

<sup>186</sup> Según los datos de la encuesta FOESSA. Fundación Foessa - Fomento de Estudios Sociales y Sociología Aplicada.

comedores sociales entrevistados durante nuestro trabajo de campo. De acuerdo con lo comentado, cabe resaltar que la atribución de la responsabilidad individual de los individuos pobres sobre su propia condición se ejerce desde la sociedad en general y, muchas veces, desde ellos mismos .

La individualización social de la culpa en relación a la pobreza es identificada por Ángela, una usuaria de uno de los comedores sociales donde trabajamos, cuando refiere que, tras las circunstancias que la han llevado a la precariedad económica, percibió que las personas, en general, le recomiendan que, frente a las adversidades, "debe ser positiva". Ángela manifiesta que esta actitud es "injusta" porque, además de responsabilizarla por las duras consecuencias de su empobrecimiento, le imponen una visión optimista de su dura realidad, lo que considera "difícil" y "una hipocresía". Además, considera que esta forma de "coacción" social la obliga a revertir sola las consecuencias anímicas que padece, eximiendo cualquier implicación de los demás en la transformación de su situación:

“A mí me dicen muchas veces: hay que ser positiva, hay que levantarte al día siguiente y decir: -Qué bonito es todo. Pero si has cogido una enfermedad grave o has perdido un trabajo o lo has perdido todo en la vida, dígame a esta persona que sea positiva y que vaya diciendo: -Qué bonita es la vida. Esto se lo puedes decir a una persona a quien la vida le ha ido bien, que está manteniendo un trabajo, una familia, una forma de vida que no le ha cambiado mucho las cosas. Una persona que de hoy a mañana lo pierdes (sic)<sup>187</sup> todo, hasta quedarte casi en la calle, que no ve salida por ningún lado, dile que sea positiva, que vaya simpática y que se fie de la gente si esta misma gente le ha hecho llegar donde está. Es muy fácil decirlo.”

En función de la identificación del fenómeno social de condenación de las personas usuarias de los recursos asistenciales por su propia condición de dependientes, algunos análisis (D’Onia, 2014; Gascón i Montagut, 2015; Pomar y Tendero, 2015; Sales, 2014) denuncian los mecanismos de poder que son ejercidos desde las instituciones para reproducir este estereotipo. Estos estudios mencionan que las políticas y acciones de auxilio (sean organizadas desde la sociedad civil o por las administraciones públicas) son responsables de reproducir la estigmatización de la pobreza, invisibilizando a los beneficiarios al negarles cualquier posibilidad de acción y

---

<sup>187</sup> La utilización del verbo en segunda persona del singular (“lo pierdes”), incluye qué fue lo que le ocurrió en su caso: al perder su trabajo, su familia le cuestionaba sobre qué había hecho ella individualmente, como si la culpa por el desempleo tuviera su origen en alguna conducta inadecuada suya. Lo que se cuestiona es el hecho de que las personas en general suelen culpabilizar al individuo, atribuyéndole las causas del “fracaso”. Ángela dice que las causas de su dependencia económica son una responsabilidad de la estructura macro social (de la desigualdad, “de las injusticias sociales”) y que el hecho de que su “propia familia” le recrimine, le ha aumentado las sensaciones de culpa o tristeza.

crítica sobre los recursos que utilizan. Una de las consecuencias directas de este proceso es el refuerzo de las dinámicas de pérdida de autoestima que conllevan, como consecuencia, la generación de afectaciones anímicas tales como la tristeza, el sentimiento de inutilidad, la depresión, la apatía (de hacer cosas, relacionarse con otras personas, etc.), tal como reiteraron los usuarios durante el trabajo de campo.

Pomar y Tendero (2015) revelan que, en algunos casos, como en la distribución de alimentos organizada por la Fundación Banco de Alimentos, la normativa impide que los receptores de ayuda participen de la gestión de las actividades. La exclusión de los beneficiarios de la toma de decisiones y ejecución de acciones es, según los autores, una forma de condenarles a un papel pasivo, en el que solamente se reproducen lógicas asistencialistas sin ningún objetivo orientado a la transformación real de su condición. El problema central de esta circunstancia está en que, pensadas como medidas paliativas, las mismas no son capaces de promover el “empoderamiento” de las personas, imposibilitándolas para que tomen consciencia de la situación injusta en la que viven.

“La individualització i culpabilització de la pobresa, a més de fomentar l'estigmatització de les persones empobrides, justifica en certa manera les retallades en l'àmbit de les polítiques socials. Alhora, la visió de la pobresa com un problema individual fa que les persones, enlloc de reivindicar i reclamar els seus drets de manera col·lectiva, es col·loquin en la posició de demanar ajuda a les entitats socials i a l'administració pública per millorar la seva situació personal. Lluny de fomentar l'apoderament de les persones empobrides, i lluny de permetre que esdevinguin subjectes polítics que denuncien i actuen davant les causes estructurals de la pobresa, l'estigmatització de la pobresa debilita i torna encara més vulnerables a les persones que viuen aquestes situacions.” (Pomar y Tendero, 2015: 25)

La misma perspectiva es asumida por Gascón i Montagut (2015: 38) cuando denuncian que los propios recursos de asistencia social llaman la atención sobre el hecho de que las personas que han sufrido procesos de precarización social y económica, que generan consecuencias directas en sus prácticas alimentarias, se corresponden con una población "caracterizada por un fuerte sentimiento de culpabilidad, al punto de generar desmotivación y desconfianza en sus posibilidades de remontar su situación. Existe consenso entre los trabajadores de los Servicios Sociales en que esta situación emocional es la principal dificultad para que salgan a medio plazo de su crisis personal".

Como mencionamos, durante nuestro trabajo de campo, los usuarios confirmaron que la estigmatización general de la pobreza es responsable de generarles



la percepción de que son rechazados o excluidos de situaciones generales de convivencia con personas de otras clases sociales, así como de determinados espacios públicos frecuentados por éstas. Según los entrevistados, la repetición de circunstancias de este tipo genera el deseo de autoexclusión y aislamiento. José explicaba que nota como, en determinados establecimientos comerciales (en este caso concreto, un restaurante), las demás personas le dirigen miradas de reproche, indicando que su presencia en dicho lugar resultaba inadecuada y molesta: "Es que ya te miran como si no encajaras ahí. Tu fisonomía, tu cara, tu mirada. Para ir a un sitio así y sentirme mal, pues no voy. Yo quiero estar en un sitio en que pueda ser yo. En que yo pueda ser yo."

En este mismo sentido, Ángela manifestaba que notaba un tipo de "endurecimiento" y "encerramiento" social de las personas pobres como consecuencia del proceso de precarización de sus vidas. Al contar que las "nuevas circunstancias" de su vida la habían hecho aislarse socialmente, entendía que éste era un proceso habitual en "todas" aquellas personas que compartían dichas condiciones:

“Esto creo que es con todo el mundo. A la gente del comedor, les ves las caras, ves la actitud que llevan en el mismo comedor. Cuando lo ves piensas: - Joder, estas personas como van por la vida... Pero luego después en casa, pensando, dices: cuidado, a lo mejor no era así, vete a saber porqué ha llegado adonde ha llegado. Yo, por ejemplo, ¿Por qué voy al comedor? Por unas circunstancias, entonces estas circunstancias me han hecho cambiar mi manera de ser, por narices.”

### **7.3. Reconstrucción del pasado en contextos de precariedad**

*Extraño que hoy en día se haya perdido lo que vivíamos. Yo miro para atrás y digo: joder, ojalá pudiera volver un día para tras, pasar lo bien que lo pasamos (José).*

En sus reflexiones acerca de la construcción de la historia como ciencia, el historiador Paul Veyne (1998: 18) sostiene que, en semejanza al proceso de elaboración de una novela, los hechos son seleccionados, simplificados y organizados de forma que, por ejemplo, "un siglo puede caber en una página"<sup>188</sup>. Para Veyne, esta síntesis narrativa es "tão espontânea quanto a nossa memória, quando evocamos os dez últimos anos que vivemos". Así, de acuerdo con esta perspectiva, la reconstrucción de los sucesos del pasado en el presente, sean estos elementos de la historia de cualquier lugar

---

<sup>188</sup> Traducción que realicé del original en portugués.

o época, o eventos de la vida de un grupo o individuo, necesariamente sufre recortes, olvidos, acentuación de recuerdos específicos, omisiones y ampliaciones, según los contextos en los que se insertan y los intereses y las circunstancias concretas de quienes los narran. Otros estudios coinciden con Veyne sobre su perspectiva de reconfiguración de los recuerdos en función de los referidos elementos. Así, en este mismo sentido, Ramos (2011: n.p.) entiende que la memoria funciona como un "uso estratégico del pasado"; Daniel Brauer (2002) habla de "la fragilidad del pasado"; Rojas (2015) sostiene que la memoria "elabora el pasado"; y Pierre Nora (1984) entiende la memoria como una historia construida.

María narra con detalle la forma cómo comía entre los 4 y los 6 meses de edad, hecho que, evidentemente, resulta difícil, si no imposible, desde el punto de vista de una reconstrucción "real" de lo que pudo ocurrir en aquellos momentos. Este caso ilustra las referencias citadas en el párrafo anterior, es decir, que el pasado es una construcción más o menos frágil, una reconstrucción y una invención (Veyne, 1998; Ramos, 2011; Brauer, 2002; Rojas, 2015; Nora, 1984). María "recupera" detalles de lo ocurrido que, en realidad, no son recordados por ella, dada la edad que tenía cuando pudieron ocurrir los hechos. La manera como cuenta lo que aparentemente vivió rescata elementos como los diálogos exactos entre personas, el gramaje del queso que se comió, o las sensaciones que le provocaban determinados alimentos (asco, náuseas). Pese a que no lo menciona durante su relato, todo aquello que narra corresponde a las historias que otras personas le explicaron al respecto, no a sus recuerdos reales, sin embargo, María las describe como si lo hubiese vivido realmente y como si se acordase exactamente de todo, tal como cuenta.

"Yo era mala comedora, pero muy mala. Yo era una niña rolliza, grandota. A mí a los 40 días me hicieron una foto desnuda y pensaba el fotógrafo que tenía 6 meses. La gente le preguntaba a mi madre por la calle: ¿Qué le da de comer a la niña para tenerla tan hermosa? Y mi madre: 60 gramos de queso azul y un bistec de ternera a la plancha vuelta y vuelta y sacado el zumo del bistec. Yo como era la primera hija, mi madre pensaba: pues me equivocaré. Mi primer bofetoncito me lo gané a los 4 meses porque mi madre nunca ha sido de dar de comer a los niños en brazos. Sentados y darles de comer. Yo era una niña que era una hija de puta para comer porque me metían la cuchara en la boca, me quedaba así [parada] [simula con gestos]. Así se me caía, con las babas y no tragaba. Luego cuando ya estaba a punto de acabar [sonido de vómito], vomitaba. Entonces mi madre me llevó al médico, me hicieron toda clase de pruebas y el pediatra, entonces uno de los mejores pediatras dice: no le pasa nada, la niña te está tomando el pelo. Son pequeños pero no son idiotas. Como no le pasa nada, cuando la niña acabe de comer [sonido de vómito], ponle el plato por delante y que vomite en el plato.

Como la comida está ingerida recientemente no está ni agria ni nada, no ha hecho la digestión. Le vuelves a dar. Y mi madre el primer día con un asquito, pero me lo hizo. Y entonces, mano de santo, un día me dio el vomitado. Jamás volví a vomitar.”

Ramos (2011: n.p.) señala, además, que en la comprensión de los procesos de construcción del pasado debe considerarse la importancia central del presente en el modo como los eventos son presentados y descritos. Al respecto, menciona que tradicionalmente la memoria ha sido comprendida como la práctica social de "traer el pasado al presente". Sin embargo, entiende esta concepción acuñada por la filosofía y sostenida después por la literatura y el psicoanálisis, como un "almacén de ideas" y una "actualización" (hacer de nuevo actual o traer a la conciencia) de un recuerdo, desconsiderando la influencia de los elementos impuestos por el presente en la recuperación de los hechos. Así, la autora llama la atención sobre el hecho que, desde Henri Bergson, en 1912, las fuerzas del presente (agencias, motivaciones, contextos sociales y económicos, etc.) empiezan a ser consideradas en los estudios de la memoria. En este sentido, recuerda que Bergson (2007[1912]) y los estudios posteriores concordantes sostienen la dificultad de conceder completa autonomía a las imágenes del pasado, con lo que no sería posible aislarse totalmente de los elementos determinados por el presente<sup>189</sup>.

En relación con esta cuestión, es importante recordar que Hobsbawm y Ranger (2002) identificaron el poder de la memoria en el momento de construir o reconfigurar el presente. Sus análisis se basaron en la premisa de que, para controlar las formas de identificarse en el presente, es fundamental que los individuos sean capaces de actuar sobre su pasado. Estas interpretaciones analizan la memoria a partir de un nuevo prisma: si antes las interpretaciones dominantes cuestionaban fundamentalmente cómo el pasado se reflejaba en el presente, ahora discuten cómo el presente reconfigura el pasado a partir de sus propios imperativos.

Estas consideraciones son importantes porque, a lo largo de nuestro trabajo de campo, identificamos este referido proceso de reconstrucción del pasado entre los usuarios de los comedores sociales. Todas las personas que entrevistamos mencionaron

---

<sup>189</sup>Ramos (2011) llama la atención sobre que "la complejidad de los nexos entre pasado y presente siguen siendo un referente insoslayable en los estudios recientes sobre memoria". Con ello, sostiene que las dos perspectivas descritas siguen vigentes en los estudios e interpretaciones desarrollados en la actualidad.

haber sufrido en sus vidas las consecuencias negativas de la precarización social y económica en la que ahora se encontraban. Así, sus referencias al pasado (cuando aún no habían ingresado en la pobreza) servían como una forma de contar que las circunstancias actuales se habían iniciado en algún momento concreto y que, por lo tanto, no se correspondían con la totalidad de sus vidas. Al mismo tiempo, los recuerdos les permitían identificar una serie de transformaciones en sus rutinas, en sus capacidades de relacionarse con demás personas, en sus estados anímicos, en la manera como interpretaban el orden social, etc. En sus declaraciones, el tiempo pretérito, anterior a la situación de "necesidad", servía como una forma de definir su identidad fuera de la marginalidad y de la exclusión social a la que estaban asociados en la actualidad. Los usuarios narraban episodios en los que se evidenciaba que también habían vivido como los "normales" (Goffmann, 1970) o como "consumidores auténticos" (Bauman, 2016), siendo, por lo tanto, una forma de fundamentar, profundizar y denunciar la interferencia de la pobreza en los diversos ámbitos de sus vidas.

Cabe recordar que diversos estudios relacionados con la memoria han enfatizado su poder constitutivo de los sentimientos de identidad (Brow, 1990; Pollak, 2006; Ramos, 2011; Ricoeur, 1999). Estos análisis entienden que el recordar es una forma con la que las personas se presentan a si mismas como miembros de una comunidad determinada. La forma como se organizan y se estructuran los recuerdos y la manera como se transmite esta información a los demás individuos desvelan las subjetividades y los elementos que permiten definir los sentimientos de pertenencia individuales y de grupos.

Marta, usuaria de Segre, de 22 años, recuerda la época en que todavía podía cocinar diariamente en su casa porque su madre tenía un trabajo fijo, lo que le garantizaba ingresos regulares y suficientes para el consumo autónomo de sus propios alimentos. Mencionaba que el principal aspecto negativo en su vida actual (si se comparaba con el pasado) era el hecho de que, ahora, como beneficiaria de un comedor social, ha perdido el poder de decisión sobre la comida que ingiere. En su discurso, expresaba que el alimento preparado en casa y sobre el cual poseía poder de decisión y control "se queda en el corazón", en comparación con el que recibe como donación, por el que no guarda ningún vínculo o afecto: "las comidas que hacemos en casa siempre se quedan en el corazón porque haces comidas que nunca las has probado, vas

experimentando. Y es lo que no tenemos aquí. Porque aquí la comida es siempre la misma. Encuentro muchas cosas a faltar."

Las ocasiones del pasado en las que la comida era motivo de reunión social y encuentro diario con la familia son asociados por Charles, usuario del comedor social de Tordera, al acogimiento y a la felicidad. Charles es originario de Honduras, donde residen hasta hoy parte de sus familiares. Cuando es preguntado sobre aquella época, manifiesta que desea volver a su país de origen para recuperar, al menos en parte, aquellas sensaciones que ya no puede experimentar. Charles sostiene que, en su vida actual, frecuentemente recuerda los momentos felices de su vida, como los que narra acerca de las comidas en familia realizadas en el pasado ya que representan un contraste en relación a la tristeza y soledad que suele sentir en la actualidad. Decía que, cuando una persona "ha vivido momentos buenos", frecuentemente los recupera y retoma como una forma de soportar los "dolores" de las circunstancias "difíciles". Por lo tanto, este proceso parece funcionar como un mecanismo de autoprotección frente a la tendencia a sentirse "triste y deprimido", directa e indirectamente debido a la precariedad económica.

“Somos 9 hermanos, entre mujeres y varones. Comíamos todos juntos, dos mesas, unos allá y otros aquí. Todos en las mesas ahí reunidos, cada día. Y uno vivía contento de estar en familia, todos reunidos. Extraño esa época. Porque hay momentos en que uno se acuerda de la infancia, lo que pasaba antes, con su familia a cada momento, sentarse a platicar con los padres, hermanos... Ahora uno se acuerda de cada momento.”

Cuando se refiere a su niñez, Charles menciona lo que entiende por "normalidad", en comparación con la disolución de sus redes de apoyo ("anormales") y el estado de soledad vividos en la actualidad: "Pues de la infancia, *lo normal* de un crío pequeño, la madre, la familia.". Cuando se le preguntaba con quién comía en aquella época ("en familia, claro, en familia. A las dos comíamos"), Charles evidencia la necesidad de adecuarse a las normas sociales relacionadas al comer, remitiendo a la supuesta compañía esperada e ideal (la familia) y a la regularidad y la puntualidad (a las dos) de la comida del pasado, como rito perdido y disuelto en la actualidad.

José también menciona la cercanía con la familia y el bienestar asociado a estos vínculos como un elemento del pasado, perdido en la actualidad. Enfatiza la imagen construida sobre el cuidado que le dispensaba su madre en la niñez, expresada en su discurso principalmente a través de mención de que ella le cocinaba a diario. Vale

decir que estos recuerdos sirven para que él valore el pasado como un periodo, en general, positivo y "mejor", en comparación con la actualidad. Para sostener esta afirmación sobre las ventajas del pasado en relación con el presente, cita como ejemplo que antes la sociedad comía "mejor" (más sano y de acuerdo con lo que "tradicionalmente se consume en España) que ahora: antes merendaba "el clásico bocadillo de chorizo o tortilla", ahora se come bollería industrial. Cita también como comidas del pasado las lentejas, el garbanzo, la sopa, el cocido, la paella, entendiendo que lo que comía en su niñez era "más cocina", y que las personas "antes comían", mientras que actualmente no lo hacen.

La representación de José sobre el cuidado, el goce y la atención destinada a la comida que consumía en la niñez contrasta con sus percepciones sobre lo que come hoy debido al estado de pobreza en el que se encuentra. Su declaración nos habla de cómo su condición de beneficiario de un recurso asistencial destinado a la alimentación le impone, según sus propios criterios sobre el bien comer, el consumo de alimentos *que no son cocina*, lo que le hace considerar que *no come*.

"Una madre, tú lo sabrás, que es lo mejor que hay en la cocina. En aquellos tiempos, yo tengo 48 años, no se comía como ahora. Yo me acuerdo que cuando iba al colegio mi madre me hacía un bocadillo, no utilizábamos la bollería, pasteles, como ahora, no. Se utilizaba el clásico bocadillo de chorizo, bocadillo que hacía de tortilla francesa y me acuerdo que hasta llevábamos en papel de periódico, sí señora. Lo que más comía yo en la infancia, pues, mi madre hacía mucho lo que son las lentejas, garbanzo, la sopa, cocido. No había una alimentación como llamáis vosotros basura. Yo creo que se comía mejor en el sentido de que comíamos más natural, más cocina. Ahora se come más industrial. Yo cuando empecé a trabajar a los 17 años yo me llevaba lo que llamáis *tupper* ahora, antes era una fiambra. Mi madre me hacía la comida y la metía en la fiambra. Quiero decir con eso también que se ha perdido eso ahora. Las personas no comen en el trabajo. Se van a la máquina de café, no comen. Y luego, claro, lo clásico: los domingos [mi madre] cocía su pollo, o hacía una paella con la familia, nos veíamos todos."

Los juegos en grupo y en la calle, la diversión, las bromas, el cuidado de las madres en el horario de la merienda (servida en una hora concreta y regular, ya que puntualmente a las seis, todos los niños retornaban a sus casas para merendar), así como la inexistencia de la tecnología asociada a la diversión de los niños, son elementos que en el discurso de José sostienen su preferencia general por lo que vivió en el pasado, en comparación con la vida que relata en la actualidad. La descripción de episodios que le proporcionaban felicidad y las situaciones con altos grados de interacción social, perdidas hoy en día, son destacados como aspectos positivos de su vida pasada:

“Yo a lo mejor estaba jugando con los colegas al fútbol, porque antes no había lo que hay ahora tanta tecnología. Nos divertíamos de otra manera. Siempre estábamos en la calle jugando al escondite, a las chapas, canicas, al fútbol... De calle, todos de calle. Pero llegaban las seis de la tarde y una estampida. Quiero decir que todos íbamos corriendo a casa para buscar el bocadillo para merendar y otra vez abajo.”

Las comidas familiares extraordinarias que se realizaban los días de fiesta, por ejemplo en Navidad, son recordadas por José como eventos divertidos y alegres. Sin embargo, entiende que estas situaciones corresponden a un pasado lejano que dejó de existir: "Te hablo de hace mucho tiempo. Luego ya se fue perdiendo". Atribuye esta pérdida a diversos factores: a) una tendencia macro social de individualidad que ha generado como consecuencia la disolución de los vínculos afectivos; b) una flexibilización general de las normas sociales que mantenían tradiciones del calendario festivo; c) aspectos particulares de su familia, como el fallecimiento de su abuela, que generó una disminución de la unión familiar en general. Este análisis del propio José define su interpretación acerca de los motivos que conllevaron a la situación de soledad y alejamiento social que siente en la actualidad.

Cuando José rememora los encuentros con los amigos de juventud, a los 17 años, inicia el relato diciendo: "en aquellos tiempos...". La expresión sirve para situar lo ocurrido como hechos y situaciones ya inexistentes, ya que después expresó no mantener relación con ninguna de aquellas personas y no participar de reuniones sociales que le proporcionasen momentos de goce como entonces. En un determinado momento de su narración afirmaba: "Me has hecho recordar el guateque<sup>190</sup>", expresando que pese a que esta época haya sido fundamental en la formación de su identidad, porque corresponde a un periodo de la vida al que guarda aprecio y estima, al mismo tiempo manifiesta que eran situaciones de las que se había olvidado.

“Algún amigo decía: ‘mis padres se van, vamos a preparar el guateque’. Uno compraba la bebida, el otro el tabaco, el otro las patatas. O a veces decíamos: hacemos una carne, unas costillas. En este caso es más bebida que comida porque es, entre aspás, como una juerguecilla: cervecita, tapeo, la música, bailar. Bien, bien. Lo que pasa es que luego se enteraban los padres. Eran los guateques que ahora no existen.”

---

<sup>190</sup> El "guateque" son las reuniones que se realizan en las casas de uno de los amigos cuando los padres están fuera, pernoctando en otro lugar.

José considera que, entre los jóvenes de hoy en día esta práctica ya no existe. Lo que no es verdad. José extrapola un hecho circunscrito a su vida particular en la sociedad como una forma de disimular las consecuencias negativas de la marginalidad social relacionada con su condición económica. No dice claramente que dejó de frecuentar reuniones de grupo como consecuencia de la disolución de sus vínculos efectivos después de la entrada en la precariedad (hecho informado y repetido en diferentes momentos de las entrevistas), si no que atribuye el aislamiento a una cuestión social sin relación directa con la exclusión que ha expresado sufrir en otras ocasiones, por el hecho de ser una persona pobre. Por ejemplo, inmediatamente después de contar sobre los guateques dice: "Yo en aquellos tiempos era más alegre. Y ahora no sé porque no veo a la gente."

La inexistencia en su vida actual de la convivencia con familiares y de las comidas comunes que se realizaban con estas personas en el pasado, son citadas en las entrevistas como eventos que se han extinguido en función de la precariedad económica, verbalizado posteriormente al recuerdo de los guateques.

"Mis cuñados han venido a mi casa a comer. Estaba el Carlos, hermano de mi mujer, que es un cachondo, es una persona muy campechana. Y cada vez que venía él tenía que hacer la paella. Si teníamos que hacer una costilla, él tenía que encargarse. Con el Carlos, lleva la fiesta él. Porque empieza con el cachondeo, que si chistes, bromas, los demás riéndonos. Nos lo pasábamos muy bien. Eran comidas, pero comidas de fiesta."

El juego entre los verbos en pasado (usados en la referencia a las comidas que ya no se realizan) y los verbos en presente (para describir a su familiar) revela que, pese a que su cuñado Carlos mantenga sus características de persona alegre y divertida, lo que ha dejado de existir son las situaciones festivas y de convivialidad social. Al referirse a las comidas comunes que se realizaban en su casa antes de que sufriese el desahucio por impago de deudas, José utiliza verbos en tiempo pretérito, indicándonos que las mismas se han extinguido como consecuencia de los procesos de precarización que sufrió.

La conciencia de la vulnerabilidad y transitoriedad de los estados de la vida son expresados también por María, quien asegura que entiende que la vida está organizada en diferentes etapas que uno debe comprender y a las que debe adaptarse. Según su visión, los cambios deben ser comprendidos y las personas que los sufren deben adaptarse a las nuevas circunstancias, bajo pena de vivir "tristes" e "amargadas".



En este sentido, el pasado se revela como un momento positivo como consecuencia del poder de compra que poseía cuando era una trabajadora asalariada: menciona que la cantidad que antes gastaba en una compra de alimentos en un supermercado es equivalente a la que hoy destina a los gastos totales de un mes. Ante esta realidad, María entiende que la resignación es una forma de sobrevivir a las posibles consecuencias anímicas y psicológicas de la precarización de la vida, ya que aferrarse a un deseo de recuperación de las "mejores" condiciones vividas en el pasado, puede conllevar a sufrimiento y malestar.

“Entiendo que la vida tiene muchas etapas. Que yo me he dejado en el supermercado Makro en un día 40 mil pesetas. Y ahora con 40 mil pesetas, cambiando a 400 euros que son 60.000 pesetas, tengo que pasar todo el mes. O sea, que yo antes me he ganado muy bien la vida, luego me gané un poquito peor, luego ya ganaba un poquito peor y ahora pues... Son diferentes etapas y las etapas las tienes que coger tal y como van viniendo. No querer que vuelva el pasado. El pasado está vivido, el presente lo vives y el futuro se vivirá. Si vives del recuerdo del pasado y vives pensando en el futuro no vives nunca el presente. El pasado ha pasado y el futuro no sabes si llegará. Si no vives el presente pues tírate al metro directamente. ¿Ahora toca esta fase? Pues vive esta fase. Y a lo mejor dentro de un tiempo estoy más abajo. Las cosas se tienen que ir aceptando tal y como vienen. Si no eres tú la que acabas en Sant Boi<sup>191</sup>. Las cosas como vienen. Hay gente que las sabe aceptar con mejor ánimo, gente con peor ánimo y gente que no las sabe aceptar y vive amargada. Cada uno vive como quiere. Si te toca vivir con 400 euros al mes y antes era lo que te gastabas en una cena...”

Otra cuestión relevante con respecto a la reconfiguración del pasado en las circunstancias de precariedad social y económica refiere a cómo los recuerdos nostálgicos actúan como un mecanismo para mitigar los aspectos negativos de las situaciones pretéritas. Por ejemplo, María contaba que, dado que sus padres poseían un comercio de frutas y verduras en el mercado mayorista de Mercabarna, en su infancia se veía obligada a acompañarles en jornadas laborables nocturnas, porque no había ninguna persona que pudiese responsabilizarse de su cuidado. Pese a que es consciente de los sacrificios realizados por su familia, y a los que ella estaba sometida como consecuencia, al describir con claridad determinadas acciones que explicitan las duras condiciones de trabajo llevadas a cabo, utiliza algunos recursos para suavizar el discurso acerca de ello: por la noche "jugaba" en vez de trabajar, y las jornadas nocturnas le proporcionaban la posibilidad de adquirir una serie de conocimientos que los demás

---

<sup>191</sup> Referencia a un hospital psiquiátrico.

niños de su edad no dominaban (saber montar en bicicleta, aprender a hacer cálculos, manejar la calculadora).

“Cuando acabas la venta tienes que ponerte en contacto con los remitentes, y luego pasar las facturas. No es acabar la venta, cerrar la parada e irse para casa. Tienes allí unos papeleos. Además, todo está medio podrido, tienes que empezar a separar las patatas y elegir patatas es la cosa más asquerosa que te puedes echar a la cara, porque las patatas podridas huelen a mierda cagada. Yo me crié en Mercabarna. Porque hasta los cinco años que empecé en el colegio, yo era una niña que jugaba por la noche, dormía por el día, era una niña que empecé a montar en bicicleta en Mercabarna. Iba a una parada y: oye, me aburro. Me iba a otra parada. Al lado de mi parada me dejaban hacer las facturas. Cuando llegué al colegio sabía multiplicar, restar y sumar, con cinco años. Y manejar la calculadora. Yo jugaba con cosas que los mayores trabajaban.”

#### **7.4. Reconfiguración de las redes sociales y de apoyo en función de los procesos de precarización**

*La soledad me da pánico. La soledad no, no me gusta. Me da, me da, me da, o sea, como pánico, como pánico. La soledad, la soledad no me gusta. Sí, la soledad me da pánico. Y me dijo la doctora y el psiquiatra: no puedes estar todo el día así. Te tienes que ir a la biblioteca, sal a los casales (Víctor).*

Durante nuestro trabajo de campo se puso de manifiesto que la totalidad de las personas usuarias de los comedores sociales entrevistadas mencionaron haber sufrido la reconfiguración de sus redes sociales y de apoyo como consecuencia del inicio de los procesos de precarización de vida que afrontaban. Identificaron que el empobrecimiento y sus consecuencias directas e indirectas (afectaciones anímicas, incapacidad de pagar por momentos de ocio y situaciones de convivialidad social, deseo de autoexclusión de situaciones de sociabilidad, etc.) habían afectado la manera como se relacionaban con las personas con las que habían mantenido vínculos afectivos y de sociabilidad hasta entonces. Principalmente, destacaron:

- a) el alejamiento en relación a los antiguos lazos familiares y de amistad;
- b) la configuración de nuevos vínculos con personas que se encontraban en la misma situación económica de vulnerabilidad;
- c) que las redes de auxilio y apoyo habituales comúnmente habían dejado de ser la familia y los amigos y pasaron a ser las instituciones sociales de ayuda que utilizaban como recurso (servicios sociales, comedores sociales, albergues, etc.).

Diferentes estudios e informes (Ramos, 2011; Max-Neef, 1998; Pomar y Tendero, 2015; Càrites, 2011, 2012, 2015; Cruz Roja Española, 2011) han relacionado la pobreza como causa del debilitamiento de las relaciones sociales de los individuos. De acuerdo con estos análisis, las reducidas, poco estables o nulas redes de ayuda derivadas del empobrecimiento, aumentan el riesgo de vulnerabilidad y desprotección de las personas, porque éstas ven disminuidas las respuestas de auxilio o acogimiento en caso de necesidad. Sobre este asunto, en su definición sobre el concepto de pobreza, Max Neef (1998) sostiene que no es posible hablar de ésta sino en plural (“pobrezas”). El autor entiende que cualquier necesidad humana fundamental, que no sea satisfecha adecuadamente, revela una modalidad de carencia o pobreza. Por ejemplo:

“la pobreza de subsistencia (debido a alimentación y abrigo insuficientes); de protección (debido a sistemas de salud ineficientes, a la violencia, la carrera armamentista, etc.); de afecto (debido al autoritarismo, la opresión, las relaciones de explotación con el medio ambiente natural, etc.); de entendimiento (debido a la deficiente calidad de la educación); de participación (debido a la marginación y discriminación de mujeres, niños y minorías); de identidad (debido a la imposición de valores extraños a culturas locales y regionales, emigración forzada, exilio político, etc.) y así sucesivamente.” (Max Neef, 1998: 43)

Por ello, Max-Neef entiende como una forma de pobreza el aislamiento social derivado de los procesos de precarización. La necesidad de protección, afecto o entendimiento, manifestados por los usuarios de los comedores sociales como aspectos que no son suficientemente atendidos en sus vidas con posterioridad a la entrada en la precariedad, según este análisis serían necesidades humanas (o pobrezas) comúnmente no consideradas como tal en nuestra sociedad, que básicamente hace referencia a la pobreza económica. El autor denuncia, así, la necesidad de poner de manifiesto las carencias citadas como forma de hacerlas visibles. Afirma, además, que “cada pobreza genera patologías”. Con esto quiere decir que, en función de los límites de intensidad y duración de la situación de precariedad en la que vive un individuo, las consecuencias en sus vidas se expresan como situaciones patológicas. Entre éstas, el miedo, la violencia y la marginación se destacan como “patologías sociales colectivas”, que los diversos sistemas socio-políticos son responsables de provocar como resultado del bloqueo sistemático que ejercen sobre las necesidades humanas ya citadas.

“La violencia perturba directamente la necesidad de protección y, de este modo, da paso a una profunda ansiedad. Por otra parte, el aislamiento, la marginación y el exilio político destruyen la identidad de las personas y causan rupturas familiares

con destrucción de afectos, y generan sentimientos de culpa, a menudo acompañados de fantasías o intentos reales de auto aniquilación. Además, la frustración de los proyectos de vida debida a una intolerancia política aniquiladora de la libertad, destruye la capacidad creativa de las personas, lo cual conduce lentamente, a partir de un profundo resentimiento, a la apatía y pérdida de la autoestima.” (Max-Neef, 1998:46)

Así, durante nuestro trabajo de campo, la dependencia (económica, de cuidados específicos en función de alguna enfermedad, etc.) fue señalada como el principal motivo responsable del crecimiento de la distancia entre los beneficiarios de los centros asistenciales y a aquellas personas que siempre se habían considerado como vínculos de auxilio frente a las adversidades. En estos casos, el proceso de alejamiento puede realizarse desde dos diferentes vías: desde la persona en situación de vulnerabilidad hacia sus lazos de afinidad anteriores, o desde éstos hacia las personas dependientes. Por una parte, la "vergüenza de depender" de la que ya hemos hablado al final del capítulo anterior genera una distancia voluntaria de los individuos en situación de vulnerabilidad, en relación a sus redes. A este respecto, entre los motivos mencionados, se destacan la afectación de la autoestima (y sus consecuencias en relación a la disminución del deseo de frecuentar situaciones sociales) y el propósito voluntario de desvinculación de personas del pasado, con el fin de poder ocultar la actual situación económica de precariedad. Por otra parte, las personas en situación de dependencia se refieren a la falta de respuestas y al distanciamiento en general en relación a sus antiguos lazos y lo que atribuyen a una forma de que estas personas "eviten problemas en sus vidas". La "decepción" motivada por la negación de ayuda de familiares y amigos era un sentimiento repetido en las entrevistas y nos revelaba que la pobreza interviene en las relaciones afectivas debilitando los vínculos considerados "fuertes" o "sólidos" cuando ésta no existía.

Francisco identificaba el alejamiento de su familia hacia él, en función de su empobrecimiento, señalando que:

“La familia se ha portado muy mal conmigo. Tengo una amistad, un matrimonio que conocí en el barrio, que son los que me vienen a ver en el hospital. Los cuatro meses que estuve solo han venido ellos. Y este amigo llamó a mis primos: “oiga, que su primo está en el hospital”. No tuvieron tiempo de venir. En cuatro meses no tuvieron un día. Él estando jubilado, el hijo también podría porque era época de verano, época de vacaciones. Y esto ocurre porque ya no soy el primo bueno, el que les llevaba los regalos. Hay mucho interés en la familia. A este le traje, cuando no se conocía en España, un tanque de Alemania que echaba polvo, y después una vez le traje de otro viaje unas bambas. Y me dijo: “¿es esta mierda lo que me has traído?” [silencio]. Porque quería las últimas. Y eran unas buenas, unas Adidas. Hay mucho interés.

Ellos tenían un apartamento en Premià de Mar<sup>192</sup> y con mi madre íbamos muchas veces a cenar. Yo llevaba la cena: jamón, vino. Me hubiera costado más barato irme a comer fuera, pero era para estar ahí. Y ahora que el primo no tiene ni un duro, ya no es bueno.”

En Francisco, el empobrecimiento también ha conllevado al alejamiento respecto a sus antiguas amistades. Dado que no pudo seguir pagando el piso en el que vivía cuando era un trabajador asalariado, se vio obligado a cambiarse de barrio. El alejamiento físico de aquellas personas con las que convivió en un mismo espacio urbano generó una disminución de los vínculos antiguos. La pérdida del empleo también fue responsable del alejamiento y la disolución de las amistades con sus compañeros de trabajo: "me fui del barrio del Carmelo, la mayoría ya no están. Y los del banco, muchos, la mayoría, han desaparecido.”

Josep cuenta que, desde hace 4 años, no recibe noticias de su única hija y explica esta situación como consecuencia de que se vio imposibilitado de seguir manteniéndola económicamente después de la pérdida de su trabajo. Entiende que su empobrecimiento generó la actual falta de interés por parte de ella para relacionarse con él. En su discurso, señala directamente la condición de ofrecerle dinero para mantener el vínculo con su hija.

“No sé res de ella des de fa 4 anys. No vol saber res de mi. [silenci] és fort, molt fort. Jo portava molt bé el tema laboral, em guanyava molt bé la vida i la meva ex dona la va incitar a demanar-me diners: -Papá no tengo dinero, no tengo dinero. Quan em vaig quedar sense feina, li vaig dir que no podia donar-li mes diners. I la seva resposta va ser desaparèixer. La vaig intentar localitzar quan em vaig quedar vivint al carrer. Vaig posar un anunci a Internet. Llavors, una empresa em va trucar per demanar fer un programa de televisió a Madrid, tipo encuentros padre e hijos. Em van demanar la historia per e-mail. Vaig enviar-la. Als 5 minuts tenia ja el contracte. Estaven molt interessats en la meva historia. La van trobar i van contactar amb ella. I ella es va negar. Va anar amb una advocada i em va enviar un burofax: "según el artículo 16 de la Constitución Española, la Ley de Privacidad de las Personas"... I va dir que si seguia amb aquest tema, em denunciava. I efectivament em va denunciar. La meva filla al seu pare. Això em va fer molt de mal. Per això vaig deixar tot el tema de la tele. Un any, a través d'aquesta advocada, li vaig enviar un e-mail al dia del seu sant, del seu cumple. Le escribía a la abogada y le pedía el favor de reenviarle a ella. Al quart e-mail vaig rebre un correu d'aquesta abogada: -lo siento mucho, no envíes más porque tu hija no quiere saber nada más de ti. I això fa mal. No sé si está casada, si té feina, si té fills. Li desitjo lo millor. És un mal que porto a sobre. Suposo que si algun dia canvio y me caen 5 millones de euros, a lo mejor me dice: - ¿Papa, estás vivo? Aquesta és la meva historia.”

En este sentido, Domandzic (2010) sostiene que los factores que inciden en

---

<sup>192</sup> Ciudad costera ubicada a aproximadamente 30 kilómetros de la ciudad de Barcelona.

el proceso de desvinculación social de las personas parten de una combinación y asociación de elementos individuales y estructurales que necesitan, a la vez, de una mirada micro y macro social del fenómeno. Así, la autora corrobora el discurso expresado por los usuarios de los comedores sociales, cuando afirman que las causas del aislamiento que sufren es multicausal. En sus respuestas, algunas personas mencionaban exclusivamente sus situaciones personales como las responsables de dicho proceso. Cuando esto ocurría, solían responsabilizarse a sí mismas de la soledad y del sentimiento de desprotección que manifiestaban sentir. Por ejemplo, un usuario de Tordera se refería a que, actualmente, había perdido sus redes de apoyo y que, por esa razón, ya no podía recurrir a ninguna persona de su familia. Cuando se le preguntó por la causa de dicha situación, responsabilizó al “proceso de encierro” que sufrió en los últimos años como consecuencia del empobrecimiento: “Ahora no tengo a nadie porque yo prácticamente me he encerrado en mí mismo y ya me cuesta tener apoyo”.

Otras veces, algunos individuos identificaban cuestiones sociales externas a sus vidas personales como las responsables de un proceso de individualización social que, en general, se refleja en su autopercepción como personas desprotegidas, "solas" y "vulnerables". En este sentido, José mencionaba las consecuencias del proceso de individualización que siente en su vida particular en la actualidad, en comparación con el pasado, como un fenómeno social. Por ejemplo, citaba que las situaciones en las que celebraba fechas festivas con su familia se habían extinguido y considerando que la causa se debía a los cambios sociales “naturales” que existen entre las diferentes generaciones:

“No es que lo diga yo. Yo lo veo. Antiguamente nos veíamos la familia, quedábamos en fin de año, un fiestorro en casa, a bailar. Lo clásico, y te reías. Yo creo que va pasando el tiempo y la vida va cambiando. Las generaciones son de otra manera, otro rollo. Claro, no podemos estar estancados en el pasado. Mi generación, a lo mejor, lo celebraría con petardos, para ponerte un ejemplo. Y la generación que viene detrás a lo mejor lo celebra con globos. Quiero decir que es generación por generación. A su manera.”

Ángela identifica la afirmación expresada por Domandzic (2010) sobre la relación entre aspectos particulares y generales (micro y macro sociales) como causa del aislamiento general de los individuos en nuestra sociedad. Inicialmente, reconoce que, en el presente, hay un aumento del individualismo en relación al pasado. Para justificar su afirmación, menciona una serie de ejemplos: a través de las diferencias en cómo nos

reunimos para charlar cotidianamente, las formas que utilizábamos y las que utilizamos para felicitarnos, en cómo comprábamos los alimentos y cómo lo hacemos ahora, entre otras. Posteriormente, señala cómo dicho proceso de individualización influye en nuestra autopercepción e identidad individual, creyendo que actualmente somos "más cerrados" y tenemos "más necesidad de protegernos" de los demás. Finalmente, entiende que el proceso general de aislamiento social es responsable de influir en la manera en cómo nos queremos a nosotros mismos:

“Sí que había más unión que ahora. Yo me acuerdo que las madres se sentaban en la calle haciendo medias, ganchillo y hablaban que si de la una que si de la otra, y los críos estábamos en la calle jugando. Esto ahora ya no existe. Nos felicitábamos por carta postal y esto ahora con los móviles e internet, nada. Íbamos a los colmados, a las tiendas pequeñas y ya sabían lo que querías y lo que no querías: “oye, guárdame tal cosa...” Y ahora vas a una gran superficie y la persona que te está atendiendo parece que tenga dolor de barriga, llevan una cara que dices... Se te quita las ganas incluso de decirle buenos días. O sea, nos estamos encerrando, estamos más individuales. Entonces te lleva a convertirte también de una manera, como para protegerte. Porque como seas demasiado abierto o simpático ya te toman el pelo. A mí me han echado de trabajos por defender a los compañeros. O sea, es todo un proceso en general, en todas partes, la familia, el trabajo, y creo que ya hemos llegado a no querernos ni a nosotros mismos. Si nosotros mismos nos quisiéramos, nos comportaríamos de otra manera, para estar con gente, compartir, ser solidarios. Pero llega un momento en que uno mismo ya no se quiere ya, todo le da igual, se encierra.”

Vale recordar que algunos autores (Bourdieu, 2000; Beck, 1998; Bauman, 2003) han identificado el fenómeno creciente de reconfiguración de las redes sociales en nuestra sociedad. Las consecuencias directas del aislamiento social en los diferentes aspectos de la vida, son interpretadas por Castel (1997: 32) al analizar lo que entiende por "desafiliación". Según este autor, este proceso ocurre "cuando el conjunto de las relaciones de proximidad que mantiene un individuo sobre la base de su inscripción territorial, que es también su inscripción familiar y social, tiene una falla". Siguiendo su lectura, la "desafiliación" es responsable de "impedir la existencia" y comprometer los mecanismos generales de "protección" de las personas.

Agurto, Arteagal y Pérez (2012), a partir de un estudio sobre las subjetividades<sup>193</sup> en familias urbanas de Chile económicamente vulnerables, sostienen

---

<sup>193</sup> El estudio tiene como objetivo analizar las acciones realizadas por familias vulnerabilizadas frente a riesgos socioeconómicos, y su relación con la subjetividad de los actores. Específicamente, se orienta a indagar sobre los significados que median entre los elementos estructurales y las prácticas desplegadas por los sujetos y los hogares en contextos de vulnerabilidad.

que los grupos familiares que atraviesan procesos de precarización de la vida “despliegan un conjunto de acciones para enfrentar los quiebres socioeconómicos, pero además de orientarse a superar dichos eventos, se desarrollan para resolver otros tipos de crisis que emergen paralelamente a estas situaciones”. Con ello, las autoras se refieren a un conjunto de afectaciones anímicas individuales y del grupo como red, en función de los sufrimientos generados por la percepción del riesgo. La crisis, según sostienen, incide individualmente en “el ciclo vital y en las asimetrías en cuanto a derechos y obligaciones diferenciadas por sexo y edad”. Con respecto a la comunidad, influye “en su capacidad de reacción ante los cambios del capital social”, es decir, en la confianza, y en las redes de reciprocidad:

“A partir del evento de quiebre de ingresos no sólo se genera una crisis ligada al aspecto económico, que es la más visible y fácil de identificar para las familias, sino que también se ponen en riesgo otros aspectos que se intentan proteger, mantener y/o restituir. A la primera crisis se le denominó crisis socioeconómica, mientras que a la segunda, crisis psicosocial.” (Agurto, Arteagal y Pérez, 2012: 109)

Las autoras analizan, además, aquellos sentimientos y emociones que se generan producto de la situación de crisis y sus efectos. En su análisis identificaron como efectos asociados al evento crítico, la “angustia, tristeza y desesperación” individuales, y en consecuencia, mencionaron que “la crisis desarma afectivamente a la familia, lo que muchas veces genera roces, discusiones y quiebres en la dinámica familiar.”. Sobre los enfrentamientos en familias en situación de vulnerabilidad, sostienen que los sentimientos de impotencia y frustración que cada integrante de la familia vivencia respecto de su circunstancia se agudizan:

“El día a día se tiñe de un sentimiento de sobrevivencia en la medida que, al existir poco margen de acción los sujetos y sus familias, intentan adaptarse de la mejor manera posible a lo que hay: algunas situaciones se asumen con resignación mientras que otras se manejan de forma subrepticia, combinando ingenio y fe de que las cosas mejorarán por sí solas.

En algunos casos, esta sobrecarga se ha visto acompañada de cuadros depresivos y manifestaciones emotivas ligadas al llanto, la pena, el cansancio y la frustración, puesto que los esfuerzos personales se diluyen entre las limitaciones estructurales y la falta de empatía y reconocimiento del resto de los familiares hacia un rol en concreto: son actores invisibilizados que realizan acciones transparentes dentro de un contexto apremiante”. (Agurto, Arteagal y Pérez, 2012: 109)

Por lo que se refiere a las relaciones de parentesco como fuente de apoyo en situaciones de vulnerabilidad, las personas entrevistadas identificaron que los



progenitores eran sus referencias de ayuda y acogimiento. Con el fallecimiento de los padres y suegros, las redes familiares se debilitaron y las respuestas frente a las solicitudes de ayuda se redujeron visiblemente. Los hermanos y los hijos habitualmente son mencionados como entes que "fallan" o "depcionan" ya que no suelen corresponder a las expectativas de acogimiento cuando las personas que sufren procesos de precarización lo solicitan. Sobre este aspecto se ha evidenciado también, una prevalencia de "abandono" de los hijos en los casos relatados por las personas mayores. José identifica al padre como la persona que le acogió tras el desahucio de su vivienda. La madre y la suegra también fueron personas que le demostraron afecto, pero con el fallecimiento de estas personas, José expresa sentir la pérdida de sus principales referentes de atención y cuidado.

“Me casé, tuve mi casa. Bueno, hubo un desahucio y después me recogió mi padre. Se murió mi padre, estoy en una habitación. (...) Yo mi suegra era como si fuera mi segunda madre. A veces se enfadaban las dos. Mi madre y mi suegra. Porque si yo me iba a comer a casa de mi suegra, estaban las dos como celosillas. Mi suegra me cuidaba mucho. Yo me iba a la cocina, ella me ponía mi cerveza y mis olivas con ajo. Y me hacía unos cocidos... Fíjate tú de lo que me he acordado ahora, una cosa muy buena. Cuando hacía cocido me llamaba: “vente que he hecho cocido”. Me hacía unos cocidos para chuparse los dedos. Qué cocido más rico.”

Lourdes, una mujer de 81 años que frecuenta Emmaús, relataba que, pese a que dedicó parte de su vida a criar a sus hijos y nietos, actualmente éstos no la visitan. Cuenta que, en situaciones en las que por enfermedad necesitó ayuda, recibió apoyo de una vecina, ya que sus parientes no acudieron. Atribuye la ausencia de sus familiares a una "falta de interés", ya que todos residen a pocos kilómetros de su residencia. En su caso, considera que la vejez, además de la situación de vulnerabilidad económica, han influido en el aislamiento y alejamiento de las personas que antes eran consideradas como vínculos cercanos.

“Yo he tenido la desgracia de tener un cáncer de mama, estereotomía total, una prótesis de rodilla, ahora tengo este problema en la espalda, me rompí la pelvis, varias vértebras, y ahora ando muy mal. Todos los papeles que me he arreglado para tener una persona que me ayude a mí en mi casa me los he arreglado yo. Tengo problemas con mis hijos. Los hijos crecen, viven su vida, Aunque ahora ven como estás que ya te quedan pocos telediaros. Tengo una hija que (...) esta hija es que me mata. Me duele horrores. A ella no recurriría para nada. Cuando me rompí la pelvis porque me caí de una escalera y estuve en cama un mes y medio, no vino nadie a mi casa. Me cuidó una señora vecina y allí me enfrié mucho porque es que no vinieron, nadie...”

“El otro día tuve un pequeño enfado con mi hijo. Porque no lo he visto esta Navidad. Y le dije: mira, Pepe, querer es poder. Aquí si no vienes es porque no quieres. Hay que hacerles comprender que los padres son los padres. Piensa que mi madre, ya hace muchos años que murió, pero yo todavía la quiero. Quiero su recuerdo. Veo la foto que tengo en la mesita de noche, cuando quito el polvo le doy un beso. Yo nada más hablar de ella ya me emociono. A veces le digo a mi familia: no os enfadéis, mi madre es la persona que más he querido en mi vida. Eso se lo he dicho a mi marido, a mis hijos. Yo me crié sin padre.”

La misma cuestión es aludida por Ana, quien relata que sus 3 hermanos no le ofrecen ningún tipo de ayuda (emocional o económica), pese a conocer la situación de precariedad en la que vive:

“Tinc tres germans. Després que van morir els meus pares, cada un va tirar per la seva banda. I els tres germans treballen i jo soc l'única que estic més perjudicada i ells no fan ni cas. Tant la psiquiatra com la assistenta social em pregunten per ells. Pues es com si no els tingués. No tinc cap ajuda de res.”

Ángela, afirma que su familia no le proporciona cuidado. Para sostener su afirmación relata que en una ocasión en que los médicos creían que ella sufría de una enfermedad “grave”, sus parientes no expresaron ningún interés por su situación:

“Mira, yo a final de año me salió un bulto en el pecho que ya me había salido hace años y bueno, sacar y analizarlo, ¿no? Y entonces me dicen los de mi familia: - llámanos y dinos algo. Yo tenía que llamarlos a ellos. Yo diciéndome: “ya estás”<sup>194</sup>. Y hasta que salió el resultado, aquella expectativa. Gracias a dios ha salido bien, estoy bien. Pero esta es la hora que cojan el teléfono y me pregunten: - ¿Qué te han dicho del resultado? Señores, estamos hablando de un cáncer, de un posible cáncer. Y a la única persona que veo hoy en día es la mujer con la quien estoy conviviendo, que le tengo una habitación alquilada.”

En función de la reducción o disolución de las antiguas redes sociales, como pueden ser la familia y los amigos, las personas entrevistadas manifestaron crear nuevos vínculos como recurso de autoprotección y mantención de la sociabilidad. Habitualmente han manifestado que sus nuevas redes de apoyo se habían reconfigurado tras la conciencia de que sus antiguos lazos se habían distanciado de ellas. Tal reconfiguración se realiza, según mencionaron, a través de la aproximación de:

a) personas que afrontan situaciones semejantes de precarización social y económica;

---

<sup>194</sup> Entendía que su muerte era inminente.

b) las instituciones de asistencia social y sus trabajadores, que pasan a ser las referencias de apoyo y ayuda frente a situaciones diversas (cuestiones económicas, de carácter personal, problemáticas en lo que se refiere a su capacidad relacional, etc.).

Sobre la aproximación de personas del nuevo círculo social, Josep decía:

“He conegut aquí una dona. Fa dos mesos y 12 dies que som parella. A més a més, amb varios amics d'aquí intentarem trobar un pis per a quatre o cinc persones. Un poquito de todos hace un muchito. I és un pas més per una mica mes de llibertat. Sobretot de cara als menjadors de nit.”<sup>195</sup>

De todos modos, algunas referencias a los vínculos que se establecen en los comedores sociales suelen indicar la superficialidad de las nuevas relaciones. María, por ejemplo, contaba que “una cosa es empatizar con estas personas, otra cosa es contarles mi vida, eso no. Nunca cuentes tus secretos porque te tienen cogida por los huevos. Tus defectos, paranoias, guárdalas”. José, un usuario de Tordera, decía que suele llegar dos horas antes de la apertura del servicio, momentos en los que tiene la impresión de divertirse y relacionarse, pero sin embargo manifiesta que sus compañeros suelen establecer límites en relación al acercamiento y a la profundización de las relaciones sociales:

“Es que nosotros venimos a las 10h. Juego a mi domino, mis chistes malos, hago una risa, también para estar un poco alegre, hace falta. Dicen que reírse es bueno, no siempre estar serio. Un poco de alegría, de broma. Y entonces me he adaptado a eso. Hay personas aquí que dicen yo aquí y tu ahí. Yo lo respeto.”

Sobre la importancia de las instituciones como centros referenciales de ayuda a las personas, Castel (1997: 31) sostiene que el fortalecimiento de la estructura social que les concede el papel de apoyo y auxilio ("social-asistencial") puede caracterizarse formalmente por oposición a los modos de organización colectiva que evitan la necesidad de este tipo de recursos. Así, en las sociedades capitalistas urbanizadas, en las que predomina el debilitamiento de las acciones grupales y de formación espontánea y autónoma de redes de ayuda entre las personas, la asistencia se formaliza, se especializa y se tecnifica. Para el autor, en las ocasiones en que se reducen los vínculos colectivos no institucionalizados ("la sociabilidad primaria"), la asistencia a

---

<sup>195</sup> Referencia a que si residiera en un piso alquilado y compartido con estas personas podría cocinar en casa y, por eso, dejaría de depender del comedor social nocturno, al cual expresó críticas y el deseo de no acceder.

las personas es objeto de “*prácticas especializadas*”<sup>196</sup>, siendo el hospital, el orfanato, la distribución organizada de limosnas, instituciones "sociales" que colaboran con el “tratamiento particular (especial y especializado) de problemas que en sociedades menos diferenciadas eran asumidos sin mediación de la comunidad”.

Según Castel, las características de la asistencia especializada son formales, porque corresponden a un proyecto de auxilio elaborado desde la institución. Por lo tanto, el objetivo de la asistencia institucional está en disminuir de manera organizada los efectos de la reducida o inexistente "sociabilidad primaria", desde un proyecto previo de actuación. Durante las entrevistas, algunos usuarios ratificaron la perspectiva defendida por Castel sobre la especialización y la tecnificación de la ayuda asistencial. Afirmaron que, ante la necesidad de solicitar auxilio, recurrían a los centros asistenciales que frecuentaban, desconsiderando la posibilidad de pedir ayuda a personas conocidas. En este caso concreto, los trabajadores de los centros asistenciales utilizados como recursos, fueron citados especialmente como las personas a quienes los entrevistados recurrían en diferentes situaciones de necesidad. En una entrevista, un usuario de Tordera señaló que cuando tiene algún problema llama a “su” asistente social, quien le conoce por su nombre de pila, lo que indica un grado de proximidad. Mencionó que, al ser solicitada, esta respondía rápidamente a su demanda, ya fuese una cuestión personal o una necesidad material. Víctor, un usuario de Tordera, manifestaba que si se encontrase en cualquier situación de necesidad:

“Recurriría al comedor, o llamaría a la asistente social. O sea, que es una buena asistente social, se llama Carmen. Porque ya me cuesta abrirme a todo el mundo. Aunque sean buenas personas, pero bueno, tener que contar mi vida ya me cuesta mucho. Cuando necesito alguna ayuda la llamo [a la asistente social] por teléfono, se pone enseguida y tal. Y le digo: He tenido este pequeño problema y quiero que me aconsejes. Y si ve que no lo puedo resolver, me dice: si te dicen que no pueden resolver me vienes a ver que yo te atiendo. Siempre responde, siempre está... Bien.”

Ramos (2011b:16) llama la atención respecto a las problemáticas derivadas de las funciones y de las condiciones a las que están expuestas los trabajadores de los centros asistenciales. El autor entiende que elementos como “la presión, la falta de instalaciones adecuadas a veces, el código ético particular de cada profesional y la mayor o menor sensibilidad en relación con el colectivo”, pueden ser responsables de

---

<sup>196</sup> Cursiva del autor.

actuaciones que no garantizan el acceso y la permanencia adecuada y en condiciones de igualdad, de la totalidad de los usuarios. Sobre esto, Ramos destaca que en su trabajo identificó que el aspecto externo del beneficiario, condiciona el tipo de asistencia que los profesionales le dirigen:

“Tanto los trabajadores del servicio de ambulancias, los vigilantes de los centros sanitarios, los médicos, enfermeras, etc.; de forma amplia se declaran influidos por el aspecto externo del usuario, de tal manera que si lleva ropa sucia o rota, si está sucio, si hace mal olor, si ha bebido y hace olor a alcohol, si no se expresa con una mínima claridad —por citar alguno de los aspectos más importantes—; muestran un cierto rechazo y este usuario puede acabar sin ninguna atención (...).”

Resalta, además, que las dificultades se agravan porque, habitualmente, las personas que utilizan los recursos asistenciales suelen sentirse vulnerables y rechazados tanto por las instituciones como por la sociedad en general, y porque según su percepción, “la administración sanitaria y los profesionales sanitarios forman parte de aquello que ellos consideran que los margina y los mantiene en esta situación de abandono”.

### **7.5. Consecuencias de la precariedad social y económica en la convivialidad y en la comensalidad en los comedores sociales**

*Yo no necesito la boca de nadie para comer. Yo con tener hambre, es lo suficiente. O te acomodas, o te mueres de hambre* (Usuaría del comedor Social Ebre).

La comensalidad es comprendida como el hecho de compartir una comida con otras personas, o simplemente, comer con otros individuos. El estrecho vínculo entre la comida y la sociabilidad es defendido por diversos autores. Sobal (2000), sostiene que "un repas est un événement social, autant qu'un événement alimentaire.". De acuerdo con esta perspectiva, la comensalidad es responsable de promover el intercambio de estima social, fomentar el acercamiento entre las personas, conducir a la sociabilidad, restaurar temporalmente los lazos de parentesco distendidos, etc. (Arribas, 2003; Contreras y Gracia, 2005; Corbeau y Poulain, 2002; Fischler, 2012; Gracia y Kraemer, 2015; Sobal 2000). En este sentido, Claude Fischler (2012) afirma que las personas tienen tendencia a comer juntos o, más precisamente, a comer en grupo. Georg

Simmel, citado por Fishler en el mismo artículo<sup>197</sup>, sostiene que comer es una actividad egocéntrica, pero el hecho de compartir transforma

“l'exclusivité individuelle de l'alimentation” en “une habitude d'être ensemble comme cela est rarement possible en d'occasions d'ordre plus intellectuelles et plus hautes. Des gens qui ne partagent aucun intérêt commun peuvent se retrouver rassemblés autour d'un même repas ... c'est en cela que réside l'incommensurable importance sociologique du repas” (Simmel, 1997: 130).

Bofill y Contreras (s.r.: 6-12) consideran que “la cocina, como el comer, parece adquirir su pleno dentro de la relación social”. Y que, “ante la ausencia de comensalidad o relación social, el comer se de-socializa y deshumaniza, como la vida misma.”

A partir de la identificación de esta aproximación entre el acto alimentario y la sociabilidad, estos análisis defienden que la comensalidad es responsable de trascender la función meramente biológica del comer porque, a través de ella, alimentarse adquiere significados rituales y simbólicos. Sobre este aspecto, un comensal de Tordera señalaba la importancia de los procesos de socialización durante las comidas, perdidos en la actualidad en función de su empobrecimiento. Con ello, entiende que, al no ser posible a diario relacionarse satisfactoriamente mientras come, la comida se transforma en un acto meramente biológico:

“Aquí [en el comedor social] comes como acto natural. Que tienes que comer para alimentarte y punto, como una cosa normal, natural. Como si vas al lavabo. Biológico: si no comes, te mueres. Y esto es muy diferente de otras épocas de mi vida. Porque ves que ya no haces nada, ya casi no sirvo para nada. Antes tenía un trabajo, una familia, la ilusión de otras cosas. Vas, vuelves. Ahora vengo, como, vuelvo a casa, veo la tele un rato. A veces paro y me pregunto: ¿Pero qué haces? Antes yo tenía unos alicientes, ahora voy un poco como robotizado.”

Contreras y Gracia (2005: 78) sostienen que la comida constituye un medio universal para expresar sociabilidad y hospitalidad y que

“la proximidad o estrechez de las relaciones sociales entre las personas puede expresarse mediante los tipos de alimentos que se toman juntos, así como por la frecuencia de éstas comidas.”

Así, en todas las sociedades, el consumo de alimentos es una expresión de una variedad de formas de relaciones sociales (tanto de proximidad como de distancia),

---

<sup>197</sup> Simmel, G. (1997 [1910]) The sociology of the meal. En: Frisby D., Featherstone M. (eds.) *Simmel on Culture: Selected writings*. London: Sage, 130-36.

como por ejemplo pueden ser las jerárquicas, las de profundidad o superficialidad de los lazos de amistad y de las relaciones de parentesco, las de representación de los estatus que poseen los individuos, las que categorizan las personas dentro de agrupaciones institucionalizadas, etc. Así lo ilustraba un usuario del comedor social de Tordera cuando identificaba las consecuencias de las relaciones jerárquicas en la mesa con la incomodidad y las dudas generadas cuando tenía que compartir una comida con sus antiguos jefes:

“Comer con los jefes inhibe. Por mucha confianza que tengas, no es lo mismo porque son personas que tratas a lo mejor cada cierto tiempo, no te da para mucho. Estas más cohibido, no sabes lo que vas a comer o cómo comer a veces. Por ejemplo, si tú eres una persona que estás acostumbrada a comer con vino, no sabes si ellos comen o no comen [con vino].”

Además de resaltar la importancia de la comida como un aglutinador social, los referidos estudios respecto a la formación de vínculos alrededor de la mesa, llaman la atención sobre el hecho de que si la comensalidad une a aquellos que participan y comparten una comida, a la vez resulta excluyente de aquellos que no participan del acto alimentario en cuestión. Los grados de exclusión revelados por la comensalidad son, según los mismos análisis, son importantes tanto por su capacidad de reunión, como por su capacidad de constitución y de consolidación de vínculos sociales. En lo que versa sobre la importancia de las exclusiones sociales que se establecen alrededor del hecho alimentario, Arribas (2003), defiende que:

“Cuando se excluye a alguno de la comunidad se ha empleado la palabra *excomulgar*, que significa etimológicamente privar a alguno de lo que es común, de lo que es compartido entre todos, es decir, de la comida comunitaria y la comunicación, del gusto y de la palabra.” (Arribas, 2003: 74)

En el caso concreto de los comedores sociales estudiados, se han identificado algunas especificidades en lo que se refiere a la comensalidad, entre las que cabría destacar las siguientes:

- a) los usuarios evalúan negativamente el no poder elegir "con quién" comer, generando como consecuencia una tendencia general al distanciamiento entre los comensales;
- b) las quejas proferidas por los usuarios en relación al comportamiento "inadecuado" o "desagradable" de algunos de sus compañeros suele generar la discordia y la preferencia por no compartir el comer con otras personas;

- c) los procesos de precarización de la vida y sus consecuencias sobre los estados anímicos, en algunos casos, causan la preferencia individual por el aislamiento respecto a los demás individuos que comparten el comer en el centro social;
- d) depender de la comida que se recibe como donación genera sentimientos de incomodidad en algunos beneficiarios del servicio, lo que determina una reducción de los tiempos de consumo alimentario y de permanencia en las instalaciones, así como de los vínculos sociales que allí se realizan;
- e) el comedor social tiene importancia como instrumento de fomento de la sociabilidad, aunque se reconozcan problemáticas asociadas a la convivialidad en los centros;
- f) en algunos casos se han identificado grupos de personas asociados específicamente por amistad y cooperación, que también mantienen altos grados de sociabilidad durante las comidas. Estos afirman que se han reunido por haber identificado que "pasan por los mismos problemas" o porque han reconocido "afinidades" entre ellos;
- g) cuando la precariedad económica no es un elemento presente (por ejemplo, en los casos de las personas mayores que frecuentan el comedor social no por necesidad económica, sino por imposibilidad física para cocinar cotidianamente para sí mismos), los grados de convivialidad durante las comidas son más elevados en comparación con las situaciones de uso de los recursos por necesidad económica. Probablemente la inexistencia de la vergüenza de depender de las donaciones potencializa e incrementa las relaciones sociales;
- h) cuando los individuos se conocen con anterioridad al inicio del uso del comedor social como recurso asistencial (por ejemplo, el caso de las familias que comen juntas en el comedor de Segre), la comensalidad está más presente y es más fuerte entre estas personas, en comparación con aquellos casos en que los usuarios acuden individualmente (sin conocer a nadie previamente) a los centros asistenciales.

Según el discurso de la administración pública (Ajuntament de Barcelona, n.d.; 2016)<sup>198</sup>, los comedores sociales gestionados por el Ayuntamiento de Barcelona están pensados no sólo para la distribución de comida gratuita sino también como instrumentos de promoción de sociabilidad y de vínculos entre personas. Para ello, la gestión municipal y las unidades en concreto desarrollan una serie de estrategias durante el funcionamiento cotidiano de los centros que tienen como función responder a este

---

<sup>198</sup> Ver apartado 4.1.



objetivo. Estas estrategias y actividades pueden desarrollarse durante las comidas (en Emmaús promueven la asignación de lugares fijos en las mesas para promover que la constancia del encuentro entre personas genere lazos afectivos sólidos) o fuera de las mismas (organización de eventos y salidas en grupo; promoción de campeonatos de juego de mesas; etc.). En este sentido, la institución considera que son en general “eficaces” los esfuerzos que realiza para que los comedores sean utilizados como instrumentos que fortalezcan las “habilidades sociales”, como por ejemplo la capacidad de convivencia e interacción o la formación de grupos de apoyo entre los usuarios de los comedores.

Una gestora de Segre señalaba que la comida es utilizada como un "aliciente" en las salidas culturales y en los eventos sociales que se promueven desde el comedor social. Destinadas a las personas mayores de 65 años, cuyas redes de sociabilización habitualmente se han visto reducidas por su edad, las actividades se organizan con el objetivo de que estas personas se sientan "más acompañadas" en sus rutinas. De acuerdo con lo manifestado por la gestora, dada la baja asistencia inicial de personas a estas actividades, empezaron a utilizar como recurso la inclusión de meriendas en cada uno de los eventos organizados pues, al garantizar a los usuarios que se ofrecería comida, la participación se "incrementó considerablemente". Así, la institución cree que la comida y el placer proporcionado por la misma pueden funcionar como mecanismos eficaces al momento de alcanzar el objetivo de que los usuarios de los recursos asistenciales recuperen su participación en situaciones de convivialidad, que habían perdido o reducido debido a la precarización de la vida o de la avanzada edad.

“Totes les activitats extres que fem ens pregunten [els usuaris]: - hi haurà berenar? I els hi contestem: - Si, hi haurà berenar... És la manera de enganxar-los. A vegades els hi fa mandra determinades activitats, perquè ja son grans, com a venir a pintar floretes<sup>199</sup>, per exemple. Però si hi ha menjar es queden. I així ja passen l'estona, ja no estan sols a casa. El berenar es un al·licient molt important. El menjar no serveix només per cobrir una necessitat física. Aquí intentem fer això: que el menjar sigui un motiu més per trobar-se. I per això, encara que dietèticament no sigui correcte, intentem una o dues vegades a la setmana donar-les dolços, un tallet de tarta, celebrar els aniversaris. Tots ja prenen la pastilleta del colesterol, de la pressió. Tots ja tenen de 70 anys cap amunt. No poden permetre's el plaer de un bombonet al dia de Sant Jordi?”

---

<sup>199</sup> Referencia a las clases de pintura que organizan por las tardes.

Otro ejemplo se refiere a la propuesta puesta en práctica por el mismo comedor, relativa a que los lugares asignados en las mesas para comer sean fijos y elegidos por los directores de la institución, estando las personas obligadas a sentarse en las mismas sillas a diario. Según la dirección del centro, la estrategia se basa en la hipótesis de que, si cotidianamente las mismas personas se encuentran para comer, acabarán relacionándose de forma más profunda. Este "arrelament"<sup>200</sup>, propuesto por la dirección del centro como una iniciativa "con buenos resultados", sin embargo es cuestionada por los usuarios en las entrevistas. Mencionan que la imposibilidad de elegir los compañeros de mesa y la obligatoriedad de comer a diario con las mismas personas, son motivos de repetidos conflictos y discordias en el cotidiano del comedor. Sobre este asunto, la dirección del comedor social de Ebre reconocía la importancia de que las personas puedan elegir con quien sentarse, como una forma de garantizar su libertad de elección y con el fin de reducir los conflictos entre los usuarios de los centros, derivados "habitualmente" de la elección de lugares y del compartir mesas.

Otro ejemplo sobre la percepción de la institución acerca de la eficacia de los comedores en el desarrollo y fortalecimiento de las habilidades sociales de los usuarios viene dado por la respuesta de la directora de Ebre al ser preguntada sobre la identificación de la dificultad de consolidación de las relaciones sociales en el centro asistencial. Pese a que la misma reconocía que existe una tendencia por parte de los beneficiarios a preferir no relacionarse, sostenía que "esto no es lo común" y entendía que el aislamiento social de las personas suele ser un comportamiento que se restringe al inicio de la utilización del recurso, en función de la vergüenza y la incomodidad que sienten de depender de la donación de comida. Sin embargo, cree que "con el tiempo", la adaptación a la situación de precariedad genera una aceptación de las circunstancias, y una consecuente apertura al fortalecimiento de vínculos y relaciones sociales.

“Hay algún perfil de usuarios que sí prefiere estar solo. Pero no es muy común. Por regla general la gente que tenemos aquí, la gente que va pasando por el comedor, tiende a hacer relación. Al principio no, como todo el mundo. También el estigma que va asociado a un comedor social y al hecho de tener dependencia de esta necesidad tan básica como es el comer, lo que genera estos sentimientos de vergüenza, todas estas cosas. Cuando normalizan un poco esta situación y ven que no es tan extraño, van haciendo relación entre ellos. Sí que es cierto que hay algún perfil que tiende a no relacionarse: a venir y hacer uso del comedor para comer y marchar. Suelen ser perfiles que evitan esta relación incluso con los profesionales.”

---

<sup>200</sup> Término utilizado por la trabajadora para referirse a la formación y fortalecimiento de vínculos de amistad entre usuarios.

En el intento de definir el aislamiento como un proceso natural, independientemente del contexto de precariedad y de sus consecuencias, la trabajadora afirmaba que, “para todo el mundo”, la llegada a un nuevo ambiente se corresponde con un proceso de encerramiento, minimizando así la importancia de los efectos del contexto como causa de las dificultades de relación social identificadas en el cotidiano del comedor. Resulta pertinente resaltar que esta opinión, sostenida por la directora del centro, contrasta con las percepciones expresadas por la mayoría de los usuarios así como con los datos registrados durante nuestras observaciones. Los usuarios de los comedores sociales en entrevistas coinciden con los datos que recogimos durante la etapa de observación en relación con que las problemáticas relacionadas con la sociabilidad, la convivialidad y la comensalidad (preferencia general por comer solo, quejas en relación al comportamiento de demás usuarios, por ejemplo) no se restringen al periodo inicial de utilización del servicio del comedor social, si no que suele mantenerse durante etapas posteriores.

El discurso sostenido por la institución sobre la eficacia de la comida como mecanismo para la generación de vínculos sociales (Fischler,2012) discrepa con las opiniones de los usuarios de las unidades estudiadas. Tal como nos recuerdan Gracia y Kraemer (2015:464) sabemos que “el comer está imbuido de diferentes significados de acuerdo con el actor social y el contexto”. A lo largo de nuestro trabajo de campo se constató que, en general, los beneficiarios de los servicios manifestaban una cierta dificultad para asociarse con los demás comensales en este contexto específico de un comedor social. Entre los motivos que alegaban contribuir a esta dificultad de formación de vínculos, destacaban:

- a) las consecuencias de la precariedad social y económica en el acto alimentario (el "no poder elegir" qué cómo y con quién comer; la "mala calidad" de la comida ofrecida, etc.);
- b) el estigma social atribuido a la situación de consumo de comida recibida como donación;
- c) los comportamientos de los comensales con quien comparten las mesas;
- d) la presencia de signos de marginalidad social en este contexto.

Sobre el placer o el disgusto de compartir la comida con otras personas,

Fischler (2012: 271) plantea una par de interrogantes cuya respuesta podría contribuir a la identificación y comprensión de las cuestiones mencionadas por los comensales entrevistados, sobre su percepción de la comensalidad en los centros en estudio: "Quelles sont les règles de la commensalité? Pourquoi acceptons-nous et prenons-nous du plaisir à manger avec certaines personnes et pourquoi -évitons-nous de manger avec d'autres?".

En este mismo sentido y en relación al tema específico de esta investigación, cabría añadir los siguientes cuestionamientos: ¿Por qué se producen dificultades en el momento de la interacción durante las comidas? ¿Qué elementos nos indican la superficialidad de las relaciones generadas durante las comidas ofrecidas en los comedores sociales estudiados?

Goffman (1970: 49) entiende que el estigma es un elemento importante a considerar en los procesos de aislamiento social, sobre todo en los casos en que las personas lo han adquirido en una fase "tardía" de sus vidas. La dificultad de asumir la nueva realidad (o la nueva identidad) es motivo de dificultad para relacionarse con las demás personas del grupo porque el individuo se resiste a identificarse como parte del colectivo en cuestión. Los problemas de asumir la nueva identidad, estigmatizada, suelen provocar el rechazo hacia los demás y las preferencias por la soledad y la autoexclusión:

“Cuando un individuo adquiere tardíamente un nuevo yo, estigmatizado, las dificultades que experimenta para entablar nuevas relaciones pueden extenderse en forma lenta a vínculos anteriores. Suele sentir, cuando menos, cierta ambivalencia: esos otros no sólo son portadores manifiestos de un estigma, distintos, por consiguiente, de la persona normal que él cree ser, sino que pueden también tener otros atributos con los que le resulta difícil asociar su caso.” (Goffman, 1970: 49)

Efectivamente, de acuerdo con lo afirmado por Goffman, las personas entrevistadas que sufrieron procesos de precarización social en “etapas avanzadas” de la vida (cuando, por ejemplo, la pérdida de sus empleos les llevó a dejar de disponer de unos ingresos y de su capacidad adquisitiva), señalaban de manera más profunda la incomodidad que sienten en reconocerse como pertenecientes a un grupo socialmente marginalizado (el de beneficiarios de centros asistenciales de distribución de comida). Por esta razón, el convivir se transforma en un "fastidio", porque es una forma de recordar y remarcar las consecuencias negativas del empobrecimiento que han sufrido.

Al defender que la sociabilidad existente alrededor de la mesa se debilita en

la medida en que los comensales no eligen “con quién” comen, generando así una individualización del comer, Gracia y Kraemer (2015) coinciden en la interpretación del aislamiento social de los individuos en los comedores estudiados:

“Las sociabilidades, organizadas en el comedor social, están condicionadas no por la convergencia de los intereses de los sujetos, sino por las condiciones en común de la precariedad en la que se encuentran. La convivencia y la sociabilidad, de esta manera, están en peligro debido a que dependen del proceso interactivo entre el grupo, mediadas por narrativas particulares desarrolladas en el acto comunicativo basado en afinidades (...)

La afinidad que converge alrededor de la mesa del comedor social, el lazo de la crisis que los une, no trae beneficio a la conversación y observamos, entonces, entre muchos, cierto aislamiento en el acto de comer, a pesar de que comparten la misma mesa y espacio. Cómo, con quién y dónde se come no es una elección de los comensales, el acto de comer permanece como interés y satisfacción individuales (...). La comensalidad, que a menudo tiene el significado central en el juego de las interacciones sociales, en el comedor social, se vuelve mucho más en un lugar de nutrirse que de convivencia social.” (Gracia y Kraemer, 2015: 463)

Las problemáticas asociadas a la convivialidad durante las comidas en los comedores sociales las podemos relacionar con los siguientes indicadores:

- a) la reducción de los tiempos de duración de las comidas;
- b) las estrategias de aislamiento que algunas personas utilizan durante las ingestas como, por ejemplo, leer diarios, mantener puestos los auriculares de música, guardar lugares fijos en las mesas que desean sentarse con antelación para evitar coincidir con personas desconocidas;
- c) preferencia por comer solo siempre que sea posible.

En relación con el tiempo destinado a comer, los usuarios consideraban que la duración se reducía porque no suelen comer a gusto en los comedores sociales y, además, por la escasa interacción que tenía lugar durante las comidas entre los comensales. En una conversación informal, un usuario de Tordera nos decía que suele pasar "toda la mañana" en el centro social. Sin embargo, durante el periodo en que está en el comedor destina "solamente 10 minutos" a comer. Otro usuario del mismo centro, nos manifestaba que su presencia en la institución la destinaba, exclusivamente, a ingerir la comida ofrecida y que no necesitaba mucho tiempo para hacerlo: "Aquí, te vienes a comer y ya estás en cinco minutos". Una usuaria nos decía que su intención era la de quedarse el menor tiempo posible en las instalaciones del comedor: "Como

rápidamente, en diez minutos, y ya estoy en la calle". Otro usuario contaba que reducía el tiempo de permanencia en el comedor porque prefería irse a hablar con otras personas que no frecuentaban el centro asistencial. Enfatizaba su preferencia por no relacionarse con las personas del comedor al tiempo que mencionaba que, cada tarde, conversaba más de dos horas con una señora. Así, justificaba que el hecho de que no interactuase en el comedor no quería decir que a él no le guste relacionarse con otras personas ya que se consideraba "comunicativo" y "abierto". El problema, pues, estaba en que, expresamente, prefería no relacionarse con los demás usuarios del comedor:

“Me gusta más estar en otro sitio, hablando con quien conozco. Ahora, por ejemplo, por la tarde, me da pena una señora que vive sola. Se viene conmigo a charlar. Y a veces estamos un par de horas hablando, me gusta”.

También, Francisco señalaba la relación directa que existe entre el comer a gusto y el mayor tiempo destinado a la comida. Decía que, “a más placer”, más tiempo destinamos a una comida, mientras que si una persona no disfruta de la situación, utilizará como recurso la reducción del tiempo destinado al comer:

“Si tú vas a un sitio a comer y no te gusta el ambiente, comes a disgusto. Yo lo tengo comprobado. Comes deprisa, lo que quieres es irte. Si tú estás en un ambiente a gusto, piensas: ¿Pero ahora me tengo que ir? Estoy comiendo, tomando un café, charlando con una amiga, con este amigo. Te quedarías a lo mejor una hora más. En otro sitio lo que quieres es irte lo más pronto posible.”

Juan sostiene la misma relación entre el placer y la duración de una comida:

“¿No te has fijado nunca como la gente aquí comiendo va rápida? ¿Que la gente va y sale corriendo, rápida? Porque si estás a gusto en un sitio te quedarás. Dices, oye, cinco minutos más, diez. No tendrás la prisa aquella de irse. Hasta comerás más despacio. Porque te encuentras a gusto. Y en vez de un cuarto, tardarás media hora. Aquí se come en cinco minutos.”

Por otro lado, por lo que se refiere a las estrategias de aislamiento individual observadas durante el trabajo de campo, constatamos, por parte de algunos usuarios, la utilización de diversos recursos para evitar la interacción con sus compañeros durante las comidas. Sobre todo, para evitar un acercamiento entre las personas cuando se da una confluencia diaria de los mismos usuarios en los centros. Entre estos recursos de “aislamiento”, se observaron, principalmente, los siguientes:

- a) personas que llevan diarios y libros con el objetivo de mantener la mirada exclusivamente hacia su plato o a la lectura durante todo el periodo destinado a la comida. La imposibilidad de contacto visual entre los comensales dificulta el inicio de conversaciones;
- b) el aislamiento sonoro que se consigue a través de la utilización de auriculares mientras se come, transmite al otro la preferencia de permanecer en silencio;
- c) algunos usuarios (principalmente en el comedor social de Tordera), se preocupan de guardar sus asientos, aunque lleguen con antelación de dos horas a la apertura del servicio de comida, para lo cual ponen sus bolsos o mochilas en la silla que quieren sentarse. Esta acción garantiza que las mesas de cuatro lugares sean ocupadas solamente por aquellas personas que tienen afinidad, evitando tener que aceptar a personas con quien no desean compartir la comida.

La preferencia por sentarse solo fue observada en todos los comedores sociales en los que la elección de los lugares estaba permitida. Tanto en Tordera como en Ebre, centros en los que se podía elegir libremente donde sentarse, usuarios y trabajadores confirmaron la preferencia general de los comensales por ocupar mesas en que no hubiera nadie más. En Segre, como ya hemos dicho anteriormente, la dirección del centro asigna lugares fijos a los beneficiarios. En Llobregat, los lugares son ocupados según el orden de entrada a los dos salones-comedor, con lo que no es posible elegir ni dónde, ni con quién comer.

La obligatoriedad relativa a las personas con las que comer (Arribas, 2003:74) también es citada como causa de alejamiento entre personas durante las comidas servidas en los comedores sociales. La preferencia por la privacidad y por comer solo se evidencia en lo expresado por José. Ante la obligación de compartir el momento de la comida con personas concretas que él no había podido elegir, defendía su preferencia por comer solo: "las personas, estando solas, comen mejor. Me encontraría más a gusto. Yo creo que las personas necesitamos un poco de intimidad". Otro ejemplo es el caso de una comensal de Segre que cuestionaba la obligación de compartir la mesa con mujeres con las que ya había vivido situaciones de conflicto. Y cuestionaba la decisión de la institución de mantener la regla que impone a los beneficiarios los asientos fijos. Además, se quejaba de que no pudiera expresar libremente su disconformidad al respecto:

“Venimos a comer. Yo hablo solamente con mi madre. Hay una mujer que se sienta con nosotras que no la podemos ver. Es una que se sienta al lado nuestro. No podemos aguantar a las tres chicas que se sientan con nosotras. Una chica que tiene un niño y dos hijos mayores. El niño es muy pesado. Esto en nuestra mesa. Es una situación un poco injusta. Injusto no, sino que dices “*Uh*, que pesado ahora aguantarlas”. No lo decimos así, pero lo pensamos. Y cuando vienen las chicas decimos: “Pero, ¿Cómo se van a poner al lado nuestro si no las podemos aguantar?” Y, claro, cuando llegamos a casa ya estamos más relajadas las dos. Entonces pienso y digo: “¿Cómo que han dejado esta señora ahí?” Te quedas como chafada. Te ponen ahí con las señoras estas que no puedes ni ver.”

Una de las expresiones más frecuentes relativas al estigma como razón para preferir el aislamiento viene dada por las quejas manifestadas por los usuarios sobre el comportamiento inadecuado de los comensales durante las comidas. Francisco, por ejemplo, afirmaba que elegía a las personas con las que se relacionaba en el comedor con la intención de evitar los conflictos habituales entre los comensales que frecuentan el centro:

"Hablo con tres o cuatro personas y me voy. Paso por aquí. Aquí se ha visto de todo. No quiero líos ni nada, que aquí hay mucho. Yo soy sociable. Soy el primero que trajo el dominó aquí, jugamos cada día nuestra partidita, pero escojo las personas”.

Ángela también sostiene que la manera de ser de sus compañeros es el motivo por el que prefiere no relacionarse con otros comensales y, generalmente, reducir su interacción con los demás exclusivamente a los "saludos".

“Conmigo se sentaba uno antes que el primer día que se sienta, se pone a contarme su vida, que había sido cocinero en Nueva York. Yo: madre mía lo que me ha caído. Yo de entrada no puedo llegar en un lugar y empezar a explicar mi vida. Aguanté un rollo, comiendo rápida para irme. Poniendo la mejor cara que podía. Yo no sé la cara que le puse que ya no se ha atrevido a hablarme después. Hombre, que te aguante tu tía. No tengo ganas. Yo antes aguantaba mucho a la gente, me metían cada rollo ... Mira este señor, es educado, simpático, si alguna vez tengo que sentarme con alguien porque no hay mesa vacía me siento con él. Y no hablamos, eh. Pero es la persona más agradable y más educada del comedor. A ver, no nos hemos tratado y no sé cómo será luego, no sé ni cómo se llama. Pero es un señor que puedes sentarte con él a comer y te sientes a gusto.”

Es importante observar que el criterio utilizado por Ángela en su elección sobre con quién quiere sentarse para comer es el de seleccionar aquellas personas cuyos patrones de comportamiento son los menos comunicativos. Ángela entiende que "una persona agradable", con quien se siente a gusto en la mesa, es aquella que no hablará, que no le hará preguntas personales o íntimas o que no profundizará en la conversación más allá de las formas de cordialidad (como saludar o agradecer).



José relataba la superficialidad de las relaciones que se establecen en el comedor. Entiende que las relaciones están permeadas por la falsedad, con lo que la distancia es una defensa contra los posibles riesgos atribuibles al contacto cercano con otros comensales. Cuestionaba el hecho de que la situación de precariedad debería estimular las redes de ayuda, lo que para él no ocurre en este contexto:

“Es que aquí no veo nada bueno. Las amistades son falsas. Hay mucha envidia. Vengo aquí, hago mi numerito. Lo hacemos todos. Vengo porque tengo que venir. Hablo mis cuatro tonterías, como, me voy y hasta mañana. Tienes que tener en cuenta que todo aquí es muy falso. Lo peor de aquí es la gente. Hay mucha falsedad, no nos ayudamos unos a otros. Y estamos en una situación muy extrema. Aquí hay gente que está viviendo en la calle. Y no nos ayudamos. El recurso para evitar conflictos es venir más tarde a comer. No te encuentras con nadie, hay menos gente.”

A continuación, valoraba la importancia para la situación anímica de los individuos que podía tener el generar vínculos sociales fuertes: "en vez de ayudarnos unos a otros, estamos aquí. Esto influye mucho en la persona. Si estás solo y no tienes con quien hablar. Todos necesitamos un hombro para llorar."

También decía que, en el comedor, realiza gran parte de las interacciones antes de la comida ya que las horas previas al servicio son destinadas al ocio y a la convivialidad. Sin embargo, cuando come prefiere no relacionarse ya que las problemáticas asociadas a la comensalidad son provocadas por el carácter individualista de los comensales y por el contexto de precariedad en el que viven. Entiende, así, que la dependencia económica estimula en las personas un comportamiento encerrado en sí mismo y que se preocupen habitualmente por dar una imagen de disconformidad en relación a la situación de marginalidad en la que viven, reproduciendo comportamientos retraídos. Su discurso denota una asociación entre el encerramiento como forma silenciosa de protestar y, al mismo tiempo, evidenciar la crítica contra la situación general de precariedad:

“Yo prefiero hablar ahí [antes de comer,] que estar hablando aquí, comiendo. Claro. Esto, cachondeo, risas, luego ya entro a comer y hasta mañana, me voy. Cuando comes, esto ya es otro mundo ya. Cada uno, pues, a la suya. En teoría tendría que ser así "qué bueno, estamos comiendo y hablar: - Oye, ¿Cómo te ha ido el día?, ¿Qué has hecho?, ¿Cómo has estado?, Que te he visto pasear, ¿Qué hacías tú por ahí? Pero no, por desgracia no es así. Cada uno come y hasta mañana, y me voy. Creo que puede ser el carácter de cada uno o el ambiente que se vive. Bueno, porque es un comedor social y también por las personas. Porque eso no es lo mismo que tú estés comiendo con gente del trabajo, o gente de donde sea. Yo creo que ¿Sabes lo que

pasa aquí? Que como es un comedor social no sé porque, pero queremos dar una imagen de personas seguras, que estamos estresadas con lo nuestro, algo así. La gente aquí quiere dar una imagen de seria, de vengo a comer y me voy porque esto es una puta mierda. Un estilo así: - Joder, estoy quemado, que mierda la comida, como y me voy. Hubo una vez uno que se puso ahí a gritar [reproduce los gritos], chillando... A ver, que nadie se vea obligado. Si no te gusta la comida y tienes quejas, no vengas. Haces un escrito al Ayuntamiento y ya está, así de fácil. Yo creo que es por eso.”

José lamenta también la falta de compañerismo que existe entre los comensales, valorándolo como un elemento que favorece el aislamiento entre los mismos. Para sostener su afirmación narra un episodio en el que él y otro comensal intentaron burlar las normas de la institución y fueron denunciados a la dirección por un compañero:

“Aquí había una persona que se llamaba Víctor y él come dieta porque está gordito y tal. Y me dice un día: Oye, cuando tenga yo pollo te cambio por la tortilla de patata. Era para llevársela a su compañera. Vale, entonces hicimos el cambio. Hubo dos personas que lo vieron y ¿sabes que hicieron? Fueron al despacho y dijeron al director que nos cambiamos la comida. Yo no voy a entrar en esto, pero bueno, al día siguiente, mira lo que son las cosas. Yo iba con mi cola y esa persona estaba sentada. Pues un día vi que esa persona se metía en el bolso el pan, el yogurt, todo, todo. Y le digo al de seguridad: fíjate tú que esta persona... Y me dice él: - yo de tú ahora voy al despacho. Y dije yo: - no, porque yo no quiero caer al nivel de esa persona. Pero quiero decirte: ¿Por qué somos así? A mí que tú te lleves, a lo mejor te lo llevas porque no tienes para cenar, te llevas un trocito de pan para la noche. O te estás llevando un yogurt para la noche. ¿Por qué esa maldad?”

Ángela relata la influencia del contexto de precariedad sobre el comportamiento de los comensales. Atribuía al empobrecimiento de las personas la causa fundamental de las reducidas interacciones que tenían lugar en el comedor. Además, señalaba una diferencia en su comportamiento relacional cuando está en espacios públicos (en la calle, en el comedor) y en un ambiente doméstico, identificando especialmente, un "endurecimiento" cuando entra en el comedor social:

“Aquí cada uno viene con sus problemas y se va con sus problemas, sí. El baile que le ha tocado vivir, claro. Puedes hacer un comentario de una mesa a otra: ¿Qué tal la comida? O ¿Viste el partido de fútbol ayer? Pero yo veo que la gente va a comer y se va, rápidamente. Entran, comen y se van. Yo me imagino que la gente piensa porqué está allí.”

“Hay personas que hemos cambiado nuestra manera de ser precisamente por como nos ha ido la vida. Hay gente muy agradable pero que no se hacen con los demás. Sólo *buenos días, hola, adiós*, por educación. Yo particularmente porque no tengo ganas de empezar de nuevo. Hasta hoy no, mañana no sé lo que haré. De hecho estoy segura que cuando entro en el comedor dicen: - ya está aquí la antipática.

Pongo una cara que parezco un sargento. Yo creo que no era así. Pero yo en casa con mi compañera, me dice: - oye, es que no callas, siempre te estás riendo. Pero cuando salgo a la calle, cuidado que la cosa ya cambia.”

Otra cuestión señalada por los usuarios en relación a cómo se ve afectada la comensalidad en los comedores sociales responde al hecho de que la comida que consumen diariamente se distribuya en forma gratuita. Esta circunstancia, en este contexto, según ellos carga el comer con el estigma de la asistencia social. La vergüenza que sienten por esta situación de dependencia en relación a la comida cotidiana ofrecida gratuitamente genera sentimientos de incomodidad y fastidio que inciden también sobre la manera como se sienten durante el acto alimentario que llevan a cabo en dichos centros. Por esta razón, el malestar provocado por esta circunstancia impide o dificulta la comensalidad en el contexto del comedor social. En este sentido, Contreras y Gracia (2005:83) recuerdan que “los alimentos ofrecidos responden, también, a un código”, ya que el hecho de ofrecer “aquello que pudiera recordar la necesidad”, tal como sostienen los beneficiarios, es fuente de incomodidad. Los autores señalan que está socialmente aceptado ofrecer lo superfluo ("café y galletas o pasteles caseros") o el lujo ("aves, carnes, guisadas, postres"), pero la donación de la comida ordinaria genera las sensaciones "desagradables" descritas por las personas que utilizan los centros asistenciales como recurso de ayuda.

Sin embargo, vale la pena mencionar que, pese a los reducidos grados de comensalidad registrados en los comedores sociales, los sujetos que utilizan dicho recurso valoran la importancia de una "buena compañía" durante las comidas. Las afirmaciones al respecto se concretan, principalmente, cuando comparan su situación actual, en la que predominan las interacciones superficiales y poco profundas, con aquellas que consideran ideales en relación con la comensalidad. Habitualmente, sus referencias a la "comensalidad ideal" (convivialidades con relaciones personales cercanas y de confianza, como por ejemplo conversaciones agradables) están situadas en el pasado, en periodos anteriores al inicio de sus procesos de precarización social y económica. Por ejemplo, Juan cuantificaba la importancia de una buena compañía en la comida: "[la situación ideal] es una buena comida con una buena compañía. Pero yo, en un 80% preferiría una buena compañía y un 20% una buena comida. Un 80 o 90% preferiría la compañía. Es muy importante".

Otro comensal del mismo comedor se situaba en el pasado al utilizar los verbos en tiempo pretérito en sus referencias sobre la comensalidad ("hablábamos", "comía",

"tenía", "veía"). Indicaba, así, que las circunstancias de convivialidad que el mismo consideraba satisfactorias estaban circunscritas al pasado y no existían en la actualidad. Además, en su percepción acerca del placer de comer, ratificaba la opinión expresada sobre el valor de estar a gusto con quien se come por encima de la calidad de la comida ingerida. La relación directa que construye entre la comida y la interacción ("comer-hablar") es ilustrativa del punto de vista de su percepción acerca de la importancia de la comensalidad en el comer:

“Y hablábamos porque a mí en la mesa me gusta hablar. Cuando comía nunca tenía la tele encendida. O mientras mi madre preparaba la comida, la veía un poco. Pero, comer, hablar. Puede ser una comida buena, pero si estas comiendo con personas que no tienes *feeling*... Si te dan una comida sencilla y te la comes con gente normal, o sea, agradable, disfrutas aquella comida, sientes como si comieras caviar y angulas.” (Francisco)

Vale la pena resaltar que, pese a la identificación de las problemáticas asociadas a la comensalidad en los comedores sociales descritas hasta aquí, a lo largo del trabajo de campo, se registraron situaciones en que la convivialidad durante las comidas crecía, se profundizaba y se expandía. Estos casos fueron:

- a) cuando las personas se conocen con anterioridad al inicio de la utilización del comedor (vecinos del barrio, familias que acuden juntas al comedor de Segre, por ejemplo);
- b) cuando los centros asistenciales promueven actividades complementarias en periodos diferentes al servicio de comidas (talleres, cursos, campeonatos de juegos) o cuando permiten la permanencia de los beneficiarios en las instalaciones. Las referidas acciones promueven la creación de grupos de amistad y cooperación, que en general tienden a sentarse juntos para comer;
- c) en los casos en que la utilización del servicio no tiene como causa la necesidad económica de los individuos, como entre las personas mayores que frecuentan el comedor social de Segre. Aunque tengan ingresos suficientes, estas utilizan el servicio por no tener las condiciones físicas - patologías asociadas a la edad- para cocinar por sí mismas.<sup>201</sup>

---

<sup>201</sup> Durante la observación, algunas situaciones han permitido señalar la importancia de considerar la profundización de los vínculos sociales en los casos mencionados en este párrafo, en comparación con las circunstancias habituales de comensalidad reducida. Por ejemplo, durante el periodo en que, como trabajadora voluntaria, realicé parte de las observaciones en Segre sirviendo la comida, me di cuenta en

Así, los usuarios que se corresponden con los perfiles descritos en el listado anterior, destacaron y valoraron positivamente la importancia del comedor en el establecimiento y fortalecimiento de relaciones sociales. Por ejemplo, Ana contaba que, desde que se divorció y perdió su trabajo, desarrolló un cuadro depresivo. Consideraba que estos elementos (divorcio, pérdida del empleo y depresión) fueron responsables de un proceso de aislamiento social "profundo". Decía que el inicio de la utilización del servicio del comedor como recurso le permitió recuperar relaciones sociales, destacando el valor que tenía para ella su asistencia diaria al centro dos horas antes a la comida y, más específicamente, el contacto con el grupo con el que jugaba al dominó diariamente:

“Això sí que trobo maco. Hem fet amistat. Jo, per exemple, era una persona que estava separada, bueno, ja fa 13. Des de que estic amb l’assistenta social i vaig vindre al comedor (...) Vaig arribar aquí que ni parlava. Clar, i vaig començar a fer amistats i ara, pues, parlo molt. I el dominó, i el no sé, i xerrem, i riem. I ajuda molt anímicament. I des de que estic aquí que ja fa un any i pico, pues que em trobo més animada, més contenta.”

Marta, una mujer de 22 años que acude diariamente al comedor con su madre, entendía que, debido a su edad, el proceso de empobrecimiento que las había llevado a hacer uso del servicio no era su responsabilidad. Al considerarse "demasiado joven" para ser responsable de mantenerse económicamente, transfería el deber de hacerlo a su madre, motivo por el cual Marta no asume el estigma de la precariedad para sí al afirmar "esta situación de mi madre, no la mía, la de ella". Como no se siente responsable o culpable de la situación económica en la que vive, Marta sostiene que no tiene vergüenza de acudir al centro asistencial y considera un aspecto positivo de su utilización el encuentro con otras personas: "Aquí te relacionas con las otras personas.

---

una ocasión que mientras yo servía sus mesas, dos mujeres de 75-80 años comían del mismo plato. Las dos se intercambiaban comida, de manera que accedían libremente al alimento de una y otra. Al ver que yo las observaba, una se justificó: “como ésta habla mucho, tengo que comer su comida”. En seguida, empezamos a hablar y ellas me contaron que ya se conocían del barrio desde hacía “muchas décadas”. La acción de comer del plato del otro comensal denota un grado de confianza que no se reproduce en otras ocasiones o entre personas que forman parte del resto de perfiles de beneficiarios de los comedores sociales. También en este comedor, otro ejemplo lo observamos en una mujer de aproximadamente 80 años que coordinaba todas las acciones correspondientes a la ingesta de un señor sentado a su lado. Era ella quien se dirigía a los voluntarios para elegir qué comería y las respectivas cantidades. Decía: “mejor verdura”, “no pongas mucha cantidad”, “gracias”. En un determinado momento, se dirigió a mí y se justificó: “es mi marido”. Estos grados de confianza y cercanía se han demostrado exclusivamente entre los referidos perfiles descritos en este listado.

Como a gusto porque veo gente. No estás encerrada [en casa] tampoco. Ves gente. Es un comedor que viene mucha gente. En casa estaría sola".

Sin embargo, cabe destacar que las declaraciones que valoran la importancia del comedor como espacio de socialización, aluden a la superficialidad de la misma. Los usuarios que valoraron positivamente la asistencia frecuente a los centros como una forma de ver y encontrar a otras personas, mencionaron que preferían no relacionarse en profundidad porque solían "desconfiar" de los comensales que allí encontraban. Por ejemplo, Jorge, un usuario de Segre, al afirmar que le gustaba ir diariamente al centro social porque de esta forma no se sentía "tan solo", inmediatamente señalaba que no profundizaba en ninguna relación porque temía el riesgo de involucrarse en situaciones no deseadas debido a los perfiles de sus compañeros ("porque luego te lían").

Lourdes, de 82 años, que empezó a frecuentar el comedor a raíz de su imposibilidad de cocinar, valoraba positivamente las relaciones que se establecían durante la hora de la comida. Además, el hecho de que previamente conociese a algunos usuarios procedentes del mismo barrio, facilitaba el mantenimiento y el fortalecimiento de las relaciones que allí tenían lugar. Concretamente, destacaba la importancia de los vínculos que se manifestaban en el cuidado especial dirigido a su marido, un hombre de 86 años<sup>202</sup>. Además, aludía a formas de cooperación entre usuarios, como las que ella misma dirigía a un compañero al que le corta el pelo periódicamente. El contacto físico (besos que le dan voluntarios y otros usuarios a su marido) es un elemento que destaca como una demostración de afecto y acogimiento que le proporciona bienestar, siendo interpretado por Lourdes como un estímulo del apetito y, consecuentemente, un aumento del volumen de la ingesta que realiza.

“Perquè aquí al menjador hi ha una harmonia a taula... el mimen. Les persones que veniu<sup>203</sup> a ajudar-nos, els voluntaris, li fan petons, el mimen. Hi ha un senyor que jo el pelo, tinc una màquina i el pelo el cabell pelat, li agrada. Aquest senyor li fa petons, li abriga, li fa així a la cara, i això tothom, tothom. I això li fa sentir molt a gust, però molt a gust. Encara que no pot caminar gaire per la hidrocefàlia i jo amb la cadira de rodes, porto una marxa mínima perquè vagi al costat meu amb el meu pas. La marxa més lenta i així anem. Quan arribem aquí, encara que no li agradi el que serveixen, s’ho menja.”

---

<sup>202</sup> Relata que su marido tenía dificultades para realizar tareas cotidianas con autonomía debido a patologías asociadas a la edad: ve parcialmente, había sufrido una “hidrocefalia” y “arritmia”.

<sup>203</sup> En este momento realizaba parte de las observaciones en el comedor social como trabajadora voluntaria. En este periodo servía la comida en las mesas, motivo por el cual la usuaria utiliza el verbo "veniu", incluyéndome entre los voluntarios.

En relación a la asistencia de familias que van juntas a comer al comedor de Segre, vale la pena considerar que, cuando estas corresponden a personas en edad económicamente activa, tienden a relacionarse preferencialmente entre los propios miembros del grupo familiar, evitando muchas veces la aproximación con otras personas. En oposición a la percepción positiva hacia la comensalidad en Segre, expresada por Lourdes, las familias en las que los progenitores son más jóvenes, manifiestan en sus discursos el sentimiento de vergüenza de depender<sup>204</sup>, registrado entre los usuarios en la totalidad de los centros.

Una cuestión fundamental en relación a la comensalidad en los comedores sociales refiere, así, al hecho de que el poder de identificación individual y colectiva generado entre los comensales que comparten la mesa, en vez de aproximarlos, de acuerdo con lo que sostienen diversos estudios (Arribas, 2003; Contreras y Gracia, 2005; Corbeau y Poulain, 2002; Fischler, 2012; Flandrin y Montanari, 2011), en este caso concreto suele contribuir a su distanciamiento. En efecto, Fischler (2012) nos habla de cómo la convivialidad en la mesa es responsable de crear lazos en la medida en que las personas que comparten el comer acaban por "parecerse" entre ellas. El significado atribuido a la comensalidad determina que la absorción de un alimento es responsable de que el individuo, al ingerirlo, absorba las características fundamentales del mismo. En función de esto, el autor sostiene que, si un alimento es capaz de transformar una persona, todos aquellos individuos que comparten la misma comida acaban por parecerse unos a los otros. En el caso concreto de los comedores sociales, precisamente, los usuarios lo que manifiestan es la intencionalidad de no parecerse, de no crear vínculos o sentimientos de pertenencia a un grupo, que sería responsable de fundamentar su representación e identidad en función de los signos de marginalidad social y económica.

En sus reflexiones acerca de la comensalidad, Corbeau y Poulain (2002) utilizaron la noción de riesgo ("risque") y lo consideraron en tres diferentes modalidades: el riesgo objetivo (el riesgo sanitario por ejemplo); el psicológico o biográfico (compartir una comida es exponer a los demás comensales parte de nuestra intimidad); y el riesgo simbólico: "risque de se trouver engagé à l'égard de l'hôte et, plus encore, de devenir un peu comme lui." (2002: 152). Así, los autores entienden que la convivialidad durante el comer expone al comensal a la posibilidad de que en este

---

<sup>204</sup> Ver apartado 6.5.

momento sean reveladas una serie de informaciones sobre quiénes son ("risque biographique"), sobre sus gustos, sobre la vida personal, sobre los problemas individuales, etc.: "partager un repas, accepter de manger avec quelqu'un, c'est accepter d'ouvrir une fenêtre sur certains aspects de notre intimité psychologique." (2002: 153). Además, la persona está expuesta al riesgo simbólico: "Mais le risque est aussi d'ordre symbolique car on peut devenir comme l'autre. Il s'appuie sur le principe de la contamination symbolique par contact." (2002: 154). Esta noción facilita la comprensión sobre el rechazo de los usuarios a la mantención de modelos sólidos de comensalidad, ya que esta sería responsable de fundamentar y profundizar la identificación colectiva que los mismos niegan en este contexto concreto.

Así, de acuerdo con esta perspectiva, se puede comprender por qué la interacción es menos fluida durante las comidas que en otras circunstancias (como en los casos en que los beneficiarios de Tordera manifiestan relacionarse antes y después, pero no durante el comer). Según las interpretaciones que sostienen que la comensalidad es responsable de crear una vinculación entre personas más profunda que aquellas generadas en otros tipos de reuniones o asociaciones de grupo (hasta el punto de que simbólicamente los comensales pasan a ser como los demás), en los casos de los comedores sociales, la identificación individual y colectiva con el grupo socialmente marginalizado que se quiere evitar, se profundiza especialmente durante la comida común. El comedor social expone una identidad social no deseada, por eso la autoexclusión o el aislamiento en las situaciones de convivencia durante las comidas se convierten en formas de protección del estigma y la alienación.





## 8. CONCLUSIONES

En función de nuestros análisis sobre los diferentes contextos y situaciones de consumo alimentario (dónde, cuándo, con quién, cuánto y cómo se come) existentes en los comedores sociales de la ciudad de Barcelona, establecimos algunas relaciones sobre la forma como los contextos inciden sobre las prácticas alimentarias que en ellos se desarrollan.

Verificamos, primero, que la percepción general de los usuarios sobre la comida que consumen, además de referirse a aspectos sensoriales, remiten también a situaciones determinadas por el contexto como, por ejemplo, la pérdida de autonomía y de la capacidad de decisión sobre la comida que consumen. Así, las opiniones de las personas usuarias de los comedores sociales sobre las diversas características del servicio que frecuentan a diario suelen relacionarse con la conciencia de que su alimentación cotidiana depende de la utilización de los centros asistenciales. Esta relación de dependencia determina que el comer, en este contexto, se transforme en un acto reflexivo sobre las condiciones de precariedad.

Así, identificamos inicialmente un discurso conformista en relación a la calidad de la comida ofrecida como donación. Se trata de una resignación derivada de la idea de que la comida que se recibe gratuitamente es un beneficio sobre el cual “no se puede pedir más” ya que no se paga por él (*“A caballo regalado no le mires el dentado”*). Lo que evidencia este discurso expresado por los beneficiarios de los comedores sociales es una relación directa entre el consumo (el poder pagar por) y la garantía del derecho de poder decidir sobre diversos ámbitos de sus vidas: qué comer, cómo vestirse, dónde residir, con quién relacionarse, poder opinar sobre los servicios prestados por el Estado, entre otros aspectos.

De todos modos, pese a un primer nivel de interpretación que podría permitirnos concluir que la resignación sobre su condición de dependencia es la actitud que prevalece entre los usuarios de los comedores sociales, la etnografía llevada a cabo nos permitió poner de manifiesto problemáticas que no aparecieron ni en los documentos institucionales, ni en gran parte de los estudios publicados sobre centros asistenciales que hemos descrito y analizado. El registro de estas valoraciones sobre el funcionamiento general de los comedores es importante desde el punto de vista de la crítica al discurso institucional hegemónico y a la invisibilidad que sufren los beneficiarios de los servicios asistenciales en estos contextos.

Así, en efecto, fueron registradas quejas en relación a la calidad de la comida ofrecida, al sabor de las mismas, a las reducidas opciones de platos para elegir, a que los platos no son preparados con suficiente cuidado, a la cantidad considerada insuficiente, a que los modos de preparación no se corresponden con las formas de hacer que serían utilizadas por los comensales en sus residencias (formas de cocción, aliños, utilización de condimentos, etc.), quejas sobre la necesidad de compartir las instalaciones con personas con quien no se desea, entre otros aspectos que no son recogidos en profundidad en los documentos relativos al funcionamiento general de los comedores sociales elaborados al respecto por las administraciones o entidades gestoras.

Entre las críticas sobre la comida servida, la negación de la libre utilización del aliño en las mesas, establecida por los órganos de gestión de los centros, se ha manifestado como un interesante e importante indicador de la disminución o eliminación de la subjetividad y la individualidad de los usuarios. En efecto, los usuarios entienden esta regla como un signo de las relaciones de poder ejercidas por la institución. Para ellos, negar la libre disponibilidad de la sal, el aceite y el vinagre (y, con eso, aliñar la comida según sus propios gustos) se percibe como elemento fundamental de intervención por parte de la institución sobre su autonomía y capacidad de decisión sobre su propia alimentación. La importancia de este elemento se hace todavía más evidente en la medida en que se trata de un recurso “sencillo” y “barato” que permitiría una cierta transformación y recuperación de parte de su capacidad de decisión sobre la comida que consumen al posibilitar un cierto acercamiento al sabor propio deseado. Sin embargo, la administración del comedor les niega esta posibilidad. Por esta razón, los usuarios concluyen que la imposición de reglas como ésta evidencia patentemente su condición de personas dependientes de los recursos asistenciales y contribuye a su invisibilización, estigmatización y alienación, porque determina que existan solamente como personas pertenecientes a un grupo de usuarios dependientes de un servicio de ayuda.

A partir de estos análisis, identificamos que las percepciones generales sobre qué es “comer a gusto” en los comedores sociales también están determinadas por las circunstancias impuestas dentro de este contexto. Si las valoraciones de los comensales sobre los diversos aspectos de su alimentación diaria aluden muchas veces al control social ejercido por la institución a través del establecimiento de sus reglas o condiciones, lo mismo ocurre en relación con el placer de comer. Esta perspectiva

también se evidencia en el discurso institucional implícito y explícito en las declaraciones de gestores y trabajadores y en los documentos elaborados por las entidades gestoras como son, por ejemplo, sus memorias e informes de actividad, en los cuales se destaca, casi con exclusividad, la importancia de los aspectos nutricionales de la alimentación, marginando claramente la relevancia del placer de comer. En este sentido prevalece, en relación a la alimentación, la valoración de los aspectos biológicos y de salud en detrimento del placer, tanto desde un punto de vista organoléptico como de convivialidad.

El hecho de que al placer de comer no se le atribuya una función explícita y no sea valorado en los planteamientos y acciones llevadas a cabo por los órganos de gestión de los comedores sociales puede atribuirse a dos diferentes circunstancias:

- 1) El proceso de progresiva *nutricionalización* de la alimentación que ha dado lugar a un cierto reduccionismo en relación a la diversidad de funciones que la misma debiera o pudiera cumplir, considerando como función principal, si no exclusiva, la función fisiológica y/o nutricional: comida suficiente, equilibrada y sana. Precisamente, la *nutricionalización* del acto alimentario determina (Dupuy y Poulain, 2012:1027) una oposición “artificial” entre la salud y el placer.
- 2) En el caso concreto de los comedores sociales, en los que los comensales se corresponden con perfiles marginalizados por la sociedad, se evidencia un cierto malestar (tanto por parte de la institución como por parte de los mismos usuarios) en reconocer la legitimidad y la importancia de comer con placer el alimento distribuido gratuitamente. La comida ofrecida como donación no puede ser una fuente de placer porque se interpreta socialmente como un gasto social pagado por los contribuyentes que, por eso, comprenden el servicio asistencial como una “mala inversión” (Bauman 2007:175).

Así, los usuarios de los comedores sociales enfatizan aquellas situaciones y circunstancias relacionadas al acto alimentario que son responsables de proporcionarles o garantizarles el placer de comer como, por ejemplo, comer con personas con quienes mantienen vínculos cercanos (familias o amigos), poder comprar los alimentos que desean sin preocuparse por el precio, incidir libremente sobre las formas de preparación y sobre las cantidades de comida servida... En función de estas circunstancias, el placer de comer, en este contexto, pasa a ser, en muchos casos, una utopía ya que las

condiciones necesarias para que fuera posible exigirían que los usuarios de los comedores sociales dispusieran de una cierta autonomía de la que no disponen.

Las personas que utilizan los comedores sociales relacionan, también, el placer de comer con el aumento del apetito y con la ampliación de los tiempos dedicados a la comida. En este sentido, estos dos aspectos (reducción del tiempo y del apetito) son considerados como indicadores de la ausencia de placer en las comidas que se realizan en los comedores sociales.

Otra cuestión señalada por los usuarios al respecto del comer en el comedor social, guarda relación con los horarios y los ritmos dedicados a la comida que se realizan en la institución. Los horarios estipulados por los centros son cuestionados por los usuarios en la medida que las franjas horarias establecidas para los servicios de comida son consideradas poco flexibles y que, además, no suelen coincidir con los horarios frecuentes de las comidas propios de la sociedad española. Por esta razón, afirman que sus rutinas, en muchos casos, se organizan en función de los horarios estipulados por los comedores sociales y ello lo interpretan como una forma de “control” y “coacción” sobre sus vidas por parte de la institución. Por su parte, sobre este aspecto, la administración de los centros sostiene un doble discurso. Por un lado, reconoce que la adaptación de los usuarios a las normas exigidas en este sentido (el cumplimiento de los horarios, la frecuencia obligatoria bajo penalizaciones, la necesidad de justificar las ausencias, por ejemplo) suelen ser difíciles de cumplir. Sin embargo, pese a contemplar dichas problemáticas, la administración pública sostiene que las referidas reglas son necesarias para el “buen funcionamiento” del servicio y que las mismas funcionan como un instrumento de control y definición de las pautas diarias que se han flexibilizado o perdido porque éstas personas ya no tienen las rutinas marcadas por las obligaciones determinadas por el trabajo remunerado. Se entiende, así, que la disciplina exigida para la adecuación a la asistencia obligatoria al comedor es un factor importante en el mantenimiento de hábitos sociales como la consolidación de rutinas y pautas horarias en general, y de regularidad de ingestas alimentarias, en particular.

Otra cuestión que nuestra investigación ha puesto de manifiesto se refiere a la “masculinización” de los comedores sociales y las problemáticas que de ella se derivan. Su causa, de acuerdo con la gestión de los centros, cabe atribuirla al perfil

absolutamente dominante entre los usuarios del recurso asistencial de hombres entre 40 y 60 años. Y ello por dos diferentes razones:

- 1) Los individuos del sexo masculino, generalmente, no poseen el dominio de las habilidades culinarias necesarias para garantizar la preparación de su propia alimentación con autonomía (elegir, comprar, almacenar, cocinar, reaprovechar alimentos, por ejemplo). En efecto, los usuarios hombres manifestaron en general no saber cocinar. Algunos, incluso, aunque declarasen tener medios económicos suficientes para comprar su comida, afirmaron frecuentar el comedor porque no eran capaces de prepararla solos. Asimismo, permanece todavía vigente entre algunos usuarios (hombres y mujeres) la idea de que “la cocina está hecha para las mujeres”. La perspectiva que valida la división sexual del trabajo, donde lo femenino se relaciona con el hecho alimentario es responsable de agudizar la falta de interés de los hombres por acceder a los conocimientos técnicos necesarios para adquirir su autonomía culinaria.
- 2) Los hombres suelen tener más dificultad que las mujeres en conservar sus redes de apoyo (vínculos familiares y de amistad), teniendo, así, mayor riesgo de sufrir las consecuencias de los procesos de precarización social y económica.

En la actividad cotidiana de los comedores sociales, la predominancia de usuarios hombres genera, según las usuarias y los gestores de los centros, diferentes problemáticas para las mujeres que los frecuentan. Las dinámicas predominantemente masculinas que se construyen como consecuencia de la presencia mayoritaria de hombres son responsables de generarles un sentimiento de exclusión en la utilización del servicio. Por ello, las usuarias denuncian que si el planteamiento y las acciones cotidianas del servicio son dirigidas a este perfil, el "ambiente" creado en el interior de las instalaciones y la construcción de la identidad social del grupo (que se reproduce dentro y fuera del espacio del comedor social) son dirigidas a un perfil que no les corresponde. Por eso, alegan la preferencia, en determinadas ocasiones o circunstancias, por autoexcluirse de la utilización del servicio; o mencionan la incomodidad que supone tener que afrontar situaciones “desagradables” de miedo o coacción, por ejemplo.

La convivencia entre usuarios es otro aspecto habitualmente evaluado negativamente por los mismos. Mediante quejas y críticas, los usuarios se refieren a las problemáticas asociadas al convivir diariamente con las otras personas que frecuentan

los servicios de los comedores sociales. Sostienen que no están a gusto con la presencia de otros beneficiarios y que prefieren no interactuar con otras personas. Cuando es necesario, se limitan a mantener relaciones cordiales protocolarias (saludar, despedirse, agradecer...). Consideran que los comportamientos de los demás resultan, a veces, inadecuados e, incluso, repulsivos y que promueven situaciones conflictivas, creando un ambiente “incómodo” o “desagradable”.

Vale considerar, al respecto, que en los discursos de los usuarios las sensaciones de incomodidad en el sentido de compartir el espacio con el otro se manifiestan principalmente en su reproche en relación a la obligación de convivir con los comportamientos que los mismos asocian a conductas de personas pobres que sufren las consecuencias materiales, emocionales y de representación social de la precariedad económica (como pueden ser la forma como los demás comensales se comportan en las mesas, los asuntos que tratan durante las comidas, la falta de aseo, la manera como comen). Las inconformidades generales expresadas por los usuarios en relación a la obligación de compartir el espacio con demás personas en los comedores son principalmente derivadas de la negación que expresan en reconocerse a sí mismos como pertenecientes a un grupo social (el de usuarios de comedores sociales) que representa la pobreza y la dependencia. Manifiestan, por eso, en sus discursos, ésta disconformidad en vincularse a los comportamientos que valoran como “incómodos”, denunciándolos como indicadores de la marginalidad social a la cual no quieren vincularse. Niegan, por lo tanto, a través de la condenación del comportamiento de los demás beneficiarios de la institución que frecuentan su representación individual y colectiva.

El estigma que se atribuye a los comedores sociales, tanto por parte de la sociedad en general como por los propios beneficiarios del servicio, es el responsable de construir un determinado imaginario que no siempre se corresponde con la realidad de su funcionamiento cotidiano. Los discursos que asocian la pobreza y la marginalidad social al conflicto y a la violencia diseñan un espacio en el que parecen ser frecuentes los enfrentamientos y las agresiones físicas y verbales entre usuarios, y desde usuarios hacia los trabajadores. Sin embargo, a pesar de las frecuentes verbalizaciones acerca de estas situaciones, los registros de ocurrencias reales no se corresponden ni con la intensidad ni con la frecuencia expresada por las personas acerca de dichos episodios. Entendemos, por lo tanto, que la representación del comedor social construida por la sociedad en general y también por sus propios actores (trabajadores y usuarios),

reproduce el estigma, los prejuicios y los estereotipos acerca de la pobreza. La consolidación de estas características acerca del comedor como institución y, también, respecto a las personas que lo utilizan (por su condición de dependientes del recurso asistencial), explica en gran parte las dificultades de acceso y de adaptación de las personas en la utilización del servicio, así como la dificultad de la formación y consolidación de vínculos sociales entre ellas, afectando también a la autoestima de las personas beneficiarias.

Un tipo particular de conflicto entre usuarios es el evidenciado a través de la crítica a la asignación de recursos públicos asistenciales a personas extranjeras y tiene lugar, principalmente, a través de los conflictos generados por la diferencia de status que los propios usuarios atribuyen a aquellas personas nacidas en el Estado español en relación a los extranjeros. Las críticas se concretan, sobretudo, en el hecho de que a veces usuarios nacionales se niegan a ser identificados como parte integrante del mismo grupo social que los extranjeros y en la consideración de que los recursos públicos deberían ser concedidos exclusivamente a la población nacida en el territorio y, también, de que los extranjeros pobres favorecen y profundizan la percepción negativa (el estigma) general de la sociedad hacia el comedor social.

Frente a estas circunstancias generales de disconformidad identificadas en la cotidianidad de los comedores sociales y en función de la pérdida de autonomía en diversos aspectos del acto alimentario en este contexto, los usuarios de los centros sitúan la casa y el restaurante como lugares en los que identifican como sus preferencias generales sobre dónde comer. La importancia del espacio privado y de resguardo ha sido señalada como característica positiva en contraposición a la inexistencia de fronteras que enmarquen el espacio propio, como ocurre en la cotidianidad de los comedores sociales. Las restricciones de actuar libremente (la pérdida de privacidad y de autonomía, y el no “poder hacer lo que uno quiera”) han sido destacadas por los usuarios como aspectos negativos que derivan de su actual estado de precariedad económica.

Específicamente en relación a la consideración del restaurante como “espacio ideal” de consumo, los usuarios mencionan la autonomía que deviene del hecho de “pagar por aquello que se come” (“Qui paga, mana”). En contraposición con la comida que se recibe gratuitamente, sobre la cual no se incide habitualmente, el alimento servido en el restaurante es aquel sobre el cual pueden determinar el qué se



come, cuándo, cómo, con quién, dónde. En este sentido, los usuarios de los comedores relacionan directamente el poder de sus decisiones generales (y alimentarias) en función de su condición de consumidores.

De acuerdo con Bauman (2006), condicionar el derecho, o las posibilidades, de decisión sobre aspectos diversos de la vida en función de la condición de que los individuos sean “consumidores auténticos” pone de manifiesto la exclusión social que sufren estas personas en situaciones de asistencialidad. La importancia atribuida a “comer en el restaurante” revela, también, el sentimiento de exclusión que surge cuando las personas en situación de precariedad social frecuentan determinados ámbitos del espacio público, principalmente en establecimientos comerciales frecuentados por personas de otras clases sociales no marginalizadas. La limitación de la circulación en determinados ámbitos de la esfera pública deriva, según los usuarios, de que ellos no se corresponden con los perfiles socialmente aceptados en determinadas circunstancias de la vida social. Su aspecto físico y la manera de vestir son señalados como elementos que causan el reproche de otras personas hacia ellos. Situaciones como ésta profundizan su deseo de autoexclusión de determinadas situaciones de la vida social, lo que Goffman (1970) llama el “retraimiento defensivo”.

Las personas que utilizan los comedores sociales constatan, además, que el estigma que se les atribuye por su condición de personas pobres (y, por lo tanto, dependientes de los recursos asistenciales), se reproduce también en la actividad cotidiana de los centros, lo que genera consecuencias directas en las relaciones que se establecen entre usuarios, y entre trabajadores y usuarios. La situación de dependencia genera y consolida las relaciones de poder ejercidas desde la institución hacia las personas que utilizan el recurso. Ello se explica, por ejemplo, por la negación de una participación activa en las decisiones sobre el funcionamiento general del servicio. Así se consolidan las prácticas de carácter asistencialista (en que las personas usuarias poseen reducidos grados de intervención en las acciones que se realizan) y el mantenimiento de relaciones de carácter jerárquico, con la ausencia de diálogo abierto y activo entre la institución y sus usuarios.

Esta forma de planteamiento y desarrollo por parte de las instituciones asistenciales, en que se niega la autonomía de las personas sobre las decisiones generales de los servicios que utilizan, agrava “la vergüenza de depender”. Al reproducirse la lógica social que valora positivamente la autosuficiencia (posible en los

casos en que el individuo dispone de ingresos propios más o menos suficientes) y que condena la dependencia económica (que pasa a ser traducida como fracaso), la utilización de recursos asistenciales genera en las personas que están obligadas a utilizarlos, un cierto sentimiento de vergüenza. Además, resulta pertinente considerar que gran parte de las gestiones sociales de la pobreza que se llevan a cabo en la actualidad son responsables de profundizar el sentimiento de fracaso e inutilidad de las personas dependientes de recursos asistenciales porque el planteamiento de las acciones no tiene como objetivo fundamental eliminar las causas estructurales de las injusticias sociales, si no que funcionan fundamentalmente a través de una política asistencialista de carácter paliativo.

La individualización social de la culpa por la pobreza contribuye a la invisibilización de los beneficiarios de los recursos asistenciales por negarles el derecho a la participación activa y crítica sobre los servicios que utilizan. Así, de acuerdo con Brauer (2002), frente a estas consecuencias del proceso de precarización, el pasado de las personas usuarias de los comedores sociales se reconstruye a partir de un “uso estratégico” porque sus recuerdos sirven como una forma de protección contra la alienación y la marginalidad. La memoria, en este contexto, funciona como una forma de control sobre como se identifican en el presente. Por eso, gran parte de las verbalizaciones en este sentido expresadas por las personas entrevistadas sirven como forma de explicar que la situación actual de pobreza en que viven es circunstancial y no se corresponden con otras etapas de sus vidas. Los recuerdos son utilizados para relatar e identificar los cambios que han sufrido en sus rutinas, modos de vivir, en las formas como establecen sus relaciones sociales, sobre qué compran, sobre sus estados anímicos, etc. El tiempo pretérito en sus discursos funciona, pues, como un recurso para la construcción de su identidad individual y colectiva fuera de la marginalidad y de la exclusión social a la que están asociadas estas personas en la actualidad.

Otra cuestión relevante identificada a través de nuestra investigación refiere a la reconfiguración de las redes sociales y de apoyo de las personas en situación de precariedad social. La totalidad de las personas usuarias de los comedores sociales entrevistadas mencionan haber sufrido un proceso de reestructuración de sus antiguos vínculos sociales como consecuencia del proceso de precarización. Las consecuencias del empobrecimiento (afectaciones anímicas, incapacidad de pagar por momentos de ocio y situaciones de convivencia social, deseo de autoexclusión de situaciones de

sociabilidad, etc.) son responsables de intervenir en la manera como éstas se relacionan socialmente. Principalmente, se ha señalado el alejamiento en relación a los antiguos lazos familiares y de amistad, la configuración de nuevos vínculos con personas que se encontraban en la misma situación económica de vulnerabilidad, dado que las redes de auxilio y apoyo habituales dejan de ser la familia y los amigos, y pasan a ser las instituciones sociales de ayuda (servicios sociales, comedores sociales, albergues, etc.).

La situación de dependencia (económica, de cuidados en función de las consecuencias de la edad, de atención en los casos de afectaciones anímicas derivadas de la pobreza) ha sido señalada como el principal motivo responsable del alejamiento social y afectivo en relación a aquellas personas que siempre se habían considerado como vínculos de auxilio. En este contexto, el debilitamiento de las relaciones sociales se realiza o bien desde la persona en situación de vulnerabilidad hacia sus antiguos lazos de afinidad, o desde éstos hacia las personas dependientes. Por una parte, la "vergüenza de depender" puede generar una distancia voluntaria (un deseo de autoexclusión) de los individuos en relación a sus redes. En este sentido, han sido destacadas como causas, por ejemplo, la afectación de la autoestima y el aislamiento voluntario con el objetivo de ocultar la actual situación de dependencia. Por otra parte, las personas se refieren a la inexistencia de respuestas por parte de sus antiguas redes a sus solicitudes de ayuda, lo que les causa sentimientos de "decepción" y "dolor".

En lo relativo a la convivialidad durante las comidas en los comedores constatamos que:

a) El no poder elegir "con quién" compartir la comida se evalúa negativamente por parte de los usuarios y genera, como consecuencia, una tendencia general a la distancia entre los comensales;

b) Las reclamaciones acerca del comportamiento de los demás usuarios suele generar conflictos (más o menos explícitos o más o menos latentes) y, por lo tanto, la preferencia por comer solo;

c) Las consecuencias anímicas de los procesos de precarización provocan, muchas veces, la preferencia por el aislamiento y la autoexclusión de situaciones sociales en general, y en la comida que se consume en los comedores en particular;

d) Depender de la comida que se recibe como donación genera sentimientos de incomodidad como la vergüenza, lo que, a su vez, determina una tendencia a la

reducción del tiempo destinado a la comida (la situación “incómoda” genera el deseo de reducción del tiempo destinado a la permanencia en las instalaciones). Esto es mencionado como un factor que influye en la posibilidad de establecer o no vínculos sociales dentro de los comedores;

e) Si bien los usuarios consideran que el comedor social puede ser un lugar de fomento de la sociabilidad, indican, también, diversas problemáticas asociadas a la convivialidad en los centros (como la superficialidad de las relaciones que se establecen allí, por ejemplo);

f) En algunos casos, las personas usuarias se reúnen en grupos de amistad y cooperación que mantienen grados de sociabilidad elevados también durante las comidas. En estos casos, las personas afirman que los vínculos de amistad se formaron y consolidaron en función de las afinidades que se pudieron reconocer entre ellos. En gran parte, estas afinidades se formaron como consecuencia de la situación de precariedad que comparten;

g) En los casos en que la condición de usuarios de los comedores no se relaciona con la dependencia económica, la convivialidad durante las comidas no se ve afectada como en los casos de uso del recurso por necesidad económica;

h) Cuando los individuos se conocen antes del inicio de la utilización del comedor social, se incrementa la comensalidad, en relación con aquellos casos en que los individuos no conocen a nadie previamente en los centros asistenciales.

Las estrategias puestas en práctica desde la institución para la consolidación de los vínculos sociales, si bien son consideradas “eficaces” por la gestión de los centros, son, a menudo, criticadas por los usuarios que, incluso, pueden llegar a considerarlas como imposiciones.

Finalmente, se impone una conclusión fundamental en relación a la comensalidad en los comedores sociales: el poder de identificación individual y colectiva generado entre los comensales que comparten la misma mesa, en vez de aproximar a los usuarios, contribuye a aumentar la distancia entre ellos. Si la comensalidad potencia la creación de lazos sólidos, incluso en el sentido de que quienes comparten el comer acaban por "parecerse" entre ellos, como diría Fischler (2012), en el caso de los comedores sociales los usuarios manifiestan la intención de no vincularse y de no crear vínculos o sentimientos de pertenencia y de grupo a través de la comida que

están obligados a compartir. Ello es debido a que las relaciones que se establecen en la mesa del comedor social son responsables de fundamentar su representación e identidad en función de los signos de la marginalidad social y económica que, precisamente, es lo que desean evitar. El comer en el comedor social revela y expone una identidad social no deseada. Por este motivo, la autoexclusión y el aislamiento en las situaciones de convivialidad durante las comidas funcionan como mecanismos de protección contra el estigma y la alienación a que están sometidos por su condición de usuarios dependientes de la comida ofrecida como donación.

### **8.1. Comentario final: límites y alcances de la investigación e interrogantes para el futuro**

Algunos interrogantes que surgieron en el curso de la investigación no han podido ser respondidos mediante la misma. En parte, porque aparecieron en fases avanzadas del estudio, en las etapas de conclusión de los análisis o en la redacción, cuando las nuevas preguntas abrirían la interpretación a campos que no nos habían interesado inicialmente y que, una vez que debía ponerse punto final al trabajo de campo, representaban una dificultad añadida en relación al hilo argumental propuesto. En otros casos, no hemos podido responder a determinados interrogantes por la imposibilidad de acceder a la información que requerían como consecuencia de las dificultades de acceso a los datos derivadas de las limitaciones impuestas por las mismas administraciones. Por estos motivos, considero pertinente enumerar aquí algunas preguntas que nos interesaría desarrollar en investigaciones futuras.

Primero, importa especialmente entender cómo se organizan y articulan estrategias y recursos de ayuda alimentaria en las que los beneficiarios participen activamente de las decisiones sobre el funcionamiento general y en las prácticas que se desarrollan en sus actividades cotidianas. Interesaría identificar y analizar cómo la autonomía y el poder de decisión de los usuarios de los recursos de ayuda en el desarrollo de actividades de reparto y distribución de alimentos inciden sobre sus percepciones acerca del servicio y en las prácticas alimentarias que se desarrollan allí. En comparación con las acciones promovidas por las instituciones públicas ¿Qué diferencias generales existen en relación a los comedores sociales que no promueven la participación activa de los usuarios?, ¿Cómo la participación política activa de las personas beneficiarias sobre los recursos que utilizan incide sobre el desarrollo de las acciones?

Otro aspecto que nos interesaría profundizar en investigaciones futuras corresponde a cómo son planteadas y ejecutadas las acciones asistenciales que se promueven desde instituciones religiosas. Cabe analizar el papel de la religiosidad en la concepción de ayuda y asistencia a las personas dependientes, especialmente en lo que se refiere a la relación que se establece desde la institución hacia las personas asistidas. ¿Qué discursos sobre la asistencia se activan en el desarrollo de las acciones?, ¿Qué representaciones acerca de la pobreza se aplican en el planteamiento de las actividades?, ¿Qué grados de participación poseen los usuarios en función de las perspectivas que la institución asume sobre la pobreza y la dependencia?

Por otra parte, nos ha despertado especial interés la relación que los usuarios de los comedores sociales que estudiamos establecen con el hambre. Durante el trabajo de campo escuchamos pocas veces referencias sobre este aspecto. Principalmente, porque las personas que hicieron mención al hambre como tal lo señalaron para decir que “en Barcelona, si te mueves, no pasas hambre”. Las referencias sobre este asunto destacaron principalmente la posibilidad de acceder a recursos de ayuda alimentaria más o menos suficientes en el municipio, ya sea a través de las modalidades de ayuda promovidas por la administración pública, por organizaciones de la sociedad civil o a través de la activación de estrategias individuales y colectivas (como, por ejemplo, las redes de intercambio de alimentos entre vecinos que reciben lotes de comida no preparada, donde los cambios se realizan en función de sus preferencias o restricciones<sup>205</sup>). De todos modos, en función de las críticas que recibe la comida por parte de los usuarios en los comedores sociales y en las diversas modalidades de asistencia que algunos de ellos combinan con la frecuencia al comedor, nos preguntamos sobre si ¿No hay realmente hambre en Barcelona? Si la investigación nos comprueba que la privación existe en relación a la cantidad, al placer de comer, a la autonomía sobre los diversos aspectos del acto alimentario, nos preguntamos ¿En qué sentido no hay hambre en Barcelona?, ¿Qué es el “hambre” según las personas dependientes de los recursos de ayuda? Estas preguntas que aparentemente tienen un carácter estrictamente filosófico, nos ayudarían a profundizar también en la

---

<sup>205</sup> Una usuaria de Ebre explicó que muchos de sus vecinos reciben lotes de alimentos de comida no preparada del Banco de Alimentos y que a partir de estas donaciones se organizó espontáneamente una red de intercambio de alimentos entre ellos en función de sus preferencias y rechazos sobre determinadas comidas y como consecuencia de las restricciones de origen religiosa que algunos de ellos obedecían (algunos son musulmanes y, por eso, rechazan productos derivados del cerdo). Esta usuaria nos afirmó que con el tiempo, las personas ya sabían qué alimentos les gustaban y los que no les gustaban a qué personas, con lo que los cambios se volvieron prácticos y fáciles.

comprensión de qué es lo que realmente esperan las personas usuarias de los servicios prestados, qué anhelan y qué entienden sobre carencia o escasez alimentaria, o ¿Qué es la saciedad en este contexto?

## 9. BIBLIOGRAFÍA

Aguilar, P. (2001). “Por un marco teórico conceptual para los estudios de antropología de la alimentación”. *Anales de Antropología*, Volumen 35. Instituto de investigaciones antropológicas, Universidad nacional autónoma de México. Pág.11-29.

Aguirre, A. (1995). (org). *Etnografía: metodología cualitativa en la investigación sociocultural*. Barcelona: Boixareu Universitaria.

Agurto, F. , Arteagal, C. y Pérez, S. (2012). “Subjetividades frente al riesgo: un estudio en familias urbanas vulnerables”. En: *Psicología, sociedad y equidad: aportes y desafíos*. ISBN: 978-956-19-0798-0. P. Universidad de Chile. P. 109-131. Recuperado de:[http://www.facso.uchile.cl/psicologia/publicaciones/libros/libros\\_pdf/claudia\\_zuniga\\_psicologia\\_sociedad\\_equidad.pdf](http://www.facso.uchile.cl/psicologia/publicaciones/libros/libros_pdf/claudia_zuniga_psicologia_sociedad_equidad.pdf)

Ajuntament de Barcelona. (2016). Àrea de Serveis Socials. *Plec de contractacions tècniques*. Documento interno del Àrea de Serveis Socials, cedido a este estudio por la Dirección de Menjadors Socials i Suport Accés a l'Habitatge del Ayuntamiento de Barcelona.

\_\_\_\_\_ (2015). *Observatori de Districtes*. Recuperado el 01 de julio de 2016, de <http://www.bcn.cat/estadistica/castella/documents/districtes/index.htm>.

\_\_\_\_\_ (2014). Observatori social Barcelona. Area de Drets socials. Departament de Recerca i coneixement *Indicadors Sociodemogràfics. Dades bàsiques per barris*. Recuperado el 26 de mayo de 2016, de <http://w110.bcn.cat/portal/site/ObservatoriSocialBarcelona/index90ed.html?vgnextchannel=bad57c22aaf70510VgnVCM1000001947900aRCRD&vgnextfmt=default>

\_\_\_\_\_ (2013). *Desigualtat social i pobresa a la ciutat de Barcelona en temps de crisi*. Recuperado de: <file:///C:/Users/CCB/Downloads/Desigualtat%20social%20i%20pobresa%20a%20la%20Ciutat%20de%20Barcelona%20en%20temps%20de%20crisi.pdf>

\_\_\_\_\_ (2012a). *Memoria de L'Àrea de Qualitat de Vida, Igualtat i Esports*. Recuperado de: <http://ajuntament.barcelona.cat/dretssocials/sites/default/files/arxiusdocuments/Memoria%20area%20de%20Qualitat%20de%20Vida%20Igualtat%20i%20Esports%202012.pdf>

\_\_\_\_\_ (2012b). Centre de Serveis Socials i Barris. *Indicadors sociodemogràfics. Dades bàsiques*. Recuperado de: [file:///C:/Users/CCB/Downloads/Dades\\_sociodemografiques\\_2012\\_per\\_CSS\\_i\\_sexe.pdf](file:///C:/Users/CCB/Downloads/Dades_sociodemografiques_2012_per_CSS_i_sexe.pdf)

\_\_\_\_\_ (n.d.). *Definició, condicions i criteris d'accés als serveis d'alimentació: menjadors socials i restaurants socials*. Vigente en 2016. Documento interno. Cedido a este estudio por la Dirección de Menjadors Socials i Suport Accés a l'Habitatge del Ayuntamiento de Barcelona.

Alayón, N. (1989). *Asistencia y asistencialismo. ¿Pobres controlados o erradicación de la pobreza?*. Buenos Aires: Humanitas.

Alemán, M. (1993). “Una perspectiva de los servicios sociales en España”. *Alternativas. Cuadernos de Trabajo Social*. N. 2 (oct. 1993). ISSN 1133-0473, pp. 195-205

Álvarez, F.; Máiz, R. (comp.) et al. (1987). *Discurso, poder, sujeto : lecturas sobre Michel Foucault*. Santiago de Compostela : Universidad de Santiago de Compostela.



- Antentasa, J. y Vivas, E. (2014). "Impacto de la crisis en el derecho a una alimentación sana y saludable." *Gac Sanit.* 2014; 28 Supl 1:58-61 - Vol. 28 DOI: 10.1016/j.gaceta.2014.04.006
- Aravena, P. y Vera, A.(eds.) (2015). *Las formas del pasado: memoria y destrucción*. Valparaíso: Universidad de Valparaíso.
- Arribas, A. (2003). *El laberinto del comensal: los oscuros símbolos de la comensalidad*. Madrid: Alianza.
- Badiou, A. (2016). *Nuestro mal viene de más lejos*. Madrid: Clave intelectual.
- Bajoit, G. (2008). "Las lógicas de la acción social". *El cambio social: análisis sociológico del cambio social y cultural en las sociedades contemporáneas*. Madrid: Siglo XXI, pp.211-249.
- Barroso, C. (1985). "Transeúntes y albergues". *Documentación Social*, núm. 60-61.
- Bauman, Z. (2016). *Desconeguts a la porta de casa*. Barcelona: Arcadia.
- \_\_\_\_\_ (2003). *Modernidad líquida*. Buenos Aires: Fondo de cultura económica.
- Baudrillard, J. (2009). *La sociedad de consumo: sus mitos, sus estructuras*. Madrid: Siglo XXI.
- Beck, U. (1998). *La sociedad del riesgo: hacia una nueva modernidad*. Barcelona: Paidós,
- Bergson, H. (2007). *Matter and Memory*, Nueva York: Cosimo Publications.
- Bofill, S. y Contreras, J. (s.r.). "La importancia de la comida y de la comensalidad en la tercera edad".
- Bogdan, R y Taylor, S. (1987). *Introducción a los métodos cualitativos de investigación: la búsqueda de significados*. Barcelona: Paidós.
- Bourdieu, P. (Dir.) (2012). *La distinción: criterio y bases sociales del gusto*. Madrid : Taurus.
- \_\_\_\_\_ (2000). *Poder, derecho y clases sociales*. Bilbao: Editorial Descleé.
- \_\_\_\_\_ (1999). *La miseria del mundo*. Madrid : Akal.
- \_\_\_\_\_ (1976). "Le modes de domination". En: *Actes de la Recherche*, Paris, v.2, n. 2/3, junio, pp. 122-132.
- Brauer, D. (2015). « La fragilidad del pasado ». En Cruz, M (org) (2015) *Hacia dónde va el pasado. El porvenir de la memoria en el mundo contemporáneo*. Barcelona : Paidós, p. 35-52.
- Brow, J. (1990). "Notes on Community, Hegemony, and Uses of the Past", en *Anthropological Quarterly*, vol. 63, núm. 1, pp. 1-6.
- Bueno, C. (2012). "Caracterización del Mercado de trabajo en el actual contexto de crisis global." XVII Congreso Internacional del CLAD sobre la Reforma del Estado y de la Administración Pública, Cartagena, Colombia, 30 oct. - 2 nov. 2012.
- Cabrera, P. (2002). *Un techo y un futuro. Buenas prácticas de intervención social con personas sin hogar*. Barcelona: Icaria.
- \_\_\_\_\_ (1998). *Huéspedes del aire: Sociología de las personas sin hogar en Madrid*. Madrid: UPCO.
- Canclini, N. (1995). *Consumidores y ciudadanos. Conflictos culturales de la globalización*. México: Grijalbo.
- Cáritas Diocesana de Barcelona. (2015). *Memoria*. Consultado en 18 de julio de 2016, de <http://www.caritasben.org>

\_\_\_\_\_ (2014). *Memoria*. Consultado en 12 de junio de 2016, de <http://www.caritasbcn.org>

\_\_\_\_\_ (2013). *Memoria*. Consultado en 12 de junio de 2016, de <http://www.caritasbcn.org>

\_\_\_\_\_ (2012). *Memoria*. Consultado en 12 de junio de 2016, de <http://www.caritasbcn.org>

\_\_\_\_\_ (2011). *Memoria*. Consultado en 12 de junio de 2016, de <http://www.caritasbcn.org>

\_\_\_\_\_ (2010). *Memoria*. Consultado en 03 de marzo de 2012, de <http://www.caritasbcn.org>

\_\_\_\_\_ (2009). *Memoria*. Consultado en 03 de marzo de 2012, de <http://www.caritasbcn.org>

\_\_\_\_\_ (2008). *Memoria*. Consultado en 03 de marzo de 2012, de <http://www.caritasbcn.org>

\_\_\_\_\_ (2007). *Memoria*. Consultado en 03 de marzo de 2012, de <http://www.caritasbcn.org>

Carvalho, M; Luz, M. y Prado, S. (2010). “Comer, alimentar e nutrir: Categorias analíticas instrumentais no campo da pesquisa científica”. En: *Ciência e saúde coletiva*. Vol.16 no.1 Rio de Janeiro Jan. 2011. Recuperado de: <http://dx.doi.org/10.1590/S1413-81232011000100019>.

Castel, R. (1997). *La metamorfosis de la cuestión social. Una crónica del salariado*. Barcelona: Paidós.

Castro, J. (2001). *Homens e caranguejos*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira.

\_\_\_\_\_ (1987). *Geografia da fome*. Rio de Janeiro: Edições Antares.

Certeau, M. (1996). *La invención de lo cotidiano*. México, D.F: Universidad Iberoamericana.

Comité Económico y Social Europeu (2014). *La legislación y las prácticas por las que se rigen las donaciones de alimentos en los Estados de la UE*. Consultado en 14.09.2016. Recuperado de: <http://www.eesc.europa.eu/resources/docs/qe-05-14-069-es-n.pdf>

Comunidad Sant Eugidio. (2016). *Dónde comer, dormir, lavarse*. Barcelona. Recuperado de: <http://www.santegidio.org/pageID/228/langID/es/DONDE-comer-dormir-lavarse.html>

Contreras, J. (2005). “La modernidad alimentaria. Entre la sobreabundancia y la inseguridad” . *Revista Internacional de Sociología*, N. 40, p.p. 109-132.

Contreras, J. Y Espeitx, E. (2002). “Tercera edad y aprovisionamiento alimentario: entre la autonomía, las ayudas y el cuidado”, *Nutrición y Obesidad*, 5 (5): 209-222.

Contreras, J. Y Gracia, M. (2005). *Alimentación y cultura : perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel

Corbeau, J. (dir.) (2008). *Nourrir de Plaisir. Régression, transgression, transmission, régulation?* Toulouse: Les Cahiers de l’Ocha, No 13.

Corbeau, J. y Poulain, J. (2002). *Penser l’Alimentation. Entre imaginaire et rationalité*. Paris: Ed.Privat.

Cruz, M. (comp.) (2002). *Hacia dónde va el pasado: el porvenir de la memoria en el mundo contemporáneo*. Barcelona: Paidós.

Cruz, M. y Robles, Y. (2014). “Autodeterminación en clave de garantía alimentaria y desarrollo comunitario”. Documentos de Trabajo social: Revista de trabajo y acción

social, ISSN 1133-6552, No.54, 2014, págs.93-116.

Cruz Roja Española. (2013). *Memoria*. Consultado en 12 de junio de 2016, de <http://www.cruzroja.es>.

\_\_\_\_\_ (2012). *Memoria*. Consultado en 12 de junio de 2016, de <http://www.cruzroja.es>.

\_\_\_\_\_ (2011). *Memoria*. Consultado en 12 de junio de 2016, de <http://www.cruzroja.es>.

\_\_\_\_\_ (2010). *Memoria*. Consultado en 12 de junio de 2016, de <http://www.cruzroja.es>.

\_\_\_\_\_ (2009). *Memoria*. Consultado en 05 de marzo de 2012, de <http://www.cruzroja.es>.

\_\_\_\_\_ (2008). *Memoria*. Consultado en 05 de marzo de 2012, de <http://www.cruzroja.es>.

\_\_\_\_\_ (2007). *Memoria*. Consultado en 05 de marzo de 2012, de <http://www.cruzroja.es>.

De garine, I. (2002). “Los aspectos socioculturales de la nutrición” en Contreras, J. (Ed.) *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona, Edicions UB, pp129-169.

Debord, G. (2001). *La sociedad del espectáculo*. Valencia: Pre-textos.

Díaz, A. (Ed.) (2009). *Los derechos sociales como derechos justiciables: potencialidades y límites*. Albacete: Bomarzo.

Díaz Méndez C. (2002). “Cambios en el consumo alimentario en España: algunas propuestas de análisis de los comportamientos alimentarios.” *Abaco: Revista de Cultura y Ciencias Sociales* 2002; 31:57-72.

Diputació de Barcelona. (2014a). *Anàlisi dels serveis d'alimentació i allotjament d'urgència. Recomanacions per la seva cobertura des de el món local*. Consultado el 22 de julio de 2016, de <https://www1.diba.cat/uliep/pdf/53681.pdf>.

\_\_\_\_\_ (2014b). *Manual de gestió de menjadors socials*. Consultado en febrero de 2016, de <http://www.diba.cat/documents/14465/33311957/MANUAL+de+gesti%C3%B3%20de+menjadors+socials.pdf/0b7afc8a-75c8-449e-9d1c-9936ad4185ce>.

D'Onia, A. (2014). “Asistencialismo y reciprocidad. Estrategias de provisión de alimentos en el barrio de Gràcia en tiempos de neoliberalismo”. Trabajo final de Grado. Barcelona, Dipòsit Digital de la Universitat de Barcelona. Acceso en 12 de agosto de 2016. Desde: <http://hdl.handle.net/2445/65964>.

Domandzic, M. (2010). “Nuevos perfiles de personas sin hogar en la ciudad de Barcelona: un reto pendiente de los servicios sociales de proximidad”. *En: Documentos de trabajo social: Revista de trabajo y acción social*, ISSN 1133-6552, N°. 48, 2010, págs. 9-30.

Dupuy y Poulain (2012). "Plaisir Alimentaire". En: Poulain, J. (Dir.). *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris : PUF.

Elias, N. (1990). *La sociedad de los individuos*. Barcelona: Edicions 62.

Emmaús. (2014). *Memoria Anual*. Consultado en 12 de enero de 2016 desde <http://www.emmaus.cat/>.

España. Boletín Oficial del Estado. (2016a). *Reglamento. (CE) no 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios*. Consultado en 01 de junio de 2016, de <https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2004-81035>.

\_\_\_\_\_ (2016b). *Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas*. Consultado en 01 de junio de 2016, de: <https://www.boe.es/buscar/pdf/2001/BOE-A-2001-809-consolidado.pdf>.

FAO (2017). *Trabajo estratégico para contribuir a la erradicación del hambre y la malnutrición*. Recuperado de: <http://www.fao.org/publications/card/es/c/5f3f9212-0af3-48e6-8734-8451a45c3c40/>. Acceso en 04 de marzo de 2017.

\_\_\_\_\_ (2010). *El derecho a la alimentación adecuada*. Ginebra: Naciones Unidas. Recuperado de: <http://www.ohchr.org/Documents/Publications/FactSheet34sp.pdf>. Acceso en 04 de abril de 2014.

Fernandes, A. (1997). "Ritualização da comensalidade". En: *Sociologia: Revista da Faculdade de Letras do Porto*; 7(8): p.p.7-30.

Fischler, C. (2012). « Commensalité », in: Poulain, J.(Dir.). *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris : PUF, 271-285.

\_\_\_\_\_ (1995). *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina, el cuerpo*. Barcelona: Anagrama; 1995.

Flandrin, J. y Montanari, M. (coord.) (2011). *Historia de la Alimentación*. Gijón: Trea.

Foucault, M. (2012). *Vigilar y castigar: nacimiento de la prisión*. Madrid: Biblioteca Nueva.

\_\_\_\_\_. (2006). *Historia de la Sexualidad. 2. El uso de los placeres*. Madrid: SigloXXI.

\_\_\_\_\_ (1994). *Microfísica del poder*. Barcelona: Planeta Agostini.

Frei Betto. (org.) (2004). *Fome Zero: textos fundamentais*. Rio de Janeiro: Garamond.

Fundació Banc dels Aliments Barcelona (2015). *Memoria*. Consultado en 18 de julio de 2016, de <https://www.bancdelsaliments.org/es/biblioteca/>.

\_\_\_\_\_ (2014). *Memoria*. Consultado en 18 de julio de 2016, de <https://www.bancdelsaliments.org/es/biblioteca/>.

\_\_\_\_\_ (2013). *Memoria*. Consultado en 18 de julio de 2016, en <https://www.bancdelsaliments.org/es/biblioteca/>.

\_\_\_\_\_ (2012). *Memoria*. Consultado en 18 de julio de 2016, en <https://www.bancdelsaliments.org/es/biblioteca/>.

\_\_\_\_\_ (2011). *Memoria*. Consultado en 18 de julio de 2016, en <https://www.bancdelsaliments.org/es/biblioteca/>.

\_\_\_\_\_ (2010). *Memoria*. Consultado en 18 de julio de 2016, en <https://www.bancdelsaliments.org/es/biblioteca/>.

\_\_\_\_\_ (2009). *Memoria*. Consultado en 18 de julio de 2016, en <https://www.bancdelsaliments.org/es/biblioteca/>.

\_\_\_\_\_ (2008). *Memoria*. Consultado en 18 de julio de 2016, en <https://www.bancdelsaliments.org/es/biblioteca/>.

\_\_\_\_\_ (2007). *Memoria*. Consultado en 18 de julio de 2016, en <https://www.bancdelsaliments.org/es/biblioteca/>.

Freire, P. (1996). *Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa*. São Paulo: Paz e Terra.

\_\_\_\_\_ (1987). *Pedagogia do Oprimido*. Rio de Janeiro: Paz e Terra.

García Roca, J. (2014). “El compromiso de las organizaciones solidarias.” En: *Mediterráneo Económico*, ISSN 1698-3726, Nº. 26, 2014. págs. 119-135.

Gascón, J y Montagut, X. (2015). *Banco de Alimentos: ¿Combatir el Hambre con las sobras?* Barcelona: Icaria.

Generalitat de Catalunya (2016). Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria. *Guía para el diseño y la aplicación de un sistema de APPCC*. Consultado en 02 de julio de 2016, en [https://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir1312/dn1312/pub\\_fases.pdf](https://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir1312/dn1312/pub_fases.pdf).

\_\_\_\_\_ (2014). Departament d’Ensenyament. *Guia per a la prevenció dels trastorns del comportament alimentari..* Consultado en 20 de mayo de 2014, en: [http://www20.gencat.cat/docs/familiaescola/Home/Articles\\_interes/Habits\\_saludables/Arxius/menjar%20en%20fam%C3%ADlia-2.pdf](http://www20.gencat.cat/docs/familiaescola/Home/Articles_interes/Habits_saludables/Arxius/menjar%20en%20fam%C3%ADlia-2.pdf).

\_\_\_\_\_ (2010). Institut Català d’Assistència i Serveis Socials. *Observatorio català de la pobresa, la vulnerabilitat i la Inclusió social: Fonaments i Precedents europeus*. Col·lecció Inclusió Social. Consultado en 2013, en: [http://treballiaferssocials.gencat.cat/web/.content/01departament/08publicacions/coleccions/inclusio\\_social/num\\_1/observatori\\_pobresa.pdf](http://treballiaferssocials.gencat.cat/web/.content/01departament/08publicacions/coleccions/inclusio_social/num_1/observatori_pobresa.pdf).

\_\_\_\_\_ (n.d.). Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria. *Guía para la gestión de los alérgenos y el gluten en la industria alimentaria*. Consultado en: 21 de julio de 2016, de [https://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2913/pdf/guia\\_alergenos.pdf](https://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2913/pdf/guia_alergenos.pdf).

Giddens, A. (1993). *Las nuevas reglas del método sociológico*. Buenos Aires: Amorrortu.

Goffman, E. (2009). *La presentación de la persona en la vida cotidiana*. Buenos Aires: Amorrortu.

\_\_\_\_\_ (1970). *Estigma: la identidad deteriorada*. Buenos Aires: Amorrortu.

González-Turmo, I. (ed.) (2013). *Respuestas alimentarias a la crisis económica*. ICAF Ebooks.

Goody, J. (1995). *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa.

Gracia, M. (2014). “Comer en tiempos de crisis: nuevos contextos alimentarios y de salud en España”. *Salud Pública de México* (2014); Vol.56 (6):648-656.

\_\_\_\_\_ (1996). *Paradojas de la alimentación contemporánea*. Barcelona : Icaria.

Gracia, M. y Kraemer, F. (2015) “Alimentarse o nutrirse en un comedor social en España: reflexiones sobre la comensalidad”. En: *Demetra*; 2015; 10(3); 455-466.

Gramsci, A. (2002). *Cadernos do Cárcere*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira. 5 volumes .

Guber, R. (2011). *La etnografía: método, campo y reflexividad*. Madrid: Siglo XXI.

\_\_\_\_\_ (2005). *El salvaje metropolitano: reconstrucción del conocimiento social en el trabajo de campo*, Buenos Aires: Paidós.

Habermas, J. (2014). *Mudança estrutural da esfera pública*. São Paulo: UNESP.

Hammersley, A. (2001). *Etnografía, métodos de investigación*. Barcelona: Paidós

Hobsbawm, E. y Ranger, T. (eds.) (2002). *La invención de la tradición*. Barcelona: Crítica.

IDESCAT. (2011). *Encuesta de Condiciones de Vida y hábitos de población*. Consultado en 20 de abril de 2013 y en 09 de marzo de 2017, de [www.idescat.cat](http://www.idescat.cat).

Instituto Nacional de Estadística. (2015a). *Tasas de paro según grupos de edad y niveles de educación. Brecha de género*. Consultado en 09 de septiembre de 2016, de: [file:///C:/Users/CCB/Downloads/1\\_8\\_Tasas\\_de\\_paro\\_se.pdf](file:///C:/Users/CCB/Downloads/1_8_Tasas_de_paro_se.pdf).

\_\_\_\_\_ (2015b) *Empleo del tiempo, conciliación trabajo y familia*. Acceso en 24.10.16 desde [file:///C:/Users/CCB/Downloads/5\\_1\\_Tiempo\\_medio\\_dia%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/CCB/Downloads/5_1_Tiempo_medio_dia%20(1).pdf)

(2013). *Encuesta de condiciones de vida*. Consultado en 27 de mayo de 2014 y en 06 de marzo de 2017, en [www.ine.es](http://www.ine.es).

Kirkland, C. (2012). "Los Comedores Sociales de España: Cómo Funciona los Comedores Sociales en España, y cómo han Cambiado por la Crisis" (2012). Spain: Language, Community, and Social Change. Paper 7. Acceso en 15.09.2016 desde : <http://digitalcollections.sit.edu/spc/7>.

Lewis, O. (1961). *Antropología de la pobreza*. México. D.F: Fondo de cultura económica.

Magnani, J. (2002). "De perto e de dentro: notas para uma etnografia urbana". En: Revista Brasileira de ciências sociais. Vol. 17. Número 49, junho/2002 , p.p. 11 - 29.

Martínez Miguélez, M. (2002). *Ciencia y arte en la metodología cualitativa*. México: Trillas.

Mauss, M. (2008). *Entre las gracias y el molino satánico*. Madrid : Katz.

Max-Neef, M. (1998). *Desarrollo a escala humana. Conceptos, aplicaciones y algunas reflexiones*. Barcelona: Icaria Editorial.

Montanari, M. (2006). *La comida como cultura*. Gijón : Trea.

Morata, B. (2011). "Cuestiones para investigación: ¿Qué pasa con los servicios sociales en España? Revista Serv. Soc. Soc., São Paulo, n.108, p.605-622. Out/diez. 2011.

Moreno-Márquez, G. (2012). "Exclusión social severa y sinhogarismo. ¿Qué opinan las personas usuarias sobre los recursos?". En Portularia Vol. XII, No Extra, ISSN 1578-0236, p.p 245-253.

Nora, Pierre. (1984). *Le Lieux de mémoire: La République*. París : Gallimard.

Panadero, S. y Vázquez, J. (2012). "La investigación sobre personas sin hogar y los recursos de atención al colectivo en España. Evolución, situación actual y retos futuros". En: Psicología, Sociedad y Equidad: Aportes y Desafíos, ISBN: 978-956-19-0798-0, Diciembre 2012, págs. 85-107.

Peiró, I. (2013). "La ayuda alimentaria en Cataluña" Taula d'entitats del Tercer Sector Social de Catalunya. No 25, abril de 2013.

Pisarello, G. (Ed.) (2009). *Los derechos sociales como derechos justiciables: potencialidades y límites*. Albacete: Editorial Bomarzo.

Poulain JP. (2004). *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: UFSC.

Pollak, M. (2006). *Memoria, olvido, silencio. La producción social de identidades frente a situaciones límite*. La Plata: Ediciones Al Margen.

Pomar, A. Y Tendero, G. (2015). *Ja volem el pa sencer. Respostes a la pobresa alimentària en clau de Sobirania Alimentària*. Aliança per a la Sobirania Alimentaria de Catalunya. Acceso en 20 de noviembre de 2016. Recuperado de: <http://xarxaconsum.net/mm/file/Ja%20volem%20el%20pa%20sencer.pdf>.

Pujadas, J. (2012). (coord.) *Etnografía*. Barcelona:Editorial UOC.

- Ramos, A. (2011). "Perspectivas antropológicas sobre la memoria en contextos de diversidad y desigualdad." En: *Alteridades*, vol.21, no.42, México, jul./dic. 2011.
- Ramos, (2011). "La exclusión social en los grandes núcleos urbanos y el acceso a los servicios públicos por parte de las personas sin techo." Ponencia presentada en el X CONGRESO DE AECPA. La política en la red. Murcia, del 7 al 9 de Septiembre de 2011.
- Ricoeur, P. (1999). *La lectura del tiempo pasado: memoria y olvido*, Madrid: Universidad Autónoma de Madrid.
- Rojas, S (2015). "Cotidianeidad y olvido en la "zona zero". En: Aravena, P. Y Vera, A. (ed.) (2015) *Las formas del pasado: memoria y destrucción*. Valparaíso: Universidad de Valparaíso.
- Sahlins, M. (1983). "Sobre la sociología del intercambio primitivo" en *Economía de la Edad de Piedra*. Madrid: Akal.
- Sales, A. (2013). *Diagnosi 2013. Las personas sin hogar en la ciudad de Barcelona y la evolución de los recursos de la Red de Atención a las personas sin hogar*. Barcelona: Xarxa d'atenció a persones sense llar.
- \_\_\_\_\_ (2014). *El delito de ser pobre. Una gestión neoliberal de la marginalidad*. Barcelona: Icaria.
- Sanabria, C. (2014). "Financiamiento de programas populares. El caso de los programas de los comedores populares en el Perú". *Revista Pensamiento crítico*. No.7 p.21-33.
- Sassen, S. (2007). "Una Sociología de la globalización". *Revista: Análisis político*, número 61, Bogotá, septiembre-diciembre. p.p. 3-27.
- Saura Estapà, J. (2012). "El derecho humano a la alimentación y su exigibilidad jurídica" *Lex Social. Revista jurídica de los Derechos Sociales*. Vol.3 núm 1/2013.
- Sennett, R. (2006). *El respeto: sobre la dignidad del hombre en un mundo de desigualdad*. Barcelona: Anagrama.
- Simmel, G. (1997 [1910]). "The sociology of the meal?" En: Frisby D., Featherstone M. (eds.) *Simmel on Culture: Selected writings*. London: Sage, 130-36.
- Sobal, J. (2000). "Sociability and meals: facilitation, commensality and interaction", in: Meilsealm, H., *Dimensions of the meal, the Science, Culture, Business, Art of Eating*, Gaithersburg, Aspen.
- Spivack, G. (2009). *Pueden hablar los subalternos?* Barcelona: MACBA.
- Terradas, I. (2000). "La reciprocidad superada por la equidad, el amor y la amistad" *Éndoxa. Series filosóficas*. Núm.15 pp 205-249.
- UE. Comité económico y social europeo (2014). "La legislación y la prácticas que se rigen las donaciones de alimentos en los Estados miembros de la UE". Disponible en: <http://www.eesc.europa.eu/resources/docs/qe-05-14-069-es-n.pdf>. Acceso en 14 de diciembre de 2015.
- Utrilla, A. (2007). "La financiación de los servicios sociales en las comunidades autónomas" *Revista de Estudios Regionales*. No.78, Enero-abril 2007. ISSN 0213-7585. Pp 135-160.
- Vega-Centeno, I. (2004). "¿Los comedores populares son política social? Entre la dominación y la violencia simbólica" *Revista: Nueva Sociedad*, No: 193, Caracas, septiembre-octubre 2004, pp. 146-162.
- Veyne, P. (1998). *Como se escreve a história*. Brasília: UNB.



Villabí, J. et all. (2010). “Indicadores para la gestión de los servicios de salud pública”. *Gac Sanit*, 24 (2010), pp. 378–384.

Wacquant, L. (2012). *Merodeando las calles. Trampas de la etnografía urbana*. Barcelona: Gedisa.