

Materializaciones de valores culturales migrantes en el diseño de comida

Escrito por: Yénika Castillo Muñoz;
hello@yenika-castillo.com
México/Suecia



Resumen:

En este artículo, reflexiono acerca de los rasgos identitarios de las personas que migramos, y cómo se materializan en la comida que creamos y compartimos en nuestros países de residencia. Las reflexiones provienen de dos ramas de investigación: Diseño y migración, con dos proyectos definidos con personas migrantes (jóvenes afganos en Suecia y mujeres latinoamericanas en el mundo); y experimentaciones con food design, en las que el objetivo fue materializar valores culturales y provocar interacciones lúdicas a través de la comida.

En el artículo, reflexiono sobre ingredientes y su inherente cualidad migrante, pero también sus distintas cualidades estéticas y formales que permiten experimentar desde el diseño, con sus asociaciones simbólicas, culturales y contextuales. La comida, es, pues, un vivo y cambiante reflejo de nuestros rasgos culturales e identitarios que se adaptan y transforman al migrar.

Palabras clave:

Diseño de interacción; food design; diseño y migración

Abstract:

In this article, I reflect about how the identity traits of people that migrate materialise in food that we create and share in our countries of residence. These thoughts come from two research areas: Design and migration, concretely from two projects carried out with migrant persons (young Afghan asylum seekers in Sweden and Latin American women living in diverse countries); and experiments with food design, in which the goal was to materialise cultural values and provoke ludic interactions with food and eating.

In the article, I reflect about ingredients and their inherent migrant quality, as well as their distinct aesthetic and formal qualities that allow the experimentation from a designerly stance, with their symbolic, cultural and contextual associations. Hence, food is a living reflect of our cultural and identitarian traits that adapt and transform when migrating.

Keywords:

Interaction design; food design; design and migration

Abstrato

Nesse artigo eu reflito sobre como os traços identitários de pessoas que migram se materializam nos pratos que criamos e comemos nos

nossos países de residência. Essas reflexões provêm de duas áreas de pesquisa: Design e Migração. Mais especificamente, provêm de dois projetos desenvolvidos com pessoas que migraram (jovens Afegãos em busca de asilo na Suécia e mulheres Latino-americanas vivendo em diversos países); e de experimento com Design de alimentos, no qual o objetivo foi de materializar traços culturais e provocar interações lúdicas com a comida e com o ato de se alimentar.

No artigo, eu reflito sobre os ingredientes e suas qualidades inerentes de migração, tal qual com suas distintas propriedades estéticas e formais que permitem à experimentação através de um ângulo de design com suas associações simbólicas, culturais e contextuais. Desta forma, o alimento é uma reflexão viva de nossos traços identitários e culturais que se transformam e adaptam quando migramos.

Palavras chave

Design de interação, design de alimentos, design e migração.

El presente artículo pretende compartir reflexiones en torno a las cualidades formales de los alimentos y la manera en que materializan valores y formas de ser en el mundo. Concretamente, de aspectos y valores como personas migrantes y en

diáspora.

La migración y la diáspora son fenómenos informados por el orden global y colonial. En los últimos años, ha sido un esfuerzo personal el integrar estos temas en mi práctica de diseño, también desde mi propia vivencia de migración y diáspora. El camino hasta llegar a experimentar con estos temas en el Food design ha sido casi fortuito, aunque como temas, la comensalidad como práctica cotidiana y la estructura sistemática en la demanda, consumo, producción y desecho de alimentos han estado siempre presente. La comida, la migración y la sustentabilidad, entonces, intersectados y vistos desde un lente de diseño pluriversal, nos ofrecen varios espacios en donde es necesaria la reflexión y práctica consciente.

Iniciando el camino: Explorando perspectivas migrantes y diaspóricas en el diseño de interacciones

Mi propia experiencia como latinoamericana que ha migrado a Europa, en la que he podido observar las relaciones que se establecen con personas, espacios, memorias y valores en el proceso de diáspora, me llevó a querer investigar cómo ha sido este proceso con más personas, desde el punto de vista del Diseño, cuestionando también el orden hegemónico del mundo y del rol del(la) diseñador(x). A fin de contextualizar el contenido del artículo, me gustaría compartir

brevemente sobre este trabajo: En dos proyectos concretos, durante la maestría en diseño de interacción en la Universidad de Malmö, Suecia, se abordaron estas temáticas con personas de origen migrante, en donde la comida emergió como una de las materializaciones más poderosas de memorias, anhelos, valores e interacciones que se buscan recrear en la diáspora.

El primer proyecto, Storytelling for intercultural dialogue: Experience design with unaccompanied minors from Afghanistan, 2018 (Narraciones e historias para diálogos interculturales: Diseñando experiencias con menores no acompañados de Afganistán) un grupo de solicitantes de asilo provenientes de Afganistán, menores de 20 años de edad, participaron en un proceso de codiseño para generar una experiencia con comida en un encuentro con público sueco. El bolani, un tipo de empanada, popular tanto como receta casera o callejera, adquirió el rol de embajador en un encuentro intercultural solidario. Los jóvenes que codiseñaron la experiencia generaron mensajes a partir de sus propias experiencias, pero también de sus sueños y esperanzas. Presentaron el bolani como una materialización de estos aspectos, y la experiencia de comerlo juntas como un punto de inicio para una nueva relación con el país de acogida. Este proyecto demostró la capacidad de los alimentos y de la comensalidad de

materializar aspectos intangibles, como detonador para generar más preguntas y abrir espacios de reflexión colectiva.

El segundo proyecto, *Collective weaving of territories: Exploring diasporic identities with Latin American migrants, 2020* (Tejido colectivo de territorios: Explorando identidades diaspóricas con migrantes Latinoamericanas) fue llevado a cabo al inicio de la pandemia de Covid-19 y contó con la participación de 21 personas de origen latinoamericano, en su gran mayoría mujeres, distribuidas en diversos países. Se realizaron exploraciones amplias sobre los significados y experiencias de migrar que resultaron en un archivo conjunto de imágenes, textos y videos cortos. Se propuso el concepto de una interfaz de aplicación móvil para consultar y contribuir interactivamente al archivo. En este proceso, la comida apareció nuevamente entre las respuestas que provocaban mayor conexión emocional y cultural entre las participantes.

Este segundo proyecto propició además, reflexiones importantes sobre la condición de migración y diáspora: Lo que el antropólogo Paul Basu (2007, citado en Castillo, 2020) definió como situacionalidad diaspórica, se profundizó para comprender cómo se forman relaciones intangibles con la identidad que van más allá de tiempo y espacio,

y que se entretrejen con las relaciones tangibles y directas con el país de residencia. De esta forma, el territorio de identidad se construye como algo más amplio que la presencia física en un lugar determinado: Se compone de imaginaciones, memorias, sensaciones y emociones que se materializan continuamente a través de cómo recreamos nuestro entorno en la diáspora, con nuestra comida, la disposición y decoración del hogar, el uso del lenguaje, la producción cultural que creamos y/o consumimos y las relaciones que de ello emergen en el día a día. Hoy en día, con el auge de los medios digitales, nunca ha sido más fácil mantener y alimentar también las relaciones a distancia con nuestro país de origen e incluso influir en la construcción del imaginario identitario colectivo.

Encontrando el rumbo hacia el Food design

Dado que la comida emergió como un poderoso elemento de materialización, comencé a experimentar de forma más encauzada con ella, bajo la guía del curso de Food Design de la Escuela Superior de Arte y Diseño (HDK) Valand, en Gotemburgo, Suecia. En el curso, probamos diferentes estrategias de investigación artística con los alimentos, mediante ejercicios que pusieron el foco en aspectos formales como el color y consistencia, la experiencia, la poética, el trasfondo político, cultural o ambiental, y la exploración de preguntas concretas

a través del diseño de alimentos y experiencias de comensalidad como medios de diálogo (Imagen 1).

Aunque de inicio pensaba que el curso me daría herramientas para tomar distancia de mis propias asociaciones culturales con la comida, lo que pasó en realidad fue que durante el proceso

terminé asumiendo mi posicionalidad¹ para dar paso a experimentaciones más conscientes e intencionales.

1. Mi posicionalidad está descrita al final de este artículo, en "Sobre la autora". La considero una instantánea, un cuadro del presente momento en que me encuentro, y podría cambiar en el futuro al paso de mi proceso personal de cuestionar y nutrir mi identidad en relación con mi práctica de diseño.

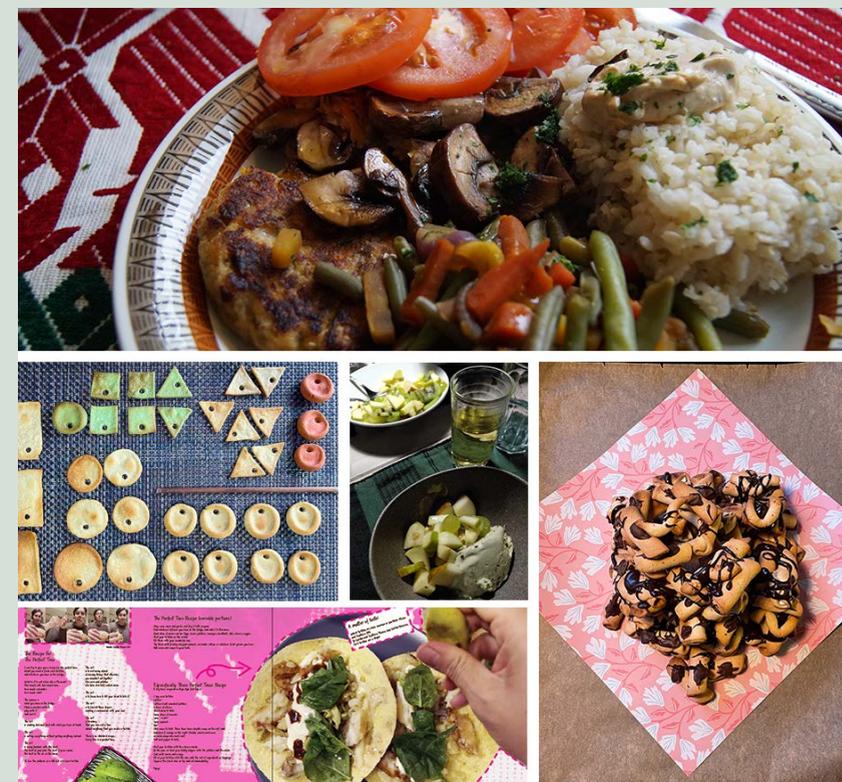


Figura 1. Collage de ejercicios de exploración, en el curso EAT-Food culture, materiality and Design, HDK Valand, 2021. Fotos: Yénika Castillo Muñoz

En dos ejercicios concretos surgieron reflexiones y aprendizajes que luego utilicé para los dos prototipos de comida-artefacto que constituyeron el proyecto final: Explorando la avena como un ingrediente abundante (Imagen 2), y Diario visual de alimentación en tiempos de trabajo intenso (Imagen 3).

1. Abundancia/escasez de ingredientes: Cuando hablamos de la herencia cultural-gastronómica de diferentes regiones, vemos que la disponibilidad de ingredientes es muy relevante en la creación de rasgos identitarios al cocinar y al comer. En mi país, la abundancia del maíz, por ejemplo, da vida a la creación de repertorios de recetas y procedimientos que ofrecen variedad a lo que comemos. Cuando salimos de un contexto en el que un ingrediente es sumamente abundante, para llegar a otro en donde escasea, nuestra asociación emocional con ese ingrediente y todas sus variantes adquiere mucho poder, alimenta el imaginario y el significado de ese ingrediente (o ingredientes en conjunto) en nuestro rasgo identitario. Éste fue el principal propósito de la exploración de la avena en la sesión con Olga Olivares, quien también es diseñadora mexicana residente en Suecia, dedicándose al diseño de alimentos. La sesión surgió a raíz de una invitación general que publiqué en un grupo de mujeres mexicanas en Suecia en medios sociales.

2. La corporalidad en el cocinar y comer: Observando nuestros cuerpos como referencias, medida y límite, y lo que ello implica al cocinar en una sesión a distancia, por ejemplo, a falta de instrumentos, o experimentando sin una receta, explicando aspectos formales como la consistencia y tamaño. Pero también al comer, con las formas que la comida puede adquirir para adecuarse o desafiar al cuerpo y sus normas establecidas.

3. La relación comida-estrés en un marco de productividad capitalista: Una de las asociaciones emocionales más fuertes con la comida es la que tenemos en períodos de estrés, alta concentración y actividad. Aunque el objetivo del ejercicio del Diario visual de alimentación era simplemente observar los alimentos que tenía a la mano en un periodo de trabajo sumamente demandante, también abrió importantes reflexiones sobre los hábitos y las reacciones físicas al estrés, el tipo de comida que se elige y las formas de negociar los tiempos de preparación, alimentación y limpieza, todo esto dentro del marco de una estructura económica que nos obliga a producir a costa de nuestra propia salud.

Otros aspectos económicos, ambientales y afectivos, revelan también las estructuras de cuidado -existentes o precarias- al tomar decisiones sobre lo que podemos comer: ¿Se tiene el tiempo y cuidado de cocinar para sí o para otros, o se



Figura 2. Collage de imágenes de la sesión de exploración de avena, Septiembre, 2021. Fotos: Yénika Castillo Muñoz y Olga Olivares.

consumen alimentos empacados que se calientan en microondas por dos minutos? ¿Qué puede contar esto sobre nuestra relación con otras personas, con los recursos, con la naturaleza, con los desperdicios plásticos y orgánicos que desechamos cada día?

4. Los condicionamientos culturales al compartir la comensalidad: El ejercicio del Diario visual hizo evidente mi propia inclinación a buscar compañía para comer, como un condicionamiento cultural para contrarrestar los efectos del estrés. Habiendo crecido en el centro de México, tengo una fuerte asociación con la comida, con las recetas tradicionales de mi región, y con

las relaciones emocionales, prácticas y ontológicas del comer juntos, en familias extendidas. Luego, al emigrar a Suecia, he pasado por un proceso de renegociación de mi relación con la comida y la comensalidad, en función de las prácticas culturales de este lado del mundo, que por razones económicas, sociales y de disponibilidad de alimentos tienen una base en núcleos más pequeños y/o más individualista².

2. La discusión de las prácticas culturales suecas sobre la comensalidad se volvieron virales en medios sociales a través del hashtag #SwedenGate, causando un debate local y global sobre los orígenes históricos y la validez de algunas prácticas en el contexto de un país que cada vez se abre más a la multiculturalidad.

Coincido con otras personas migrantes en que, en esta renegociación, no se renuncia del todo a ciertas ocasiones en que se recrea el ambiente, las recetas y las relaciones con las que nos sentimos identificados. En este

contexto, el ejercicio del Diario visual también reveló las ocasiones lúdicas y de celebración como un factor ambivalente en tiempos de estrés: Aumentando o mitigando sus efectos, dependiendo el enfoque.



Figura 3. Collage de imágenes del Diario visual de alimentación en tiempos de trabajo intenso. Fotos de diferentes días, en muchos casos, reutilizando restos de comida. La última foto es una conversación en Instagram. Fotos: Yénika Castillo Muñoz.

Algunas de las imágenes del diario se compartieron en mi canal de Instagram como una forma de abrir la discusión con otras personas al respecto de sus hábitos y preferencias alimenticias en tiempos de estrés.

Explorando interacciones lúdicas con comida-artefacto

Las reflexiones mencionadas anteriormente coincidían en mucho con las conversaciones con personas migrantes en los proyectos anteriores:

Es común que las personas que migramos buscamos resguardarnos emocionalmente en los alimentos que podemos recrear, que guardan nuestras añoranzas y formas de ser.

¿Como podría el diseño de comida-artefacto explorar y propiciar aspectos lúdicos que invitaran a nuevas interacciones? ¿Qué otros significados podría encontrar en torno a los aspectos valorados en una situacionalidad diaspórica con estos experimentos?

A partir de estas preguntas, llevé a cabo dos prototipos de diseño de comida-artefacto en los que el propósito fue explorar estas materializaciones: Principalmente acentuar la comida como un punto de reunión, juego y celebración entre varias personas, y que cuestionara nociones establecidas sobre lo que significa comer.

Prototipo 1: Talking tacos

Para el diseño de este prototipo hice experimentaciones con masas de diferentes consistencias, para crear

una escultura de galletas que tuviera mensajes en su interior. Los muérganos mexicanos y las galletas de la fortuna chinas fueron una gran inspiración. La masa estuvo hecha principalmente de harina de trigo, fécula de maíz y una mezcla de aquafaba y semillas de chía, con azúcar y cardamomo como sabores. La escultura estaba formada de galletas en forma de rollito (como un taquito mexicano), pegadas en grupos de 3 a 5, con chocolate. Estos grupos de galletas se colocaron en un conjunto que las hacía ver como una sola escultura. (Imagen 4).



Figura 4. Collage de interacciones a partir del prototipo Talking tacos, escultura de galletas con mensajes. Presentada en la inauguración de la II Bienal de arte comunitario en Malmö, Suecia, en noviembre de 2021. Fotos: Yénika Castillo Muñoz.

El prototipo se presentó en la inauguración de la II Bienal de arte comunitario en Malmö, Suecia, en noviembre de 2021, uno de los primeros eventos locales libre de

restricciones del Covid-19, si bien se tomaron todavía varias precauciones. Después de varios números artísticos, se hizo una presentación rápida del prototipo, para que la gente

se acercara y tomara un grupo de galletas que luego rompería con sus conocidos, para leer los mensajes dentro de las galletas que les harían tener interacción con otras personas en el salón. Participaron alrededor de 75 personas de diversas edades y condiciones.

Prototipo 2: Bocados

Mientras que Talking tacos se dirigía a un público más amplio en un evento cultural que buscaba reflexionar sobre valores comunitarios, la intención de crear otro prototipo que trajera esa sensación de reflexión y juego a la esfera privada parecía aún más importante, en una sociedad en la que es fácil fragmentarnos en pequeñas islas gracias a los medios sociales al alcance de nuestra mano, y de horarios de trabajo demandantes que dejan poco tiempo para la convivencia dentro de un mismo hogar.

Para Bocados, retomé también la importancia de relacionarnos con la comida en el día a día, concretamente con las sobras de comida, explorando lo que buscamos hacer para comerlas y no desecharlas automáticamente. Se estima que en Europa, al menos, un tercio de toda la comida producida se tira a la basura en hogares y restaurantes (Parlamento Europeo, 2017), así que hay una responsabilidad de reflexionar en torno a la medida en el consumo y desecho de alimentos.

Por suerte, las iteraciones de Bocados

coincidieron con un viaje a México a visitar a mi familia. Ahí, tuve la oportunidad de observar, rescatar e integrar también el hábito de sentarnos a la mesa al mismo tiempo y de quedarnos en lo que en México llamamos la sobremesa, el espacio que se procura después de haber comido, para simplemente estar. Un espacio valioso en peligro de extinción, donde se comparten saberes, experiencias e impresiones del día a día.

El prototipo de Bocados también se basó en una masa maleable, esta vez formada de una mezcla de harinas de trigo y maíz, aceite y sal, y en mucha experimentación con el cuerpo, especialmente manos y boca, como punto de partida para la creación de figuras que apelaran a otras formas de comer. Estas figuras se colocan en una vara larga, y se rellenan de comida (sobras). Luego, la mecánica es que cada persona sentada a la mesa (entre 2 y 6 personas), sostenga la vara con una mano y vaya tomando un bocado sin usar las manos y sin tirar la comida, para luego pasar la vara a la siguiente persona. Se integraron dos colores, rojo y verde, que adquirieron significados que los mismos participantes les dieron, en este caso, saltar un turno o comer un bocado más. Las personas en cuestión deciden cuál es la condición para ganar o perder, si acaso existe alguna. (Imagen 5).



Figura 5. Bocados. Collage de la construcción y uso de la segunda iteración del prototipo, con figuras de diferentes tamaños y grosores. Fotos: Yénika Castillo Muñoz.

Conclusiones: Acortando distancias con comida-artefactos

Cabe enfatizar el contexto en que estos prototipos fueron creados y probados: Los últimos días de las restricciones de la pandemia de COVID-19 en Suecia, y casi inmediatamente, la posibilidad de recobrar movilidad hacia otras partes del mundo. Personalmente, un motivo de mucha alegría, el poder viajar a mi país después de 3 años de no tener esa posibilidad.

Para muchos de nosotros, la pandemia fue entonces, un periodo de muchas emociones, de incertidumbre, cuestionamiento y añoranza. Muchas

personas sintieron por primera vez que podían imaginarse lo que las personas migrantes experimentamos todos los días, la enorme distancia de nuestras familias y territorios. La limitación económica y geográfica. La negociación diaria entre nuestros afectos, nuestras resistencias y nuestras adaptaciones.

Por lo tanto, una de las más importantes reflexiones de haber presentado estos prototipos, es el regreso a la cercanía física entre personas en torno a los alimentos y lo que esto conllevaba en el espacio de interacción. En el evento donde se presentó Talking tacos, un comentario

interesante que recibí del productor del evento, A.Z. Kelsey (27 nov 2021, comunicación personal), fue que el prototipo rompió con una estructura de espectador y escenario, y le recordó al público asistente que también tiene agencia e influencia en lo que sucede en el espacio colectivo. El orden en el salón se atomizó y activó después de que la gente tomara grupos de galletas y se realizaran las acciones que pedían los mensajes dentro de ellas. De esta forma, recobramos movilidad y participación, en un espacio común.

En cuanto a Bocados, algunos de los comentarios más relevantes que recibí fueron, en primer lugar, la recuperación de la sobremesa, en tanto que los adolescentes que probaron el prototipo con sus padres tuvieron motivos interesantes para quedarse más tiempo en la mesa (Fam. Bucio, 8 ene 2022, comunicación personal). Por otro lado, la experiencia de interactuar con un artefacto de comida y su performatividad específica, que abre la posibilidad de usar el cuerpo de una forma diferente y a compartir la comida de forma íntima, invitando a reflexionar sobre el por qué comemos como comemos. Observar desde la corporalidad nos permite entender y materializar la otredad. En sí, Bocados se convirtió en una resistencia contra el ritmo rápido y fácil al que estamos acostumbrados, a observarnos y sentirnos en ese otro esquema, en el que el placer del juego y la comida se vuelven autotélicos, es decir, son su propia recompensa (Sicart 2014).

Me queda pendiente probar el prototipo de Bocados en un contexto (totalmente) sueco: En México, todavía muchas tradiciones nos acercan entre personas a los alimentos, juntando varias generaciones alrededor de la mesa, por tiempos más prolongados. ¿Cómo recibiría una familia sueca este juego? ¿Quiénes participarían? ¿Qué aspectos se verían facilitados u obstaculizados por el prototipo en ese u otros contextos culturales?

Las cualidades migrantes de los alimentos

A lo largo de todo este proceso, explorando con formas, colores, consistencias, temperaturas y otras cualidades estéticas en la comida, tomé conciencia también de las cualidades migrantes de los alimentos: No sólo por la forma en que los procesos históricos de colonización han extendido el uso e integración de varios ingredientes en otras culturas (para bien y para mal), sino que en el uso mismo de estos ingredientes hay adaptaciones y exploraciones propias de cada situacionalidad, así como una corelación simbólica de sus propiedades. Así, hoy en día nadie podría pensar en la cocina italiana sin tomates, ni en la cocina sueca sin papas; pero tampoco en la cocina mexicana sin limones ni en la cocina india sin chile. Muchos ingredientes también “migran” cuando se utilizan para suplir a otros cuando adaptamos recetas, por ejemplo en

recetas veganas, o recreando nuestras recetas tradicionales en otros lugares donde el ingrediente principal escasea. Y finalmente, las experiencias con comida-artefacto con formas no convencionales donde se materializan ocasiones de juego y celebración, colectividad y cercanía, y corporalidad en el cocinar y comer, nos remiten a otros lugares, otros saberes y otras formas de hacer, ser y saber en el mundo. Podemos reconectar con saberes como el comer con las manos, o sentirnos “extranjeros” balanceando la comida en una vara larga. Nos lleva también a adaptarnos, improvisar y cambiar perspectivas para integrar esa nueva experiencia, al igual que la capacidad de resiliencia en la experiencia de migrar.

La comida es un reflejo vivo de nuestra adaptación, transformación e incluso, nuestra resistencia: Desde un punto de vista de diseño pluriversal, la creación y recreación de mundos de las personas en diáspora resultan en materializaciones que enriquecen tanto el imaginario del país de origen (el hogar, la pertenencia) tanto como el presente inmediato en el país de residencia (la adaptación, la renegociación). En este sentido, considero que estas creaciones, aunque parezcan pequeñas dentro de un contexto cotidiano, constituyen un testimonio material de la situacionalidad diaspórica, en la que se trascienden fronteras físicas y temporalidades.

Agradecimientos: Olga Olivares, A.Z. Kelsey, Familia Bucio Castillo, Nicholas Torretta, profesores y compañeros en HDK Valand.

Sobre la autora: Yénika Castillo Muñoz es una diseñadora e investigadora independiente, así como productora cultural y activista. Su trabajo explora las intersecciones de Diseño y teorías decoloniales sobre las materializaciones de las experiencias diaspóricas. Encuentra inspiración en la cultura y los saberes mexicanos y latinoamericanos como parte de su origen, y las nuevas relaciones que éstos adquieren en Suecia, su país de residencia. Su mayor interés es la interacción desde un lugar de creación y reflexión colectivas y relacionales, promoviendo colaboraciones horizontales en un marco de derechos humanos y justicia social dentro de límites planetarios. Su propia experiencia de migración es un punto de partida para conectar con otros. Se encuentra en un proceso personal de cuestionamiento y decolonización de sus propias nociones de pertenencia, propiedad, colectividad y rol de diseñadora, desaprendiendo y resignificando su propia crianza en un hogar católico de clase media en México, como mujer cis/hetero y mestiza, asumiendo su propia identidad diaspórica como mujer de color en Escandinavia.

Referencias

- Castillo Muñoz, Y. (2018). Storytelling for intercultural dialogue: Experience design with unaccompanied minors from Afghanistan (Tesis de maestría de primer año, Universidad de Malmö/Cultura y sociedad). Disponible en: <http://urn.kb.se/>
- Castillo Muñoz, Y. (2020). Collective weaving of territories: Exploring diasporic identities with Latin American migrants (Tesis de maestría de segundo año, Universidad de Malmö/Cultura y sociedad). Disponible en: <http://urn.kb.se/>
- Condorelli, Celine. (2010). Support Structures: An Interview with Mark Cousins. *Afterall: A Journal of Art, Context, and Enquiry*. 24. 118-122. 10.1086/655935.
- Fisker, Luna; Anette Giesa y Felix Löf: (2020). Sensus training facility. Proyecto final del curso “Juego e interacciones lúdicas”, Maestría en Diseño de Interacción, Universidad de Malmö. Disponible en: <https://drive.google.com/drive/u/3/folders/1zA-5-l-cBwnlRk9SjFYd1fBRYLwDAPOi> consulado el 10-06-2022.
- Parlamento Europeo, 2017. (sitio en sueco). Livsmedelsavfall i EU: Vad gör Europaparlamentet åt mat som slängs i onödan? (Desecho de alimentos en la Unión Europea: ¿Qué hace el Parlamento Europeo sobre la comida que se desecha innecesariamente? Disponible en: <https://www.europarl.europa.eu/news/sv/headlines/society/20170505STO73528/livsmedelsavfall-i-eu-vad-gor-europaparlamentet-at-mat-som-slängs-i-onödan>