

## **Doces Mexicanos: Um mecanismo de reconhecimento cultural**

Mexican Sweets: A mechanism of cultural recognition

Dulces Mexicanos: Un mecanismo de reconocimiento cultural

Recebido: 21/04/2022 | Revisado: 01/05/2022 | Aceito: 02/05/2022 | Publicado: 04/05/2022

### **Rodrigo Rossetti Veloso**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0510-0882>  
Instituto Federal de Pernambuco, Brasil  
E-mail: [rodrigo.rossetti@cabo.ifpe.edu.br](mailto:rodrigo.rossetti@ cabo.ifpe.edu.br)

### **Gisele Estevão de Lima**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1901-8078>  
Instituto Federal de Pernambuco, Brasil  
E-mail: [Giselleestevao@gmail.com](mailto:Giselleestevao@gmail.com)

### **Neide Kazue Sakugawa Shinohara**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8356-874X>  
Universidade Federal Rural de Pernambuco, Brasil  
E-mail: [neide.shinohara@ufrpe.br](mailto:neide.shinohara@ufrpe.br)

### **Resumo**

A alimentação humana é regida por valores geográficos, religiosos e fatos históricos. Esses valores modelaram a cultura alimentar, levando a percepções e adoção de atributos sensoriais próprios, caracterizando os saberes e sabores da culinária mexicana. O México é um exemplo de país com grande miscigenação cultural, onde a cultura nativa indígena em contato com a gastronomia espanhola, mesclou os alimentos locais e estrangeiros, conheceu novos alimentos e técnicas culinárias, adaptando e propiciando o surgimento da gastronomia mestiça mexicana. Parte importante desta cultura alimentar é a doçaria, regida por preceitos e tradições indígenas, adicionadas de técnicas e receitas europeias. A identidade dessa hibridização criou um cenário único e diferente do resto do mundo, onde o doce é suprimido por outras sensações mais fortes e marcantes, como o azedo e o picante. A problemática é que este tema não é tratado amplamente no universo acadêmico gastronômico, onde parte das informações já tão escassas, são transmitidas de forma oral ou informal, trazendo um risco para a efetiva perpetuação dos saberes gastronômicos mexicanos, uma vez que o registro dos valores culturais é um componente fundamental para a consolidação da gastronomia, como patrimônio imaterial na historicidade da humanidade. Este trabalho teve como objetivo realizar uma revisão bibliográfica sobre os doces mexicanos, permeando sua história e origem dentro da cultura alimentar mexicana.

**Palavras-chave:** Doçaria mexicana; Gastronomia; Cultura alimentar.

### **Abstract**

Human food is governed by geographic, religious, and historical facts. These values shaped food culture, leading to perceptions and adoption of their own sensory attributes, characterizing the knowledge and flavors of Mexican cuisine. Mexico is an example of a country with great cultural miscegenation, where the native indigenous culture in contact with Spanish gastronomy, mixed local and foreign foods, got to know foods and new culinary techniques, adapted, and propitiated the emergence of Mexican mestizo gastronomy. An important part of this food culture is the sweets, governed by indigenous precepts and traditions, added to European techniques and recipes. The identity of this hybridization created a unique scenario, different from the rest of the world, where sweet is suppressed by other stronger and more striking sensations, such as sour and spicy. The problem is that this topic is not widely addressed in the academic gastronomic universe, where part of the information that is already so scarce is transmitted orally or informally, bringing a risk to the effective perpetuation of Mexican gastronomic knowledge, where the registration of cultural values is a fundamental component for the consolidation of gastronomy as an intangible heritage in the historicity of humanity. This work aimed to carry out a bibliographic review on Mexican sweets, permeating their history and origin within the Mexican food culture.

**Keywords:** Mexican sweets; Gastronomy; Food culture.

### **Resumen**

La alimentación humana se rige por hechos geográficos, religiosos e históricos. Estos valores moldearon la cultura alimentaria, dando lugar a percepciones y adopción de atributos sensoriales propios, caracterizando los saberes y sabores de la cocina mexicana. México es un ejemplo de un país con gran mestizaje cultural, donde la cultura indígena originaria en contacto con la gastronomía española mezcló alimentos locales y foráneos, conoció alimentos y nuevas técnicas culinarias, adaptó y propició el surgimiento de la gastronomía mestiza mexicana. Parte importante de esta

cultura gastronômica son los dulces, regidos por preceptos y tradiciones indígenas, sumado a técnicas y recetas europeas. La identidad de esta hibridación creó un escenario único, diferente al resto del mundo, donde lo dulce es suprimido por otras sensaciones más fuertes y llamativas, como lo ácido y lo picante. El problema es que este tema es poco abordado en el universo académico gastronómico, donde parte de la información que ya es tan escasa se transmite de forma oral o informal, poniendo en riesgo la perpetuación efectiva del conocimiento gastronómico mexicano, donde el registro de los valores culturales es un componente fundamental para la consolidación de la gastronomía como patrimonio inmaterial en la historicidad de la humanidad. Este trabajo tuvo como objetivo realizar una revisión bibliográfica sobre los dulces mexicanos, permeando su historia y origen dentro de la cultura gastronómica mexicana.

**Palabras clave:** Dulces mexicanos; Gastronomía; Cultura de la comida.

## 1. Introdução

A Cozinha Tradicional Mexicana possui fatores que vão além de transformar o alimento, envolvendo a religião, rituais indígenas e tradições locais, que se mantêm vivos até os dias atuais, levando à formação dos pilares culturais que sustentam a gastronomia mexicana, a herança indígena e a influência europeia, marcada principalmente pelos espanhóis. Estes pilares foram erguidos pela fusão de antigos conhecimentos que se transformaram e enriqueceram as diferentes etapas de colonização e miscigenação do nativo com o colonizador espanhol (Veloso et al., 2019).

Entre as mais importantes cozinhas do mundo estão a dieta mediterrânea e as culinárias mexicana, francesa e japonesa, que são trades turísticos por seus pratos peculiares, razão pela qual em 2010, devido à importância cultural e social da culinária para a humanidade, a Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (UNESCO), reconheceu regiões características desses quatro sistemas alimentares como Patrimônio Imaterial da Humanidade.

A gastronomia nacional é aquela considerada típica e cotidiana de um país, não é considerada como expressão da individualidade regional, mas sim, como um aspecto da identidade do grupo e a região a qual o indivíduo pertence (Pérez, 2018). No México, o “doce” é um universo de sensações que abrange uma ampla gama de fenômenos, que vão desde a sensação natural do sabor à cultura das preparações, que por meio de obras de literatura, blocos de músicas, contos, provérbios populares e lendas, convergem para o consumo de um delicioso doce tradicional (Reyes, 1990; Aclé & Montiel, 2018; Freixa & Chaves, 2017).

A cultura do doce no México é muito fascinante, porque ela começa com o uso do mel pelos índios que adoçavam suas bebidas, especialmente aquelas feitas a partir do milho em proporções que se combinavam de acordo com as preferências locais. Os nativos também consumiam outros açúcares naturais, como o mel de agave (planta típica da região), que eram adicionados às frutas para consumo e o próprio agave, que era misturado com sementes de abóboras e amaranto, práticas de consumo estranhas ao europeu, porque harmonizava o peculiar do doce com gostas incomuns aos doces europeus da época (Freitas et al., 2022; Rivera et al., 2020).

Os doces mexicanos são consumidos também em festas tradicionais em todo o país, e não é diferente no *Dia de Los Muertos*, ou Dia dos Mortos, que é uma festa de culto aos mortos no calendário litúrgico. O culto a morte é uma das celebrações mais antigas no México e a partir do século XVI, quando o mundo colonial trouxe ideia de céu e de inferno aos povos indígenas, gerou um sincretismo festivo que está preservado até hoje. A celebração do Dia dos Mortos é a maior das festividades mexicanas, quando o mexicano chega a zombar da morte, mas nessa data venera e respeita seus antepassados.

As origens do culto à morte no México se encontram nas sociedades mesoamericanas chamadas pré-hispânicas ou pré-colombianas, povos *nahuas*, como os chamados *aztecas* ou *mexicas*. As festas de celebração dos mortos se concentravam entre os dias 8 e 28 de agosto (entradas do nono e décimo mês do calendário, contado a cada vinte dias), e estavam relacionadas à esperança na colheita do milho, abóbora, grão-de-bico, feijão, entre outros vegetais. Temendo que o gelo destruísse as plantações, celebravam com oferendas e sacrifícios. A chamada festa de *Miccailhuitonli* era dedicada às crianças mortas, e antecedia os festejos dedicados aos mortos adultos, os quais eram marcados por danças, adereços como penas e joias,

fartura de comidas e bebidas e permissão para a embriaguez. Acreditava-se que a pessoa morta continuava viva nos Reinos da Morte, para onde se ia dependendo do tipo da morte: natural, por acidente, por sacrifício. A partir da Conquista colonial, as festividades dos mortos fundiram-se ao calendário de celebrações da Igreja Católica, mas a maneira mexicana de celebrar seus mortos, originada no sistema de crenças dos *nahuas*, permanece no século XXI, inclusive sofrendo novas formações, como o culto à Santa Morte (Moreno, 2013).

O morto que volta para reapreciar a vida recebe de oferenda guisados, pães, doces, vinho e charutos, carinhosamente ofertados pelos familiares. Uma imensa variedade de doces, principalmente pães, emprestaram sua massa para formas esculturais com a imagem de caveiras, representando mortos vivos, animais e plantas que estão relacionados com o culto da morte representado no *pan de muerto*, ou pão do morto tradicional.

Na cultura alimentar Mexicana, o consumo de doces cotidianamente apresenta números bastante expressivos, com cerca de 38% dos adultos consumindo diariamente doces e com crianças e adolescentes apresentando uma taxa de 60% de consumo diário desses produtos (Pineda et al., 2018). O grande consumo está mais concentrado nas localidades urbanas, com a facilidade para aquisição de produtos industrializados (Ramirez et al., 2020). Os doces são importantes tanto para a cultura como para a economia do país, sendo os produtos de confeitaria e doces, o sétimo produto étnico mais exportado pelo México, tendo como principais destinos a Itália, o Chile e os Estados Unidos (Acle & Montiel, 2018; Morrone, 2019). Sendo assim, o objetivo desse trabalho foi analisar os doces como ferramenta de identidade social mexicana, considerando a hibridização cultural no decorrer de sua ressignificação culinária.

## 2. Metodologia

A metodologia é composta pelos procedimentos adotados para conduzir uma revisão bibliográfica, conforme preconiza Pereira et al. (2008), que forneceu suporte teórico no que se refere à forma de abordagem das pesquisas existentes sobre o tema “Doces Mexicanos”. O tipo de revisão escolhida foi a narrativa, associado a uma pesquisa de campo etnográfica (Souza, Silva & Carvalho, 2010; Szeremeta, 2017).

A estratégia de busca de artigos dessa revisão compreendeu uma pesquisa em bases de dados do Periódico Capes, LILACS (Literatura Latino-americana e do Caribe em Ciências da Saúde), SciELO (Scientific Eletronic Library on Line) e Google Scholar, sem delimitação de tempo. A busca foi realizada em português, inglês e espanhol.

## 3. Resultados e Discussão

A comida é tão importante e identificadora de uma sociedade, de um grupo, de um país, como de um idioma, funcionando como um dos mais importantes canais de comunicação. Comer é existir enquanto indivíduo, enquanto história, enquanto cultura, dando sentido de pertencimento a uma comunidade, a um povo. Comer não representa apenas o fato de incorporar elementos nutritivos importantes para o nosso organismo, é antes de tudo um ato social e, como toda relação que se dá entre pessoas, traz convívio, diferenças e expressa o mundo da necessidade, da liberdade ou da dominação (Velooso et al., 2019; Freitas et al., 2022; Suremain & Katz, 2009).

Nesse contexto, os doces mexicanos apresentam uma intensa relação com a identificação do povo enquanto nação, da forma que foi construída a doçaria do país, que é fruto da miscigenação de técnicas e ingredientes europeus com insumos nativos. O que é de se destacar na doçaria mexicana é o perfil de sabores encontrados, onde sabores mais fortes como o azedo e o ácido tem seu protagonismo em detrimento da doçura característica de grande parte da América Latina. Tais sabores se apresentam nos doces porque estavam presentes no paladar dos nativos *mejicas*, habitantes naturais do território mexicano, que consumiam com frequência infusões de cacau e produtos fermentados.

Um dos principais doces mexicanos é a *cajeta* (Figura 1), que é um doce de leite à base de leite de vaca e de cabra misturados, adicionados de baunilha. Como em toda a América Latina a cultura de fabricar o doce de leite veio com o colonizador europeu e se espalhou por todas as colônias, fazendo com que todos os países latino-americanos tenham expressões do que seria o doce de leite com suas nuances regionais. A *cajeta* mexicana é a expressão do período de produção açucareira no século XVIII, que permeou o México, sendo um dos seus mais fortes resquícios da presença do colonizador, pois este é realmente doce até para os paladares dos brasileiros.

**Figura 1** - *Cajeta* mexicana.



Fonte: Autores (2020).

A *cajeta* derivou um doce regional do norte do México, muito famoso e consumido também no sul dos estados unidos, denominado de *glorias*. Este doce consiste em uma *cajeta* mais consistente, adicionada de nozes e embalada como um bombom, como observamos na Figura 2. As *glorias* levam este nome, pois, segundo os mais antigos, eram produzidos e vendidos por freiras em conventos e o denominaram assim por ser tão bom quanto uma glória de Deus.

**Figura 2** - *Gloria*, doce típico nortenho.



Fonte: Autores (2020).

Tratando de doces conventuais, as *obleas* são hóstias (água e farinha de trigo) que, quando não consumidas nos cultos das igrejas católicas, eram reutilizadas para confecção de doces simples. A confecção consistia em pegar duas hóstias e rechear com algum doce, podendo ser *cajeta*, marmelada ou qualquer outro doce, fazendo uma espécie de sanduíche doce de hóstia. Atualmente as *obleas* são confeccionadas em diferentes tamanhos e cores e podem ser adquiridas em supermercados o ano todo (Figura 3), enchendo os olhos e a alma dos turistas por essas preciosidades da doçaria mexicana, tão temperada de fé e compaixão.

**Figura 3** - Diferentes tipos e tamanhos de *obleas*.



Fonte: Autores (2020).

As *gomitas con chili* (jubbas apimentadas) na Figura 4, são uma experiência complexa, na visão dos estrangeiros e apreciadores da gastronomia do mundo. Trata-se de uma jujuba que é confeccionada em sabores tradicionais como tamarindo, manga, abacaxi, morango e pêsego, o que seriam sabores relativamente normais se não fosse o fato de terem em sua superfície ao invés do açúcar tradicional, o *chili* (pimenta) em pó, modificando totalmente o sabor e a percepção gustativa de doce. Os mais tradicionais são os de *mango con chili* e *tamarindo con chili*.

**Figura 4** - Gomitas con chili: jubbas mexicanas.



Fonte: Autores (2020).



Outro aspecto muito relevante na cultura alimentar mexicana é a adaptação ao picante. Crianças desde muito cedo são acostumadas a consumir o *chili* diariamente em suas refeições e seus doces típicos: além das jujubas supracitadas, existem as *paletas con chili*, que são pirulitos com pimenta (sendo mais tradicional de tamarindo) e o algodão doce com chili. Outro costume controverso é quando o recém-nascido não aceita a chupeta, ao invés de passar no açúcar ou no mel, como é de costume no Brasil, no México a chupeta é embebida no chili em pó, fazendo assim com que a aceitabilidade desta iguaria já se inicie desde a mais tenra idade (Ávila et al., 2009).

Agregado ao costume de confecção de jujubas, pirulitos, algodão doce e balas apimentadas, existe o hábito de comer os doces de fruta em barra com uma cobertura de pimenta em pó, como doce de morango fatiado com *chili*, marmeladas envoltas com *chili*, o doce de figo, de pêsego e de tamarindo com *chili* (Figura 5).

**Figura 5 - Dulces con chili.**



Fonte: Autores (2020).

O México tem no amendoim a sua oleaginosa mais consumida (Freitas et al., 2022), sendo este muito comercializado e vendido na forma glaceada com açúcar e *chili*, muito comum no comércio de rua de todo o país, onde é conhecido como *cacahuate con chile* (Figura 6). Além deste, tem-se como muito tradicional o torrão de açúcar com amendoim, que é um doce espanhol, mas bastante aceito pela população do país (López, 2004).

**Figura 6 - Cacahuate ou amendoins vendidos no mercado.**



Fonte: Autores (2020).

Do amendoim também se faz o *mazapan* (Figura 7), um doce muito popular que é feito prensando-se este ingrediente com açúcar e amido de milho, cuja consistência se assemelha a paçoca brasileira, porém possui um sabor mais suave de amendoim e maior presença do açúcar. O amendoim, nativo das américas, foi na bagagem dos colonizadores para o continente europeu e fez a grande diferença na doçaria internacional. No Brasil é ingrediente obrigatório nas festas juninas de diferentes regiões brasileiras (Ribeiro, 2006; Silva & Silva, 2019).

Figura 7 - Mazapan.



Fonte: Autores (2020).

As *donas* (*donuts*, em inglês) ou rosquinhas doces são uma invenção tipicamente norte americana, mas que se popularizou por todo o norte do México, região que faz fronteira com os Estados Unidos, onde o consumo de *donas* ultrapassa o de muitos estados americanos, evidenciando a grande apreciação dos mexicanos por essa delícia da indústria americana, que passa se mesclar à forte influência dos sabores básicos presentes no México (Freitas et al., 2022; Veloso et al., 2019). Os sabores mais observados são os de chocolate, *cajeta*, maracujá, açúcar, anis, cenoura, coco e até de *chili*, sendo esta última uma das mais vendidas em toda a região norte do México.

Os *pasteles de fiesta* (figura 8) ou bolos de festas são em geral muito parecidos com o estilo americano de confeccionar os recheios, levando como base o creme de manteiga (manteiga e açúcar) e o chocolate. O fato curioso nos bolos mexicanos é que esses bolos normalmente são amargos, normalmente pelo uso do chocolate amargo, mas não levam *chili*. Porém, se engana quem acredita que os mexicanos comeriam o bolo sem *chili*: a fatia de bolo é servida junto com um sachê de pimenta em pó e uma rodela de limão. Essa sensação gustativa de ácido, amargo, doce e picante, ativa os receptores sensoriais levando ao aumento da percepção dos sabores e aumento da salivação (Reyes, 2013), sensações bastante apreciadas na culinária mexicana (Ayora-Diaz, 2022).

**Figura 8** - *Pasteles de fiesta* ou bolos de festas vendidos em supermercado.



Fonte: Autores (2020).

Muito tradicional da região sul do México, a *marquesita* é um típico doce de rua (Figura 10) que costuma agradar todos os públicos, de crianças a idosos. A massa é feita à base de açúcar, farinha de milho, mel e água e se assemelha muito com o cavaquinho (tradicional doce pernambucano na forma de apresentação) e com o biscoitinho da sorte chinês, sendo essencialmente uma *tuille* de milho ao invés de farinha de trigo, como na culinária francesa.

Conforme observa-se na Figura 10, o equipamento para confecção da *marquesita*, consiste em um carrinho com uma prensa metálica aquecida por um fogareiro. Com a prensa aberta, é despejada a massa, fechada, recheada, dobrada e finalizada. Os recheios são diversos e podem ser de *cajeta*, coco, queijo *Edam*, creme de avelã com banana, entre outros. Outro fator interessante é que a preparação sai da chapa muito mole e após 20 segundos fica super crocante.

**Figura 9** – *Marquesita* recheada com *cajeta*.



Fonte: Autores (2020).

Um dos doces de rua mais tradicionais do centro do México são os *buñuelos* (Figura 11), que consistem em uma massa à base de açúcar e farinha de milho, frita em um formato tradicional. Muito consumida nas ruas mexicanas, é um dos



doces mais simples e rápidos de fazer, é muito parecido com o doce pernambucano chamado de sonho de forma ou filhoses, a diferença é o tipo de farinha, que para os mexicanos não poderia ser outra, senão a de milho.

**Figura 10.** Processo de fritura dos *Buñuelos*.



Fonte: Autores (2020).

#### 4. Conclusão

O doce é percebido de diversas formas dentro de cada cultura alimentar no mundo. Os doces mexicanos têm suas tradições e perfil de sabor bem diferente do brasileiro e do restante do mundo, porém esta constatação não o torna ruim, faz com que ele seja único. Apesar do açúcar estar presente na maioria dos doces, a doçura percebida no paladar é algo que foge à regra no México, uma vez que o azedo, o amargo e principalmente o picante ganham o protagonismo. Considerando a peculiaridade de cada cozinha, pesquisas mais abrangentes e mais aprofundadas seriam de grande contribuição para ratificar e consolidar as diversas culturas alimentares existentes, sobretudo em um momento de globalização e padronização dos sabores e fazeres na gastronomia mundial.

#### Referências

- Acle, R. S., & Montiel, A. V. (2018). Influencia de la gastronomía mexicana en el consumo étnico en España. *Revista interamericana de ambiente y turismo*, 14(2), 89-101.
- Ávila, R., Tena, M., & Ocegueda, M. (2009). La procesión de las espigas. *Food, Imaginaries and Cultural Frontiers. Essays in Honour of Helen Macbeth. Guadalajara: Universidad de Guadalajara. Colección Estudios del Hombre*, 24, 233-253.
- Ayora-Díaz, S. I. (2022). Processed Modernity: Cooking Ingredients and the Materiality of Food. *Studia Alimentaria*, 1(1), 13-35.
- Freitas, J. G. C. de, Veloso, R. R., Lima, G. E. de, & Shinohara, N. K. S. (2022). Influência do Fast-Food na cultura alimentar mexicana. *Conjecturas*, 22(2), 1036–1050. <https://doi.org/10.53660/CONJ-795-D09>
- Freixa, D. & Chaves, G. (2017). *Gastronomia no Brasil e no Mundo*. São Paulo: Senac, 320p.
- López, J. (2004). Nacionalismo culinario: Hacia una historia de la cocina mexicana en el siglo XX. *Escuela Nacional de Antropología e Historia*.
- Moreno, R.J.(2013) *Creencia y culto: la santa muerte en México y san la muerte en Argentina* (Master's thesis, Universidad Autónoma del Estado de México).
- Morrone, J. J. (2019). Biogeographic regionalization and biotic evolution of Mexico: biodiversity's crossroads of the New World. *Revista mexicana de biodiversidad*, 90.
- Pérez, M. F. C. (2018). Ejemplares de gastronomía de la huasteca potosina: identidad cultural mexicana, san luis potosí, México. *Journal of Tourism and Heritage Research: JTHR*, 1(3), 1-8.
- Pineda, E. B.G., Martínez-Tapia, B., Arango-Angarita, A., Valenzuela-Bravo, D., Gómez-Acosta, L. M., Shamah-Levy, T., & Rodríguez-Ramírez, S. (2018). Consumo de grupos de alimentos y factores sociodemográficos en población mexicana. *salud pública de México*, 60, 272-282.

Ramírez, S. R., Gaona-Pineda, E. B., Martínez-Tapia, B., Arango-Angarita, A., Kim-Herrera, E. Y., Valdez-Sánchez, A., & Shamah-Levy, T. (2020). Consumo de grupos de alimentos y su asociación con características sociodemográficas en población mexicana. *Ensanut 2018-19. salud pública de México*, 62(6), 693-703.

Reyes R. (1990). *La Historia de la azúcar en México*. México: Fondo de Cultura Económica. Universidad Autónoma Chapingo, México

Reyes, F. G. R. (2011). Umami e glutamato: aspectos químicos, biológicos e tecnológicos. In *Umami e glutamato: aspectos químicos, biológicos e tecnológicos* (pp. 622-622).

Ribeiro, H. (2006). Rotas da fé: festas juninas. *Caderno Virtual de Turismo*, 2(3).

Rivera, F. J. V., López, J. E., & Rivera, J. I. V. (2020). Estudio etnográfico del consumo de dulces típicos mexicanos en la Alcaldía Iztapalapa, Ciudad de México. *CULINARIA Revista virtual especializada en Gastronomía* No. 20. UAEMéx. Págs. 3 – 20.

Silva, V. C., & Silva, S. Z. (2019). Análise De Aceitação Sensorial De Um Produto A Base De Amendoim Com Características Funcionais. *Fag Journal Of Health (FJH)*, 39-39. <https://doi.org/10.35984/fjh.v0i0.46>

Souza, M.T., Silva, M. D., & Carvalho, R. (2010). Revisão integrativa: o que é e como fazer. *Einstein*, n. 8, p. 102-106.

Suremain, C. É. D., & Katz, E. (2009). Introdução: modelos alimentares e recomposições sociais na América Latina. *Anthropology of food*, (S6).

Szeremeta, A. (2017). Metodologia e abordagem de campo: considerações sobre a utilização da Etnografia como instrumento de pesquisa a partir da contribuição teórica de Mainardes e Magnani. *Revista LEVS*, 19(19).

UNESCO. (2022). Texto de la Convención para La Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. < <https://ich.unesco.org/es/convenci%C3%B3n>> 20 de abril de 2022).

Veloso, R. R., Shinohara, N.K.S., Padilha, M.R.F., & Matsumoto, M. (2019) Construção da Cultura Alimentar Mexicana. *Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade* Vol. 7 no. 2 , São Paulo: Centro Universitário Senac ISSN 2238-4200