

## Influência do Fast-Food na cultura alimentar mexicana

### Influence of Fast-Food on Mexican food culture

João Guilherme Carvalho de Freitas<sup>1</sup>, Rodrigo Rossetti Veloso<sup>2\*</sup>, Gisele Estevão de Lima<sup>2</sup>,  
Neide Kazue Sakugawa Shinohara<sup>3</sup>,

---

#### RESUMO

Este estudo promoveu um levantamento de informações sobre a interferência do consumo crescente do fast food na alimentação mexicana. De acordo com resultados obtidos, a população mexicana valoriza sua cultura e preserva seus ingredientes naturais e técnicas culinárias adquiridas ao longo de sua história. Entretanto, no decorrer da historicidade Mexicana e em contato com outras culturas ocidentais, temos hoje um comportamento de consumo conhecido como fast food, fato que se deve à urbanização em grande escala nos grandes centros urbanos. O aumento das horas de trabalho, o afastamento da mulher no cuidado doméstico e a falta de tempo para o preparo de alimentos são alguns dos fatores responsáveis por esse fenômeno universal. A população vem consumindo de maneira alarmante alimentos de fácil consumo, que na sua maioria são ricos em gorduras, açúcares e substâncias químicas tóxicas e pobre em nutrientes essenciais, hábito alimentar da atualidade que causam problemas de saúde, como a obesidade e o sobrepeso. A modernização da sociedade mexicana associada à grande influência da alimentação fast food causa interferência no modo de vida do povo mexicano, desconstruindo sua cultura alimentar.

**Palavras-chave:** México; Fast-Food; Cultura; Alimentação; Gastronomia

---

#### ABSTRACT

This study promoted a survey of information on the interference of the growing consumption of fast food in the Mexican diet. According to the results obtained, the Mexican population values its culture and preserves its natural ingredients and culinary techniques acquired throughout its history. However, in the course of Mexican history and in contact with other western cultures, we have today a consumption behavior known as fast food, a fact that is due to large-scale urbanization in large urban centers. The increase in working hours, the absence of women from domestic care and the lack of time to prepare food are some of the factors responsible for this universal phenomenon. The population has been alarmingly consuming foods that are easy to consume, which are mostly rich in fats, sugars and toxic chemicals and poor in essential nutrients, a current food habit that causes health problems such as obesity and overweight. The modernization of Mexican society associated with the great influence of fast-food causes interference in the way of life of the Mexican people, deconstructing their food culture.

**Keywords:** Mexico; Fast-Food; Culture; Food; Gastronomy.

---

---

<sup>1</sup> Instituto Federal do Ceará

\*E-mail: Rodrigo.rossetti@cabo.ifpe.edu.br

<sup>2</sup> Instituto Federal de Pernambuco

<sup>3</sup> Universidade Federal Rural de Pernambuco

## INTRODUÇÃO

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. Os padrões alimentares de um grupo sustentam a identidade coletiva, posição na hierarquia, na organização social, mas, também, determinados alimentos são centrais para a identidade individual. 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 (VELOSO et al., 2019; MONTANARI, 2009).

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 é apenas uma função biológica, certamente, comer é o mesmo que viver fisicamente, contudo, o conceito de vida vai muito além do ato de matar a fome. Tudo o que é escolhido para comer, a sua forma, volume, cor, maneira de preparar e servir, tem significados, assumem valores e, por tudo isso, o alimento vai além da boca. Onde servir, com o que servir, momento especial, dia, hora, a quem servir e como esse alimento é consumido compõem o ato culturalmente complexo, que é o de comer (LODY, 2008).

A culinária mexicana, uma das mais elaboradas do mundo, soube interagir com muita imaginação e refinamento os melhores produtos e tradições culinárias das civilizações maia, asteca e espanhola. Essa riqueza gastronômica é pouco conhecida fora do México, e não deve ser confundida com a culinária “tex-mex”, nascida da imigração mexicana para os Estados Unidos, nitidamente menos refinada (VELOSO et al., 2019). O milho é a mais importante planta comercial originária das Américas, faz parte da base alimentar no México, América Central e Sudoeste dos Estados Unidos, sendo o cereal mais antigo cultivado no mundo, havendo provas, através de escavações arqueológicas e geológicas de que é cultivado há pelo menos 5.000 anos (SANTOS et al., 2019).

No século XX o ritmo de vida mudou nas grandes metrópoles no mundo, refletindo na alimentação fora do lar e do ambiente laboral. Tanto nos restaurantes como em casa havia a necessidade de refeições mais simples e rápidas. Bem ao estilo

americano, passou a dominar no mundo o jargão “tempo é dinheiro”. Isto porque as pessoas, trabalhando longe de casa, levavam mais tempo para se locomover, enquanto no mercado de trabalho tinham que mostrar alta produtividade no trabalho em detrimento a alimentar-se adequadamente. Outro aspecto desses novos padrões da sociedade está relacionado com a estrutura familiar. A gradativa entrada da mulher no mercado de trabalho também modificou os hábitos alimentares. As pessoas não almoçavam mais em casa, o que fez crescer o número de pequenos restaurantes populares e lanchonetes com refeições rápidas e baratas. Nesse cenário, surgiram os movimentos chamados de fast-food e self-service, em que as pessoas comem tão rápido que mal interagem entre si e com o alimento (FREIXA; CHAVES, 2017; MONTANARI; FLANDRIN, 2003).

O número de estabelecimentos comerciais destinados à alimentação aumentou muito nos últimos anos, em especial na última década do século XX. Um fator que deve ser apontado como responsável pelo crescimento numérico desses estabelecimentos é o aumento no consumo por parte da população: sem tempo de preparar suas refeições, ou em razão da distância entre a casa e o local de trabalho, ficou mais simples usufruir o vale-refeição, comer em restaurantes, lanchonetes, bares ou fast-foods. Aliás esse último, foi o grande impulsionador do bem-sucedido sistema de alimentação “por quilo”, no qual além da rapidez, há variedade de pratos e a possibilidade de consumir apenas o que se deseja pagar (GERMANO; GERMANO, 2019).

Os norte-americanos gostam muito de comer e adoram a sua própria comida, embora muitas vezes eles mostrem ao mundo um lado que não parece muito atraente. Os pratos congelados, as preparações em escala industrial e as pessoas apressadas “engolindo” sanduíches acabam distorcendo a realidade. Uma influência do colonizador se tornou habitual em quase todo o país, o breakfast, desjejum tipicamente inglês, que acabou sendo adotado pela cozinha internacional de hotéis de todo o mundo. Este é quase uma refeição, sendo geralmente constituído de ovos fritos, bacon, pão, torradas, mingaus, manteigas, geleias, sucos de frutas, chás, leite e café (DUARTE; LEAL, 1998).

Com relação aos restaurantes convencionais, os fast-foods adotam procedimentos reduzidos. Economizam por exemplo, no atendimento. Excluindo a figura dos garçons, os pedidos passam a ser feitos diretamente no caixa, na cozinha industrial, o tempo de produção também é diminuído, com a adoção do pré-preparo dos pratos, deixando apenas a finalização para o momento do pedido que, com trabalho segmentado, em questão de minutos, o cliente recebe na bandeja. Como consequência de tal agilidade e rotatividade,

o próprio cliente se vê impedido de permanecer muito tempo no local, somente o tempo necessário para realizar suas refeições (FREIXA; CHAVES, 2017).

Essa mudança no padrão alimentar americano foi consequência do reflexo desses novos hábitos no estilo de vida humano, principalmente ocidental, e a globalização fez com que ela fosse adotada rapidamente por boa parte do mundo. Boa parte do mercado alimentar se moldou a forma “americana” de se alimentar. O objetivo desse estudo foi o de promover um levantamento bibliográfico acerca da cultura alimentar que foi criada com o fast-foods e como ela interfere na culinária típica do México, levando em conta que os hábitos alimentares devem ser considerados como um conjunto cultural que envolve práticas comunitárias e familiares, constituindo-se como um fator de coesão social e identidade da culinária nacional.

## **METODOLOGIA**

A pesquisa se baseou em um vasto levantamento bibliográfico em sítios virtuais de programas de governo; periódicos indexados de diretórios nacionais e internacionais; livros de antropologia da alimentação; Gastronomia Mexicana e fast-food; História Mexicana e do fast-food; Geografia e Religião Mexicana, sem delimitação de ano de publicação por se tratar de uma pesquisa histórica.

Foram selecionadas referências escritas em inglês, português ou espanhol. Quanto ao termo, pode ocorrer diferenças nos processos de indexação nas bases de dados bibliográficas; portanto, optou-se pela busca por termos livres, sem o uso de vocabulário controlado (descritores). Com essa estratégia, houve ampliação do número de referências internacionais, dando uma maior amplitude de busca dentro dessa temática.

Para salientar a relevância dos conceitos e experimentos desenvolvidos por autores que pesquisaram sobre o tema abordado, fez-se necessária a revisão bibliográfica neste trabalho. Alimentação é usualmente tema de interesse das pessoas, porém na prática, percebe-se que poucas pessoas apresentam comportamento alimentar sadio, quer que seja por falta de conhecimento, quer que seja por influência social e cultural, inclusive por meios de comunicação que muitas vezes causa desinformação, gerando dúvidas (VELOSO et al., 2019).

## ASPECTOS GEOGRÁFICOS E ECONÔMICOS DO MÉXICO

Os estados Unidos Mexicanos são a nação mais meridional da América do Norte. O território mexicano tem 1.964.375 km<sup>2</sup>, situado entre o paralelo 32°42' N e o 14°30' N, sendo cortado pelo trópico de câncer. A maior parte do país está na América do Norte, porém a sua porção sudoeste faz parte da América Central. O formato do país no mapa é triangular, com a base ao norte, onde apresenta cerca de 2.000km do Pacífico até o Atlântico, enquanto a parte sul apresenta pouco mais de 200km entre os oceanos. Apresenta ainda duas grandes penínsulas, a da Baja Califórnia e a de Yucatán, onde está localizada a cidade de Cancún. Possui grandes zonas litorâneas, tanto no Pacífico quanto do Atlântico, sendo formadas, de modo geral, por planícies estreitas com lagos e zonas pantanosas. Cerca de 65% da superfície do país é montanhosa, enquanto apenas os outros 35% estão a uma altitude menor que 500m. O país apresenta uma incrível biodiversidade, ocupando o segundo lugar no mundo em relação ao número de espécies de répteis e está entre os cinco países com maior diversidade de plantas, anfíbios e mamíferos (ATLAS NATIONAL GEOGRAPHIC, 2008; ESPINOSA-ORGANISTA et al., 2008; FERRUSQUÍA-VILLAFRANCA, 1998).

Por conta da sua posição geográfica o México possui uma grande diversidade de climas, que se soma as influências do oceano Pacífico, do Golfo do México e das cadeias montanhosas que cortam o país, com a parte mais próxima ao oceano Pacífico mais seca e com a parte mais próxima do Atlântico mais úmida. As temperaturas médias variam entre 10 e 28 °C, e tem sua relação diretamente ligada com a altitude do terreno, sendo mais fria em altitudes maiores e mais quentes em altitudes menores. Devido à extensão territorial e à variedade do relevo, o México apresenta várias faixas climáticas. O Norte é seco e desértico. O planalto central possui ambiente temperado com chuvas moderadas. Já o Sul é tropical com precipitações abundantes, embora haja períodos de seca no istmo de Tehuantepec, na península do Yucatán e em Chiapas (ATLAS NATIONAL GEOGRAPHIC, 2008; MORRONE, 2019).

As florestas ocupam quase 30% do território mexicano. Na região Atlântica predominam os cedros, abacateiros, guanacastes, mognos, ébanos e sapotis – essa última espécie era usada por maias e astecas na produção de goma de mascar. Entre 1,5 mil e 2,4 mil metros de altitude, há carvalhos e azinheiras. Em áreas mais altas imperam as coníferas. As cordilheiras do sul e o vale de Chiapas são zonas de savana tropical, possuindo espécies como acácias e cactos. O Norte, mais seco, é ocupado por pastos.

Como o México é um país rico em biodiversidade e a interação entre sua vegetação, seu solo e seu clima criaram o ambiente perfeito para diversos biomas, com sua vegetação bem definida, como é o caso do bioma Matorral xerófilo, que reúne vegetação arbustiva em regiões de clima seco, com plantas esparsadas e grandes porções de solo descobertas. Este bioma cegou a ocupar um terço do território mexicano. O bioma Bosque húmedo de montanha é composto de árvores, em áreas onde os ventos úmidos do mar produzem uma alta concentração de umidade, enquanto o Bosque templado apresenta arvores que se encontram em zonas temperadas e semiúmidas em montanhas. O Bioma do Bosque tropical estacionalmente seco é um bioma dominado por arvores baixas, com até 15m, em regiões quentes com grandes períodos de seca, fazendo com que as árvores percam suas folhas. O bioma do Bosque tropical húmedo possui árvores grandes, chegando a 40m, com chuva abundante e sem frios extremos. (PENNINGTON; SARUKHÁN, 2005; CHALLENGER; SOBERÓN, 2008; TREJO, 2010; SÁNCHEZ-COLÓN et al., 2009).

A aridez torna improdutivo grande parte do território mexicano, o restante tem relevo demasiadamente irregular para o aproveitamento agrícola. Sendo as zonas que permitem o cultivo não ultrapassam 15% do território. A alta produtividade dos latifúndios, que cultivam principalmente cereais – especialmente o milho -, cana de açúcar e frutas, além da pecuária bovina e da produção leiteira, contrasta com a situação precária das pequenas lavouras originadas na reforma agrária iniciada em 1915; essas se tornaram, em geral, propriedades voltadas a subsistência, que não foram capazes de tirar a população rural da pobreza, mas que produzem milho, feijão, abóbora e abacate. Segue em importância econômica a criação de bovinos, suínos, e em menor escala de ovinos. A pesca marítima se desenvolveu na segunda metade do século XX, com destaque para o camarão, a sardinha e a anchova, grande parte destinada à exportação. Sua Bebida de maior exportação destaca-se a Tequila. A silvicultura também é uma atividade importante no setor primário (MCCOOLL, 2005).

A população mexicana tem como grupo étnico majoritário de mestiços de europeus com índios, que agrega 60% dos habitantes. Cerca de 30% são indígenas e o restante é composto quase integralmente de europeus ibéricos. Nas últimas décadas, as dificuldades econômicas levaram milhões de mexicanos a emigrar para os Estados Unidos, legal e ilegalmente. A Religião predominante é a católica, cujos fiéis representam 93% da população. O idioma oficial é o espanhol, mas também são faladas línguas regionais, como o náhuatl (ALCANTAR; RAMIREZ, 2018).

As bases da economia mexicana são: prestação de serviços, a indústria, o comércio, a agricultura e a exploração de minérios. A indústria mexicana é forte no setor automotivo, com fábricas da Volkswagen, GM, Ford, Honda, BMW, Nissan e Mercedes-Benz, no setor petroquímico (Pemex), de cimento (Cemex) e construção, alimentos e bebidas, com o grupo Modelo e FEMSA, que é a segunda maior engarrafadora de Coca-Cola do mundo e mineral, com a extração ferro, zinco, cobre, chumbo, magnésio, mercúrio, enxofre e ouro, os quais são explorados pelo Estado ou por empresas de capital nacional. Os serviços como o comércio, transporte, hotéis, telecomunicações contribuem com cerca de 70% do PIB e empregam quase 60% da população economicamente ativa. A indústria do país, que durante muito tempo ficou restrita a siderurgia e ao beneficiamento de itens agropecuários, mas recebeu um grande impulso a partir dos anos 1990, quando o México aderiu ao Acordo de Livre Comércio da América do Norte (Nafta) e passou a receber fortes investimentos norte-americanos. O turismo também se destaca como uma importante fonte de receitas (ATLAS NATIONAL GEOGRAPHIC, 2008; RODRIGUEZ et al., 2019).

## **COZINHA MEXICANA**

A cozinha é um dos elementos fundamentais de uma cultura. Nela, estão contidos os recursos naturais de cada região, as influências, os costumes e os fatos históricos. A culinária mexicana é considerada Patrimônio da Humanidade pela tradição de suas civilizações agrícolas, que aperfeiçoaram a sua qualidade e equilibraram a combinação de vegetais, legumes, frutas com as especiarias do velho mundo. A partir do século 16, as cozinhas nativas agregaram influências árabes e espanholas, o que resultou numa culinária mestiça, rica em sabores, cores e aromas. Assim, produtos originários do novo mundo, como o milho, o tomate, o chocolate e a baunilha, acabaram se incorporando a culinária mundial, despertando interesse pela diversidade que caracteriza a mesa mexicana. A gastronomia mexicana compõe grande parte da identidade do país devido à sua grande diversidade e originalidade nos pratos. A manutenção dessa gastronomia é um desafio para que, as tradições gastronômicas continuem a ser preservadas sem deixar de lado a sua história, costumes, ingredientes, sabores e aromas (VELOSO et al., 2019).

O México é um país com fortes raízes indígenas. A mestiçagem aconteceu sobretudo entre homens espanhóis e mulheres indígenas que transmitiram a sua culinária e os seus hábitos alimentares. Os espanhóis, no início da colonização, adotaram

rapidamente hábitos alimentares indígenas, como o consumo da tortilla de milho. A cozinha mexicana tem suas origens desde os tempos coloniais, quando a culinária indígena simples se mistura com a gastronomia complexo dos espanhóis, que colhem os benefícios de novos produtos e especiarias encontradas em nossa terra, formando assim a base de uma grande variedade em que a cozinha crioula estabelecido, o resultado da fusão de duas culturas. A cozinha mexicana atual é o produto da culinária da corte imperial Asteca que se fundiu à culinária espanhola medieval (com influências árabes) e chegou a um ponto alto de refinamento na época colonial. Essa culinária recebeu influências europeias no século XIX e se construiu com receitas regionais (VELOSO et al, 2019).

Depois da independência do México, em 1821, a população já não era dividida entre brancos, negros, índios e diferentes tipos de mestiços, mas apenas entre índios e mestiços, ou seja, os espanhóis tornaram-se instantaneamente mestiços, tal fato deu força para que a culinária nacional fosse construída com base nas culinárias regionais, derivadas em grande parte dos hábitos alimentares indígenas e não em padrões de consumo europeus. No início do século XX, o México trouxe muitos cozinheiros, principalmente franceses e italianos, a fim de satisfazer uma elite aristocrática que estava no poder. No início de 1934 o México buscava manter a tranquilidade social e política, então o objetivo do governo era atrair e incentivar o movimento de turistas, com destaque para a cultura, as riquezas naturais e a Gastronomia, com a abertura de rotas turísticas e facilidade nos acessos, levou aos visitantes o sabor de uma culinária única (CORONA, 2008).

Centenas de comidas típicas, a base de milho, já foram documentadas no México, incluindo tortillas, gorditas, tostadas, tamales, atole e pozol. Cerca de 60 espécies nativas e centenas subespécies de milho crescem no México, esses têm uma grande variedade nutricional e de aplicações gastronômicas. A grande técnica para utilização dessas variedades de milho, no México é a nixtamalização, A tortilla é reconhecida, pelos mexicanos como o alimento étnico mais emblemático. (LÓPEZ, 2004; SUÁREZ; CHAVES; MARISCAL, 2013; PALACIOS-POLA et al., 2022)

## **CULTURA ALIMENTAR**

Argumenta-se que a cultura alimentar é constituída pelos hábitos alimentares em um domínio em que a tradição e a inovação têm a mesma importância. Ou seja, a cultura alimentar não diz respeito apenas aquilo que tem raízes históricas, mas, principalmente, aos nossos hábitos cotidianos, que são compostos pelo que é tradicional e pelo que se

constitui como novos hábitos. Outro aspecto da cultura alimentar refere-se aquilo que dá sentido às escolhas e aos hábitos alimentares: as identidades sociais. Sejam as escolhas modernas ou tradicionais, o comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido que conferimos a nós mesmos e à nossa identidade social. Desse modo, práticas alimentares revelam a cultura em que cada um está inserido, visto que comidas são associadas a povos em particular (MINTZ, 2001).

As escolhas alimentares também são inculcadas muito cedo, desde a infância, pelas sensações táteis, gustativas e olfativas sobre o que se come, tornando-se pouco permeáveis à completa homogeneização imposta pela produção e pela distribuição massificadas. As análises sociológicas do consumo, que fazem uma interlocução com a cultura e se preocupam com as escolhas alimentares, mostraram as contradições da cultura mercantilizada: a persistência das diferenças nas estruturas do consumo entre grupos de renda, classe, gênero e estágio de vida, bem como a indissolução dos constrangimentos materiais e das peculiaridades individuais. Não comemos apenas quantidades de nutrientes e calorias para manter o funcionamento corporal em nível adequado, pois há muito tempo os antropólogos afirmam que o comer envolve seleção, escolhas, ocasiões e rituais, imbrica-se com a sociabilidade, com ideias e significados, com as interpretações de experiências e situações. Para serem comidos, ou comestíveis, os alimentos precisam ser elegíveis, preferidos, selecionados e preparados ou processados pela culinária, e tudo isso é matéria cultural (CANESQUI; GARCIA, 2005).

Em muitos sistemas culturais, o gosto e o olfato identificam e hierarquizam as classes de alimentos naquilo que é comestível em oposição ao que não é. De igual maneira, as propriedades visuais e de textura são outras características sensoriais que determinam se os alimentos são apropriados ou não dentro uma sociedade. Assim, a textura e o sabor constituem, em boa medida, o que é familiar nos alimentos e o que pode influir na aceitação de novos alimentos. As características visuais, como a cor, forma e aparência de conjunto, também afetam a aceitabilidade e as preferências alimentares, pois configuram aspectos do simbolismo alimentar. Sobre as propriedades de textura, chama atenção para o importante papel que esta ocupa na seleção dos artigos alimentares. Na cultura ocidental, por exemplo, há uma oposição simbólica que determina a escolha por parte de classes sociais e de indivíduos dentro das classes. Essa oposição seria entre os alimentos duros, crus e ásperos, de um lado, e os alimentos suaves, brandos e doces, de outro (VELOSO et al., 2019).

## **FAST-FOOD**

O processo de urbanização acelerada tem promovido hábitos alimentares e estilos de vida inadequados que tem induzido altas prevalências de sobrepeso e obesidade, representando um grande problema de Segurança Alimentar e Nutricional, inclusive em crianças e adolescentes. O desenvolvimento do capitalismo industrial, financeiro e empresarial, repercutiu fortemente nos costumes e hábitos sociais, principalmente nos grandes centros urbanos. A conversão do tempo em dinheiro e da vida em um circuito fechado de produção e consumo tem determinado um processo radical de desumanização. Nesse sentido, comer, foi se transformando em um ato de consumo. No fast food a comida é o produto de uma cadeia industrial, combinados de forma padronizada, que não podem significar nada a não ser o consumo pelo consumo (GALLIAN, 2007; WU et al., 2021; SMITH et al., 2022).

Nas últimas décadas, o hábito de “comer fora” tornou-se cada vez mais comum, trazendo modificações em nossos padrões alimentares tradicionais. Hoje temos um somatório de tipos de culinária, como a francesa, italiana, portuguesa, africana e norte-americana apresentadas de forma mais simplista e rápida, como em redes de fast-food, que significa “comida rápida” em inglês. É um tipo de comida, geralmente lanches, para pessoas que não dispõem de muito tempo para fazer as suas refeições, e optam por alimentos fast-food, pois são preparados e servidos rapidamente (QUARTIERI; BUENO, 2021). A origem do Fast Food não começou nos Estados Unidos, mas sim em Paris no final do século XVIII. Apesar disso foi na América, depois da revolução industrial, que o significado do fast food, começou a ganhar seu sentido atual (GÓES, 2010).

O fast-food desumanizou o ato de comer, construído ao longo de séculos pelas culturas do mundo, Comer agora é um ato de consumo automatizado, onde além da sua linha de produção em grande escala, observa-se o fenômeno do embrutecimento e da automatização. A refeição agora, em vez de se dar em torno da mesa, dá-se em torno da televisão. A comida, antes preparada, é simplesmente aquecida e tem sempre o mesmo sabor, o que não faz diferença alguma, pois nesse processo o sabor não desempenha mais um papel desafiador. A refeição deixou de ser escola e deixou de ser encontro (GALLIAN, 2007)

## **FAST-FOOD NO MÉXICO**

Na América Latina, há uma forte desigualdade social, herança do período colonial influenciando profundamente a construção histórica, política e econômica de cada país. Os hábitos alimentares variam fortemente entre classes sociais e podem coincidir ou não com as diferentes tradições culinárias. Atualmente, os restaurantes padronizados, como os fast-foods norte-americanos ou a dita cozinha internacional, se expandem no contexto urbano e nos grandes destinos turísticos. As empresas nacionais de fast food também não se importam mais com os antigos costumes alimentares nacionais, não há mais oposição nacional - internacional no setor dos alimentos, eles se misturam, formando um todo mundial. O conjunto desses fenômenos intensifica o processo de “deslocalização dos alimentos”, o qual expõe a origem dos gêneros alimentícios vindos dos mais distintos lugares e de universos culturais cada vez mais distantes (ÁVILA; TENA; OCEGUEDA, 2009; SUREMAIN; KATZ, 2009).

A relação latino-americana com a cultura, economia e política dos estados unidos da américa tem início, prioritariamente, na segunda metade do século XX, com o seu progresso no cenário mundial e com a intensa difusão, através dos meios de comunicação, do “american way of life”. Portanto, da mesma forma que os Estados dessa região passaram a depender cada vez mais do mercado e do crédito norte-americanos, os povos latino-americanos passaram a consumir o imaginário de representação dos produtos e do cotidiano norte-americanos. A “americanização” da cultura na América Latina é também nomeada como “chicanização” (CANCLINI, 2003; RIEGEL, 2009).

Com as mudanças econômicas e sociais dos últimos anos, devido à emigração aos Estados Unidos, os mexicanos já não comem tantos quelites, que representam a comida dos pobres. A carne e os produtos industriais são mais consumidos do que antes, já que o dinheiro das remessas chega aos povoados. Esse dinheiro permite também o consumo no cotidiano de alimentos festivos como tamales e moles. Entretanto seguem consumindo cogumelos e insetos (e carne de caça quando podem), alimentos tipicamente indígenas, mas sempre muito apreciados. Nas zonas rurais, as diferenças também estão presentes mesmo em comunidades aparentemente homogêneas em que a fome costuma assolar em períodos de escassez alimentar, muitas vezes sem contar com nenhum tipo de apoio externo para esse problema (KATZ, 2009).

O uso de alimentos em conserva e ultraprocessados é uma prática comum nas cozinhas domésticas e de restaurantes de Yucatán no México, que, como em outros lugares, tem motivos históricos. Existem na cidade de Mérida, desde a virada do século

XX, plantas industriais de fabricação de cerveja, biscoitos e bolachas, óleos vegetais, refrigerantes, molhos de pimenta e recados (diferentes pastas de especiarias). Mais recentemente, as indústrias locais começaram a embalar pratos locais para vendê-los congelados, enlatados ou embalados a vácuo em recipientes plásticos. Argumenta-se que esses ingredientes são importantes na transformação do gosto local para a comida iucatecana, e que, como objetos que recebem e dão sentido à cultura culinária regional, tornam-se um locus importante para as negociações discursivas e praxiscas das formas locais de modernidade de alimentação (AYORA-DIAZ, 2022).

O México conta hoje com acentuadas proporções de obesos com relação à população, superado apenas pelos Estados Unidos. No México, 70% da população tem problemas relativos a sobrepeso e obesidade, estando a obesidade presente em 40% da população mexicana. A população indígena mexicana ainda não superou a desnutrição, e agora passou a ser afetada por essas novas doenças. Em 2013, a Presidência dos Estados Unidos Mexicanos, anunciou o lançamento da Estratégia Nacional para a Prevenção e Controle do Sobrepeso, Obesidade e Diabetes, que teve como objetivo a melhoria dos níveis de bem-estar da população mexicana. Esse projeto nacional visava contribuir para o abrandamento do aumento da prevalência de sobrepeso e obesidade entre os mexicanos e assim reverter a epidemia de doenças não transmissíveis, particularmente como casos de diabetes mellitus tipo 2, por meio de intervenções de saúde pública, implantação, operação e atuação de um modelo integral de atenção médica e a implementação de políticas públicas intersetorial (ESPINOZA et al., 2020; AGUILERA, 2022).

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

O fast food entrou no cotidiano dos mexicanos. E, ao refletirmos sobre o cotidiano, estamos ao mesmo tempo tratando a sociedade de consumo atual, definindo suas transformações e perspectivas. O horário dedicado às refeições é escasso e o fast food entra nessa conjuntura de um “novo tempo” no urbano. A existência desse espaço indica que o fast food é produto e condição, e dá sustentação a esse “novo” cotidiano. Com as constatações desse estudo objetiva-se a manutenção da identidade alimentar. Entende-se a manutenção da identidade alimentar tradicional para um povo, a fim de construir uma alimentação rica e sem influências externas e preservar a cultura da população. A culinária mexicana é uma das mais puras do mundo, o valor alimentar inestimável devido a sua tríade milho, pimenta e feijão que apresentou ao mundo, uma

culinária ímpar, considerada patrimônio imaterial do mundo, além de outros itens que influenciaram toda a alimentação no mundo, como o cacau e o tomate. Mesmo com as interferências decorrentes da globalização e da “americanização” da alimentação no país, é necessário reforçar a preservação e prática da cultura alimentar tradicional, a fim de manter esse patrimônio cultural.

## REFERÊNCIAS

AGUILERA, M. Á. D. Presentación de la Estrategia Mexicana para la Prevención y Control del Sobrepeso, la Obesidad y la Diabetes. **Revista Cubana de Alimentación y Nutrición**, v. 30, n. 2, p. 9, 2022.

ALCANTAR, J. A. G.; RAMÍREZ, M. F. Q. Tendencias de la migración interna de la población indígena en México, 1990-2015. **Estudios demográficos y urbanos**, v. 33, n. 2, p. 327-363, 2018.

ATLAS NATIONAL GEOGRAPHIC 6 - **America do Norte e Central**. ISBN-13:978-8536404080. 2008.

ÁVILA, R.; TENA, M.; OCEGUEDA, M. La procesión de las espigas. **Food, Imaginaries and Cultural Frontiers. Essays in Honour of Helen Macbeth. Guadalajara: Universidad de Guadalajara. Colección Estudios del Hombre**, v. 24, p. 233-253, 2009.

AYORA-DIAZ, S. I. Processed Modernity: Cooking Ingredients and the Materiality of Food. **Studia Alimentaria**, v. 1, n. 1, p. 13-35, 2022.

CANCLINI, N. G. **A globalização imaginada**. Editora Iluminuras Ltda, 2003.

CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Editora Fiocruz, 2005.

CHALLENGER, A.; SOBERÓN, J. Los ecosistemas terrestres. **Capital natural de México**, v. 1, p. 87-108, 2008.

CORONA, S. B. Les livres de recettes «francisés» au Mexique au XIXe siècle. La construction de la nation et d'un modèle culinaire national. **Anthropology of food**, n. S4, 2008.

DUARTE, L. F. D.; LEAL, O. F. **Doença, sofrimento, perturbação: perspectivas etnográficas**. Editora Fiocruz, 1998.

ESPINOZA-ORGANISTA, D.; OCEGUEDA, S.; AGUILAR, C.; FLORES, O.; LLORENTE-BOUSQUETS, J. El conocimiento biogeográfico de las especies y su regionalización natural. **Capital Natural de México**, 1, 33-65. 2008.

ESPINOZA, A. L.; MORENO, A. G. M.; URIARTE, P. J. L.; KATZ, M. T.; GALLARDO, A. C. E.; PESCE, V. H. D.; DÍAZ, M. L. B. **México obeso: actualidades y perspectivas**. Editorial Universidad de Guadalajara. 2020.

FERRUSQUÍA-VILLAFRANCA, I. Geología de México: una sinopsis. **Diversidad biológica de México: orígenes y distribución** (pp. 3-108). Ciudad de México: Instituto de Biología, UNAM. 1998.

Freixa, D.; Chaves, G. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. São Paulo: Senac, 320p. 2017.

GALLIAN, D. M. C. A desumanização do comer. **estudos avançados**, v. 21, p. 179-184, 2007.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária de alimentos**. 6º ed. São Paulo: Manole, 896p. 2019.

GÓES, J. Â. W. **Fast-food: um estudo sobre a globalização alimentar**. SciELO-EDUFBA. 2010.

LÓPEZ, J. Nacionalismo culinario: Hacia una historia de la cocina mexicana en el siglo XX. **Escuela Nacional de Antropología e Historia**, 2004.

KATZ, E. Alimentação indígena na América Latina: comida invisível, comida de pobres ou patrimônio culinário?. **Espaço Ameríndio**, v. 3, n. 1, p. 25, 2009.

MCCOLL, R.W. **Encyclopedia of Word Geography**, v.1, Golson Books. 2005.

MINTZ, S. W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista brasileira de ciências sociais**, v. 16, n. 47, p. 31-42, 2001.

MONTANARI, M. **O Mundo na Cozinha: História, Identidade e Trocas**. São Paulo: Estação Liberdade, 2009.

MONTANARI, M.; FLANDRIN, J. L. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 888p. 2003.

MORRONE, J. J. Biogeographic regionalization and biotic evolution of Mexico: biodiversity's crossroads of the New World. **Revista mexicana de biodiversidad**, v. 90, 2019.

PALACIOS-POLA, G.; PERALES, H.; LUGO, E. I. E.; FIGUEROA-CÁRDENAS, J. D. D. (2022). Nixtamal techniques for different maize races prepared as tortillas and tostadas by women of Chiapas, Mexico. **Journal of Ethnic Foods**, 9(1), 1-10.

PENNINGTON, T. D.; SARUKHÁN, J. **Árboles tropicales de México: manual para la identificación de las principales especies**. UNAM, 2005.

QUARTIERI, C. H.; BUENO, S. M. Contaminação microbiológica x boas práticas de fabricação (bpf) em alimentos fast-food. **Revista Científica**, v. 1, n. 1, 2021.

RIEGEL, V. A cultura global e o consumo do território transnacional de mcdonald's: um estudo comparativo entre brasil e méxico. **Revista Administração em Diálogo**, v. 11, n. 1, 2009.

RODRÍGUEZ, J. F. G.; RAMÍREZ, A. A.; PÉREZ, L. M.; MEZA, J. R.; RAMOS, R. R. Relación entre la innovación y la productividad laboral en la industria manufacturera de México. **Investigación operacional**, v. 40, n. 2, p. 249-254, 2019.

SÁNCHEZ-COLÓN, S.; FLORES-MARTÍNEZ, A.; CRUZ-LEIVA, I. A.; VELÁZQUEZ, A. Estado y transformación de los ecosistemas terrestres por causas humanas. **Capital natural de México**, v. 2, p. 75-129, 2009.

SANTOS, M. C. L.; FURTADO, A. F. T. L.; SHINOHARA, N. K. S. Avaliação da rotulagem de flocos de milho pré-cozidos do tipo “Flocão”. **Journal of Environmental Analysis and Progress**, p. 257-265, 2019.

SMITH, L.; BARNETT, Y.; LÓPEZ-SÁNCHEZ, G. F.; SHIN, J. I.; JACOB, L.; BUTLER, L.; KOYANAGI, A. Food insecurity (hunger) and fast-food consumption among 180 164 adolescents aged 12–15 years from sixty-eight countries. **British Journal of Nutrition**, v. 127, n. 3, p. 470-477, 2022.

SUÁREZ, R. F.; CHÁVEZ, L. A. M.; MARISCAL, A. G. Importancia de los maíces nativos de México en la dieta nacional: Una revisión indispensable. **Revista fitotecnia mexicana**, v. 36, p. 275-283, 2013.

SUREMAIN, C.; KATZ, E. Introdução: modelos alimentares e recomposições sociais na América Latina. **Anthropology of food**, n. S6, 2009.

TREJO, I. (2010). Las selvas secas del Pacífico mexicano. **Diversidad, amenazas y áreas prioritarias para la conservación de las selvas secas del Pacífico de México** (pp. 41-51). Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica.

VELOSO, R. R.; SHINOHARA, N.K.S.; PADILHA, M.R.F.; MATSUMOTO, M. Construção da Cultura Alimentar Mexicana. **Contextos da Alimentação–Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, v. 7, n. 2, 2019.

WU, Y.; WANG, L.; ZHU, J.; GAO, L.; WANG, Y. Growing fast food consumption and obesity in Asia: Challenges and implications. **Social Science & Medicine**, v. 269, p. 113601, 2021.

*Recebido em: 15/02/2022*

*Aprovado em: 20/03/2022*

*Publicado em: 25/03/2022*