

La Comida Callejera Mexicana: Un Reflejo de la Identidad y Diversidad Cultural.

Autor 1

Nombre completo: María José Parra Moncaleano.

Correo institucional: mariaparra@ustavillavo.edu.co

ORCID: <https://orcid.org/0009-0001-5302-5143>

Afiliación institucional: Universidad Santo Tomás – Facultad de Negocios Internacionales

Grupo de investigación: Grupo Holos

Información del artículo:

Versión del documento: Preprint – No revisado por pares

Fecha de elaboración: Marzo 2025

Licencia: Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional (CC BY-NC-SA 4.0).

Idioma del artículo: Español

Abstract

The article examines Mexican street food as a dynamic cultural and social identity marker within Mexico and beyond. The primary objective was to investigate the influence of street food from key regions such as León, Guanajuato, and Mexico City on cultural identity and social cohesion. Employing a qualitative exploratory-descriptive methodology, data was collected through semi-structured interviews with vendors, consumers, and gastronomy experts. The study revealed a consensus regarding the cultural significance of street food, emphasizing its role in preserving ancestral culinary techniques, fostering community interactions, and contributing significantly to local tourism and economic development. Key findings include the fusion of indigenous, Spanish, African, Asian, and contemporary influences that characterize Mexican street food, as well as its international proliferation and commercialization. This research contributes to academic discourse by highlighting the intersection of cultural heritage and international business and offers practical implications for cultural preservation and tourism management.

Keywords: Cultural identity, street food, qualitative research, Mexican gastronomy, tourism development, social cohesion.

Introducción

La comida callejera de México es un fenómeno gastronómico, es mucho más que una forma de alimentarse representa la fusión de sabores, colores y aromas que caracterizan la rica y variada gastronomía del país. Desde los tradicionales “tacos de carnitas” hasta los exóticos “esquites”, la comida callejera mexicana es parte esencial de la identidad culinaria de México (Dzul, 2024).

En este artículo, exploraremos la importancia e impacto de la comida callejera en la cultura mexicana y como ha logrado transcender fronteras, conquistando paladares en todo el mundo; se adentra en el corazón de esta expresión culinaria (Dzul & Dzul, 2024). Asimismo, se identificarán los principales grupos étnicos y culturales que han dejado huella en los platillos que se ofrecen en cada esquina del país. Desde las técnicas ancestrales heredadas de las civilizaciones prehispánicas hasta la influencia de la cocina española y las aportaciones de otras culturas, la comida callejera mexicana es un testimonio vivo de la historia del país. Se describirá como ingredientes como el maíz, el chile, el aguacate, el

uso de hierbas y especias, reflejan la fusión de estas diversas influencias.

Además, se analizará la percepción de los consumidores nacionales e internacionales sobre el valor cultural de la comida callejera, que no solo es una alternativa alimentaria accesible, sino también una experiencia cultural que atrae a turistas y locales por igual.

Al comprender estas dinámicas y respondiendo a preguntas como ¿Qué significado tiene para ti la comida callejera?, ¿Qué recuerdos o emociones te evoca?, ¿Cómo se percibe la comida callejera en comparación con la gastronomía de restaurantes?, podemos apreciar mejor la importancia de la comida callejera como un reflejo de la diversidad cultural y la riqueza gastronómica de México.

Objetivos

Objetivo General

Compilar la influencia que ha tenido la comida callejera de Estados como León, Guanajuato y Ciudad de México en su identidad cultural y social.

Objetivos Específicos

1. Identificar los principales grupos étnicos y culturales que han influido en la gastronomía callejera mexicana.
2. Describir cómo los ingredientes y técnicas culinarias de la comida callejera mexicana reflejan la influencia de diversas culturas y su reconocimiento en los mercados internacionales.
3. Analizar la percepción de los consumidores nacionales e internacionales sobre el valor cultural de la comida callejera mexicana.

Marco Teórico

El presente marco teórico se construye a partir de los ejes conceptuales que definen a la comida

callejera mexicana como un fenómeno de profundo arraigo social y de notable proyección internacional, tal como se plantea en la introducción de esta investigación. El concepto base sitúa a los alimentos preparados y vendidos en la vía pública, desde los *tacos* hasta los *esquites*, no meramente como un sistema de subsistencia económica, sino como una parte esencial de la identidad culinaria del país (Dzul & Dzul, 2024). Esta conceptualización obliga a un análisis que integre la gastronomía con las ciencias sociales, reconociendo que la comida en la calle es un reflejo vivo de la rica y variada diversidad cultural de México.

Esta importancia cultural se consolida al entender la gastronomía mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, una declaratoria que subraya el carácter comunitario, ancestral y vivo de sus tradiciones culinarias (UNESCO, 2006). Bajo este prisma, la comida callejera funciona como un custodio de técnicas y conocimientos transmitidos de generación en generación. Los ingredientes esenciales, como el maíz y el chile, no son simples insumos, sino elementos que reflejan la fusión de diversas culturas y que sirven como anclaje a una herencia histórica profunda. El estudio de la comida callejera se convierte así en una exploración del valor cultural percibido, tanto por el consumidor local que valida la tradición, como por el consumidor internacional que busca la experiencia auténtica.

Además de su raíz histórica, el fenómeno se moldea por las influencias étnicas que han permeado la cocina nacional, dando lugar a una constante fusión de sabores y tradiciones que enriquecen el menú callejero. La gastronomía actúa como una verdadera "alquimista de los sabores", integrando a lo largo del tiempo técnicas y productos de diferentes grupos culturales y

migraciones (Hryciuk, 2022; ScoolinaryBlog, 2022). Esta diversidad no se limita a la historia prehispánica o colonial, sino que es un proceso dinámico que sigue en curso, garantizando que la oferta de la comida callejera sea un mapa en constante evolución de la riqueza cultural mexicana.

Esta riqueza cultural tiene una clara trascendencia global, llevando el fenómeno más allá de las fronteras nacionales e impactando en la esfera de los negocios internacionales. La comida callejera mexicana es vista como un activo comercializable, donde las empresas buscan monetizar la demanda del consumidor internacional por esta clase de alimentos auténticos (Hamstra, 2023). Esta proyección global sitúa el estudio en el cruce de disciplinas, cubriendo aspectos de Turismo (L83) y Desarrollo (O15), al analizar cómo un fenómeno de informalidad local se transforma en un motor de la imagen país y de las cadenas de valor internacionales, demostrando el potencial económico de los bienes culturales.

Finalmente, la articulación de estos conceptos se centra en la percepción como elemento clave de la investigación. Al examinar cómo los consumidores nacionales e internacionales perciben el valor cultural de la comida callejera, se busca validar su papel como sello de identidad social y cultural. Este análisis de la percepción (un tema de la Economía Cultural, Z10) permite comprender si la autenticidad y la diversidad se mantienen a pesar de la informalidad y la globalización, y cómo estas variables influyen en la cadena de suministro de los insumos esenciales (Q18), cerrando el ciclo teórico que conecta la tradición ancestral con la sostenibilidad económica y la proyección global del patrimonio culinario mexicano.

Metodología

Tipo de estudio

El diseño de esta investigación es exploratorio y descriptivo, con un enfoque cualitativo que se centra en comprender el significado y la interpretación que los participantes dan a sus experiencias con la comida callejera. Este enfoque permite explorar cómo los vendedores, consumidores y expertos en gastronomía, perciben el valor cultural de la comida callejera y la influencia que han tenido las diferentes tradiciones culturales en su preparación y consumo; de manera que se observe el impacto que ha generado de este un sello distintivo de la identidad mexicana.

Diseño metodológico

La recopilación de datos para esta investigación se basó en fuentes primarias y secundarias que permitieron explorar la diversidad cultural y la percepción de la comida callejera en México; sus fuentes primarias incluyeron entrevistas semiestructuradas con vendedores, consumidores y expertos en gastronomía, en tres Estados mexicanos: León, Guanajuato y Ciudad de México. Estas entrevistas permitieron obtener información detallada sobre las tradiciones culinarias, la influencia cultural en la preparación de los platillos y la percepción del valor cultural de la comida callejera. Además, se capturaron momentos en los puestos, para entender el contexto social y cultural en el que se prepara y consume la comida. Las fuentes secundarias se han centrado en revisar la literatura académica, sobre la historia y evolución de la comida callejera mexicana y como esta ha impactado en su identidad nacional. Adicional, se ha documentado información de publicaciones especializadas (revistas gastronómicas), que han servido de consulta para obtener información sobre las tendencias actuales. Asimismo, los recursos en línea fueron fundamentales para comprender como los consumidores nacionales e internacionales perciben y valoran la comida callejera mexicana.

Técnica de análisis

La comida callejera en México es un crisol de sabores, resultado de la mezcla de culturas a lo largo de la historia. Técnicas e ingredientes prehispánicos se fusionan con influencias españolas, africanas y asiáticas, este fenómeno culinario es clave para la identidad nacional y un importante atractivo turístico. Vendedores, expertos y consumidores coinciden en su valor cultural y económico, a pesar de las influencias externas, la comida callejera mantiene su autenticidad y accesibilidad. Ingredientes emblemáticos como el maíz y el chile son fundamentales en su difusión global; su reconocimiento por la UNESCO subraya su relevancia como patrimonio cultural. La innovación y adaptación continua son esenciales para su sostenibilidad.

Limitaciones

Este estudio presenta ciertas limitaciones que es importante reconocer para un correcto entendimiento de sus resultados. En primer lugar, la investigación se centró en la gastronomía callejera de tres regiones específicas de México (Ciudad de México, Guanajuato y León), lo que puede limitar la generalización de los hallazgos a otras áreas con contextos socioculturales distintos. La diversidad cultural y gastronómica del país implica que otras regiones puedan presentar particularidades relevantes no exploradas en este trabajo.

Además, la metodología cualitativa basada en entrevistas semiestructuradas, aunque permitió profundizar en las percepciones de vendedores, consumidores y expertos, también está sujeta a sesgos inherentes a la autoobservación y la subjetividad de los entrevistados. La interpretación de los datos depende del análisis del investigador, lo que puede influir en la construcción de los resultados.

Otra limitación es la disponibilidad y acceso a fuentes académicas especializadas y recientes con DOI que aborden de manera específica la gastronomía callejera mexicana y su relación con la identidad cultural; ello ha

dificultado una revisión exhaustiva y ha requerido complementar con estudios generales sobre gastronomía tradicional mexicana.

Resultados

Objetivo específico 1

La gastronomía callejera mexicana es un reflejo vibrante de la diversidad cultural del país, es sin duda de las más reconocidas a nivel mundial, aunque lo que más se reconoce fuera de sus fronteras son sus tacos. A lo largo de los años le ha permitido ser una cocina amplia y solida por su antigüedad, permanencia en el tiempo, su carácter cotidiano y festivo junto a la participación de la colectividad en toda la cadena alimentaria tradicional; tanto así que el 16 de noviembre de 2010, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), declaró Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad a la Gastronomía Mexicana. Por ello, durante esta conmemoración se busca crear consciencia para preservar los valores culturales que se expresan a través del arte culinario, a fin de impulsar así también la riqueza natural del país y fomentar la elaboración de alimentos tradicionales (Comida Mexicana, Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, 2022).

Para que la comida mexicana cuente hoy en día con una amplia diversidad y abundancia, es gracias al resultado de la fusión de tradiciones culinarias de diferentes grupos étnicos y culturales. La base de esta rica expresión culinaria proviene de las culturas indígenas prehispánicas, como los aztecas y mayas, quienes legaron ingredientes esenciales como el maíz, los chiles y hierbas aromáticas como el epazote y el cilantro. Platillos tradicionales como los “tamales”, “tortillas” y “pozole” son ejemplos de esta influencia indígena, que continúa siendo fundamental en la cocina popular mexicana.

La llegada de los españoles introdujo nuevos ingredientes, técnicas culinarias y utensilios, lo que dio lugar a la creación de antojitos mexicanos como “tacos”, “quesadillas” y “sopes”. La fusión de sabores y técnicas españolas

con las tradiciones indígenas ha sido fundamental en la formación de la cocina mexicana actual. Durante este periodo uno de los mayores aportes por parte de los europeos fueron las formas de cocción, empiezan a aparecer los asados, fermentados, las frituras y el uso de carnes como res, cerdo o pollo; a su vez los esclavos africanos influyeron en el uso de especias importantes para los platillos mexicanos, como el cilantro, el tomillo, la hierbabuena o la canela (Vivas & Vivas, 2023).

Posteriormente, con el proceso de independencia la economía mexicana se vio afectada con la inflación de productos alimenticios, especialmente la carne de res que suele ser más costosa a las demás, empieza a disminuir su consumo; por lo tanto, hace que la “arrachera” lo que conocemos como cerdo pase a ser su proteína más importante, esto se logró evidenciar en la visita al país.

Según Vivas & Vivas (2023): Esta fue una época en la que la población, culturalmente hablando, intenta separarse de todo lo español y comienza a recibir otras influencias como la francesa. De esta forma se empezaron a difundir los primeros recetarios de cocina mexicana, destacando las gastronomías de Yucatán y Veracruz como las cocinas más sofisticadas. De los franceses se aprendieron técnicas como la salsa bechamel o los fondos para consomés; y platos como las papas a la francesa, el hojaldre o los crepes, además del refinamiento en los modales y costumbres en la mesa.

Por otro lado, la influencia asiática también ha dejado su huella en la comida callejera mexicana, el comercio entre Nueva España y Asia introdujo productos como plátanos, cocos y especias, que se integraron en la cocina popular. Un ejemplo notable es el “taco al pastor”, que se prepara al estilo del “shawarma”, reflejando la influencia turca en la gastronomía mexicana.

En las últimas décadas, la comida rápida estadounidense ha influido en algunos puestos de comida callejera, gracias a su cercanía geográfica

y social. Ofreciendo opciones como hamburguesas y perros calientes, sin embargo, estas influencias no han desplazado las tradiciones culinarias autóctonas, sino que se han integrado de manera creativa en el paisaje gastronómico mexicano.

La comida callejera mexicana es un testimonio vivo de la diversidad cultural del país, resultado de la fusión de tradiciones indígenas, españolas, africanas, asiáticas y europeas. Cada una de estas influencias ha contribuido a la riqueza y variedad de los platillos que se ofrecen en los puestos callejeros, convirtiendo a la comida callejera en un elemento integral de la identidad cultural mexicana.

Objetivo específico 2

La comida callejera mexicana no solo es un símbolo de identidad cultural y social, sino que también tiene un impacto significativo en los negocios internacionales, gracias a su capacidad para adaptarse y conquistar mercados globales. La fusión de tradiciones culinarias que caracteriza a la gastronomía mexicana ha dado lugar a una cocina variada y deliciosa que cuenta historias de intercambio cultural y adaptación, elementos que han sido clave para su éxito en el comercio internacional.

Ingredientes como puente cultural y comercial:

El maíz, ingrediente fundamental en la gastronomía mexicana, no solo simboliza las raíces indígenas del país, sino que también ha sido un componente clave en la expansión de la cocina mexicana a nivel mundial. Platillos como los “tacos”, “tamales” y “tortillas”, basados en maíz, son ahora productos reconocidos internacionalmente y demandados en mercados globales. Empresas como SOMOS Foods han capitalizado esta popularidad al lanzar productos inspirados en platillos callejeros mexicanos, como el arroz con sabor a “esquites”, disponible en cadenas como Whole Foods en Estados Unidos (Hamstra, 2025)

Los chiles y las salsas, esenciales en la cocina mexicana, también han encontrado su lugar en el comercio internacional. Su complejidad de sabores refleja la mezcla de influencias indígenas y españolas, lo que los convierte en productos atractivos para consumidores internacionales interesados en experiencias auténticas. Este interés ha llevado a la comercialización de productos como botanas y condimentos inspirados en sabores mexicanos por marcas globales como PepsiCo y Kellogg's (Tabares & Mendoza, 2024).

Técnicas culinarias y su adaptabilidad global:

Las técnicas culinarias mexicanas, como el tatemar (asar ingredientes sobre fuego directo), no solo preservan tradiciones ancestrales, sino que también aportan un valor único a los platillos mexicanos exportados. Este tipo de preparación es un diferenciador clave que atrae a consumidores internacionales interesados en autenticidad. Por otro lado, técnicas como el capeado, adoptadas de influencias europeas pero adaptadas al contexto mexicano, demuestran la capacidad de la gastronomía mexicana para absorber influencias externas mientras mantiene su esencia cultural.

Además, estas técnicas han permitido que los platillos callejeros mexicanos se adapten a diferentes contextos internacionales. Por ejemplo, los "tacos al pastor", inspirados por el "shawarma" turco pero preparados con técnicas mexicanas tradicionales, han ganado popularidad en mercados europeos y asiáticos gracias a su versatilidad (Contreras, 2021).

La comida callejera mexicana como producto global:

La comida callejera mexicana ha trascendido fronteras y se ha convertido en un fenómeno global, su accesibilidad y autenticidad han sido claves para su éxito comercial. En ciudades como Berlín o Tokio, los restaurantes y food trucks que ofrecen comida mexicana han proliferado, adaptándose a los gustos locales, pero manteniendo elementos esenciales de la cocina

mexicana (Contreras, 2021). Este fenómeno no solo refleja el interés por la comida mexicana como experiencia cultural auténtica, sino también su capacidad para generar oportunidades comerciales significativas.

Empresas multinacionales han sabido monetizar esta demanda creciente, marcas como Kraft Heinz han lanzado líneas de productos congelados inspirados en la comida callejera mexicana, llevando platillos tradicionales como "taquitos" y "tacos" a supermercados internacionales (Tabares & Mendoza, 2024). Estas iniciativas no solo amplían el alcance de la gastronomía mexicana, sino que también fortalecen su posición como una fuerza económica global.

Conexión entre cultura e internacionalización:

La comida callejera mexicana no es solo un producto; es una experiencia cultural que conecta a las personas con México, su expansión internacional no solo genera ingresos significativos para empresas mexicanas e internacionales, sino que también promueve el reconocimiento de México como un país rico en patrimonio cultural e innovación culinaria. Esto refuerza el papel de la gastronomía mexicana no solo como una tradición local, sino como un motor de negocios internacionales.

La preparación y consumo de la comida callejera también tienen un profundo significado social. Los puestos de comida callejera son lugares de encuentro comunitario, donde las personas se reúnen para disfrutar de platillos tradicionales y compartir historias. La comida callejera es más que un alimento; es una expresión de la identidad cultural y social de México, que refleja la riqueza, la diversidad y su importancia en el éxito de los mercados internacionales.

Objetivo específico 3

La comida callejera mexicana es reconocida por su capacidad para conectar a las personas con la identidad cultural del país, tanto a

nivel nacional como internacional. Este fenómeno ha generado diversas percepciones entre los consumidores, quienes valoran la comida callejera no solo como una opción gastronómica accesible, sino también como un símbolo de la riqueza cultural y social de México. Según el Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), la gastronomía mexicana, incluido su enfoque callejero, es un elemento clave en la construcción de identidad nacional y en la promoción cultural a nivel global.

Para los consumidores nacionales, la comida callejera representa una conexión directa con sus raíces y tradiciones. Es vista como un espacio donde se preservan técnicas culinarias ancestrales y se comparten sabores que forman parte de su vida cotidiana., desde los mercados prehispánicos hasta los modernos puestos ambulantes En este sentido, los puestos callejeros hacen parte integral del paisaje urbano en México, ya que son más que lugares para comer, son puntos de encuentro comunitario que fortalecen el tejido social sirviendo como intercambio cultural que promueve el orgullo por las tradiciones locales. En la actualidad, no solo es apreciada por los locales como parte de su vida cotidiana, sino también por turistas internacionales que buscan experimentar la autenticidad de la cultura mexicana a través de sus sabores; sus políticas culturales han promovido la gastronomía como un atractivo turístico, reforzando el orgullo nacional y contribuyendo al desarrollo económico sostenible del país (INAH, s.f).

En esta investigación, analizar las percepciones de los consumidores nacionales e internacionales sobre el valor cultural de la comida callejera mexicana es fundamental, ya que permite comprender cómo esta práctica trasciende lo gastronómico para convertirse en un símbolo de identidad compartida y un atractivo turístico. Mediante la siguiente tabla este análisis pretende destacar el papel de la gastronomía callejera como un puente cultural que conecta a México con el mundo y la percepción de consumidores, vendedores y expertos en gastronomía.

Figura 1 Cuestionario aplicado a vendedores, expertos en gastronomía y consumidores en Estados como León, Guanajuato y Ciudad de México.

PERCEPCIÓN SOBRE EL VALOR DE LA COMIDA CALLEJERA MEXICANA						
	Vendedores		Expertos en gastronomía		Consumidores	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
¿Crees que con el paso de los años se han conservado tradiciones culinarias en la comida callejera mexicana?	X		X		X	
¿Crees que la comida callejera es una representación de la identidad cultural mexicana?	X		X		X	
¿Consideras que la comida callejera mexicana es un atractivo turístico para los extranjeros?	X		X		X	
¿Prefieres la comida callejera en comparación con la gastronomía de restaurantes?	X		X		X	
¿Crees que la comida callejera juega un papel importante en la vida social de tu comunidad?	X		X		X	

Nota: Se implementó un diseño de cuestionario compuesto por preguntas homogéneas o comunes, administradas a los tres grupos investigados (consumidores, vendedores y expertos), y un conjunto de preguntas específicas diseñadas para recolectar información relevante de las características y roles distintivos de cada grupo.

En los últimos años, la comida callejera mexicana ha ganado reconocimiento a nivel global gracias a la labor de chefs, vendedores ambulantes y consumidores tanto nacionales como internacionales, que han sabido apreciar y difundir la riqueza culinaria del país con festivales, ferias gastronómicas, programas de televisión o simplemente visitas a los puestos callejeros; lo que ha contribuido a mostrar la diversidad y la calidad de la comida callejera mexicana, atrayendo la atención de turistas (Dzul & Dzul, 2024).

El fácil acceso a la comida típica mexicana le beneficia no solo al vendedor ambulante, sino también a sus consumidores locales. El simple hecho que sea en la calle es la facilidad del “taco a tu mesa.”, ya que las personas usualmente van de prisa a las oficinas o escuelas y realmente no siempre cuentan con el tiempo de cocinar; además de ser la opción rápida con presupuesto asequible, se logra disfrutar el doble cuando es un momento de convivencia, entre amigos, familias y compañeros. Lo que para el día a día es mucho más sencillo comer y continuar con las actividades (Lorena Cerón, 2024, docente universitaria).

Para los mexicanos que se dedican a la preparación y venta de esta gastronomía, su cultura

de la comida callejera va más allá de un negocio y un simple alimento, se convierte en parte personal y esencial de ellos, ya que muchos han aprendido las técnicas culinarias de sus ancestros y continúan traspasando esta tradición de generación en generación. “La comida como negocio siempre será bendecida así existan muchos puestos, porque en cada esquina vas a encontrar uno, pero lo que nos convierte únicos es la sazón. Mi papá fue quien me enseñó y heredo el negocio, pero yo me he encargado de perfeccionar con cursos de parrilla y demás (Charno López, 2024, Vendedor mexicano)”

El hecho que la gastronomía mexicana este declarada como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, convierte a México en un atractivo turístico que despierta curiosidad e interés por parte del consumidor internacional, en la degustación de su comida típica callejera, sin dejar a un lado la vivencia de comer un “taco” o cualquier otro alimento en la calle.

Con base en las percepciones recogidas de consumidores, vendedores y expertos en gastronomía, se evidencia que la comida callejera mexicana es mucho más que una simple oferta culinaria; es un componente esencial de la identidad cultural y social del país. Los resultados de las encuestas revelan un consenso generalizado en cuanto al valor cultural de esta tradición gastronómica, destacando su importancia en la preservación de técnicas ancestrales, su papel como atractivo turístico y su contribución al tejido social de las comunidades. Este análisis confirma que la comida callejera mexicana trasciende lo gastronómico para convertirse en un símbolo de identidad, orgullo y conexión tanto a nivel nacional como internacional

Discusión

La gastronomía callejera mexicana, reconocida por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, es una lista de influencias culturales que convergen en una

experiencia culinaria única. A lo largo de los siglos, las culturas indígenas prehispánicas, española, africana, asiática y, más recientemente, la estadounidense, han dejado su huella en los ingredientes, técnicas de cocina y presentación de los platillos que se ofrecen en los puestos callejeros. Esta variedad de tradiciones ha dado como resultado una cocina diversa y rica, que no solo satisface el paladar, sino que también refleja la identidad cultural y social de México.

Los hallazgos de esta investigación reafirman el consenso general sobre el valor cultural de la comida callejera, posicionándola como un fenómeno que no solo preserva técnicas ancestrales, sino que también simboliza la identidad nacional en el contexto contemporáneo. Esta perspectiva se alinea con la literatura reciente que concibe a la gastronomía como un constructor social profundo. Covarrubias, Medina y Conde-Caballero (2024), citando a Patricia Aguirre, argumentan que el acto de comer no es meramente biológico, sino que ubica al comensal en "un tiempo, una geografía y en una historia con otros, compartiendo, transformando y transmitiendo" aquello que llama comida. Este entendimiento ayuda a explicar por qué el consumo de comida callejera representa una conexión tan íntima y directa de los mexicanos con su herencia cultural. Además, el fenómeno de la comida callejera tiene una raíz histórica profunda, remontándose a la época prehispánica, con mercados como el de Tlatelolco, lo que la convierte en una experiencia gastronómica que trasciende el tiempo, tal como lo establece Morales Salinas (2023) en su análisis sobre el atractivo de este tipo de alimentación.

La versatilidad de la comida callejera mexicana y su habilidad para ser comercializada a través de diversos canales, desde restaurantes y food trucks, hasta productos congelados en supermercados, reflejan su potencial económico y su relevancia en los negocios internacionales. Empresas multinacionales como Kraft Heinz han sabido capitalizar esta demanda creciente, al ofrecer productos inspirados en platillos tradicionales mexicanos. Sin embargo, es

importante destacar que el éxito de la comida callejera mexicana en los mercados internacionales no solo se basa en su adaptabilidad comercial, sino también en su capacidad para mantener una conexión auténtica con su origen cultural.

En este sentido, la investigación de Naal Espinosa, Chávez Damián, Ek Cahuich y Pardo Sánchez (2025), sobre la región Camino Real refuerza la importancia de la cultura y la gastronomía, como parte fundamental de la Identidad Alimentaria, un concepto que valida la diversidad inherente a la cocina callejera mexicana, la cual es resultado de una rica fusión de tradiciones y grupos étnicos.

La conclusión de que la comida callejera mexicana es un fenómeno con trascendencia global y un motor de desarrollo económico, se ve robustecida por la evidencia sobre su papel en la industria del turismo. En la actualidad, la comida callejera ha evolucionado de ser simplemente una opción accesible y rápida, a convertirse en un significativo atractivo turístico, un "evento emocional, cultural y creativo", como lo destaca Priscila Peñaranda (2025).

Este papel se evidencia en estudios como el de García-Hinojosa y Jiménez-Ruíz (2025), quienes al examinar "La calle del hambre" señalan que el espacio gastronómico callejero actúa como un verdadero centro económico, que potencia la atracción turístico-gastronómica en ciertas dinámicas territoriales. Asimismo, Navarrete Torres, García Muñoz Aparicio y Ancona Alcocer (2022), confirman que la gastronomía tradicional es un producto turístico clave, impulsando la reactivación económica y el emprendimiento a nivel microempresarial.

Finalmente, si bien el trabajo destaca que la comida callejera ha mantenido su autenticidad a pesar de las influencias culturales, el contexto contemporáneo enfatiza la importancia de una fusión culinaria con respeto. Peñaranda (2025) distingue este nuevo enfoque, donde la mezcla de perfiles se logra al entender y honrar el valor real del ingrediente y la técnica tradicional, diferenciándose de las "confusiones" del pasado.

El legado de estas influencias, como la migración asiática y su fusión con la gastronomía local para dar origen al *taco al pastor*, se interpreta como un acto de creatividad colectiva y resistencia, lo que subraya que este diálogo de sabores ha sido la base de la riqueza y variedad de la comida callejera mexicana, tal como lo citan Zepeda (2022) y Aduriz (2022).

Conclusiones

La gastronomía callejera mexicana es un reflejo vibrante de la diversidad cultural del país, reconocida mundialmente por su riqueza y variedad. Declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO en 2010, esta cocina es el resultado de la fusión de tradiciones culinarias de diferentes grupos étnicos y culturales, incluyendo influencias indígenas, españolas, africanas, asiáticas y europeas. Platillos tradicionales como tamales, tortillas y pozole reflejan la herencia indígena, mientras que la llegada de los españoles introdujo nuevos ingredientes y técnicas, dando lugar a antojitos como tacos y quesadillas. La influencia asiática se nota en platos como el *taco al pastor*, y la comida rápida estadounidense ha integrado opciones como hamburguesas y perros calientes sin desplazar las tradiciones autóctonas. Esta diversidad cultural se manifiesta en la comida callejera, que es un elemento integral de la identidad mexicana, fomentando la preservación de valores culturales y la riqueza natural del país. La celebración de esta rica herencia culinaria busca impulsar la elaboración de alimentos tradicionales y promover la conciencia sobre la importancia de preservar estos valores culturales. La comida callejera mexicana ha trascendido fronteras y se ha convertido en un fenómeno global, destacándose no solo como un símbolo de identidad cultural y social, sino también por su impacto significativo en los negocios internacionales. La fusión de tradiciones culinarias que caracteriza a la gastronomía mexicana ha dado lugar a una cocina variada y deliciosa que cuenta historias de intercambio cultural y adaptación, elementos clave para su éxito en el comercio internacional.

Ingredientes como el maíz y los chiles han sido fundamentales en la expansión de la cocina mexicana a nivel mundial, con platillos como tacos y tamales siendo reconocidos y demandados globalmente. Empresas internacionales como SOMOS Foods y marcas como PepsiCo han capitalizado esta popularidad, lanzando productos inspirados en platillos callejeros mexicanos. Además, técnicas culinarias tradicionales como el tatemar y el capeado han permitido que los platillos mexicanos se adapten a diferentes contextos internacionales, atrayendo a consumidores interesados en autenticidad.

La comida callejera mexicana ha proliferado en ciudades como Berlín y Tokio, generando oportunidades comerciales significativas y promoviendo el reconocimiento de México como un país rico en patrimonio cultural e innovación culinaria. Esto refuerza el papel de la gastronomía mexicana no solo como una tradición local, sino como un motor de negocios internacionales que conecta a las personas con la cultura mexicana y fortalece su posición económica global.

La comida callejera mexicana es un elemento fundamental en la construcción de la identidad cultural y social del país, tanto a nivel nacional como internacional. Esta tradición gastronómica no solo es valorada por su accesibilidad y sabor, sino también por su capacidad para conectar a las personas con las raíces y tradiciones de México. Para los consumidores nacionales, la comida callejera representa una conexión directa con su herencia cultural, mientras que, para los turistas internacionales, es una experiencia auténtica que permite vivir la riqueza cultural del país. Los puestos callejeros son más que lugares para comer; son puntos de encuentro comunitario que fortalecen el tejido social y promueven el orgullo por las tradiciones locales. La declaración de la gastronomía mexicana como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad ha reforzado su atractivo turístico, generando interés global por la degustación de su comida típica callejera. Además,

la comida callejera ha trascendido lo gastronómico para convertirse en un símbolo de identidad compartida, orgullo nacional y conexión cultural que une a México con el mundo. Las percepciones recogidas de consumidores, vendedores y expertos en gastronomía destacan su importancia en la preservación de técnicas ancestrales y su contribución al desarrollo económico sostenible del país.

Implicaciones

La presente investigación sobre la comida callejera mexicana como reflejo de la identidad cultural genera importantes implicaciones en los ámbitos teórico, práctico y futuro de la investigación académica. Desde una perspectiva teórica (Economía Cultural - JEL Z10), este estudio refuerza la tesis de que la gastronomía informal no es solo un indicador de desarrollo económico o social, sino un activo cultural intangible primario. Al demostrar que la comida callejera es el principal vehículo para la preservación de tradiciones y fusiones (como lo señala la reciente literatura sobre identidad alimentaria), se justifica que las políticas de patrimonio cultural consideren a los vendedores ambulantes no como un problema de informalidad urbana, sino como custodios esenciales de la herencia culinaria. Esto desafía los modelos económicos que subestiman el valor no monetario de las prácticas alimentarias cotidianas, confirmando que la riqueza cultural es un impulsor directo del valor de la marca país.

En el plano práctico y de políticas públicas (Turismo - JEL L83 y Desarrollo Económico - JEL O15), los resultados exigen una reorientación estratégica. Para el sector turístico, la implicación inmediata es la necesidad de integrar y profesionalizar los circuitos de comida callejera en la oferta oficial, tal como lo sugieren los estudios sobre gastronomía como foco de atracción turística. Las autoridades deben diseñar programas que busquen la "formalización sin esterilización"; es decir, implementar medidas de higiene y calidad (como la capacitación en buenas prácticas mencionada por Unilever Food Solutions) y acceso

a microcréditos, pero sin despojar a la comida callejera de su esencia social, accesibilidad y autenticidad cultural. Reconocer a los vendedores como microempresarios culturales clave, para la reactivación económica y dotarlos de protección social, en lugar de criminalizar su actividad, se convierte en un imperativo de política económica y social.

Finalmente, este estudio abre nuevas y prometedoras vías para la investigación futura. Es fundamental profundizar en el análisis económico-agrícola (JEL Q18), de la cadena de valor de la comida callejera, investigando la trazabilidad de los ingredientes esenciales (maíz, chile) y su impacto en la agricultura local y la seguridad alimentaria. Además, dado el impacto global y la transcendencia internacional identificada, se sugiere cuantificar el valor económico y cultural de la "diáspora gastronómica" mexicana (ej. *food trucks* en el extranjero), analizando cómo el comercio internacional y la migración modifican las prácticas culinarias en el exterior y qué implicaciones tiene esto para la imagen de México.

Licencia de uso y derechos de autor

Este documento se distribuye bajo la licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional (CC BY-NC-SA 4.0).

Referencias

- Contreras, R. (2021) The growing global reach of Mexican food. Axios. <https://www.axios.com/2021/11/18/growing-global-reach-mexican-food>
- Covarrubias, Marco; Medina, F. Xavier y Conde-Caballero, David (2024) Gastronomías y cocinas para el resto del siglo XXI. *Patrimonios, territorios, innovaciones y buenas prácticas*. [https://openaccess.uoc.edu/server/api/core/](https://openaccess.uoc.edu/server/api/core/bitstreams/db86fa81-7531-465e-bb31-6e68b6a340b7/content)
- Dzul, V. (2024). La importancia de la comida callejera en la cultura mexicana. Victor Dzul. <https://www.victordzul.com/la-importancia-de-la-comida-callejera-en-la-culturamexicana>
- Espinosa, J. E. N., Damián, A. P. C., Cahuich, N. J. E., & Sánchez, E. P. (2025). La Cultura y la Gastronomía como parte de la Identidad Alimentaria en la región Camino Real. *Estudios y Perspectivas Revista Científica y Académica*, 5(1), 229-245. <https://doi.org/10.61384/r.c.a.v5i1.838>
- Gobierno de Mexico. (2022). Comida mexicana, Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Inah.gob.mx. <https://www.inah.gob.mx/foto-del-dia/comida-mexicana-patrimonio-cultural-inmaterial-de-la-humanidad#:~:text=El%2016%20de%20noviembre%20de,Humanidad%20a%20la%20gastronom%C3%ADa%20mexicana>
- Journal of Tourism and Heritage Research (2022), vol. 5, nº 2, pp. 1-15, Navarrete, M.C.; García Muñoz, C. & Ancona, M.C. "Traditional gastronomy, identity and entrepreneurship. The 200 years of the creation of chile in Nogada" <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/9064236.pdf>
- Hamstra, M. (2025, 7 agosto). *How Companies Are Monetizing Consumer Demand for Street Food From Around the World*. CO-By US Chamber Of Commerce. <https://www.uschamber.com/co/good-company/launch-pad/companies-monetize-consumer-demand-for-street-food>
- Hryciuk, R. E. (2022, January 17). La alquimista de los sabores: patrimonio gastronómico, género y el imaginario turístico en Oaxaca, México. Con - Temporanea Inah.gob.mx.

<https://contemporanea.inah.gob.mx/index.php?c=presentacion&a=contenidos&id=MTc3>

- Hinojosa, I. G., & Ruíz, A. E. J. (2025). La calle del hambre. Gastronomía tradicional y dinámicas territoriales. *Revista de Gastronomía y Cocina.*, 4(1), 040105. <https://doi.org/10.70221/rgc.v4i1.86>
- Morales Salinas, M. (2024). El atractivo de la comida callejera. *Psic-Obesidad*, 13(51), 1719. <https://doi.org/10.22201/fesz.20075502e.2023.13.51.88740>
- Peñaranda, P., & Peñaranda, P. (2025). 4 tendencias gastronómicas que rediseñan los sabores en México. Fast Company México. <https://fastcompany.mx/2025/07/03/tendencias-gastronomia-mexicana-redisenando-comida/>
- Rivera Tabares, M., & Pérez Mendoza, S. (2024). Historias de calle: la gastronomía callejera sobre ruedas en el centro histórico de Puebla, México. *Sosquua*, 6(2). <https://doi.org/10.52948/sosquua.v6i2.1043>
- ScoolinaryBlog. (2023). Influencias de otras culturas en la cocina mexicana - Scoolinary. Scoolinary Blog - Fórmate Online En Cocina, Repostería Y Gestión de Restaurantes. <https://blog.scoolinary.com/cocina-mexicana>
- UNESCO. (2006). La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán. Unesco. <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicionalmexicana-una-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-y-el-paradigma-de-michoacan-00400>