

# TAMALCONOMÍA 2026: GASTRONOMÍA Y ECONOMÍA DE UNA TRADICIÓN

**Elaborado por:**

Dra. Diana Lizette Becerra Peña

02 de febrero del 2026

## Elaborado por:

### **Dra. Diana Lizette Becerra Peña**

Profesora de asignatura del Departamento de Métodos Cuantitativos. SNII I.  
CUCEA. Universidad de Guadalajara.

[dianabep@ucea.udg.mx](mailto:dianabep@ucea.udg.mx)

## Contenido:

Se presentan datos económicos, gastronómicos y sociales clave sobre la producción de tamal para el día de la Candelaria 2026 en el estado de Jalisco.

## ¿CUÁNTO VALE LA TRADICIÓN DE LOS TAMALES EN MÉXICO?

El tamal, del náhuatl *tamalli*, que significa "bollo de maíz envuelto en hojas y cocido en olla" (UNAM, 2012), se ha convertido en uno de los pilares fundamentales de la dieta y de la identidad mexicanas. Es más que un simple platillo, se trata de una preparación de masa de maíz, generalmente nixtamalizada (SADER, 2026), rellena de ingredientes dulces o salados y cocida al vapor dentro de hojas vegetales, comúnmente de maíz o plátano.

Un alimento tan versátil que el Gobierno de México reconoce oficialmente la existencia de más de 500 recetas en el territorio mexicano (Secretaría de Cultura, 2011), ello refleja la capacidad de este alimento para adaptarse a los recursos y paladares de cada región, lo que lo ha llevado a posicionarse como un motor constante para la microeconomía de miles de familias mexicanas.

Históricamente, el origen del tamal se remonta a la época prehispánica, al desempeñar un rol que trascendía la alimentación para insertarse en lo sagrado. Fray Bernardino de Sahagún documentó en sus crónicas que los tamales se ofrendaban a deidades como Tláloc y Chalchiuhtlicue para solicitar lluvias y fertilidad en los cultivos (Gaceta UNAM, 2023). Su raíz ancestral le ha permitido sobrevivir al platillo y evolucionar a través de los siglos, convirtiéndose en un elemento de cohesión social indispensable en festividades contemporáneas, como el Día de la Candelaria, donde el sincretismo religioso y la gastronomía se fusionan para dinamizar el consumo interno.

En el contexto específico de Jalisco, el tamal es particularmente relevante debido a la posición de la entidad como líder en la producción agroalimentaria. La gastronomía jalisciense aporta variantes distintivas al mapa culinario nacional, donde sobresalen los tamales de elote, los colados y los emblemáticos tamales de acelga de la región de Tapalpa; esto refleja la biodiversidad y el mestizaje cultural del estado (Expo Café y Gourmet, s.f.).

A continuación, se enlistan veinte datos curiosos sobre los tamales a partir de tres ejes: económico, gastronómico y social.

## **EJE ECONÓMICO: EL MOTOR DE LA TAMALIZA**

1. La Tamalconomía de 2026: Para el día de la Candelaria de 2026, la Confederación de Cámaras Nacionales de Comercio, Servicios y Turismo (CONCANACO SERVYTUR) estimó una derrama económica nacional de 1,800 millones de pesos, impulsada casi en su totalidad por la venta de tamales y atole (CONCANACO, 2026).
2. Consumo masivo: Se estima que diariamente 40 millones de personas en México consumen al menos un tamal. Durante la semana del 2 de febrero, este consumo se triplica, para convertirse así en uno de los picos de venta más altos del año para la industria alimentaria (Contacto Noticias, 2026).
3. El sustento de miles: Según el INEGI, existen aproximadamente 13,000 negocios formales dedicados exclusivamente a la producción de tamales en el país. Sin embargo, la cifra real es mucho mayor debido a la economía informal, que constituye el principal sustento de miles de familias mexicanas (El Financiero, 2025).
4. Índice de Inflación del Tamal: En 2026, el precio de los tamales experimentó un aumento estimado entre el 19% y el 20% debido al encarecimiento de insumos básicos como el maíz y la manteca, lo que impacta directamente el gasto hormiga de los trabajadores (CONCANACO SERVYTUR, citado en El Universal, 2026).
5. Microeconomía femenina: Históricamente, la venta de tamales ha sido una de las principales fuentes de empoderamiento económico para las mujeres en zonas rurales y urbanas, ello permite la gestión de negocios propios desde el hogar (Gaceta UNAM, 2023).

6. Jalisco y el maíz: Jalisco es uno de los líderes nacionales en producción de maíz blanco, el insumo crítico para la masa. La industria del tamal en el estado es un eslabón clave que conecta el campo jalisciense con el consumidor urbano (Expo Café y Gourmet, s.f.).
7. Derrama en la Ciudad de México vs. Jalisco: Mientras que la Ciudad de México proyectó una derrama de 1,538 mdp en 2026, en estados como Jalisco el mercado se diversifica más hacia el turismo gastronómico en Pueblos Mágicos y zonas metropolitanas (UnoTV, 2026).

## **EJE GASTRONÓMICO: IDENTIDAD Y SABOR TAPATÍO**

8. El mito griego de Tapalpa: En el pueblo mágico de Tapalpa, Jalisco, son famosos los tamales de acelga. Una leyenda local sugiere que la receta surgió por un inmigrante griego que cultivaba acelgas y las integró a la masa, creando un mestizaje culinario único en la región (Descubre México, 2025).
9. Dulzor jalisciense: A diferencia de los tamales salados del centro de México, en Jalisco destaca el tamal de elote, elaborado con grano tierno (no nixtamalizado). Su sabor es naturalmente dulce y su textura es más húmeda y suave (Rivera, s.f.).
10. Diversidad inmensa: Aunque se dice coloquialmente que existen miles, la Secretaría de Agricultura reconoce oficialmente más de 500 recetas de tamales en México (SADER, 2021). Jalisco aporta variedades clave como los de elote, acelga y los colados.
11. La ceniza de Sayula: En el sur de Jalisco, específicamente en el municipio de Sayula, se elaboran tamales que utilizan ceniza en el proceso de nixtamalización, lo que les da una textura y sabor alcalino muy particular, diferente al tamal promedio.

12. Hoja de maíz vs. plátano: En Jalisco predomina el uso del totomoxtle (hoja de maíz seca) debido a la geografía de la región, a diferencia de las zonas costeras o del sur de México donde reina la hoja de plátano.
13. Nixtamalización vital: La ciencia detrás del tamal es la nixtamalización (cocción del maíz con cal). Sin este proceso químico ancestral, la masa no tendría la elasticidad ni el valor nutricional necesario para el tamal (Gaceta UNAM, 2023).
14. Innovación gourmet en Guadalajara: En la última década, Guadalajara ha visto un auge de tamalerías *boutique* que rellenan tamales con ingredientes como queso de cabra, zarzamora, mariscos o cochinita pibil, elevando el valor del producto en el mercado.

## **EJE SOCIAL: RITUAL Y SINCRETISMO**

15. La deuda de honor: En la cultura de oficina y familiar, encontrar el muñeco en la rosca de reyes es algo serio, tanto como un contrato social. Quien lo encuentra se convierte en padrino o madrina y debe apadrinar los tamales el 2 de febrero (Muñoz, 2026).
16. Sincretismo puro: Comer tamales el día de la Candelaria fusiona la tradición católica (presentación de Jesús al templo) con el inicio del ciclo agrícola mexicana (bendición de las semillas), donde se ofrendaban tamales a Tláloc y Chachitlicue para pedir lluvia (Gaceta UNAM, 2023).
17. Significado etimológico: La palabra proviene del náhuatl *Tamalli*, que significa envuelto. Es un concepto que implica cuidado y protección, reflejado en la forma en que se prepara y se sirve (UNAM, 2021).
18. Supersticiones de cocina: Existe la creencia popular de que, si una persona está enojada o triste al hacer la masa, los tamales se encelan y no se cuecen

bien. Tradicionalmente, se debe persignar la masa para asegurar una buena cocción (Gaceta UNAM, 2023).

19. Alimento de Dioses: Fray Bernardino de Sahagún documentó que los tamales eran un alimento sagrado utilizado en festividades religiosas mexicas mucho antes de la llegada de los españoles, demostrando su estatus jerárquico en la sociedad precolombina (TV UNAM, s.f.).

20. Cohesión social: El tamal es un platillo comunitario. Su elaboración laboriosa (la famosa *tamaliza*) requiere muchas manos, lo que históricamente ha fomentado la convivencia familiar y vecinal durante su preparación.

## REFLEXIONES Y PERSPECTIVAS DEL SECTOR

La producción y la comercialización del tamal han llegado a trascender su categoría de antojito para consolidarse como un pilar resiliente de la economía nacional. Pese a los retos inflacionarios y el encarecimiento de insumos críticos como el maíz y las grasas, la demanda del consumidor se ha mantenido inelástica, ello denota que el tamal es un platillo esencial tanto en la dieta diaria como en los rituales sociales en México.

Así, en Jalisco se presentan dos oportunidades estratégicas. Primero, la preservación del patrimonio culinario en los Pueblos Mágicos, como el caso del tamal de acelga en Tapalpa y el tamal de ceniza en Sayula, juega un papel catalizador para el turismo gastronómico, focalizando la derrama económica regional. Segundo, el Área Metropolitana de Guadalajara vislumbra una tendencia hacia la transformación del tamal como un producto *gourmet*, lo que ha llevado a la elevación del *ticket* promedio, y hasta podría considerarse que genera mayor valor agregado, con la apertura de nichos de mercado que buscan innovar sobre la base de la tradición.

Finalmente, al pensar en el futuro, nos encontramos con un gran reto y oportunidad para la industria que radica en la formalización y la profesionalización. Se precisa la formalización de miles de microempresas familiares para alcanzar un mejor acceso a financiamiento, capacitación técnica y lograr la optimización de cadenas de suministro.

El tamal es un producto que preserva un legado inmaterial, poniendo en evidencia su viabilidad con el paso del tiempo; de ahí la relevancia de fortalecer su estructura empresarial, en miras de alcanzar la permanencia de la industria de la tradición gastronómica como motor de bienestar social y económico para la región.

## REFERENCIAS

CONCANACO. (2026). *Día de la Candelaria generará derrama de 1,800 mdp en 2026:* CONCANACO SERVYTUR México.  
<https://www.concanaco.org/blog/comunicados-de-prensa-4/dia-de-la-candelaria-generara-derrama-de-1800-mdp-en-2026-concanaco-servytur-mexico-1431>

Contacto Noticias. (2026, 30 de enero). *Anticipan derrama económica por 1,800 mdp por Día de la Candelaria.*  
<https://encontacto.com.mx/blog/2026/01/30/anticipan-derrama-economica-por-1800-mdp-por-dia-de-la-candelaria/>

Descubre México. (2025, 20 de enero). *Tamales de acelga, delicia jalisciense... ¿con raíces griegas?*. <https://descubreenmexico.com/tamales-de-acelga-delicia-de-jalisco-que-te-encantara/>

El Financiero. (2025, 26 de enero). *'La tamaliza': ¿Cuántos millones de mexicanos comerán tamales el 2 de febrero?*.

<https://www.elfinanciero.com.mx/economia/2025/01/26/la-tamaliza-cuantos-millones-de-mexicanos-comeran-tamales-el-2-de-febrero/>

Saldaña, I. (2026, 30 de enero). *Mexicanos triplican consumo de tamales por Día de la Candelaria*. El Universal.

<https://www.eluniversal.com.mx/cartera/mexicanos-triplican-consumo-de-tamales-por-dia-de-la-candelaria-2-de-cada-3-se-comparan-en-el-comercio-informal-concanaco/>

Expo Café y Gourmet. (s.f.). La tradición culinaria de Jalisco a través de sus tamales. <https://www.cafeygourmet.com/wp-content/uploads/2024/02/Bol.-1-Tamales-Tapatios.pdf>

Gaceta UNAM. (2023, 30 de enero). *Investigan el origen, mitos y recetas de tamales y atoles*. Universidad Nacional Autónoma de México.

<https://www.gaceta.unam.mx/investigacion-el-origen-mitos-y-recetas-de-tamales-y-atoles/>

Gaceta UNAM. (2023, 30 de enero). *Fiesta de la Candelaria, celebración única en el mundo*. <https://www.gaceta.unam.mx/fiesta-de-la-candelaria-celebracion-unica-en-el-mundo/>

Muñoz, N. (2026). *Día de Reyes 2026: ¿qué significa que te salga el muñeco en la rosca?*. El Universal. <https://www.eluniversal.com.mx/tendencias/dia-de-reyes-2026-que-significa-que-te-salga-el-muneco-en-la-rosca/>

UNAM. (2012). Gran Diccionario Náhuatl. *Tamalli*. <https://gdn.iib.unam.mx/diccionario/tamalli/188975>

UnoTV. (2026, 31 de enero). *Venta de tamales dejaría derrama económica de mil 538 mdp en CDMX por Día de la Candelaria*.

<https://www.unotv.com/negocios/venta-de-tamales-dejaria-derrama-economica-de-mil-538-mdp-en-cdmx-por-dia-de-la-candelaria/>

Rivera, E. (s.f.) *Cuántos tipos de tamales existen en México: desde los indígenas que pocos conocen hasta los clásicos.* Animal Gourmet.  
<https://www.animalgourmet.com/tips/ingredientes/tipos-tamales-mexico>

SADER. (2026). Tamales y atole en el Día de la Candelaria, una deliciosa tradición mexicana. <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/tamales-y-atole-en-el-dia-de-candelaria-una-deliciosa-tradicion-mexicana>

Secretaría de Cultura. (2011). El tamal, alimento originario de México que ha trascendido épocas y fronteras.  
<https://www.cultura.gob.mx/noticias/patrimonio-cultural-arquitectura-y-turismo/11004-el-tamal-alimento-originario-de-mexico-que-ha-trascendido-epocas-y-fronteras.html>

TV UNAM. (s.f.). *A la conquista del sabor: Tamales la cultura de su preparación.*  
<https://tv.unam.mx/portfolio-item/a-la-conquista-del-sabor-tamales-la-cultura-de-su-preparacion/>