

EL TACO

HERENCIA, CULTURA E IDENTIDAD MEXICANA

Elaborado por:

Lic. Vanessa Alejandra Martínez Escobedo
Dra. Diana Lizette Becerra Peña

17 de marzo del 2026

Elaborado por:

Lic. Vanessa Alejandra Martínez Escobedo

Licenciada en Negocios Internacionales. Asistente de investigación de la Plataforma Economía de Jalisco. CUCEA. Universidad de Guadalajara.

vanessa.martinez9400@alumnos.udg.mx

Dra. Diana Lizette Becerra Peña

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

dianabep@ucea.udg.mx

Contenido:

Se presentan datos económicos, gastronómicos y sociales clave sobre el taco, el platillo de México.

EL TACO: HERENCIA, CULTURA E IDENTIDAD MEXICANA

Catalogado como uno de los alimentos con mayor impacto en la vida de los mexicanos, el taco esconde una historia, y con ello, una tradición que se remonta a cientos de años, lo que ahora lo vuelve un platillo exquisito e indispensable en la cultura del país.

Si bien la primera referencia que se tiene del taco en el mundo se remonta a Francia en 1607, no se tiene una fecha exacta del origen en México. Sin embargo, se cree que este comenzó durante la época prehispánica - usando la tortilla como base o cubierto, con el fin de transportar de manera más práctica la comida- y tuvo su primer contacto con los españoles (principalmente vinculado con Hernán Cortés) en Coyoacán, como parte de un banquete, conformado por comida indígena basada principalmente en tortillas y distintos guisos (Pilcher, 2006).

El término taco surge del náhuatl, de la palabra tlaco, cuyo significado es “mitad” o “cosa partida”, la cual hace referencia al guiso que se pone en el centro de la tortilla y que se dobla a la mitad (Pilcher, 2006, pp. 91); y por otra parte, el diccionario de la lengua española, define al taco como “tortilla de maíz enrollada con algún alimento dentro, típica de México” (Real Academia Española, 2014), haciendo referencia al origen de la palabra.

En México, la preparación e ingredientes utilizados en la elaboración del taco varían de acuerdo con la región, haciéndolos únicos y representando la gastronomía local.

Por mencionar algunos, los tacos de mariscos tienen sus orígenes en Baja California; los tacos de carnitas más exquisitos, en Michoacán; los conocidos tacos de birria en el estado de Jalisco; los de barbacoa (cuya tortilla puede ser blanda, media o dorada) en Hidalgo; los tacos de escamoles en Querétaro; los tacos dorados en la región Tierra Caliente, cuya extensión abarca partes de Michoacán, Guerrero y el Estado de México; los de cabeza de puerco originarios de Jojutla, en Morelos; los tacos al carbón en Tijuana, y los famosos tacos al pastor (una adaptación de los giros griegos), cuya distribución se encuentra actualmente en todo el país (Comercio Exterior, 2014), así como los de canasta, asada, cabeza, lengua,

alambre, chorizo, de cochinita, los tacos gobernador, de carne adobada, campechanos y muchos otros.

Su estructura se basa principalmente en la tortilla y el guiso a elegir, mientras que los ingredientes que le acompañan suelen incluir: cebolla, cilantro, limón y salsas cuyo picor puede variar (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, 2017).

Partiendo de la tortilla, esta es elaborada a partir de maíz, aunque su tamaño y presentación pueden variar de acuerdo con la proporción del guiso para cada taco, tal como ocurre con los tacos al pastor o suadero, cuya tortilla es más pequeña, mientras que con guisos o carnitas, se utiliza una tortilla de tamaño regular (Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, 2023).

Según datos del INEGI, el 70% de los mexicanos hace mención de que su comida favorita es el taco, mientras que el 90 % incluye los tacos una vez a la semana dentro de su alimentación (Álvarez, 2025a)

Dado el impacto que ha generado en la gastronomía del país, el taco se ha convertido en un símbolo de la cultura mexicana, por lo que se le ha reconocido el 31 de marzo como el día del taco, sirviendo de referencia para celebrar uno de los alimentos más importantes de México (Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, 2023).

Adicional a ello, el taco ha mostrado tener presencia a nivel mundial, colocándose como el tercer platillo más popular durante 2025, solo superado por el sushi y la pizza (López, 2025b). Dicho reconocimiento a nivel internacional se traduce, a su vez, en una amplia y consolidada presencia dentro del territorio mexicano.

Durante 2022 se reportaron 46,983 taquerías registradas en el país (Argueta, 2022). Además, para darse una idea de la presencia de este manjar, según estimaciones urbanas de 2025, en la Ciudad de México, la mayoría de los habitantes tiene acceso a una taquería a menos de 400 metros de cualquier lugar, lo que equivale a estar a 5 minutos de distancia, disponibilidad que se refleja con la existencia de más de 10,915 taquerías formales e informales, solamente en esta entidad (López, 2025b).

Lo anterior permite observar cómo el taco articula dimensiones culturales, sociales y económicas dentro del contexto mexicano. Con ello, se estima que esta industria genera aproximadamente 80 mil empleos directos en el país (Argueta, 2022).

Aunado a ello, el valor monetario del taco para el mexicano ha ido incrementando con el paso del tiempo. De acuerdo con López (2025a), el precio de los tacos en un periodo de 10 años, desde 2015 hasta 2025, muestra un aumento del 115% aproximadamente, superando la inflación acumulada durante ese periodo, por lo que los precios han subido entre 2 y 3 veces más rápido que el promedio de los bienes y servicios.

REFERENCIAS

Álvarez, Ó. (2025). ¿Cuál es la ciudad más taquera de México? Informador.

<https://www.informador.mx/mexico/Cual-es-la-ciudad-mas-taquera-de-Mexico-20250402-0065.html>

Argueta, E. L. (2022, marzo 31). Tacos tacos, ¿cuántos, joven? En México hay casi 50,000 taquerías para elegir. El Economista. <https://www.economista.com.mx/el-empresario/Tacos-tacos-cuantos-joven-En-Mexico-hay-casi-50000-taquerias-para-elegir-20220331-0174.html>

Comercio Exterior. (2014). Lo que se come en México. Panorámica de la gastronomía mexicana. Bancomext.
<https://www.bancomext.com/storage/2018/12/Gastronomia-digital-single-301118-.pdf>

López, D. (2025a). ¿A cuánto el taco? El precio del pastor se duplicó en una década y superó a la inflación. El Economista.

<https://www.eleconomista.com.mx/bitronomie/cuanto-taco-precio-pastor-duplico-decada-supero-inflacion-20250804-771045.html>

López, D. (2025b). Día del Taco: Las taquerías generan 50,000 millones de pesos al año. El economista. <https://www.eleconomista.com.mx/bitronomie/dia-taco-taquerias-generan-50-000-millones-pesos-ano-20250331-752568.html>

Pilcher, J. (2006). “¡Tacos, joven!” Cosmopolitismo proletario y la cocina nacional mexicana. *Dimensión Antropológica*, 37, 87–125.
<https://revistas.inah.gob.mx/index.php/dimension/article/view/3132>

Real Academia Española. (2014). Taco. Real Academia Española. Diccionario de la lengua española. <https://dle.rae.es/taco>

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2017). El taco: Tradición y cultura que alimenta a México. Gobierno de México.
<http://www.gob.mx/agricultura/articulos/el-taco-tradicion-y-cultura-que-alimenta-a-mexico>

Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. (2023). 31 de marzo: Disfrutando el Día del Taco. gob.mx. <http://www.gob.mx/agricultura%7Cdgsiap/articulos/31-de-marzo-disfrutando-el-dia-del-taco>