

# MERCADO DEL MAR: HUB LOGÍSTICO TAPATÍO

**Elaborado por:**

Lic. Vanessa Alejandra Martínez Escobedo

Dra. Diana Lizette Becerra Peña

12 de marzo del 2026

**Elaborado por:**

**Lic. Vanessa Alejandra Martínez Escobedo**

Licenciada en Negocios Internacionales. CUCEA. Universidad de Guadalajara.

Asistente de investigación de la Plataforma Economía de Jalisco.

[vanessa.martinez9400@alumnos.udg.mx](mailto: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@cucea.udg.mx](mailto:dianabep@cucea.udg.mx)

**Contenido:**

Se presentan datos culturales, gastronómicos y económicos sobre la Cuaresma y el impacto del Mercado del Mar como uno de los principales centros de abastecimiento y comercialización de pescados y mariscos en la Zona Metropolitana de Guadalajara.

## MERCADO DEL MAR: HUB LOGÍSTICO TAPATÍO

Las creencias de los mexicanos repercuten en las tradiciones que aportan identidad al país, siendo el catolicismo la religión predominante en México. Es por ello que la Cuaresma representa un periodo de gran importancia que influye en las prácticas sociales y culturales, así como en los hábitos alimenticios de la población.

La Cuaresma es un periodo de 40 días que simboliza el tiempo que Jesús pasó en el desierto en ayuno y oración, y que da comienzo con el miércoles de ceniza y culmina justo antes del Jueves Santo. Durante ese lapso hay celebraciones en los templos, costumbres familiares, así como algunas representaciones de la Pasión de Cristo. Una de las costumbres más conocidas es el ayuno, que consiste en la disminución de alimentos ingeridos, y la abstinencia, que es la restricción del consumo de carnes rojas, principalmente los viernes de Cuaresma y el Viernes Santo (Martínez, 2026), considerándose una práctica de sacrificio y de conmemoración de la entrega de Jesús (Fernández, 2026).

## ENTRE EL MAR Y LA TRADICIÓN: SABORES DE LA CUARESMA MEXICANA

Ante estas celebraciones, los mariscos, el pescado y los vegetales se vuelven los protagonistas en la gastronomía mexicana (Dirección General del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, 2025); dentro de estos grupos de alimentos, los que más se consumen son el atún, la sardina y las mojarra (debido a su versatilidad en preparaciones), preparadas al mojo de ajo, fritas o a la veracruzana; los camarones, para la creación de sopas, caldos, ceviche, tortitas de camarón y cócteles; y, en cuanto a frutas y verduras, destacan el plátano, la manzana y el betabel para la elaboración del agua de Cuaresma, o también llamada agua de vigilia, una bebida tradicional que se consume en acompañamiento de los platillos de la Cuaresma; además de otros alimentos como los nopales, las lentejas, chiles rellenos y ensaladas (Rafael, 2025; Fernández, 2026).

Existe una gran variedad de recetas en las que los pescados y mariscos adquieren un papel central durante esta temporada del año y que, sin duda, millones de familias mexicanas preparan y disfrutan. Si bien son muchos los platillos que se pueden crear con estos ingredientes, algunos destacan por su sencillez en la preparación (Hernández, 2022).

1. Filete de pescado en salsa de coco: preparado principalmente con algún pescado fresco como merluza, corvina o mero y leche de coco.
2. Aguachile: aunque los ingredientes varían de acuerdo con la región donde se prepare, la base siempre está compuesta por chile chiltepín, camarón limpio, limón, sal y pimienta (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, 2020). Por ejemplo, en Sinaloa se acompaña con cerveza o tequila, camarón, jugo de limón, cebolla morada, pepino, un poco de pimienta y chile (piquín, serrano o jalapeño).
3. Ceviche: con un sabor delicioso y una elaboración sencilla, el ceviche (de camarón o pescado) es uno de los platillos más conocidos para comer durante la Cuaresma. Uno de los más populares en la zona oeste del país es el ceviche vallartense (en Jalisco), que se caracteriza por llevar pescado molido, limón, pepinos, zanahorias, chile serrano, cebolla morada, cilantro, sal y pimienta (Martínez, 2022).
4. Paella de marisco: una de las estrellas de la gastronomía española, conocida por ese exquisito sabor con arroz, camarones, pescado y verduras, con una preparación rápida, no mayor a una hora.
5. Sopa de pescado: incluye langostinos, pescado blanco y diversos vegetales.
6. Tortitas de camarón: fáciles de hacer, sin mencionar que son uno de los platillos más famosos en México durante este periodo. Suelen servirse con caldo o alguna salsa.

## CUANDO LA TRADICIÓN MUEVE EL MERCADO

Los principales ingredientes que se utilizan para preparar estos deliciosos platillos provienen en su mayoría de la producción nacional, lo que contribuye al fortalecimiento de la economía. Debido a la alta demanda de mojarra durante marzo y abril (Cuaresma), febrero y marzo representan los meses con mayor nivel de producción de esta materia prima, con un consumo anual *per cápita* de 1.1 kg, siendo Chiapas el principal productor, mientras que, con respecto al camarón, Sinaloa se posiciona en primer lugar al aportar 113,948 toneladas durante 2024. Además, en relación con este alimento, México actualmente es el séptimo productor a nivel mundial, con un 2.8% de participación en el mercado (Dirección General del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, 2025).

De acuerdo con la Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca (Conapesca), más de 300 mil familias se dedican a la actividad de acuacultura y pesca, produciendo hasta 2,621,173 toneladas de mariscos y pescados en 2025 (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, 2026).

Durante la Cuaresma, las personas optan por comprar en los locales donde la calidad y el precio de los productos vaya a la par, y esto también se refleja en Guadalajara, destacando algunos sitios para comprar pescados y mariscos como la Gallina Feliz, el Almacén de Noé (Montevideo), Merkabastos, Pescadería Guille y el más conocido de todos, el Mercado del Mar (Flores, 2026), con una capacidad para albergar entre 45 y 100 toneladas a temperaturas de entre  $-18^{\circ}\text{C}$  y  $-22^{\circ}\text{C}$ , con el fin de conservar en óptimas condiciones los productos y poderlos vender en la planta baja, con áreas de fileteo, mayoreo y menudeo (Núñez et al., 2023).

Su alta capacidad de suministro, variedad y alcance comercial, hacen de este mercado un punto estratégico para la venta al consumidor, ya que más del 80% de la pesca que se captura en la costa del Pacífico en México, llega primero a este lugar (lo que a su vez permite que los productos se consigan frescos), de modo que ahí se concentra, se vende y se redistribuye a otros lugares (Balbastro, 2025).

Según El Occidental (2026), la afluencia de compradores y visitantes se mantiene alta desde enero hasta marzo de 2026, sin embargo, se presentan variaciones en los precios dependiendo las fechas, aunque se tiene el compromiso por parte de los locatarios del Mercado del Mar de conservar los precios actuales durante la Cuaresma o al menos no aumentarlos tanto, a fin de incentivar el consumo local y de recompensar a los clientes que cada año optan por hacer sus compras ahí.

Dicho esto, algunos de los ajustes que han realizado a mediados de febrero de 2026 muestran una disminución en productos clave, por ejemplo: la mojarra grande pasó de 69 a 60 pesos, mientras que el camarón se mantuvo en precios desde 165 pesos el kilo, y el camarón grande disminuyó de 215 a 205 pesos (Gamiño, 2026).

En esas mismas fechas, se registra un aumento en la demanda principalmente del filete de pescado y el camarón con ventas de hasta 20% más. Este incremento impacta directamente

en los precios de algunas especies pesqueras, por lo que varios clientes optan por realizar sus compras con antelación (Haros, 2026).

Los alimentos que se consumen en esta temporada presentan precios más altos en 2026 en comparación con 2025, de acuerdo con un análisis en el comportamiento realizado por la Alianza Nacional de Pequeños Comerciantes (ANPEC), que evidencia un aumento en el gasto promedio en mercados y centrales de abasto, de \$2,265 a \$2,531; y en supermercados, pasando de \$2,906 a \$3,313, lo que se refleja en incrementos del 12% y 14%, respectivamente (Nava, 2026).

Por último, la Cuaresma representa parte de las creencias y tradiciones de los mexicanos, llegando a impactar significativamente en los hábitos alimenticios de las familias. Estos cambios repercuten en las personas y también se reflejan en la economía del país y en la fluctuación de precios por la oferta y demanda, lo que resulta interesante analizar para entender el comportamiento del consumo y del mercado durante esta temporada.

## REFERENCIAS

Balbastro, G. (2025, abril 2). *El Mercado del Mar de Zapopan, la mejor opción en sabor, tradición y fresca de mariscos para la Cuaresma*. El Heraldo de México.

<https://heraldodemexico.com.mx/estilo-de-vida/2025/4/2/el-mercado-del-mar-de-zapopan-la-mejor-opcion-en-sabor-tradicion-frescura-de-mariscos-para-la-cuaresma-688261.html>

Dirección General del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. (2025, febrero 20). *Alimentos de cuaresma*. Gobierno de México.

<http://www.gob.mx/agricultura|dgsiap/articulos/alimentos-de-cuaresma?idiom=es>

- El Occidental. (2026, enero). *El termómetro baja y las ventas suben en el Mercado del Mar de Zapopan*. OEM. <https://oem.com.mx/eloccidental/local/el-termometro-baja-y-las-ventas-suben-en-el-mercado-del-mar-de-zapopan-27618940>
- Fernández, L. (2026, febrero 18). *Qué se come durante la cuaresma*. El Universal. <https://www.eluniversal.com.mx/menu/que-se-como-durante-la-cuaresma/>
- Flores, F. (2026, febrero 19). *Cuaresma 2026: ¿Dónde comprar mariscos a un buen precio en estas fechas en Guadalajara?* El Informador. <https://www.informador.mx/jalisco/cuaresma-2026-donde-comprar-mariscos-a-un-buen-precio-en-estas-fechas-en-guadalajara-20260219-0049.html>
- Gamiño, S. (2026, marzo 4). *Estos son los precios de pescados y mariscos durante la cuaresma del 2026 en Guadalajara*. Telediario México. <https://www.telediario.mx/comunidad/precio-pescado-guadalajara-cuaresma-2026-cuesta>
- Haros. (2026, febrero 18). *Aumenta el precio de los mariscos en Jalisco; incremento es de hasta 10%*. Azteca Jalisco. <https://www.aztecajalisco.com/local/cuaresma-aumenta-hasta-10-el-precio-los-mariscos-en-jalisco/>
- Hernández. (2022, marzo 2). *10 recetas con pescados y mariscos para la Cuaresma*. El Diario NY. <https://eldiariiony.com/2022/03/01/10-recetas-con-pescados-y-mariscos-para-la-cuaresma/>
- Martínez, C. (2026, febrero 17). *¿Qué es la Cuaresma?... Cuándo es, qué significa y cuáles son las reglas de ayuno y abstinencia en México*. Vanguardia.

<https://vanguardia.com.mx/informacion/que-es-la-cuaresma-cuando-es-que-significa-y-cuales-son-las-reglas-de-ayuno-y-abstinencia-en-mexico-DD19290434>

Martínez, X. (2022). *Recetas de Cuaresma: Ceviche Vallartense*. El Informador.

<https://www.informador.mx/Recetas-de-Cuaresma-Ceviche-Vallartense-r202203070003.html>

Nava, S. (2026, febrero 24). *Suben hasta 14% precios de mariscos en Cuaresma*.

Meganoticias. <https://www.meganoticias.mx/cdmx/noticia/suben-hasta-14-precios-de-mariscos-en-cuaresma/711745>

Núñez, S. J. P., Orozco, E. R. M., Alcántar, H. L., & Castañeda, J. P. M. (2023). La red de valor de los comerciantes del mercado del mar de Zapopan, Jalisco, México: Red de valor de los comerciantes del mercado del mar de Zapopan, Jalisco, México. *e-CUCBA*, (19), 159–168. <https://doi.org/10.32870/ecucba.vi19.275>

Rafael, Y. (2025, abril 4). *Cuaresma: ¿Qué alimentos están prohibidos y cuáles Sí se permiten?* Grupo Milenio. <https://www.milenio.com/cultura/cuaresma-que-alimentos-estan-prohibidos-y-cuales-si-se-permiten>

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2020). *Aguachile de camarón... chiltepin y limón*. Gobierno de México.

<http://www.gob.mx/agricultura/articulos/aguachile-de-camaron-chiltepin-y-limon>

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2026, febrero 21). *Listos para la Cuaresma: Producción pesquera alcanza las 2.173 millones de toneladas, reporta Conapesca*.

Gobierno de México. <http://www.gob.mx/agricultura/prensa/listos-para-la>

cuaresma-produccion-pesquera-alcanza-las-2-173-millones-de-toneladas-reporta-  
conapesca