

TEJUINO: ORO LÍQUIDO DE JALISCO

Elaborado por:

Est. Karla Aybid de los Angeles Araujo Gallegos.

Lic. Vanessa Alejandra Martínez Escobedo

13 de marzo del 2026

Elaborado por:

Est. Karla Aybid de los Angeles Araujo Gallegos

Estudiante de Administración. CUCEA. Universidad de Guadalajara.

karla.araujo0320@alumnos.udg.mx

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

Revisión por:

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 culturales clave sobre la producción y consumo del tejuino, destacando su relevancia como patrimonio cultural de Guadalajara para el día municipal del tejuino en 2026.

EL VALOR PATRIMONIAL DEL TEJUINO EN MÉXICO

El tejuino proviene del náhuatl “*tecuin*”, que significa *latir del corazón*. Encontramos sus raíces más profundas en las civilizaciones mesoamericanas, sociedades donde el maíz, además de representar la base de la subsistencia material, se erigía como un elemento sagrado y constitutivo de la humanidad misma. Esta bebida se vincula estrechamente con el pueblo **Wixárika** (conocidos como huicholes), ubicado al oeste central de México, principalmente en las entidades de Nayarit y Jalisco (ETN Turistar, 2024), donde ancestralmente preparaban una bebida llamada *nowa* (tejuino), que representa la comunión entre las generaciones presentes y sus ancestros, quienes forman parte del paisaje y las fuerzas vitales de la naturaleza (Dirección General del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, 2019).

Es una bebida fermentada de bajo contenido alcohólico y que tiene un consumo arraigado en el Occidente de México, particularmente en la Zona Metropolitana de Guadalajara (ZMG) (Barragán, 2025). Esta bebida se prepara mediante la fermentación láctica-alcohólica-acética de la masa de maíz nixtamalizada, a la que se le agrega piloncillo. Normalmente se consume fría y se le adiciona sal de grano, nieve y jugo de limón (Arrizón, 2022). Es una bebida de consumo popular en la ciudad de Guadalajara, en Jalisco y en otros estados como Nayarit, Colima y Michoacán.

Jalisco se ha consolidado como el principal promotor del tejuino, al transformar esta herencia ancestral en un pilar de su identidad gastronómica urbana. En marzo de 2023, el gobierno de Guadalajara decretó el día 19 de marzo como el Día Municipal del Tejuino, iniciativa orientada a salvaguardar el patrimonio inmaterial y dignificar la labor de los artesanos tejuineros que han preservado la técnica por generaciones (SADER, 2023).

La institucionalización del tejuino en la capital jalisciense fue el resultado de una estrategia entre el gobierno de Guadalajara y los principales exponentes de la tradición local. Este proceso fue liderado por productores emblemáticos como **Tejuino San Onofre, Marcelino, La Providencia y Tejuinice**, lo que representó un esfuerzo y una colaboración gremial sin precedentes (Vega, 2025).

La producción del tejuino en el Occidente de México se sustenta en la capacidad de obtención de maíz de grano, un indicador macroeconómico clave que garantiza el flujo de insumos a nivel regional. Según datos de la Plataforma Economía de Jalisco (PLEJ), en el estado de Jalisco la producción de maíz se ha mantenido robusta, alcanzando su punto máximo en 2022 con 3,984,289.04 toneladas. A pesar de una ligera disminución en 2023, para el cierre de 2024 se registró una recuperación con una producción de 3,882,103.78 toneladas, lo que asegura la base para este sector artesanal (Martínez, 2025).

El índice de Precios del Tejuino ha mostrado una sensibilidad notable ante el incremento en los costos de los energéticos y el hielo, insumo vital para la comercialización estacional. El tejuino demuestra una elasticidad de demanda debido a su arraigo cultural y su bajo costo relativo en comparación con otras opciones de hidratación, manteniéndose como un producto resiliente (IIEG, 2026).

Aunque el tejuino tiene su arraigo principal en Jalisco, su consumo se extiende de manera significativa hacia otros estados del Occidente. En Aguascalientes, esta bebida ancestral se mantiene vigente, siendo percibida por los consumidores como un recurso vital durante las temporadas de altas temperaturas. De acuerdo con un comerciante consultado por el diario *El Sol del Centro*, el tejuino es valorado por su aporte nutricional (García, 2025). En cuanto a su comercialización en Aguascalientes, la estructura de precios refleja la accesibilidad de este producto artesanal. Según se reporta, se encuentra entre \$20 y \$50 pesos (García, 2025).

Esta bebida tiene un efecto multiplicador en la economía regional, ya que su cadena de valor integra a múltiples sectores productivos de la región; desde el agricultor de maíz, hasta los productores de piloncillo y los citricultores de regiones como San Miguel Hidalgo. En la ZMG, el valor agregado del tejuino depende intrínsecamente de la nieve de limón de garrafa, lo que genera un mercado secundario que sostiene a cientos de talleres familiares de heladería tradicional (El legado del Tejuino, 2026).

Para degustar un auténtico tejuino respaldado por la tradición que representa la **Asociación de Artesanos del Tejuino de Jalisco**, a continuación, de acuerdo con Bravo (2024), se enlistan los puntos de venta más emblemáticos en la ZMG:

1. Tejuino San Onofre: Uno de los barrios con mayor tradición tejuinera. Su puesto original es una parada obligada para quienes buscan el sabor auténtico de la zona de Oblatos.
2. Tejuino Marcelino: Don Marcelino es una leyenda viva de la asociación. Su establecimiento es famoso por el equilibrio perfecto entre el dulzor del piloncillo y la acidez del fermento.
3. Tejuino la providencia: Con más de 40 años de historia, es reconocido por su excelente nieve de garrafa de limón que acompaña la bebida.
4. Tejuinice: Son los representantes del legado tejuinero en Zapopan, específicamente en “La Consti.”
5. Tejuino y Nieve Ureña: Ubicados en el corazón del Centro Histórico, son parte fundamental de la ruta tradicional.

Hay otros puntos recomendados por la tradición local:

6. Tejuino El Güero: Ubicado en la calle Virgen esquina con Copérnico, Colonia Arboledas.
7. Mercado Libertad (San Juan de Dios): En el área de comida típica, donde varios locatarios mantienen la receta tradicional de la Asociación.

El tejuino complementa su relevancia macroeconómica al manifestarse en actos de cohesión social sin precedentes. Como parte de su consolidación del **Día Municipal del Tejuino**, el Gobierno de Guadalajara, en conjunto con el gremio de productores, ha implementado jornadas de distribución gratuitas de miles de litros de la bebida en puntos estratégicos de la ciudad, como el Paseo Alcalde. Si bien este evento es celebrado anualmente en torno al 19 de marzo, además de incentivar el consumo, también funciona como una plataforma de cultura gastronómica, lo que permite tanto a ciudadanos como a turistas experimentar de primera mano la calidad del fermento artesanal (Béjar, 2026).

REFERENCIAS

Arrizón, J. (2022). *Tejuino: Bebida ancestral y funcional*. CIATEJ. <https://ciatej.mx/el-ciatej/comunicacion/Noticias/Tejuino--bebida-ancestral-y-funcional/285>

Barragán, B. (2025). *Tejuino: Conoce la historia de la bebida ancestral en Jalisco*. El Informador. <https://www.informador.mx/jalisco/Tejuino-Conoce-la-historia-de-la-bebida-ancestral-en-Jalisco-20250319-0068.html>

Béjar, B. (2026, marzo 2). *¡Miles de tejuinos gratis! Guadalajara celebra el Día del Tejuino en marzo*. Guadalajara Secreta. <https://guadalajarasecreta.com/miles-de-tejuinos-gratis-guadalajara-celebra-el-dia-del-tejuino-en-marzo/>

Bravo, O. (2024, febrero 5). *Estos son los mejores lugares para refrescarse con un tejuino en Guadalajara*. El Informador. <https://www.informador.mx/jalisco/Estos-son-los-mejores-lugares-para-refrescarse-con-un-tejuino-en-Guadalajara-20240502-0094.html>

Dirección General del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. (2019). *Tejuino: Manjar de los dioses huicholes*. Gobierno de México. <http://www.gob.mx/agricultura%7Cdgsiap/es/articulos/tejuino-manjar-de-los-dioses-huicholes>

El Legado del Tejuino. (2026). Asociación de Artesanos Del Tejuino de Jalisco. <https://tejuinos.mx/historia>

ETN Turistar. (2024, febrero 1). *¡Conoce el Tejuino, una Bebida Típica de Jalisco!* ETN.

<https://etn.com.mx/blog/conoce-el-tejuino-una-bebida-tipica-de-jalisco-que-debes-probar-si-o-si/>

García, J. (2025). *¿Dónde venden tejuino en Aguascalientes y cómo prepararlo en casa? Conoce la bebida ancestral que sobrevive al tiempo.* El Sol del Centro.

<https://oem.com.mx/elsoldelcentro/local/donde-venden-tejuino-en-aguascalientes-y-como-prepararlo-en-casa-conoce-la-bebida-ancestral-que-sobrevive-al-tiempo-23358494>

IIEG. (2026). *Boletín Económico Mensual*. Instituto de Información Estadística y Geográfica de Jalisco. https://iieg.gob.mx/ns/?page_id=49

Martínez Escobedo, Vanessa Alejandra. (07 de noviembre de 2025). *Comportamiento de la Producción y del Precio Medio Rural de los Principales Cultivos en Jalisco (2020-2024)*. Economía, Sustentabilidad y Medio Ambiente. Plataforma Economía de Jalisco. CUCEA-Universidad de Guadalajara. <https://economiajalisco.cucea.udg.mx/modulo-5/>

SADER. (2023). *El tejuino ya tiene su día*. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. <https://sader.jalisco.gob.mx/multimedia/blog/el-tejuino-ya-tiene-su-dia>

Vega, I. (2025). *Artesanos del tejuino piden a diputados apoyo para hacer una feria sobre la bebida en el zócalo*. La Crónica de Hoy. <https://www.cronica.com.mx/jalisco/guadalajara/2025/12/18/artesanos->

[del-tejuino-piden-a-diputados-apoyo-para-hacer-una-feria-sobre-la-bebida-
en-el-zocalo/](#)