

# LA FUSIÓN LOCAL DE LA HAMBURGUESA EN LA ECONOMÍA GASTRONÓMICA DE JALISCO

**Elaborado por:**

Est. Jessica Fernández Gutiérrez

Lic. Vanessa Alejandra Martínez Escobedo

11 de mayo de 2026

### Elaborado por:

**Est. Jessica Fernández Gutiérrez**

Estudiante de Mercadotecnia. CUCEA. Universidad de Guadalajara.

Asistente de diseño de la Plataforma Economía de Jalisco.

[jessica.fernandez6840@alumnos.udg.mx](mailto:jessica.fernandez6840@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](mailto: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](mailto:dianabep@ucea.udg.mx)

### Contenido:

Se presentan datos económicos y gastronómicos sobre la hamburguesa en Jalisco, donde la reinención económica y cultural pasa de la comida rápida estandarizada a una propuesta *gourmet* con identidad regional en los *sports bars* y restaurantes como estrategia de diferenciación para atraer al fanático internacional.

## LA FUSIÓN LOCAL DE LA HAMBURGUESA EN LA ECONOMÍA GASTRONÓMICA DE JALISCO

En la globalización, la hamburguesa se ha consolidado como uno de los productos alimenticios más significativos de la cultura gastronómica internacional. Su presencia se encuentra en la mayoría de ciudades del mundo, no solo por su versatilidad y facilidad de consumo, sino, por su capacidad de adaptación a distintos contextos culturales.

En México se vendieron más de 1,500 millones de hamburguesas en un solo año, lo que representa un promedio de 11.5 unidades por persona; en cuanto a la infraestructura, ha crecido de manera acelerada, pasando de 53 mil establecimientos que se dedican a la venta de hamburguesas en 2020 a casi 68 mil en 2024 (López, 2025).

Según datos de Euromonitor International, el mercado nacional de este sector alcanzó un valor de 35 mil 308 millones de pesos, y Jalisco forma parte de esto, posicionando a Guadalajara como uno de los centros con mayor consumo de este alimento, pasando de ser comida rápida a convertirse en un alimento dentro de la oferta gastronómica moderna (García, 2025).

De acuerdo con El Informador (2023), la ciudad cuenta con una amplia variedad de establecimientos especializados en este producto, los cuales se destacan por su innovación y calidad, lo que refleja la consolidación de este producto dentro del mercado local (Gutiérrez, 2025). En este sentido, se representa un claro ejemplo de cómo un ícono global puede integrarse exitosamente en una economía regional. La gran mayoría de estos se encuentran en Guadalajara, ubicados en zonas como Avenida Aviación (Zapopan), Chapalita y el corredor de López Mateos.

## DE LA ESTANDARIZACIÓN A LA DIFERENCIACIÓN GASTRONÓMICA

En los últimos años se ha observado una evolución hacia la hamburguesa tradicional caracterizada por una estructura de ingredientes simples, compuesta por pan, carne, queso y complementos básicos. Con estas propuestas más sofisticadas, diversos restaurantes en Guadalajara han apostado por generar alimentos gourmet, las cuales hacen referencia a la incorporación de ingredientes *premium* y combinaciones innovadoras. Según López (2025),

algunos establecimientos destacan por ofrecer este platillo con ingredientes diferenciadores, como los panes alternativos tipo brioche, además de combinaciones que integran sabores dulces y salados en el platillo. Esta tendencia tiende a la necesidad de generar valor agregado en un mercado altamente competitivo.

Desde una perspectiva económica, este proceso implica un modelo basado en la estandarización hacia la diferenciación de ingredientes. Los restaurantes ya no compiten únicamente con base en el precio, sino en experiencia, calidad e innovación, lo que permite incrementar el valor percibido del producto, dando como resultado su precio final (Foodservice, s/f).

Uno de los aspectos más importantes en la evolución de este producto en el estado de Jalisco es la incorporación de ingredientes regionales, lo que da lugar a una propuesta que combina lo global con lo local. Un ejemplo de ello es el queso adobera, un ingrediente característico del estado que forma parte importante de la cocina jalisciense, la cual se puede encontrar como parte de este platillo (Restaurant Guru, 2025; PriceListo, 2026). De acuerdo con Milenio, este queso tiene un origen local y una amplia presencia en distintos platillos tradicionales, por lo que su incorporación en este platillo representa una estrategia de diferenciación basada en la identidad del municipio de Jalisco (Romero, 2024).

Asimismo, el uso de salsas tradicionales (como aquellas elaboradas con chile de árbol, o la inclusión de guacamole), responde a una lógica de adaptación cultural del producto. Como señala Torres (2020), algunos restaurantes en Guadalajara ya han incorporado el guacamole en este producto, evidenciando esta nueva adaptación de fusión gastronómica. En este contexto, este producto deja de ser genérico para convertirse en una identidad regional, logrando atraer tanto a consumidores locales como a turistas interesados en experiencias culinarias auténticas e innovadoras.

Desde el punto de vista económico, la elaboración de hamburguesas con una fusión tapatía para el fanático internacional choca con una realidad económica, que es la volatilidad de los precios en los insumos. Por un lado, tenemos la proteína, donde el precio de la carne de res creció hasta un 17.7% anual en 2025 (DGSIA, 2025). De igual manera, a partir del año 2023 se observó este incremento, el kilo de carne de *Sirloin* rondó por los \$220 pesos, y el

tocino los \$130 pesos, elevando el precio final de este alimento gourmet hasta los \$300 pesos (Trejo & Benítez, 2023).

Por otro lado, los ingredientes locales como los chiles han sufrido incrementos drásticos. Según datos del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) publicados el 23 de abril por Nmas (2026), en la primera quincena del mismo mes, se registraron aumentos de precios en productos como el chile poblano con un 22.63%, el chile serrano con un 21.94% y otros chiles frescos con un 16.89% únicamente en esa quincena. Esta elevación de costos de insumos impacta directamente en los márgenes de los restaurantes y *sports bars* no solo en el estado de Jalisco sino también en el país, ya sea para la preparación de una mermelada de chile de árbol o una salsa de chiltepín.

### **SPORTS BARS: EL ESPACIO DE CONSUMO Y SOCIALIZACIÓN**

El crecimiento de los *sports bars* en Guadalajara ha reforzado el papel de la hamburguesa como un alimento clave dentro de la experiencia de consumo deportivo. Estos establecimientos combinan la oferta gastronómica con la transmisión de eventos deportivos en vivo, generando espacios de convivencia y entretenimiento donde este platillo figura como uno de los platillos principales (Arcos, 2025; México Universal, 2021).

Con la llegada del Mundial de Fútbol 2026, el precio de los insumos se complica más para las ciudades sede como Guadalajara, y al mismo tiempo la oportunidad de negocio se vuelve colosal. De acuerdo con Eduardo Mercado Peña, CEO de Consultoría Gastronómica y Hotel Integral Congahin, entrevistado por El Universal, se espera un incremento en las ventas del 15% al 35% en aquellos establecimientos que cuentan con pantallas para transmitir los partidos, espacios donde este platillo se ha consolidado como uno de los protagonistas de la experiencia deportiva (SUN, 2025). Ante la gran llegada de turistas internacionales aficionados al fútbol, los *sports bars* y restaurantes se verán impactados por la fuerte demanda de servicio ofreciendo experiencias gastronómicas representativas del estado.

## REFLEXIÓN DE LA HAMBURGUESA COMO VEHÍCULO DE IDENTIDAD Y CONSUMO GLOBAL

La hamburguesa como alimento global ha demostrado ser mucho más que un producto de comida rápida. La estrategia que define la experiencia de los consumidores en los *sports bars* tapatíos, es la fusión, y con ello, el producto universalmente amado y aclamado se enfrenta a un cambio en la incorporación de ingredientes locales del territorio de Jalisco como el queso adobera o las mermeladas de chiles de árbol, lo que permite generar una diferenciación e innovación en el mismo, convirtiendo este platillo en una comida diseñadas para capturar la atención y paladar del fanático internacional que desea experiencias que no puede encontrar en ninguna parte del mundo. Es por esto que el municipio de Guadalajara no solo se prepara para recibir al mundo con sus pantallas y bares, sino para contar una historia por medio del sabor local.

## REFERENCIAS

- Arcos, Y. (2025). Los 10 mejores bares deportivos en Guadalajara para ver box, futbol, beisbol, americano y más. *Guadalajara Secreta*.  
<https://guadalajarasecreta.com/lugares-para-ver-partidos-guadalajara/>
- Bravo Gutiérrez, O. E. (2025, enero 15). *Estas son las mejores hamburguesas de Guadalajara, según la Inteligencia Artificial*. El Informador: Noticias de Jalisco, México, Deportes & Entretenimiento. <https://www.informador.mx/jalisco/Estas-son-las-mejores-hamburguesas-de-Guadalajara-segun-la-Inteligencia-Artificial-20250115-0081.html>
- DGSIAP. (2025, septiembre 9). *Reporte de inflación de alimentos—Agosto de 2025*.  
[https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/1021400/Analisis\\_INPC\\_agosto\\_2025\\_Version\\_para\\_publicacion-v2.pdf](https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/1021400/Analisis_INPC_agosto_2025_Version_para_publicacion-v2.pdf)
- El Informador. (2023, marzo 17). *Economía de Jalisco: Tras crisis sanitaria, crecen bares y centros nocturnos*. El Informador :: Noticias de Jalisco, México, Deportes & Entretenimiento. <https://www.informador.mx/Economia-de-Jalisco-Tras-crisis-sanitaria-crecen-bares-y-centros-nocturnos-l202303170001.html>
- Foodservice. (s/f). *Menu Premiumisation: How to Maximize Profit Margin with Premium Offerings—Foodservice REP | Food Service Trends | Culinary Magazine*.
- García, Á. (2025, May 28). *Día Nacional de la Hamburguesa: Un mercado que vale 35 mil mdp*. Grupo Milenio. <https://www.milenio.com/negocios/nacional-hamburguesa-mercado-vale-35-mil-mdp>
- López, D. (2025, May 23). *1,500 millones de hamburguesas al año comemos los mexicanos*. El Economista. <https://www.eleconomista.com.mx/bistronomie/1-500-millones-hamburguesas-ano-comemos-mexicanos-20250523-760306.html>

México Universal. (2021, abril 29). Las mejores hamburguesas en Guadalajara.

México Universal. <http://mexicouniversal.com/las-mejores-hamburguesas-en-guadalajara/>

Nmas. (2026, abril 23). Inflación No Cede en México: Se Disparan Precios del Jitomate y Chiles, Según Inegi. N+.

<https://www.nmas.com.mx/economia/inflacion-quincena-abril-2026-inegi-precios-productos-inpc-jitomate-chiles/>

Restaurant Guru. (2025). Carta del restaurante DOGOS FURIA, Guadalajara.

Restaurant Guru. <https://es.restaurantguru.com/DOGOS-FURIA-Guadalajara/menu>

Romero, S. (2024, marzo 22). El queso adobera de Jalisco; ¿qué lo hace tan especial y buscado? Grupo Milenio. <https://www.milenio.com/estilo/gastronomia/queso-adobera-cual-es-su-origen-y-por-que-es-especial-en-jalisco>

PriceListo. (2026). Chirimbola Precios del menú (MX). PriceListo.

<https://www.pricelisto.com/menu-prices/chirimbola-mx>

SUN. (2025, agosto 16). Mundial 2026: Restaurantes y bares incrementarán sus ventas hasta en 40%. El Informador :: Noticias de Jalisco, México, Deportes &

Entretenimiento. [https://www.informador.mx/economia/Mundial-2026-Restaurantes-y-bares-incrementaran-sus-ventas-hasta-en-40-20250815-](https://www.informador.mx/economia/Mundial-2026-Restaurantes-y-bares-incrementaran-sus-ventas-hasta-en-40-20250815-0156.html)

[0156.html](https://www.informador.mx/economia/Mundial-2026-Restaurantes-y-bares-incrementaran-sus-ventas-hasta-en-40-20250815-0156.html)

Torres, L. A. (2020, junio 12). *Restaurante Guadalajara: Hamburguesa con guacamole en Los Arre*. Grupo Milenio.

<https://www.milenio.com/ocio/restaurante-guadalajara-hamburguesa-con-guacamole-en-los-arre>

Trejo, I. L., & Benítez, F. (2023, May 16). *¡Provechito! Esto es lo que cuesta preparar hamburguesas en México*. Azteca Noticias.

[https://www.tvazteca.com/aztecanoticias/cuanto-cuesta-hacer-hamburguesas-  
mexico](https://www.tvazteca.com/aztecanoticias/cuanto-cuesta-hacer-hamburguesas-mexico)