



Patrimonio culinario costero y diferenciación territorial en Nayarit, México

Coastal culinary heritage and territorial differentiation in Nayarit, Mexico

Juan Pablo Ramírez Silva*

Doctor en Ciencias. Profesor-Investigador de la Universidad Autónoma de Nayarit, México.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6391-9143>

Aline Margarita Saavedra Jaime

Licenciada en Turismo. Universidad Autónoma de Nayarit, México.

ORCID: <https://orcid.org/0009-0008-5088-9166>

Información del artículo

Recibido:
23/09/2025

Aceptado:
11/03/2026

Publicado:
12/06/2026

***Autor de correspondencia**
pabl原因@uan.edu.mx

Páginas:
134 - 161

Resumen

Este artículo examina cómo el patrimonio culinario costero opera como mecanismo de diferenciación territorial en la costa de Nayarit, México. A partir del registro sistemático y la codificación de 100 menús de establecimientos formales en cinco municipios (enero-diciembre de 2024), se identificaron ingredientes, técnicas culinarias y configuraciones de la oferta gastronómica. Con esta información se construyó el Índice de Platillos Costeros Locales (IPCL), un indicador diseñado para estimar la presencia relativa de repertorios tradicionales frente a opciones estandarizadas de circulación internacional. El análisis combinó clasificación de platillos, comparación de precios promedio por establecimiento y aplicación de pruebas estadísticas no paramétricas para contrastar patrones entre municipios. Los resultados muestran un gradiente territorial nítido: Bahía de Banderas concentra precios más elevados y una oferta más globalizada, mientras Tecuala y San Blas preservan mayor anclaje regional en torno a pescados y mariscos; Compostela y Santiago Ixcuintla presentan configuraciones intermedias con combinaciones híbridas. Se observó además una asociación positiva entre la proporción de platillos globales y el precio promedio. La discusión interpreta los menús como mediaciones culturales donde se negocian autenticidad, mercado y sentido de lugar, y plantea que el IPCL constituye una herramienta replicable para analizar la relación turismo-gastronomía-territorio. Se derivan implicaciones para políticas de abastecimiento responsable de recursos marinos, salvaguarda de saberes culinarios locales y diseño de estrategias de turismo gastronómico orientadas a reducir asimetrías territoriales en la distribución de beneficios.

Palabras clave:

gastronomía costera; patrimonio culinario; turismo gastronómico; diferenciación territorial; sostenibilidad.

Abstract

This article examines how coastal culinary heritage operates as a mechanism of territorial differentiation along the coast of Nayarit, Mexico. Based on the systematic recording and coding of 100 menus from formal establishments across five municipalities (January-December 2024), ingredients, culinary techniques, and configurations of the gastronomic offer were identified. Using this information, the Coastal Local Culinary Index (CLCI) was developed as an indicator to estimate the relative presence of traditional repertoires versus standardized options circulating internationally. The analysis combined dish classification, comparison of average prices per establishment, and the application of non-parametric statistical tests to contrast patterns among municipalities. The results reveal a clear territorial gradient: Bahía de Banderas concentrates higher prices and a more globalized offer, while Tecuala and San Blas maintain stronger regional anchoring around fish and seafood; Compostela and Santiago Ixcuintla display intermediate configurations with hybrid combinations. A positive association was observed between the proportion of globalized dishes and the average price. The discussion interprets menus as cultural mediations where authenticity, market dynamics, and sense of place are negotiated, and argues that the CLCI constitutes a replicable tool for analyzing the tourism-gastronomy-territory relationship. The study derives implications for responsible sourcing policies, safeguarding local culinary knowledge, and designing gastronomic tourism strategies aimed at reducing territorial asymmetries in the distribution of benefits.

<https://rperiplo.uaemex.mx/>

DOI <https://doi.org/10.36677/elperiplo.v0i50.26885>

Keywords:

coastal gastronomy; culinary heritage; gastronomic tourism; culinary hybridization; territorial differentiation; sustainability

I. Introducción

La gastronomía se ha consolidado en las últimas décadas como un componente central de la experiencia turística y un motor de desarrollo económico tanto en destinos emergentes como consolidados. En el caso de las regiones costeras, la relación entre mar, cultura y alimentación produce un andamio de significados que inclusive trasciende la dimensión culinaria, para convertirse en un elemento clave de identidad y atractivo turístico. Diversos estudios han documentado cómo la cocina local, al tiempo que preserva tradiciones, se transforma bajo la influencia de flujos turísticos, procesos de globalización y dinámicas de mercado (Csorgo, 1996; Long, 2004; Hjalager & Richards, 2002). Investigaciones recientes destacan que el patrimonio cultural inmaterial puede operar como recurso estratégico en la experiencia turística (Alahakoon & Udunuwara, 2022), y que en Iberoamérica se observa un campo de estudios creciente sobre la relación entre patrimonio y turismo (Alberca-Sialer & Soto-Cáceda, 2022).

En Nayarit, el paisaje turístico es claramente desigual. Bahía de Banderas concentra la mayor infraestructura y afluencia internacional en la Riviera Nayarit, posicionándose como el principal polo turístico del estado. En contraste, San Blas exhibe un perfil regional, en 2018, el 95 % de sus turistas-noche fueron nacionales y solo el 5 % internacionales (Oficina de Visitantes y Convenciones de la Riviera Nayarit- OVC Riviera Nayarit 2019). Finalmente, municipios de la costa norte, como Santiago Ixcuintla y Tecuala, evidencian un turismo aún incipiente, con potencial para modelos alternativos (Altamirano-Roldán et al. 2016).

En el litoral de Nayarit, México, la gastronomía basada en recursos marinos constituye un referente cultural. La presencia de platillos emblemáticos como el pescado zarandeado, los ceviches o los cocteles de camarón evidencia el estrecho vínculo entre la identidad local y uso de recursos del entorno. Sin embargo, la expansión del turismo ha generado procesos de hibridación en los que las recetas tradicionales se combinan con técnicas, insumos y formas de presentación orientadas a públicos diversos, configurando nuevas narrativas de autenticidad y transformando las prácticas culinarias (Matteucci, 2017; Zeng, 2014). Tales transformaciones reflejan tanto la homogeneización global de los menús turísticos (Mak et al., 2012) como procesos de glocalización y mediación cultural entre lo local y lo internacional.

El análisis de estos procesos permite comprender cómo la oferta gastronómica costera no solo satisface una demanda alimentaria, sino que también constituye un campo de negociación simbólica entre lo local y lo global. Este artículo tiene como propósito examinar los menús de establecimientos gastronómicos en distintas localidades costeras de Nayarit, con el fin de identificar patrones de ingredientes, técnicas culinarias y transformaciones de los platillos, así como su relación con las dinámicas turísticas y las representaciones culturales. Asimismo, se reconoce que los fenómenos de patrimonialización culinaria tienen resonancia global, como sucede en otros lugares en donde la cocina tradicional ha trascendido lo económico para convertirse en un recurso de identidad y proyección internacional (Matta, 2021).

La investigación se inscribe en el marco de los estudios sobre turismo gastronómico y sustentabilidad, buscando aportar elementos para reflexionar sobre las tensiones entre identidad, mercado y sostenibilidad en un destino donde la cocina local se convierte en puente de diálogo intercultural y en un recurso estratégico para el desarrollo regional. Los menús de establecimientos costeros operan como mecanismos de diferenciación territorial en la medida en que modulan el anclaje de recursos pesqueros locales y la hibridación con repertorios globalizados. Preguntas de investigación: ¿Cómo varían la diversidad de platillos y los precios observados entre municipios y localidades costeras? ¿Qué pautas territoriales muestran la presencia de platillos tradicionales y no tradicionales en los menús de establecimientos y cómo se relacionan con las narrativas de autenticidad o bien con la orientación al mercado turístico?

II. REVISIÓN DE LITERATURA

2.1 Gastronomía como patrimonio cultural y recurso turístico

La gastronomía constituye uno de los elementos más representativos de las culturas, al mismo tiempo que un recurso de creciente importancia en contextos turísticos. Su dimensión patrimonial se sustenta en que no solo alude a recetas o productos específicos, sino también a los saberes, prácticas y significados colectivos que la conforman. La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, 2010), al inscribir la cocina tradicional mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, enfatizó que ésta integra sistemas agrícolas, técnicas culinarias, rituales y expresiones simbólicas que configuran identidades comunitarias y regionales. En este sentido, la gastronomía puede entenderse como un patrimonio cultural inmaterial que refleja la historia, la identidad y los modos de vida de las comunidades, transmitiéndose de generación en generación.

La cocina regional, como la nayarita, se encuentra íntimamente ligada al territorio. Ingredientes locales como el pescado y los mariscos se constituyen en elementos identitarios que forman parte de una herencia cultural viva, expresada en prácticas culinarias que preservan la memoria colectiva. Esta relación hace que la cocina local adquiera un doble valor: por un lado, como depositaria de memoria histórica, y por otro, como recurso para el desarrollo turístico, capaz de generar vínculos emocionales y experiencias de pertenencia tanto en residentes como en visitantes (Bessière, 1998). En años recientes, esta perspectiva se ha ampliado hacia la comprensión de la gastronomía como parte de sistemas territoriales de desarrollo turístico, en los que la producción, circulación y consumo de alimentos articulan actores locales, cadenas de valor y estrategias de sostenibilidad. Desde este enfoque, diversos estudios han comenzado a proponer indicadores que permiten evaluar la contribución de la alimentación al desarrollo de destinos y comunidades receptoras (Sosa, Aulet, & Mundet, 2021; Kalenjuk Pivarski et al., 2023).

El turismo ha contribuido a resignificar y revalorizar la gastronomía. De acuerdo con Timothy y Ron (2013a), la alimentación en contextos turísticos trasciende la función nutricional y se convierte en vehículo de aprendizaje cultural, en donde los turistas buscan autenticidad y

contacto con las raíces locales. Este proceso se vincula con lo que Long (2018) denomina “turismo culinario”, es decir, una práctica en la que los visitantes viajan motivados por experimentar alimentos tradicionales y en la que la cocina se convierte en un recurso estratégico de atracción y diferenciación territorial. En este marco, la gastronomía se convierte en un atractivo complementario de gran importancia, puesto que al integrarse en la experiencia turística genera procesos de revalorización y promoción del patrimonio local.

No obstante, la incorporación de la gastronomía a las dinámicas turísticas no está exenta de tensiones. Aunque, por un lado, permite la revitalización de tradiciones y la generación de ingresos; por otro, puede derivar en procesos de folclorización o simplificación de prácticas culinarias para adaptarlas a las expectativas del mercado (Bessière, 1998). Esta dialéctica entre conservación e innovación muestra cómo el patrimonio gastronómico es dinámico, en constante construcción social y sujeto a procesos de negociación entre actores locales y externos.

En el caso de México, la cocina tradicional se ha convertido en un referente identitario y un recurso turístico de alcance internacional. Su reconocimiento por la UNESCO contribuyó a legitimar su valor cultural y a posicionarla como un producto diferenciado en el mercado turístico global. No obstante, este reconocimiento también plantea interrogantes sobre quién define lo “auténtico” y de qué manera se distribuyen los beneficios entre comunidades locales y agentes turísticos.

2.2 Turismo, globalización y homogeneización gastronómica

El turismo, en tanto fenómeno global, ha generado transformaciones profundas en las prácticas alimentarias de las comunidades receptoras. La gastronomía, concebida históricamente como un marcador identitario, se enfrenta a procesos de estandarización que responden a las lógicas del mercado turístico internacional.

Ritzer (1996, 2011) ha descrito este proceso como la “McDonaldización” de la sociedad, caracterizada por la eficiencia, la previsibilidad y la estandarización, elementos que han penetrado también en la gastronomía de los destinos turísticos. En este marco, la oferta culinaria tiende a ajustarse a patrones repetitivos y fácilmente reconocibles, sacrificando complejidad cultural en favor de la conveniencia.

En el ámbito del turismo, O'Connor (2005) enfatiza que la globalización impulsa la difusión cultural, pero también transforma identidades y prácticas locales a través de los flujos de visitantes y capital. Hall y Mitchell (2006) añaden que la gastronomía se ha convertido en un elemento central del turismo posmoderno, vinculado al consumo simbólico y a la búsqueda de experiencias, lo que coloca la comida en el corazón de la mercantilización cultural.

Sin embargo, esta tensión entre lo local y lo global no es unívoca. Torres (2002) muestra cómo las prácticas culinarias que, aunque se ven influenciadas por las lógicas del mercado global, al mismo tiempo conservan vínculos con territorios y tradiciones. De forma complementaria, Wilk (2006) advierte que, aunque la globalización fomenta la homogeneización, también ha estimulado la revalorización de lo local como estrategia de diferenciación en un mundo saturado de estandarización.

Desde otra perspectiva, Fischler (1988) ha planteado la idea de la “gastro-anomia”, que refleja la pérdida de referencias culturales alimentarias en sociedades globalizadas, mientras que Mak (2012) sugiere que la mercantilización de la comida tradicional implica simplificaciones y adaptaciones dirigidas al consumo turístico. Richards (2012) y Timothy y Ron (2013b) destacan la paradoja inherente de que mientras la autenticidad se diluye, aumenta la demanda de experiencias gastronómicas “auténticas”, lo cual obliga a los destinos a negociar entre tradición y mercado.

En investigaciones recientes, este proceso ha sido analizado también desde una perspectiva crítica, señalando que la incorporación del patrimonio alimentario a las dinámicas turísticas puede propiciar formas de descontextualización cultural, en las que los platillos se reconfiguran para responder a las expectativas del visitante y a las lógicas de comercialización, desvinculándose parcialmente de sus significados sociales y territoriales originales (Contreras & Medina, 2022). Esta lectura subraya que la patrimonialización gastronómica no constituye un proceso lineal de conservación, sino una negociación continua entre valorización cultural, adaptación económica y transformación simbólica.

En este sentido, la literatura reciente ha destacado que la globalización impulsa la estandarización de la oferta gastronómica en destinos turísticos, lo que disminuye la autenticidad cultural, aunque, al mismo tiempo, abre espacios para la revalorización y la promoción de cocinas locales. En el caso de la costa de Nayarit, la oferta gastronómica evidencia tanto la repetición de ciertos platillos estandarizados para turistas como la recuperación de elementos locales (particularmente pescados y mariscos), lo cual ilustra la tensión entre homogeneización y autenticidad.

En esta línea, la investigación reciente ha comenzado a desplazar el énfasis desde la descripción cultural de la gastronomía hacia su análisis como atributo estructurante de los destinos turísticos. Este giro ha impulsado el desarrollo de aproximaciones orientadas a identificar y evaluar los componentes gastronómicos que inciden en el posicionamiento, competitividad y sostenibilidad del territorio (Soonsan, Phakdee-auksorn, & Suksirisopon, 2022; Basle, 2023). La noción de territorio gastronómico ha sido empleada para describir espacios donde la alimentación funciona como elemento articulador de identidad, economía y experiencia turística, integrando prácticas productivas locales con dinámicas de consumo global (Macêdo, Soares, & Solla, 2025). No obstante, aún son limitadas las herramientas empíricas que permitan comparar de manera sistemática el grado de anclaje local de la oferta culinaria entre destinos, particularmente en escalas regionales. Esta brecha metodológica justifica la construcción de indicadores operativos que permitan analizar la relación entre gastronomía, territorio y turismo desde una perspectiva comparativa.

III. METODOLOGÍA

Para analizar las transformaciones de la gastronomía costera de Nayarit en contextos turísticos se adoptó un enfoque cualitativo-descriptivo. Se aplicó un muestreo por conveniencia, entre los meses de enero a diciembre de 2024, sustentado en la accesibilidad de la información y en la representatividad territorial de los municipios costeros de Nayarit (Figura 1). Solo se consideraron establecimientos formales ubicados en la zona litoral que contaran con menús disponibles de

manera estable y verificable, con el fin de asegurar la comparabilidad entre casos. Se excluyeron los puestos ambulantes, bares y los establecimientos de comida rápida debido a que, por lo general, presentan una oferta cambiante y poco documentada, lo que dificulta la extracción de información sobre los platillos y limita la consistencia de los análisis comparativos.

Se registró para cada menú la localidad del establecimiento, el ingrediente principal de origen animal (proteína) y las técnicas culinarias, mismas que se agruparon en categorías amplias (p. ej., fritura, empanizado, ceviche, cocido, marinado, gratinado, parrilla). Esto permitió distinguir tanto prácticas tradicionales como adaptaciones con influencia global. Estas variables permitieron caracterizar de manera más amplia la oferta gastronómica y analizar diferencias territoriales y culinarias entre municipios.

En una primera aproximación, cada platillo de los menús fue clasificado como tradicional o no tradicional, tomando en cuenta su presencia documentada en recetarios regionales, el uso de ingredientes locales o autóctonos y la aplicación de técnicas culinarias heredadas o vinculadas a celebraciones comunitarias. A partir de esta codificación binaria se obtuvo, para cada establecimiento, el porcentaje de platillos tradicionales respecto al total de su menú. Este cálculo permitió estimar promedios municipales y visualizar la proporción de establecimientos cuya oferta se orienta principalmente a la cocina local o, por el contrario, a preparaciones externas o estandarizadas.

Con base en esta misma información se construyó el Índice de Platillos Costeros Locales (IPCL), definido como el porcentaje de platillos tradicionales (mariscos, pescados u otros insumos característicos de la región) en cada establecimiento, respecto al total de su menú. El índice se expresa en una escala de 0 a 100 y se calculó mediante la fórmula:

$$IPCL = N_{local} / N_{total} \times 100$$

Donde N_{local} = número de platillos basados en productos marinos locales y técnicas regionales y N_{total} = número total de platillos codificados en el menú. El índice se expresa como porcentaje y varía entre 0, cuando ningún platillo corresponde a la tradición local, y 100, cuando la totalidad de la oferta responde a esta lógica.

Figura 1. Ubicación de los municipios costeros de Nayarit incluidos en el estudio (Bahía de Banderas, Compostela, San Blas, Santiago Ixcuintla y Tecuala). Los puntos indican las localidades donde se registraron menús de establecimientos gastronómicos. El recuadro muestra la localización del estado de Nayarit en México.



Fuente: Elaboración propia.

Posteriormente, los establecimientos fueron agrupados en cuatro categorías de acuerdo con su IPCL: regionales (≥ 75), regionales adaptados (40–74), globalizados (25–39) y muy globalizados (≤ 24). Esta clasificación permitió analizar patrones territoriales diferenciados en la oferta gastronómica costera.

La delimitación de qué se entiende por platillo “tradicional” se sustentó en una revisión documental de obras y recetarios regionales (por ejemplo, Jiménez, 2004; Carvajal-Hermosillo et al., 2022; López Sánchez et al., 2021). Se consideró “tradicional” a un platillo cuando cumplió al menos uno de los siguientes criterios: presencia en dichas fuentes con relevancia histórica o cultural; uso de ingredientes locales o autóctonos; técnicas culinarias heredadas; o servicio habitual en contextos festivos o religiosos.

Con base en estos criterios, la clasificación de los platillos en las diferentes categorías se realizó de manera independiente por cada uno de los autores. Posteriormente, se discutieron las discrepancias hasta llegar a un consenso. Aunque no se calculó un índice estadístico de confiabilidad (p. ej., Kappa de Cohen), el proceso de doble revisión permitió reforzar la consistencia y la transparencia de la clasificación.

Al clasificar establecimientos con base en el IPCL se establecieron cuatro rangos de predominio: “regionales” cuando este valor fue igual o superior a 75; “regionales adaptados” cuando el índice se ubicó entre 40 y 74; “globalizados” con un valor entre 25 y 39 % y finalmente, se definió como “muy globalizados” a los casos en que el IPCL fue igual o inferior a 24 %.

Para cada establecimiento se extrajeron de los menús los precios listados en pesos mexicanos (MXN) de los platillos principales de consumo individual (platos fuertes). Se excluyeron bebidas, postres, guarniciones, promociones, menús infantiles, combos y paquetes. Cuando un platillo se ofreció en varios tamaños o presentaciones, se registró el precio de la porción estándar indicada en la carta; cuando el precio dependió de peso o disponibilidad (“precio según mercado”, “por kilogramo”) y no existió precio por porción individual, el registro se dejó como faltante. Con base en los platillos incluidos, se calculó para cada establecimiento el precio promedio como la media aritmética de los precios de sus platos fuertes. Todos los precios se trabajaron MXN a valores corrientes de la fecha de captura; dado que el periodo de levantamiento se concentró en un solo año, no se aplicaron ajustes por inflación. Se estandarizaron formatos (símbolos monetarios, separadores decimales) y se verificó consistencia interna (rango plausible, duplicidades), corrigiendo únicamente errores tipográficos evidentes tras cotejo con la carta original. Para los análisis basados en precio se trabajó con una muestra analítica de 90 establecimientos, ya que se excluyeron 10 casos por no contar con precio por porción individual (p. ej., ‘según mercado’, venta por kilogramo sin equivalente individual), por corresponder a paquetes/combos o por inconsistencias que impidieron la estandarización. Todas las decisiones de inclusión/exclusión se documentaron a partir de la carta original.

Con base en la mediana y el rango intercuartílico, se compararon los precios promedio por establecimiento entre municipios mediante la prueba de Kruskal-Wallis. Cuando procedió, se realizaron comparaciones por pares con la prueba de Mann-Whitney y corrección de Holm. La asociación entre el porcentaje de platillos globales y el precio promedio se evaluó con la correlación de Spearman. Para la distribución de categorías de menú por municipio se utilizó la prueba chi-cuadrado de homogeneidad. Se reportan valores p exactos y tamaños del efecto (ϵ^2 de Kruskal y V de Cramér), siguiendo las recomendaciones metodológicas sobre la necesidad de acompañar las pruebas no paramétricas con estimadores de la magnitud del efecto (Tomczak & Tomczak, 2014; Field, 2020).

La información procede de menús públicos disponibles en establecimientos, sin intervención con personas, por lo que no se requirió aprobación de comité de ética. Se reconocen sesgos de muestreo y heterogeneidad de formatos de menú. Se adjuntan en la tabla 1 (distribución por municipio y localidad) y el Apéndice A (listado de establecimientos) para favorecer verificación y reproducibilidad.

Tabla 1. Distribución de establecimientos por localidad y municipio costero de Nayarit, México (N=100).

Municipio	Localidad	Número de establecimientos
Bahía de Banderas	Bucerías	4
	Corral del Risco	5
	Cruz de Huanacastle	2
	Flamingos	3
	Litibú	2
	Nuevo Nayarit	6
	Punta de Mita	2
	Punta Negra	1

Municipio	Localidad	Número de establecimientos	
	San Francisco	3	
	Sayulita	4	32
Compostela	Chacala	6	
	La Peña	2	
	Las Minitas	4	
	Lo de Marcos	3	
	Los Ayala	6	
	Platanitos	4	
	Guayabitos	6	31
San Blas	Aticama	3	
	Matanchén	4	
	El Borrego	5	
	Las Islitas	13	
	Miramar	2	27
Santiago Ixcuintla	El Sesteo	2	
	Boca de Camichín	3	5
Tecuala	Novillero	5	5
			Total 100

Fuente: Elaboración propia.

IV. RESULTADOS

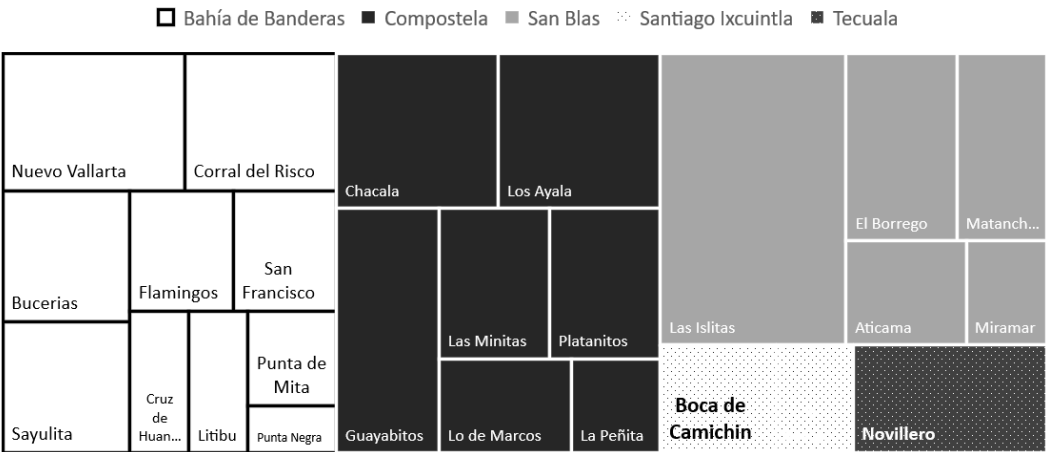
4.1 Número de establecimientos

En total se contabilizaron 100 establecimientos gastronómicos a lo largo de las localidades costeras incluidas en el estudio, los cuales cumplieron con los criterios de selección establecidos en la metodología. Esta cifra refleja una infraestructura turística diversa y con presencia en distintos puntos de la costa de Nayarit, confirmando la importancia de la gastronomía como un pilar del desarrollo económico local.

La distribución por municipios muestra un patrón diferenciado. Bahía de Banderas concentra 32 establecimientos, con mayor presencia en Nuevo Nayarit y Corral del Risco; Compostela alcanza 31, destacando Guayabitos, Los Ayala y Chacala; San Blas registra 27, con fuerte concentración en Las Islitas; mientras que Santiago Ixcuintla y Tecuala presentan una oferta más reducida, con cinco establecimientos cada uno en Boca de Camichín, El Sesteo y Novillero.

La representación gráfica de esta distribución se muestra en el Gráfico 1, donde cada cuadro corresponde a una localidad y su tamaño es proporcional al número de establecimientos registrados, lo que permite identificar fácilmente las áreas con mayor concentración de oferta gastronómica.

Gráfico 1. Distribución de establecimientos gastronómicos por localidad en los municipios costeros de Nayarit, México.



Fuente: Elaboración propia.

4.2 Predominio de ingredientes y productos locales

El análisis de los ingredientes principales en los platillos permitió identificar las proteínas de origen animal más comunes empleadas en la gastronomía costera de Nayarit. El estudio se centró en siete grupos: carne de res, camarón, pollo, pescado, langosta, ostión y cerdo, revelando diferencias notables entre municipios (Gráfico 2).

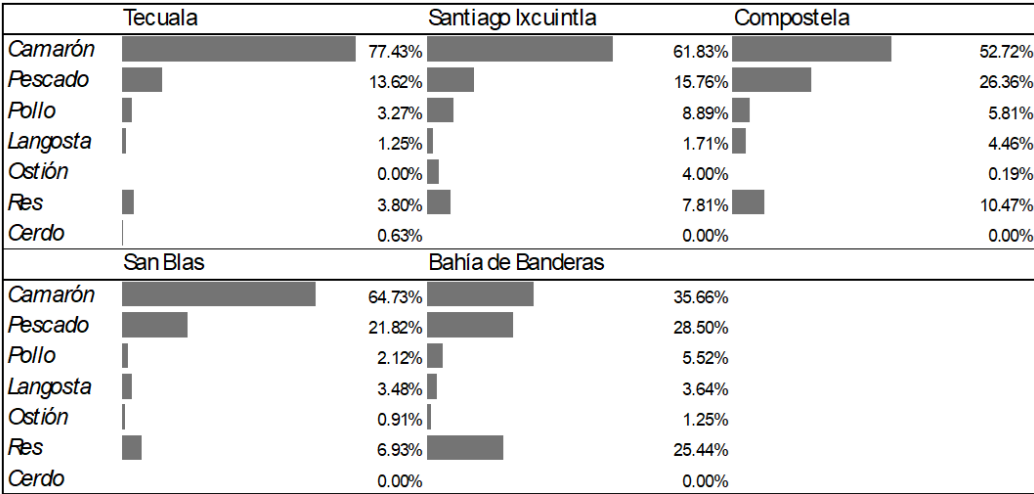
El análisis de los ingredientes principales revela que el camarón constituye la proteína dominante en la mayoría de los municipios costeros. Destacan Tecuala, donde representa el 77% de los platillos, y San Blas y Santiago Ixcuintla, con valores superiores al 60%. El pescado ocupa en general el segundo lugar, con proporciones que oscilan entre 20 y 28%.

La excepción más clara se encuentra en Bahía de Banderas, donde la carne de res alcanza un 25% de la oferta, muy por encima de lo observado en el resto de los municipios (menos de 10%), y se acerca a la proporción del camarón (36%) y del pescado (29%). Esta diversificación podría asociarse a la intensa actividad turística de la zona y a la necesidad de atraer públicos internacionales.

En Compostela, la distribución es más equilibrada, entre camarón (53%), pescado (26%) y res (10%), lo que refleja un patrón intermedio entre la dependencia de mariscos de Tecuala y San Blas y la diversificación de Bahía de Banderas. Proteínas como pollo, langosta y ostión aparecen en proporciones reducidas (menos de 6%), mientras que el cerdo prácticamente no figura en la oferta.

Estas variaciones porcentuales ponen de manifiesto un proceso de hibridación culinaria, aunque los productos marinos son la base identitaria de la gastronomía regional, la incorporación de res, pollo o cerdo evidencia la influencia de patrones de consumo más globales y la necesidad de adaptación a distintos públicos turísticos.

Gráfico 2. Distribución porcentual de las proteínas de origen animal en los menús de los establecimientos gastronómicos por municipio en la región costera de Nayarit, México.



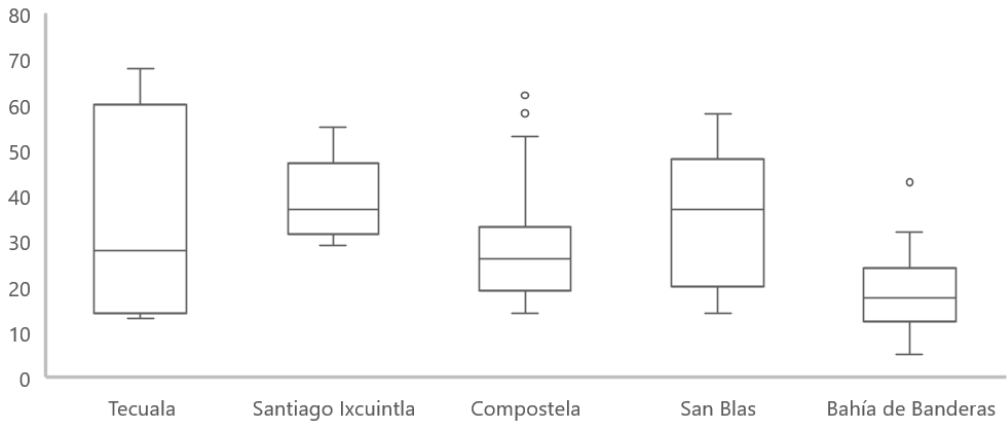
Fuente: Elaboración propia.

4.3 Transformación de platillos y representaciones híbridas

Los resultados indican que la oferta gastronómica en las localidades costeras de Nayarit no se limita a reproducir recetas tradicionales, sino que evidencia un proceso de transformación en el que confluyen ingredientes, técnicas y estilos culinarios diversos. Este fenómeno refleja la capacidad de la cocina regional para adaptarse a las demandas del turismo y, al mismo tiempo, mantener vínculos con la identidad local.

El análisis de menús muestra una amplia variabilidad en el número de platillos ofertados entre municipios (Gráfico 3). En Tecuala, la mediana se ubicó cerca de 40 platillos, con algunos establecimientos que superan los 60, lo que refleja intentos de diversificación pese a contar con una infraestructura gastronómica reducida. Santiago Ixcuintla mostró una mediana similar (40 platillos) pero con una dispersión más baja, indicando homogeneidad entre negocios. En Compostela, la mediana fue de 30 platillos, aunque con gran variabilidad y presencia de valores extremos, lo que sugiere locales con menús muy amplios junto a otros más acotados. En San Blas, la mediana también rondó los 30 platillos, con variaciones moderadas, mientras que en Bahía de Banderas predominó una oferta compacta (mediana de 30 platillos) y homogénea. Estos resultados destacan a Tecuala y Compostela como municipios con mayor dispersión y amplitud en sus cartas, frente a San Blas, Santiago Ixcuintla y Bahía de Banderas, donde la diversidad es más estable y acotada.

Gráfico 3. Distribución de la diversidad de platillos en cada uno de los municipios costeros de Nayarit, México; el diagrama muestra mediana, rango intercuartílico y valores atípicos.

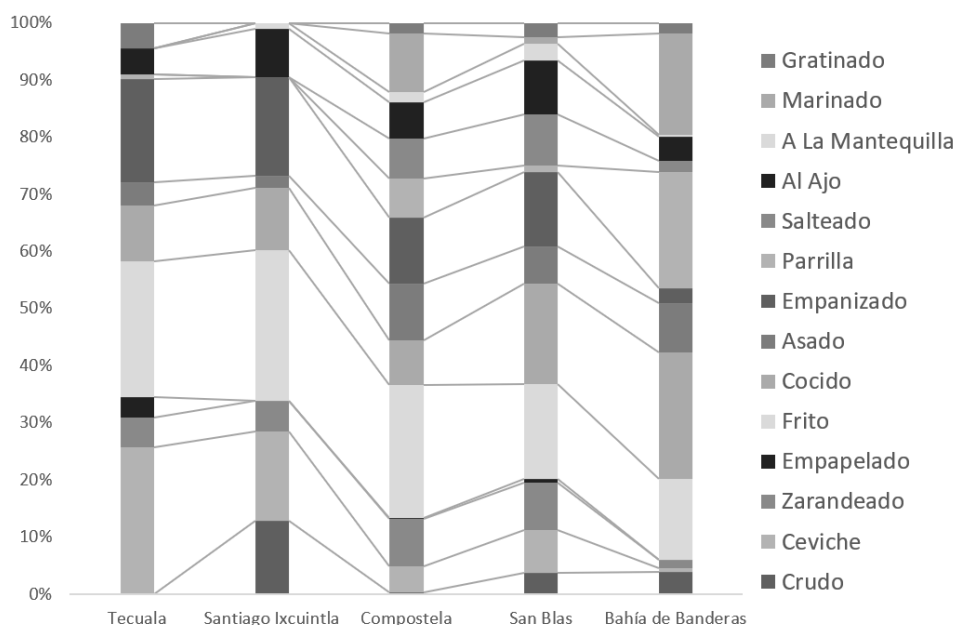


Fuente: Elaboración propia.

El análisis de las técnicas de preparación aporta otra dimensión de análisis (Gráfico 4). En Tecuala, dominan el ceviche (25.73%) y el modo de fritura (23.64%), acompañados del empanizado (17.95%). En Santiago Ixcuintla, prevalece fritura (26.42%) seguido del ceviche (15.62%) y el empanizado (17.22%). Compostela muestra mayor diversidad: fritura (23.17%), empanizado (11.65%), cocido (7.86%), zarandeado (8.24%), asado (9.85%) y marinado (10.35%), entre otros. En San Blas, se observa un equilibrio entre el cocido (17.71%), fritura (16.51%) y empanizado (13.07%), además de técnicas como el salteado (8.90%) y el “al ajo” (9.35%). Finalmente, en Bahía de Banderas, destacan el cocido (22.10%) y la parrilla (20.38%), junto con fritura (14.22%).

En conjunto, los resultados muestran una preferencia generalizada por técnicas de preparación de fácil ejecución y fuerte arraigo local (fritura, empanizado, ceviche, cocido), a la par que emergen preparaciones más elaboradas (marinado, salteado, gratinado, parrilla) asociadas a destinos con mayor exposición turística. Esto sugiere un proceso de hibridación técnica, en donde las recetas tradicionales se mantienen, pero se resignifican al incorporar estilos globales que buscan atraer públicos diversos. La gastronomía costera de Nayarit funciona así, como un espacio de traducción cultural, donde conviven referentes locales y globales para producir representaciones híbridas que fortalecen la experiencia turística y resignifican el patrimonio culinario regional.

Gráfico 4. Distribución porcentual de las técnicas culinarias empleadas por los establecimientos gastronómicos de cada municipio de la región costera de Nayarit, México.



Fuente: Elaboración propia.

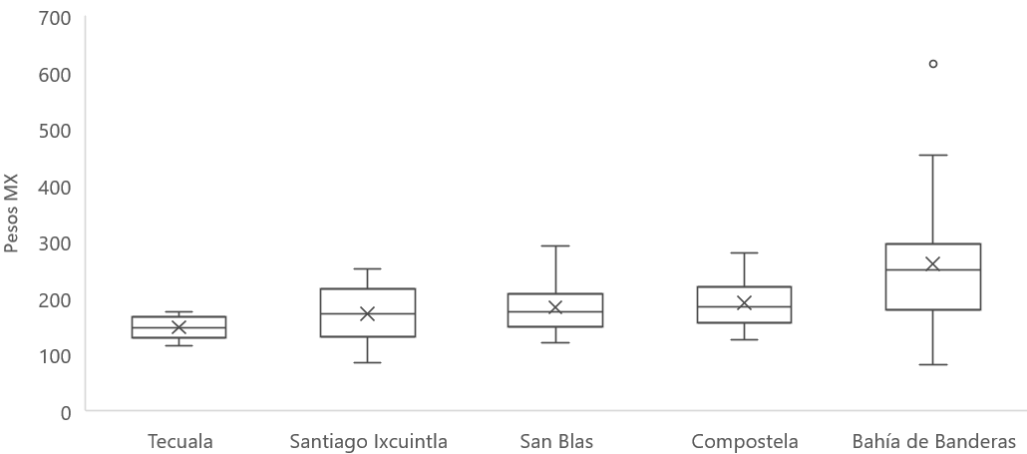
4.4 Estrategias de precios y mercado turístico

El análisis de los precios promedio de los platillos en establecimientos de los cinco municipios costeros de Nayarit muestra diferencias claras y comparables mediante estadística descriptiva. Se observaron contrastes en la mediana y la dispersión, lo que permite relacionar las estrategias de fijación de precios con la orientación turística de cada localidad (Gráfico 5).

El análisis de precios evidencia un gradiente territorial bien marcado. Tecuala aparece como el municipio más accesible, con un promedio cercano a \$148 MXN por platillo y un rango acotado que rara vez supera los \$175, lo que refleja una oferta homogénea dirigida a un público local o regional. En un nivel ligeramente superior se ubican Santiago Ixcuintla y San Blas, aunque sus promedios rondan entre \$165 y \$186 MXN, presentan una mayor dispersión. En Santiago Ixcuintla se observan restaurantes modestos con platillos de menos de \$90, pero también establecimientos que superan los \$250. En San Blas la amplitud es todavía mayor, con precios que van de \$120 a casi \$290 MXN, lo que indica la coexistencia de cocinas tradicionales y propuestas con insumos de mayor valor. Compostela muestra un patrón intermedio, con un promedio de \$192 MXN y un abanico que oscila entre \$127 y \$279, evidenciando un tránsito entre precios estandarizados y ofertas de gama media-alta.

Bahía de Banderas se distancia del resto por su nivel y heterogeneidad ya que el promedio alcanza los \$275 MXN y la mediana se sitúa en \$250, pero lo más revelador son los extremos, con menús que comienzan en apenas \$81 y alcanzan más de \$600. Esta dispersión refleja la convivencia de pequeños restaurantes locales con una oferta de lujo orientada a visitantes internacionales, consolidando a la región como el espacio con mayor diversificación y segmentación del mercado turístico en la costa de Nayarit.

Gráfico 5. Distribución de precios (MXN) promedio de platillos principales en los establecimientos gastronómicos de cada municipio en la región costera de Nayarit, México.



Fuente: Elaboración propia.

El análisis descriptivo muestra un gradiente claro entre municipios: la mediana más baja corresponde a Tecuala (\$147.33; n=5) y la más alta a Bahía de Banderas (\$245.00; n=28), con una diferencia relativa cercana al 70%. Compostela (\$184.17; n=29), San Blas (\$176.37; n=24) y Santiago Ixcuintla (\$176.40; n=4) se ubicaron en un rango intermedio. La dispersión fue reducida en Tecuala (RIC=17.46) y mucho mayor en Bahía de Banderas (RIC=103.32), reflejando la coexistencia de restaurantes locales con establecimientos de lujo; los valores completos de Q1, Q3 y Rango intercuartílico (RIC) se presentan en el Tabla 2.

Las diferencias entre municipios resultaron significativas (Kruskal-Wallis: $H(4)=15.984$, $p=0.003$; $\epsilon^2=0.141$, magnitud intermedia; $N=90$). En los contrastes post hoc (Mann-Whitney con corrección de Holm), únicamente la comparación Bahía de Banderas vs San Blas se mantuvo significativa ($U=503.0$; $p_{ajustada}=0.022$), mientras que los demás pares no superaron el umbral de 0.05 tras la corrección.

La distribución de categorías de menú tampoco fue homogénea entre municipios ($\chi^2=48.111$, $gl=12$, $p<0.001$; V de Cramér=0.427), lo que indica una asociación de magnitud media entre el perfil de la oferta gastronómica y el territorio. Para esta prueba se dispuso de $N=88$, debido a celdas vacías o datos faltantes en la variable de categoría. Finalmente, se observó una correlación positiva entre el porcentaje de platillos globales y el precio promedio ($p=0.279$, $p=0.0078$; $n=90$). Los contrastes que incluyen a Santiago Ixcuintla y Tecuala deben interpretarse con cautela por el tamaño muestral reducido.

Tabla 2. Estadísticos descriptivos del precio promedio por establecimiento (MXN) según municipio costero de Nayarit, México.

Municipio	N	Mediana	Q1	Q3	RIC
Bahía de Banderas	28	245.00	190.54	293.85	103.32
Compostela	29	184.17	160.00	219.62	59.62
San Blas	24	176.37	152.12	205.08	52.96
Santiago Ixcuintla	4	176.40	147.05	217.17	70.11
Tecuala	5	147.33	142.00	159.46	17.46

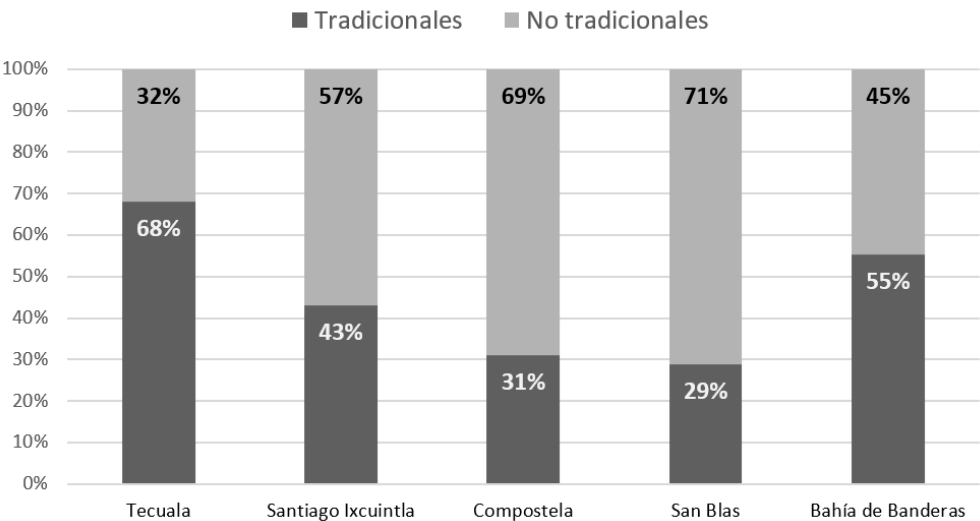
Fuente: Elaboración propia.

Los resultados confirman una segmentación territorial en las estrategias de precios. Tecuala y Santiago Ixcuintla se mantienen en el rango más homogéneo y accesible, orientados a consumidores locales. San Blas y Compostela muestran una mayor dispersión, asociada a propuestas intermedias de complejidad gastronómica. Bahía de Banderas se posiciona como el destino de lujo, con precios significativamente más altos y gran variabilidad, lo que refleja tanto la sofisticación de su oferta como la diversidad de turistas que atrae.

4.5 Índice de platillos costeros locales y globalización de la oferta

El análisis de la proporción promedio de platillos tradicionales ofertados en cada establecimiento muestra un gradiente territorial en su preservación (Gráfico 6). Mientras Tecuala conserva un 68% de platillos tradicionales en su oferta —lo que la posiciona como bastión de la cocina costera—, municipios como San Blas (29%) y Compostela (31%) evidencian un desplazamiento hacia propuestas menos tradicionales. Bahía de Banderas mantiene un 55% de platillos tradicionales, un balance entre identidad local y adaptación turística, mientras que Santiago Ixcuintla registra un 43%, lo que refleja una transición intermedia.

Gráfico 6. Porcentaje de platillos tradicionales (en azul) y no tradicionales (en verde) en los menús de los municipios costeros de Nayarit, México.



Fuente: Elaboración propia.

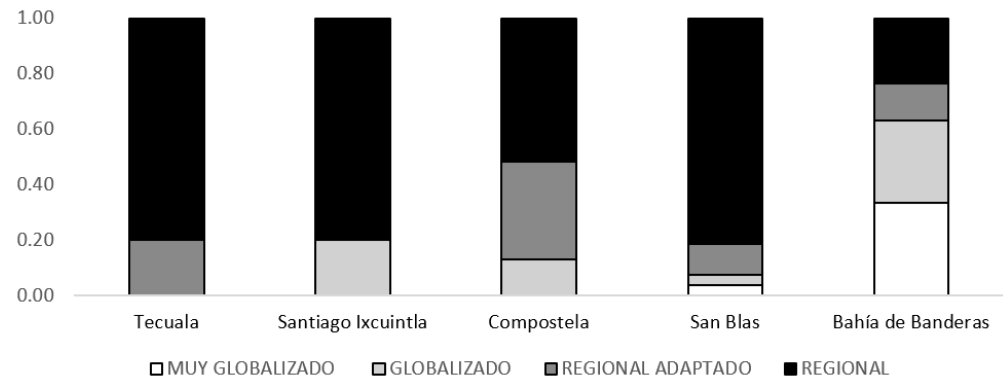
No obstante, el Índice de Platillos costeros Locales (IPCL) sintetiza la proporción de platillos basados en productos marinos y prácticas culinarias de los establecimientos de cada región, en contraste con platillos globalizados de circulación internacional (hamburguesas, pizzas, burritos, etc.). Este análisis evidencia patrones territoriales diferenciados.

Mientras que en Tecuala y Santiago Ixcuintla predominan las categorías “Muy Regional” y “Regional Adaptado”, sin presencia significativa de menús globalizados, San Blas presenta un escenario similar, con la mayor parte de su oferta concentrada en platillos regionales, pero con apenas algunos casos de globalización (Gráfico 7).

En Compostela, en cambio, se observa un equilibrio más complejo, los menús incluyen tanto opciones globalizadas como un número considerable de platillos regionales adaptados y muy regionales. Esta diversidad sugiere un proceso de hibridación más avanzado, posiblemente vinculado a su dinamismo turístico.

Bahía de Banderas constituye el contraste más marcado, con una fuerte presencia de platillos globalizados y muy globalizados, aunque todavía conserva un segmento de oferta regional. Esta combinación refleja su carácter de destino internacional, donde conviven propuestas para turistas de alto poder adquisitivo con intentos de mantener referentes identitarios.

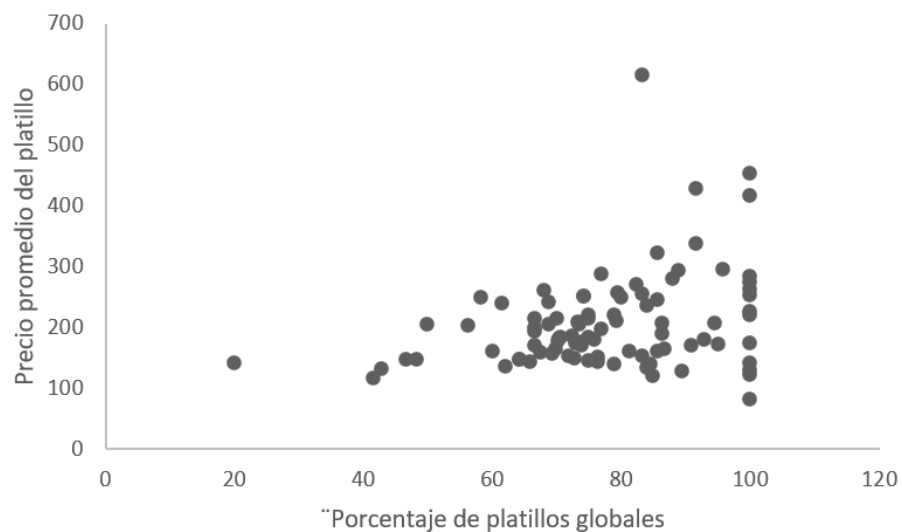
Gráfico 7. Proporciones de platillos por categoría (muy globalizados, globalizados regional adaptado y regional) en los menús de los municipios costeros de Nayarit, México.



Fuente: Elaboración propia.

Regional Adaptados y Muy Regionales) en los municipios costeros de Nayarit, México. Asimismo, se observó una asociación positiva entre el porcentaje de platillos globales en promedio por establecimiento y su precio promedio (Spearman $\rho=0.279$, $p=0.0078$, $n=90$), lo que sugiere que a mayor presencia de opciones estandarizadas internacionales tienden a observarse precios más altos. Debe considerarse, no obstante, que las muestras de Santiago Ixcuintla ($n=4$) y Tecuala ($n=5$) son pequeñas, por lo que las comparaciones que las involucran tienen menor potencia estadística (Gráfico 8).

Figura 8. Relación entre el porcentaje de platillos globales y el precio promedio por establecimiento (MXN) en la región costera de Nayarit, México. Cada punto corresponde a un establecimiento ($n=90$). La dispersión sugiere una correlación positiva estimada mediante Spearman ($\rho=0.279$; $p=0.0078$).



Fuente: Elaboración propia.

V. DISCUSIÓN

5.1 Gastronomía costera como patrimonio vivo y motor económico

La gastronomía de la costa de Nayarit constituye un pilar del turismo regional. Más que un servicio complementario, funciona como motor económico: sostiene empleos, dinamiza cadenas de valor y fortalece la competitividad de los destinos. El registro de 100 establecimientos en los cinco municipios costeros confirma la magnitud de este sector y su peso en la economía local, en sintonía con lo planteado por Long (2004) y Hjalager y Richards (2002), quienes destacan el papel de la gastronomía en la diferenciación y consolidación cultural de los territorios turísticos.

Al mismo tiempo, la cocina nayarita debe entenderse como patrimonio vivo. Su arraigo en prácticas tradicionales vinculadas al uso de pescados y mariscos refleja la continuidad de saberes transmitidos entre generaciones, mientras que su apertura a innovaciones responde a las dinámicas contemporáneas del turismo. Tal como señala Bessière (1998), la gastronomía cumple una doble función, por un lado, refuerza el sentido de pertenencia comunitaria a la vez que proyecta una imagen cultural hacia el visitante. Preparaciones emblemáticas como el ceviche y el pescado zarandeado operan como símbolos regionales reconocidos tanto por residentes como por turistas.

En este sentido, los platillos tradicionales no son solo expresiones culinarias, sino auténticos archivos culturales que condensan prácticas históricas, memorias colectivas y vínculos con el territorio (Mak et al., 2012; Kalenjuk Pivarski et al., 2023). Su permanencia en los menús actuales confirma que la gastronomía actúa simultáneamente como soporte de identidad y recurso estratégico, aunque persiste el desafío de mantener la vitalidad de las tradiciones frente a la estandarización y las exigencias del mercado turístico.

5.2 Procesos de hibridación y adaptación culinaria

Los resultados muestran que la gastronomía costera de Nayarit no se limita a reproducir repertorios tradicionales, sino que constituye un espacio de traducción cultural, donde lo local se resignifica en interacción con las dinámicas turísticas. Este proceso puede comprenderse a partir de la noción de *hibridación cultural* de Canclini (1990), entendida como la articulación de elementos diversos que generan nuevas formas simbólicas al mediar entre tradición y modernidad.

La centralidad del pescado y el camarón confirma el valor de los insumos locales como ejes de autenticidad turística. Sin embargo, la incorporación de carnes rojas, pollo o técnicas vinculadas a la cocina global —como gratinados, empanizados estandarizados o salsas industrializadas— evidencia que la oferta se adapta a públicos heterogéneos, ampliando repertorios sin borrar completamente las referencias regionales (Matteucci, 2017).

Este patrón encuentra paralelos en otros destinos latinoamericanos. En la Isla de Santa Catarina, Brasil, Dos Santos y Antonini (2004) muestran cómo las recetas locales integran influencias coloniales sin perder prácticas indígenas, configurando una cocina híbrida que funciona como

recurso cultural y turístico. En la frontera México-Belice, Güemes Ricalde y Ramírez Cordero (2012) señalan que la interacción entre comunidades locales y flujos turísticos genera una oferta fragmentada, en ocasiones poco consolidada. Frente a estos casos, la costa de Nayarit revela un híbrido propio, en el que platillos emblemáticos como el ceviche o el pescado zarandeado mantienen centralidad y refuerzan la identidad al situarse en diálogo con audiencias turísticas diversas.

En línea con Richards (2007), estos hallazgos confirman que en escenarios turísticos la gastronomía es un terreno donde lo global y lo local dialogan de manera permanente. En Nayarit, la hibridez culinaria puede entenderse como una estrategia adaptativa, que asegura la continuidad de la identidad gastronómica local al integrarla en circuitos turísticos contemporáneos.

5.3 Segmentación espacial y socioeconómica del consumo gastronómico

Los resultados sobre precios y localización de establecimientos evidencian que la gastronomía costera de Nayarit está atravesada por una clara segmentación socioespacial. Los menús no solo reflejan diferencias de costo, sino que funcionan como marcadores de distinción social. Tal como plantea Bourdieu (1988), las prácticas de consumo delimitan pertenencias, que acceder a menús de alto costo en destinos como Bahía de Banderas o Punta de Mita no responde únicamente al poder adquisitivo, sino que configura circuitos de exclusión frente a la oferta más asequible de municipios de la costa norte como San Blas, Santiago Ixcuintla o Tecuala.

Este patrón coincide con lo señalado por Zeng et al. (2014) cuando mencionan que en los destinos turísticos la gastronomía tiende a fragmentarse en dos segmentos, uno dirigido a élites internacionales con experiencias de lujo, y otro orientado a públicos nacionales o regionales, donde predominan repertorios más tradicionales. En Nayarit, esta división se expresa con nitidez, mientras en Nuevo Nayarit los menús de alta cocina superan en promedio los \$250 MXN, en San Blas o Tecuala los precios rondan los \$150 MXN, lo que marca un contraste socioeconómico relevante.

El gradiente territorial queda ilustrado en la diferencia entre Bahía de Banderas, cuya mediana de precios es casi 70% superior a la de Tecuala, y los municipios de la costa norte, donde la oferta es más homogénea y accesible. Las pruebas estadísticas confirmaron diferencias significativas entre municipios, con un tamaño de efecto de magnitud intermedia. No obstante, tras los ajustes por comparaciones múltiples solo el contraste Bahía de Banderas-San Blas se mantuvo robusto, lo que sugiere cautela al interpretar los resultados en localidades con muestras reducidas como Santiago Ixcuintla ($n=4$) y Tecuala ($n=5$). También se observó una asociación positiva entre la proporción de platillos globales y el precio promedio, lo que indica que la estandarización internacional de la oferta tiende a vincularse con menús de mayor costo.

Estos hallazgos refuerzan la interpretación de los menús como mecanismos de diferenciación territorial, donde la tensión entre patrimonialidad culinaria y estandarización de mercado se expresa en la composición de la carta y en los niveles de precio. Desde una perspectiva socioambiental, esta segmentación refleja desigualdades en la distribución de beneficios del turismo, los polos de alta gama concentran mayores ingresos y captan al turismo internacional, mientras que las localidades

con gastronomía más accesible sostienen el anclaje cultural con menores márgenes de rentabilidad. Este contraste plantea un reto de política pública: equilibrar la sustentabilidad económica con la preservación cultural y promover una distribución más equitativa de los beneficios del turismo gastronómico en las regiones costeras.

5.4 Globalización frente al anclaje territorial de la oferta gastronómica

Los resultados del Índice de Platos Costeros Locales (IPCL) evidencian una tensión entre la globalización alimentaria y el anclaje territorial de la gastronomía costera de Nayarit. Municipios como Tecuala, Santiago Ixcuintla y San Blas mantienen un claro predominio de platos regionales, elaborados con insumos marinos locales y técnicas tradicionales. En contraste, Bahía de Banderas se distingue por una elevada presencia de platos globalizados, aunque conserva referencias a la cocina regional. Compostela ocupa una posición intermedia, con una oferta híbrida que integra tanto recetas globales como adaptaciones regionales.

Este panorama se enlaza con lo planteado por Fischler (1988), para quien la alimentación funciona como un campo de negociación identitaria. En los menús costeros lo local y lo global se encuentran y se reconfiguran, confirmando que la gastronomía no es un repertorio estático, sino un espacio de traducción cultural que responde a los imaginarios turísticos contemporáneos (Hjalager & Richards, 2002; Everett, 2019).

El contraste territorial también revela que la globalización avanza de forma desigual: en municipios con menor presencia de turismo internacional predominan referentes locales y cartas más compactas, mientras que en destinos como Bahía de Banderas la diversificación incluye tanto platos de alta gama como comidas rápidas globalizadas. Esto confirma el papel del mercado turístico como motor de hibridación cultural y económica.

En conjunto, estos hallazgos muestran que la proporción de platos tradicionales frente a globalizados constituye un marcador de diferenciación territorial, no solo expresa la identidad gastronómica de cada municipio, sino que refleja la orientación de su economía turística. El IPCL se convierte así en un instrumento analítico que complementa el estudio de ingredientes, técnicas y precios, y que permite evaluar con mayor precisión cómo se preserva o transforma el patrimonio culinario bajo el influjo del turismo global.

De este modo, los resultados permiten responder a la primera pregunta de investigación, mostrando cómo la diversidad de platos y los precios varían según la intensidad turística de cada municipio, y a la segunda, evidenciando pautas territoriales en las que la autenticidad culinaria se negocia frente a lógicas de mercado.

5.5 Implicaciones para la sustentabilidad y el turismo gastronómico

Los resultados confirman que la gastronomía costera de Nayarit constituye un eje estratégico del desarrollo turístico, pero su consolidación futura depende de ser gestionada bajo un enfoque de sustentabilidad integral —ambiental, sociocultural y económica— que trascienda la lógica de mercado.

Este planteamiento coincide con investigaciones recientes que subrayan que la viabilidad del turismo gastronómico depende de su capacidad para mantener vínculos funcionales con los sistemas productivos locales, la transmisión del patrimonio alimentario y la participación de las comunidades en la generación de valor turístico (Kalenjuk Pivarski et al., 2023; Sosa, Aulet, & Mundet, 2021).

En el plano ambiental, la fuerte dependencia de camarón y pescado evidencia la necesidad de políticas de manejo responsable. Sin esquemas de pesca sostenible y trazabilidad, la base productiva de la cocina costera podría verse comprometida, debilitando tanto la resiliencia ecológica como la viabilidad gastronómica. La articulación entre pescadores, restauranteros y autoridades aparece como condición clave para un abastecimiento equilibrado.

En el plano sociocultural, la coexistencia de platillos tradicionales y propuestas híbridas muestra que la gastronomía opera como un lenguaje de mediación entre comunidades anfitrionas y visitantes. La autenticidad, más que un atributo fijo, debe entenderse como un proceso negociado que puede fortalecer la identidad local siempre que se evite su reducción a mercancía turística. Esto demanda proyectos de turismo gastronómico que reconozcan la diversidad de saberes y prácticas y que fomenten el diálogo intercultural.

En el plano económico, la segmentación entre polos de alta gama y localidades con oferta accesible plantea un reto de equidad en la distribución de beneficios. Los enclaves turísticos concentran ingresos, mientras que las comunidades que sostienen el anclaje cultural enfrentan márgenes limitados. Ello requiere políticas públicas y estrategias de mercado inclusivas que valoren la dimensión cultural de la gastronomía y aseguren que su desarrollo no amplíe desigualdades.

En síntesis, la gastronomía costera de Nayarit debe entenderse no simplemente como un recurso turístico de alto valor, sino como un patrimonio vivo que articula naturaleza, cultura y economía. Su futuro dependerá de la capacidad de construir redes de gobernanza que integren conservación ambiental, justicia social y valorización cultural. Concebida así, la gastronomía puede convertirse en un terreno de articulación intercultural y de innovación en sustentabilidad, capaz de generar procesos turísticos más inclusivos y sensibles a la diversidad.

VI. CONCLUSIONES

El análisis de la oferta gastronómica en localidades costeras de Nayarit confirma que los productos marinos —particularmente camarón y pescado— constituyen el eje identitario de la cocina regional y un patrimonio culinario profundamente ligado al territorio. Sin embargo, la diversidad de menús, técnicas y precios evidencia que la gastronomía costera es también un espacio de transformación, donde lo local convive con repertorios globales en función de las demandas turísticas.

En esa pluralidad se revela no solo la riqueza gastronómica, sino también la posibilidad de imaginar otros modos de habitar y de relacionarse con el territorio, formas de conocimiento que nacen de la vida cotidiana, de la memoria colectiva y de la interacción respetuosa con el entorno. Reconocer y valorar estos saberes constituye una vía para resistir la homogeneización cultural y para construir prácticas de turismo más justas, inclusivas y sustentables.

La aplicación del Índice de Platos Costeros Locales (IPCL) permitió identificar contrastes territoriales entre municipios con fuerte orientación internacional, como Bahía de Banderas, y aquellos con predominio de repertorios tradicionales, como Tecuala o San Blas. Más allá del caso analizado, el IPCL constituye una herramienta replicable que puede emplearse en otros destinos para evaluar cómo se preserva o transforma el patrimonio gastronómico bajo el influjo del turismo global.

Desde un plano teórico, el estudio aporta a la comprensión de la gastronomía como un patrimonio vivo en constante negociación entre tradición e innovación, y como un marcador de diferenciación territorial en el marco de la globalización. Desde un plano práctico, los hallazgos ofrecen insumos para diseñar estrategias de turismo gastronómico que fortalezcan las economías locales, promuevan la gestión sustentable de los recursos marinos y valoren la pluralidad de saberes culinarios.

Este trabajo trasciende un análisis local para proponer un marco operativo que puede contribuir al debate internacional sobre gastronomía, patrimonio cultural y sustentabilidad turística.

CONFLICTO DE INTERESES

Los autores declaran que no existe ningún conflicto de intereses relacionado con la elaboración y publicación del presente artículo.

AGRADECIMIENTOS

Los autores agradecen a la Dra. Celina Agraz López, al Dr. Salvador Rocha y al Chef Manuel por sus valiosas observaciones y aportaciones durante la revisión del trabajo. La investigación no recibió apoyo financiero específico de agencias del sector público, comercial o sin fines de lucro.

REFERENCIAS

- Alahakoon, S., & Udunuwara, K. (2022). Intangible cultural heritage as a peak touristic experience in Sri Lanka. *Journal of Heritage Tourism*, 17(3), 312-326. <https://doi.org/10.1080/1743873X.2021.2007253>
- Alberca-Sialer, M., & Soto-Cáceda, R. (2022). Producción científica sobre patrimonio cultural inmaterial y turismo en Iberoamérica: Un análisis bibliométrico. *Investigaciones Turísticas*, 23, 112-139. <https://doi.org/10.14198/INTURI2022.23.05>
- Altamirano-Roldán, G. E., García-González, F., & Navarro-Medina, G. (2016). Demanda actual y potencial para desarrollar turismo alternativo en el municipio de Santiago Ixcuintla. En R. López, B. Arvizu, G. Camacho, & M. Mondragón (Eds.), *De la investigación al desarrollo turístico* (pp. 96-105). Universidad Tecnológica de la Costa.
- Basle, N. (2023). Evaluating gastronomic destination competitiveness through upscale gastronomy. *Sustainability*, 15, 11157. <https://doi.org/10.3390/su151411157>
- Bessière, J. (1998). Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21-34. <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00061>
- Bourdieu, P. (1988). *La distinción: Criterios y bases sociales del gusto*. Taurus.
- Carvajal-Hermosillo, W. G., Robles-Rosales, P., & Rocha-Arteaga, J. S. (2022). San Blas, Nayarit, space, knowledge and flavors: Documentation of gastronomic heritage for tourism purposes. *Journal of Pedagogical Development and Learning*, 7(21), 1-8. <https://doi.org/10.35429/jpdl.2022.21.7.1.8>
- Contreras, J., & Medina, F. X. (2022). Reflexiones etnográficas sobre la descontextualización del patrimonio alimentario en el marco de las rutas gastronómicas en Querétaro (México). *Disparidades. Revista de Antropología*, 77(1), e013. <https://doi.org/10.3989/dra.2022.013>
- Csergo, J. (1996). L'émergence des cuisines régionales. En J.-L. Flandrin & M. Montanari (Dirs.), *Histoire de l'alimentation* (pp. 823-841). Fayard.
- Dos Santos, R. J., & Antonini, B. O. (2004). La gastronomía típica de la Isla de Santa Catarina (Brasil): Su identidad como atractivo para el turismo cultural. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 13(1), 89-110.
- Everett, S. (2019). *Food and drink tourism: Principles and practice*. SAGE.
- Field, A. (2020). *Discovering statistics using IBM SPSS Statistics* (5ª ed.). SAGE.
- Fischler, C. (1988). Food, self and identity. *Social Science Information*, 27(2), 275-292. <https://doi.org/10.1177/0539018888027002005>
- García Canclini, N. (1990). *Culturas híbridas: Estrategias para entrar y salir de la modernidad*. Grijalbo.

- Güemes Ricalde, F. J., & Ramírez Cordero, B. (2012). Identidad en la gastronomía de la frontera México-Belice: ¿Producto turístico? *El Periplo Sustentable*, 22, 103-144.
- Hall, C. M., & Mitchell, R. (2006). Gastronomy, food and wine tourism. En D. Buhalis & C. Costa (Eds.), *Tourism business frontiers: Consumers, products and industry* (pp. 137-147). Routledge. <https://doi.org/10.4324/9780080455914-18>
- Hjalager, A. M., & Richards, G. (Eds.). (2002). *Tourism and gastronomy*. Routledge. <https://doi.org/10.4324/9780203218617>
- Jiménez, P. L. (2004). *Nayarit: Tres recorridos gastronómicos: Y algunos secretos del fogón*. Universidad Autónoma de Nayarit. <https://books.google.com/books?id=C6yMNQAACAAJ> [1 de octubre de 2023].
- Kalenjuk Pivarski, B., Grubor, B., Banjac, M., Đerčan, B., Tešanović, D., Šmugović, S., Radivojević, G., Ivanović, V., Vujasinović, V., & Stošić, T. (2023). The sustainability of gastronomic heritage and its significance for regional tourism development. *Heritage*, 6(4), 3402-3417. <https://doi.org/10.3390/heritage6040180>
- Lazos-Chavero, E., Katz, E., Aguilera-Espinosa, O., Pino-Moreno, J. M., & Cabirol, N. (2025). Los efectos de la patrimonialización de la cocina mexicana sobre el consumo de insectos. *Anthropology of Food*. (S18) <https://doi.org/10.4000/13as6>.
- Long, L. M. (Ed.). (2004). *Culinary tourism*. University Press of Kentucky.
- Long, L. M. (Ed.). (2018). *Culinary tourism*. University Press of Kentucky.
- López Sánchez, J. A., Velázquez Torres, J. C., & Villanueva Sánchez, R. (2021). Rescate del patrimonio oral gastronómico en Valle de Banderas, Nayarit. *Hospitalidad ESDAI*, 39, 93-117. <https://scripta.up.edu.mx/handle/20.500.12552/7088> [1 de octubre de 2023].
- Macêdo, A. C. L., Soares, J. R. R., & Solla, X. M. S. (2025). Gastronomic territories of tourist cities. En *Advances in tourism, technology and smart systems* (pp. 35-58). IGI Global. <https://doi.org/10.4018/979-8-3693-7530-3.ch002>
- Mak, A. H. N. (2012). Towards a theoretical understanding of cross-cultural consumer behaviour in tourism: The influence of cultural distance. *International Journal of Hospitality Management*, 31(1), 52-63. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2011.04.010>
- Mak, A. H. N., Lumbers, M., & Eves, A. (2012). Globalisation and food consumption in tourism. *Annals of Tourism Research*, 39(1), 171-196. <https://doi.org/10.1016/j.annals.2011.05.010>
- Matta, R. (2021). Food for social change in Peru: Narrative and performance of the culinary nation. *The Sociological Review Monographs*, 69(3), 520-537. <https://doi.org/10.1177/00380261211008802>
- Matteucci, X. (2017). Photography and tourist experience: Producing and consuming the tourist gaze. *Tourist Studies*, 17(4), 442-462. <https://doi.org/10.1177/1468797616665753>

- O'Connor, D. (2005). Towards a new interpretation of tourism-related foreign investment. *Tourism Geographies*, 7(2), 195-213. <https://doi.org/10.1080/14616680500072454>
- OVC Riviera Nayarit. (2019). *Barómetro turístico de la Riviera Nayarit, diciembre 2018*. OVC Riviera Nayarit.
- Richards, G. (2012). An overview of food and tourism trends and policies. En *OECD studies on tourism, food and the tourism experience: The OECD-Korea Workshop* (pp. 13-46). OECD Publishing. <https://doi.org/10.1787/9789264171923-4-en>
- Ritzer, G. (1996). *The McDonaldization of society*. Pine Forge Press.
- Ritzer, G. (2011). *The McDonaldization of society* 6. SAGE.
- Soonsan, N., Phakdee-auksorn, P., & Suksirisopon, P. (2022). Determining food attributes for measuring and evaluating a gastronomic destination's appeal to visitors. *Journal of Hospitality and Tourism Insights*. <https://doi.org/10.1108/JHTI-02-2022-0048>
- Sosa, M., Aulet, S., & Mundet, L. (2021). Community-based tourism through food: A proposal of sustainable tourism indicators for isolated and rural destinations in Mexico. *Sustainability*, 13(12), 6693. <https://doi.org/10.3390/su13126693>
- Timothy, D. J., & Ron, A. S. (2013a). *Heritage cuisines: Traditions, identities and tourism*. Routledge. <https://doi.org/10.4324/9780203072349>
- Timothy, D. J., & Ron, A. S. (2013b). The land of milk and honey: Biblical foods, heritage and Holy Land tourism. *Journal of Heritage Tourism*, 8(2-3), 234-247. <https://doi.org/10.1080/1743873X.2013.767817>
- Tomczak, M., & Tomczak, E. (2014). The need to report effect size estimates revisited: An overview of some recommended measures of effect size. *Trends in Sport Sciences*, 21(1), 19-25.
- Torres, R. (2002). Cancun's tourism development from a Fordist spectrum of analysis. *Tourism Geographies*, 4(3), 262-282. <https://doi.org/10.1080/14616680210147479>
- UNESCO. (2010). Traditional Mexican cuisine – Ancestral, ongoing community culture, the Michoacán paradigm. *Intangible Cultural Heritage*. <https://ich.unesco.org/en/RL/traditional-mexican-cuisine-ancestral-ongoing-community-culture-the-michoacn-paradigm-00400> [1 de octubre de 2023].
- Wilk, R. (2006). *Home cooking in the global village: Caribbean food from buccaneers to ecotourists*. Berg.
- Zeng, B., & Gerritsen, R. (2014). What do we know about social media in tourism? A review. *Tourism Management Perspectives*, 10, 27-36. <https://doi.org/10.1016/j.tmp.2014.01.001>

Apéndice A. Nombre de los establecimientos gastronómicos de las localidades costeras de Nayarit, considerados en el análisis.

Municipio	Localidad	Establecimiento
Bahía de Banderas	Bucerías	Oye Henrys
		Aduatos
		Karen
		Miguel Angel
	Corral del Risco	La Cabaña
		La Pescadora
		Lobster Paradise
		Mercedes
		El Coral
	Cruz de Huanacastle	Ballena Blanca
		Cata
	Flamingos	La Casona
		Mozzamare
		Sabal
	Litibú	Litibú
		Tukipa
	Nuevo Nayarit	Sazon de Ama
		La Isla
		La Napolitanos
		Pescatore
		Riviera
	Punta de Mita	Mediterráneo
		Aramara
		Bahía Richard
	Punta Negra	El Barracuda
	San Francisco	La Perla
		Las Palmas
		Olivá's
	Sayulita	Capitán Pablo's
		Don Pedros
		Le Camión
		Frente al Punto

Municipio	Localidad	Establecimiento
Compostela	Chacala	3 Hermanos
		La Palapa de Don Isidro
		Acela
		Quezada
		Chico's
		Tapas Bar Club
	La Peñita	La Palapa de Guty
		Restaurante La Avenida
	Las Minitas	Restaurante Mar y Sol
		Mariscos El Gordo
		Mr. y Mrs. Fish
		Dugarel
	Lo de Marcos	Pez Vela
		Olivia
		Alzahori
	Los Ayala	El Cangrejito
		Los Corales
		Alex Restaurante
		Chillax
		Erika Restaurante
		La Playa Restaurante
	Platanitos	El Marinero Restaurante
		La Selva Restaurante
		Las Palmas Restaurante
		Ruiz Restaurante
	Guayabitos	Los Huicholitos Restaurante
		La Piña Loca Restaurante
		Mar y Coco Restaurante
		Morena Mía Restaurante
		Pineda Restaurante
		Salvador's Restaurante

Municipio	Localidad	Establecimiento
San Blas	Aticama	Mi Panguita Restaurante
		Gissel Restaurante
		Restaurante Mara
	Matanchén	Ramadas el Faro
		Amaka Restaurante
		Tridente Restaurante
		TunaBreak Restaurante
	El Borrego	El Amigo Restaurante
		El Pichel de Camarón
		Federico y Lucia Restaurante
		La Sirena Restaurante
		Playa Bonita Restaurante
	Las Islitas	El Paisa
		La Picantera
		Las Hamacas Restaurante
		Mr. Camarón
		El Calamar
		El Lanchero
		El Sinaloense
		Gallo de Oro
		Garza Blanca
		La Isla
		Mysis III
		Ola Tytaty
		Rodríguez Restaurante
	Miramar	Frida
		Leo's Clasificado
Santiago Ixcuintla	El Sesteo	Restaurante
		Doña Toca Restaurante
	Boca de Camichín	Ecomata
		Juan el Pescador
		La Majagüita
Tecuala	Novillero	El Calamar
		Hotel y Restaurante Miramar
		Beto's El Marinero
		Restaurante Cariles
		El Caracol