



Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar, Ciudad de México, México.
ISSN 2707-2207 / ISSN 2707-2215 (en línea), Noviembre-Diciembre 2025,
Volumen 9, Número 6.

https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v9i6

INNOVACIÓN GASTRONÓMICA Y FUSIÓN CULINARIA EN BACALAR, QUINTANA ROO: ENTRE LA TRADICIÓN LOCAL Y LA COCINA CONTEMPORÁNEA

**GASTRONOMIC INNOVATION AND CULINARY FUSION
IN BACALAR, QUINTANA ROO: BETWEEN LOCAL
TRADITION AND CONTEMPORARY CUISINE**

Jafet Moreno Núñez
Universidad Vizcaya de las Américas, México

Innovación Gastronómica y Fusión Culinaria en Bacalar, Quintana Roo: Entre la Tradición Local y la Cocina Contemporánea

Jafet Moreno Núñez¹

jafet1166@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0009-1358-2744>

Universidad Vizcaya de las Américas

Campus Chetumal, Quintana Roo

México

RESUMEN

La innovación gastronómica y la fusión culinaria se han convertido en prácticas centrales en la configuración de destinos turísticos emergentes, donde la gastronomía opera como recurso cultural, económico y simbólico. El objetivo de este estudio es analizar cómo se manifiestan los procesos de innovación gastronómica y fusión culinaria en restaurantes de Bacalar, Quintana Roo, y de qué manera influyen en la resignificación de la gastronomía local dentro de un contexto turístico en expansión. La investigación adopta un enfoque cualitativo, de tipo exploratorio - descriptivo, con un diseño no experimental y transversal. Se emplearon entrevistas semiestructuradas a chefs y responsables de cocina, observación no participante y revisión documental de menús y material promocional, utilizando un muestreo intencional hasta alcanzar saturación teórica. Los resultados evidencian que la innovación gastronómica en Bacalar se expresa principalmente a través del uso creativo de ingredientes locales, la aplicación de técnicas contemporáneas y la construcción de narrativas culinarias orientadas a la experiencia turística. Asimismo, se identifican distintos posicionamientos de los chefs frente a la identidad gastronómica, que oscilan entre enfoques integradores, instrumentales y críticos. Se concluye que la innovación y la fusión culinaria constituyen procesos socioculturales situados que pueden fortalecer la identidad local cuando se articulan con el territorio, pero que también implican riesgos de estandarización si se subordinan exclusivamente a la lógica del mercado turístico.

Palabras clave: innovación gastronómica, fusión culinaria, turismo gastronómico, identidad local, Bacalar

¹ Autor principal

Correspondencia: jafet1166@gmail.com

Gastronomic Innovation and Culinary Fusion in Bacalar, Quintana Roo: Between Local Tradition and Contemporary Cuisine

ABSTRACT

Gastronomic innovation and culinary fusion have become central practices in the configuration of emerging tourist destinations, where gastronomy operates as a cultural, economic, and symbolic resource. The objective of this study is to analyze how gastronomic innovation and culinary fusion processes manifest themselves in restaurants in Bacalar, Quintana Roo, and how they influence the reinterpretation of local gastronomy within an expanding tourist context. The research adopts a qualitative, exploratory-descriptive approach, with a non-experimental and cross-sectional design. Semi-structured interviews with chefs and kitchen managers, non-participant observation, and documentary review of menus and promotional material were used, employing intentional sampling until theoretical saturation was reached. The results show that gastronomic innovation in Bacalar is mainly expressed through the creative use of local ingredients, the application of contemporary techniques, and the construction of culinary narratives geared toward the tourist experience. Likewise, different positions of chefs regarding gastronomic identity are identified, ranging from integrative, instrumental, and critical approaches. It is concluded that culinary innovation and fusion are situated sociocultural processes that can strengthen local identity when articulated with the territory, but that also involve risks of standardization if they are subordinated exclusively to the logic of the tourist market.

Keywords: culinary innovation, culinary fusion, culinary tourism, local identity, Bacalar

*Artículo recibido 10 diciembre 2025
Aceptado para publicación: 10 enero 2026*



INTRODUCCIÓN

En los últimos cinco años, el turismo gastronómico ha pasado de ser un complemento de la oferta turística a constituirse como un vector estratégico de competitividad, diferenciación y construcción de identidad en destinos que buscan posicionarse mediante experiencias culturales de alto valor. La evidencia reciente muestra un crecimiento sostenido de investigaciones que vinculan gastronomía con branding territorial, autenticidad, memoria cultural y desarrollo regional, particularmente en contextos donde la cocina local opera como “marca” y como experiencia que organiza la relación visitante - territorio (Recuero et al., 2024; Kuhn et al., 2024).

En ese marco, la innovación gastronómica se entiende hoy como un proceso situado que integra decisiones técnicas, narrativas y organizacionales, y que responde tanto a dinámicas culturales como a presiones de mercado y tendencias globales. La literatura especializada destaca que, dentro del turismo, innovar no equivale únicamente a “crear platillos nuevos”, sino a rediseñar la experiencia gastronómica mediante tecnologías, servicios y entornos de consumo que modifican la interacción del visitante con el destino (Hjalager, 2022).

A la vez, revisiones bibliométricas recientes confirman que innovación y creatividad son ejes emergentes del campo, asociados a clústeres temáticos como autenticidad, experiencias, co - creación e imagen del destino, lo que reafirma la pertinencia de estudiar estos fenómenos en escenarios turísticos en transformación (Kuhn et al., 2024).

De manera complementaria, la discusión contemporánea incorpora la noción de foodscape o paisaje alimentario del destino para explicar cómo menús, espacios, prácticas de consumo, comunicación digital y cadenas de abastecimiento configuran una experiencia gastronómica “total”. En destinos emergentes, el foodscape se vuelve particularmente sensible, porque la oferta culinaria tiende a reorganizarse aceleradamente por la llegada de nuevos actores, la diversificación de públicos y el efecto de plataformas digitales. Estudios recientes sostienen que estas transformaciones impactan directamente en la gestión del destino gastronómico, al influir en la percepción de autenticidad, en la calidad experiencial y en la coherencia entre lo que se promociona y lo que efectivamente se vive en el territorio (Park et al., 2022).



Además, marcos conceptuales recientes proponen abordar el foodscape desde una perspectiva holística para comprender la interacción entre sistemas alimentarios, cultura, experiencia y organización espacial del destino (Bernardo, 2021).

En este contexto se sitúa Bacalar, Quintana Roo, destino turístico emergente del sureste mexicano cuya dinámica reciente evidencia una reconfiguración acelerada de servicios turísticos y, con ello, de la oferta restaurantera. La conectividad turística regional particularmente por la concentración de flujos internacionales en el corredor Quintana Roo - Cancún constituye un marco estructural que presiona la diversificación de productos y la sofisticación de servicios, lo cual se refleja en datos oficiales sobre llegadas y comportamiento de visitantes en el estado y su zona de influencia (Secretaría de Turismo [SECTUR], 2023). Bajo estas condiciones, Bacalar se vuelve un laboratorio idóneo para examinar cómo restaurantes y chefs negocian entre tradición local y cocina contemporánea, especialmente mediante estrategias de fusión culinaria orientadas a públicos turísticos diversos.

Sin embargo, a pesar del reconocimiento creciente del turismo gastronómico como herramienta de desarrollo, persiste un vacío de conocimiento respecto a cómo se construye la innovación culinaria en destinos emergentes y cuáles son sus implicaciones culturales y territoriales. La evidencia disponible sugiere que la gastronomía puede reforzar identidad regional y atractivo del destino cuando se gestiona estratégicamente, pero también puede favorecer estandarización cuando las decisiones culinarias se subordinan a tendencias globales y expectativas turísticas homogeneizadas (Recuero -Virto et al., 2024).

En paralelo, revisiones sistemáticas recientes muestran que la sostenibilidad en turismo gastronómico exige integrar dimensiones socioculturales, ambientales y de gobernanza, destacando tensiones recurrentes entre mercado, patrimonio culinario y gestión responsable del destino (Campos y Castillo, 2024).

El problema de investigación de este artículo se define, por tanto, en la insuficiente evidencia empírica sobre: (a) cómo se manifiestan la innovación gastronómica y la fusión culinaria en restaurantes de Bacalar; (b) cómo se articulan ingredientes y significados locales con técnicas y estéticas contemporáneas; y (c) qué efectos tienen estas prácticas sobre la construcción de identidad gastronómica en un contexto turístico emergente. Esta problemática es relevante porque, como subrayan



enfoques recientes de sostenibilidad en food tourism, el equilibrio entre lo global y lo local condiciona la viabilidad cultural del destino y su legitimidad social (Stalmirska, 2025).

La justificación del estudio se sostiene en cuatro planos. Primero, en el plano científico, contribuye al campo al focalizar en un destino emergente con transformaciones rápidas, reforzando la necesidad de investigación situada que complemente las síntesis globales del área (Kuhn et al., 2024; Campos y Castillo, 2024). Segundo, en el plano turístico-territorial, aporta evidencia para comprender cómo la gastronomía opera como estrategia de atracción y diferenciación, y cómo puede ser integrada a políticas y gestión local del destino (Barzallo et al., 2025). Tercero, en el plano operativo, la investigación dialoga con el giro digital del sector incluyendo plataformas, entornos híbridos y tecnologías en la experiencia culinaria que está reconfigurando la innovación gastronómica en el turismo (Hjalager, 2022).

Cuarto, en el plano de sostenibilidad, se alinea con agendas internacionales que vinculan gastronomía turística con sostenibilidad y reducción de desperdicio alimentario en la operación turística, enfatizando la necesidad de prácticas responsables en destinos en expansión (One Planet Network, 2022).

Desde el marco teórico, este estudio articula tres ejes recientes:

1. innovación gastronómica (incluida la digitalización de la experiencia),
2. construcción del foodscape y gestión de experiencias, y
3. sostenibilidad y gobernanza del turismo gastronómico.

En conjunto, estos enfoques permiten analizar la fusión culinaria no solo como técnica creativa, sino como un proceso sociocultural atravesado por mercado turístico, identidad territorial y capacidades organizacionales, en sintonía con discusiones contemporáneas sobre innovación en turismo y adopción de enfoques de innovación abierta en sectores turísticos y de hospitalidad (Pinhal et al., 2025).

Además, aportes institucionales recientes subrayan que el turismo gastronómico se vincula a desarrollo de talento, sostenibilidad y emprendimiento, destacando su importancia en estrategias de competitividad de destinos (UNWTO, 2023).

Con base en lo anterior, el objetivo general del artículo es analizar los procesos de innovación gastronómica y fusión culinaria en restaurantes de Bacalar, Quintana Roo, y su influencia en la resignificación de la gastronomía local en un contexto turístico emergente.

Como objetivos específicos, se plantea: (a) identificar patrones de innovación (técnicos, de ingredientes, narrativos y organizacionales); (b) describir formas de fusión culinaria y sus anclajes territoriales; y (c) discutir implicaciones para sostenibilidad, diferenciación del destino y construcción de identidad gastronómica, en diálogo con la evidencia reciente del campo.

METODOLOGÍA

Enfoque de la investigación

La presente investigación adopta un enfoque cualitativo, dado que su propósito central es comprender e interpretar los significados, prácticas y discursos asociados a los procesos de innovación gastronómica y fusión culinaria en restaurantes de Bacalar, Quintana Roo. El enfoque cualitativo resulta pertinente cuando se busca analizar fenómenos socioculturales complejos desde la perspectiva de los actores involucrados, privilegiando la profundidad interpretativa sobre la medición numérica de variables (Creswell y Poth, 2018; Hernández Sampieri et al., 2018).

Este enfoque permite explorar cómo los chefs y responsables de cocina conciben la innovación, cómo integran elementos tradicionales y contemporáneos en sus propuestas culinarias, y de qué manera estas prácticas se vinculan con la identidad gastronómica local y el contexto turístico del destino.

Tipo y alcance de la investigación

El estudio se clasifica como exploratorio - descriptivo. Es exploratorio porque aborda un fenómeno poco estudiado empíricamente en el contexto específico de Bacalar, lo que permite generar aproximaciones iniciales y categorías analíticas relevantes (Hernández Sampieri et al., 2018; Arias, 2012). Asimismo, es descriptivo en la medida en que busca caracterizar las formas de innovación y fusión culinaria presentes en los restaurantes, describiendo prácticas, estrategias y narrativas sin pretender establecer relaciones causales.

Diseño de la investigación

El diseño metodológico es no experimental, observacional y transversal. No experimental, ya que no se manipulan deliberadamente las variables de estudio, sino que se analizan los fenómenos tal como ocurren en su contexto natural (Kerlinger y Lee, 2002). Es observacional porque se centra en la recopilación de información a partir de las prácticas reales de los actores gastronómicos, y transversal debido a que la recolección de datos se realiza en un solo momento temporal.



Desde una perspectiva epistemológica, el estudio se apoya en un diseño interpretativo–constructivista, el cual reconoce que la realidad social es construida a través de las experiencias, discursos y prácticas de los sujetos, y que el conocimiento se genera mediante la interacción entre el investigador y el fenómeno estudiado (Lincoln y Guba, 2013).

Contexto y población de estudio

La investigación se desarrolla en el municipio de Bacalar, Quintana Roo, un destino turístico emergente caracterizado por el crecimiento de su sector restaurantero y la diversificación de su oferta gastronómica. La población de estudio está constituida por restaurantes establecidos en la cabecera municipal de Bacalar que incorporan, en distinto grado, propuestas de cocina contemporánea, cocina de autor o reinterpretaciones de la gastronomía local.

Muestra

Se emplea un muestreo no probabilístico de tipo intencional, seleccionando informantes clave que cumplen con criterios previamente definidos, de acuerdo con la naturaleza cualitativa del estudio (Patton, 2015). La muestra está conformada por:

- Chefs o responsables de cocina de restaurantes con propuestas innovadoras o de fusión culinaria.
- Propietarios o gerentes con participación directa en el diseño de la oferta gastronómica.

El tamaño de la muestra se determina bajo el criterio de saturación teórica, es decir, la recolección de datos se detiene cuando la información comienza a ser redundante y no aporta nuevos elementos analíticos (Guest et al., 2012).

Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Para la producción de datos se utilizan las siguientes técnicas cualitativas:

1. Entrevistas semiestructuradas, aplicadas a chefs y responsables de cocina, con el objetivo de explorar sus concepciones sobre innovación gastronómica, fusión culinaria, identidad local y relación con el turismo.

Instrumento: guía de entrevista semiestructurada, elaborada a partir del marco teórico y validada mediante revisión de expertos.

2. Observación no participante, realizada en los espacios de cocina y servicio, enfocada en identificar prácticas culinarias, uso de ingredientes locales, técnicas de preparación y presentación de platillos.

Instrumento: guía de observación y bitácora de campo.

3. Revisión documental, que incluye el análisis de menús, material promocional y presencia digital de los restaurantes (sitios web y redes sociales), con el fin de identificar narrativas asociadas a innovación y fusión culinaria.

Materiales de apoyo: fichas de análisis documental.

Estas técnicas permiten la triangulación de la información, fortaleciendo la validez del estudio (Denzin, 2017).

Criterios de inclusión

- Restaurantes ubicados en Bacalar, Quintana Roo.
- Establecimientos con propuestas de cocina contemporánea, de autor o de fusión.
- Chefs o responsables de cocina con al menos un año de experiencia en el restaurante.

Criterios de exclusión

- Restaurantes de cadenas comerciales estandarizadas.
- Establecimientos con oferta gastronómica exclusivamente tradicional sin procesos de innovación identificables.
- Personal sin capacidad de decisión sobre la propuesta culinaria.

Consideraciones éticas

La investigación se rige por los principios éticos de la investigación social. Se garantiza la participación voluntaria, el consentimiento informado de los participantes y la confidencialidad de la información proporcionada. Los nombres de los informantes y de los establecimientos pueden ser anonimizados si así lo solicitan los participantes. Asimismo, la información recabada se utiliza exclusivamente con fines académicos, conforme a los lineamientos éticos internacionales para la investigación cualitativa (British Educational Research Association [BERA], 2018).

Limitaciones del estudio

Entre las principales limitaciones se identifica el carácter cualitativo y contextual del estudio, lo cual impide la generalización estadística de los resultados. No obstante, esta limitación se compensa con la profundidad interpretativa y la riqueza contextual de los hallazgos.



Asimismo, el acceso a ciertos restaurantes puede verse condicionado por la disponibilidad de los informantes, lo que podría restringir la diversidad de perspectivas analizadas.

RESULTADOS

El estudio se desarrolló a partir de 25 informantes, correspondientes a chefs, responsables de cocina y propietarios de restaurantes ubicados en la cabecera municipal de Bacalar. Los establecimientos analizados presentan una antigüedad que oscila entre 2 y 10 años de operación, con una oferta gastronómica orientada principalmente al turismo nacional e internacional. En su mayoría, se trata de restaurantes independientes, sin pertenencia a cadenas comerciales, lo que favorece la toma de decisiones creativas en torno a la propuesta culinaria.

Del total de informantes, el 73 % cuenta con formación profesional en gastronomía, mientras que el resto refiere trayectorias de aprendizaje empírico complementadas con cursos, talleres o experiencia laboral en otros destinos turísticos. Esta diversidad formativa se refleja en la heterogeneidad de enfoques hacia la innovación culinaria.

Formas de innovación gastronómica identificadas

El análisis de entrevistas, observación y revisión documental permitió identificar cuatro formas predominantes de innovación gastronómica en los restaurantes de Bacalar. Estas no se presentan como categorías excluyentes, sino como prácticas que coexisten y se superponen en los establecimientos analizados.

Tabla 1. Tipos de innovación gastronómica identificados en restaurantes de Bacalar

Tipo de innovación	Descripción sintética	Frecuencia relativa*
Innovación técnica	Uso de técnicas contemporáneas (cocción al vacío, emplatado moderno, reinterpretación de texturas)	Alta
Innovación en ingredientes	Incorporación de insumos locales con aplicaciones no tradicionales	Alta
Innovación narrativa	Construcción de relatos sobre identidad, territorio y experiencia en menú y discurso del chef	Media
Innovación organizacional	Ajustes en procesos, presentación del servicio y vinculación con redes sociales	Media

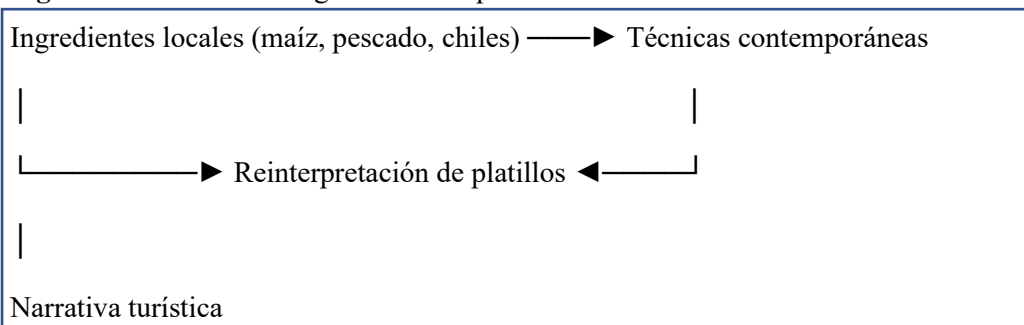
*Frecuencia relativa estimada a partir de recurrencia en entrevistas y observaciones.



Patrones de fusión culinaria: tradición local y cocina contemporánea

Uno de los hallazgos centrales del estudio es la identificación de patrones recurrentes de fusión culinaria, entendida como la combinación consciente de elementos tradicionales del sureste mexicano con técnicas, influencias o estéticas contemporáneas.

Figura 1. Elementos integrados en los procesos de fusión culinaria



La fusión culinaria se manifiesta principalmente en:

- Reinterpretaciones de platillos regionales mediante técnicas contemporáneas.
- Sustitución parcial de ingredientes tradicionales por presentaciones innovadoras.
- Combinaciones de cocina regional con influencias internacionales (mediterránea, asiática, latinoamericana).

No obstante, se identifican tensiones discursivas entre los chefs respecto a los límites de la fusión: mientras algunos la conciben como una forma de valorización cultural, otros reconocen el riesgo de diluir la identidad gastronómica local en favor de tendencias globales orientadas al mercado turístico.

Relación entre innovación gastronómica e identidad local

Los resultados evidencian que la relación entre innovación e identidad gastronómica no es homogénea ni lineal. A partir del análisis cualitativo se identificaron tres posicionamientos predominantes entre los informantes:

Tabla 2. Posicionamientos de los chefs frente a la identidad gastronómica

Posicionamiento	Características principales	Proporción aproximada
Integrador	La innovación fortalece la identidad local mediante reinterpretación consciente	40 %
Instrumental	La identidad se utiliza como recurso discursivo para el turismo	33 %
Crítico - reflexivo	Reconocimiento de riesgos de estandarización y pérdida cultural	27 %

Estos hallazgos permiten afirmar que la innovación gastronómica en Bacalar no responde a un modelo único, sino que se configura como un proceso de negociación constante entre creatividad, mercado turístico e identidad territorial.

Influencia del turismo en la toma de decisiones culinarias

El turismo emerge como un factor determinante en la definición de la oferta gastronómica. La mayoría de los informantes reconoce que las expectativas del visitante influyen directamente en:

- La selección de platillos.
- El nivel de fusión o reinterpretación culinaria.
- La narrativa empleada para comunicar la experiencia gastronómica.

Sin embargo, se observa una diferencia significativa entre restaurantes orientados a un turismo experiencial y aquellos enfocados en un consumo más estandarizado. En el primer caso, la innovación tiende a ser más contextualizada y reflexiva; en el segundo, se privilegian formatos reconocibles y de fácil aceptación.

DISCUSIÓN

Los resultados del estudio confirman que la innovación gastronómica y la fusión culinaria en Bacalar deben interpretarse como procesos socioculturales situados, estrechamente vinculados a la condición del destino como espacio turístico emergente. A diferencia de enfoques que conciben la innovación como una simple adopción de tendencias globales o técnicas contemporáneas, la evidencia obtenida muestra que dichas prácticas se construyen a partir de la interacción entre actores locales, expectativas del mercado turístico y características territoriales específicas. Este hallazgo coincide con planteamientos recientes que sostienen que la innovación en turismo gastronómico adquiere significado únicamente cuando se analiza en relación con el contexto en el que se produce y consume (Hjalager, 2022; Kuhn et al., 2024).

En este sentido, la fusión culinaria observada en Bacalar no puede entenderse como un fenómeno homogéneo ni lineal. Los resultados evidencian que coexisten distintas lógicas de innovación: algunas orientadas a la integración consciente de elementos locales, y otras más cercanas a una instrumentalización de la identidad gastronómica con fines de atracción turística.



Esta coexistencia confirma lo señalado por Recuero et al. (2024), quienes advierten que la gastronomía local puede funcionar simultáneamente como recurso de autenticidad y como estrategia de mercado, dependiendo del grado de articulación entre cocina, territorio y narrativa del destino.

En el caso de Bacalar, esta dualidad se intensifica debido a que la identidad gastronómica aún se encuentra en proceso de definición y no en una fase de patrimonialización consolidada.

El análisis desde la perspectiva del foodscape del destino permite profundizar en esta interpretación. La evidencia empírica muestra que la innovación culinaria no se limita al plato, sino que involucra la configuración del menú, la estética del espacio, el discurso del chef y la comunicación digital del restaurante. Estos elementos, en conjunto, construyen una experiencia gastronómica que influye en la percepción del destino y en la forma en que los visitantes interpretan lo “local”. Este resultado es consistente con los planteamientos de Park et al. (2022) y Bernardo (2021), quienes destacan que los paisajes alimentarios en destinos emergentes son particularmente sensibles a las presiones del turismo y a la circulación de imaginarios globales.

Desde una perspectiva comparativa, los hallazgos difieren de aquellos documentados en destinos turísticos consolidados, donde la identidad gastronómica suele operar como un marco relativamente estable que orienta la innovación. En Bacalar, por el contrario, la innovación culinaria cumple una función constitutiva, ya que contribuye activamente a definir qué se entiende por gastronomía local en el presente. Esta condición explica la diversidad de posicionamientos identificados entre los chefs y responsables de cocina, así como la ausencia de consensos claros sobre los límites entre reinterpretación legítima y pérdida de especificidad cultural. Tal situación coincide con los planteamientos de Stalmirska (2025), quien subraya que los destinos en crecimiento enfrentan mayores tensiones entre creatividad, sostenibilidad cultural y competitividad turística.

Un aporte relevante del estudio es la revalorización del rol del chef como actor estratégico en la construcción del destino gastronómico. Los resultados muestran que las decisiones culinarias no responden únicamente a criterios técnicos, sino a interpretaciones personales y profesionales sobre el territorio, el visitante y la identidad local. Este hallazgo dialoga con la literatura reciente que reconoce a los chefs como mediadores culturales y agentes de innovación, capaces de influir en la legitimidad simbólica del destino y en su posicionamiento turístico (Kuhn et al., 2024; Recuero et al., 2024).



En Bacalar, esta mediación resulta especialmente significativa, dado que la gastronomía se convierte en uno de los principales espacios donde se negocia el significado de lo local frente a lo global.

Asimismo, la discusión pone de relieve la tensión estructural entre innovación gastronómica y sostenibilidad. Si bien la fusión culinaria amplía las posibilidades creativas y fortalece la atracción turística, los resultados sugieren que, cuando la innovación se orienta exclusivamente por la demanda del visitante, se incrementa el riesgo de estandarización y desvinculación territorial. Este hallazgo coincide con revisiones recientes que advierten que la sostenibilidad del turismo gastronómico depende de la capacidad de los destinos para integrar identidad cultural, gobernanza local y prácticas responsables en la toma de decisiones culinarias (Campos y Castillo, 2024; UNWTO, 2023).

Desde el punto de vista teórico, la investigación aporta evidencia empírica que refuerza enfoques contemporáneos que conciben la innovación gastronómica como un proceso relacional, en el que convergen creatividad, mercado, cultura y territorio. Al centrarse en un destino emergente, el estudio amplía el campo de los estudios gastronómicos al mostrar que la innovación no solo transforma productos y experiencias, sino que participa activamente en la construcción simbólica del destino. Este aporte resulta especialmente relevante para líneas de investigación orientadas a turismo cultural, gastronomía y desarrollo territorial.

De acuerdo con lo anterior, la discusión permite afirmar que la pertinencia de la innovación gastronómica en Bacalar no reside en la adopción acrítica de tendencias globales, sino en su capacidad para generar propuestas contextualizadas, coherentes con el foodscape local y con los valores culturales del territorio. En este sentido, la fusión culinaria puede constituirse en una herramienta legítima de desarrollo turístico siempre que se base en una comprensión profunda del contexto y en una gestión responsable de la identidad gastronómica. Estas reflexiones abren perspectivas para investigaciones futuras orientadas a evaluar el impacto a largo plazo de la innovación culinaria en la sostenibilidad cultural y económica de los destinos turísticos emergentes.

CONCLUSIONES

El presente estudio permite sostener que la innovación gastronómica y la fusión culinaria en Bacalar no constituyen fenómenos accesorios ni meramente estéticos, sino procesos estructurales y relacionales en la configuración del destino como espacio turístico emergente.



A partir de los hallazgos obtenidos, se concluye que dichas prácticas responden a una interacción situada entre actores gastronómicos, dinámicas del mercado turístico y características territoriales específicas, lo que confirma que la innovación culinaria debe analizarse desde una perspectiva sociocultural y territorial, y no únicamente técnica o comercial.

La evidencia empírica demuestra que la fusión culinaria en Bacalar se desarrolla bajo lógicas heterogéneas, descartando la existencia de un modelo único de innovación gastronómica. Los posicionamientos identificados entre los chefs - integrador, instrumental y crítico - reflexivo, permiten afirmar que la relación entre innovación e identidad local es contingente y negociada, y se encuentra condicionada por el tipo de establecimiento, la formación profesional del actor gastronómico y la orientación turística del proyecto. Esta diversidad confirma que la identidad gastronómica del destino se halla en un proceso abierto de construcción simbólica, propio de territorios turísticos en consolidación.

Desde una perspectiva analítica, los resultados permiten concluir que la innovación gastronómica puede fortalecer la identidad local cuando se articula de manera consciente con el territorio, los ingredientes regionales y el foodscape del destino. No obstante, también se evidencia que, cuando la innovación se subordina exclusivamente a expectativas estandarizadas del visitante, se incrementa el riesgo de homogeneización culinaria y debilitamiento del anclaje territorial. Esta tensión estructural entre creatividad, mercado y sostenibilidad cultural constituye uno de los principales aportes interpretativos del estudio.

Asimismo, el análisis confirma que el chef desempeña un rol estratégico como mediador cultural, más allá de la ejecución técnica de la cocina. Las decisiones culinarias documentadas - selección de ingredientes, reinterpretación de platillos y construcción narrativa de la experiencia gastronómica - influyen directamente en la manera en que Bacalar es representado, consumido y significado como destino turístico. En este sentido, la profesionalización, reflexividad y conciencia territorial del actor gastronómico emergen como factores clave para la sostenibilidad cultural de la innovación culinaria.

En términos teóricos, el estudio contribuye al campo de la gastronomía y el turismo al aportar evidencia empírica desde un destino turístico emergente, reforzando enfoques contemporáneos que conciben la innovación gastronómica como un proceso relacional en el que convergen identidad, mercado, territorio



y gobernanza. Este aporte amplía la comprensión de la fusión culinaria no solo como práctica creativa, sino como mecanismo activo en la construcción simbólica del destino.

Finalmente, se concluye que la pertinencia de la innovación gastronómica en Bacalar no reside en la adopción acrítica de tendencias globales, sino en su capacidad para generar propuestas contextualizadas, coherentes con el foodscape local y culturalmente responsables. Bajo esta premisa, la fusión culinaria puede constituirse en una herramienta legítima para el desarrollo turístico sostenible, siempre que se sustente en una comprensión profunda del territorio y en una gestión consciente de la identidad gastronómica en construcción.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Arias F., G. (2012). El Proyecto de Investigación. Introducción a la Metodología Científica. 6ta. Edición. <https://abacoenred.org/wp-content/uploads/2019/02/El-proyecto-de-investigaci%C3%B3n-F.G.-Arias-2012-pdf-1.pdf>
- Barzallo Neira, C., y Pulido Fernández, J. I. (2025). The Demand for Gastronomic Tourism - Characterization and Tourists' Profiles. Sustainability, 17(16), 7206. <https://doi.org/10.3390/su17167206>
- BERA. (2018). Directrices éticas para la investigación educativa. 4ª edición. <https://www.bera.ac.uk/publication/ethical-guidelines-for-educational-research-2018-online>
- Bernardo E., Agapito D., Guerreiro M. (2021). Destination foodscape – a holistic conceptual framework. Journal of Tourism, Sustainability and Well-being, CinTurs - Research Centre for Tourism, Sustainability and Well-being, University of Algarve, vol. 9(4), pages 326-342. <https://ideas.repec.org/a/ris/jspord/1043.html>
- Campos Quezada, A. R., Castillo - Ortiz, I. (2024). La sostenibilidad en los estudios del turismo gastronómico: Una revisión sistemática de literatura. PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, 22(3), 595–614. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2024.22.039>
- Creswell, J. W., Poth, C. N. (2018). Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches (4th ed.). SAGE. https://pubhtml5.com/enuk/cykh/Creswell_and_Poth%2C_2018%2C_Qualitative_Inquiry_4th/



- Denzin, N.K. (2017). *The Research Act: A Theoretical Introduction to Sociological Methods* (1st ed.). Routledge. <https://doi.org/10.4324/9781315134543>
- Guest, G., Namey, E., Saldaña, J. (2012). *Collecting and analyzing qualitative data: A field manual for applied research*. SAGE. DOI: <https://doi.org/10.4135/9781506374680>
- Hernández Sampieri, R. y Mendoza, C (2018). *Metodología de la investigación. Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta*, Ciudad de México, México: Editorial Mc Graw Hill Education, Año de edición: 2018, ISBN: 978-1-4562-6096-5, 714 p.
DOI: <https://doi.org/10.22201/fesc.20072236e.2019.10.18.6>
- Hjalager, A.-M. (2022). Digital food and the innovation of gastronomic tourism. *Journal of Gastronomy and Tourism*, 7(1), 35–49. <https://doi.org/10.3727/216929722X16354101932186>
- Kerlinger, F. N., Lee, H. B. (2002). *Investigación del comportamiento: Métodos de investigación en ciencias sociales*. McGraw-Hill. <https://padron.entretemas.com.ve/INICC2018-2/lecturas/u2/kerlinger-investigacion.pdf>
- Kuhn, V. R., Anjos, S. J. G., Krause, R. W. (2024). Innovation and creativity in gastronomic tourism: A bibliometric analysis. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1878450X23001555>
- One Planet Network. (2022). Global roadmap for food waste reduction in the tourism sector. https://www.oneplanetnetwork.org/sites/default/files/from-crm/Global_Roadmap_for_Food_Waste_Reduction_in_the_Tourism_Sector.pdf
- Park, E., Kim, S., Xu, M. (2022). Food tourism experience and changing destination foodscape: An exploratory study of an emerging food destination. *Journal of Outdoor Recreation and Tourism*, 39, 100519. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2211973622000290>
- Patton, M. Q. (2015). *Qualitative research & evaluation methods* (4th ed.). SAGE. <https://us.sagepub.com/en-us/nam/qualitative-research-evaluation-methods/book232962>
- Pinhal, R., Estima, A., Duarte, P. (2025). Open Innovation in the Tourism Industry: A Systematic Review. *Tourism and Hospitality*, 6(3), 124. <https://doi.org/10.3390/tourhosp6030124>
- Recuero Virto, N., Valilla Arróspide C. (2024). Culinary destination enchantment: The strategic interplay of local gastronomy in regional tourism development. *International Journal of*



<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1878450X24000647>

Secretaría de Turismo (SECTUR). (2023). Results of tourism activity May 2023 (DataTur).

<https://datatur.sectur.gob.mx/RAT/RAT-2023-05%28EN%29.pdf>

Stalmirska, A. M., Ali, A. (2023). Sustainable development of urban food tourism: A cultural globalisation approach. *Tourism and Hospitality Research*, 25(2), 249-261.

<https://doi.org/10.1177/14673584231203368>

World Tourism Organization (UNWTO). (2023). Agenda item 3(b): General Programme of Work – Gastronomy tourism (World Forum on Gastronomy Tourism, Nara). [https://www.e-](https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/unwtoecd.2023.5.g51w645001604503)

[unwto.org/doi/pdf/10.18111/unwtoecd.2023.5.g51w645001604503](https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/unwtoecd.2023.5.g51w645001604503)

