


Revisión

Presencia Culinaria y Cultural de las Empanadas en Ecuador: Una Revisión Narrativa

Culinary and Cultural Presence of Empanadas in Ecuador: A Narrative Review

 Rodrigo Duarte-Casar ^{a,*},  Marlene Rojas-Le-Fort ^a,  Jaime Estuardo González-Amagua ^b,
 Javier López-Criollo ^c,  Alejandro Pacheco-Viteri ^d

- ¹ Centro de Estudios para la Gastronomía Sostenible, Santiago, Chile.
- ² Universidad de Especialidades Turísticas, Quito, Ecuador
- ³ Instituto Superior Tecnológico Pelileo, Baños de Agua Santa, Ecuador.
- ⁴ Investigador independiente, Latacunga, Ecuador

Resumen

Este estudio explora el significado culinario y cultural de las empanadas en Ecuador, analizando su diversidad regional, su evolución histórica y su papel socioeconómico. Mediante una revisión narrativa de la literatura académica y de datos de búsqueda en Google Trends, se identifican hallazgos clave: las empanadas ecuatorianas presentan variaciones geográficas notables, desde las de verde y yuca en la Costa y la Amazonía hasta las de viento y morocho en la Sierra, lo que refleja la riqueza agroecológica del país. Aunque generan menor interés en las búsquedas que en otros países latinoamericanos, mantienen una fuerte relevancia cultural, siendo protagonistas de festividades tradicionales y demostrando ser un alimento de consuelo en tiempos de crisis. La investigación revela importantes vacíos académicos en el tema, lo que subraya la necesidad de estudios nutricionales y antropológicos más profundos. Los resultados cuestionan concepciones homogéneas de la gastronomía nacional y posicionan a las empanadas como artefactos locales que fusionan técnicas indígenas con influencias coloniales. El trabajo concluye proponiendo lineamientos para su valorización como patrimonio cultural, que incluyen su integración en rutas turísticas y en programas de preservación.

Palabras clave: cocina, Ecuador, empanadas.

Abstract

This study explores the culinary and cultural significance of empanadas in Ecuador, examining their regional diversity, historical evolution, and socioeconomic role. Through a narrative review of academic literature and Google Trends search data, key findings emerge: Ecuadorian empanadas exhibit remarkable geographic variation, from plantain-based (verde) and yuca varieties on the Coast and Amazon regions to cheese-filled (*viento*) and *morocho* corn varieties in the Highlands, reflecting the country's agroecological richness. While generating less search interest than other Latin American countries, they maintain strong cultural relevance, featuring prominently in traditional festivals and serving as comfort food during crises. The research reveals significant academic gaps in this field, highlighting the need for deeper nutritional and anthropological studies. The findings challenge homogeneous conceptions of national cuisine, positioning empanadas as glocal artifacts that blend indigenous techniques with colonial influences. The study concludes by proposing guidelines for the valorization of their cultural heritage, including integration into tourist routes and community preservation programs.

Keywords: cuisine, Ecuador, empanadas.

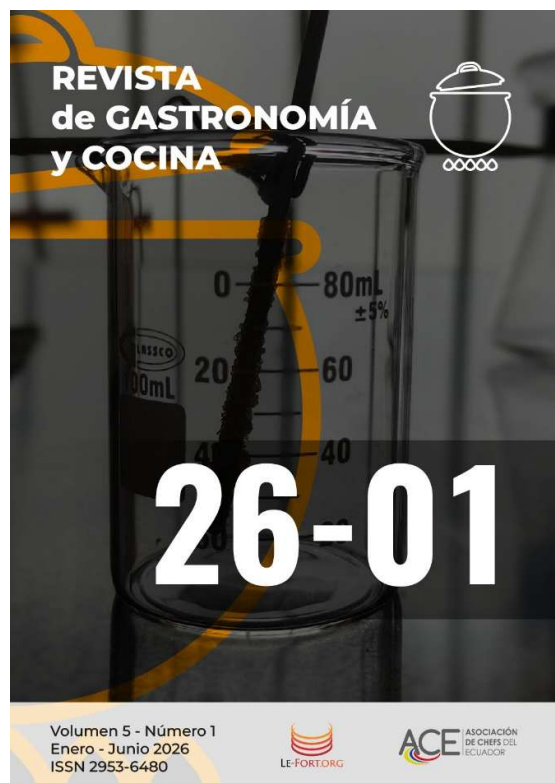
* Correspondencia: rodrigo.duarte@gastronomico.org

Recibido: 14 de abril 2025. Reenviado 12 de marzo 2026. Aceptado: 2 de abril 2026

Publicado en línea: 7 de abril 2025. DOI <https://doi.org/10.70221/rgc.v5i1.145>

ISSN 2593-6480. © 2026, los autores. Publicado por Le-Fort.org y la Asociación de Chefs del Ecuador.

Documento de acceso abierto bajo la licencia internacional [Creative Commons Atribución 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



Introducción

Las empanadas son una preparación culinaria de origen incierto y gran distribución global, sobre todo en países de influencia hispánica (Duarte-Casar, 2022b; Rojas-Le-Fort & Pérez-Sánchez, 2023). Son uno de los alimentos más emblemáticos y versátiles de la gastronomía latinoamericana, y representan no solo un plato de consumo cotidiano o celebratorio, sino también un símbolo de identidad y tradición. Desde Argentina hasta México, las empanadas han adoptado diversas formas, rellenos y técnicas de preparación, reflejando la riqueza y diversidad de cada región.

En este contexto, Ecuador no es la excepción. Las empanadas ecuatorianas, con su mezcla única de ingredientes locales y técnicas ancestrales, ocupan un lugar especial en la cocina nacional, siendo un elemento fundamental en la dieta diaria y en las celebraciones tradicionales y constituyen una de las elaboraciones de más alto consenso cultural del país (Rojas-Le-Fort et al., 2023). En Ecuador, las empanadas no solo son un alimento, sino también una expresión de la cultura y la historia del país. Su preparación y consumo están arraigados en las costumbres locales, y su presencia en ferias, mer-

cados y festividades religiosas o familiares las convierte en un elemento indispensable de la vida social. Además, las empanadas ecuatorianas destacan por su diversidad regional, adaptándose a los productos y sabores típicos de cada zona, desde la Costa hasta la Sierra y la Amazonía. Esta riqueza gastronómica y cultural hace de las empanadas un tema fascinante para explorar desde una perspectiva tanto culinaria como antropológica.

Este estudio tiene por objetivo explorar la presencia de las empanadas ecuatorianas en la literatura científica y documentación gris desde un enfoque cultural y culinario. Las preguntas de investigación son:

PI 1 ¿Cuál es el origen de las empanadas en Ecuador?

PI 2 ¿Qué papel juegan en la cultura y tradiciones ecuatorianas?

Las implicaciones prácticas con mayor potencial de este estudio son la promoción del turismo gastronómico y el fortalecimiento de la economía local. Por un lado, las empanadas pueden convertirse en un atractivo turístico clave para Ecuador, impulsando rutas gastronómicas, festivales y experiencias culinarias que resalten las variedades regionales, lo que no solo generaría ingresos, sino que también contribuiría al posicionamiento del país como un destino gastronómico de referencia. Por otro lado, el estudio puede fortalecer la economía local al capacitar a pequeños productores y vendedores, fomentar el uso de ingredientes locales y crear marcas colectivas que protejan las tradiciones culinarias, generando empleo, dinamizando mercados y preservando el patrimonio cultural.

Marco Teórico

La gastronomía es una arista de la cultura, que definimos como un sistema de códigos compartidos por un grupo humano (Geertz, 1973; Rojas-Le-Fort & Duarte-Casar, 2024). Esta arista va más allá de lo alimentario y genera una serie de interacciones propias de los grupos humanos que los unen y contribuyen a generar significados compartidos (Lin et al., 2021). Este sistema de códigos está en constante modificación, en una tensión dinámica entre la tradición y la novedad, o en términos más utilizados en el campo, entre la neofobia y la neofilia (Okumus et al., 2021). Es aquí, en la interfaz entre lo de siempre y lo nuevo, que sucede la innovación en la cocina y la gastronomía (Jurafsky, 2014).

La cocina por su parte es un subconjunto de la gastronomía, que se define tentativamente como una parte tangible de la gastronomía: elementos comunes que abarcan desde la obtención de los ingredientes, condimentos y saborizantes, y los métodos de cocción hasta las formas de servir y consumir los alimentos (Kocevski & Risteski, 2020). Sobre esta base culinaria, la gastronomía teje su campo de estudio interpretando y viendo los significados y como la alimentación permea toda actividad humana.

Las empanadas son un buen ejemplo de esto: representan un claro ejemplo de la fusión entre las tradiciones culinarias europeas por vía del Islam que a su vez parece haberlas tomado desde el imperio Persa (Rojas-Le-Fort & Pérez-Sánchez, 2023), y los sabores autóctonos de la región, que derivan de su realidad agroalimentaria. Su origen en la región se remonta a la época colonial, cuando los españoles introdujeron en América Latina la costumbre de preparar masas rellenas con ingredientes como carne, pescado o vegetales, ya documentadas en el medioevo español, en el *Llibre del Coch* y el de Sant Soví (Cifuentes Comamala, 2005; Farauo de Saint Germain, 1952). Tanto éxito tuvo esta introducción desde España que hoy en día las empanadas son una de las mayores fuentes de calorías y ácidos grasos saturados en las poblaciones de América Latina (Fisberg et al., 2021). En Ecuador, esta elaboración no solo adoptó las técnicas traídas por los colonizadores, sino que también se enriqueció con los ingredientes y conocimientos culinarios de los pueblos indígenas. Esta mezcla de influencias “haciendo de la necesidad, virtud” permitió que las empanadas se convirtieran en un plato representativo de la gastronomía ecuatoriana, adaptándose a las particularidades de cada región del país y sin alcanzar los niveles de consumo de países como Argentina, Paraguay o Chile. Por las razones anteriores es importante tener en cuenta que las empanadas se consideran comida chatarra por el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), por lo que se recomienda que su consumo sea ejercido con moderación (Proaño, 2014).

La influencia indígena en las empanadas ecuatorianas es innegable. Los pueblos originarios ya utilizaban ingredientes como el maíz, la papa, la yuca y el ají, que fueron incorporados a las recetas de empanadas. Por ejemplo, en la Sierra, donde el maíz y

la papa son productos fundamentales, las empanadas suelen incluir estos ingredientes en sus rellenos. Por otro lado, en la Costa, donde los mariscos y pescados son más abundantes, las empanadas reflejan esta disponibilidad de recursos. Esta adaptación regional ha dado lugar a una gran variedad de estilos y sabores, lo que convierte a las empanadas en un plato diverso y versátil dentro de la cocina ecuatoriana.

Método

La revisión bibliográfica es una herramienta de investigación que se ha actualizado y refinado con las herramientas y calidad de documentación disponibles (Snyder, 2019). De entre las posibilidades que ofrece la herramienta y dado el estado de la producción científica sobre el tema del estudio, se trabajó con la revisión narrativa. La revisión narrativa es una herramienta de investigación, especialmente útil en áreas donde los datos son diversos, cualitativos o no cuantificables. A diferencia de las revisiones sistemáticas o metaanálisis, que se enfocan en la síntesis cuantitativa de estudios, la revisión narrativa permite integrar perspectivas teóricas, empíricas y metodológicas de manera flexible, ofreciendo una visión holística y contextualizada del tema en estudio. Este enfoque es útil para explorar fenómenos complejos, identificar brechas de conocimiento y generar nuevas preguntas de investigación. Además, las revisiones narrativas permiten construir marcos conceptuales sólidos y comunicar hallazgos de manera accesible, tanto para académicos como para profesionales. Su valor radica en su capacidad para sintetizar información dispersa y ofrecer una comprensión profunda y crítica del estado del arte en un campo determinado (Baumeister & Leary, 1997; Ferrari, 2015).

Se realizó una búsqueda en bases de datos científicas (Scopus, Web of Science, Dimensions) con las palabras clave "empanadas" y "Ecuador" en todos los campos. Web of Science no arrojó registros con las palabras, Scopus arrojó 4 resultados, Dimensions arrojó 1.211 resultados y Google Académico, alrededor de 7.700 resultados. Las bases de datos de mayor exigencia (Visser et al., 2021) no proveen, en general, documentos asociados al quehacer culinario, y la mayor parte de las fuentes que tratan sobre el tema provienen de Google Académico y, en general, corresponden a investigación inicial en forma de tesis y artículos de revistas indexadas en bases

de datos regionales, sobre todo Latindex 2.0. La contribución de la documentación gris es importante dado el poco volumen de publicaciones científicas que incluyen el tema (Paez, 2017).

El análisis de interés relativo se efectuó con Google Trends (Mavragani et al., 2018), que ha mostrado ser una forma confiable de medir el interés en un tópico (Rovetta, 2021). Se evaluaron el interés por las empanadas como alimento en distintos países en los últimos veinte años y se comparó el RSV de las empanadas de viento, verde y morocho dentro de Ecuador en los últimos diez años.

Empanadas en Ecuador

De acuerdo con Google Trends, que mide el interés de búsqueda por un determinado tópico, Ecuador es el sexto país con mayor interés por las empanadas a nivel mundial, después de Argentina, Chile, Paraguay, Uruguay, y Costa Rica. La Figura 1 muestra que cuatro países tienen un interés mayor que 50: Argentina, Chile, Paraguay y Uruguay. Los cuatro países que le siguen exhiben un interés menor (mayor que 25), y desde Colombia en adelante, el interés decrece de forma regular.

Figura 1

Interés relativo por las empanadas como volumen relativo de búsqueda (RSV) en Google Trends. 2004-2025



En Ecuador, las empanadas están entre las veinte preparaciones con mayor consenso cultural, según el estudio de 2023 de Rojas Le-Fort et al., que abarca un total de 235 elementos. En la región Sierra ocupan el vigésimo tercer lugar, mientras que en la región Costa se encuentran en el decimosexto lugar, lo que muestra que, si bien no son un plato emblemático del Ecuador, sí son una elaboración que se encuentra en el primer decil de la representación culinaria del país y que tiene mayor importancia en la región Costa que en la región Sierra

(Rojas-Le-Fort et al., 2023). Las empanadas en Ecuador no solo varían en sus ingredientes de masa y relleno, sino también en sus métodos de preparación y presentación. Un ejemplo destacado son las empanadas de viento, típicas de la Sierra, especialmente de Quito. Estas se elaboran con masa de harina de trigo, se rellenan con queso y se fríen, para luego espolvorearse con azúcar, creando un contraste dulce-salado, análogo a las que se elaboran en otros países andinos. Por otro lado, las empanadas de morocho, hechas con masa de maíz

morocho, son populares en la región andina y suelen rellenarse con carne, queso o pollo. En la Costa, las empanadas de verde, preparadas con masa de plátano verde, son una delicia que puede incluir rellenos de queso, carne o camarones. Además, en la Amazonía y Costa, las empanadas de yuca son una variante que utiliza la yuca como base para la masa, ofreciendo una textura y sabor distintivos.

Más allá de su diversidad, las empanadas en Ecuador tienen un fuerte significado cultural. No son simplemente un alimento, sino un elemento transversal que forma parte de festividades, mercados tradicionales y reuniones familiares. Su consumo está ligado a la identidad cultural popular del país, y su preparación suele transmitirse de generación en generación.

Las empanadas en Ecuador son el resultado de un proceso culinario, histórico y cultural que combina la influencia española con ingredientes y técnicas indígenas. Esta fusión ha dado lugar a una gran variedad de estilos y sabores que reflejan la diversidad geográfica y cultural del país. Las empanadas no solo son un plato emblemático de la gastronomía ecuatoriana, sino también un símbolo de la riqueza cultural y la capacidad de adaptación de su pueblo. Su estudio ofrece una ventana para comprender cómo la comida puede reflejar la historia y la identidad de una nación.

Hay consenso sobre el origen ibérico de la empanada en América (Rojas-Le-Fort & Pérez-Sánchez, 2023), y Ecuador no es ajeno a esta influencia (Pazos Barrera, 2008). De la misma forma que las empanadas bolivianas mencionadas en el libro de doña Josepha de Escurrechea, Pazos distingue entre la empanada frita para el consumo diario y la empanada al horno para ocasiones especiales (Rossells-Montalvo, 2003). Las empanadas en Ecuador, sobre

Tabla 1

Variedades de empanadas en Ecuador

Empanada	Región	Masa	Relleno	Cocción	Referencia
Empanada de arroz	Costa	Arroz	Condumio	Fritura	(Aguinaga del Hierro, 2021)
Empanada de hostia	Sierra	Hostia (trigo)	Dulce de mora	Fritura	(Pazos Barrera, 2024)
Empanada de maíz	Costa	Maíz	Varios	Fritura	(Larrea Oña, 2024)
Empanada de Morocho	Sierra	Maíz morocho	Carne, condumio	Fritura	(Medina & Vásquez, 2020; Naranjo, 1985)

todo las de dulce, se asocian a la cocina conventual (Pazos Barrera, 2008), y en sus variaciones locales, sobre todo en la empanada de verde, se constituyen en un elemento de identidad nacional (Unigarro-Solarte, 2010).

La empanada es un elemento transversal. En la provincia de Manabí las empanadas fueron una de las elaboraciones recurrentes preparadas con los ingredientes de emergencia distribuidos durante la pandemia COVID-19 (Searles et al., 2021), y se encuentran ya sea como protagonistas, como el festival de la empanadas de Río Chico o como elemento secundario en ferias, festivales y otros encuentros, culinarios o no.

Variedades Regionales de Empanadas en Ecuador

En Ecuador, las empanadas son un reflejo de la riqueza geográfica y cultural del país. En la Costa, destacan las empanadas de verde, cuya autoría reclama la parroquia Ayacucho de Santa Ana, en la provincia de Manabí, hechas con masa de plátano y rellenas de queso, camarones o carne, fritas y acompañadas de ají manaba o ají criollo. La Sierra, en cambio, prefiere las empanadas de morocho, consideradas indígenas por Plutarco Naranjo en su "Alimentos y cocina aborígen y criolla" de 1985, o las empanadas de viento fritas y rellenas de queso, espolvoreadas con azúcar, ideales para acompañar la colada morada en el Día de los Difuntos. Mientras tanto, en la Amazonía, las empanadas incorporan ingredientes locales como la yuca, las larvas de chontacuro o incluso pescados de río, ofreciendo sabores ligados a la biodiversidad de la región. La Tabla 1 resume las principales variedades de empanada presentes en el Ecuador.

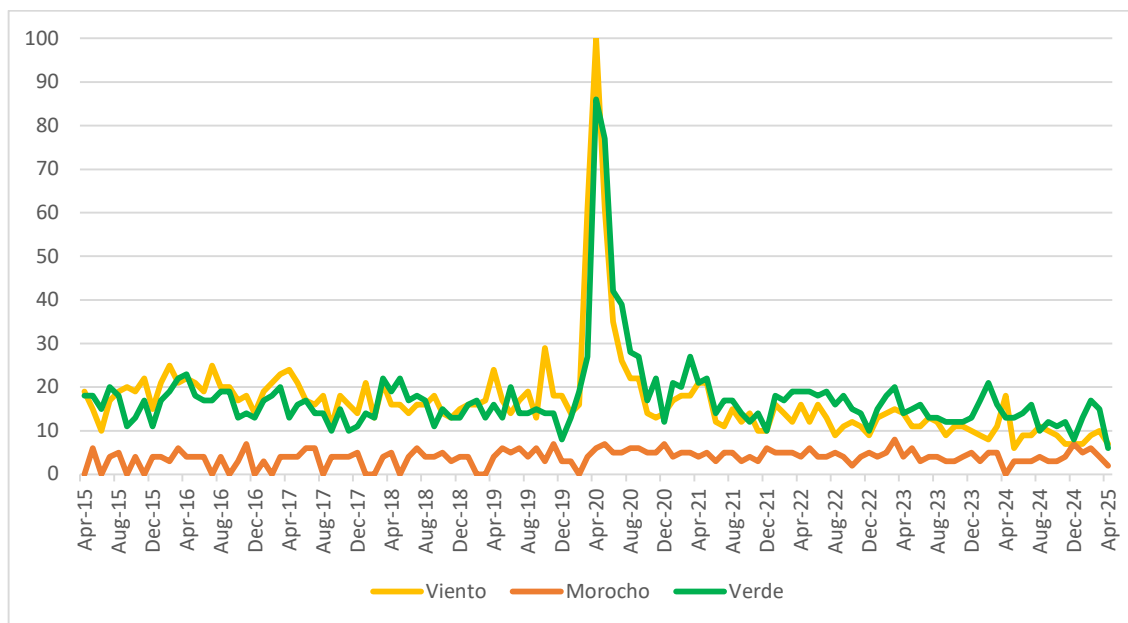
Empanada	Región	Masa	Relleno	Cocción	Referencia
Empanada de Pinllo	Sierra	Trigo integral	Queso y cebolla	Horno	(Pazos Barrera, 2008)
Empanada de verde	Costa	Plátano verde	Queso, varios	Fritura	(Cartay et al., 2021; Larrea Oña, 2024)
Empanada de viento	Sierra	Trigo	Queso, cebolla, achiote	Fritura	(Medina & Vásquez, 2020)
Empanada de yuca	Oriente, Costa	Yuca	Condumio de res o pollo	Fritura	(Ordóñez Piedra, 2023)
Empanadas de la cruz	Sierra	Trigo	Bizcocho y queso	Fritura	(Vázquez de Fernández de Córdova, 2015)
Empanadas de mejido	Sierra, costa	Trigo	Plátano con queso	Fritura	(Vázquez de Fernández de Córdova, 2015)
Empanadas de Quinua	Sierra	Trigo-quinua	Queso	Horno/Fritura	(Armendáris, 2013)
Pastelillo	Costa	Trigo	Pollo, galleta María, condimentos	Fritura	(Larrea Oña, 2024)
Empanada de huevos mejidos	Sierra	Trigo	Huevos, queso, azúcar, nuez moscada	NE	(Pazos-Barrera, 2008)

La tabla anterior muestra una variedad de empanadas, de las cuales las principales parecen ser las de viento, verde y morocho. También son populares las llamadas “empanadas chilenas” en las que no ahondaremos por no ser empanadas ecuatorianas.

Corroboramos la importancia de las empanadas de viento, verde y morocho con un análisis de los últimos diez años en Google Trends, restringido a Ecuador (Figura 2). El promedio del RSV en orden descendente es: empanadas de verde (17,4), empanadas de viento (16,9), y empanadas de morocho

(3,9). Las empanadas de yuca y arroz no registran volumen suficiente como para entrar en la comparación. El pico con un máximo en abril del 2020 corresponde al inicio del encierro de la pandemia COVID-19 en que el *delivery* de alimentos fue un motor económico y una fuente de alimentación y confort para la población (Gavilan et al., 2021). Es interesante notar que el pico se presenta en las búsquedas de empanadas de viento y de verde, pero no de morocho.

Figura 2
Comparación del volumen relativo de búsqueda en empanadas de viento, verde y morocho en Ecuador en los últimos diez años



Fuente: Google Trends

Tabla 2
Ranking de RSV por tipo de empanada y provincia

Región	Provincia	Ranking			
		Verde	Viento	Morocho	Yuca
Costa	El Oro	6	16	12	3
Costa	Santo Domingo	8	12	6	4
Costa	Manabí	12	24	13	5
Costa	Esmeraldas	16	20	-	-
Costa	Los Ríos	19	22	9	-
Costa	Santa Elena	23	23	7	-
Costa	Guayas	24	21	11	11
Galápagos	Galápagos	20	17	-	-
Oriente	Zamora Chinchipe	1	19	-	1
Oriente	Morona Santiago	2	1	-	-
Oriente	Sucumbíos	3	14	-	-
Oriente	Orellana	5	10	-	-
Oriente	Pastaza	7	5	-	-
Oriente	Napo	9	13	-	-
Sierra	Loja	4	9	10	2
Sierra	Cotopaxi	10	2	4	-
Sierra	Imbabura	11	11	3	7
Sierra	Tungurahua	13	4	2	6
Sierra	Pichincha	14	3	1	8
Sierra	Cañar	15	8	-	-
Sierra	Bolívar	17	15	-	-

Región	Provincia	Ranking			
		Verde	Viento	Morocho	Yuca
Sierra	Azuay	18	6	8	10
Sierra	Chimborazo	21	7	5	9
Sierra	Carchi	22	18	-	-

Las provincias con mayor RSV por empanadas son: Zamora Chinchipe en empanadas de verde y de yuca, Morona Santiago en empanadas de viento, Pichincha en empanadas de morocho. De las 24 provincias del Ecuador 10 presentan valores en las cuatro variedades de empanadas estudiadas. En orden descendente de ranking promedio son: Loja y Tungurahua, Pichincha, Santo Domingo, Imbabura, El Oro, Azuay, Chimborazo, Manabí y Guayas. Al promediar ranking por región, la región Oriente es la que mayor interés presenta por las empanadas, seguida por las regiones Sierra, Costa, y Galápagos (Tabla 2).

La importancia del ají

Las empanadas suelen acompañarse de ajíes, una clase de salsas picante hechas con ají y otros ingredientes que van desde el tomate de árbol hasta la semilla de zambo, que añaden un toque de sabor

adicional y refleja la preferencia por los sabores intensos en la gastronomía ecuatoriana (Tinitana et al., 2025). El ají es el condimento ecuatoriano para las empanadas de la misma forma que la *llajwa* lo es en Bolivia, el chimichurri en Argentina y el pebre en Chile (Cabral et al., 2012; Sammells, 2010; Skewes et al., 2021). Entre los ajíes más populares en Ecuador se cuentan en forma no exhaustiva el de piedra, mestizo (con tomate de árbol), de pepa de zambo, de maní, y manabita (Duarte-Casar, 2022a; González-Amagua et al., 2022; León, 2024).

Cultura y Tradición

Si bien la empanada en cuanto comida popular está presente en prácticamente todas las celebraciones y eventos, podemos establecer un calendario de festividades ecuatorianas en las que está presente la empanada según la documentación consultada (Tabla 3).

Tabla 3
Festividades con presencia de la empanada en Ecuador

Festividad	Mes	Uso de empanadas	Referencia
San José	Marzo	No especificado	(Pazos-Barrera, 2008)
Semana Santa	Marzo-Abril	Fanesca	(Arellano Guerrón, 2024)
Corpus Christi	Junio	Empanadas de carne	(Unigarro-Solarte, 2010)
Virgen del Carmen	Julio	No especificado	(Pazos-Barrera, 2008)
Yamor	Septiembre	Tentempié, Carnes coloradas	(GoRaymi, 2018)
Navidad	Diciembre	Consumo general	(Unigarro-Solarte, 2010)

Una anécdota histórica del siglo XVIII -y una de las más antiguas referencias de la empanada en Ecuador- es la de la “Virgen de la Empanada”, en que se creyó ver un milagro en la aparición de la forma de la Virgen en un residuo de aceite de una empanada en la celebración del cumpleaños del ciudadano Cristóbal de Cevallos, que desató una ola de fervor popular que tuvo que ser contenida por el obispo de Quito (Pazos Barrera, 2021). Esto nos muestra el

consumo de empanadas fritas en instancias festivas en Ecuador antes de las primeras recetas. En la provincia de Manabí las empanadas fueron una de las elaboraciones recurrentes preparadas con los ingredientes de emergencia distribuidos durante la pandemia (Searles et al., 2021). Esto muestra su consumo cotidiano en situaciones de emergencia. Estos dos ejemplos esbozan una continuidad en el tiempo, las situaciones y el uso.

Julio Pazos menciona un hecho común, el de la consideración de las recetas tradicionales como comida de clase baja o “comidas de indios” en una obra de teatro en Quito en 1892 (Pazos-Barrera, 2008). El mismo desprecio se registra por ejemplo en Argentina, también con las empanadas (Caldo & Fugardo, 2022). A pesar de ello las empanadas han prevalecido.

La empanada tiene un función no sólo como entrada y tentempié sino que también la vemos como acompañamiento, por ejemplo en las tradicionales Chugchucaras de la provincia de Cotopaxi, o las Carnes coloradas de Cotacachi (Mintur, 2018). También está presente como acompañamiento en Tabla 4

Festivales de la empanada en Ecuador

Provincia	Parroquia	Festival	Fecha	Referencia
Manabí	Chone	Festival de la Empanada	Agosto 2017	(GADM Chone, 2017)
Manabí	Alhajuela	Festival de la Empanada	Julio 2024	(Alcaldía de Portoviejo, 2024)
Manabí	Ayacucho	Festival de la Empanada de Verde	Febrero 2018	(El Comercio, 2018)
Cañar	Sidcay	Festival de la Empanada Sidcayense	Septiembre 2023	(GAD Municipal de Sidcay, 2023)
Tungurahua	Ambato	Festival de la empanada	Noviembre 2017	(La Hora, 2007)
Loja	Calvas	Festival de la empanada	Octubre 2019	(Supercable TV, 2019)

Emprendimiento y comercialización

Existe un dicho colombiano. Cuando alguien pregunta “¿Qué hacemos?” la respuesta es “¡Empanadas, que es lo que más se vende!” (Monsalve Barragán et al., 2024). Este es el potencial que la empanada tiene para el emprendimiento. La elaboración y venta de empanadas es un emprendimiento sencillo, que no requiere gran equipamiento, y con gran potencial de venta. Su producción y comercialización tienen un impacto significativo en la economía local, especialmente en mercados, panaderías, puestos callejeros y pequeños restaurantes. La elaboración de empanadas genera empleo desde los agricultores que cultivan los ingredientes básicos, como maíz, plátano, queso y carne, hasta los vendedores que las preparan y las ofrecen al público. En ciudades como Quito, Cuenca, Guayaquil y Ambato, es común encontrar negocios familiares dedicados a la

la fanesca, plato de profundo significado cultural, gastronómico y religioso en Ecuador, sobre todo en la Sierra norte (Arellano Guerrón, 2024; Guevara Aroca, 2024).

En Ecuador se celebran festivales de la empanada sobre todo en la provincia de Manabí, siempre desde un enfoque festivo y popular. El festival de la empanada de Alhajuela es el que mayor presencia en internet y redes tiene, habiendo celebrado su última versión el año 2024. Los otros festivales no parecen tener presencia en la actualidad. La Tabla 4 muestra los festivales de la empanada realizados en Ecuador en los últimos años.

producción artesanal, que mantienen vivas recetas transmitidas por generaciones.

Los mercados tradicionales, como el Mercado Central de Quito o el Mercado de Santa Clara, son puntos clave en los que las empanadas destacan como producto. También abundan en puestos callejeros, donde se venden como un *snack* rápido y accesible, especialmente por la mañana y por la tarde. Además, muchos restaurantes y cafeterías las incluyen en sus menús, ya sea como entrada, acompañamiento o incluso en versiones gourmet, adaptándose a distintos gustos y presupuestos. Algunas microempresas han ampliado su alcance distribuyendo empanadas precocidas o congeladas en tiendas y supermercados, lo que facilita su consumo en hogares y expande su presencia comercial.

En el ámbito internacional, la empanada de morrocho ha representado la cocina ecuatoriana junto

con la espumilla en Londres (Primicias, 2024), lo que se suma a la presencia de la empanada en la diáspora ecuatoriana, tan poco estudiada. Aquí está la posibilidad de catapultar la empanada ecuatoriana como embajadora gastronómica del país.

Hemos mostrado las múltiples posibilidades de la empanada en Ecuador para soportar y extender el emprendimiento a cualquier escala y sustentar iniciativas de turismo gastronómico y difusión de cocina tradicional ecuatoriana a audiencias internas, de la diáspora ecuatoriana, y externa.

Discusión

Este estudio confirma que las empanadas ecuatorianas son un *dispositivo cultural* que articula historia, identidad y adaptación regional. A diferencia de países como Argentina donde predomina un estilo unificado (Sorba, 2021), Ecuador exhibe una diversidad única: empanadas de verde (Costa), morocho (Sierra) y yuca (Costa, Amazonía), cada una con técnicas y significados locales. Esta fragmentación cuestiona el concepto de 'gastronomía nacional' homogénea y respalda los planteamientos sobre cocinas regionales y locales (Cartay, 2022; Vidal-González et al., 2022).

El análisis de Google Trends revela dos patrones clave. Primero, el interés por las empanadas en Ecuador es significativamente menor que en otros países del Cono Sur (Figura 1), lo que podría explicarse por la competencia de otros alimentos emblemáticos (como el ceviche o la fanesca). Segundo, el pico de búsquedas durante la pandemia (Figura 2) corrobora estudios que vinculan el *comfort food* con situaciones de crisis (Gavilan et al., 2021). No obstante, este incremento afectó solo a las empanadas de viento y verde, asociadas a consumo individual (delivery). Notablemente, las empanadas de morocho asociadas a festividades grupales no siguieron esta tendencia, lo que sugiere que su valor social trasciende lo nutricional.

Un aporte original de este trabajo es la identificación de las empanadas como elementos transversales en el calendario festivo ecuatoriano. Su presencia abarca desde eventos religiosos (Semana Santa, Corpus Christi) hasta festividades cívicas basadas en la tradición (Yamor). Esta versatilidad sugiere que las empanadas funcionan como un

dispositivo de cohesión social, integrando lo sagrado y lo profano. Además, su rol en emergencias, como durante el COVID-19, las posiciona como un alimento resiliente, adaptable a las crisis gracias a su simplicidad técnica y acceso a ingredientes básicos (Searles et al., 2021).

Persisten tres vacíos importantes: (1) la ausencia de estudios nutricionales sobre su impacto en la dieta ecuatoriana, (2) el papel de la diáspora en su globalización y (3) las políticas públicas para fomentar su difusión y evitar su folclorización. Futuras investigaciones podrían emplear metodologías mixtas, como técnicas etnográficas y análisis nutricionales, para abordar estas dimensiones.

Conclusión

Este estudio muestra que las empanadas en Ecuador trascienden su función alimentaria para convertirse en un elemento identitario dinámico, en el que convergen tradiciones ancestrales, adaptaciones regionales y prácticas contemporáneas. A diferencia de otros países latinoamericanos con perfiles culinarios más homogéneos, Ecuador destaca por su diversidad geográfica de empanadas (verde, viento, morocho, yuca), que reflejan la riqueza agroecológica y cultural de cada región. Los datos de Google Trends confirman su arraigo popular, aunque con menor intensidad que en el Cono Sur, y destacan su rol como *comfort food* durante las crisis, como evidenció el pico de consumo registrado durante la pandemia.

Las empanadas operan como nexos sociales en festividades religiosas y laicas, emergencias y vida cotidiana, demostrando su capacidad de adaptación. Sin embargo, persisten brechas críticas: la escasa investigación científica contrasta con su relevancia cultural, y su potencial turístico-gastronómico sigue subutilizado. Futuros estudios deberían explorar su impacto en la diáspora ecuatoriana y su valor nutricional, mientras políticas públicas podrían promoverlas como patrimonio sostenible, evitando folclorizaciones reduccionistas.

Las empanadas ecuatorianas son mucho más que un plato: son un lenguaje culinario que narra historias de resistencia, fusión y pertenencia. Su estudio no solo enriquece la gastronomía latinoamericana, sino que ofrece claves para entender la complejidad identitaria del Ecuador.

Declaraciones

Uso de herramientas de IA

Se utilizó Google Notebook LM para analizar información bibliográfica y Deep Seek para revisar la secuencia del manuscrito. Todos los datos y texto han sido verificados por los autores, quienes se responsabilizan completamente por el contenido del artículo.

Financiamiento

El presente estudio no recibió financiamiento externo.

Conflictos de interés

Dos de los autores del presente estudio (RDC, MRLF) pertenecen al comité editorial de la revista. Esto no ha afectado la imparcialidad del proceso de revisión por pares, ya que se empleó un método de doble ciego en la revisión del manuscrito a cargo de un tercer editor.

Referencias

- Aguinaga del Hierro, A. (2021). *Restauración de platos tradicionales de la ciudad de Ibarra de finales del siglo XIX hasta mediados del siglo XX* [masterThesis]. <https://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/11575>
- Alcaldía de Portoviejo. (2024). *Festival de la empanada de Alhajúela*. Facebook. <https://www.facebook.com/photo.php?fbid=875732134593365>
- Arellano Guerrón, S. L. (2024). Cocina y Religión: La Fanesca y su Significado Espiritual en Ecuador. *Revista de Gastronomía y Cocina*, 3(EE1), 1. (Ecuador). <https://doi.org/10.5281/zenodo.10982340>
- Armendáris, M. (2013). *Quinoa Ecuador: Sabores desde la mitad de mundo*. Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca.
- Baumeister, R. F., & Leary, M. R. (1997). Writing Narrative Literature Reviews. *Review of General Psychology*, 1(3), 311–320. <https://doi.org/10.1037/1089-2680.1.3.311>
- Cabral, X. I., Huergo, J., & Ibañez, I. D. (2012). *Políticas alimentarias y comensalidad en el avance de la frontera sojera*. <https://ri.conicet.gov.ar/handle/11336/135633>
- Caldo, P., & Fugardo, M. (2022). De apuntes privados y libros impresos: Una aproximación a las prácticas de escritura femenina del saber culinario, siglo XIX. *Descentrada. Revista interdisciplinaria de feminismos y género*, 6(1). <https://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/library?a=d&c=arti&d=Jpr13776>
- Cartay, R. (2022). Breves reflexiones sobre la cocina nacional, la cocina regional y la memoria gastronómica. *Revista de Gastronomía y Cocina*, 1(1), Article 1. <https://academiaculinaria.org/index.php/gastronomia-cocina/article/view/8>
- Cartay, R., Poveda, E., Buzetta, M. F., Cartay, R., Poveda, E., & Buzetta, M. F. (2021). *Estrategias de reactivación de economías deprimidas con base en el desarrollo de cocinas regionales en Portoviejo (Manabí, Ecuador), 2016-2020*. <https://doi.org/10.22004/AG.ECON.316763>
- Cifuentes Comamala, L. (2005). *Llibre de Sent Soví / Llibre de totes maneres de potatges de menjar, a cura de Rudolf Grewe. Edició revisada per Amadeu J. Soberanas i Joan Santanach. Llibre de totes maneres de confits, edició crítica de Joan Santanach i Suñol*. Barcelona, Barcino (E. *Estudis romànics*, (27), 461–464.
- Duarte-Casar, R. (2022a). Ají Manabita o Ají Manaba: Presencia en Redes del Condimento de una Provincia. *Revista de Gastronomía y Cocina*, 1(1), Article 1. (Ecuador). <https://doi.org/10.70221/021220>
- Duarte-Casar, R. (2022b). *Empanadas en América Latina: Unidad y Diversidad*. figshare. VI Convención Científica Internacional UTM. <https://doi.org/10.6084/m9.figshare.21572571.v1>
- El Comercio. (2018). La empanada de verde es tradición y fiesta en Ayacucho. *El Comercio*. <https://www.elcomercio.com/tendencias/gastronomia-tradicion-fiestas-ayacucho-manabi.html>
- Farauo de Saint Germain, L. (Ed.). (1952). *El Llibre de Sent Soví, recetario de cocina valenciana medieval*. *Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*, 24, 5–81.
- Ferrari, R. (2015). Writing narrative style literature reviews. *Medical Writing*, 24(4), 230–235. <https://doi.org/10.1179/2047480615Z.00000000329>
- Fisberg, R. M., Leme, A. C. B., Previdelli, Á., Mello, A. V. de, Martinez, A. G., Sales, C. H., Gómez, G., Kovalskys, I., Herrera-Cuenca, M., Sanabria, L. Y. C., García, M. C. Y., Torres, R. G., Rigotti, A., & Fisberg, M. (2021). Contribution of food groups to energy, grams and nutrients-to-limit: The Latin American Study of Nutrition and Health/Estudio Latino Americano de Nutrición y Salud (ELANS). *Public Health Nutrition*, 24(9), 2424–2436. <https://doi.org/10.1017/S136898002100152X>
- GAD Municipal de Sidcay. (2023). *Festival de la Empanada Sidcayense*. Facebook. <https://www.facebook.com/GADParroquialdeSidcay/posts/pfbid0jCqawb8YhAMeyptsm6bPK1Vygmt13LA2GXausYrzLiTbYmVUnpWQXhXhXn43B45l?rclid=LWGiGbBz9nWDn6N5#>
- GADM Chone. (2017). *Ecós del 4to. Festival de la Empanada*. <https://www.chone.gob.ec/?gc=1&gal=4056>
- Gavilan, D., Balderas-Cejudo, A., Fernández-Lores, S., & Martínez-Navarro, G. (2021). Innovation in online food delivery: Learnings from COVID-19. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 24, 100330. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100330>
- Geertz, C. (1973). *The Interpretation Of Cultures*. Basic Books.
- González-Amagua, J., Garzón-Mosquera, F., & Cedeño-Castro, T. (2022). Ají ecuatoriano: Importancia y Maridajes. *Revista de Gastronomía y Cocina*, 1(1), Article 1. (Nacional). <https://academiaculinaria.org/index.php/gastronomia-cocina/article/view/15>
- GoRaymi. (2018). *Yamor*. GoRaymi. <https://www.goraymi.com/es-ec/imbabura/otavalo/fiestas-conmemorativas/yamor-akyw59t9n>
- Guevara Aroca, F. X. (2024). La Fanesca como recurso turístico: Un viaje culinario a través de la cultura ecuatoriana. *Revista de Gastronomía y Cocina*, 3(EE1), Article EE1. <https://doi.org/10.70221/rgc.ratge.128>
- Jurafsky, D. (2014). *The language of food: A linguist reads the menu*. W.W. Norton & Company, Inc.
- Kocevski, J., & Risteski, M. (2020). Defining cuisine and types of cuisine. *Horizons International Scientific Journal Series A Social Sciences and Humanities*, 26, 291–302. <https://doi.org/10.20544/HORIZONS.A.26.3.20.P23>

- La Hora. (2007). *Mañana festival de la empanada*. <https://www.lahora.com.ec/noticias/ma-ana-festival-de-la-empanada/>
- Larrea Oña, S. (Ed.). (2024). *Manabí Gastronomía Milenaria 200 recetas. Sus relatos y secretos*. Gobierno Provincial de Manabí. <https://manabi200recetas.com/>
- León, G. (2024). *Ají—Salsas picantes* (1ª ed.). Imprenta Mariscal.
- Lin, M.-P., Marine-Roig, E., & Llonch-Molina, N. (2021). Gastronomy as a Sign of the Identity and Cultural Heritage of Tourist Destinations: A Bibliometric Analysis 2001–2020. *Sustainability*, 13(22), Article 22. <https://doi.org/10.3390/su132212531>
- Mavragani, A., Ochoa, G., & Tsagarakis, K. P. (2018). Assessing the Methods, Tools, and Statistical Approaches in Google Trends Research: Systematic Review. *Journal of Medical Internet Research*, 20(11), e270. <https://doi.org/10.2196/jmir.9366>
- Medina, P. E. S., & Vásquez, F. G. C. (2020). Percepción de la gastronomía típica por parte de la población local de Ambato-Ecuador. *Dilemas contemporáneos: Educación, Política y Valores*. <https://doi.org/10.46377/dilemas.v33i1.2144>
- Mintur. (2018). *Mapa Gastronómico del Ecuador*. MINTUR Ecuador.
- Monsalve Barragán, Y., Ruiz, C., López, D., Barreto, C., Espinal Patiño, C., Posada Pérez, N., Monsalve Barragán, Y., Carpio, P., Hurtado, M., & Saldarriaga, M. (2024). Metodología para el diseño de experiencias de Turismo rural comunitario. Caso de estudio aplicado en el corregimiento de Santa Elena (Medellín, Antioquia). En T. Orozco, A. Charris, J. Valdez, M. Cano, & E. Rúa Osorio (Eds.), *Investigaciones De Universidades Latinoamericanas. Segundo Encuentro Latinoamericano De Experiencias Investigativas De La Red Compa*.
- Naranjo, P. (1985). Alimentos y cocina aborígen y criolla. *Boletín de Informaciones Científicas Nacionales*, (117), 29–41.
- Okumus, B., Dedeoğlu, B. B., & Shi, F. (2021). Gender and generation as antecedents of food neophobia and foodophilia. *Tourism Management Perspectives*, 37, 100773. <https://doi.org/10.1016/j.tmp.2020.100773>
- Ordóñez Piedra, J. C. (2023). *El Maní (Arachis Hypogaea) y su influencia en la cocina tradicional del cantón Portoviejo, provincia de Manabí* [masterThesis]. <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/13541>
- Paez, A. (2017). Gray literature: An important resource in systematic reviews. *Journal of Evidence-Based Medicine*, 10(3), 233–240. <https://doi.org/10.1111/jebm.12266>
- Pazos Barrera, J. (2008). El tratado de la empanada. *Ecuador Terra Incognita*, (56). https://www.terraecuador.net/allimicuna/56_allimicuna_empanada.html
- Pazos Barrera, J. (2021). *Elogio de las cocinas tradicionales del Ecuador*. Pontificia Universidad Católica del Ecuador.
- Pazos Barrera, J. (2024). Empanadas de hostia. *Ecuador Terra Incognita*, (132). https://www.terraecuador.net/allimicuna/132_allimicuna_empanadasdehostia.html
- Pazos-Barrera, J. (2008). *El Sabor de la memoria. Historia de la cocina quiteña*. FONSAL.
- Primicias. (2024, julio 23). *El sabor ecuatoriano dijo “presente” en una feria de destinos gastronómicos en Londres*. Primicias. <https://www.primicias.ec/sociedad/feria-mercados-san-francisco-santa-clara-londres-74681/>
- Proaño, J. (2014, septiembre 8). *¿La comida chatarra incluye platos típicos?* El Comercio. <https://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/comida-chatarra-incluye-platos-tipicos.html>
- Rojas-Le-Fort, M., & Duarte-Casar, R. (2024). Competencias en manipulación higiénica de alimentos de los preparadores de alimentos del Mercado Plaza Central de Portoviejo. *Revista Metropolitana de Ciencias Aplicadas*, 7(1), Article 1. <https://doi.org/10.62452/65m4vz22>
- Rojas-Le-Fort, M., & Pérez-Sánchez, G. (2023). La empanada chilena. *Revista de Gastronomía y Cocina*, 2(2), Article 2. (Chile). <https://doi.org/10.70221/rgc.8313482>
- Rojas-Le-Fort, M., Valdivieso-López, I. P., & Duarte-Casar, R. (2023). Representations of Ecuadorian cuisine in the coast and the highlands regions through the free listing technique. *Discover Food*, 3(1), 20. <https://doi.org/10.1007/s44187-023-00061-9>
- Rossells-Montalvo, B. (Ed.). (2003). *La gastronomía en Potosí y Charcas: Siglos XVIII, XIX y XX; en torno a la historia de la cocina boliviana; (800 recetas de la cocina criolla); notas sobre la gastronomía del Oriente de la República en el siglo XIX* (2. ed). Inst. de Estudios Bolivianos.
- Rovetta, A. (2021). Reliability of Google Trends: Analysis of the Limits and Potential of Web Inveillance During COVID-19 Pandemic and for Future Research. *Frontiers in Research Metrics and Analytics*, 6, 670226. <https://doi.org/10.3389/frma.2021.670226>
- Sammells, C. A. (2010). Chapter six Ode to a chuño: Learning to love freeze-dried potatoes in highland bolivia. En *Adventures in Eating* (pp. 101–125). University Press of Colorado. <https://www.degruyterbrill.com/document/doi/10.5876/9781607320159-008/pdf?licenseType=restricted>
- Searles, M., Jeffery, A., Takyiwaa, Y., Wonsey, B., Cedeño, D., Lupone, C., & Diaz, A. (2021). COVID-19 disaster response: An emergency food and supply distribution programme in Bahía de Caráquez, Ecuador. *The Lancet Global Health*, 9, S5. [https://doi.org/10.1016/S2214-109X\(21\)00113-3](https://doi.org/10.1016/S2214-109X(21)00113-3)
- Skewes, J. C., Pilquimán, M., Guerra, D., Henríquez, C., Skewes, J. C., Pilquimán, M., Guerra, D., &

- Henríquez, C. (2021). Las ferias costumbristas y la reinención de la comunidad en el Wallmapu. *RIVAR (Santiago)*, 8(23), 256–279. <https://doi.org/10.35588/rivar.v8i23.4998>
- Snyder, H. (2019). Literature review as a research methodology: An overview and guidelines. *Journal of Business Research*, 104, 333–339. <https://doi.org/10.1016/j.jbusres.2019.07.039>
- Sorba, P. (2021). *Santa empanada*. Planeta. <https://www.planetadelibros.com.ec/libro-santa-empanada/337661>
- Supercable TV. (2019). *Festival Empanada de Calvas*. <https://www.facebook.com/watch/?v=581967262340204>
- Tinitana, F., Guerrón, S. L. A., & Meza, A. C. R. (2025). Usos etnobotánicos de *Capsicum chinense* Jacq “Ají panca”. *Revista de Gastronomía y Cocina*, 4(1), Article 1. (Quito - Ecuador). <https://doi.org/10.70221/rgc.v4i1.78>
- Unigarro-Solarte, C. (2010). *Patrimonio cultural alimentario*. Ministerio de Cultura del Ecuador.
- Vázquez de Fernández de Córdova, N. (2015). *Ashanga: Cocina Morlaca*. Universidad de Cuenca.
- Vidal-González, P., Medrano-Ábalos, P., & Sáez Álvarez, E. J. (2022). A nightmare glocal discussion. What are the ingredients of Paella Valenciana? *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 27, 100430. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100430>
- Visser, M., van Eck, N. J., & Waltman, L. (2021). Large-scale comparison of bibliographic data sources: Scopus, Web of Science, Dimensions, Crossref, and Microsoft Academic. *Quantitative Science Studies*, 2(1), 20–41. https://doi.org/10.1162/qss_a_00112