

LAS EMPANADAS Y LOS SIETE TEMPLOS: EL CORAZÓN DE GUADALAJARA EN UNA MORDIDA

Elaborado por:

Est. Jéssica Fernández Gutiérrez

Lic. Vanessa Alejandra Martínez Escobedo

19 de marzo del 2026

Elaborado por:

Est. Jéssica Fernández Gutiérrez

Estudiante de Mercadotecnia. CUCEA. Universidad de Guadalajara.

Asistente de diseño de la Plataforma Economía de Jalisco.

jessica.fernandez6840@alumnos.udg.mx

Lic. Vanessa Alejandra Martínez Escobedo

Licenciada en Negocios Internacionales. CUCEA. Universidad de Guadalajara. Asistente de investigación de la Plataforma Economía de Jalisco.

vanessa.martinez9400@alumnos.udg.mx

Revisión por:

Dra. Diana Lizette Becerra Peña

Profesora de asignatura del Departamento de Métodos Cuantitativos. SNII I.

CUCEA. Universidad de Guadalajara.

dianabep@cucea.udg.mx

Contenido:

Se presentan datos gastronómicos y culturales importantes sobre el consumo masivo de empanadas en la Zona Metropolitana de Guadalajara durante el periodo de Cuaresma.

LAS EMPANADAS Y LOS 7 TEMPLOS: EL CORAZÓN DE GUADALAJARA EN UNA MORDIDA

Las tradiciones religiosas son parte de la cultura de México y estas influyen de manera significativa en la vida cotidiana de las personas. Durante la Cuaresma, particularmente en Semana Santa, varias costumbres se aprecian en espacios públicos; en Guadalajara, una de las más importantes es la visita a los Siete Templos, conocida por recorrer siete iglesias como símbolo de acompañamiento a Jesús en su camino a la crucifixión (López, 2026). Cada año, esta tradición genera que miles de personas y familias recorran el centro de la ciudad durante el Jueves Santo, principalmente al visitar lugares como la Catedral Metropolitana de Guadalajara, seguida del Templo La Merced, Santa Mónica, San Felipe de Neri, Las Capuchinas, Jesús María y Santa Tere (El Informador, 2024).

LAS EMPANADAS Y LOS SIETE TEMPLOS: UNA MICROECONOMÍA EN GUADALAJARA

En estos días de Cuaresma, el consumo de empanadas se eleva de manera notoria, y detrás de la venta de empanadas que se lleva a cabo estos días santos, existe una logística de producción masiva en las panaderías locales, lo que exige que los hornos de la ciudad trabajen a su máxima capacidad durante estos días. Aquel incremento de producción genera una cadena de valor que beneficia a proveedores de harina, azúcar y rellenos como de frutas.

Antes de los Días Santos, la venta promedio es de 1000 empanadas por día. Sin embargo, durante el Jueves, Viernes y Sábado Santos, la demanda se incrementa y los negocios llegan a vender hasta cinco mil empanadas (El Informador, 2025).

Las empanadas se comercializan en más de 258 puestos (Saavedra, 2025), distribuidos en diversos puntos, entre ellos el Andador Pedro Loza, la Plaza de Armas, San Juan de Dios o Mercado Libertad, el Mercado Corona y el Jardín de San Francisco, conocido como Los Dos Templos (El Informador, 2024).

Para su preparación se requiere de harina, agua, una cucharada de sal, azúcar, manteca vegetal y el relleno deseado, ya que existe una amplia variedad de empanadas, las podemos clasificar en dos tipos.

- Empanadas tradicionales dulces: rellenas de leche, piña, fresa, cajeta, y otras no muy comunes como el relleno de calabaza, durazno, guayaba, manzana, mango, nuez, higo, membrillo, camote, frutos rojos, coco, crema pastelera, nata, queso tipo *philadelphia* con mermelada, crema de avellana, arroz con leche y zarzamora, con precios desde los \$12 a los \$25 pesos (El Informador, 2024; Zepeda, 2023).
- Empanadas saladas: donde los rellenos más populares son atún, rajas con queso y champiñones; también otros sabores poco comunes como mole, romeritos, jamón con queso, camarón, marlín e incluso pulpo, con un costo de \$35 a \$40 pesos (El Informador, 2024; Zepeda, 2023).

De acuerdo con Data México (2025), en 2024 el intercambio comercial total de harina de trigo en México de importaciones y exportaciones fue de 103 millones de dólares, donde las entidades federativas con más exportaciones de este insumo fueron Ciudad de México con 22 millones de dólares, Yucatán 5.43 millones de dólares, Baja California 790 mil dólares y Jalisco 110 mil dólares.

Las industrias panificadoras en México generan 12,600 empleos directos en las 1,896 empresas de ese sector, proyectando un incremento de 100% en sus ventas con la arraigada tradición del consumo de empanadas durante los Días Santos. Esta venta especial de temporada se ve afectada por el incremento en el costo de los insumos anteriormente mencionados (El Economista, 2012).

Fusionando economía y medio ambiente, las empanadas fomentan la reducción de desperdicios de alimentos, por ejemplo, con el uso de la fruta madura para la elaboración de las mermeladas de los rellenos; también con el uso de las bolsas de papel, se reduce el uso de plásticos.

REFERENCIAS

Data México. (2025). Harina de Trigo o de Morcajo (Tranquillón). Gobierno de México.

<https://www.economia.gob.mx/datamexico/es/profile/product/wheat-flour-o-meslin-tranquillon>

El Economista. (2012, abril 4). Panificadores multiplicarán sus ventas en días santos. El

Economista. <https://www.eleconomista.com.mx/el-empresario/Panificadores-multiplicaran-sus-ventas-en-dias-santos-20120404-0103.html>

El Informador. (2024, marzo 26). Semana Santa 2024: ¿Dónde venden las empanadas de

Cuaresma en Guadalajara? El Informador: Noticias de Jalisco, México, Deportes & Entretenimiento. <https://www.informador.mx/jalisco/Semana-Santa-2024-Donde-venden-las-empanadas-de-Cuaresma-en-Guadalajara-20240326-0067.html>

El Informador. (2025). Vacaciones: Sabor, tradición y miles de ventas en la Semana Santa.

INFORMADOR. <https://www.informador.mx/jalisco/Vacaciones-Sabor-tradicion-y-miles-de-ventas-en-la-Semana-Santa-20250416-0023.html>

Harina de Trigo o de Morcajo (Tranquillón): Intercambio comercial, importaciones y exportaciones, mercado y especialización. Data México,

<https://www.economia.gob.mx/datamexico/es/profile/product/wheat-flour-o-meslin-tranquillon>.

López, O. (2026, diciembre 2). Cuaresma 2026: ¿Cuándo se ponen las empanadas en el

Centro de Guadalajara? El Informador.

<https://www.informador.mx/jalisco/cuaresma-2026-cuando-se-ponen-las-empandas-en-el-centro-de-guadalajara-20260212-0101.html>

Saavedra, V. (2025). Desde 20 hasta 40 pesos, las empanadas del Centro de Guadalajara — El Occidental | Noticias Locales, Policiacas, sobre México, Guadalajara y el Mundo.

OEM. <https://oem.com.mx/eloccidental/local/desde-20-hasta-40-pesos-las-empandas-del-centro-de-guadalajara-22779412>

Zepeda, R. (2023, marzo 28). Descubre la tradición de las empanadas de cuaresma de Guadalajara [Gourmet de México]. Gourmet de México: Vive el placer de la gastronomía. <https://gourmetdemexico.com.mx/gourmet/cultura/descubre-la-tradicion-de-las-empandas-de-cuaresma-de-guadalajara/>