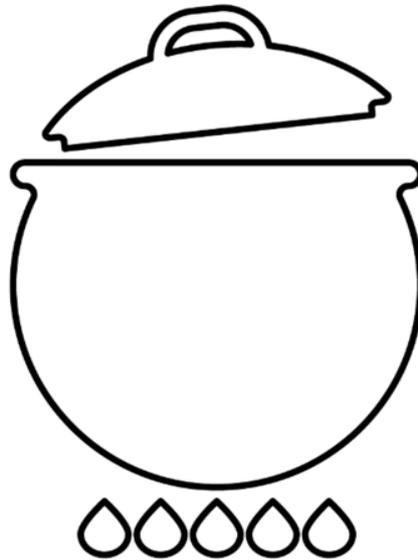




**REVISTA
de GASTRONOMÍA
y COCINA**



Ponencia

Fanesca: patrones y tendencias de veinte años de búsquedas en Internet

Fanesca: patterns and trends of twenty years of web Searches

 Rodrigo Duarte-Casar*,  Marlene Rojas-Le-Fort

Pontificia Universidad Católica del Ecuador – Manabí

* Correspondencia rduarte@pucesm.edu.ec

Presentado: 22 de marzo 2024.

Publicado en línea: 30 de abril 2024, Volumen 3 número EE1

doi: 10.5281/zenodo.10993267

Resumen

Este estudio se enfoca en la Fanesca, plato tradicional ecuatoriano consumido durante la Semana Santa, que refleja una mezcla de influencias culinarias prehispánicas y europeas, así como simbolismos religiosos católicos. Aunque la Fanesca es ampliamente reconocida en Ecuador, la información cuantitativa sobre su interés público es limitada. El estudio utiliza Google Trends para explorar el interés en la Fanesca a lo largo de veinte años, revelando patrones geográficos y temporales. Mediante Google Trends, se analizó el término "Fanesca" en Ecuador entre 2004 y 2024, utilizando el volumen relativo de búsqueda (RSV) para medir el interés relativo. Los resultados muestran un máximo interés en la región Sierra norte, con una disminución hacia el sur y las regiones Costa y Amazonas. La provincia de Imbabura lidera en interés, seguida por otras provincias del norte de la sierra. La Fanesca es principalmente popular en la región Sierra, con un interés mínimo en la región Costa. El interés por la Fanesca se concentra durante la Semana Santa, con un pico en Viernes Santo, seguido de un rápido descenso. Aunque se observa un ligero aumento en el interés fuera de la temporada festiva, este sigue siendo insignificante. Las comparaciones con otras preparaciones culinarias de Semana Santa muestran la preponderancia de la Fanesca a nivel nacional, con excepciones en provincias específicas. El estudio contribuye al conocimiento gastronómico al identificar momentos óptimos para promover la Fanesca y resalta áreas de oportunidad durante el resto del año. Además, presenta un enfoque metodológico para estudiar la presencia y evolución de preparaciones culinarias a nivel provincial en Internet.

Palabras clave: Fanesca, cocina ecuatoriana, interés público.

Abstract

This study focuses on Fanesca, a traditional Ecuadorian dish consumed during Easter, that melds pre-Hispanic and European culinary influences, as well as Catholic religious symbolism. Although Fanesca is widely recognized in Ecuador, quantitative information about its public interest is limited. The study uses Google Trends to explore interest in Fanesca over twenty years, revealing geographical and temporal patterns. Using Google Trends, the term "Fanesca" in Ecuador between 2004 and 2024 was analyzed, using Relative Search Volume (RSV) to measure relative interest. The results show maximum interest in the northern Sierra region, with a decrease towards the south and the Costa and Amazon regions. Imbabura province leads in interest, followed by other northern Sierra provinces. Fanesca is primarily popular in the Sierra region, with minimal interest in the Costa region. Interest in Fanesca peaks during Holy Week, with a peak on Good Friday, followed by a rapid decline. Although a slight increase in interest outside the festive season is observed, it remains insignificant. Comparisons with other culinary preparations for Holy Week show the predominance of Fanesca nationwide, with exceptions in specific provinces. The study contributes to gastronomic knowledge by identifying optimal times to promote Fanesca and highlights areas of opportunity during the rest of the year. Additionally, it presents a methodological approach to studying the presence and evolution of culinary preparations at the provincial level on the internet.

Keywords: Fanesca, Ecuadorian cuisine, public interest.



Introducción

Las comidas festivas tienen gran importancia en la identidad de un pueblo y actúan como factor de unión y de resistencia frente a la aculturación y la hegemonía cultural (Rincón, 2023). Uno de los platos más propios del Ecuador es la Fanesca, sopa propia de Semana Santa, que al parecer es el producto de un sincretismo entre preparaciones prehispánicas y sopas europeas, con una carga simbólica y religiosa católica (Arellano Guerrón, 2024). La Fanesca ocupa el lugar 26 entre las preparaciones con mayor consenso cultural de las regiones Costa y Sierra del Ecuador, con mayor presencia en la región Sierra que en la región Costa (Rojas-Le-Fort et al., 2023).

La Internet permite obtener grandes cantidades de datos y procesarlos para distinguir y analizar patrones

emergentes. Uno de los mayores concentradores de información de Internet es el buscador Google, que permite acceso a parte de la información a los usuarios. Uno de los servicios que presta es la capacidad de revisar tendencias de búsqueda en el tiempo y en el mapa mediante Google Trends, herramienta que permite medir el interés en un tema en forma longitudinal y transversal (Mavragani et al., 2018; Rovetta, 2021), y que ha sido utilizada para analizar el interés en preparaciones culinarias del Ecuador (Duarte-Casar et al., 2022, 2023; Rodríguez-Fernández et al., 2017).

Si bien la principalidad de la Fanesca está fuera de duda, escasea la información cuantitativa transversal y longitudinal sobre el interés que suscita y que permite optimizar acciones de estudio y promoción del plato y las manifestaciones culturales que lo rodean. Este estudio tiene como propósito explorar el interés por la Fanesca



utilizando la información de veinte años de búsquedas en Internet mediante la herramienta Google Trends para disponer de información geográfica y temporal sobre el interés que genera este plato en el Ecuador.

Métodos

Google Trends proporciona un valor relativo entre cero y 100 llamado RSV (Relative Search Volume) y a partir de él escala los valores menores. Se calcula como número de búsquedas por el tema investigado dividido por el número total de búsquedas realizadas en el tiempo y área consultados (Effenberger et al., 2020).

Se analizó el término Fanesca (alimento) en Google Trends entre los años 2004 y 2024 en Ecuador. La ventana temporal utilizada —de veinte años— corresponde a la totalidad de los datos disponibles en la herramienta, y se debe tomar en cuenta que la cobertura no es homogénea en el tiempo, ya que refleja la penetración y masificación de Internet en el tiempo. La comparación con el Viche y la Olla Podrida se realizó utilizando términos de búsqueda y no alimentos, ya que de las tres preparaciones, sólo la Fanesca aparece en la categoría alimento para el análisis en Google Trends.

Los datos obtenidos se descargaron como un archivo de texto delimitado CSV que se cargó a Excel para procesamiento y análisis.

Es importante tomar en cuenta como una limitación del presente trabajo que el uso de Internet como fuente de datos excluye a una parte de la población segregada por la brecha digital, y presenta información sesgada por acceso a la tecnología de la población (Lythreitis et al., 2022).

Resultados y Discusión

La Fanesca es una expresión culinaria y cultural únicamente ecuatoriana. Ecuador tiene un Volumen relativo de búsqueda (RSV) de 100 en “Fanesca”, y los países que lo siguen: España, Panamá, Colombia y Costa Rica tienen todos un RSV <1. Si bien se menciona que la Fanesca pertenece también al departamento colombiano de Nariño, y Nariño tiene el mayor RSV en Colombia, la diferencia de RSV entre Ecuador y Colombia es elocuente.

El interés por la Fanesca parece crecer. Al sumar los RSV de todos los meses de cada año se muestra que el año con el RSV más alto fue el 2020, y desde entonces se ha experimentado un descenso. El 2020 puede ser un año anómalo ya que presenta un segundo pico de interés de búsqueda en el mes de julio (Figura 3).

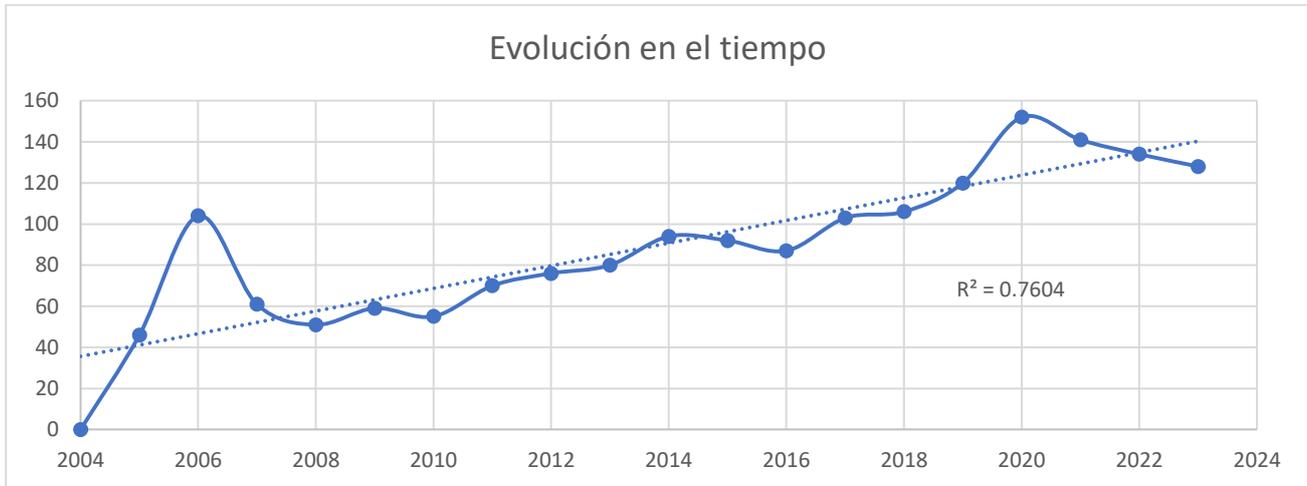


Figura 1: Sumatoria anual RSV de Fanesca, 2004 - 2024.

RSV por provincia

La distribución geográfica del RSV muestra una disminución de norte a sur. El RSV es máximo en la región Sierra norte y en general disminuye desde ahí hacia el sur y hacia las regiones Sierra y Costa (Figura 2). La provincia de Santa Elena presenta un RSV mayor que el de las provincias con las que limita, que puede deberse a su vocación turística y la alta afluencia de visitantes de la sierra para el feriado de Semana Santa.

La provincia con el RSV máximo (100) es Imbabura. Le siguen Carchi, Pichincha y Cotopaxi, todas provincias del norte de la sierra. Por el otro lado, la provincia con RSV mínimo es Manabí (28) seguida por Guayas, Loja y El Oro. La Tabla 1 detalla el RSV por provincia.

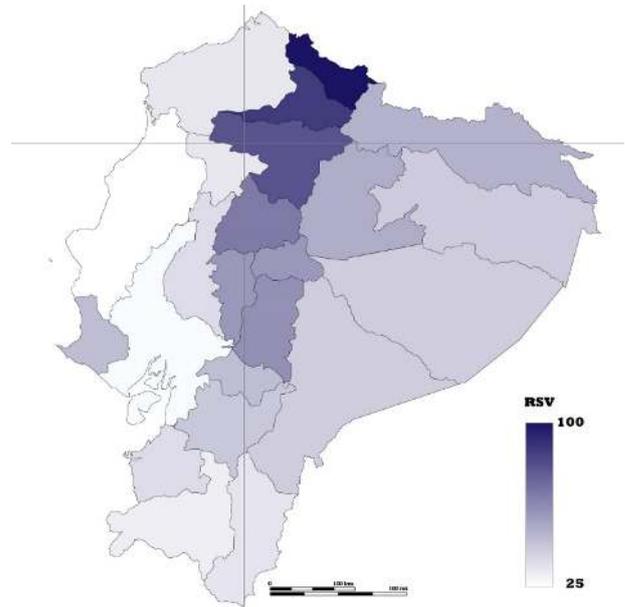


Figura 2: Distribución del RSV de la Fanesca en Ecuador por provincia. Agregado 2004-2024

El RSV promedio de la región Sierra es de 73, el de la región Amazonas es de 58. El RSV de las Galápagos es de 50, y el de la región Costa, de 44. Esto muestra la Fanesca como un plato primordialmente serrano. Esto es consistente con los datos de consenso cultural de Rojas-Le-Fort et al (2023), que muestran a la Fanesca en lugar 17 en la Sierra y 34 en la Costa, y con el origen

quiteño que se acepta para este plato (Pazos-Barrera, 2008; Sanz García, 2010).

Tabla 1: RSV Fanesca (alimento) por provincia 2004-2024

Provincia	RSV
Imbabura	100
Carchi	94
Pichincha	88
Cotopaxi	79
Chimborazo	74
Bolívar	72
Napo	66
Sucumbíos	65
Tungurahua	63
Cañar	61
Santa Elena	61
Orellana	56
Pastaza	55
Morona-Santiago	55
Azuay	53
Galápagos	52
Los Ríos	50

Provincia	RSV
Zamora-Chinchipe	45
Esmeraldas	44
Santo Domingo de los Tsáchilas	44
El Oro	42
Loja	40
Guayas	38
Manabí	28

RSV longitudinal

El interés por la Fanesca es propio de Semana Santa, como muestra la Figura 3. Año tras año, con la excepción de 2005 se aprecia un único pico de interés sobre el término de búsqueda y silencio al respecto el resto del año. Existe una anomalía en julio del 2020, y también se observa que año tras año aumenta ligeramente el RSV en los meses que no corresponden a Semana Santa, pero por ahora no pasa de ser ruido.



Figura 3: Gráfico RSV mensual Fanesca (alimento) 2004-2024. Fuente: Google Trends

Al normalizar los valores de RSV para que cada año el mes de interés máximo tenga un RSV renormalizado de 100 y promediar el RSV mensual vemos un pico en los meses de marzo y abril, y un pico minoritario en noviembre (Figura 4). El pico de marzo y abril corresponde a Semana Santa, que es una fiesta que depende de un calendario lunar, alineado con la Pascua judía, el 14 del mes de Nisán (Valerio, 2023). El pico minoritario

que se observa en noviembre es un artefacto de la renormalización por dos picos menores en noviembre de 2015 y 2023.

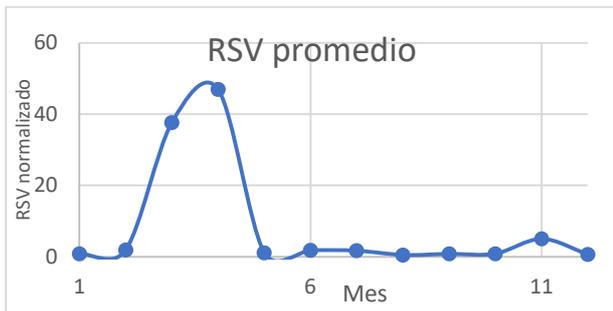


Figura 4: RSV promedio mensual renormalizado

Ya que la semana Santa se celebra mayoritariamente en abril, se compararon los máximos anuales con las fechas de la festividad y todos los años el RSV máximo coinciden invariablemente con Viernes Santo. Se ordenaron los RSV en los días alrededor de Viernes Santo, –veinte

días antes y veinte días después– y se promediaron los RSV correspondientes a cada día con respecto a Viernes Santo. Se aprecia que el pico de interés por la Fanesca es intenso y breve. La Figura 5 muestra que el interés comienza a aumentar en promedio una semana antes de Viernes Santo (-7) para subir el Jueves Santo y decaer rápidamente para llegar a la línea base el martes siguiente a la Semana Santa. El ciclo de interés promedio por la Fanesca tiene una duración de once días, con tres o cuatro días con un RSV mayor a 20.

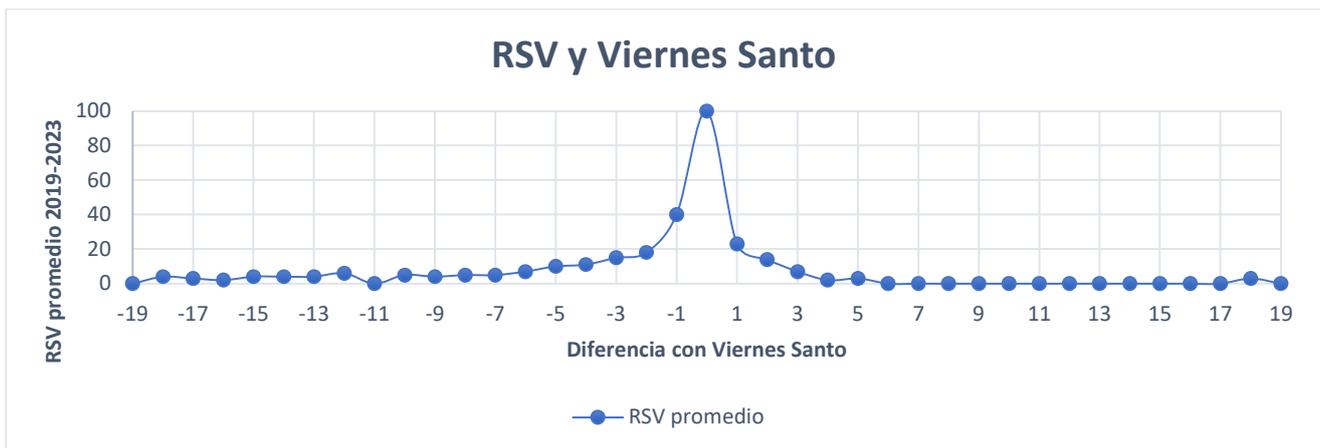


Figura 5: RSV renormalizado en torno a Viernes Santo 2004-2024

Comparaciones

Al comparar la Fanesca con otras preparaciones típicas de Semana Santa, como la Malarrabia peruana, los pestiños españoles o las habichuelas con dulce dominicanas se muestra una presencia importante. Un análisis de presencia internacional, si bien muy interesante, queda fuera del enfoque de este trabajo.

La comparación de la Fanesca con otras preparaciones de Semana Santa como son el Viche manabita y la Olla Podrida de Loja muestra preponderancia de la Fanesca a nivel nacional salvo en las provincias de Esmeraldas, que presenta una proporción Fanesca: Viche: Olla Podrida de 29:71:0 Manabí (35:65:0), y Santo Domingo (47:53:0), en que el Viche presenta mayor importancia. Debido a que la comparación se realizó mediante térmi-



nos de búsqueda y no de tópico o alimento, no se pueden obtener conclusiones directamente: en Esmeraldas existen un río y una parroquia llamadas Viche, lo que confunde los datos. Adicionalmente, el Viche es una preparación cotidiana y no festiva, lo que fortalece su importancia en la provincia de Manabí, donde es un plato muy típico (Duarte-Casar et al., 2023). La Olla Podrida sólo aparece en la provincia de Loja (76:21:3), por lo que cabe considerarla una tradición local.

Conclusiones

La Fanesca es patrimonio culinario exclusivamente ecuatoriano, principalmente de la región Sierra norte. Su ciclo de interés anual es muy corto, de aproximadamente once días, con un máximo en Viernes Santo, y “silencio” el resto del año.

La comparación con otras preparaciones similares: el Viche y la Olla Podrida muestran la preponderancia de

la Fanesca salvo en las provincias de Esmeraldas, Manabí y Santo Domingo de los Tsáchilas. La olla Podrida sólo muestra datos en la provincia de Loja.

Aporte a la gastronomía

El aporte de este trabajo es establecer zonas y tiempos de interés máximo que pueden ser utilizados para potenciar la oferta, comercialización y posicionamiento de la Fanesca. También muestra oportunidades en el silencio: los otros trescientos cincuenta y cuatro días en que el interés es mínimo, las zonas de menor preponderancia presentan oportunidades de investigación, posicionamiento y preguntarnos qué otras manifestaciones culturales y culinarias pueden ocupar ese lugar en un calendario gastronómico del Ecuador.

Hay también un aporte metodológico, exponiendo una forma de estudiar la presencia de preparaciones culinarias con granularidad provincial y la posibilidad de ver la evolución de dichas preparaciones en las últimas dos décadas.



Referencias

- Arellano Guerrón, S. L. (2024). Cocina y Religión: La Fanesca y su Significado Espiritual en Ecuador. *Revista de Gastronomía y Cocina*, 3(EE1), 1. <https://doi.org/10.5281/zenodo.10982340>
- Duarte-Casar, R., Intriago-Valarezo, R., Buzetta-Ricaurte, F., & Rojas-Le-Fort, M. (2023). Viche: Encontrabilidad, tendencias e ingredientes de una sopa emblemática manabita en búsquedas de Internet. *Revista de Gastronomía y Cocina*, 2(1), Article 1. <https://doi.org/10.5281/zenodo.7640552>
- Duarte-Casar, R., Robalino-Vallejo, J., Buzetta-Ricaurte, M. F., & Rojas-Le-Fort, M. (2022). Toward a characterization of Ecuadorian ceviche: Much more than shrimp. *Journal of Ethnic Foods*, 9(1), 1–12. <https://doi.org/10.1186/s42779-022-00131-w>
- Effenberger, M., Kronbichler, A., Shin, J. I., Mayer, G., Tilg, H., & Perco, P. (2020). Association of the COVID-19 pandemic with Internet Search Volumes: A Google Trends™ Analysis. *International Journal of Infectious Diseases*, 95, 192–197. <https://doi.org/10.1016/j.ijid.2020.04.033>
- Lythreathis, S., Singh, S. K., & El-Kassar, A.-N. (2022). The digital divide: A review and future research agenda. *Technological Forecasting and Social Change*, 175, 121359. <https://doi.org/10.1016/j.techfore.2021.121359>
- Mavragani, A., Ochoa, G., & Tsarakis, 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>
- Pazos-Barrera, J. (2008). *El Sabor de la memoria. Historia de la cocina quiteña*. FONSAAL.
- Rincón, O. (2023). From mass popular to bastardized popular. *Cultural Studies*, 37(5), 801–812. <https://doi.org/10.1080/09502386.2023.2222758>
- Rodríguez-Fernández, M.-M., Artieda-Ponce, P.-M., Chango-Cañaverl, P.-M., & Gaibor-Monar, F.-M. (2017). Gastronomy as a part of the ecuadorian identity: Positioning on the internet and social networks. En *Adv. Intell. Sys. Comput.* (Vol. 503, pp. 335–341). Springer Verlag; Scopus. https://doi.org/10.1007/978-3-319-46068-0_44
- 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>
- Rovetta, A. (2021). Reliability of Google Trends: Analysis of the Limits and Potential of Web Inforeveillance During COVID-19 Pandemic and for Future Research. *Frontiers in Research Metrics and Analytics*, 6, 670226. <https://doi.org/10.3389/frma.2021.670226>
- Sanz García, J. P. (2010). *Manual de cocinera: Método compendioso para trinchar y servir bien una mesa por Juan Pablo Sanz; 1882* (S. Pazos Carrillo, Ed.; 1. ed). FONSAAL.
- Valerio, H. J. Z. (2023). Los relatos de la pasión como memoria y narración ritual. *Revista de Filosofía de la Universidad de Costa Rica*, 62(163), Article 163. <https://doi.org/10.15517/revfil.2023.55116>