

CAPÍTULO III

Metodología

3.1 Tipo de investigación

Con el objetivo de responder a las preguntas de investigación, se utilizaron dos líneas de estudio. En primer lugar, se llevó a cabo una investigación histórica y documental elaborando una compilación, para poder rescatar la mayoría de las investigaciones previas de dicho estudio, para que de este modo se pueda tener un panorama completo de la situación actual de la industria de los dulces típicos. Para esta investigación, se visitaron algunas bibliotecas de la ciudad de Puebla, incluyendo la de la BUAP “José María La Fragua”, la del Museo Virreinal, la de Gastronomía ubicada en el Palacio Municipal, la de la UNAM, la de la universidad Iberoamericana y la de la UDLAP. En segundo lugar, se consultaron algunas secretarías y cámaras de comercio del Estado de Puebla. En tercer lugar, se visitaron algunos talleres y dos fábricas en los cuales se elabora dicho producto, encuestando a algunos productores, empleados y monjas. En cuarto lugar, se recurrió al tipo de investigación de campo utilizando las técnicas de la observación y la entrevista.



3.2 Sujetos de estudio

Son sujetos de estudio para la presente investigación aquellas personas que están involucradas en el sector como: monjas, artesanos que elaboran dulces típicos, familias poblanas que se dedican a esta labor y talleres dedicados a su producción.

3.3 Instrumento

El instrumento que se utilizó para la presente investigación es un cuestionario que consta de un total de once preguntas, cinco preguntas abiertas y seis cerradas, con la finalidad de obtener los datos que respondan a las preguntas de investigación (ver anexo A).

3.4 Procedimiento

A continuación se explicarán los pasos seguidos a lo largo del proceso de investigación.

- a) Durante las primeras semanas del mes de junio de 2005, se comenzó a investigar el número de talleres que existen actualmente en la ciudad de Puebla. Para ello, se recurrió como primer paso a buscar en las páginas amarillas y posteriormente a



visitar algunas Secretarías y Cámaras de comercio del Estado de Puebla, para solicitar información sobre la ubicación o contactos de fabricantes de dulce típico, pero desafortunadamente ninguna de éstas contó con la información solicitada. Del mismo modo, se visitó *La Casa del Artesano*, ubicada en la calle Juan de Palafox y Mendoza en el centro de la ciudad y se contactó al Lic. Enrique Peña, se le informó sobre el proyecto de investigación a realizar y se obtuvieron algunas direcciones y números telefónicos de algunos artesanos. Así mismo, se realizó una búsqueda en Internet en la siguiente página web: www.siem.gob.mx, en la cual se obtuvieron datos con mayor precisión sobre algunos fabricantes de dulces típicos de la ciudad de Puebla.

En la Tabla 3.1, se muestran las direcciones y números telefónicos de las secretarías y cámaras de comercio que se visitaron.

Tabla 3.1. Lista de Secretarías y Cámaras de comercio del Estado de Puebla consultadas

<i>No.</i>	<i>Secretarías y Cámaras de Comercio</i>	<i>Dirección</i>	<i>Teléfono</i>
1.	SEDESOL	21 poniente N° 1101, 2° Piso, Despacho 201	2-11-38-94
2.	SAGARPA	Av. 26 Norte N° 1202 Edif."A" Col. Humboldt	235-33-99
3.	CANIRAC	12 Oriente N° 415 Planta Baja Interior 2 Col. Centro	2-97-86-25, 2-97-86-26, 2-32-80-34
4.	CANACOPE	Av. Reforma N° 2704, 3° Piso, Edificio Empresarial. Col. Amor	2-98-23-33
5.	CANACINTRA	Av. Reforma N° 2704, 5° Piso, Edificio Empresarial. Col. Amor	2-49-22-66

Fuente: elaboración propia.

- b) Como segundo paso, se comenzó a investigar el número de fábricas y talleres que producen dulces típicos. Se recurrió a preguntar a familiares y amigos si tenían algún conocimiento sobre la existencia de algunas de ellas. Se encontró un taller en el que se elabora fruta cubierta, al propietario de ese lugar, se le preguntó si tenía conocimiento de otros establecimientos; informó que en colonia Alseseca, se localizaba otro taller de dulces típicos. Se visitó el lugar y se volvió a preguntar a la persona encargada si tenía conocimiento de otro establecimiento dulcero, esta



persona comentó que en la colonia Álamos, se encuentran ubicados los principales productores de camotes. Durante las semanas siguientes, se visitaron estos establecimientos. Durante el mes de julio, se visitó otra fábrica de dulce típico, se pidió una visita para poder conocer dicho establecimiento. En el mes de septiembre, se visitaron otros dos talleres que producen camote poblano.

En la Tabla 3.2, se muestran las direcciones, contactos y teléfonos de los talleres y fábricas de dulces que se visitaron durante el mes de junio, julio y septiembre de 2005.

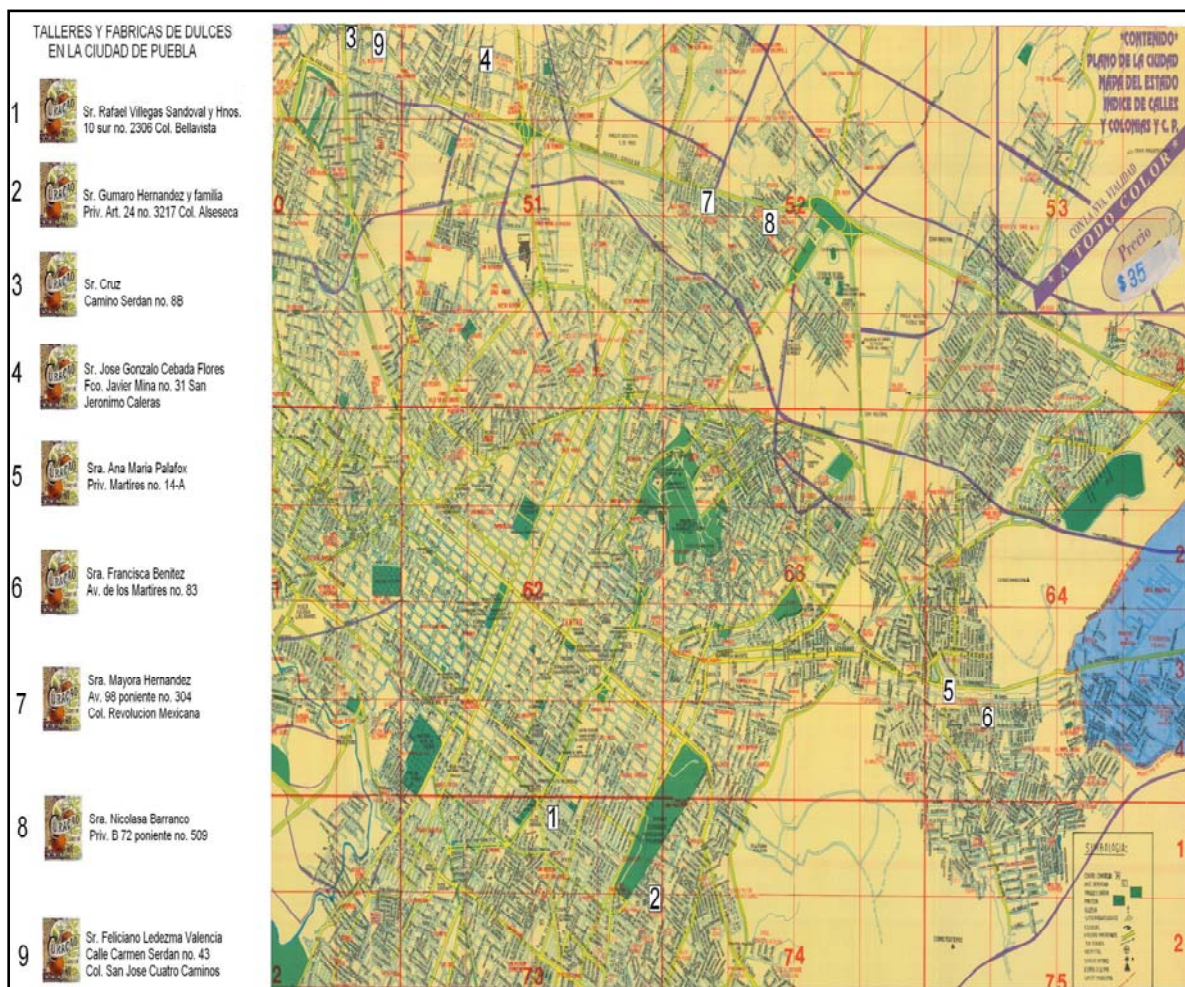
Tabla 3.2. Fábricas y talleres de dulces visitadas

<i>No.</i>	<i>Dulcería</i>	<i>Dirección</i>	<i>Teléfono</i>
1.	Sr. Rafael Villegas Sandoval y hermanos	10 sur N° 2306 Col. Bellavista	2-40-13-53
2.	Sr. Gumaro Hernández y familia	Priv. Art. 24 N° 3217 Col. Alsesecá	2-45-07-62
3.	Familia Cruz	Camino Serdán N° 8B	2-24-34-00
4.	Sra. Ana María Palafox	Priv. Mártires N° 14-A	2-36-58-25
5.	Camotes	Priv. Mártires N° 7-B	Sin número
6.	Sra. Francisca Benítez	Avenida de los Mártires N° 83	2-36-72-94
7.	Sra. Mayora Hernández	Av. 98 Poniente N° 304 Col. Revolución Mexicana	2-45-78-31
8.	Sra. Nicolasa Barranco	Priv. B 72 poniente N° 509	2-20-16-38
9.	Sr. Feliciano Ledezma Valencia	Calle Carmen Serdán N° 43 Col. San José Cuatro Caminos	2-24-19-26
10.	Sr. José Gonzalo Cebada Flores	Fco. Javier Mina N° 31, San Jerónimo Caleras	2-24-26-98

Fuente: elaboración propia

En el mapa 3.1 se puede observar, la ubicación de todos los talleres artesanales y fábricas de dulces típicos visitados. Especificando, que el número 4 y 9 son fábricas de dulces típicos.

Mapa 3.1. Talleres y fábricas de dulces típicos visitadas



Fuente: elaboración propia.



- c) Como tercer paso, se procedió a visitar algunos conventos de la ciudad de Puebla, con la finalidad de investigar, cuáles de estos siguen elaborando dulces típicos hoy en día. Se tomaron en cuenta aquellos que están ubicados en el centro de la ciudad, debido a que en la literatura, se menciona que las ordenes de carmelitas, jerónimas, clarisas y dominicas, durante los s. XVI y XVII, elaboraban dulces típicos. Otro aspecto que se tomó en cuenta fue la cercanía, debido a que la mayoría se encuentran ubicados en el centro de la ciudad.

En la Tabla 3.3, se muestran las direcciones, teléfonos y contactos de los conventos que se visitaron. Se entrevistó por línea telefónica a las monjas del convento de las Dominicanas de Sta. Inés y las de la orden del Santísimo Salvador y Sta. Brígida.

Tabla 3.3 Lista de conventos visitados

<i>No.</i>	<i>Convento</i>	<i>Dirección</i>	<i>Teléfono</i>	<i>Contacto</i>
1.	Hnas. Clarisas Capuchinas	16 de Septiembre Nº 904	2-32-44-06	N/A *
2.	Hnas. Carmelitas de Santa Teresa	8 Oriente Nº 16	2-32-62-45	N/A *
3.	Hnas. Carmelitas Descalzas	Calzada del Farol Nº 80	4-04-47-72	Reina María de la Divina Misericordia
4.	Hnas. Clarisas Franciscanas	4 Oriente Nº 406	2-32-84-63	Sor María Isabel Soledad Valencia
5.	Hnas. Dominicas de Santa Catalina	5 Oriente Nº 1206	2-42-38-70	Sor María de Cristo de Santo Morales
6.	Hnas. Dominicas de Santa Inés	11 Poniente Nº 310	2-32-29-31	Sor Esperanza Sandoval
7.	Hnas. Jerónimas de Puebla	7 Oriente Nº 202	2-46-54-43 2-42-37-45	N/A *
8.	Hnas. Orden del Santísimo Salvador y Sta. Brígida	22 Oriente Nº 1407	2-35-84-72	N/A *
9.	Hnas. Agustinas	12 Oriente Nº 610	2-32-39-56	Eva María Centeno

Fuente: Arquidiócesis de Puebla, Directorio 2003-2004

*Personas, de las cuáles se desconoce su identidad, debido a que son de claustro y su orden no les permite dar información personal.

En el mapa 3.2 se puede observar la localización geográfica de los conventos visitados.

Mapa 3.2. Identificación de conventos visitados en la ciudad de Puebla



Fuente: elaboración propia.