

CAPÍTULO IV

Análisis de Resultados

En el siguiente capítulo, se presentarán los resultados obtenidos de la investigación de campo.

4.1 Tipo de industria

De acuerdo, a lo observado durante las visitas a los talleres de producción, la industria de los dulces típicos se puede situar en las siguientes categorías:

- a) talleres artesanales: talleres familiares y conventos
- b) talleres industrializados

4.1.1 Industria artesanal

Es una industria artesanal, debido a que gran parte de su confección es manual. Algunos dulces típicos como: el camote, el macarrón, la fruta cubierta, los borrachitos, las



tortitas de Santa Clara, el dulce de leche, los merengues, muéganos, gaznates, etc. se fabrican en talleres por familias poblanas. Actualmente, a cada categoría de dulce le corresponde su fabricación a una familia en particular, porque ya no se cuenta ni con el presupuesto ni con el tiempo de antes, ya que el proceso de elaboración de cada dulce es muy prolongado e incluso se llevan varios días para su obtención. Sin embargo, algunas familias se pueden dedicar a la elaboración de uno o varios dulces, para después ser distribuidos a los comercios de la 6 oriente. Cada comercio, maneja diferentes proveedores, es por eso mismo, que cuando se visitan diversas dulcerías se pueden encontrar dulces diferentes. En la ciudad de Puebla, existe un solo proveedor que se dedica a distribuir las trompadas y también uno solo que distribuye los caramelos de tamarindo y dos familias que elaboran los molletes en el mes de agosto. De camotes poblanos, tortitas de Santa Clara, muéganos de horno y otros dulces existen varios proveedores.

4.1.1.1 Datos obtenidos en los talleres artesanales

La mayor parte de los entrevistados corresponden a esta categoría. Estas microempresas familiares, se encuentran ubicadas en las viviendas de los mismos propietarios, donde se adapta un espacio que se transforma en taller con una mínima inversión. El equipamiento requerido para la elaboración del dulce es muy rudimentario, por ejemplo, solamente se necesitan: cazuelas de cobre, energía (gas o electricidad), palas de madera, agua, tinas, peladores, pinchadores, tablas de madera, cortadores, charolas, papel celofán, cajas de madera o de cartón, etiquetas, papel para envolver el producto final;



en el caso de la elaboración del camote, se requiere de una máquina que trabaja con energía, compuesta de un machacador y tres cazuelas de cobre, la función del machacador es aplastar el camote una vez cocido, después el producto se vacía a cada cazuela de cobre para que se mezcle con el azúcar, los colorantes y saborizantes hasta que quede la pasta con la textura deseada, se deja enfriar y finalmente se pasa a una tina para que seque la pasta, por último; se necesita la materia prima que es la fruta y el endulzante que puede ser: miel, azúcar y piloncillo.

Estos talleres cuentan con un número limitado de empleados, con un máximo de tres personas y por lo general son personas de la misma familia o conocidos de ellos. Las condiciones de salubridad en algunos de estos talleres es muy precaria, debido a que las personas que se ven involucradas en su elaboración no cuentan con conocimientos en cuanto a higiene y normas de salubridad.

4.1.2 Datos obtenidos en los conventos

a) Convento de las Clarisas Franciscanas

En este convento se encontró, que actualmente muchos de los dulces que se confeccionaban anteriormente ya no se elaboran debido al número escaso de las hermanas en la comunidad, a la falta de tiempo y al incremento en los precios de la materia prima, además de que la obtención de cada producto es muy laboriosa. En el año de 1955, la



comunidad producía una extensa variedad de golosinas, que eran solicitadas por la sociedad poblana, entre estas se encontraba un dulce llamado *Ante de camote*, que consistía en un pastel de dulce de camote, también preparaban, dulce de almendra, piñón, nuez, ates de membrillo, tejocote, durazno prensado, manzanas y naranjas rellenas y fruta cubierta.

Actualmente, la producción se ha visto disminuida, debido a que las monjas reposteras ya han fallecido y no hubo una transmisión oral de los conocimientos de la elaboración de algunos dulces por lo que se han perdido muchas de las recetas y la tradición de la fabricación de algunos dulces.

Los dulces que actualmente elaboran son: macarrón, marinas de nuez y piñón, galletas de nuez, mantequilla y naranja, rompopo, buñuelos, duraznos envinados y polvorones sevillanos durante las fiestas navideñas.

Las monjas clarisas salen a los templos a vender sus productos. Para sufragar sus gastos se dedican a otras actividades aparte de la repostería, como al bordado de ropa para las Iglesias y a las manualidades.

b) *Convento de las Carmelitas de Santa Teresa del Niño Jesús*

La variedad de dulces típicos que elaboran son: ate de membrillo, dulce de higo, rompopo y galletas de naranja, solamente cuando hay pedidos; así mismo, producen polvorones y buñuelos pero no para su venta. Las recetas, con las que confeccionan sus productos se siguen conservando a lo largo del tiempo y la elaboración de cada uno la



siguen produciendo artesanalmente, sin modificar ni los ingredientes ni los procedimientos. Es importante aclarar, que los dulces no constituyen una parte importante de sus ingresos ya que obtienen sus recursos de la venta de escapularios, obleas y artículos religiosos (libros de Santa Teresita, cruces de metal, estampillas).

c) *Convento de las Carmelitas Descalzas*

Entre la variedad de dulces que elaboran se encuentran: el durazno prensado, el rompopo, el anisete y las campechanas. En las fiestas navideñas, por medio de pedidos elaboran, polvorones de cacahuete y de nuez, rosquitas de naranja y envinadas, cacahuates garapiñados, merengues y trufas de chocolate, sin embargo este último dulce ya no lo producen en cantidad porque son pocas hermanas y no se dan abasto. El 16 de julio de cada año, elaboran un dulce típico que ellas llaman *Dulce de almendra con peras o durazno*, especificando que este dulce es una tradición dentro de la comunidad y no para su venta. En el mes de agosto, se dedican exclusivamente a elaborar chiles en nogada para su venta.

Las recetas a lo largo del tiempo no han sufrido ninguna modificación, sino que han tratado conservar su autenticidad, por lo que ninguno de los productos que confeccionan tiene conservadores. Sus consumidores son familias que residen en el estado de Puebla e incluso algunos de sus productos han llegado hasta España. Una vez por semana, se dedican a elaborar estos productos. Sus ventas no se han visto disminuidas sino que han permanecido igual, sin embargo, la repostería no es su mayor fuente de ingresos, sino un



taller que tienen de encuadernación, más la ayuda de sus bienhechores. La mayor demanda es en el mes de diciembre.

d) Convento de las Jerónimas

Del mismo modo, que en el convento de las clarisas, la producción de dulces típicos del convento de las Jerónimas se ha visto disminuida por la falta de hermanas en su comunidad. Sin embargo, durante las fiestas navideñas fabrican el jamoncillo de pepita y jaleas de tejocote y cuando tienen el tiempo suficiente elaboran galletas de nata y de naranja. Elaboran muy poco rompo. Para sufragar sus gastos se dedican a la venta de artículos religiosos y la producción de ostias para distribuir las a los templos.

e) Convento de las Dominicas de Santa Catalina

Se encontró, que este monasterio es el más antiguo de la ciudad de Puebla y fueron las primeras monjas en establecerse en esta ciudad en el año de 1555, su fundación oficial por la aprobación del Papa fue en el año de 1568. Las fundadoras de esta orden fueron mujeres españolas que radicaban en esta ciudad, quienes ingresaban al convento con sirvientas y esclavas. Las sirvientas eran de origen indígena y su principal actividad era la cocina, mientras que las esclavas originarias de África o el Caribe se dedicaban a las labores más pesadas como al cultivo de frutas y vegetales en las huertas. Fue así, como



nació un mestizaje culinario en los conventos, aportando los conocimientos de las mujeres españolas con el de las indígenas.

Otro hallazgo, fue que en este convento se crearon, las tortitas de Santa Clara y que el verdadero nombre debiera ser tortitas de Santa Catalina, tomaron el primer nombre porque en aquella época se vendían en la puerta de la iglesia de Santa Clara. La tortita de Santa Clara original era elaborada con almendras pero actualmente ya no se produce por su alto costo.

Los productos que fabrican actualmente son las campechanas elaboradas de manera artesanal, utilizan la levadura de la cerveza y su proceso de confección es muy laborioso ya que el horneado es la parte más difícil por el gratinado. También, elaboran ate de tejocote, de membrillo y rompopo y ninguno de sus productos tienen conservadores. La madre superiora aclaró: “Si tu haces las cosas como se deben hacer te duran hasta seis meses”. Durante el mes de noviembre elaboran el pan de muerto. En diciembre, polvorones de cacahuete, buñuelos, galletas de cerveza y nuez. En el mes de enero, la rosca de reyes.

Este convento, vive exclusivamente de la repostería y de los pedidos de sus consumidores para sufragar sus gastos. Sus consumidores, es una clientela leal que pertenece a la ciudad de Puebla, de México y de otras partes de la República Mexicana que exclusivamente van a buscar las campechanas y las tortitas de Santa Catalina. Sus productos se han internacionalizado llegando a países como Estados Unidos, Canadá e Italia.

Anteriormente, en la celebración del día de Santa Catalina a las madres se les daba de regalo una torta de pepita y un tablero de dulces y una ensalada de rábanos con higos y



piñones. Hoy en día, ya no elaboran este tipo de recetas porque no son demandadas por los consumidores.

La producción de dulces va en aumento, ya que tienen personas a las cuales les venden en grandes cantidades. Exclusivamente elaboran de 5 a 6 productos, porque ya no se dan abasto. Finalmente, la madre superiora expresó: “Hoy en día es muy importante mantener la repostería poblana y seguir difundiéndola en nuestra sociedad”.

f) Convento de las Dominicas de Santa Inés

Este convento, actualmente no se dedican a la producción de dulces típicos, sin embargo, tienen el conocimiento de la elaboración de algunos dulces cubiertos como: el higo, tejocote, chilacayote y el camote. Anteriormente, producían jamoncillo de leche, de pepita, condumio de cacahuete, ante de camote con piña y coco para vender, pero ya no los elaboran porque no tienen el tiempo suficiente. Sin embargo, el 8 de agosto que es la celebración de Santo Domingo preparan el ante de camote con piña y coco para festejar y el 7 de octubre de cada año, también lo elaboran para darlo como obsequio a algún bienhechor. Actualmente, estas monjas se dedican a la fabricación de tamales de cinco sabores: de rajás, mole, salsa verde, dulce y epazote, se dedican también a vender atole de naranja y rompopo. Las recetas han permanecido igual y no han sido modificadas a lo largo del tiempo, los siguen elaborando de una manera artesanal. Llevan en esta actividad aproximadamente 15 años. Sus consumidores habituales son familias poblanas y uno que



otro extranjero, que viene a la ciudad de Puebla a visitar alguna familia. En agosto elaboran, los famosos chiles en nogada y en noviembre pan de muerto. Su mayor demanda de tamales es el 6 de enero y el 2 de febrero. Hoy en día, ha disminuido considerablemente la demanda de estos productos.

g) *Convento de las Agustinas*

Las monjas agustinas, actualmente se dedican a la elaboración de los camotes poblanos, duraznos de pepita de calabaza rellenos con mamón envinado, rollitos de ate de membrillo y guayaba, sin embargo este último ya lo traen de Michoacán, Morelia En este estado se encuentra una fábrica, la cual se dedica exclusivamente a la elaboración del dulce de ate. Los productos que elaboran en el convento, se hacen de manera artesanal y no contienen ningún tipo de conservador, las recetas del camote y del durazno de pepita de calabaza no han sufrido ninguna modificación a lo largo del tiempo, la madre que aportó la información comentó que sus camotes son auténticos a diferencia de otros que se comercializan en lugares poco comunes que han sido alterados, agregándole en lugar de camote, papa.

Las ventas se han visto muy favorecidas, ya que, distribuyen sus productos a algunos comercios ubicados en la 6 Oriente. En el mes de diciembre, es cuando tiene la mayor demanda y en el mes de enero ésta disminuye. Las agustinas, desconocen quiénes son sus consumidores ya que, cuando van a su convento a comprar no preguntan por la procedencia y porque sus productos los distribuyen a otros comercios.

h) Convento del Santísimo Salvador y Santa Brígida

En este convento se encontró, que las madres Brígidas no se dedican a la elaboración de dulces típicos para su venta. Se mantienen exclusivamente de la ayuda de sus bienhechores y solamente elaboran algunos dulces durante las fiestas navideñas, entre estos se encuentran: los polvorones, buñuelos, rompopo, galletas de figuritas y ate de membrillo para consumo interno.

i) Convento de las Clarisas Capuchinas

Las madres Clarisas Capuchinas, se dedican a elaborar de manera artesanal buñuelos, galletas, rompopo, higos cubiertos y pan de dulce como: conchas grandes blancas y de chocolate. Además, venden jamoncillo de pepita, palanquetas, rollos de dulce de leche, tortitas de Santa Clara y muéganos de horno. Cada domingo, afuera del monasterio ofrecen sus productos.

4.1.3 Talleres industrializados

Se identificaron dos talleres industrializados en la ciudad de Puebla, sin embargo uno de ellos no se dispuso a proporcionar información.

Se visitó una pequeña fábrica, que elabora dulces típicos conocida con el nombre de *Dulces Marce*, cuyos propietarios pertenece a una familia que se dedica a esta actividad



desde hace muchos años. Esta empresa, se puede categorizar así, debido a que cuentan con un personal especializado, de aproximadamente 30 empleados. Cada empleado, cuenta con una actividad diferente, por ejemplo: los hombres se dedican al trabajo más difícil, estando en el área del hervido de la leche, las mujeres, confeccionan los dulces, los empacan y los venden. Esta microempresa, cuenta con tecnología avanzada que los talleres artesanales ya que, tiene hornos sofisticados para el horneado de los productos de coco, cámaras especializadas para el secado de los productos y de almacenamiento, batidoras comerciales, etc.

Así mismo, el personal cuenta con entrenamiento y respeta las normas de salubridad establecidas, ya que todos deben de tener puesto mandil y una malla para el cabello. Además, posee diferentes lineamientos de seguridad, con los que debe contar toda empresa en caso de accidentes.

Esta pequeña fábrica, se dedica a la producción en cantidad de dulce de leche y otros productos como: cocadas, gomitas de diferentes sabores, marinas de piñón y nuez y barras de leche de diferentes sabores.

4.2 Comercialización

La comercialización de los dulces típicos de la ciudad de Puebla tiene lugar en los siguientes sitios:



- a) *Alrededores*: Cholula, Tlaxcala.
- b) *Casa del Artesano*: ubicada en la calle Juan de Palafox y Mendoza, en este lugar se pueden encontrar dulces típicos poblanos entre otras artesanías.
- c) *Centro Histórico de la ciudad de Puebla*: los principales comercios de dulces típicos se pueden encontrar a lo largo de la calle 6 oriente, en el centro histórico de la ciudad. Es importante aclarar, que en la mayoría de estas tiendas el producto solo se revende.
- d) *Ferias*: del 17 al 26 de junio en Santa Cruz Acapulxcan, se celebra la Feria del Dulce, localizado a 15 minutos hacia el sureste, partiendo del centro de Xochimilco, Estado de México. En esta feria se pueden encontrar: los dulces cristalizados, camotes, higos, pepitorias, obleas, limones, palanquetas de pepita y cacahuete, cocadas, acitrón de leche y necuatole (dulce de calabaza), entre otros (Verti, 1993).
- e) *Mercado de Artesanías*: ubicado en la ciudad de Puebla en el Parían y Analco, se pueden encontrar diferentes comercios que venden dulces típicos.
- f) *Otros*: se pueden encontrar en las estaciones de autobuses, en las carreteras y puestos de revistas.
- g) *Restaurantes*: Vip's comercializando dulces típicos con la marca México dulce, de elaboración industrial.
- h) *Tiendas Departamentales*: Liverpool, Palacio de Hierro.

- i) *Vendedores Ambulantes*: están distribuidos en las calles del centro pregonando sus productos e incluso en la Capu y casetas de carreteras.

4.3 Identificación de dulces típicos de la ciudad de Puebla

Se presenta la siguiente información por categoría de dulce.

- a) *Dulce de amaranto*: alegrías solas o mixtas (cacahuete y pepita).
- b) *Dulces de coco*: rollitos de coco, bocado real, cocado de horno y dorada, veladora (coco con piña), dominguera de coco y leche.
- c) *Dulces de frutas y semillas*: fruta cubierta (piña, acitrón, chilacayote, pera, calabaza, higo, naranja, limones y camote), pepitoria chica, palanqueta de cacahuete, rollos de guayaba, durazno prensado
- d) *Dulces de leche*: macarrón, marina de nuez o piñón, mostachones, canelones, novia de leche, barras de leche con piñón, nuez, leche quemada o pepita.
- e) *Dulces de merengue*: duquesa, merengues y gaznates.
- f) *Dulces que provienen de otras partes de la República Mexicana*: moreliales, ates y rollitos de guayaba cuya procedencia es de la ciudad de Morelia, jamoncillo de pepita lo traen de Chignahuapan, este dulce es muy bien aceptado e incluso se exporta a Estados Unidos, Japón y Canadá, el muégano es de Tehuacán, la oblea la elaboran en la ciudad de Hidalgo, los borrachitos de Guadalajara, sin embargo en Puebla existen algunos proveedores que la trabajan, las conservas son de Huejotzingo, los rollos de leche de Lagos de Moreno, en Jalisco, las obleas de cajeta

de San Luis Potosí, la cajeta de Celaya, el arrayán lo traen de Guadalajara, produciendo un dulce con con el nombre de dulce de arrayán y las frutitas de pepita las traen de Jalapa.

- g) *Dulces de temporada:* molletes, este dulce solamente se elabora en el mes de Agosto en honor a la Virgen de Santa Clara, es un pan relleno de crema cubierto con pasta de pepita, calabaza en tacha que se elabora en el mes de noviembre junto con las calaveritas de azúcar, el pan de muerto, y el punche, que es una gelatina elaborada de elote tierno, en las fiestas navideñas, se encuentran los mazapanes, turrónes, buñuelos, polvorones y la fruta cristalizada que solo se trabaja en el mes de diciembre y todo el año se trabaja la cubierta, jalea de membrillo (Sept. y Oct.), jalea de tejocote (Dic. y En.).
- h) *Otros:* Duraznos de almendra, tamarindo de azúcar, borrachitos de rompopo o envinados, bocados de sabor, picón, tortita de Santa Clara, yemitas de piñón, nuez y almendra, camote de piña, limón, fresa, vainilla, galletas de nuez, roscas de vainilla, muéganos de horno, mazapán de pepita y coco, mostachón de pepita y canela, nougat, caballito de panela, trompadas, caramelos de tamarindo, otro dulce ya muy antiguo que se sigue comercializando poco es el pirulí.

4.4. Comportamiento de la demanda

Los encuestados expresaron, que los meses de mayor demanda de los dulces típicos sí está estrechamente ligado a alguna festividad, por ejemplo, el mes de mayor demanda es



diciembre, debido a que se complementa con los festejos de las fiestas navideñas, los dulces de mayor consumo son los buñuelos, los polvorones sevillanos, galletas con azúcar glass, etc.

En el mes de agosto, se elabora el mollete relleno de crema envinada, aunque algunos propietarios de las dulcerías ubicadas en la 6 Oriente, expresaron que su consumo se ha visto disminuido, porque algunos comerciantes han encarecido considerablemente el producto y actualmente solo hay dos familias que lo elaboran, posiblemente éste sea un dulce que en el futuro pueda desaparecer.

Durante el mes de noviembre, se consumen las calaveritas de azúcar y la calabaza en tacha, sin embargo, la Sra. Alicia Peregrina propietaria de la dulcería *La Rosa* y la Sra. Lourdes Torres propietaria de la dulcería *La Colonial*, expresaron que la demanda de las calaveritas de azúcar se ha visto muy disminuida, debido a que antes las personas de los pueblitos acudían a estas dulcerías a comprarlas, hoy en día las cosas ya han cambiado ya que, en los mercados o en las plazas de los pueblos se venden, es muy probable que éstas sean en un futuro sustituidas definitivamente por las de chocolate y las de amaranto.

Durante el mes de enero, la demanda de los productos disminuye y en semana Santa vuelve a regularizarse. La Sra. Lourdes, comentó que los dulces que tienen mayor demanda a lo largo del año, son: la tortita de Santa Clara, el macarrón y el camote poblano.



4.5 Dulces que han perdido popularidad o han desaparecido y dulces de reciente creación

4.5.1 Dulces típicos que han desaparecido o han perdido popularidad

Una de las razones por las que estos dulces han desaparecido es debido a que las personas que se dedicaban a su elaboración ya han fallecido y sus hijos no han seguido con la tradición, ya que la elaboración del dulce es muy laboriosa y porque hoy en día buscan una mejor calidad de vida adquiriendo mayores estudios, otra razón es por el alto costo de la materia prima y porque actualmente las personas ya no pagan por ese tipo de trabajo artesanal. Entre los productos que están en esta categoría se pueden citar: empanaditas de pasta de almendra rellenas de coco, muégano envinado, aleluyas de piñón y almendra, mazapanes de coco y piña, mostachón de pepita con canela, manzanitas de leche con vainilla y clavo de olor, dulce de alfeñique. Estos datos fueron aportados por la Sra. Lourdes Torres, propietaria de la dulcería *La Colonial*, ubicada en la calle 6 Oriente no.11, expresó que probablemente exista una familia que los siga elaborando, pero las recetas han sido modificadas para reducir costos, por ejemplo, a muchos dulces en lugar de ponerles piñón molido se les añaden esencias de sabores.

La Sra. Alicia Peregrina, propietaria de la dulcería *La Rosa*, mencionó que entre los dulces que han desaparecido se encuentran: el alfajor de pinole y almendra, condumbio de cacahuete elaborado a base de panela, cacahuete molido y leche, huevo real, –pan elaborado de yema de huevo y azúcar-, el ante de camote y piña, el punche, dulce



disponible en el día de Muertos en el mes de noviembre, preparado a base de maíz azul, leche, canela, azúcar y agua de azahar-, mostachón de coco y piña y las trompadas de limón, fresa, vainilla y panela, éstas últimas ya desaparecieron por completo, debido a que el señor que las elaboraba ya falleció, sin embargo; aclaró que hay muy pocas dulcerías que siguen elaborando algunos de los dulces anteriormente mencionados. Otro dulce, que ya desapareció es uno llamado turrón duro que era de color blanco y se vendía en trozos, el esposo de la Sra. Alicia Peregrina, comentó que las personas que lo vendían tenían una especie de martillo y lo quebraban de acuerdo a los gramos que el cliente solicitaba.

El Sr. Martín Eduardo Sánchez Moreno, propietario de la camotería, *La Antigua Sta. Clara*, ubicada en la 6 oriente no. 20 comentó que las aleluyas, elaboradas a base de una tortilla de pepita con coco relleno ya no se trabajan. Un familiar suyo la Sra. Yolanda Aquino, expresó que las frutas de pepita de calabaza junto con el alfajor de pinole de maíz ya desaparecieron.

La Sra. Rosa María Hernández Martínez, propietaria de la dulcería *La Yolanda*, ubicada en la calle 6 oriente no. 14 B, expresó que entre los dulces que ya desaparecieron se encuentran: las aleluyas de almendra, piñón y nuez, mazapán de piña y pepita. Mencionó, que algunos dulces que anteriormente se elaboraban han sido sustituidos por otros por ejemplo: antes se fabricaba el mostachón de jamoncillo de pepita revolcado en canela, el cual ha sido actualmente sustituido por el canelón de pasta de leche con canela, porque se elabora con jamoncillo de leche.



La Sra. Victoria Ortiz, propietaria de la dulcería *El Lirio*, ubicada en la calle de la 6 Oriente, mencionó que las aleluyas han sido sustituidas por las margaritas de avellana. Se encontró, que en este comercio se pueden encontrar dulces que casi ya no se comercializan, por ejemplo: disponen de mazapanes de coco con piña y pepita de calabaza, mostachón de pepita y canela, besitos de piñón y almendra, dátil relleno de nuez, ciruela rellena de nuez, reinas de coco y piña, manzanitas, etc. Sin embargo, mencionó que, ya no se elabora el lazo de membrillo y tejocote.

4.5.2 Dulces de nueva creación

De acuerdo a lo investigado se constató que actualmente sí existen dulces de nueva creación, se encuentra el muégano con amaranto, cuyos ingredientes son: harina de trigo, harina de amaranto, leche, huevo, miel de abeja, piloncillo y grasa vegetal que lo traen de Tehuacán. Otro dulce posiblemente de nueva creación es el dulce de agar, que es una especie de goma de diferentes colores elaborada con alga que se produce en la ciudad de México. Además son de nueva creación: los bocados de coco de limón, piña, leche y durazno, crema de nuez, piñón y almendra, veladora de coco con piña, el canelón, la dominguera, las novias de leche, de cocoa y leche quemada.

4.5.2.1 Ilustraciones de dulces de nueva creación

Para facilitar su identificación se presentan las siguientes fotos con sus nombres.



Foto 1: Dulce de agar
Fuente: Ana Laura Domínguez P.



Foto 2: Bocado de durazno
Fuente: Ana Laura Domínguez P.



Foto 3: Bocado de limón
Fuente: Ana Laura Domínguez P.



Foto 4: Novias de leche
Fuente: Ana Laura Domínguez P.



Foto 5: Novias de piñón
Fuente: Ana Laura Domínguez P.



Foto 6: Novias de leche quemada
Fuente: Ana Laura Domínguez P.



Foto 7: Dominguera
Fuente: Ana Laura Domínguez P.



Foto 8: Veladora de coco con piña
Fuente: Ana Laura Domínguez P.



Foto 9: Canelón
Fuente: Ana Laura Domínguez P.

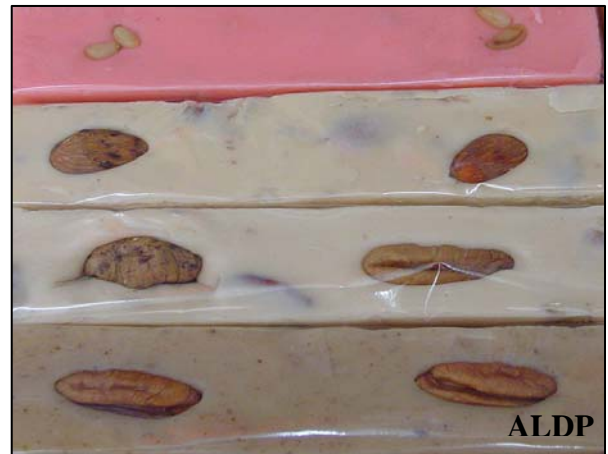


Foto 10: Cremas de nuez, almendra y piñón
Fuente: Ana Laura Domínguez P.



Foto 11: Muégano con amaranto de Tehuacán
Fuente: Ana Laura Domínguez P.

4.6 Institutos que se dedican a enseñar la elaboración de dulces típicos

Actualmente, existen en la ciudad de Puebla, dos institutos que se dedican a enseñar la confección de dulces típicos. El primero de ellos, se encuentra ubicado en el Templo de



Santa Rosa, las clases son impartidas en un dispensario ubicado en la 14 oriente. En ese curso se pretende enseñar a los estudiantes como elaborar algunos dulces y conservas. Las clases son todos los martes de 10 am -12 pm y el costo del curso por semestre es de \$75.00 pesos, como parte del curso también se dan clases de evangelización. La duración del curso es de tres años.

El segundo de ellos, se imparte en la Casa de la Mujer, ubicado en Avenida Reforma no. 907, el curso es específicamente de dulce típico y los estudiantes aprender a elaborar el jamoncillo de pepita, de piñón, de leche, cajetas, cocadas, tortitas de Santa Clara, fruta cubierta entre otros. Los cursos son impartidos los días miércoles y viernes de cada semana, el costo de la inscripción es de \$25.00 pesos y la clase de \$14.00 pesos. Las clases son por semestre.

4.7 Consumidores actuales de dulce típico

De acuerdo a lo investigado, se encontró que el mercado nacional es el mayor consumidor de dulces típicos y los clientes internacionales constituyen una minoría probablemente porque estos desconocen el producto en cuanto a sus características principales de sabor, textura forma y nombre.

4.8 Rescate de algunas recetas antiguas de dulces típicos

Se recurrió al tipo de investigación documental, para que de este modo se pudieran rescatar algunas de las recetas más antiguas de dulces típicos. Para ello, se consultaron recetarios del s. XVIII, s. XX y s. XXI. Muchas de las recetas que fueron recopiladas fueron elaboradas en los conventos de diferentes órdenes eclesiásticas. Algunas de las recetas de dulces típicos que aparecen ya no se siguen confeccionando (ver anexo B).

En la Tabla 4.1, se identifican aquellas recetas que se siguen elaborando y las que ya no se elaboran.

Tabla 4.1. Identificación de recetas que siguen en uso y las que no.

<i>Tipo de receta</i>	<i>Sí</i>	<i>No</i>
Condumbio de cacahuete	*	
Dulce de almendra	*	
Cajeta de calabaza	*	
Cocada	*	
Dulce de camote con nuez	*	
Muégano poblano	*	
Manjar real de San Juan del Río		*
Bien me sabe		*
Suspiros		*
Alfeñique		*
Alfajores		*



Tabla 4.1 (continuación)

Camotes cristalizados	*	
Macarrón	*	
Higos, peras y naranjas cristalizados	*	
Tortitas de Santa Clara	*	
Leche de mamey		*
Yemas reales		*
Mechitas de ángel		*
Alfajores de luz		*
Dulce del cielo		*
Camotes cristalizados	*	
Macarrón	*	
Higos, peras y naranjas cristalizados	*	
Galletas de naranja	*	
Gaznates rellenos	*	
Muéganos de vino		*
Camotitos de Santa Clara	*	
Manjar del cielo		*
Aleluyas		*
Duraznos prensados	*	
Jamoncillo de pepita de calabaza	*	
Rompopo	*	
Suspiros de monja		*
Torta del cielo		*
Ate de membrillo	*	

Fuente: elaboración propia

