

CAPÍTULO V

Conclusiones y recomendaciones

5.1 Conclusiones

Hoy en día, los conventos de las Clarisas Franciscanas, las Carmelitas de Santa Teresa del Niño Jesús, las Carmelitas Descalzas, Jerónimas, Dominicadas de Santa Catalina, Dominicadas de Santa Inés, Agustinas y Clarisas Capuchinas siguen elaborando dulces artesanalmente. Desafortunadamente, debido a la falta de hermanas en sus comunidades, al fallecimiento de las monjas reposteras, a la falta de tiempo y al encarecimiento de la materia prima, ha propiciado que muchas de las recetas de dulces típicos ya no se elaboren y que hayan desaparecido por completo de la oferta actual.

La mayoría de los comercios de la calle de la 6 oriente en el centro de la ciudad son establecimientos que se dedican exclusivamente a la reventa del producto. Son muy pocos los comercios que siguen elaborando sus productos, por ejemplo: la dulcería *La Rosa*, es famosa por sus caracoles que son elaborados utilizando la receta tradicional de la familia, la dulcería *El Lirio* elabora muy pocos dulces. Sus proveedores, son familias que se dedican a la elaboración del dulce en talleres familiares e industrializados. En los talleres familiares, el dulce se sigue fabricando artesanalmente, sin embargo; en los talleres industrializados a los productos se les añaden conservadores, saborizantes y colorantes.



Actualmente, se puede encontrar en cualquier punto de la ciudad la venta de dulces típicos desde puestos de revistas, plazas comerciales hasta las grandes tiendas departamentales de renombre como Liverpool, Palacio de Hierro y algunos restaurantes como Vip's.

La gama de dulces típicos que se comercializan en la ciudad de Puebla es infinita, recalcando que aquellos dulces pertenecientes a la ciudad son: las tortitas de Santa Clara, el camote poblano, el macarrón, el muégano, los merengues, las duquesas, gaznates, el jamoncillo de pepita, las alegrías y las palanquetas de origen prehispánico. Otros dulces se traen de la ciudad de Morelia, México D.F., Hidalgo, Guadalajara, Jalisco, San Luis Potosí, Celaya, Guadalajara, Jalapa y del estado de Puebla, de Chignahuapan, Huejotzingo y Tehuacán.

En el mes de diciembre y en Semana Santa es cuando hay mayor demanda de estos productos. El mercado nacional es el mayor consumidor.

Actualmente, muchos de los dulces que se encuentran en las vitrinas de los comercios de la calle 6 oriente, son dulces que han sustituido a otros debido al aumento del precio de la materia prima, por ejemplo: el mostachón de jamoncillo de pepita de calabaza por el canelón de pasta de leche con canela y las aleluyas por las margaritas o yemitas de piñón y almendra, anteriormente se elaboraban con el ingrediente clave mientras que ahora se les añaden esencias. Otros dulces como el punche, el muégano envinado, los condumbios, las trompadas de sabor de limón, fresa, vainilla, el huevo real y el alfajor definitivamente son dulces que ya no se encuentran debido a que las personas que los elaboraban ya fallecieron.



Muchos de los dulces que actualmente se encuentran ya no son ni de la calidad, ni del sabor de antes, debido por el alza en los precios y porque muy poca gente paga por el trabajo artesanal.

5.2 Recomendaciones

Se deberá dar mayor difusión a esta industria artesanal y al mismo tiempo dar a conocer la ardua labor de los artesanos y hacer una revaloración del producto final que producen. Así mismo, es importante que la sociedad poblana, incluyendo a todos sus núcleos sociales sin importar, estrato social, edad, género, continúe transmitiendo este conocimiento de generación en generación, para que este símbolo de identidad siga permaneciendo a lo largo del tiempo y nunca se extinga.

Es de suma importancia, que instituciones gubernamentales nacionales y estatales junto con los propios artesanos y monjas, contribuyan juntos con acciones y esfuerzos para promover actividades de promoción e investigación.

Para poder desarrollar la promoción en dicho sector se exhorta a los artesanos, para que puedan participar en revistas y catálogos artesanales; mediante el uso del Internet darse a conocer como empresa que produce dulces típicos, para que de este modo puedan ampliar su mercado; participar en ferias artesanales y fomentar el reconocimiento y valoración de sus actividades.

Para poderles ayudar en su comercialización, algunas posibles soluciones serían: participar en eventos y congresos en el ámbito regional e internacional y organizar eventos de exposición donde se dé a conocer la variedad de productos.



Del mismo modo, se deberá fomentar el apoyo de instituciones educativas para el desarrollo artesanal.

5.3 Sugerencia para Investigaciones Futuras

Considero que es importante que se sigan las investigaciones en este sector, porque dicha rama no ha sido lo suficientemente explotada como en otras ciencias. Se podrían hacer estudios sobre una familia en particular de dulceros y darle seguimiento para enseñarles algunas técnicas, para mejorar su producción, manejo de higiene, aumentar sus ventas y el cómo podrían introducirse en otros segmentos de mercado.

Se podrían investigar a uno o varios conventos, como al de las Agustinas, Clarisas y Dominicas de Santa Catalina, las cuáles son las que se dedican a la venta de dulces típicos y poder analizar, cuáles de sus productos son los que tienen mayor demanda y al mismo tiempo poder ayudarlas para comercializar sus productos en otros estados de la República Mexicana e incluso otros países.