

Elaboración de Dulces Artesanales

¡¡¡No hay fiestas sin dulces!!! Dentro de las tradiciones de todas las fiestas patronales se encuentran los ricos dulces artesanales, su inigualable sabor hacen que chicos y grandes se deleiten.

Las manzanas caramelizadas, las conservas y dulces de coco, tamarindo, naranja, nance, papaya, zapote, entre otros, son elaborados principalmente por manos femeninas, quienes utilizan insumos y materias primas orgánicas generalmente son frutas frescas de las diferentes zonas del país, lo que representa parte de la cultura salvadoreña.



Es por ello que el Instituto Salvadoreño de Formación Profesional (INSAFORP), impartió un curso sobre “Elaboración de Dulces Artesanales”, a un total de 17 mujeres en el Cantón Amapalita, del Municipio de La Unión.

La formación tuvo una duración de 50 horas, se desarrolló en el horario de 12 del medio día a cinco de la tarde, inició el 19 de julio y concluyó el 30 de julio.

Según el Instructor del Curso, el Chef Edgardo Flores, las participantes aprendieron a elaborar dulces a base de frutas que por lo general ellas tienen en los patios de sus casas.

“Los dulces que ellas hacen no llevan ningún componente químico, todo es natural, la materia prima que en este caso es el fruto, el azúcar y agua. Además, como ejes transversales ellas han recibido los módulos



de manejo adecuado de los cuchillos, higiene, servicio al cliente, cómo sacar costos del producto, actitudes personales, entre otros”, comenta el Chef Flores.



Una de las beneficiadas con el curso fue Doña Marta Alicia Fuentes, de 34 años de edad, residente en el Cantón El Farito, del municipio de Conchagua. Ella cuenta que solo pudo estudiar hasta segundo grado, hoy tiene cuatro hijos a quienes ha logrado sacar adelante con los ingresos que obtiene de la agricultura y de la venta de frutas que realiza en el mercado de la localidad.

“Yo vendo la fruta que esté en su época, ya sea anona, mango, tamarindo, nance, coco, papaya; a veces se me echaba a perder la fruta y no sabía que se podía preparar dulces tan ricos que puedo vender fácilmente, ahora ya no voy a echar a perder los nances, los tamarindos, el coco, porque ahora ya me puedo poner hacer unos dulces, los llevo a vender y eso ya es un valor para mí y para mis hijos. Mi hijo me dice mira mamá tu que pelas los sacos de tamarindo y nunca nos habías podido hacer un dulce de tantos tamarindos que has pelado”, comentó Doña Marta.



Según la Señora Fuentes, la capacitación recibida es para ella como si hubiese asistido a un instituto, “me siento como que he ido a la escuela, y como que me he recuperado más, porque mi mente estaba cerrada, como cuando a uno lo mandan a la escuela la mente se despeja más, pero hoy yo me siento bien”, explicó con emoción.

Esta capacitación fue impulsada por la Mesa de Gestión de La Unión, según nos lo explicó la Coordinadora de dicha Mesa, la Señora Virginia Contreras Villatoro, “este curso se da porque la Asociación Coordinación de Comunidades para el Desarrollo de Cacahuantique (CODECA), presentó la Mesa, la necesidad de desarrollar este curso de Elaboración de Dulces Artesanales, a partir de las frutas que hay aquí en la



zona y es así como hacemos la solicitud al INSAFORP”, manifestó Doña Virginia.

Cabe destacar que la zona de La Unión es vista como un polo de desarrollo ante la apertura del Puerto de Cutuco, es por ello que diversas instituciones, organismos y autoridades, unen esfuerzos para que la población se vea beneficiada con dicho desarrollo.



Según Leonel Reyes, Coordinador del Proyecto CODECA, ellos ya tienen más de tres años de estar trabajando con los pobladores de dicha zona y sirvieron de contraparte para que el curso fuera una realidad “en este curso, hemos organizado el grupo, hemos apoyado con equipo, materiales e insumos, así como también les hemos dado a las participantes técnicas de comercialización para los mercados locales y vecinales; además estamos en la construcción de un kiosco de ventas de dulces típicos y artesanías en el casco urbano del municipio

de Conchagua, para que ellas pueden vender en ese lugar los productos que elaboren”, explicó el Señor Reyes.

A la capacitación asistieron mujeres en su mayoría madres jefas de hogar, provenientes de los Cantones Amapalita, El Faro, El Farito, Yologual y Barrio Nuevo, de La Unión.

