

Publicações do Cidehus

**Património Industrial Ibero-americano: recentes
abordagens** | Ana Cardoso de Matos, Julián Sobrino Simal

El patrimonio industrial en conventos y monasterios

La industria pastelera sevillana: un sistema de
autogestión económica

**Mercedes Molina-Liñán, Celia
López-Bravo et Eduardo**

Mosquera-Adell

Résumé

La pastelería conventual y monástica es una parte esencial de nuestro patrimonio inmaterial e industrial, fieles testimonios y referencias culturales de la gastronomía regional y el conocimiento popular.

La Desamortización, que tuvo lugar en el siglo XIX en España, implicó la pérdida de riqueza y dominación conventual, lo que provocó que el clero regular llevara a cabo actividades económicas y lucrativas.

Tanto es así que se sabe que las monjas prestaron dinero y participaron en la despensa y distribución de diferentes productos, siendo la pastelería un recurso útil para obtener ganancias económicas. Este hecho fue realmente importante porque debemos recordar que la economía conventual se vio fuertemente afectada por la supresión de la contribución de las dotes e ingresos obtenidos de las propiedades religiosas, desde el Concilio Vaticano II.

La industria y tradición de la popular pastelería conventual genera productos tradicionales muy valorados en la ciudad de Sevilla. Su venta mantiene viva toda una tradición que en muchos casos está asociada a la celebración de festividades locales.

Nos acercaremos a la industrialización de este conocimiento religioso en la ciudad, donde la tradición pastelera se desarrolla, fundamentalmente, en la mayoría de las clausuras femeninas, debido a su importancia para la subsistencia económico-conventual.

The conventual and monastic pastry is an essential part of our immaterial and industrial heritage, being faithful testimonies and cultural references of regional gastronomy and popular knowledge.

The Disentailment, which took place in the nineteenth century in Spain, implied the loss of wealth and conventual domination, causing the regular clergy to carry out economic and lucrative activities.

So much so that, it is known that nuns lent money and took part in the pantry and distribution of different products, being the pastry making a useful resource for economical profit. This fact was really important because we should remember that the conventual economy was strongly affected by the suppression of the contribution of the dowries and incomes obtained from religious properties, since the Second Vatican Council.

The industry and tradition of the popular conventual pastry is currently one of the most valued traditional products in the city of Seville. The sale of these products keep alive a whole Sevillian tradition that in many cases is associated with the celebration of local festivities.

We will approach the industrialisation of this religious knowledge in the city, where the pastry tradition is firmly based on most feminine closures, due to its importance for economic-conventual subsistence.

Entrées d'index

Keywords :

convents of Sevilla, conventual economy, industrial heritage, conventual pastry

Palabras claves :

conventos de Sevilla, economía conventual, patrimonio industrial, pastelería conventual

Texte intégral

La elaboración de este artículo ha sido posible gracias a la financiación obtenida por el Ministerio de Educación y Formación Profesional y el VI Plan Propio de Investigación y Transferencia de la Universidad de Sevilla. Agradecemos, especialmente, a Lucila Vidal-Aragón la cesión de las fotografías utilizadas en el mismo (algunos de sus trabajos pueden consultarse en www.cuartodemaravillas.com).

- 1 La preocupación por proteger y estudiar el patrimonio industrial es una actitud reciente. Los criterios con los que se solía asociar el campo de lo patrimonial (belleza, antigüedad, monumentalidad), al incurrir en una nueva valoración, hace que estos no se ajusten del todo a los bienes que el mismo contiene (LORCA 2017, 54-69).
- 2 Esta tipología no ha sido muy valorada tradicionalmente por la sociedad, debido a que, como plantea Lorca, «somos la primera generación que considera como patrimoniales objetos que han sido utilizados por nosotros mismos», no considerando como patrimonial ni cultural los elementos de carácter industrial, debido a su fecha de creación relativamente contemporánea, su carácter práctico-utilitario o por asociarse al mudo laboral.
- 3 Ello provoca que todo el patrimonio que data de períodos cronológicos más cercanos y con un sello marcadamente funcional y menos prestigioso, tenga una menor aceptación, a no ser que sea un ejemplo arquitectónico excepcional.
- 4 La definición más actual de aquello que comprende el patrimonio industrial la encontramos en la Carta de Nizhny-

Tagil, que lo define como:

los restos de la cultura industrial que poseen un valor histórico, tecnológico, social, arquitectónico o científico. Estos restos consisten en edificios y maquinaria, talleres, molinos y fábricas, minas y sitios para procesar y refinar, almacenes y depósitos, lugares donde se genera, se transmite y se usa energía, medios de transporte y toda su infraestructura, así como los sitios donde se desarrollan las actividades sociales relacionadas con la industria, tales como la vivienda, el culto religioso o la educación (COMITÉ INTERNACIONAL PARA LA CONSERVACIÓN DEL PATRIMONIO INDUSTRIAL, 2003).

- 5 En este contexto, existen diversas actividades relacionadas con el patrimonio industrial. Entre ellas, encontramos la creación de productos artesanales en conventos y monasterios, que ha constituido, tradicionalmente, la base de subsistencia de las distintas órdenes monacales europeas (MAPELLI, 2004, 181-200).
- 6 Bajo el conocido lema «ora et labora», los monjes y religiosas ocupaban las principales horas de sus quehaceres diarios, esforzándose por aumentar una productividad que les permitiera *alimentar* su devoción, configurándose de tal manera, como importantes centros de consumo (REY 2009, 59-76).
- 7 El desarrollo de diferentes oficios y actividades de índole económica y lucrativa se configuraron como el motor principal para la obtención de recursos. En el Norte de Europa, por ejemplo, en países como Bélgica, la producción de cerveza se perfiló como una actividad de gran importancia mercantil, remontándose a su implantación conventual durante los siglos VI y VII.
- 8 La pintoresca cervecería situada en el recinto del Monasterio de Strahov, en Praga, puede ser un fiel reflejo de lo que venimos tratando, pues elabora cerveza desde comienzos del siglo XV, fecha en la que incluso se contaba con dos cervecerías en el perímetro monacal.
- 9 En la España del siglo XVI, imperaba fundamentalmente el consumo de vino. No obstante, en este siglo nos encontramos con la implantación de la primera fábrica de cerveza. Y se hace en un monasterio, el de Yuste (Cáceres),

promovida por Carlos I en 1556. Le siguieron otras en Madrid, y después en Santander, aunque hemos de destacar que no era una práctica habitual en las edificaciones conventuales.

- 10 La llegada de los procesos exclaustadores que se llevaron a cabo a raíz de la Desamortización del siglo XIX, desencadenó la pérdida de riqueza y dominio conventual, lo que provocó que el clero regular se dedicara a la obtención y comercialización de productos como método de subsistencia.
- 11 Es también gracias a la vida monacal, que la vinicultura pudo ser revitalizada y transmitida en el siglo XIX, desempeñando los monjes cistercienses y benedictinos un papel fundamental en la enología española aunque, lamentablemente, son pocos los monasterios que aún conservan esta tradición. Una de estas excepciones la constituye el Monasterio de la Oliva en Navarra, donde aún hoy en día se siguen cultivando cepas para la elaboración de estos piadosos caldos.
- 12 Además, de entre estas actividades, se conoce que las monjas prestaban dinero y participaban en la despensa y comercialización de distintos productos (PÉREZ, 2010, 182), siendo la elaboración de dulces un útil recurso para la obtención de ingresos, pues hemos de recordar que con la supresión de la aportación de las dotes y rentas obtenidas de las propiedades religiosas a partir del Concilio Vaticano II (1962-1965), la economía conventual se vio fuertemente resentida. De esta manera, el trabajo en las clausuras, incluso lucrativo, permitido a partir del Papa Pablo VI, tras la promulgación del Decreto conciliar *Perfectae Caritatis* (PABLO VI 1965) y la posterior Exhortación apostólica *Evangelica Testificatio* (PABLO VI 1971), se impuso como una obligación para la subsistencia, ocupando, junto a la oración, las principales actividades de la sobria economía doméstico-conventual.
- 13 La necesidad de subsistencia siempre ha estado ligada, en definitiva, a la vida monacal, provocando que las religiosas debieran ejercer otros oficios con la finalidad de obtener «un sustento y sufragar los numerosos gastos de mantenimiento de una fábrica antigua y monumental» (MAPELLI, 2004, p. 181-200).

- 14 Además de las propias de la vida regular, las distintas funciones que conventos y monasterios fueron adquiriendo a lo largo del tiempo, comportaron unas necesidades residenciales, docentes y representativas que hicieron necesaria la creación de espacios más extensos y especializados para acoger otras dependencias que respondieran a estas nuevas demandas. Tales fueron almacenes, bodegas, corrales, granjas de aves, molinos, así como jardines y huertas, con sus correspondientes sistemas de aprovisionamiento de agua y riego, estas últimas pensadas como sistemas de autoabastecimiento. De esta manera, la configuración conventual respondía ahora a un carácter más utilitario que el anteriormente desarrollado.
- 15 La cocina conventual adquirió, entonces, una gran importancia, variando a lo largo de los años y según las comunidades religiosas, pues las estrictas reglas de algunas de estas prohibían el consumo de ciertos alimentos. Cada orden establecía detalladamente las comidas diarias y extraordinarias, estas últimas debían tener lugar, bien en el periodo estival, bien en los días festivos (SERRANO, 2008, 141-186).
- 16 Cada convento se manifestaba, al igual que lo hace cada región, a través de una identidad gastronómica propia, por lo que podemos incluso considerar la gastronomía como una característica fórmula de comunicación y transmisión cultural (FUSTÉ-FORNÉ, 2016, 4-16).
- 17 Hoy en día los esfuerzos por el reconocimiento del patrimonio industrial se centran no sólo en los bienes materiales, sino también en los inmateriales, incluyendo «los aspectos paisajísticos relacionados a los componentes industriales» (LORCA, 2017, p. 54-69).
- 18 Los conocidos paisajes gastronómicos, concepto recogido por Pauline Adema¹, no sólo responden a manifestaciones del patrimonio culinario, sino a «asociaciones intangibles entre un lugar determinado y su comida, entendiendo cada lugar como amalgama de componentes que incluye paisajes, arquitectura, historia y patrimonio [...]» (FUSTÉ-FORNÉ, 2016, p. 4-16), patrimonio en el que podríamos incluir el conventual, yendo mucho más allá de la conocida tradición inmaterial.

- 19 En este contexto, como hemos apuntado, aparece la dulcería conventual en nuestro país, que a pesar de ser una actividad desarrollada y documentada en los cenobios femeninos desde el Medievo, es a partir de los años setenta del pasado siglo cuando la actividad de venta se generaliza fuera de las cercas conventuales (SÁNCHEZ, 2013, 601-618).
- 20 En términos generales y, a pesar de ser una práctica habitual, resulta complicado tratar sobre la confitería conventual española debido a que se desconoce la existencia de los recetarios de las distintas comunidades religiosas, quizás debido a su tradición oral; quizás por considerarse una actividad con un carácter más «de placer que de alimento» (SERRANO 2008, p. 148).
- 21 Como establece Elodia Hernández «ni siquiera en los que se constata la repostería más allá de los años setenta, el origen de los dulces es demostrable» (MARTÍN, 2007, p. 149-162) y esto es debido a que son pocas las recetas que encontramos en los archivos conventuales, aunque algunas de ellas cuenten con una tradición de siglos.
- 22 Conocidos son los dulces de las clausuras femeninas sevillanas, donde industria y tradición se configuran como un binomio indivisible en pro de garantizar esta actividad comercial, que, con una ya larga tradición, se ha llegado a convertir en muchos casos, en el *modus vivendi* de las órdenes religiosas existentes. Nos referimos, sin duda, a una importante tradición centenaria asociada a procesos históricos y económicos de gran relevancia para la ciudad, con algunos hitos destacados.
- 23 Así, en 1908, del rey de España Alfonso XIII, se cuenta cuando visitó la ciudad de Sevilla:
- Don Alfonso, acompañado de los señores Príncipe de Connaught, marqués de las Cuevas del Becerro y conde de Benalúa, salió de Palacio por la puerta de servicio, vistiendo traje de americana y sombrero hongo. Después de pasear por diferentes calles, estuvo en el convento de San Leandro, donde encargó yemas (LOS REYES EN SEVILLA, 1908).
- 24 Pauline Adema define los paisajes gastronómicos como «paisajes sociales, culturales, políticos, económicos o históricos que, de una u otra forma, tienen que ver con la comida» (Adema, 2006, p. 13)

25 Y hacia 1942, escribió un poeta sevillano:

Por la galería, tras de llamar discretamente al torno del convento, sonaba una voz femenina, cascada como una esquila vieja: *Deo gratias*, decía. *A Dios sean dadas*, respondíamos. Y las yemas de huevo hilado, los polvorones de cidra o de batata, obra de anónimas abejas de toca y monjil, aparecían en blanca cajilla desde la misteriosa penumbra conventual, para regalo del paladar profano (CERNUDA, 2009).

26 En la actualidad, son seis los cenobios (hasta septiembre de 2018 eran siete, con el convento de Santa María del Socorro que ha cerrado sus puertas tras quinientos años de vida consagrada) los que dedican su actividad a la elaboración de estos dulces productos tradicionales (Figura 1) que, además de agasajar los más exquisitos paladares, mantienen viva toda una tradición, en muchos casos asociada a la celebración de festividades locales.

Figura 1 - Ubicación de clausuras femeninas sevillanas que se dedican a la elaboración y comercialización de dulces



Fuente: Mercedes Molina Liñán. Plano obtenido de IDEAndalucía

- 27 Distribuidos a través de los tornos (Figura 2), la comercialización de estos productos supone un importante reclamo turístico a través del cual, con la recaudación que estos ingresos aportan, las religiosas pueden autogestionar su economía conventual: compra de alimentos, cobertura de necesidades básicas, reparaciones y pequeñas obras de conservación de las edificaciones...

Figura 2 - Torno del Convento de Santa Inés, Sevilla



Fuente: Mercedes Molina Liñán

- 28 Resulta evidente el valor inmaterial que supone este patrimonio vivo, cuyas recetas han sido transmitidas oralmente durante generaciones devocionales. Pero quizás haya algo que pasa inadvertido en este procesamiento y es, sin duda, la importancia que adquieren determinados espacios conventuales y bienes pertenecientes al patrimonio industrial que participan en su elaboración.

- 29 Generalmente, el patrimonio monástico y conventual se sustentaba a través de «tres tipos de bienes: casas, tierras y capital artesanal» (PÉREZ, 2010, p. 173-194). Este último estaba compuesto por molinos, hornos, atahonas, corrales... que eran normalmente arrendados con la finalidad de obtener una renta fija. Lo mismo ocurría con las propiedades de índole doméstico y agrarias. Estas estaban constituidas por huertas, olivares, hazas o viñas, cuyo beneficio se obtenía básicamente a través del arrendamiento.
- 30 En la actualidad, huertas, pequeñas granjas, almacenes, cocinas, obradores y hornos son espacios y elementos que pasan prácticamente desapercibidos en los recintos conventuales, quizás por considerarse estancias menos nobles o sagradas que otras.
- 31 Este tipo de patrimonio está ligado al lugar en que se desarrolla, por lo que los elementos que lo componen, consideramos, deben ser interpretados junto a los espacios con los que se relacionan, pues estos le otorgan un contexto y significado.
- 32 Así, destacaremos en este artículo los obradores monacales, no por ser más interesantes que los otros espacios dedicados a la producción dulcera, sino por considerar estas piezas cenobíticas como base de una arraigada tradición que caracteriza la inversión turística y la visibilidad de estas silenciosas edificaciones, especialmente en determinadas épocas estacionales.
- 33 Entre los variados ejemplos sevillanos que pueden citarse (Figura 3), destacaremos el obrador del monasterio de Santa Inés, situado en la céntrica calle Doña María Coronel de la capital hispalense.

Figura 3 - Clausuras sevillanas y relación de dulces que elaboran

Convento/Monasterio	Dulces tradicionales
Convento de Santa Ana (Carmo, carmelitas calzadas)	Trufas, carmelitas, pestiños, dulces de chocolate, suspiros, bombones almendrados y yemas. En Semana Santa es típico ir a comprar torrijas
Convento de Madre de Dios (OP, dominicas)	Bocaditos árabes, naranjitos sevillanos, cordiales, yemas de batata, almendrados, bocaditos de almendra, bienmesabe, perrunillas, dulces de leche
Monasterio de San Clemente (OCist, cistercienses)	Mermeladas realizadas con productos de la huerta, mazapanes de piñón, cortadillos, clementinas, tortas de polvorón, piñonadas, empanadillas, pestiños
Convento de San Leandro (OSA, agustinas)	Yemas de San Leandro
Convento de Santa Inés (OSC, clarisas)	Tortitas de aceite, cortadillos, bollitos de Santa Inés, magdalenas, roscos y tortas de polvorón
Convento de Santa María de Jesús (OSC, clarisas)	Corazones de almendra, roscos de almendra, pasta de nuez, pasta de San Francisco, torta Santa Clara, mantecados, cortadillos, pastitas de almendra, suspiros de almendra, yemas, mazapán relleno, figuras de mazapán, pasta sevillana, lenguas de almendra, tejas o roca de bombón (GUILLÉN, 2016). Dulces de Navidad y de Semana Santa
Convento de Santa Paula (OSH, jerónimas)	Mermeladas y jaleas, tartas de nueces, carne de membrillo, cabello de ángel, tocino de cielo, crema de castaña o de batata

Fuente: (GUILLÉN, 2016), Mercedes Molina Liñán y Eduardo Mosquera Adell

34 El patrimonio que interviene en la actividad industrial dulcera de este convento se relaciona estrechamente con diferentes estancias que participan de la elaboración de estos preciados manjares gastronómicos (Figura 4).

Figura 4 - Convento de Santa Inés. Espacios relacionados con la industria dulcera



1.Claustro o patio del Herbolario; 2. Patio del obrador; 3. Patio de la Camarilla; 4. Huerta; 5. Patio del noviciado; 6. Compás conventual; 7. Compás de la iglesia; 8. Patio de la Sacristía

Fuente: Elaboración propia a partir de plano de identificación de espacios (PÉREZ, 1996: 151) y de imagen satélite de Google Maps.

- 35 De entre ellas reseñaremos el patio del obrador, al que se accede atravesando la logia dispuesta en el compás conventual, y que se comunica con la cocina y el propio obrador, que le presta su nombre; el horno, heredado y procedente de la extremeña población de Montijo, los almacenes y otras dependencias destinadas a la elaboración de los famosos dulces conventuales.
- 36 En este último espacio de trabajo es en donde se elaboran artesanalmente los dulces para su venta. Los útiles que lo componen responden a las necesidades que las monjas requieren para su experimentada actividad.
- 37 Estanterías, mesas de trabajo, rodillos, rejillas, cortadores, el citado horno (Figura 5), así como robots para moler y amasar (Figura 6), forman todo un conjunto de enseres y materiales para la importante labor pastelera llevada a cabo en este cenobio. Estos bienes asociados a saberes

tradicionales forman parte de un conjunto artesano-industrial que ha aportado significancia e identidad a ciudades conventuales históricas como Sevilla.

Figura 5 - Horno del convento



Fuente: Lucila Vidal-Aragón

Figura 6 - Maquinaria para moler/ amasar



Fuente: Lucila Vidal-Aragón

38 La cotidianeidad y humildad de los mismos, frente a la opulencia de otras estancias conventuales, hacen que en numerosas ocasiones queden relegados y desestimados a un

segundo plano, no alcanzando a ser referentes del patrimonio industrial de la ciudad.

- 39 Los procesos exclaustradores que se viven actualmente ante las dificultades económicas y las carencias devocionales ponen en riesgo este variado patrimonio, quedando sus bienes expuestos al abandono y viéndose amenazados por la desaparición no sólo de su maquinaria, útiles y enseres, sino también de todo el conocimiento inmaterial de esta centenaria tradición, que junto a sus moradoras, experimentan un gradual desvanecimiento. Una maquinaria que significa un verdadero testimonio documental y antropológico para una ciudad que no ha sabido valorar, incluso podríamos decir que ha denostado históricamente, su patrimonio industrial.
- 40 Es por ello que nos preguntamos por qué estos espacios, maquinarias y enseres relacionados con un saber y uso tradicionales no pueden ser considerados e igualmente valorados como lo son una escultura barroca o un libro de música conventual; por qué obviamos toda aquella maquinaria que gira en torno de esta importante tradición en la ciudad.
- 41 Es por tal motivo que creemos que dar a conocer y poner en valor este testimonio aún vivo, tan importante para una urbe que asienta su configuración y cimientos en ciudad conventual, constituye una razón fundamental para promocionar y valorar patrimonialmente no sólo la elaboración repostera, sino la maquinaria e industria derivada de su procesamiento, así como las estancias y espacios asociados a su producción y venta; espacios que se configuran como medios de conexión entre la vida monástica y la urbana.
- 42 Ello permitirá conocer y documentar con rigor los elementos testimoniales de una tradición centenaria que, sin duda, está en peligro ante los nuevos usos y transformaciones que nuestros conventos están experimentando.

Bibliographie

Des DOI sont automatiquement ajoutés aux références par Bilbo, l'outil d'annotation bibliographique d'OpenEdition.

Les utilisateurs des institutions qui sont abonnées à un des programmes freemium d'OpenEdition peuvent télécharger les références bibliographiques pour lesquelles Bilbo a trouvé un DOI.

Format

APA

MLA

Chicago

Le service d'export bibliographique est disponible aux institutions qui ont souscrit à un des programmes freemium d'OpenEdition.

Si vous souhaitez que votre institution souscrive à l'un des programmes freemium d'OpenEdition et bénéficie de ses services, écrivez à : contact@openedition.org

ADEMA, Pauline. (2006) - Festive Foodscapes: Iconizing Food and the Shaping of Identity and Place. Austin: The University of Texas.

CERNUDA, Luis (2009) - Ocnos. Madrid: Turner.

COMITÉ INTERNACIONAL PARA LA CONSERVACIÓN DEL PATRIMONIO INDUSTRIAL (2003) - Carta de Nizhny Tagil sobre el patrimonio industrial. Moscú.

DE LA TRINIDAD (OSC), Sor Isabel. (2008) - Dulces y postres de las monjas. Las mejores recetas conventuales para fiestas y celebraciones. Barcelona: Styria.

FRAGA, María Luisa. (1988) - Guía de dulces de los conventos sevillanos de clausura. Córdoba: Monte de Piedad y Caja de Ahorros de Córdoba.

Format

APA

MLA

Chicago

Le service d'export bibliographique est disponible aux institutions qui ont souscrit à un des programmes freemium d'OpenEdition.

Si vous souhaitez que votre institution souscrive à l'un des

programmes freemium d'OpenEdition et bénéficiez de ses services, écrivez à : contact@openedition.org

FUSTÉ-FORNÉ, Francesc. (2016) - Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. Dixit. Uruguay. Vol nº24(1), p. 4-16.
DOI : [10.22235/d.voi24.1166](https://doi.org/10.22235/d.voi24.1166)

GUILLÉN, Iván. (2016) - Dulces de convento: las hermanas Clarisas de Santa María de Jesús saben mucho de esto. ABC de Sevilla, 13 de diciembre de 2016. [Consult. 30 de Octubre de 2018]

HERNÁNDEZ, Elodia. (2007) - Dulces y clausuras. Aproximación al análisis de los conventos sevillanos, en MARTÍN, Antonio (coord.). Actas de las VI Jornadas de Protección del Patrimonio Histórico de Écija: «Patrimonio inmaterial de Écija II, costumbres, artesanía y tradiciones culinarias». Jaén: Asociación de Amigos de Écija, p. 149-162.

INFRAESTRUCTURA DE DATOS ESPACIALES DE ANDALUCÍA (2018). Plano de Sevilla. Sevilla: IDEAndalucía.

LORCA, Mauricio. (2017) - Experiencias y proyecciones del patrimonio industrial chileno. Apuntes. Bogotá. Vol. Nº30(1), p.54-69.

LOS REYES EN SEVILLA (1908) - Los reyes, de paseo. La Correspondencia de España. Diario Independiente y de Noticias, nº 18.249, p. 1. [Consult. 30 de Octubre de 2018].

MAPELLI, Enrique (2004) - Ora et labora: la dulcería monacal de las monjas. En Campos, Francisco Javier (coord.). Instituto Escorialense de Investigaciones Históricas. Simposium. San Lorenzo de El Escorial: Real Centro Universitario Escorial-María Cristina.

PABLO VI. (1965) - Decreto conciliar Perfectae Caritatis sobre la adecuada renovación de la vida religiosa. 28 de octubre de 1965.

PABLO VI. (1971) - Exhortación apostólica Evangelica Testificatio de Su Santidad Pablo VI sobre la renovación de la vida religiosa según las enseñanzas del Concilio. 29 de junio de 1971.

PÉREZ, María Teresa. (1996) - Patrimonio y ciudad, el sistema de los conventos de clausura en el centro histórico de Sevilla: génesis, diagnóstico y propuesta de intervención para su recuperación urbanística. Sevilla: Universidad de Sevilla.

PÉREZ, Silvia María. (2010) - De monasterios femeninos bajomedievales y sus relaciones con el siglo, en Estudios sobre Patrimonio, Cultura y Ciencias Medievales. España. n^o. 11-12, p. 173-194.

REY, Ofelia. (2009) - Las instituciones monásticas femeninas, ¿centros de producción? Manuscritis n^o 27, p. 59-76.

SÁNCHEZ, Margarita (2013) - Patrimonio inmaterial y pastelería: el obrador del monasterio de carmelitas descalzas de Úbeda (Jaén). En Campos, Francisco Javier (coord.). Instituto Escorialense de Investigaciones Históricas y Artísticas. Simposium. San Lorenzo de El Escorial: Ediciones Escorialenses

SERRANO, Fernando. (2008) - Confitería y cocina conventual navarra del siglo XVIII. Notas y precisiones sobre el «Recetario de Marcilla» y el «Cocinero Religioso» de Antonio Salsete. Príncipe de Viana, vol.69 p.243, p. 141-186.

Auteurs

Mercedes Molina-Liñán

**Personal Investigador en
Formación, Escuela Técnica
Superior de Arquitectura.**

**Departamento de Historia, Teoría
y Composición Arquitectónicas.
Universidad de Sevilla (España),
mmolina10@us.es**

Celia López-Bravo

**Personal Investigador en
Formación, Escuela Técnica
Superior de Arquitectura.
Departamento de Historia, Teoría
y Composición Arquitectónicas.
Universidad de Sevilla (España),
clopez30@us.es**

Eduardo Mosquera-Adell

**Catedrático de Universidad,
Escuela Técnica Superior de
Arquitectura. Departamento de
Historia, Teoría y Composición
Arquitectónicas. Universidad de
Sevilla (España),
emosquera@us.es**

© Publicações do Cidehus, 2020

Conditions d'utilisation : <http://www.openedition.org/6540>

Référence électronique du chapitre

MOLINA-LIÑÁN, Mercedes ; LÓPEZ-BRAVO, Celia ; et MOSQUERA-ADELL, Eduardo. *El patrimonio industrial en conventos y monasterios : La industria pastelera sevillana: un sistema de autogestión económica* In : *Património Industrial Ibero-americano: recentes abordagens* [en ligne]. Évora : Publicações do Cidehus, 2020 (généré le 11 août 2021). Disponible sur Internet : <<http://books.openedition.org/cidehus/14102>>. ISBN : 9791036565182. DOI : <https://doi.org/10.4000/books.cidehus.14102>.

Référence électronique du livre

CARDOSO DE MATOS, Ana (dir.) ; et al. *Património Industrial Ibero-americano: recentes abordagens*. Nouvelle édition [en ligne]. Évora : Publicações do Cidehus, 2020 (généré le 11 août 2021). Disponible sur Internet : <<http://books.openedition.org/cidehus/12832>>. ISBN : 9791036565182. DOI : <https://doi.org/10.4000/books.cidehus.12832>. Compatible avec Zotero