

**“2023. Año del Septuagésimo Aniversario del  
Reconocimiento del Derecho al Voto de las Mujeres en México”**

COMUNICADO DE PRENSA / 0038  
22 DE OCTUBRE DE 2023

## **Alfeñique, el dulce sabor a muerte que se elabora en el Estado de México**

- *En la gastronomía mexiquense se pueden encontrar estos dulces en forma de calaveras, borreguitos y frutas, entre otras y figuras.*
- *Los municipios que destacan por su elaboración son: Toluca, Metepec, Calimaya, Capulhuac y Tianguistenco.*

**TOLUCA**, Estado de México. El dulce de alfeñique es parte de la gastronomía mexiquense para conmemorar el Día de Muertos, por ello la Secretaría de Cultura y Turismo, a través del Instituto de Investigación y Fomento de las Artesanías del Estado de México (IIFAEM) invita a conocer la elaboración de este dulce que le da sabor a la muerte.

Este proceso tiene lugar en los talleres artesanales de las y los maestros del arte popular, y a base de azúcar glas, clara de huevo, colorante, limón y chautle, se obtienen figuras como calaveras, borreguitos, gallinas, frutas, canastas y tumbas.

Estas piezas se decoran con colores vegetales con los que realizan grecas, espirales y coronas, que resaltan el trabajo y agregan detalles con brillantina o papel comestible.

En la entidad, los municipios que destacan por su elaboración son: Toluca, Metepec, Calimaya, Capulhuac y Tianguistenco.

Cabe recordar que año con año se realiza la tradicional Feria del Alfeñique, para fomento de esta actividad; como parte de esta tradición se realiza el Concurso Nacional “Dulce de Alfeñique y Dulce de Día de Muertos” a fin de reconocer al gremio artesanal.

Las piezas ganadoras del certamen 2022, se encuentran exhibidas en el IIFAEM, a través de su Tienda de Artesanías Casart, ubicada en el Parque de la Ciencia “Fundadores”.





GOBIERNO DEL  
ESTADO DE  
MÉXICO



**“2023. Año del Septuagésimo Aniversario del  
Reconocimiento del Derecho al Voto de las Mujeres en México”**

