Universidad Autónoma del Estado de México

Estudiantes de la UAEMéx innovan en la elaboración del tradicional pan de muerto

- *Cuatro universitarios participaron en el Concurso Estatal de Pan de Muerto, con propuestas que exploran nuevos sabores sin perder la esencia de esta tradición mexicana.*
- *Estudiantes de Gastronomía de la UAEMéx llevaron su creatividad al Concurso Estatal de Pan de Muerto.*

Toluca, Méx. - Viernes 30 de octubre de 2026. La creatividad y el dominio de las técnicas de panificación llevaron a cuatro estudiantes de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMéx) a representar a la institución en el Concurso Estatal de Pan de Muerto, organizado por el Tecnológico de Estudios Superiores de Huixquilucan.

Las y los universitarios obtuvieron su lugar en esta competencia luego de destacar en un certamen interno realizado por la Facultad de Turismo y Gastronomía, cuyo objetivo es identificar y preparar al estudiantado con las habilidades necesarias para participar en escenarios externos, así como estimular la experimentación y el perfeccionamiento de sus conocimientos culinarios.

La coordinadora académica de la Licenciatura en Gastronomía, Diana Magdalena Alanís Garduño, explicó que en esta edición participaron 16 brigadas, integradas por dos estudiantes de distintos semestres. La dinámica reprodujo el formato del concurso estatal, que contempla la elaboración de dos propuestas: un pan de muerto tradicional y uno de autor.

Para este último, las brigadas enfrentaron el reto de una canasta sorpresa, con dos ingredientes que conocieron hasta el momento de la preparación y que debían incorporar a su creación. El ejercicio puso a prueba su capacidad técnica, creatividad y dominio de los procesos de panificación.

Las propuestas ganadoras fueron las de Nathiely Figueroa Alejandre y María Isabel Córdova Gómez, estudiantes de tercer semestre, quienes elaboraron un pan de muerto con pétalos de rosa y frambuesa; así como la de Cristal Cuevas Espinosa y Luis Adrián Hernández Torres, de quinto semestre, con una preparación que incorporó pistache y vaina de vainilla.

Alanís Garduño destacó que esta estrategia de preparación ha permitido que la UAEMéx tenga una participación sobresaliente en ediciones anteriores del certamen estatal, pues brinda al alumnado la oportunidad de familiarizarse con las exigencias del ámbito profesional, reconocer sus áreas de oportunidad y fortalecer la confianza para desenvolverse en el mercado laboral.

Además de poner a prueba sus conocimientos, este tipo de experiencias permite a las nuevas generaciones explorar ingredientes, técnicas y propuestas que enriquecen una de las tradiciones gastronómicas más representativas de México: el pan de muerto.

Reportera: Mayra Martínez
Fotógrafo: Saulo Álvarez