

## DÍA DE MUERTOS

### Con salero y gracia, “La Catrina” anima el consumo y beneficia al comercio

- *Este año el gasto para poner un altar se elevará hasta los \$1,809.00, lo que representa un alza de 26%.*
- *Los precios del pan de muerto perciben un aumento promedio de 24% en comparación al año pasado.*
- *Para Halloween, el disfraz puede costar entre \$400.00 y \$500.00; una fiesta temática puede llegar a costar hasta \$4,900.00.*

**Ciudad de México a 21 de octubre de 2024.-** Se acerca el Día de Muertos, tiempo de recordar a los seres queridos que ya no están con nosotros. Es tradición crear altares adornados con sus fotografías, flores, velas y ofrendas de comida, invitando a las almas de los difuntos a regresar y compartir momentos con nosotros los vivos.

La Alianza Nacional de Pequeños Comerciantes (ANPEC) encontró que este año el gasto para poner un altar se elevará hasta los **\$1,809.00**, incluyendo alimentos como frutas, mole, tamales, pozole, etcétera \$486.00; tequila \$300.00; agua \$13.00; calaverita de azúcar \$30.00; pan de muerto \$22.00; sal \$28.00; adornos de papel picado, manteles y petates artesanales \$430.00; veladoras \$200.00 y flores \$300.00. Esto representa **un alza de 26%, pues el año pasado este mismo altar costó en promedio \$1,435.00.**

Visitar el panteón para limpiar y decorar las tumbas es otra de las tradiciones del Día de Muertos. Ello implica un gasto extra por los traslados de la familia, que pueden ser entre \$200.00 y \$300.00 y, adicional a esto, \$400.00 el servicio de limpieza de tumba aproximadamente, si se quiere llegar y que ya esté lista para la instalación del altar.

No se puede dejar de lado el pan de muerto que se prepara en vísperas y durante esta celebración y que hoy en día, además de los sabores tradicionales de anís o naranja, los hay con ingredientes muy variados como chocolate, rellenos cremosos y hasta gluten free. Los precios dependen del lugar en donde se compre y el tipo y tamaño de pan. En las panaderías de la colonia se encuentran panes de muerto tradicionales desde los \$11.00 y hasta los \$120 y con relleno desde los \$18.00 hasta los \$150.00; las panaderías de franquicia tienen el producto tradicional entre \$24.00 y \$200.00 y el relleno entre \$35.00 y \$295.00; mientras que en el supermercado el pan tradicional se ofrece desde los \$22.00 y hasta \$150.00 y el pan con relleno desde \$30.00 y hasta \$200.00. **Estos precios del pan de muerto significan en promedio un aumento de 24% respecto a los costos del año pasado.**

Otra celebración que se da en paralelo es el Halloween o Noche de brujas, fiesta de origen anglosajón que goza cada vez de más simpatía en nuestro país. Los niños se disfrazan con trajes de terror que puede costar entre \$400.00 y \$500.00, para pedir dulces por las casas decoradas con calabazas, telarañas y elementos de miedo; entre amigos, se opta por hacer una fiesta temática de disfraces alusivos, evento que puede llegar a costar hasta \$4,900.00 por diez personas, incluyendo botanas a granel \$800.00; bolsas de golosinas sueltas \$600.00; bebidas con refrescos, cerveza y tequila \$2,500.00 y \$1,000.00 en decoraciones; el disfraz que cada invitado debe llevar representa un gasto adicional de entre \$600.00 y \$1,200.00 o más por persona, dependiendo la calidad y lo elaborado del mismo.

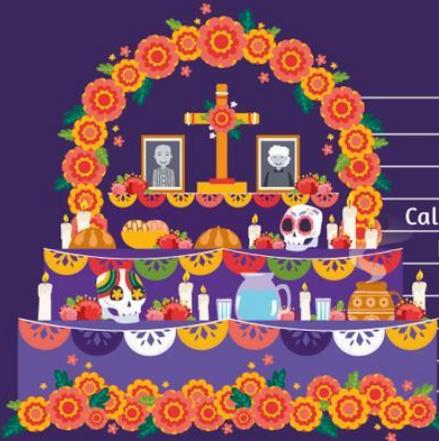
“La cultura mexicana juguetea con la muerte, tan así que dedicamos un día para festejar a nuestra querida Catrina. Celebrar a los muertos es una de las tradiciones de mayor profundidad en todo México, pero hay algunas áreas en donde la celebración es especialmente rica y reconocida. Oaxaca la presenta vibrante y llena de música, danza y gastronomía; en Michoacán, en particular, el pueblo de Pátzcuaro es famoso por sus rituales y la hermosa decoración de los altares; Ciudad de México, la capital del país, celebra con desfiles, eventos culturales y grandes ofrendas en lugares como el Zócalo; en Yucatán las celebraciones son influenciadas por la herencia maya”, destacó Cuauhtémoc Rivera, presidente de ANPEC.

Por ello, fue un duro golpe para todos cuando durante el COVID se ordenó cerrar los panteones, no se pudo atender a los enfermos ni dar cristiana sepultura a quienes fallecieron, tampoco fue posible celebrar el Día de Muertos. El 2020 es sin duda y será siempre un año difícil de recordar; sin embargo, una vez reactivada por completo toda actividad, el pequeño comercio se ve venir una celebración copiosa del pueblo mexicano. Tal vez el consumo sea moderado, pero sin lugar a duda la gente irá a los panteones a visitar las tumbas de sus deudos, pedirá por su eterno descanso y los traerán a su memoria.

“Somos un país de tradiciones y simbolismos que nos mantienen en pie y nos dan fuerza de futuro para dar sentido a nuestro presente. El Día de Muertos es una importante fecha en el calendario y estamos ciertos de que honraremos con todo respeto a los que se nos adelantaron en el camino”, concluyó Rivera.

**#NuestrasAusenciasSonNuestrasPresencias**  
**#AmarLaVidaEsRespetarALaMuerte**

**DÍA DE MUERTOS**  
Con salero y gracia "La Catrina" ánima el consumo y beneficia al comercio



**-ALTAR-**

Alimentos	\$486
Tequila	\$300
Agua	\$13
Calaverita de azúcar	\$30
Pan de muerto	\$22
Sal	\$28
Adornos	\$430
Veladoras	\$200
Flores	\$300

**\$1,809**

Respecto al año pasado tuvo un alza de 26%



**-PAN DE MUERTO-**



	Tradicional	Relleno
Panadería de la colonia	\$11 a \$120	\$18 a \$150
Panadería de franquicia	\$24 a \$200	\$35 a \$295
Supermercado	\$22 a \$150	\$30 a \$200

Respecto al año pasado tuvo un alza de 24%



**-FIESTA DE HALLOWEEN-**  
(para 10 personas)



Botanas a granel	\$800
Bolsas de golosinas	\$600
Refrescos, cerveza y tequila	\$2,500
Decoración	\$1,000

**\$4,900**

Disfraz \$600 a \$1,200