

Al margen Escudo del Estado de México y un logotipo que dice: Estado de México ¡El poder de servir! y una leyenda que dice: Oficina de la Gobernadora.

DECRETO POR LA QUE SE DECLARA LA TÉCNICA ARTESANAL TRADICIONAL PARA LA ELABORACIÓN DEL MOLINILLO Y LOS ARTÍCULOS DE COCINA DE MADERA DEL MUNICIPIO DE RAYÓN, ESTADO DE MÉXICO, COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ESTADO DE MÉXICO.

DELFINA GÓMEZ ÁLVAREZ, Gobernadora Constitucional del Estado Libre y Soberano de México, a sus habitantes sabed:

Que la Legislatura del Estado, ha tenido a bien aprobar lo siguiente:

La H. "LXII" Legislatura del Estado de México decreta:

DECRETO NÚMERO 253

ARTÍCULO PRIMERO. Se declara la técnica artesanal tradicional para la elaboración del molinillo y los artículos de cocina de madera del Municipio de Rayón, como Patrimonio Cultural Inmaterial en el Estado de México.

ARTÍCULO SEGUNDO. Se declara de orden público e interés social, el fomento, conservación, promoción, patrocinio y salvaguarda de esta tradición.

T R A N S I T O R I O S

PRIMERO. Publíquese el presente Decreto en el Periódico Oficial "Gaceta del Gobierno".

SEGUNDO. El presente Decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Periódico Oficial "Gaceta del Gobierno".

TERCERO. El H. Ayuntamiento de Rayón, en coordinación con la Secretaría de Cultura y Turismo, deberá adoptar las medidas que garanticen la viabilidad del Patrimonio Cultural Inmaterial de la técnica artesanal tradicional para la elaboración del molinillo y los artículos de cocina de madera del Municipio de Rayón, que incluyan protección, impulso, conservación y transmisión de este patrimonio en sus distintos aspectos; y, en coordinación con las organizaciones de la sociedad civil promoverá lo necesario para promocionarlo y preservarlo, conforme a la disponibilidad presupuestal correspondiente.

Lo tendrá entendido la Gobernadora del Estado, haciendo que se publique y se cumpla.

Dado en el Palacio del Poder Legislativo, en la ciudad de Toluca de Lerdo, capital del Estado de México, a los tres días del mes de diciembre del dos mil veinticinco.- Presidenta.- Dip. Martha Azucena Camacho Reynoso.- Rúbrica.- Secretarías.- Dip. Brenda Colette Miranda Vargas.- Rúbrica.- Dip. Emma Laura Álvarez Villavicencio.- Rúbrica.- Dip. Maricela Beltrán Sánchez.- Rúbrica.

Por tanto, mando se publique, circule, observe y se le dé el debido cumplimiento.

Toluca de Lerdo, México, a 10 de diciembre de 2025.- **La Gobernadora Constitucional del Estado de México, Mtra. Delfina Gómez Álvarez.- Rúbrica.- El Secretario General de Gobierno, Horacio Duarte Olivares.- Rúbrica.**

Toluca de Lerdo, México; a 03 de diciembre de 2025

DIP. MARTHA AZUCENA CAMACHO REYNOSO
PRESIDENTA DE LA DIRECTIVA DE LA “LXII”
LEGISLATURA DEL ESTADO DE MÉXICO.
PRESENTE.

Con fundamento en lo dispuesto en los artículos 51 fracción II, 57 y 61 fracción I de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de México, y 28, fracción I, 79 y 81 de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de México; quien suscribe Diputada Martha Azucena Camacho Reynoso, integrante del Grupo Parlamentario de morena me permito someter a la consideración de esta Honorable Legislatura la presente **Iniciativa de Decreto por la que se declara la técnica artesanal tradicional para la elaboración del molinillo y los artículos de cocina de madera del municipio de Rayón, Estado de México, como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de México**, de conformidad con la siguiente:

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

La UNESCO señala que el patrimonio cultural inmaterial está compuesto por los conocimientos, técnicas y expresiones que dan sentido y pertenencia a una comunidad. Es, en esencia, aquello que mantiene viva nuestra identidad.

Bajo esta convicción, hoy someto a consideración de esta Soberanía la propuesta de reconocer como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de México **la técnica artesanal tradicional para la elaboración del molinillo de madera y de los artículos de cocina de madera del municipio de Rayón.**

Esta iniciativa no busca proteger solamente unos objetos; busca salvaguardar un saber profundo, una forma de creación que ha dado rostro, fuerza y memoria a un pueblo.

La técnica artesanal del molinillo es un lenguaje transmitido de generación en generación; un legado que se aprende con paciencia, con respeto por la naturaleza y con un amor inmenso por la tradición.

Las raíces de esta técnica se remontan a tiempos prehispánicos, cuando nuestros pueblos originarios ya dominaban instrumentos para espumar el cacao, bebida sagrada asociada a la fertilidad y a la vida misma.

Diversos estudios afirman que este objeto data de la época prehispánica y posteriormente se fue adaptando hasta conformarse como se conoce hoy en día; durante la conquista se perfeccionó y se popularizó al ser un artefacto con el que la presentación del cacao, champurrado o atole cambiaba radicalmente otorgándole textura.¹

También llamado “chicoli”, vocablo que proviene del náhuatl moliniani, que significa mover, es un palillo cilíndrico con una rueda gruesa que, al girarse crea espuma, actualmente es uno de los utensilios tradicionales de la cocina mexicana más importantes.²

Esteban Terreros y Pando definió al molinillo como: «palo torneado con sus labores y huecos para batir el chocolate», en su diccionario publicado en 1787. Está descrito que fue inventado por los españoles que habitaban la Nueva España alrededor del año 1700 y que previamente se acostumbraba crear la espuma del chocolate caliente vaciando el contenido de un recipiente a otro en repetidas ocasiones.³

La técnica artesanal para la elaboración del molinillo, inicia con la elección de la madera proveniente del árbol de cacahuananche o aile, posteriormente se coloca ya sea en un torno de violín (donde se utilizan tanto pies y manos), o en un torno eléctrico; el proceso para ambos tornos es carbonizado, es decir, sin ningún tinte, todo el decorado se obtiene a base de la fricción.

Esta misma maestría técnica se refleja en la elaboración de los artículos de cocina de madera que también distingue al municipio de Rayón. **Cucharas, palas, espátulas, rodillos y otros instrumentos domésticos que siguen un proceso igual de meticuloso, donde cada pieza es moldeada a partir de un tronco seleccionado por su calidad, flexibilidad y durabilidad.**

¹ <https://www.porlalibreedomex.com/?p=64119>

² Ibidem

³ [https://es.wikipedia.org/wiki/Molinillo_\(utensilio_de_cocina\)](https://es.wikipedia.org/wiki/Molinillo_(utensilio_de_cocina))

La madera se trabaja con los mismos tornos tradicionales, se talla a mano, se pule con paciencia y se decora mediante la fricción natural que realza sus vetas y tonalidades.

Nada se maquila: cada utensilio nace de una relación íntima entre el artesano y el material, de un conocimiento transmitido en los hogares y de una técnica que requiere destreza, sensibilidad y respeto.

Además, en la elaboración de estos utensilios intervienen decisiones que solo la experiencia puede dictar: qué parte del tronco servirá para una cuchara más resistente; cómo orientar la veta para evitar que se quiebre; qué acabado permitirá que el artículo sea más ligero o más ergonómico.

Esta sabiduría, que no está en manuales, constituye un patrimonio vivo, un testimonio de cómo la comunidad ha adaptado su oficio a las necesidades de la vida cotidiana sin perder su esencia artesanal.

En este sentido, la técnica artesanal para la elaboración del molinillo y de los utensilios de cocina de madera no sucede en una fábrica ni en una línea mecanizada. Sucede en talleres familiares, en patios donde aún se escucha el giro del torno de violín, en manos que eligen la madera, que la tallan, la acarician y la convierten en piezas que respiran historia.

Cada anillo, cada diseño obtenido por fricción, cada curva perfecta, es un acto de resistencia cultural.

Es la prueba viva de que nuestras tradiciones siguen de pie.

Esta técnica artesanal, perfeccionada a lo largo de siglos, es una herencia que fortalece la identidad del municipio de Rayón, pero que también pertenece a todo el Estado de México.

Su preservación no es solo un gesto de reconocimiento cultural; es un deber moral. Es un compromiso con quienes durante décadas han dedicado su vida a este oficio y con quienes mañana deberán heredarlo.

Por ello, esta Legislatura tiene la oportunidad histórica de enviar un mensaje claro: **lo que somos, lo que nos hace únicos, merece ser protegido.**

Con esta declaratoria no solo se garantiza la continuidad del conocimiento artesanal; se abren puertas al desarrollo económico, social y turístico del municipio de Rayón.

Se impulsa la capacitación, la difusión cultural, la creación de rutas turísticas y de espacios donde los visitantes puedan conocer, admirar y valorar este arte único.

Porque la preservación cultural también es desarrollo y La identidad progreso.

Al reconocer la técnica artesanal tradicional para la elaboración del molinillo y de los artículos de cocina de madera como patrimonio cultural inmaterial, damos un paso firme para afirmar nuestra identidad y garantizar que las futuras generaciones hereden este valioso legado.

Porque en Rayón, cada pieza de madera —sea un molinillo o un utensilio de cocina— es una historia que se cuenta.

Cada obra es un hilo en el tejido vivo de nuestra comunidad.

Por todo lo expuesto, y honrando la memoria, la creatividad y la fuerza de las y los artesanos de Rayón, someto respetuosamente a consideración de esta Honorable Asamblea la presente Iniciativa con Proyecto de Decreto, para que, de estimarla procedente, se apruebe en sus términos.

ATENTAMENTE

DIP. MARTHA AZUCENA CAMACHO REYNOSO