



Toluca de Lerdo, México, a 09 de abril de 2026

No. de Oficio: LXII/DL45/009/26

DIPUTADA MARTHA AZUCENA CAMACHO REYNOSO
PRESIDENTA DE LA MESA DIRECTIVA DE LA
LXII LEGISLATURA DEL ESTADO DE MÉXICO

P R E S E N T E

La que suscribe, Diputada Sofía Martínez Molina, integrante del Grupo Parlamentario del Partido del Trabajo en la LXII Legislatura del Estado de México, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 116 fracción II párrafo segundo y tercero de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 51 fracción II, 57 y 61, fracción I de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano del Estado de México; 28 fracción I, 30, 38 fracción II, 79 y 81 de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano del Estado de México, así como los artículos 68 y 70 del Reglamento del Poder Legislativo del Estado de México, someto a la consideración de esta Honorable Legislatura la siguiente **Iniciativa con Proyecto de Decreto por el que se declara Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de México al “Chumiate”, elaborado en el municipio de Otzolotepec; a la elaboración artesanal del helado en el municipio de Otzolotepec; y a la elaboración artesanal de la Bandera Nacional en la comunidad de Santa Ana Jilotzingo, municipio de Otzolotepec; incluyendo los saberes, conocimientos, técnicas, prácticas y tradiciones comunitarias asociadas a su preparación, elaboración, transmisión y salvaguarda, de conformidad con la siguiente:**

EXPOSICION DE MOTIVOS

El Estado de México se distingue por su gran diversidad cultural y patrimonial, manifestada en usos alimentarios, saberes tradicionales, oficios artesanales y celebraciones colectivas que reflejan la identidad viva de sus comunidades.



sofia.martinez@congresoedomex.gob.mx

www.legislativoedomex.gob.mx

Plaza Hidalgo S/N, Col. Centro, Toluca, Méx. C.P. 50000

Tel. (722) 279 6455



“2026, Año del Humanismo Mexicano en el Estado de México”

Cuando estas manifestaciones se transmiten a través de generaciones adquieren un profundo valor cultural y social, al tratarse de prácticas y conocimientos que las propias comunidades reconocen como su herencia cultural.

Estos bienes forman parte esencial de la memoria colectiva de los pueblos y son un símbolo de pertenencia, cohesión social y continuidad histórica, lo que hace indispensable impulsar acciones orientadas a su protección y difusión.

Con fundamento en la Convención celebrada por la UNESCO en el año 2003, el Estado mexicano ha asumido el compromiso internacional de salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial para garantizar su transmisión a las futuras generaciones.¹

Además, en el orden jurídico nacional, el artículo 15 de la Ley General de Cultura y Derechos Culturales a la letra establece:

“Artículo 15.- La Federación, las entidades federativas, los municipios y las alcaldías de la Ciudad de México, en el ámbito de su competencia, **desarrollarán acciones para investigar, conservar, proteger, fomentar, formar, enriquecer y difundir el patrimonio cultural inmaterial...**”. *[Énfasis añadido]*

De esta manera, se advierte la necesidad de impulsar acciones orientadas a la protección, conservación, fomento y difusión del patrimonio cultural inmaterial, mediante medidas que permitan su reconocimiento y permanencia.

¹ Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, adoptada en París, Francia, el 17 de octubre de 2003, ratificada por México el 13 de diciembre de 2005, en <https://ich.unesco.org/es/convención>





Por tal motivo, la presente iniciativa propone declarar como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de México las manifestaciones emblemáticas del municipio de Otzolotepec, consistentes en la elaboración tradicional del “Chumiate”, como práctica que preserva el conocimiento y la identidad regional; el helado artesanal de esta región producido conforme a técnicas transmitidas generacionalmente; y la elaboración de la Bandera Nacional en Santa Ana Jilotzingo, actividad que define su identidad productiva y cultural.

En ese sentido, a continuación, se describen las manifestaciones culturales que dan sustento a esta iniciativa, a fin de precisar su origen, características, relevancia comunitaria y valor patrimonial dentro del municipio de Otzolotepec.

En primer término, el “Chumiate” constituye una de las expresiones más representativas de la gastronomía otzolotepense. Se trata de un licor tradicional elaborado a partir de la maceración de cáscaras de frutas y hierbas regionales en destilado de caña, cuyo origen se remonta a principios del siglo XX.²

Su elaboración se basa en procesos domésticos y comunitarios, históricamente relacionados al autoconsumo y al aprovechamiento estratégico de los recursos naturales disponibles en el municipio según la temporada.

Los denominados “chumiateros” son los productores que resguardan esta tradición mediante recetas familiares, permitiendo que cada elaboración conserve los matices y la diversidad de sabores que caracterizan el trabajo de cada uno de ellos.³

² GUZMÁN GALINDO, Luis Enrique, *Chumiate: historia, valorización y su reinterpretación como elemento identitario de la gastronomía de Otzolotepec, Edo. de México*, (tesis de Maestría en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana), Toluca, Estado de México, Universidad Autónoma del Estado de México, Centro de Investigación y Estudios Turísticos y Gastronómicos, 25 de octubre de 2025, p. 37 y 40.

³ *Ibidem*, pp. 70-88.





Esta distinción entre recetas familiares no solo refuerza la identidad de cada productor, sino que actúa como un mecanismo de conservación cultural, ya que al mantenerse la esencia de cada método se asegura que continúe como una tradición diversa y genuina.

Por lo que respecta a su elaboración, el “Chumiate” se caracteriza por el uso de técnicas artesanales que requieren procesos lentos y el empleo de utensilios típicos, tales como recipientes de barro y herramientas de madera, los cuales permiten conservar las propiedades naturales de las frutas, obteniendo como resultado un sabor auténtico.⁴

De esta manera, su preparación se encuentra ligada al ciclo agrícola, dado que la calidad del licor depende directamente de la temporalidad de los insumos utilizados, como el tejocote, capulín, zarzamora y otras frutas regionales, lo que refuerza su vínculo con el entorno natural del municipio.⁵

La trayectoria del “Chumiate” se vincula estrechamente con espacios de reunión tradicionales, entre los que destacan cantinas emblemáticas como “La Esperanza” en la comunidad de Fábrica María, así como la “México City” o “Casa del Chirejo” en la cabecera municipal, lugares donde se fortalecen los vínculos sociales que le dan permanencia en la comunidad.

De igual manera, el valor del “Chumiate” trasciende su dimensión gastronómica, al formar parte de diversas prácticas sociales del municipio, siendo consumido en celebraciones familiares, festividades religiosas y eventos comunitarios.

⁴ *Ibídem*, pp. 45 y 46.

⁵ ¿Sabes qué es el chumiate? Nuestro amigo Sabino Rubí Licores Rubí de San Agustín Mimbres para el mundo, [videogración], Otzolotepec, Estado de México, Página de Facebook, 2024, (3 minutos), en: <https://www.facebook.com/100087294859523/videos/sabes-que-es-el-chumiate-nuestro-amigo-sabino-rub%C3%AD-licores-rub%C3%AD-de-san-agust%C3%ADn-m/1474448910113031/>





Aunado a lo anterior, en años recientes se ha impulsado su revalorización a través de iniciativas culturales y turísticas, tal es el caso de la “Feria del Helado y el Chumiate”, espacio en el que se reúnen productores, artesanos y visitantes, y que favorece la difusión de esta bebida tradicional.

Dicho evento incluye actividades como talleres, concursos y exposiciones, orientadas a fortalecer la creatividad de los productores y a consolidar al “Chumiate” como un elemento distintivo del municipio.⁶

Bajo esta perspectiva, el “Chumiate” representa una expresión endémica de Oztolotepec, en el que convergen saberes tradicionales, condiciones geográficas y climáticas específicas que no se reproducen de la misma forma en otras regiones, lo que refuerza su carácter identitario y sustenta la pertinencia de su reconocimiento y protección.

Siguiendo con esta tradición gastronómica, el municipio de Oztolotepec también se distingue por la elaboración de helado artesanal, práctica que, al igual que el “Chumiate”, se encuentra relacionada con los saberes familiares, el aprovechamiento de recursos naturales y las dinámicas comunitarias que han dado forma a una identidad culinaria propia.

A diferencia de la concepción general del helado como producto industrial o estandarizado, en esta demarcación su relevancia radica precisamente en la forma tradicional en que se produce, mediante técnicas manuales y procesos que han sido resguardados por generaciones.

⁶ GUZMÁN GALINDO, *op. cit.*, p. 94.





Referente a la técnica, la elaboración del helado en Otzolotepec se caracteriza por el uso de métodos artesanales que implican la utilización de cilindros y barricas de madera, en los cuales la mezcla es trabajada de manera manual mediante un movimiento constante, lo que permite obtener una textura y consistencia particulares.⁷

Este proceso, responde a un conocimiento empírico transmitido generacionalmente, en el que la experiencia y la práctica desempeñan un papel fundamental para lograr el mejor resultado.

De igual forma, uno de los elementos distintivos de esta tradición radica en el uso de ingredientes naturales y de temporada, lo que genera una fusión sustancial entre el producto y el entorno agrícola de la región.⁸

En efecto, los sabores del helado se rigen por los ciclos de la tierra, incorporando frutas, flores y preparaciones tradicionales que varían a lo largo del año, lo que dota a esta práctica de un carácter dinámico y profundamente ligado al territorio.

La preservación de esta tradición recae principalmente en familias asentadas en la comunidad de Villa Cuauhtémoc, que lo asumen como parte de su herencia cultural, tal es el caso de la familia Cortázar, reconocida en el municipio por mantener un legado de más de 50 años, durante los cuales han sabido conservar la integridad de sus técnicas y conocimientos.⁹

⁷ VELÁSQUEZ RAMÍREZ, Laura, “Chumiate, bebida tradicional de Otzolotepec”, *El Valle*, Estado de México, 22 de abril de 2023, en: <https://elvalle.com.mx/2023/04/22/chumiate-bebida-tradicional-de-otzolotepec/>

⁸ MONTOYA, Paola, “Camote morado, cempasúchil y dulce de calabaza, helados de esta temporada”, *El Sol de Toluca*, Estado de México, 1 de noviembre de 2024, en: <https://oem.com.mx/elsoldetoluca/local/camote-morado-cempasuchil-y-dulce-de-calabaza-helados-de-esta-temporada-13044942>

⁹ “La Esmeralda” de Helados Cortázar te invita a la Expo Feria; presentará ricos y novedosos sabores, [videograbación], Otzolotepec, Estado de México, Página de Facebook, 2024, (4 minutos), en: <https://www.facebook.com/Otzolotepec2024/videos/la-esmeralda-de-helados-cortazar-te-invita-a-la-expo-feria-presentar%C3%A1-ricos-y-no/1581381809323467/>





Su labor constituye una expresión de identidad, en la que cada preparación incorpora elementos de creatividad, memoria y pertenencia comunitaria, y representa uno de los ejemplos más reconocidos de continuidad artesanal en el municipio.

Esta práctica cuenta con una presencia amplia en Oztolotepec, donde un número considerable de habitantes se dedican a la elaboración de helados artesanales, y cuyo reconocimiento se ve reflejado en eventos como la “Feria del Helado y el Chumiate”, que en 2025 celebró su cuarta edición.¹⁰

Como se ha podido observar, el helado artesanal de Oztolotepec es una manifestación cultural cuyo valor reside en las prácticas, conocimientos y relaciones sociales que lo hacen posible y han permitido su permanencia a lo largo del tiempo.

Finalmente, dentro del patrimonio cultural de la región, destaca la elaboración artesanal de la Bandera Nacional en la comunidad de Santa Ana Jilotzingo, actividad que constituye una de las expresiones más representativas del municipio de Oztolotepec y que forma parte de la vida económica, social y cultural de sus habitantes.

Santa Ana Jilotzingo es ampliamente reconocida como un referente nacional en la producción de banderas, al grado de ser identificada como la “cuna” de esta actividad en México, donde decenas de talleres familiares han consolidado, a lo largo del tiempo, un sistema productivo basado en el conocimiento tradicional y en la transmisión intergeneracional de técnicas de confección.¹¹

¹⁰ GUZMÁN GALINDO, *op. cit.*, p. 93.

¹¹ MONTENEGRO, Alejandro, “Santa Ana Jilotzingo, el pueblo de Edomex donde se confeccionan banderas de forma artesanal”, *SinEmbargo*, 15 de setiembre de 2019, en: <https://www.sinembargo.mx/3645864/santa-ana-jilotzingo-el-pueblo-de-edomex-donde-se-confeccionan-banderas-de-forma-artesanal/>





En esta comunidad, la elaboración de banderas es una práctica colectiva en la que participan núcleos familiares completos, integrando desde el corte de materiales hasta el ensamblaje final del lábaro patrio, lo que permite que este conocimiento se preserve y se adapte continuamente al contexto social.

Las banderas producidas en Santa Ana Jilotzingo son distribuidas en distintas entidades del país e incluso en el extranjero, posicionando al municipio como un punto estratégico en la producción de símbolos patrios y proyectando su identidad más allá del ámbito local.¹²

Asimismo, la confección de banderas se rige en torno al calendario cívico de la nación, particularmente en el periodo previo a las celebraciones patrias, momento en el que la producción se intensifica y transforma la dinámica comunitaria, evidenciando la relación que existe entre esta actividad artesanal y las expresiones de identidad nacional.

Con una trayectoria de varias décadas, esta tradición tuvo su origen en la comercialización de banderas, actividad que con el tiempo derivó en su fabricación local, proceso que respondió a la creciente demanda y al desarrollo de sus capacidades productivas.¹³

¹² MONTOYA, Paola, “Otzolotepec inaugura bandera monumental en Santa Ana Jilotzingo, cuna nacional de este símbolo patrio”, *El Sol de Toluca*, Estado de México, 22 de noviembre de 2025, en: <https://oem.com.mx/elsoldetoluca/local/otzolotepec-inaugura-bandera-monumental-en-santa-ana-jilotzingo-cuna-nacional-de-este-simbolo-patrio-26924188>

¹³ LUNA, Manuel, “¿Sabes dónde se elabora la bandera de México?”, *Así Sucede*, 1 de septiembre de 2024, en: <https://asisucede.com.mx/sabes-donde-se-elabora-la-bandera-de-mexico/>





En reconocimiento a esta vocación histórica, el propio municipio ha impulsado acciones orientadas a su salvaguardia, como lo demuestra la instalación de una bandera monumental en la comunidad de Santa Ana Jilotzingo, la cual constituye un homenaje al trabajo de las personas que han sostenido esta tradición a lo largo del tiempo.¹⁴

Esta infraestructura, acompañada de la creación de una plaza cívica, tiene como finalidad fortalecer el sentido de identidad, pertenencia y orgullo comunitario, consolidando a la localidad de Santa Ana Jilotzingo como un espacio emblemático donde convergen los valores patrios y el trabajo artesanal que les da sustento.

Por lo tanto, la elaboración artesanal de la Bandera Nacional en Santa Ana Jilotzingo constituye una práctica cultural, en la que se integran conocimientos técnicos, organización familiar, identidad comunitaria y proyección nacional, elementos que han permitido su permanencia y consolidación como una de las actividades más significativas del municipio de Otzolotepec.

Con base en los antecedentes expuestos, se considera necesario declarar como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de México las expresiones culturales señaladas, con el propósito de promover su preservación, difusión, transmisión y permanencia.

Con dicha declaratoria se busca reconocer a las y los artesanos de Otzolotepec que, mediante su trabajo constante, mantienen prácticas que han definido la identidad del municipio y reflejan el esfuerzo colectivo de sus habitantes.

¹⁴ MONTOYA, Paola, “Otzolotepec inaugura bandera monumental en Santa Ana Jilotzingo...”, *op. cit.*





CONGRESO

ESTADO DE MÉXICO

DIP. SOFÍA MARTÍNEZ MOLINA

Distrito 45, Almoloya de Juárez

“2026, Año del Humanismo Mexicano en el Estado de México”

La propuesta también se alinea con la visión humanista del Gobierno del Estado de México, encabezado por la Gobernadora Delfina Gómez Álvarez, al fomentar acciones que dignifican el trabajo artesanal como parte sustantiva de la acción pública.

En virtud de lo anterior, se somete a consideración de esta Honorable Legislatura la presente iniciativa con proyecto de decreto para su análisis, discusión y, en su caso, aprobación.

ATENTAMENTE

DIPUTADA SOFÍA MARTÍNEZ MOLINA

C.c.p. Dip. Óscar González Yáñez, Coordinador del Grupo Parlamentario del PT.



sofia.martinez@congresoedomex.gob.mx

www.legislativoedomex.gob.mx

Plaza Hidalgo S/N, Col. Centro, Toluca, Méx. C.P. 50000

Tel. (722) 279 6455



DECRETO NUMERO: _____

**LA H. “LXII” LEGISLATURA DEL ESTADO
LIBRE Y SOBERANO DE MÉXICO,
DECRETA:**

ARTÍCULO PRIMERO. Se declara Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de México al “Chumiate”, elaborado en el municipio de Oztolotepec, por su valor histórico, social y gastronómico, incluyendo los saberes, conocimientos, técnicas y prácticas tradicionales asociadas a su preparación y transmisión.

ARTÍCULO SEGUNDO. Se declara Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de México al helado artesanal elaborado en el municipio de Oztolotepec, como expresión tradicional representativa de su identidad cultural, incluyendo los conocimientos, técnicas y prácticas comunitarias vinculadas a su elaboración.

ARTÍCULO TERCERO. Se declara Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de México a la elaboración artesanal de la Bandera Nacional en la comunidad de Santa Ana Jilotzingo, municipio de Oztolotepec, como manifestación artesanal y símbolo de identidad local, incluyendo los saberes, técnicas y procesos tradicionales que le dan origen.

ARTÍCULO CUARTO. Se declara de orden público e interés social el fomento, conservación, promoción, patrocinio y salvaguarda de las manifestaciones culturales señaladas en el presente Decreto.



sofia.martinez@congresoedomex.gob.mx

www.legislativoedomex.gob.mx

Plaza Hidalgo S/N, Col. Centro, Toluca, Méx. C.P. 50000

Tel. (722) 279 6455



TRANSITORIOS

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 Otzolotepec, en coordinación con la Secretaría de Cultura y Turismo del Estado de México, deberá adoptar las medidas necesarias para garantizar la protección, promoción, salvaguarda, conservación y transmisión de las manifestaciones culturales señaladas en el presente Decreto, incluyendo los saberes, conocimientos, técnicas, prácticas y tradiciones comunitarias asociadas a las mismas, conforme a la disponibilidad presupuestal correspondiente.

Dado en el Palacio del Poder Legislativo, en Toluca de Lerdo, Estado de México, a los ____ días del mes de _____ de dos mil veintiséis.

