

INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

EXTRACTO de la solicitud de Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Raicilla.

Al margen un logotipo, que dice: Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

EXTRACTO DE LA SOLICITUD DE DECLARACIÓN GENERAL DE PROTECCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "RAICILLA"

I.- Con fundamento en lo dispuesto por los artículos 158, 159, 160 y 161 de la *Ley de la Propiedad Industrial*, vigente al momento de la presentación de la solicitud que nos ocupa, se efectúa la publicación del Extracto de la Solicitud de la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "RAICILLA", presentada por el C. Luis Miguel Hernández Álvarez, en representación del Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla, A.C., mediante escritos recibidos en el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, el 20 y 27 de junio de 2017 y, 6 de agosto de 2018, en los siguientes términos:

1.- Nombre, domicilio y nacionalidad del solicitante.

Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla, A.C., de nacionalidad mexicana, con domicilio el ubicado en Morelos No. 26, Colonia Centro, Código Postal 46900, Municipio de Mascota en el Estado de Jalisco, México.

2.- Interés jurídico del solicitante.

La solicitud se presenta con fundamento en la fracción II del artículo 158 de la *Ley de la Propiedad Industrial*, vigente al momento de su presentación, por la asociación civil denominada: Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla, A.C., en la cual se señala estar "... integrada por socios productores, envasadores y comercializadores de Raicilla, creada con el "objeto de impulsar y promover la elaboración del plan de trabajo y la planeación estratégica de la Raicilla a corto, mediano y largo plazo; la elaboración de estudios, proyectos, programas integrales y convenios sustentables conjuntamente con productores, transformadores, comercializadores, universidades, centros de investigación, organismos privados y las dependencias de los tres niveles de Gobierno y entre sus objetivos se encuentra el impulsar los estudios y gestiones para la determinación de normas de calidad aplicables al producto y a la "Denominación de Origen"."

3.- Señalamiento de la Denominación de Origen.

"RAICILLA".

4.- Descripción detallada del producto o los productos terminados que abarcará la denominación, incluyendo sus características, componentes, forma de extracción y procesos de producción o elaboración. Cuando sea determinante para establecer la relación entre la denominación y el producto, se señalarán las normas oficiales establecidas por la Secretaría de Economía a que deberán sujetarse el producto, su forma de extracción, sus procesos de elaboración o producción y sus modos de empaque, embalaje o envasamiento.

Se transcribe la parte conducente de la solicitud presentada por el Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla, A.C.:

"La raicilla es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey empleado y del proceso de elaboración, diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, productor (maestro raicillero), graduación alcohólica, levaduras, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Raicilla.

La Raicilla como producto terminado es un líquido que de acuerdo a su tipo, es incoloro cuando se madura en vidrio o amarillento cuando se madura en recipientes de madera, o cuando se aboca sin madurarlo." ... y "... que se obtiene por la destilación de jugos fermentados con levaduras mexicanas, espontaneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de los agaves "Agave maximiliana Baker, Agave inaequidens koch, Agave Valenciana, Agave angustifolia Haw, y Agave rhodacantha", entre otros, con excepción del "Agave Tequilana Weber Azul", cocidos y/o tatemados, cosechados en el territorio comprendido por la denominación de origen Raicilla.

RESUMEN DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LA RAICILLA

- Es una bebida 100% de agave.
- Contenido de alcohol de 35 a 55% alc. Vol. 20°C.
- Contenido de metanol de 30mg/100 ml. mínimo y máximo 300mg/100ml.
- Envasado de origen.
- Materia prima: Agaves silvestres o cultivados; "Agave Maximiliana Baker, Agave Inaequidens Koch, Agave Valenciana, Agave Angustifolia Haw y Agave Rhodacantha" entre otros, con la excepción del "Agave Tequilana Weber Azul".

- *La Bebida 100% de agave permite la mezcla entre distintas destilaciones de Agaves silvestres o cultivados.*
- *Asimismo es permitido con el objeto de obtener un sabor determinado la mezcla de las variedades de estas especies que son múltiples.*
- *Pueden realizarse destilaciones adicionales con ingredientes para incorporar sabores.*
- *Pueden incorporarse a la raicilla directamente ingredientes para lograr sabores lo que se conoce como abocado.*

Existen dos tipos de Raicilla que por la región geográfica y los agaves que se utilizan para su producción tienen sabores evidentemente diferentes, éstos son:

La Raicilla de la Costa es aquella que está elaborada con los “Agaves *Angustifolia* How, y *Rhodacantha*”.

La Raicilla de la Sierra es la que es elaborada con los “Agaves *Maximiliana* Baker, *Inaequidens* Koch y *Valenciana*”.

En cuanto al apartado “**ASPECTOS TECNICOS DE LA RAICILLA, MATERIA PRIMA PARA LA ELABORACION DE LA RAICILLA**”, la solicitud presentada por el Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla, A.C. señala que, con la excepción del “Agave Tequilana Weber Azul”, están permitidos todos los magueyes o agaves cultivados o silvestres, cuyo desarrollo biológico haya transcurrido en el área geográfica correspondiente al territorio señalado en el punto 5 del presente Extracto, entre otros:

- *Agave maximiliana Baker, Agave inaequidens Koch, Agave valenciana* (en la Sierra).
- *Agave angustifolia Haw y Agave rhodacantha* (en la Costa).

Asimismo, la solicitud indica que: “*Los magueyes o agaves deben estar maduros para cosecharse.*”

En cuanto al apartado “**PROCESO DE PRODUCCION O CATEGORIAS**”, la solicitud establece que conforme al proceso utilizado, se obtienen tres categorías: Raicilla, Raicilla Artesanal y Raicilla Tradición Ancestral.

Para tal efecto, la materia prima debe someterse al siguiente procedimiento para obtener Raicilla en sus diferentes categorías, mismos que se transcriben, tal y como aparecen en la solicitud:

“1.- Raicilla: *Su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo:*

1.1 Jimado: Corte de las hojas (pencas) a magueyes o agaves maduros.

1.1.2 Cocción: cocimiento de cabezas en hornos de pozo, mampostería o autoclave.

1.1.3 Molienda: tahona, molino egipcio o chileno, desgarradora, trapiche, o tren de molinos.

1.1.4 Fermentación: recipientes de madera, piletas de mampostería o tanques de acero inoxidable.

1.1.5 Destilación: alambiques, destiladores continuos, discontinuos o columnas de cobre o acero inoxidable.

1.2. Raicilla ARTESANAL: *su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo:*

1.2.1 Jimado: Corte de las Hojas (pencas) a magueyes o Agaves.

1.2.2 Cocción: cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo o elevados de mampostería calentados con gas o leña.

1.2.3 Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio, trapiche o desgarradora de golpe.

1.2.4 Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso incluir la fibra del maguey (bagazo).

1.2.5 Destilación: con fuego directo en alambiques de caldera de cobre u olla de barro y montera de barro, madera, cobre o acero inoxidable hasta 500 litros; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey bagazo).

1.3 Raicilla TRADICIÓN ANCESTRAL: *su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes etapas y equipo:*

1.3.1 Cocción: cocimiento de cabezas de agave o maguey en hornos de pozo o mampostería.

1.3.2 Molienda: con mazo sobre canoa o pileta de madera, tahona, molino chileno o egipcio.

1.3.3 Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo).

1.3.4 Destilación: con fuego directo producido con leña en olla de barro y montera de barro o madera; cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo).

ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS

La raicilla debe sujetarse al cumplimiento de las siguientes especificaciones fisicoquímicas:

TABLA 1 especificaciones fisicoquímicas

Especificaciones	Unidades	Mínimo	Máximo	Norma aplicable
Alcohol Volumen a 20°C	% Alc. Vol.	35	55	NMX-V-013-NORMEX-2013.
Extracto Seco	g/L de Raicilla	0	10	NMX-V-017-NORMEX-2014.
Alcoholes Superiores	mg/dL de alcohol anhidro	100	500	NMX-V-005-NORMEX-2013
Metanol	mg/dL de alcohol anhidro	30	300	NMX-V-005-NORMEX-2013

CATEGORIAS DE RAICILLA

2. CATEGORIAS

La Raicilla puede someterse a distintos tratamientos para dar origen a las siguientes clases:

2.1 Joven Blanco o Plata

Raicilla incolora y translúcida que no es sujeta a ningún tipo de proceso posterior.

2.2. Envejecida o Madurada en Vidrio

Raicilla estabilizada en recipiente de vidrio más de 12 meses, bajo tierra o en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.

2.3. Reposada u Oro

Raicilla que debe permanecer entre 2 y 12 meses en recipientes de madera, en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.

2.4. Añejada

Raicilla que debe permanecer más de 12 meses en recipientes de madera, en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.

2.5. Abocado con Raicilla al que se debe incorporar directamente ingredientes para incorporar sabores.

2.6. Destilado con Raicilla únicamente Artesanal o Tradicional que se debe someter a una destilación adicional, con ingredientes para incorporar sabores.”

5. Lugar o lugares de extracción, producción o elaboración del producto que se trata de proteger con la denominación de origen y delimitación del territorio de origen, atendiendo a los caracteres geográficos y a las divisiones políticas.

A) Regiones del Estado de Jalisco, productoras de Raicilla:

Municipios de Atengo, Chiquilistlán, Juchitlán, Tecolotlán, Tenamaxtlán, Puerto Vallarta, Cabo Corrientes, Tomatlán, Atenguillo, Ayutla, Cuautla, Guachinango, Mascota, Mixtlán, San Sebastián del Oeste y Talpa de Allende.

B).- Regiones del Estado de Nayarit, productoras de Raicilla:

Municipio de Bahía de Banderas.

6. Señalamiento detallado de los vínculos entre denominación, producto y territorio.

De acuerdo a la solicitud y a su documentación anexa, se indica que la calidad o características del producto se deben exclusivamente al medio geográfico, comprendiendo en éste los factores naturales y humanos, conforme a la siguiente transcripción:

“La zona de producción natural de la raicilla, como ya se ha determinado es la Región Costa Sierra Occidental, Sierra de Amula, Sierra costa sur y Municipio de Bahía Banderas en el Estado de Nayarit en donde los agaves utilizados en su producción se encuentran en el clima semicálido propio de la región.

La zona de producción de la Raicilla se caracteriza por tener una variedad importante de recursos naturales, en ella se encuentran extensiones amplias de bosque, yacimientos mineros y agua.

Altura media sobre el nivel del mar:

El promedio para toda la región es de 1,401 msnm, con altura mínima de 0 m en el municipio de Bahía Banderas y máxima de 1,720 m en el Municipio de Cuautla.

La precipitación pluvial promedio para la región es de 1,024 mm anuales; con mínimas de 891 mm en el municipio de Mascota, y máxima de 1,442 mm en el municipio de San Sebastián del Oeste.

La temperatura promedio regional es de 20.2 °C.; con mínimas de 18.7 °C en San Sebastián del Oeste y máxima de 21.8 °C en Mascota, su clima es semicálido.

La Sierra Occidental por ejemplo ocupa un área considerable en la Entidad, 190,345.852 km² equivalente al 24.6% de la superficie total del estado de Jalisco.

Estas sierras tienen dos tipos de rocas: granito y las rocas volcánicas con alto contenido de sílice. Se trata en ambos casos de rocas ígneas.

Las sierras donde se produce la raicilla están constituidas en más de la mitad de su extensión por un enorme cuerpo (o cuerpos) de granito, ahora emergido. A estas masas intrusivas de gran tamaño se les llama batolitos y siempre se les encuentra asociados a cordilleras.

En su estado actual, el batolito integra una sierra de mediana altitud en la que se han abierto amplios valles intermontanos de excavación, todavía con muy escaso relleno aluvial y casi siempre con un drenaje hacia el sur que desemboca en el Océano Pacífico. Se levanta más o menos abruptamente del mar y presenta un desarrollo incipiente de valles y llanuras costeras.

Dentro de los límites estatales jaliscienses la subprovincia de las Sierras de la Costa de Jalisco presenta los siguientes sistemas de topofomas: Gran Sierra Compleja; Sierra de Cumbres Tendidas; Meseta Lávica; Meseta Lávica con Cañadas; Lomerío; Lomerío con Llanos Aislados; Valle Intermontano; Valle Intermontano con Lomeríos; Valle Intermontano con Terreno Ondulado; Valle Ramificado con Lomeríos;

Cañón; Llanura Costera con Delta; Llanura Costera con Laguna Costera; Laguna Costera; Pequeña Llanura con Lomeríos.

La complejidad fisiográfica de la subprovincia determina el desarrollo de un complicado y diverso mosaico edáfico.

Geología

La geología regional se encuentra caracterizada por tener en su mayoría rocas cenozoicas, terciario e ígneas extrusivas tales como volcánicas, ácidas y en menos medida básica.

En las sierras de Jalisco se encuentran siete tipos distintos de vegetación, Selva Baja Caducifolia, Bosque de Pino, Bosque de Pino-Encino, Bosque de Encino-Pino, Bosque de Encino, Matorral Subtropical y Pastizal Inducido.

Todos estos aspectos geográficos, climáticos, biológicos y geológicos hacen que las plantas con las que se produce la raicilla puedan reproducirse naturalmente o de manera programada en toda la región enriquecidas por los componentes de la tierra, únicos por el tipo de suelos y clima que tienen y, por supuesto, en coordinación al conocimiento de los productores sin los cuales la raicilla no existiría.”

Respecto a la tradición en la elaboración o producción de la Raicilla en los Estados de Jalisco y Nayarit, se transcribe lo señalado por el solicitante:

“En la página 36 del libro “La Raicilla, Herencia y patrimonio cultural de Jalisco” editado por Editorial Universitaria del Centro Universitario Valles de la Universidad de Guadalajara, escrito por Franco, Sanchez, Goyas, Trujillo, Navarro, Zamudio, Nuño, Zurita, Tule, Carreón, se menciona lo siguiente:

No se sabe con precisión el origen de la palabra raicilla para denominar uno más de los distintos vinos destilados de la gran familia de los mezcales. Algunos productores de dicha bebida creen que el nombre deriva de la necesidad de evadir a las autoridades que buscaban el control de su producción durante el virreinato, periodo caracterizado, como ya se vio, por las constantes prohibiciones hacia vinos de maguey; entre otros términos, los taberneros le dieron el nombre de raicilla para confundir a las autoridades novohispanas y no quedar dentro de las prohibiciones a que el mezcal estaba sujeto (Dueñas, 2011:19).

La bebida no aparece nombrada por ejemplo, en la relación de bebidas alcohólicas que a fines del periodo colonial eran usuales en los alrededores de Guadalajara. Esto no quiere decir, sin embargo, que no fuera conocida en los pueblos y reales de minas del occidente jalisciense. En todo caso, la palabra raicilla hacía alusión a uno más de los llamados vinos de la tierra, es decir, a las bebidas alcohólicas originarias de América. Como bien lo señala Ana Valenzuela, a diferencia del tequila, cuyo origen tiene una connotación local bien definida, la producción de la raicilla se originó en una vasta área geográfica que agrupa al menos a quince municipios jaliscienses, lo que probablemente impidió que el nombre aludiera a un origen geográfico (2008: 98-99)

La misma autora, utilizando como fuente a Lázaro de Arregui, quien escribiera principios del siglo XVII, señala que en ese entonces se creía que el vino destilado de agave mediante alquitara se obtenía de la "raíz y asientos de las pencas" Del mezcal (2008:99), lo cual podría estar relacionado con el origen del nombre. Sin embargo, otros cronistas coinciden con lo señalado por la Arregui. Así, en su extensa crónica sobre la provincia de Sonora inscrita en la segunda mitad del siglo XVIII, Ignace Pfefferkorn, Fraile jesuita de origen alemán, escribió: los licores de uva se desconocen en Sonora. Los materiales usados aquí son las granadas y el mezcal. De la raíz de este último se destila la mayor parte de los licores que aquí se toman. Es muy difícil obtener una suficiente provisión de estas raíces porque crecen sólo en escabrosas montañas. Algunas veces hasta ocho días no son bastantes para juntar suficientes raíces. Se encuentra únicamente en lugares donde los apaches tienen su morada, por lo que su obtención es muy peligrosa. Los españoles que destilan licores están bien conscientes de esas dificultades por lo que cobran ocho florines por cada medida (2008:163)

En su calidad evangelizador, Pfefferkorn había pasado desde 1756 hasta 1767 (fecha en que fue expulsado junto con el resto de frailes de la orden jesuita) Conviviendo con la cernías pima, serí, ópata, y yaqui en los desiertos y montañas de Sonora, por lo que no conocía a fondo de lo que hablaba; en otro apartado Pfefferkorn describe el proceso de cocción:

Para destilar esta bebida (el mezcal) las raíces deben prepararse de la siguiente manera: se hace un agujero redondo y profundo en la tierra y se le forma de abajo arriba con piedras, una descansando sobre la otra, como si fuera pared para que quede un espacio al centro. Ese espacio se llena con leña y se le prende fuego para que las piedras se calienten casi al rojo vivo. Cuando el fuego ha consumido la leña se llena el hoyo de raíces limpias y descortezadas y se vuelve a cubrir con ramas y tierra para conservar el calor. Las raíces permanecen toda la noche en este horno y al día siguiente están totalmente asadas y listas para destilar el licor. Muy pocos tienen el equipo necesario para ser destilación y aquellos que lo tienen son por lo general españoles que demandan un buen pago por su servicio (2008: 61).

De su descripción se infiere que posiblemente esté hablando de una variedad pequeña de mezcal, ya que señala que las piñas eran tan gruesas como la cabeza de un hombre (2008:60), en todo caso, lo que interesa es el nombre que ambos cronistas le asignan a la materia prima; no quiere decir por tanto que lo que se destilaba eran las raíces de los agaves sino que le llamaban raíz al tallo o piña del agave.

La Raicilla, al ser una más de las bebidas destiladas provenientes de los agaves mexicanos y por su cercanía geográfica, guarda profunda semejanza con los antecedentes históricos del tequila, y en general poseen orígenes comunes; de hecho hasta fines del siglo XIX el tequila (entonces aún llamado vino mezcal) también se laboraba con diversas especies de agaves.

En el interesante artículo "Influencia asiática en la producción de mezcal en la costa de Jalisco. El caso de la Raicilla" escrito por Ana G. Valenzuela Zapata, Aristarco Regalado Pinedo y Michiko Mizoguchi, mencionan en sus páginas 98 y 99:

Los destilados de mezcal obtenidos en la costa norte y en la Sierra Occidental de Jalisco son llamados "Raicilla". En la actualidad se obtiene Raicilla en 15 municipios de este estado: Cuautla, Atenguillo, Guachinango, Mascota, San Sebastián del Oeste, Mixtlán, Talpa de Allende (estos municipios se les considera "zona de origen"), Ayutla, Cabo Corrientes, Puerto Vallarta, Tomatlán, Atengo, Chiquilistlán, Juchitlán, Tecolotlán y Tenamaxtlán (Éstos últimos se les considera "zona admitida") (Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla, 2000). Esta amplitud regional en la que se produce Raicilla impidió probablemente que el nombre aludiera un origen geográfico. En cambio, es plausible que se le llame de ese modo debido a un efecto visual que invita a pensar que es a partir de la raíz del agave de donde se obtiene el destilado.

Recurramos otra vez al testimonio de 1621 de Domingo Lázaro de Arregui, cuando aseguró que el mencionado "vino" por alquitara se obtenía de la "raíz y asiento de las pencas" del mezcal (Arregui, 1980:106). Por supuesto que la versión popular que corre por algunos lugares de la costa relativa el nombre de Raicilla es más atractiva. Tal versión refiere que un minero de San Sebastián del Oeste y productor de Raicilla, con el fin de burlar las prohibiciones virreinales sobre la producción de licores, bautizó la bebida bajo el nombre "vago de Raicilla".

...

La bebida Raicilla es extraída y producida en los Estados de Jalisco y Nayarit y cada municipio presenta características propias, derivadas de la variedad de los agaves utilizados y descritos anteriormente además del proceso utilizado, lo que permite su identificación y distinción con otras bebidas nacionales y extranjeras.

Existen vestigios que la raicilla ha sido fabricada en dicho estado desde hace más de 500 años por los pobladores, aprovechando el conocimiento de los españoles quienes implantaron métodos de destilación más eficaces.

Existen algunos testimonios más recientes que datan de finales del siglo XIX que obran en el archivo Municipal de San Sebastián del Oeste, Jalisco, particularmente de documentos de los años 1894 y 1897 donde se hace del conocimiento de la autoridad el expendio de establecimientos de vino Mezcal."

....

Históricamente podríamos concluir que la Raicilla al igual que el Tequila es un Mezcal, sin embargo al alcanzar el Tequila el reconocimiento y protección del Estado como Denominación de Origen que vinculaba a dicha denominación de Origen con el Agave Tequilana Weber Azul, la Raicilla no pudo llamarse Tequila puesto que su producción no se realiza con ese agave. Por otro lado, tampoco podía llamarse Mezcal toda vez que la región de Raicilla no pertenece a la región de la denominación de origen Mezcal, por lo que la afectación que tuvo fue muy grande orillándola a la creación de su propia identidad. Usando los agaves que el tequila tiene prohibido usar y estando fuera de la región de la denominación de origen Mezcal, la Raicilla comenzó a llamarse RAICILLA.

Reconociendo la situación antes planteada y debido al desarrollo propio de la Raicilla, el Gobierno del Estado de Jalisco por decreto de 14 de diciembre de 2000, estableció como nombre oficial de uno de los pueblos de la Sierra Occidental dentro del Municipio de Mascota a "CIMARRON CHICO DE LA RAICILLA""

II.- El presente extracto no prejuzga ni constituye un pronunciamiento del Instituto sobre la procedencia o improcedencia de la solicitud presentada y se efectúa para que cualquier tercero que justifique su interés jurídico, formule observaciones u objeciones y aporte las pruebas que estime pertinentes, dentro de un plazo de dos meses, contado a partir de su publicación en el Diario Oficial de la Federación, en los términos del artículo 161 de la *Ley de la Propiedad Industrial*, vigente al momento de la presentación de la solicitud que nos ocupa.

III.- El expediente con la documentación a que se refiere el presente extracto se encuentra disponible para su consulta en el archivo de la Dirección Divisional de Marcas del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, ubicado en Arenal No. 550, Pueblo Santa María Tepepan, Alcaldía de Xochimilco, Ciudad de México, C.P. 16020, en un horario de atención al público de 8:45 a 16:00 horas, de lunes a viernes.

El presente se signa con fundamento en los artículos 17, 22 y 59 fracciones I y XIV de la *Ley Federal de las Entidades Paraestatales*; 1o., 6o., 7o., 7o. Bis 1, 7o. Bis 2, 158, 159 y 161 de la *Ley de la Propiedad Industrial*, vigente al momento de la presentación de la Solicitud de la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Raicilla"; 1o., 3o. fracción II, 4o. y 6o. BIS del *Reglamento del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial*, y 1o., 4o., 5o. fracción II, y 10 de su *Estatuto Orgánico*.

Ciudad de México, a 31 de enero de 2019.- El Director General, **Juan Alfredo Lozano Tovar**.- Rúbrica.

(R.- 477633)