

"2023, año de la Interculturalidad"

DIPUTADO LOCAL - DISTRITO XII
LUIS ALBERTO
SOSA CASTILLO

San Raymundo Jalpan, Oaxaca, a 05 de Diciembre del 2023.

Asunto: Se remite Iniciativa.

Oficio: HCEO/LXVC/LASC/231/2023.

LIC. JORGE ABRAHAM GONZÁLEZ ILLESCAS
SECRETARIO DE SERVICIOS PARLAMENTARIOS
DEL H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
LXV LEGISLATURA.
P R E S E N T E.

H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
LXV LEGISLATURA
05 DIC 2023
10:46hrs
SECRETARIA DE SERVICIOS PARLAMENTARIOS

Con fundamento en la fracción I del artículo 50 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; 30 y 104 fracción I, de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; y 54 fracción I y 55 del Reglamento Interior del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, remito a Usted la **INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE DECLARA LA ELABORACIÓN DEL NICUATOLE COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ESTADO DE OAXACA.** Lo anterior, a efecto de que sea incluida en la siguiente sesión ordinaria de este H. Congreso del Estado.

Sin otro particular, reciba un cordial saludo.

H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
LXV LEGISLATURA
RECIBIDO
05 DIC 2023
10:52hrs
DIRECCIÓN DE APOYO LEGISLATIVO

ATENTAMENTE

"EL RESPETO AL DERECHO AJENO ES LA PAZ"

DIP. LUIS ALBERTO SOSA CASTILLO

DIPUTADO LOCAL DTTO. XII

San Raymundo Jalpan, Oaxaca, a 05 de Diciembre del 2023

DIP. SAMUEL GURRIÓN MATÍAS
PRESIDENTE DE LA MESA DIRECTIVA DE LA
SEXAGÉSIMA QUINTA LEGISLATURA
DEL H. CONGRESO DEL ESTADO.
P R E S E N T E.

El que suscribe Lic. **LUIS ALBERTO SOSA CASTILLO**, Diputado Local por el Distrito XII, e Integrante del Grupo Parlamentario de **MORENA** de esta sexagésima quinta legislatura del H. Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; con fundamento en la fracción I del artículo 50 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; 30 y 104 fracción I de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; y 54 fracción I y 55 del Reglamento Interior del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, remito a Usted para su análisis, discusión, y en su caso aprobación de la **INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE DECLARA LA ELABORACIÓN DEL NICUATOLE COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ESTADO DE OAXACA**, al tenor de la siguiente:

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

Uno de los ejes estratégicos de la política cultural del Gobierno del Estado de Oaxaca, es la salva guarda del **Patrimonio Cultural tangible o material**. En este tenor, la Ley de Desarrollo Cultural para el Estado de Oaxaca señala que:

Artículo 15. Se entiende por patrimonio cultural tangible o material, el constituido por los bienes muebles e inmuebles, tanto públicos como privados, **localidades, conjuntos poblacionales, sus territorios y bellezas naturales, centros históricos, conjuntos urbanos y rurales, así como los bienes que por su valor antropológico, arquitectónico, histórico, artístico, técnico etnográfico, científico, cosmogónico o tradicional, tengan relevancia para los habitantes del Estado, representativos de una época o sea conveniente su conservación para la posteridad, y por patrimonio cultural intangible o inmaterial los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconocen como parte integrante de su patrimonio cultural.**

Asimismo, dicho ordenamiento jurídico hace referencia en su artículo 16 a la declaratoria de publicidad de **Patrimonio Cultural**:

Artículo 16. Se declara de interés público la salvaguarda, conservación, restauración, recuperación, preservación, promoción, difusión, enriquecimiento e investigación del patrimonio cultural tangible e intangible del Estado, el cual debe ser valorizado y transmitido a las generaciones futuras en todas sus formas como testimonio de la experiencia y de las aspiraciones humanas, a fin

de nutrir la creatividad en toda su diversidad e instaurar un verdadero diálogo intercultural en el Estado¹.

Dicha declaratoria es el acto Jurídico, en este caso, del Congreso del Estado que, tiene por objeto, el otorgar un reconocimiento adicional a un bien, y podrá hacerse sobre un elemento individual o sobre un conjunto de elementos que guarden algún tipo de relación entre sí.

Ahora bien, es relevante señalar que, la Conferencia General de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), aprobó en el 2003, la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, un acuerdo firmado por 158 países, en el que se comprometen a trabajar en la salvaguardia de estas expresiones culturales.

En esta se identificó que, el término 'patrimonio cultural' ha cambiado considerablemente de contenido en las últimas décadas, en parte debido a los instrumentos desarrollados por este organismo internacional.

El patrimonio cultural, no termina en los monumentos y las colecciones de objetos. También **incluye tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes**, tales como tradiciones orales, artes escénicas, prácticas sociales, rituales, eventos festivos, conocimientos y prácticas sobre la naturaleza y el universo o los conocimientos y habilidades para producir artículos tradicionales como algunas manualidades²

El patrimonio cultural inmaterial es: Tradicional, contemporáneo y vivo al mismo tiempo: el patrimonio cultural inmaterial no solo representa las tradiciones heredadas del pasado, sino también las prácticas rurales y urbanas contemporáneas en las que participan diversos grupos culturales; Inclusivo: podemos compartir expresiones del patrimonio cultural inmaterial que son similares a las practicadas por otros. Ya sean

¹ [https://www.congresoaxaca.gob.mx/docs65.congresoaxaca.gob.mx/legislacion_estatal/Ley_de_Developmento_Cultural_del_Estado_\(Ref_dto_1419_aprob_LXV_Legis_11_may_2023_PO_Extra_12_may_2023\).pdf](https://www.congresoaxaca.gob.mx/docs65.congresoaxaca.gob.mx/legislacion_estatal/Ley_de_Developmento_Cultural_del_Estado_(Ref_dto_1419_aprob_LXV_Legis_11_may_2023_PO_Extra_12_may_2023).pdf)

² <https://ich.unesco.org/en/what-is-intangible-heritage-00003>

del pueblo vecino, de una ciudad al otro lado del mundo, o hayan sido adaptados por pueblos que han emigrado y se han asentado en una región diferente, todos son patrimonio cultural inmaterial: se han transmitido de una generación a otras. Estas han evolucionado en respuesta a sus entornos y contribuyen a darnos un sentido de identidad y continuidad, proporcionando un vínculo desde nuestro pasado, a través del presente y hacia nuestro futuro.

El patrimonio cultural inmaterial no da lugar a dudas sobre si ciertas prácticas son o no específicas de una cultura. Contribuye a la cohesión social, Representativo: el patrimonio cultural inmaterial no se valora simplemente como un bien cultural, en términos comparativos, por su exclusividad o su valor excepcional. Prospera sobre su base en las comunidades y depende de aquellos cuyo conocimiento de las tradiciones, habilidades y costumbres se transmiten al resto de la comunidad, de generación en generación, a otras comunidades; Basado en la comunidad : el patrimonio cultural inmaterial solo puede ser patrimonio cuando es reconocido como tal por las comunidades, grupos o individuos que lo crean, mantienen y transmiten; sin su reconocimiento, nadie más puede decidir por ellos que una determinada expresión o práctica es suya.

Si bien es frágil, el patrimonio cultural inmaterial es un factor importante para mantener la diversidad cultural frente a la creciente globalización³.

La comprensión del patrimonio cultural inmaterial de las diferentes comunidades ayuda al diálogo intercultural y fomenta el respeto mutuo por otras formas de vida⁴.

En este sentido, consideramos que, Oaxaca es un Estado rico por su diversidad cultural, por sus gentes, por sus tradiciones y su gastronomía. Ya que, esta última es reconocida ampliamente a nivel internacional, nacional y local.

³ <https://ich.unesco.org/en/what-is-intangible-heritage-00003>

⁴ <https://ich.unesco.org/en/what-is-intangible-heritage-00003>

Luego entonces, si hablamos las y los oaxaqueños de nuestra riqueza gastronómica, la cual en la mayoría de los casos data desde la misma época prehispánica. Sin lugar a dudas, un lugar especial debe ocupar el Nicuatole, o como se le conoce también en lengua náhuatl como: (necuatl o necutli, miel, y atolli, atole).

También se le conoce como nicoatole, necuatole, necuatolli, nicostole, atole de molde o gelatina de maíz. Cabe mencionar que, se cree que antes de la Conquista el Nicuatole se endulzaba con miel de maguey, y de ahí el origen de su apelativo de miel.⁵

El Nicuatole, es un postre o dulce con la consistencia similar a una natilla o flan, y se conoce también como un dulce o postre delicioso, con cierto aspecto y consistencia de natilla, el cual, gracias a la tradición oral y escrita, es que, ha sido posible que la receta para su elaboración, haya transitado de generación en generación hasta llegar hasta nuestros días.

Es de dominio popular que, el Nicuatole, fue preparado por primera vez en el siglo XIX, y que es uno de los dulces tradicionales existentes en nuestra Entidad.

Siendo preparado principalmente, por mujeres mayores y por mujeres jóvenes, y vendido por ellas mismas, en los parques públicos, en los mercados, en las calles del Municipio de San Agustín Yatareni, Ayuntamiento al que se le atribuye ser la cuna del Nicuatole.

Sin embargo, este dulce tradicional prehispánico, se prepara y se comercializa, además, en los Municipios de Oaxaca de Juárez, Villa de Zaachila, Santa Cruz Xoxocotlán, entre otros.

⁵ <https://www.mexicodesconocido.com.mx/nicuatole.html>

Siendo sus principales ingredientes: maíz, azúcar, canela y agua. En vez de azúcar, también se puede endulzar con piloncillo, y por encima se suele colorear con rojo carmín, un pigmento obtenido de la cochinilla⁶.

Respecto a su preparación, las mujeres deben usar maíz criollo, que es una raza local de Oaxaca rica en almidones, ya que con otras variedades de maíz el nicuatole no queda tan espeso y tiende a cuartearse.

El maíz se cuece y se muele en metate o molino. Se deslee el maíz en agua fría, se cuele y se vuelve a poner en el fuego. Se le agrega la canela, el azúcar y la leche, así como los sabores que uno desee agregarle.

El líquido se irá espesando y adoptando una consistencia similar a la miel (de ahí su nombre) hasta cuajarse. El tiempo de elaboración total ronda las tres horas⁷.

En la elaboración del Nicuatole el principal ingrediente es el maíz, cuya preparación permite que cuaje y se disfrute del sabor dulce y de suave consistencia⁸.

Hay quien le añade hojas de limón o de naranjo, agua, leche o estos dos últimos ingredientes juntos. También se le puede agregar canela, vainilla o almendra, para aromatizar; incluso, tuna o coco rallado⁹.

Es relevante mencionar que, el Nicuatole se encuentra en el gusto del paladar exigente de mujeres, niñas, niños, personas mayores y hombres. Todas y todos, hemos podido disfrutar en alguna etapa de nuestra vida, de una porción de este sabroso dulce, el cual lo sirven en vasitos de plástico, en papel delgado, o en hojas de plátano, siendo cortado en cuadros pequeños o con forma de rectángulos.

⁶ <https://www.nvnoticias.com/agenda/cultura/realizaran-feria-del-nicuatole-y-el-maiz-en-yatareni/75956>

⁷ Nicuatole de San Agustín Yatareni. YouTube. Corporación Oaxaqueña de Radio y Televisión (4:53 min). 2017. Consultado el 16 de mayo de 2022.

⁸ <https://www.oaxaca.gob.mx/comunicacion/invita-sectur-a-la-7a-feria-del-nicuatole-y-derivados-del-maiz-en-san-agustin-yatareni/>

⁹ <https://www.directoalpaladar.com.mx/cocina-popular-mexicana/origen-nicuatole-que-como-prepararlo-cocina-tradicional-mexicana>

"2023, año de la Interculturalidad"

Esto, sin dejar de comentar que, el Nicuatole tiene diversos usos como lo es: el de golosina en fiestas infantiles, en fiestas religiosas, en un día soleado de paseo familiar, o simplemente gracias a un rico antojo que le de sabor a nuestro día.

Por ello, consideramos que, el Nicuatole contribuye a la captación de divisas en el sector turístico en nuestro Estado y en los Municipios en donde se elabora y comercializa, ya que, es bien conocido que, las personas que vienen de otras naciones y los mismos turistas nacionales, lo hacen con la intención de conocer los sabores, texturas y aromas que nos da este delicioso dulce.

Es evidente que, el Nicuatole empodera a las mujeres que lo realizan, las inserta en la actividad económica, les da sustento a ellas y a sus familias, fortaleciendo la identidad tanto de su hogar como también de la comunidad.

Prueba de ello es que, tantos turistas internacionales, nacionales y nosotros mismos hemos asistido y degustado un delicioso Nicuatole, en la "Feria del Nicuatole y del Maíz", de San Agustín Yatareni, Oaxaca.

Esta Feria se realiza, en vísperas de la fiesta patronal de San Agustín Obispo a finales del mes de julio en cada año.

Es bien sabido que, en la feria se puede probar de varios sabores: vainilla, almendra, piña, chocolate, durazno, coco rallado, piña, tuna y tejate, la bebida tradicional a base de maíz y cacao¹⁰.

Esta feria tiene como objetivo la atracción de visitantes y la promoción de la gastronomía, costumbres y tradiciones del municipio, así como para impulsar la economía de la población¹¹.

¹⁰ <https://www.mexicodesconocido.com.mx/nicuatole.html>

¹¹ <https://www.oaxaca.gob.mx/comunicacion/invita-sectur-a-la-7a-feria-del-nicuatole-y-derivados-del-maiz-en-san-agustin-yatareni/>

"2023, año de la Interculturalidad"

Por último, debemos señalar que, la importancia del patrimonio cultural inmaterial no es la manifestación cultural en sí misma, sino la riqueza de conocimientos y habilidades que se transmiten a través de él de una generación a la siguiente.

El valor social y económico de esta transmisión de conocimientos es relevante para los grupos minoritarios y para los principales grupos sociales dentro de un Estado, y es tan importante para los Estados en desarrollo como para los desarrollados¹².

El Nicuatole, incorpora saberes y practicas ancestrales, une a la comunidad, contribuye a la economía de las familias Oaxaqueñas tanto de San Agustín Yatareni así como de los Ayuntamientos en donde se elabora y comercializa.

El Nicuatole, forma parte de nuestra riqueza cultural inmaterial, la cual debemos proteger ante la creciente globalización.

Retomando lo señalado por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), las características del patrimonio cultural inmaterial son:

- a) Tradicional, contemporáneo y vivo al mismo tiempo: "el patrimonio cultural inmaterial no solo representa las tradiciones heredadas del pasado, sino también las prácticas rurales y urbanas contemporáneas en las que participan diversos grupos culturales."

La elaboración del Nicuatole, en cuanto a conjunto de conocimientos y técnicas, resulta ser un bien tradicional, contemporáneo y vivo al mismo tiempo. Esto se puede comprobar porque, se ha venido preparando y produciendo a lo largo de los años, por mujeres integrantes de la comunidad, las cuales viven en el Municipio de San Agustín Yatareni

Estas, han transmitido su técnica y conocimientos en el proceso de elaboración de generación en generación desde el siglo XIX y hasta nuestros días.

¹² <https://ich.unesco.org/en/what-is-intangible-heritage-00003>

Esto lo conocemos, gracias a los diversos testimonios de valiosas mujeres que forman parte de la comunidad de dicho ayuntamiento.

En sus palabras y en los hechos, ellas son las principales protagonistas en la elaboración y comercialización del Nicuatole.

Ellas nos han compartido que, en sus casas, es una verdadera tradición su elaboración, que, si bien es cierto, tiene ya varios siglos, pero se sienten orgullosas de que, actualmente se continúa haciendo todos los días en sus hogares este postre ancestral.

De igual forma, nos dicen que, la elaboración del Nicuatole no es un proceso sencillo, debido a que, para poder hacerlo existen una serie de pasos que requieren de dedicación y tiempo.

Por ejemplo, de la molienda de maíz y demás ingredientes, hasta llegar a tener el postre con su consistencia sólida, de todos los elementos se lleva un tiempo aproximadamente entre 3 y 5 horas.

Y es que, el maíz se cuece y se muele en metate o molino, se coloca el maíz en agua fría, se cuele y se vuelve a poner en el fuego. Se le agrega la canela, el azúcar y la leche, así como los sabores que uno desee agregarle.

El líquido se irá espesando y adoptando una consistencia similar a la miel (de ahí su nombre) hasta cuajarse.

Las mujeres que elaboran el Nicuatole, consideran que, la mayor importancia de este postre o dulce, es que, es parte de la identidad cultural de la comunidad y es por medio de este que, podemos disfrutar los sabores, texturas y aromas que nos brinda el postre de maíz criollo principalmente.

- b) Inclusivo: "se puede compartir expresiones del patrimonio cultural inmaterial que son similares a las practicadas por otros. Ya sean del pueblo vecino, de una ciudad al otro lado del mundo, o hayan sido adaptados por pueblos que

han emigrado y se han asentado en una región diferente, todos son patrimonio cultural inmaterial: se han transmitido de una generación a otra. Otros, han evolucionado en respuesta a sus entornos y contribuyen a darnos un sentido de identidad y continuidad, proporcionando un vínculo desde nuestro pasado, a través del presente y hacia nuestro futuro. El patrimonio cultural inmaterial no da lugar a dudas sobre si ciertas prácticas son o no específicas de una cultura. Contribuye a la cohesión social."

En lo referente al Nicuatole, observamos que es un medio de empoderamiento e inclusión de la mujer en la economía de su hogar y en el seno de la comunidad.

Forma parte de la vida cotidiana de estas, de sus familias, de sus poblaciones y de la identidad gastronómica de nuestro Estado.

Asimismo, este postre o dulce es conocido y reconocido tanto por ciudadanía de San Agustín Yatareni, como por las personas en general de otros Municipios, y de los turistas nacionales y extranjeros que visitan el Estado de Oaxaca.

Con el Nicuatole se promueve el turismo gastronómico a nivel Internacional y Nacional.

Siendo el Nicuatole un postre o dulce que contribuye a la cohesión social de las mujeres y hombres que viven en dicho Ayuntamiento. Porque a pesar de que, son las primeras las que elaboran y comercializan, los hombres, niñas y niños, abuelas y abuelos participan con gran satisfacción en alguna de las etapas tanto de la elaboración o en su venta.

Por lo que, podemos afirmar que, el Nicuatole fomenta la unión y la participación activa de la comunidad.

De gran relevancia es su elaboración y venta, este ha sido llevado a otras comunidades, en busca de copiar su textura y consistencia, los cuales solamente se

pueden alcanzar con un conocimiento exacto tanto de los ingredientes y de sus proporciones y así como de todo el proceso de elaboración.

- c) Representativo: "el patrimonio cultural inmaterial no se valora simplemente como un bien cultural, en términos comparativos, por su exclusividad o su valor excepcional. Prospera sobre su base en las comunidades y depende de aquellos cuyo conocimiento de las tradiciones, habilidades y costumbres se transmiten al resto de la comunidad, de generación en generación, a otras comunidades."

El Nicuatole en su elaboración, es propio del Municipio de San Agustín Yatareni, de conocimiento popular es que, fue preparado por primera vez en el siglo XIX, y que es uno de los dulces tradicionales existentes más antiguos en nuestra Entidad.

Se prepara principalmente, por mujeres mayores y por mujeres jóvenes, y vendido por ellas mismas, en los parques públicos, en los mercados, en las calles de los Municipios de San Agustín Yatareni, Ayuntamiento al que se le atribuye ser la cuna del Nicuatole

Y en ningún otro lugar se prepara igual. Este postre o dulce, se presenta en el día a día de la comunidad, para la degustación en la comida a todas y todos los integrantes de la familia, se prepara y consume en fechas importantes y como forma de ingreso. Tal es la importancia del Nicuatole, que es lo primero que se ofrece en los hogares para los integrantes de la familia. De igual forma, esta postre o dulce se da en los restaurants, y en la calle se ofrece como opción para quitar el antojo o mitigar el hambre.

- d) Basado en la comunidad: "el patrimonio cultural inmaterial solo puede ser patrimonio cuando es reconocido como tal por las comunidades, grupos o individuos que lo crean, mantienen y transmiten; sin su reconocimiento, nadie más puede decidir por ellos que una determinada expresión o práctica es suya."

Al Nicuatole, se le conoce y reconoce como un postre o dulce prehispánico, tanto en el seno de la comunidad del Municipio de San Agustín Yatareni, como fuera de esta. Esto debido principalmente a la tradición oral de las mujeres y hombres que viven el Ayuntamiento, como aquellas personas que han visitado este mágico lugar, disfrutando durante su estancia de un rico Nicuatole en compañía de la familia, amistades o colaboradores.

Al salir de San Agustín Yatareni, los turistas nacionales y extranjeros al compartir su experiencia del viaje con otras personas, reconocen el sabor, aroma, consistencia de esté postre o dulce, recomendando su disfrute en cualquier oportunidad de viaje a la comunidad y a los Municipios en los cuales se prepara.

Existe conocimiento tanto de las mujeres y hombres que integran la comunidad cuna del Nicuatole, que atestiguan su autenticidad. Esto es posible, gracias a que este tiene una larga tradición histórica que ha trascendido a través de los siglos de generación en generación.

Sumándose, a esto que, con el paso del tiempo, algunas de las familias que, se han dedicado a la preparación del Nicuatole, llegaron a innovar, y ahora gracias a esto, podemos encontrar, que hay quien le añade hojas de limón o de naranjo, agua, leche o estos dos últimos ingredientes juntos. También se le puede agregar canela, vainilla o almendra, para aromatizar; incluso, tuna o coco rallado.

En la "Feria del Nicuatole y del Maíz", de San Agustín Yatareni, Oaxaca. Esta Feria se realiza, en vísperas de la fiesta patronal de San Agustín Obispo a finales del mes de julio en cada año.

Es bien sabido que, en la feria se puede probar de varios sabores: vainilla, almendra, piña, chocolate, durazno, coco rallado tuna. Esta feria tiene como objetivo la atracción de visitantes y la promoción de la gastronomía, costumbres y tradiciones del municipio, así como para impulsar la economía de la población.

Con base en todo lo expuesto, se considera que este H. Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca tenga a bien declarar al proceso de elaboración del Nicuatole como patrimonio cultural inmaterial del Estado de Oaxaca, con fundamento en lo dispuesto por la fracción I del artículo 50 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; 30 y 104 fracción I de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; y 54 fracción I y 55 del Reglamento Interior del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca.

DECRETO

ÚNICO.- La Sexagésima Quinta Legislatura del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, declara la Elaboración del Nicuatole como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de Oaxaca.

TRANSITORIOS

PRIMERO.- El presente Decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado.

SEGUNDO.- Comuníquese el presente Decreto a la Secretaría de Cultura del Gobierno de la República, a la Secretaría de las Culturas y Artes de Oaxaca, y a la Secretaría de Turismo del Estado de Oaxaca, para los efectos procedentes.

Dado en la Sede del Poder Legislativo del Estado de Oaxaca, San Raymundo Jalpan, Oaxaca a 05 de Diciembre del 2023.

ATENTAMENTE

"EL RESPETO AL DERECHO AJENO ES LA PAZ"

DIP. LUIS ALBERTO SOSA CASTILLO

DIPUTADO LOCAL D.TTO. XII

DISTRITO XII
SAN RAFAEL DEL CAMPEO