

## BIBLIOGRAFÍA

- AGROLAB, (2016). **“Estudio de factibilidad a nivel planta piloto para la elaboración productos enriquecidos con harinas nativas”**. Disponible:  
<https://repositorio.umsa.bo/bitstream/handle/123456789/20928/TES-1054.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Fecha de consulta: 26 de abril de 2019
- Antonio Pasquel, **“Gomas: una aproximación a la industria de alimentos”**. Revista Amazónica de Investigación Alimentaria, volumen.1, nº 1, pp. 1-8.(2001).Disponible:  
[https://www.academia.edu/25973638/Gomas\\_una\\_aproximaci%c3%93n\\_a\\_la\\_industria\\_de\\_alimentos](https://www.academia.edu/25973638/Gomas_una_aproximaci%c3%93n_a_la_industria_de_alimentos). Fecha de consulta: 3 de junio 2019
- Anzaldúa, A. (2005). **“La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica”**. España: Acribia.
- A.S.S., (2015). **“Agua potable salubre y saneamiento (A.S.S)”**. Disponible:  
<https://www.linkedin.com/in/assltda/?originalSubdomain=co>. Fecha de consulta: 15 de abril de 2019
- Bardón, (2012). **“Industria de elaboración de galletas”**. Disponible:  
<https://www.coursehero.com/file/63755328/Proyecto-Galletaspdf/>.  
Fecha de consulta: 15 de junio de 2019
- Cajamarca, Murillo, (2012). **“Instituto de galleta - Nutrición y salud”**. Disponible: <http://www.institutodelagalleta.com/historia.php>. Fecha de consulta: 24 de mayo de 2019
- Cando, (2010). **“Obtención de carboximetilcelulosa a partir de linter de algodón”**. Disponible: <https://docplayer.es/114843166-Obtencion-de-carboximetilcelulosa-a-partir-de-linter-de-algodon.html>.  
Fecha de consulta: 26 de septiembre de 2019
- Cambón & Rodríguez, (2013). **“Estructura y composición del huevo”**. Disponible:<http://www.elika.net/datos/articulos/Archivo1424/Berezi@%20Otros%20usos%20huevo%20cast.pdf>. Fecha de consulta: 25 de octubre de 2019

- Capurro J., Lauya, D., (2016). **“Elaboración de galletas fortificadas con sustitución parcial de harina de trigo por harina de kiwicha (*amaranthus caudatus*), quinua (*Cheropodium quinoa*) y maíz (*Zea mays*)”**. Disponible:  
<http://repositorio.uns.edu.pe/bitstream/handle/UNS/2629/42894%20.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. fecha de consulta: 26 de abril de 2019
- Choi, Oikos. (1986). **“Ecuaciones para la estimación de conductividad térmica”**. Disponible:<https://sites.google.com/site/jmvidaurruiz/propiedades-termicas-y-fisicas>. Fecha de consulta: 17 de mayo del 2018
- Codex Alimentarius, (2007). **“Cereales, Legumbres, leguminosas y productos proteínicos vegetales (organización mundial de la salud)”**. Disponible:[http://www.fao.org/tempref/codex/Meetings/CCNFSDU/ccnfsdu22/CL99\\_20s.pdf](http://www.fao.org/tempref/codex/Meetings/CCNFSDU/ccnfsdu22/CL99_20s.pdf). Fecha de consulta: 16 de julio de 2019
- Codex Alimentarius, (1995). **“Elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños, en el trámite 3”**.  
Disponible:[http://www.fao.org/tempref/codex/Meetings/CCNFSDU/ccnfsdu22/CL99\\_20s.pdf](http://www.fao.org/tempref/codex/Meetings/CCNFSDU/ccnfsdu22/CL99_20s.pdf). Fecha de consulta: 24 de julio de 2019
- Codex Alimentarius, (2007). **“Nutrición y alimentos para regímenes especiales. Proyecto de norma revisada para alimentos exentos de gluten”**. Disponible:[http://www.fao.org/tempref/codex/Meetings/CCNFSDU/ccnfsdu29/nf29\\_04s.pdf](http://www.fao.org/tempref/codex/Meetings/CCNFSDU/ccnfsdu29/nf29_04s.pdf). Fecha de consulta: 18 de julio 2019
- Codex Alimentarius, (1983). **“Norma para alimentos exentos de gluten”**.  
Disponible:<http://www.celiaconline.org/Secciones%20Web/Descargas/Legislacion/CODEX.%20Norma%20para%20los%20alimentos%20exentos%20de%20gluten.pdf>. Fecha de consulta: 23 de julio 2019
- Codex Alimentarius, (1999). **“Proyecto de norma revisada para los azúcares en el trámite 8”**.  
Disponible:[http://www.fao.org/tempref/codex/Reports/Alinorm01/AI01\\_14s.pdf](http://www.fao.org/tempref/codex/Reports/Alinorm01/AI01_14s.pdf). Fecha de consulta: 23 de julio 2019

Covana & Antezana, (2007). **“Proceso de extracción de almidón de yuca por vía seca”**. Revista *Boliviana de química*. Vol. 24, num.1, 2007, pp 7783. Disponible:

[https://www.redalyc.org/pdf/4263/Resumenes/Abstract\\_426339669014\\_2.pdf](https://www.redalyc.org/pdf/4263/Resumenes/Abstract_426339669014_2.pdf). fecha de consulta: 18 de julio 2019

FADAMY, (2019). **“FADAMY- Tomay”**. @TomayBolivia

Ferrón, (2018). **“Monografía sobre la goma de celulosa, (CMC) (carboximetilcelulosa)”**. Disponible:

<http://www.oiv.int/public/medias/4170/oiv-oeno-366-2009-es.pdf>. Fecha de consulta: 23 junio de 2019

Fernández, (2017). **“Desarrollo de un manual de operaciones para un proceso de galletas”**.

Disponible:<https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/11934/3/Tesis.pdf>. Fecha de consulta: 25 de octubre de 2019

FIAB. (2006). **“Historia de la galleta – Instituto de la galleta”**. Disponible:

<http://www.institutodelagalleta.com/historia.php?cl=2>.  
Fecha de consulta: 29 de abril 2019

Flores, (2007). **“Caracterización fisicoquímica de almidones de tubérculos cultivados en Yucatán, México”**. Disponible:(27/9/2007)

<https://es.scribd.com/document/324155364/Caracterizacion-Fisicoquimica-de-Almidones-de-Tuberculos-Cultivados-en-Yucatan>.  
Fecha de consulta: 27 de septiembre de 2018

Flores, (2015). **“Estudio de la harina de coco (coco nucifera l.) y su aplicación en la pastelería y panadería”**.

Disponible:<https://es.scribd.com/document/400256897/TESIS-Gs-220-Harina-de-Coco>. Fecha de consulta: 23 de junio de 2019

Flores, (2017). **“Manual de la enfermedad celiaca”**. Disponible:

<https://www.celiacos.org/images/pdf/Manual-de-la-enfermedad-celiaca-v-1.2.pdf>. Fecha de consulta: 22 de junio de 2019

- Flores, (2017).” ***Polvo de hornear acción doble diamante***”. Disponible:  
<https://grupolaflorida.com/pdf/levadura/polvo-para-hornear-doble.pdf>.  
Fecha de consulta: 13 de mayo de 2019
- Lozada, (2013). ***“Características del almidón de maíz y relación con las enzimas de su biosíntesis”***.  
Disponible:<http://www.scielo.org.mx/pdf/agro/v47n1/v47n1a1.pdf>.  
Fecha de consulta: 15 de agosto de 2019
- Gallego, (2015). ***“Producción y usos de harina refinada de yuca”***.  
Disponible:[http://www.clayuca.org/sitio/images/publicaciones/cartilla\\_modulo\\_5\\_produccion\\_harina\\_refinada.pdf](http://www.clayuca.org/sitio/images/publicaciones/cartilla_modulo_5_produccion_harina_refinada.pdf). Fecha de consulta: 27 de septiembre de 2019
- Gonzales, (2015). ***“El gran libro del huevo”***. Disponible:  
<http://institutohuevo.com/wp-content/uploads/2017/07/EL-GRAN-LIBRO-DEL-HUEVO.pdf>. Fecha de consulta: 25 de octubre de 2019
- Gonzales & García, (2017). ***“Federación de asociación de celíacos de España”***. Disponible:  
<http://www.celiacossevilla.org/imagenes/ManualDelCeliaco.pdf?t=18>.  
Fecha de consulta: 12 de agosto de 2019
- González, (2017). ***“Propiedades farmacológicas del Algarrobo (Hymenaea courbaril Linneaus) de interés para la industria de alimento”***.  
Revista Lasallista de Investigación, vol. 5, pp. 100-1112. Disponible:  
(2/07-12/2008)<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulocodigo545884>.  
Fecha de consulta: 15 de julio de 2019
- González, (2017). ***“Federación de Asociados de Celiacos de España”***.  
Disponible:<https://www.celiacos.org/images/pdf/Manual-de-la-enfermedad-celiaca-v-1.2.pdf>. Fecha de consulta: 4 de abril de 2019
- IBNORCA, (2018). ***“Compendio normativo sobre calidad de agua para consumo humano”***.  
Disponible: <https://www.bivica.org/file/view/id/5310>. Fecha de consulta:  
25 de octubre de 2019

Instituto de Normas Técnicas Colombiana, (2007). "**Productos de molienda galleta**". Disponible: <https://es.slideshare.net/jamesdays/ntc1241galletas>. Fecha de consulta: 16 de junio de 2019

KRIS, (2018). "**Industrias Venado**". @BoliviaKris.Producto/servicio

León, (2016). "**Plan de negocio para la producción industrial de galletas**". Disponible: <http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/11614/1/T-UCSG-PRE-ECO-ADM-488.pdf>. Fecha de consulta: 15 de septiembre de 2019

López, (2009). "**Galletas productos nutritivos – sin gluten**". Disponible: <https://repository.unad.edu.co/bitstream/handle/10596/21326/jelopez.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Fecha de consulta: 15 de julio de 2019

Maqueimex, (2012). "**Reología de dispersiones acuosas de goma xantana de prestaciones avanzadas**".

Disponible: <https://idus.us.es/bitstream/handle/11441/33201/tesis%20.pdf;jsessionid=DCDB0479B475DEBDCBA82D6F1166101E?sequence=4>. Fecha de consulta: 22 de mayo de 2019

Marquina, B. (2013). "**Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Fabricación, Circulación y Comercio de Galletas**". Tratado de Nutrición Tomo II Composición y Calidad Nutritiva de los Alimentos. Ángel Gil. 2ª Edición. Médica. Panamericana. Disponible: <http://badali.umh.es/assets/documentos/pdf/artic/galletas.pdf>. Fecha de consulta: 23 de mayo de 2019

Marco & Rosell, (2008). "**Desarrollo de una formulación para la elaboración de una galleta libre de gluten con un alto valor proteínico enriquecida con spirulina platensis**".

Disponible: <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/33179/1/401-1316%20-%20elaborac%20galleta%20libre%20de%20gluten.pdf>. fecha de consulta: 25 de agosto de 2018

Martínez, (2014). "**Composición química de las aguas potables**". Disponible: <http://www.oocities.org/edrochac/sanitaria/composicionaguas2.pdf>. Fecha de consulta: 17 de junio de 2019

Méndez, (2016). **“Elaboración de galletas enriquecidas con concentrado proteico de leche de soya”**. Disponible:

<https://repositorio.umsa.bo/handle/123456789/18154?show=full>. Fecha de consulta: 11 de noviembre de 2018

Méndez, (2016). **“El consumo anual de galletas en Bolivia es de 5 kilos por persona”**. La Razón. Disponible: [www.la-razon.com](http://www.la-razon.com) › consumo-anual-galletas-Bolivia-persona-financiero. Fecha de consulta: 24 de noviembre 2018

Montevideo, (2006). **“Bolivia, un mercado creciente para productos dulces”**. Disponible:

[https://ibce.org.bo/images/estudios\\_mercado/Perfil-mercado-dulces.pdf](https://ibce.org.bo/images/estudios_mercado/Perfil-mercado-dulces.pdf). Fecha de consulta: 15 de mayo de 2019

Moreira, (2013) **“¿Mantequilla o margarina? Diez años después”**.

Disponible:[https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0717-75182010000400012](https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182010000400012). Fecha de consulta: 25 de julio de 2019

NASPGHAN, (2015). **“Dieta sin gluten, guía para familias”**. Disponible:

<https://www.gikids.org/files/documents/resources/Gluten-FreeDietGuideWebSpanish.pdf>. Fecha de consulta: 28 de noviembre de 2019

Navarro, (2016).” **Proceso de fabricación de harina de coco (cocos nucifera) para la obtención de un producto de panificación para personas celíacas”**.

Disponible: [http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/08/08\\_1452\\_Q.pdf](http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/08/08_1452_Q.pdf). Fecha de consulta: 5 de abril de 2019

Orellana, (2005). **“Agua y saneamiento en el Estado Plurinacional de Bolivia”**.

Disponible:

[https://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1081/Agua\\_y\\_saneamiento\\_en\\_el\\_Estado\\_Plurinacional\\_de\\_Bolivia.pdf](https://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1081/Agua_y_saneamiento_en_el_Estado_Plurinacional_de_Bolivia.pdf). Fecha de consulta: 15 de junio de 2019

Ortega, (2013). **“Instituto boliviano de comercio exterior. Bolivia, un mercado creciente para productos dulces”**. Disponible:

<https://es.scribd.com/document/325556409/PerfilMercado-Dulces-Bolivia>. Fecha de consulta: 15 de junio de 2019

Parrondo, (2000). “**Departamento de Geografía de la Universidad Autónoma de Madrid. Estudios Geográficos**”. Tomo LXI, n.º 239. Disponible: <http://estudiosgeograficos.revistas.csic.es>. Fecha de consulta: 23 de agosto de 2019

Paredes, (2014). “**La goma xantana en la industria alimentaria**”. Disponible: <https://www.yumpu.com/es/document/view/3740698/la-goma-xantana-en-la-industria-alimentaria-alimentariaonline>. Fecha de consulta: 27 de septiembre de 2019

Pozo, (2009). “**La harina fina tostada de algarroba como sustituto del polvo de cacao: tecnología y mercado**”. Disponible: [https://pirhua.udel.edu.pe/bitstream/handle/11042/1488/ING\\_469.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://pirhua.udel.edu.pe/bitstream/handle/11042/1488/ING_469.pdf?sequence=1&isAllowed=y). Fecha de consulta: 17 de junio de 2019

Pozo, (2009). “**Evaluación del índice de saponificación de 5 margarinas de mesa mediante un método a pequeña escala**”. Disponible: <http://www.fcb.uanl.mx/IDCyTA/files/volume2/3/10/91.pdf>. Fecha de consulta: 24 de junio de 2018

Prochile, (2005). “**Perfil de mercado galletas – Bolivia**”. Disponible: <https://docplayer.es/47235013-Perfil-de-mercado-galletas-bolivia-descripcion-galletas-dulces-con-adicion-de-edulcorante.html>. Fecha de consulta: 25 de agosto de 2019

Reklaitis, G. V. & Schneider, R. D. (1986). “**Balances de materia y energía**”. México: Interamericana, S.A. de C. V.

Reyes, (2009). “**Guía de leudantes químicos**”. Disponible: <https://lallemandmexico.com/wp-content/uploads/2017/07/LBU-01-12.pdf>. Fecha de consulta: 6 de marzo de 2019

Rodríguez, (2014). “**Proyecto de factibilidad para la implementación de una empresa productora y comercializadora de harina de coco en la ciudad de Loja**”.

Disponible:

[https://dspace.unl.edu.ec/jspui/browse?type=title&sort\\_by=1&order=A](https://dspace.unl.edu.ec/jspui/browse?type=title&sort_by=1&order=A)

SC&rpp=20&etal=-1&null=&offset=17211. Fecha de consulta: 25 de agosto de 2019

Rodríguez, Gómez. (2015). **“Elaboración de galletas sin gluten con mezclas de harina de arroz almidón-proteína”**.

Disponible: <https://uvadoc.uva.es/bitstream/handle/10324/15107/TFM-L;jsessionid=52A0B21E35C6E828BC9E095A6FF4F07F?sequence=1>.

Fecha de consulta: 25 de abril de 2019

Rodríguez, Sáez, L. **“Enfermedad celiaca”**. Revista del Sistema Nacional de Salud. Volumen (34), Nº2. 2010.

Disponible:

[https://www.mscbs.gob.es/biblioPublic/publicaciones/recursos\\_propios/infMedic/docs/vol34n2enfCeliaca.pdf](https://www.mscbs.gob.es/biblioPublic/publicaciones/recursos_propios/infMedic/docs/vol34n2enfCeliaca.pdf). Fecha de consulta: 28 de agosto de 2019

de 2019

Rodríguez, (2014). **“Proceso de fabricación de harina de coco (cocos nucifera) para la obtención de un producto de panificación para personas celíacas”**.

Disponible: [http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/08/08\\_1452\\_Q.pdf](http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/08/08_1452_Q.pdf). Fecha de consulta: 23 de septiembre de 2019

de consulta: 23 de septiembre de 2019

Román, (2006). **“Elaboración de un plan de calidad para galletas”**.

Disponible: <https://tesis.ipn.mx/jspui/bitstream/123456789/25692/1/Rosales%20Olvera%2C%20Eveling.pdf>. Fecha de consulta: 16 de abril de 2019

2019

Ruiz, (2006). **“Proceso de elaboración de galletas”**. Disponible:

<https://filadd.com/doc/el-proceso-de-elaboracion-de-galletitas-pdf>.

Fecha de consulta: 20 de octubre de 2019

Sánchez, (2003). **“Porciento de rendimiento-Química”**. Disponible:

[http://asanchezquimica12.weebly.com/uploads/2/2/7/8/22780096/porciento\\_de\\_rendimiento.pdf](http://asanchezquimica12.weebly.com/uploads/2/2/7/8/22780096/porciento_de_rendimiento.pdf). Fecha de consulta: 15 de julio de 2019

15 de julio de 2019

Sánchez, (2011). **“Caracterización morfológica y térmica del almidón de maíz (Zea mays L) obteniendo por diferentes métodos de aislamiento”**. Disponible: [http://dgsa.uaeh.edu.mx:8080/bibliotecadigital/bitstream/handle/231104/508/Caracterizacion%20morfolologica%20y%](http://dgsa.uaeh.edu.mx:8080/bibliotecadigital/bitstream/handle/231104/508/Caracterizacion%20morfolologica%20y%20termica%20del%20almidon%20de%20maiz.pdf)

[http://dgsa.uaeh.edu.mx:8080/bibliotecadigital/bitstream/handle/231104/508/Caracterizacion%20morfolologica%20y%](http://dgsa.uaeh.edu.mx:8080/bibliotecadigital/bitstream/handle/231104/508/Caracterizacion%20morfolologica%20y%20termica%20del%20almidon%20de%20maiz.pdf)



20termica%20almidon%20de%20maiz.pdf?sequence=1&isAllowed=y.  
Fecha de consulta: 25 de agosto de 2019

Sánchez, (2015). **“Formulación y evaluación de una galleta elaborada con avena, coco y pseudofruto del caujil como alternativa de un alimento funcional”**. Multiciencias, vol. 16, núm. 1, 2016, pp. 76-86 Universidad del Zulia Punto Fijo, Venezuela. Disponible: <https://www.redalyc.org/pdf/904/90450808010.pdf>. Fecha de consulta: 25 de abril de 2019

Sanchez, (2016). **“Polvo de hornear – Leudante químico “**. Disponible: <http://www.ransa.com/wp-content/uploads/2015/08/Polvo-para-hornear.pdf>. Fecha de consulta: 25 de abril de 2019

Solano, (2009). **“El libro del huevo”**. Disponible: <http://institutohuevo.com/wp-content/uploads/2017/07/EL-GRAN-LIBRO-DEL-HUEVO.pdf>. Fecha de consulta: 13 de mayo de 2019

Soto, (2015). **“Optimización del proceso de carboximetilación de celulosa proveniente de bagazo de caña de azúcar”**. Disponible: [http://www.aaiq.org.ar/SCongresos/docs/04\\_025/papers/10a/10a\\_1520\\_847.pdf](http://www.aaiq.org.ar/SCongresos/docs/04_025/papers/10a/10a_1520_847.pdf). Fecha de consulta: 19 de octubre de 2019

Tamayo, (2008). **“Aplicación de harina de fruto de algarrobo en el desarrollo de productos panificados saludables”**. Disponible: (1/09/15) de <http://sedici.unlp.edu.ar/handle/10915/52428>. Fecha de consulta: 15 de mayo de 2019

Tamayo, (2008). **“Proyecto de factibilidad para la creación de una empresa procesadora y comercializadora de harina de algarroba, en la ciudad de Loja”**. Disponible: <https://dspace.unl.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/10460/1/tesis%20harina%20de%20algarroba.pdf>. Fecha de consulta: 12 de mayo de 2019

Tamayo, (2017). **“Desarrollo de un alimento complementario con harina de algarrobo (Prosopis pallida) fortificado con hierro”**. Disponible: <https://bdigital.zamorano.edu/bitstream/11036/4530/1/AGI-2015-003.Pdf>. Fecha de consulta 28 de junio de 2019

Terán & Escalera, (2007). **“Determinación de las propiedades reológicas de soluciones acuosas de carboximetilcelulosa (CMC), por mediciones experimentales en viscosímetro rotacional AR – G2.”**.

Disponible:

<https://repositorio.upct.es/bitstream/handle/10317/1902/pfc3278.pdf;jsessionid=0E651FFC5DB774998DDD0B24C1E089A3?sequence=1>.

Fecha de consulta: 13 de mayo de 2019

Ureña, Arrigo, Girón. (1999). **“Evaluación sensorial de los alimentos”**. Lima – Perú. Agraria.

Valiente, A, (1995). **“Problemas de balance de materia y energía en la industria alimentaria”**. España: Limusa.

Villa & Mejía. (2015). **“Caracterización nutricional de la harina integral de algarroba (Prosopis alata) de la norpatagonia Argentina”**.

Revista de la Facultad de Agronomía, La Plata (2017). Vol.116(1),pp,129-140. Recuperado:

<https://pdfs.semanticscholar.org/0dfd/43d02a87567d26dccc27a6aec0dbbac6538f.pdf>. Fecha de consulta: 15 de mayo de 2019

Villanueva, (2017). **“Productos libres de gluten: un reto para la industria de los alimentos Ingeniería Industrial”**. Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal. núm. 35, enero-diciembre,2017, pp.183-194.

Disponible: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=337453922009>.

Fecha de consulta: 28 de abril de 2019

Vitae. (2006). **“Evaluación de galletas con fibra de cereales como alimento funcional”**. Revista de la facultad de química farmacéutica volumen13(2). pp.36-43.

Disponible:<http://www.scielo.org.co/pdf/vitae/v13n2/v13n2a05.pdf>.

Fecha de consulta: 5 de abril de 2019

Villanueva, (2017). **“Productos libres de gluten: un reto para la industria de los alimentos Ingeniería Industrial”**. Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal. núm. 35, enero-diciembre,2017, pp.183-194.

Disponible:<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=337453922009>.

Fecha de consulta: 4 de abril de 2019

Villa & Mejía, (2014). ***“Gomas: Una Aproximación a la Industria de Alimentos”***.Disponible:

<http://bibliotecavirtual.corpmontana.com/bitstream/123456789/3786/5/M000438.pdf>. Fecha de consulta: 5 de abril de 2019

Walt, (2014). ***“Diseño estadístico de experimentos. Análisis de la varianza y Ternas relacionados: Tratamiento informático mediante SPSS”***.

Proyecto Sur de Ediciones. Fecha de consulta: 12 de mayo de 2019