

Jessica A. Muñoz Abreu

Abogada del departamento de propiedad intelectual de Headrick Rizik Álvarez & Fernández.
jmunoz@headrick.com.do

PROTECCIÓN DE LAS CREACIONES GASTRONÓMICAS EN EL MARCO DEL DERECHO DE AUTOR

RESUMEN:

La gastronomía ha sido sujeto de importantes transformaciones en el tiempo. Entre las más importantes se encuentra la incorporación de técnicas artísticas sofisticadas en su elaboración, por lo que se entiende que las obras gastronómicas poseen atributos y características que las facultan para optar por la protección del derecho de autor.

PALABRAS CLAVES:

Obras gastronómicas, recetas, fijación, originalidad, *food lovers,* emplatado artístico, fotografía, derecho de autor, República Dominicana.

Con el desarrollo tecnológico y evolución de la ciencia, todos los aspectos de la vida del ser humano se ven permeados de creatividad, innovación y novedad. Por ello surge la necesidad de protección de derechos a la propiedad intelectual. Esta se hace más compleja conforme aumenta la capacidad inventiva del ser humano, que, en esencia, es ilimitada. El auge de creaciones producto del intelecto humano no solo abarca áreas científicas; se ha desarrollado de manera tal que cuestiones anteriormente consideradas como meramente consuetudinarias, por ejemplo, la gastronomía, ahora son materia de importantes innovaciones y significativas ganancias económicas para sus titulares. Es por esto que el derecho de la propiedad intelectual se transforma y expande su rango de aplicación para incluir el reconocimiento de derechos sobre creaciones cada vez más innovadoras y artísticas. En ese tenor, entendemos que es propicio analizar la posibilidad de que se pudiesen reclamar derechos exclusivos sobre una creación gastronómica y más cuando dichas creaciones pasan a ser elementos de nuestra identidad cultural.

Al referimos a creaciones gastronómicas hablamos de recetas cuyos ingredientes no son ordinarios, y en caso de serlo no son cocinados, combinados ni presentados de forma ordinaria. Para que un platillo se considere creación gastronómica se deben aplicar técnicas, tecnologías y conocimientos propios de la llamada *haute cuisine* (alta cocina). Al hablar de creación gastronómica el elemento más importante es la presentación de la comida haciendo un equilibrio entre las texturas, los aromas, sabores y colores aplicados al platillo. Esto se denomina presentación final elaborada o emplatado artístico.

Por el contrario, las recetas ordinarias poseen un aspecto de herencia cultural. Son recetas conocidas por la mayoría de personas que viven en una localidad. Por ejemplo, casi todos los mexicanos saben la receta de los tacos tradicionales. Las recetas ordinarias se elaboran a partir de procedimientos simplificados e ingredientes locales. Estas también engloban elaboraciones con alimentos crudos (como ensaladas), las cuales no requieren de ningún tipo de cocción o preparación más que la combinación misma de elementos sin modificar el estado natural del ingrediente.

Razonamos que se debe hablar de un "dominio público gastronómico" compuesto por un conjunto de recetas ordinarias cuya autoría no se le reconoce a ninguna persona conocida. El autor Buccafusco apoya este parecer cuando indica que, aparte de la anonimidad del autor, otro criterio para determi-

9-05-2018 11:35 Blinu.com Copia para Victor Eduardo Gomez - biblioteca@headrick.com.do



nar que una creación gastronómica pertenece al dominio público es que la receta haya sido producida durante muchos años o generaciones.[1]

Actualmente, la popularidad de los chefs se ha incrementado con el aumento de programas televisivos de contenido gastronómico, tanto internacionales (*Masterchef* y *Top chef*) como nacionales (*Mazola Academy*), en donde los chefs son protagonistas. Esto les concede la calidad intrínseca de celebridad y a su vez les otorga notoriedad a sus creaciones, por lo que muchos chefs se consideran hoy como artistas o personalidades. Entre los mayores expositores considerados genios de la gastronomía moderna se encuentran Ferran Adrià, Grant Achatz, y Homaro Cantú. Muchos otros se encaminan a la grandeza, como nuestra chef María Marte, oriunda de Jarabacoa y hasta hace poco chef titular del restaurante Club Allard en Madrid, con dos estrellas Michelin.

Las redes sociales permiten que se amplíe la publicidad a las creaciones gastronómicas. En este escenario, los publicistas son *food lovers* o *foodies*, (*comidistas*) quienes comparten fotos de sus creaciones y descubrimientos del mundo gastronómico en sus redes. Estos crearon el fenómeno del #*Foodporn*, que se refiere a imágenes que proyectan comida apetitosa o estéticamente atractiva, que resultan en publicidad gratis para chefs y restaurantes. No todos los chefs concuerdan con ello, algunos argumentan que esta exposición arruina la experiencia para otros comensales y facilita el plagio. No obstante, ha servido para identificar casos de plagios gastronómicos, como el suscitado entre Robin Wickens y Grant Achatz, cuando Wikens plagió platos de la autoría de Achatz en el restaurante Interlude. Sobre esto, el Tribunal Supremo de Justicia de Alemania decidió que la presentación de un plato es propiedad artística del chef y por ende tiene derecho a prohibir la toma de fotografías de sus creaciones. En este fallo histórico, el tribunal catalogó de obra artística las "creaciones culinarias minuciosamente dispuestas" y estableció que para que la protección sea concedida, la creación debe contener un "importante nivel de diseño" que pueda ser entendido como obra de arte y menciona que para esto debe cumplir con los requisitos de distintividad y originalidad[2].

1 BUCCAFUSCO, Christopher. Making Sense of Intellectual Property Law. Cornell Law Review (Vol. 97:501). (2012) [en línea] Disp. en ciberpágina: https://goo.gl/EJB43m [consulta: 18 mayo 2017].
2 AMEY, Katie. *Food porncensored: Why it's ILLEGAL to upload pictures of meals to Instagram in Germany.* Daily Mail (2015) [en línea] Disp. en ciberpágina: https://goo.gl/nvwdKi [consulta 3 de mayo de 2017].
3 *Diccionario de la lengua española*: [en línea] Disp. en ciberpágina http://dle.rae.es.

Copia para Victor Eduardo Gomez - biblioteca@headrick.com.do 9-05-2018 11:35 Blinu.com

Para entender si las creaciones gastronómicas son susceptibles de protección por derecho de autor debemos conocer algunos conceptos básicos. El *Diccionario de la lengua española* define arte como la "manifestación de la actividad humana mediante la cual se interpreta lo real o se plasma lo imaginado con recursos plásticos, lingüísticos o sonoros"[3]. Dicho arte, para considerarse concretizado y protegible, debe estar plasmado ya que no es posible proteger ideas abstractas, toda vez que estas no son creaciones formales y su uso es libre. El arte debe estar concretizado en una obra y esta ha sido definida por la Decisión Andina 351 de 1993 como "toda creación intelectual original de naturaleza artística, científica o literaria, susceptible de ser divulgada o reproducida en cualquier forma"[4]. Nuestra Ley No. 65-00 del 21 de agosto de 2000, sobre Derecho de Autor define la obra en su artículo 16 de la misma manera que la Decisión Andina 351, pero nuestro legislador tuvo la visión de agregar en su parte final que ella fuese "[…] susceptible de ser divulgada o reproducida en cualquier forma, conocida o por conocerse."

Partiendo de la definición anterior, nuestra primera tarea será analizar si las creaciones gastronómicas cumplen con el requisito *sine qua non* de toda obra: la originalidad.

Para calificar como material de derecho de autor, el trabajo debe ser original: "Original hace alusión a dos conceptos básicos: (1) que no sea copiado y (2) que sea al menos mínimamente creativo[5]." La Suprema Corte de Justicia de Estados Unidos en el caso *Burrow-Giles Lithographic Co. v. Sarony* estableció que el derecho de autor se puede extender a cualquier trabajo que sea una "concepción intelectual original del autor" y que cualquier persona que reclame protección de derecho de autor debe "probar la existencia de esos hechos de originalidad o producción intelectual, de pensamiento, de concepción".[6] Por su parte, la Sala de Propiedad Intelectual del Tribunal del Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual de Perú estableció que:

> Debe entenderse por originalidad de la obra, la expresión (o forma representativa) creativa e individualizada de la obra, por mínima que sea esa creación y esa individualidad. La obra debe expresar lo propio del autor, llevar la impronta de su personalidad[7].

La originalidad se refiere a la "individualidad" y no a la novedad *stricto sensu* (toda vez que, por el origen inspirativo de las obras, estas nacen a partir de algo existente y no emanan de la nada; al contrario, son producto de un proceso creativo). En palabras del abogado Jaime Ángeles: "el producto del ingenio humano que se convierte en obra exige características de originalidad. En el derecho de autor no se requiere el examen del estado de la técnica para asegurar su protección, basta que se trate de la originalidad-impronta del autor[8]." Es decir, las obras pueden ser originales sin tener que ser novedosas. Por ello aunque el trabajo de un chef involucre ingredientes y medios comunes para su cocción o preparación, la originalidad yacerá en los sabores, texturas, aromas y colores que este desee incorporar al plato como la combinación que el autor decida para ellos. De acuerdo con el chef Magnus Nilsson, "cualquiera puede aprender a copiar una técnica, pero eso no es una expresión creativa, lo que es interesante es el verdadero desarrollo, para mí, es la base de la verdadera creatividad."[9]

La originalidad distingue las creaciones de todo lo contenido en el dominio público. Según Stephan Martin e Yvan Brutsaert: "*A priori*, esta exigencia tiene el efecto de excluir las recetas cuyo origen se pierde en la memoria colectiva y, al hacerlo, son parte del dominio público."[10] Consideramos que toda obra gastronómica que sea una variación de otra que se encuentra en el dominio público es una obra derivada. Como tal, los chefs pueden reclamar derechos conexos únicamente sobre sus contribuciones a una obra base. Para considerarse un trabajo nuevo, el trabajo derivado debe ser suficientemente diferente del original . Para las reproducciones o copias parciales de una creación gastronómica no basta con añadir un nuevo elemento para reclamar derechos de autor sobre ella. Según Bouchoux, "hacer cambios mínimos o adicionar pequeñas sustancias a un trabajo preexistente no calificará al trabajo como una nueva versión para propósitos de derecho de autor. El nuevo material debe ser original y materia de protección de Derecho de Autor por sí solo."[11] Inferimos, entonces, que los cambios mínimos, agregando ingredientes inapreciables o imperceptibles, no constituyen una nueva creación.

Habiendo establecido la originalidad de las creaciones gastronómicas, el siguiente aspecto a probar es que estas creaciones pueden ser de carácter artístico.

La creación del chef busca provocar sentimientos en los comensales y expresar una emoción de su autor; ello se asemeja a

4 Tribunal de la Comunidad Andina, Régimen Común sobre Derecho de Autor y Derechos Conexos. Decisión Andina 351 de 1993 Art. 3.
5 LAFRANCE, Mary. *Copyright law in a nutshell.* Estados Unidos, St. Paul: Thomson West, 2008.
6 Estados Unidos, Suprema Corte de Justicia, Burrow-Giles Lithographic Co. v. Sarony, 111 U.S. 53 (1884). Sentencia de 17 de marzo de 1884.
7 Sala de propiedad intelectual del Tribunal del INDECOPI, con fecha 23 de marzo de 1998, Resolución No 286-1998-TPI-INDECOPI, como precedente de observancia obligatoria en cuanto al requisito de originalidad, contenido en el art. 3° de la Decisión Andina 351, concordado con el art. 2° del Decreto Legislativo 822.
8 ÁNGELES, Jaime. "¿Qué es obra en Derecho de Autor?" en *Anuario Dominicano de Propiedad Intelectual*, 3.ª ed.: Santo Domingo, Editorial Funglode, 2016.
9 FRIED, Andrew, FULLER, Abigail, GELB, David y MCGINN, Brian. *Chef's Table.* Netflix, 2015 (temp. 1, ep. 6, minuto 7:11).
10 MARTIN, STEPHAN&BRUTSAERT. *La cuisine en quête d'agents conservateurs: la protection des créations culinaires.* Les Cahiers de propriété intellectuelle 2 (Vol. 19). (2007) [en línea] Disp. en ciberpágina: https://goo.gl/vzJ3Aw [consulta: 1 junio 2017].
11 BOUCHOUX, Deborah E. *Intellectual Property: The law of trademarks, Copyrights, Patents and Trade Secrets,* 4.ª ed.: Nueva York, Larry Main, Delmar Cengage Learning, 2009.
12 BROUSSARD, Austin. *An Intellectual Property Food Fight: Why Copyright Law Should Embrace Culinary Innovation.* Vanderbilt J. of Entertainment and Tech. Law. (Vol.10:3:691). [en línea] Disp. en ciberpágina: https://goo.gl/L72cFR [consulta: 12 Mayo 2017].
13 N/A. *La propriété intellectuelle et les oeuvres éphémères.* Le Monde du Droit.(2000) [en línea]. Disp. en ciberpágina: https://goo.gl/qCcVxd [consulta: 4 de mayo de 2017].

9-05-2018 11:35 Blinu.com Copia para Victor Eduardo Gomez - biblioteca@headrick.com.do



lo que el arte evoca en los espectadores. Por este motivo, comúnmente se emplea la frase "el arte gastronómico". A pesar de de que la comida es considerada una necesidad básica del ser humano, puede llegar a tener cualidades estéticas y ser arte cuando se usa o destina completa o parcialmente para consideración estética. Cuando el chef tiene la intención de que su plato sea saboreado, apreciado, pensado y discutido —y que no solo llene los estómagos de los comensales— los platos pueden ser arte si el comensal efectúa una contemplación activa.[12]

El chef crea arte cuando diseña un plato con patrones de sabores armoniosos o de contraste entre sabores, texturas y colores. Los patrones se muestran en el emplatado que tiene arreglos para estimular los sentidos del comensal y darle una apreciación estética. El emplatado artístico moderno utiliza elementos y técnicas propias de la gastronomía molecular como espumas, nitrógeno líquido, figuras esféricas y moldes para modificar la forma del alimento. El emplatado es la presentación final de la creación y la parte más importante de todo el proceso creativo.

La creación gastronómica es tan capaz de comunicar información, sentimientos y emociones como cualquier otra obra. Si bien no es un arte que se comunica expresamente, es interpretativo. Los platillos pueden ser expresiones culturales, escenificar situaciones sociales o medioambientales. Por ejemplo, el chef Virgilio Martínez recrea la esencia de los ecosistemas peruanos en sus platos, y el chef Alexandre Couillon ideó un plato de pescado cubierto de una salsa espesa y viscosa de tinta de calamar para denunciar el derrame de petróleo en la costa de Noirmoutier que afectó la pesca en la región.

A nivel internacional, para catalogarlos como obras los trabajos deben cumplir con el requisito de la fijación, es decir que la obra debe estar capturada en un medio de expresión tangible. Debe ser suficientemente permanente o estable y permitir que la obra se perciba, reproduzca, o comunique. Esto nos enfrenta a nuestro primer obstáculo: ¿Cómo puede considerarse plasmado algo que está destinado a desaparecer? La finalidad de una creación gastronómica, independientemente de su apariencia o estética, es ser consumida por el comensal.

Si bien muchas legislaciones establecen el requisito de la fijación, la nuestra no es una de ellas. El autor Jaime Ángeles explica que: "la Ley dominicana contiene la facilidad de que basta

14 McKEERVE, Amy. *Intellectual Property Lawyer Naomi Straus on How Chefs can protect their work*. EATER, Estados Unidos, (2012). [en línea] Disp. en ciberpágina: https://goo.gl/EZZMdq [consulta: 20 de abril 2017].

Copia para Victor Eduardo Gomez - biblioteca@headrick.com.do 9-05-2018 11:35 Blinu.com

con el hecho de que la obra pueda ser divulgada o reproducida de cualquier forma. No establece, como en otras legislaciones, el tema de la fijación". Por ello, la protección mediante derecho de autor de creaciones gastronómicas en nuestro instrumento normativo es mucho más flexible y permite sobrepasar con facilidad la barrera de la fijación.

Para las legislaciones en que la fijación sí es un requisito, entendemos que la obra artística gastronómica pertenece al arte efímero, pues posee una condición fugaz que no le permite como objeto permanecer mucho tiempo en condiciones idóneas. Se considera arte efímero el que se concibe bajo un concepto de fugacidad en el tiempo, de no permanencia como objeto artístico material y conservable. Eventualmente, toda obra sufrirá un deterioro o nivel de degradación. No obstante, porque una obra se deteriore o perezca antes que otra esto no significa que durante su existencia no sea arte. Por ejemplo, al hablar de esculturas de arena, hielo, o 3D *chalk art* es evidente que mientras existen estas obras son arte puro. Dadas las condiciones ambientales y de preservación adecuadas, podrían perdurar durante un período prolongado, pero esto contradeciría el propósito y naturaleza de este arte, ya que su calidad transitoria es lo que lo hace especial.

Dentro de las bellas artes hay algunas que por la naturaleza de su ejecución son efímeras, como el teatro o la ópera. Son artes establecidas desde tiempos antiguos y no cabe duda de que son arte; sin embargo, la interpretación que le dan los artistas no es ni será nunca la misma que le darán otros a lo largo del tiempo. Por esta razón la presentación de esa obra, la sustentación en sí, es efímera; estas son las llamadas artes escénicas. El sustento literario del teatro es el guion y de las sinfonías, las partituras; en el caso de la creación gastronómica, su sustento es la receta escrita, que le permite ser representada y reproducida. Contrastando la gastronomía y las artes escénicas, ambas efímeras por naturaleza, se requiere la ejecución para materializar las de forma expresable. Es indiscutible que son protegibles, toda vez que estas pueden tener un sustento escrito, a pesar de que el arte que se expresa en ellas se manifieste con una presentación efímera. Estas utilizan un medio escrito para hacer valer la protección de un trabajo cuyo arte real no se expresa enteramente en el medio que la contiene. Estas artes no se aprecian leyendo el medio escrito, sino a través de la ejecución que el artista realiza.

Los autores Buccafusco y Malla Pollack concuerdan con nuestro criterio y expresan que "el plato, no la receta, es la obra de autoría, y la receta escrita es sólo la fijación requerida por el estatuto de Derecho de Autor."[13] Si bien el artículo 7 de la Ley 65-00 establece que "esta ley protege exclusivamente la forma como las ideas del autor son descritas, explicadas, ilustradas o incorporadas en las obras literarias, artísticas o científicas, pero no las ideas, los procedimientos, los métodos de operación o los



métodos matemáticos en sí", recordemos que la receta solo es el medio de fijación; por ende, lo que se protege por derecho de autor es la creación. Sobre el artículo 7, el autor Edwin Espinal expresa que:

> Para ser protegible, la forma de expresión debe ser separable de la idea; mientras más limitadas sean las opciones disponibles para expresar la idea, mayor será el riesgo de que se fusione con la expresión. Por supuesto, la expresión puede contener la idea, pero tiene que aportar algo más que esta.

15 Marca registrada ante la USPTO, Registro No. 329064. Disp. en: https://goo.gl/VbUhaV.

9-05-2018 11:35 Blinu.com Copia para Victor Eduardo Gomez - biblioteca@headrick.com.do

Este ejercicio de separación del que habla Espinal, el Copyright Act de EE. UU. de 1976 lo denomina "examen de separación" y se utiliza para determinar si una obra de arte es útil. Consiste en evaluar si se puede separar, material o conceptualmente, el aspecto artístico del aspecto útil en un artículo apartando así el aspecto práctico que contiene el elemento de fijación del arte que el autor le adhiere.

La creación gastronómica es capaz de pasar esta prueba, puesto que la finalidad de una comida es proveer la ingesta calórica necesaria para la supervivencia del comensal. Pero para llevar a cabo esa finalidad no se necesita emplear aspectos estéticos ni el uso del arte. El diseño es el complemento de la creación gastronómica y, como tal es separable una cosa de la otra. El elemento artístico es accesorio al elemento material que es la nutrición. Si la creación no es ingerida y solo es apreciada, o viceversa, se están separando la funcionalidad y el arte que convergen en la creación.

Según el artículo 2 de la Ley 65-00: "el derecho de autor comprende la protección de las obras literarias y artísticas, así como la forma literaria o artística de las obras científicas, incluyendo todas las creaciones del espíritu en los campos indicados, cualquiera que sea el modo o forma de expresión, divulgación, reproducción o comunicación, o el género, mérito o destino."

De este texto se desprende que las creaciones gastronómicas pueden estar comprendidas dentro de tan amplia descripción, más aún cuando este artículo, en su parte final, antes de enumerar las obras que están protegidas por este derecho, agrega que el derecho de autor "incluye, pero no se limita a…", lo que supone que el artículo es de carácter enunciativo y no limitativo.

A pesar de que la creación gastronómica no está de forma expresa en los numerales del artículo 2 de la Ley 65-00, la amplitud de nuestro ordenamiento jurídico permite que también sea contemplada implícitamente en las siguientes categorías generales que enumera el artículo:

Obra literaria: las obras gastronómicas literarias, como libros de cocina o guías gastronómicas.

Obra audiovisual: todos los programas televisivos de cocina.

Fotografía: imágenes cuyo material sea comida y que lo que se muestra es la presentación final de la obra gastronómica. (El caso de la fotografía conlleva todo un régimen de estudio paralelo por la dualidad de titulares que pueden reclamar derechos sobre la foto.)

Obra de arte aplicado: todas las creaciones que agreguen un diseño estético a objetos cotidianos. Por ejemplo: emplatados artísticos, gastronomía molecular o impresiones tridimensionales comestibles.

Obra escénica.

Obra de dibujo, pintura, […] escultura, […] y demás obras artísticas: emplatados artísticos

Producción del dominio literario o artístico.

Existen obras que emplean materiales comestibles en vez de materiales clásicos (yeso, madera, etc.) para su realización. Desde frutas talladas hasta esculturas de pastelería conforman el denominado *food art*. Las obras de *food art* no están destinadas a ser consumidas; el propósito de este arte es la expresión artística de su autor. Por ejemplo, Jason Mecier crea retratos usando frijoles, cereales, dulces, papas fritas, etc. Otra modalidad de *food art* es el estilismo culinario, que combina técnicas de mercadeo y gastronomía para hacer que las fotos de los alimentos apelen al apetito humano y aumentar las ventas del producto.

En conclusión, las creaciones gastronómicas son un reto para la propiedad intelectual, pues deberá adaptarse para garantizar los derechos de autores que mediante su intelecto y creatividad han revolucionado la cocina como la conocemos. La protección de estas creaciones abarca otros renglones de la propiedad intelectual. Por ejemplo, las recetas son protegibles mediante secreto empresarial, como la receta de la Coca-Cola. Las formas de productos comestibles se registran como marcas tridimensionales, por ejemplo las galletas Goldfish[14] o chocolates Hershey's[15]. Además, existen impresoras tridimensionales que usan materiales comestibles para elaborar comidas con formas novedosas. La gastronomía de vanguardia aplica ciencia moderna y gastronomía molecular, como el uso de nitrógeno líquido, fusión de sabores y engaño al paladar utilizando inhibidores de papilas gustativas para que los sabores ácidos sean percibidos como dulces o los dulces como salados. Esto nos ha llevado a tener patentes cuyo objeto es un procedimiento para la preparación de un producto alimenticio[16]. Resulta interesante analizar hasta qué punto en la República Dominicana podemos dar apoyo al talento local y reconocer los derechos de nuestros chefs sobre sus creaciones.

Aviso de derecho de autor. El presente artículo resume parte del contenido de la memoria final presentada por la autora en la Pontificia Universidad Católica Madre y Maestra para obtener el grado de Licenciada en Derecho.

BIBLIOGRAFÍA

ALARCÓN, Édynson. *Manual de Derecho de Autor:* Santo Domingo, Gaceta Judicial, 2009.

CALLEJA, León. *Why Copyright Law Lacks Taste and Scents.* Journal of Intellectual Property Law of the University of Georgia Law: Vol. 21. (2013) [en línea] Disp. en ciberpágina: https://goo.gl/6qRHMP [consulta: 5 Mayo 2017].

CHOSSAT, Véronique. *Author's Right and Creativity Incentives: The Case of Gastronomy.* Dynamics of Institutions and Markets in Europe DIME Working Papers on Intellectual Property Rights. (2008) [en línea] Disp. en ciberpágina: https://goo.gl/AanKo6 [consulta: 23 mayo 2017].

GUILLÉN, Santiago. *Alta cocina y derecho de autor*: Madrid, Reus, 2017.

IMÁGENES

®The Daily Gullet Staff (2006) [en línea] Disp. en ciberpágina: https://goo.gl/Gw1zFN.

16 Solicitud de registro No. 77809223 ante la USPTO aprobada por el Trademark Trial and Appeal Board. Disp. en:https://goo.gl/1deYV4.

Copia para Victor Eduardo Gomez - biblioteca@headrick.com.do 9-05-2018 11:35 Blinu.com