

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 2353 de 9 de abril de 2019

Ref. Expediente N° NC2017/0006191

Señor(a)
GODO SHUSEI CO. LTD.

TÍTULO DE LA SOLICITUD: ***“SOLUCIÓN DE LACTASA, MÉTODO PARA PRODUCIR LA MISMA Y PRODUCTO LÁCTEO QUE LA COMPRENDE”***

NÚMERO DE SOLICITUD INTERNACIONAL: PCT/JP2015/082784.

FECHA DE PRESENTACIÓN INTERNACIONAL: 20 de noviembre de 2015.

PRIORIDAD: JP 2014-247308 del 5 de diciembre de 2014

Como resultado del examen de patentabilidad realizado a la solicitud indicada en la referencia, atendiendo a lo consagrado en el artículo 45 de la Decisión 486 de 2000, se le comunica que esta Dirección ha encontrado que la materia objeto de solicitud no cumple con algunos requisitos establecidos en la Decisión, con fundamento en los siguientes aspectos:

1. Modificaciones presentadas (Art. 34 Decisión 486)

Se aceptan las modificaciones radicadas al capítulo reivindicatorio el 10 de diciembre de 2018, bajo el número NC2017/0006191, por ajustarse a los requisitos legales.

2. Objeto de la invención

De acuerdo con lo establecido en el numeral 1.2.2.2 del Capítulo Primero del Título X de la Circular Única para efectos del examen de patentabilidad, se tendrá en cuenta la tasa pagada por el solicitante al momento de comenzar el examen para las reivindicaciones adicionales; esto es que cuando la solicitud contenga más de diez (10) reivindicaciones y no se haya pagado la tasa complementaria, sólo se estudiarán las cubiertas por la tasa pagada. Por lo tanto, se estudiarán las reivindicaciones 1 a 9 del capítulo reivindicatorio (Radicado NC2017/0006191 6 de septiembre de 2017).

Título de la solicitud: “SOLUCIÓN DE LACTASA, MÉTODO PARA PRODUCIR LA MISMA Y PRODUCTO LÁCTEO QUE LA COMPRENDE”

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de proporcionar una solución de lactasa que sea superior en estabilidad térmica.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona una lactasa con alta estabilidad térmica.

3. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 5 de diciembre de 2014 que corresponde a la fecha de presentación de la solicitud de prioridad.

Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 2353 de 9 de abril de 2019

Ref. Expediente N° NC2017/0006191

Estado de la técnica			
Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D3	M. Becerra, E. Cerdán, M.I. González Siso. Biological Procedures (1998) 1:48-58.	“Dealing with different methods for Kluyveromyces lactis βgalactosidase purification”	14 de mayo de 1998
D4	Fujimura Y., Rokushika S y Ohnishi M. J. Biol. Macromol. (2003) 3 97-103	“Purification and molecular characterization of βgalactosidase from yeast Kluyveromyces lactis”	16 de septiembre de 2003
D6	Dickson R., Dickson L. Y Markin J. Purification and Properties of an Inducible β-Galactosidase Isolated from the Yeast Kluyveromyces lactis Journal of Bacteriology (1979) 137: 51-61	“Purification and Properties of an Inducible β-Galactosidase Isolated from the Yeast Kluyveromyces lactis Journal of Bacteriology”	Enero de 1979
D7	Goncalves, J. A., & Castillo, F. J. (1982). Journal of dairy science, 65(11), 2088-2094.	“Partial Purification and Characterization of β-D-Galactosidase from Kluyveromyces marxianus”	19 de octubre de 1981

El documento D3¹ divulga la obtención de extractos enzimáticos de lactasa de 124 KDa (resumen).

El documento D4² divulga una composición de una enzima lactasa derivada de *Kluyveromyces lactis* con un peso molecular de 120 kDa determinado por SDS-PAGE (sección experimental y resultados y análisis).

El documento D6³ divulga un método de purificación de una lactasa derivada de cultivo de *Kluyveromyces lactis* en presencia de lactosa (resumen).

El documento D7⁴ divulga las condiciones optimas de extracción de lactasa derivada de *Kluyveromyces marxianus* NCYC 111(resumen).

4. Examen de Patentabilidad (Art. 14 Decisión 486)

4.1. Nivel Inventivo (Art. 18 Decisión 486)

¹Becerra, M., Cerdan, E., & Siso, M. G. (1998). Dealing with different methods for Kluyveromyces lactis β-galactosidase purification. *Biological procedures online*, 1(1), 48. Recuperado de <https://link.springer.com/article/10.1251%2Fbpo4>.

²Fujimura, Y., Rokushika, S., & Ohnishi, M. (2003). Purification and molecular characterization of β-galactosidase from yeast Kluyveromyces lactis. *生物高分子*, 3(3), 97-103. Recuperado de http://www.jsb.gr.jp/jbm/2003/0303_3.pdf

³Dickson, R. C., Dickson, L. R., & Markin, J. S. (1979). Purification and properties of an inducible beta-galactosidase isolated from the yeast Kluyveromyces lactis. *Journal of bacteriology*, 137(1), 51-61. Recuperado de <https://jb.asm.org/content/137/1/51.short>.

⁴Goncalves, J. A., & Castillo, F. J. (1982). Partial purification and characterization of β-D-galactosidase from Kluyveromyces marxianus. *Journal of dairy science*, 65(11), 2088-2094. Recuperado de [https://www.journalofdairyscience.org/article/S0022-0302\(82\)82466-1/pdf](https://www.journalofdairyscience.org/article/S0022-0302(82)82466-1/pdf)

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 2353 de 9 de abril de 2019

Ref. Expediente N° NC2017/0006191

La reivindicación 1 consiste en: *“Una solución de lactasa que comprende una fracción de lactasa que tiene un peso molecular de 100 a 150 kDa en una relación de 20% a 100% en peso, caracterizada porque la suma de la relación de la fracción de lactasa de 100 a 150 kDa...”* (Radicado N° NC2017/0006191 del 5 de diciembre de 2018).

Tabla 1. Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

Características esenciales	D3	D4
Una solución de lactasa	Composición de lactasa Maxilact LX5000 (figura 3 pág. 55)	Composición que comprende lactasa purificada de <i>Kluyveromyces lactis</i> (pagina 9 resultados y discusión)
que comprende una fracción de lactasa que tiene un peso molecular de 100 a 150 kDa en una relación de 20% a 100% en peso caracterizada porque la suma de la relación de la fracción de lactasa de 100 a 150 kDa y una relación de una fracción de lactasa que tiene un peso molecular de 80 a 100 kDa es de 30% a 100% en peso, dicha relación calculada sobre la base de la suma de la fracción de lactasa de 100 a 150 kDa, de la fracción de lactasa de 80 a 100 kDa, de la fracción de lactasa de 49 a 54 kDa, y de la fracción de lactasa de 28 a 32 kDa como 100%, en donde la lactasa se deriva de levaduras del género <i>Kluyveromyce</i>	4 bandas en gel de electroforesis de poliacrilamida SDS la banda principal tiene un peso molecular de 124 kDa (pág. 54 figura 3A pág. 55)	Peso molecular de 120.000 determinado en PAGE-SDS al 10% (pagina 9 resultados y discusión)

El documento D3 se considera el estado de la técnica cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque divulga una composición de lactasa Maxilact LX-5000 que contiene cuatro bandas en gel de electroforesis de poliacrilamida no denaturante (figura 3 pág. 55).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y la composición del documento D3 es que las composiciones de la solicitud son una mezcla de una lactasas de 100 a 150 KDa en una relación de 20% a 100%, una lactasa que tiene un peso molecular de 80 a 100 kDa es de 30% a 100%, la fracción de lactasa de 49 a 54 kDa y una fracción de lactasa de 28 a 32 kDa como 100%, purificada de *K. lactis* y lactasas comerciales.

El efecto que se logra por el hecho de incluir mezclas de enzimas lactasas purificadas de *K. lactis* es aumentar la estabilidad térmica entre 37 a 49 °C.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: “cómo modificar la composición de lactasa divulgada en el documento D3 para obtener composiciones de lactasa con mayor estabilidad térmica”.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 2353 de 9 de abril de 2019

Ref. Expediente N° NC2017/0006191

Sin embargo, la utilización de lactasas termoresistentes se encuentra divulgado en el documento D4, la cual se refiere a composiciones de lactasa purificada de *Kluyveromyces lactis* con pesos moleculares de 120 KDa con una temperatura optima de 50° C (figura 3 pág. 101).

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia incluiría enzimas lactasas termoresistentes del documento D4 en la composición divulgada en el documento D3 para llegar así al objeto de la reivindicación 1 de la solicitud. Por lo cual se considera obvia.

Las reivindicaciones dependientes 2 a 5 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al producto de la reivindicación 1, por lo cual se considera que no tienen nivel inventivo.

La reivindicación 6 consiste en: “*Un método para producir una solución de lactasa, que comprende...*”. (Radicado N° NC2017/0006191 del 5 de diciembre de 2018).

Tabla 1. Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

Características esenciales	D6	D7
Un método para producir una solución de lactasa, que comprende	Un método de purificación de una lactasa inducible que comprende	Método de purificación de lactasa (pág. 2089)
una etapa de cultivo en la que se cultiva un microorganismo capaz de producir una lactasa con un peso molecular de 100 a 150 kDa, en donde la lactasa se deriva de levaduras del género <i>Kluyveromyces</i> ;	Cultivar <i>Kluyveromyce lactis</i> (sección de materiales y métodos condiciones de cultivo pág. 51) que produce una lactasa de 135.000 +/- 10% (sección propiedades físicas pág. 55)	Cultivar <i>Kluyveromyce marxianus</i> (pág. 2089)
una etapa de recolección en la que la lactasa se recolecta del producto de cultivo obtenido en la etapa de cultivo;	Recolección de células cultivadas mediante centrifugación (sección resultados pág. 52)	Extracción de enzima (pág. 2089)
y una etapa de purificación en la que la lactasa recolectada en la etapa de recolección se purifica, en donde la etapa de purificación incluye uno o más ciclos de: una etapa en la que se llevan a cabo un tratamiento de remoción de sales y un tratamiento de desalación, el método estando caracterizado porque el tratamiento de remoción de sales comprende: una etapa de saturación en la que a la lactasa recolectada se añade un agente de remoción de sales seleccionado del grupo que comprende sulfato de amonio, sulfato de sodio, fosfato de potasio, sulfato de magnesio, citrato de sodio, cloruro de sodio y cloruro de potasio, hasta un grado de saturación de 10 a 90%, y una etapa de mantenimiento en la que después de la etapa de	Purificación por precipitación con NaCl 2 % y polietilenglicol de 4 a 16 horas y centrifugación (sección resultados pág. 52 y diálisis pág. 53 columna 2). Cromatografía	Purificación de lactasa por adición de sulfato de amonio al 60 % de saturación (pág. 2089)

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 2353 de 9 de abril de 2019

Ref. Expediente N° NC2017/0006191

saturación, se deja reposar la lactasa a una temperatura de 4 a 40°C durante un período de 1 a 80 horas		
---	--	--

El documento D6 se considera el estado de la técnica cercano a la invención definida en la reivindicación 6, porque divulga un método de purificación de una lactasa inducible que comprende Cultivar *Kluyveromyce lactis* (que produce una lactasa de 135.000 +/- 10%, recolección de células cultivadas mediante centrifugación, Purificación por precipitación con NaCl y polietilenglicol de 4 a 16 horas, centrifugación y cromatografía y diálisis (sección resultados pág. 52 y 53 propiedades físicas pág. 55).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 6 y el método divulgado en el documento D6 es que el método de la solicitud añade un agente de remoción de sales seleccionado del grupo que comprende sulfato de amonio, sulfato de sodio, fosfato de potasio, sulfato de magnesio, citrato de sodio, cloruro de sodio y cloruro de potasio, hasta un grado de saturación de 10 a 90%, un grado de saturación del 10 a 90 %.

No se evidencia efecto por el hecho de incluir sales del 10 a 90 %. El solicitante no demuestra con pruebas técnicas que la saturación en el intervalo de 10 a 90 % resulte en un efecto técnico sorprendente. La adición de sales tales como cloruro de sodio o sulfato de amonio a extractos de purificación es la precipitación de proteínas de manera selectiva de acuerdo a su solubilidad y no son agentes de remoción de sales.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: “cómo modificar el método conocido en el documento D6 para obtener métodos alternativos de purificación de lactasa”.

Sin embargo, la adición de sulfato de amonio al 60 % de saturación para purificar lactasas ya había sido divulgado en el documento D7 que se trata de un método de purificación de lactasa con sulfato de amonio, establecido como condición optima de precipitación de la proteína y la respectiva purificación (resumen y pág. 2089).

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia incluiría la adición de sulfato de amonio al 60 % de saturación del documento D7 en el método divulgado en el documento D6 para llegar así al objeto de la reivindicación 6 de la solicitud. Por lo cual se considera obvia.

La reivindicaciones dependiente 7 no menciona alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al producto de la reivindicación 6, por lo cual se considera que no tienen nivel inventivo.

5. Conclusión con respecto a novedad y/o nivel inventivo

Los requisitos de Patentabilidad de la presente solicitud están afectados así:

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D3	M. Becerra, E. Cerdán, M.I. González Siso. Biological Procedures (1998) 1:48-58.	1 a 5	Nivel inventivo

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 2353 de 9 de abril de 2019

Ref. Expediente N° NC2017/0006191

D4	Fujimura Y., Rokushika S y Ohnishi M. J. Biol. Macromol. (2003) 3 97-103	1 a 5	Nivel inventivo
D6	Dickson R., Dickson L. Y Markin J. Journal of Bacteriology (1979) 137: 51-61	6 y 7	Nivel inventivo
D7	Goncalves, J. A., & Castillo, F. J. (1982). <i>Journal of dairy science</i> , 65(11), 2088-2094.	6 y 7	Nivel inventivo

6. Respuesta a los argumentos del solicitante

Argumentos respecto a D6

Dice el solicitante que se ha modificado la reivindicación 6 de manera que ahora incluye las características de la anterior reivindicación 7 y por tanto es novedosa frente al documento D6, dado que ese documento D6 enseña que se agregó cloruro de sodio a la solución de sobrenadante en una cantidad de 2g/100 mL, es decir que D6 no describe que el agente de remoción de sales se agrega a la lactasa recolectada hasta un grado de saturación de 10 a 90%. Por otra parte, el solicitante menciona que en D6 se agregaron 10 g de polietilenglicol (PEG) a 100 mL de la solución de sobrenadante y que esto conlleva a mayores tiempos de purificación y esto conlleva a la descomposición de la lactasa.

Se aclara que dicha modificación supera la objeción de novedad, pero la inclusión de un grado de saturación de 10 a 90 % de un agente de remoción de sales no implica actividad inventiva, ya que no muestra un efecto técnico sobre el intervalo que se reivindica. La adición de este tipo de agentes ya es bien conocido en la purificación de proteínas, tal como lo anticipa el documento D7 que usa sulfato de amonio hasta una saturación del 60 %. Respecto a la adición de PEG, el solicitante no demuestra que las adiciones de PEG comprendan mas tiempo de purificación comparado con el método reivindicado.

Argumentos respecto a D3

El solicitante sostiene que la divulgación de D3 no tiene relación con el objeto de la reivindicación 1 de la presente solicitud y, por lo tanto, el entendimiento de D3 por parte del Examinador no es razonable de acuerdo a los siguientes argumentos:

El documento D3 divulga una composición lactasa Maxilact LX-5000 que contiene cuatro bandas en gel de electroforesis de poliacrilamida no denaturante SDS-PAGE, mientras que en la electroforesis NATIVE-PAGE las proteínas no han sido desnaturalizadas.

Se aclara al solicitante que de acuerdo a las modificaciones presentadas en el capítulo reivindicatorio, los pesos moleculares de proteínas se pueden determinar en electroforesis PAGE si y solo si se encuentra en condiciones denaturantes, de lo contrario puede incurrir en errores al determinar el peso molecular. Lo anterior, es una practica común conocida por la persona versada en la materia que conoce ampliamente el campo de la caracterización de proteínas. Por otra parte, en el ejemplo 3 las electroforesis realizadas sobre las soluciones de lactasa son hechas en condiciones denaturantes “...(Tris-HCl 0.125 M, pH 6.8, azul de bromotimol 0.0125% 20% de glicerina, 2.5% de SDS, 2.5% de 2-mercaptoetanol), y la mezcla se calentó a 95°C

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 2353 de 9 de abril de 2019

Ref. Expediente N° NC2017/0006191

durante 5 minutos para preparar una muestra de electroforesis...". Finalmente la forma de caracterización del peso molecular de proteínas no es una característica técnica de las lactasas ya que el peso dichas proteínas puede ser obtenido por cualquiera de los métodos estándares de caracterización de proteínas conocidos por la persona versada en la materia. Lo arriba mencionado, muestra que el documento D3 es pertinente como estado de la técnica mas cercano a la invención.

Argumentos respecto a D4

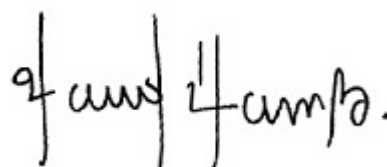
Dice el solicitante que el documento D4 en la figura 3 describe la lactasa que tiene la temperatura óptima de 50 °C. Sin embargo, esto no significa que las lactasas descritas sean "lactasas termorresistentes". El solicitante afirma que la palabra "lactasas termorresistentes" significa que la actividad de la lactasa permanece incluso cuando se somete a altas temperaturas y que la lactasa pierde drásticamente la actividad de lactasa cuando se somete a altas temperaturas (40 °C o más).

Es oportuno llamar la atención del solicitante sobre lo que indica el documento D4 que afirma "*The experimental results are shown in Fig. 3, suggesting that the temperature optimum is 50°C...*" (pág. 101, columna izquierda), dicha afirmación indica a la persona versada en la materia, que la mejor actividad de la enzima se encuentra en 50° C. Adicionalmente, la solicitud no muestra ensayos de actividad enzimática como una función de la temperatura tal como se realizan en las enseñanzas del documento D4.

En cumplimiento del artículo 45 de la Decisión 486 de 2000, se le indica que debe dar respuesta dentro del término de sesenta (60) días contados a partir de la fecha de notificación de la presente comunicación. En caso de no dar respuesta al presente requerimiento, o si a pesar de la respuesta subsistieran los impedimentos para la concesión, se denegará la patente.

Si como respuesta a este requerimiento, el solicitante modifica: i) el capítulo reivindicatorio, ii) la descripción de la invención a proteger, iii) o presenta un nuevo capítulo reivindicatorio deberá observar las instrucciones contenidas en el numeral 1.2.2.1.1., del Capítulo Primero del Título X de la Circular Única y la Dirección de Nuevas Creaciones seguirá el procedimiento descrito en el numeral 1.2.2.5.1.

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el numeral 6.2 del Capítulo Sexto del Título I de la Circular Única, informándoles que contra el mismo no procede recurso alguno en actuación administrativa.



MARÍA JOSÉ LAMUS BECERRA
DIRECTORA DE NUEVAS CREACIONES



REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 2353 de 9 de abril de 2019

Ref. Expediente N° NC2017/0006191

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2017/0006191		1°		2°		3°	X	Revoca	
Solicitud Internacional No.		Fecha solicitud internacional: (DD/MM/AÑO)							
PCT/JP2015/082784		20 de noviembre de 2015							
Fecha de determinación estado de la técnica (DD/MM/AÑO)				Prioridad		Presentación			
05/12/2014				X					
Solicitante									
GODO SHUSEI CO. LTD.									
Reivindicaciones que no son objeto de búsqueda por:									
Art. 14	-	Art. 15	-	Art. 20	-	Art. 25 (Falta de unidad de invención)		-	

CRITERIOS DE BÚSQUEDA	
Reivindicaciones objeto de búsqueda	1 a 7
Palabras clave utilizadas	<i>Kluyveromyce lactis lactasa o galactosidasa maxilac</i>
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda	CIP:
	CPC:

DOCUMENTOS CONSIDERADOS RELEVANTES (Documentos patente, Literatura no patente (LNP): Artículos, catálogos, etc.)					
Informes de búsqueda / Bases de datos consultadas	N° de solicitud de patente / N° de patente / Autor LNP ⁽¹⁾	Fecha de Publicación /Presentación (DD/MM/AAAA)	Reivindicaciones /Secuencias afectadas	Citas relevantes del estado de la técnica	Categoría del documento citado ⁽²⁾
SIPI				-	
ISA	Becerra <i>et al.</i> Fujimura <i>et al.</i> Dickson <i>et al.</i>	14/05/1998 16/09/2003 enero/1979	1 a 5 1 a 5 6 y 7	figura 3 pág. 55 pagina 9 resultados y discusión (sección resultados pág. 52 y diálisis pág. 53 columna 2	Y Y Y
EPO			-	-	
USPTO			-	-	
Patbase			-	-	
GoogleScholar	Goncalvez <i>et al.</i>	19/10/1981	6 y 7	pág. 2089	Y
Epoquenet			-	-	
Espacente			-	-	
Googlepatent			-	-	
Invenes			-	-	
⁽¹⁾ Cita completa literatura no patente (LNP)					
Apellido, A. A. (Fecha). Título del artículo. Nombre de la revista. Volumen(Número), pp-pp.					
O					

REPÚBLICA DE COLOMBIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 2353 de 9 de abril de 2019

Ref. Expediente N° NC2017/0006191

Apellido, A. A. (Fecha). Título del artículo. Nombre de la revista. Recuperado de http://xxxxxxx.	
(2) Categorías de documentos citados	
“A” Documento que define el estado general de la técnica no considerado como particularmente relevante. “E” Solicitud de patente o patente anterior pero publicada en la fecha de presentación internacional o en fecha posterior. “L” Documento citado para llamar la atención sobre por ejemplo, dudas acerca de una reivindicación de prioridad o para determinar la fecha de publicación de otra cita, siempre van acompañados de una explicación, por la cual se citan. “O” Documento del tipo actas de conferencia, este tipo de documentos siempre estará acompañado por otra letra que indique la pertinencia del documento, por ejemplo, O,X, O,Y o bien O,A. “P” Documento publicado antes de la fecha de presentación internacional pero con posterioridad a la fecha de prioridad reivindicada.	“T” Documento publicado en fecha posterior a la de presentación o la de prioridad de la solicitud internacional y no entra en conflicto con dicha solicitud, pero puede ser útil para la mejor comprensión del principio o teoría en que se basa la invención, o para demostrar que el razonamiento o los hechos en los que se basa dicha invención son incorrectos. “X” Documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse nueva o que implique una actividad inventiva por referencia al documento aisladamente considerado. “Y” Documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse que implique una actividad inventiva cuando el documento se asocia a otro u otros documentos de la misma naturaleza, cuya combinación resulta evidente para un experto en la materia.
Fecha del reporte de búsqueda: 30/03/2019	
Examinador: JUAN NICOLAS TARQUINO CHIA	