

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 7780 de 30 de junio de 2020

Ref. Expediente N° NC2018/0008698

Señor(a)
Gelmán Enrique Pinzón Aguilar

TÍTULO DE LA SOLICITUD: “SAL FORTIFICADA CON ÁCIDOS GRASOS SOBREPASANTES, SABORIZADA, AROMATIZADA, VITAMINADA, GRANULADA O PELETIZADA PARA CONSUMO ANIMAL”

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 el 12 de junio de 2020, bajo el número NC2018/0008698, 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, 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 al momento de realizar el examen de patentabilidad consagrado en el artículo 45 de la Decisión 486. Por lo tanto, se estudiarán las reivindicaciones 1 a 9 del radicado N° NC2018/0008698 del 12 de junio de 2019.

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de proporcionar una composición de sal que garantice una adecuada ingesta de suplemento alimenticio.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona una composición de una sal caracterizada porque es enriquecida con vitaminas, ácidos grasos sobrepasantes esenciales, esta saborizada y aromatizada para consumo animal, junto con un proceso para prepararla.

3. De la solicitud de patente

3.1. Reivindicaciones (Art. 30 Decisión 486)

- La reivindicación 1 no es clara porque al ser una reivindicación tipo composición, debe definirse por el número de componentes y proporciones en que se encuentra cada uno de ellos, sin embargo, en la forma en la que se encuentra escrita no queda claro cuáles son los componentes específicos al (i) presentar una lista de sales inorgánicas amplia y (ii) referirse a que la composición esta enriquecida. Se le sugiere al solicitante incluir los componentes en forma de lista que incluyan una familia química que luego despliega los componentes de dicha lista.
Por ejemplo: *“Una composición de una sal enriquecida CARACTERIZADA PORQUE contiene*



Oficio N° 7780 de 30 de junio de 2020

Ref. Expediente N° NC2018/0008698

- *vitaminas seleccionadas de vitaminas A, D, E y complejo B;*
 - *ácidos grasos sobrepasantes esenciales seleccionados de ácidos grasos omega 3, 6 y 9, en una proporción de 1 gramo por kilo de sal; (...) etc".*
- La reivindicación 9 no es clara porque menciona la expresión “la etapa de peletizado produce un granulado de 3 milímetros recubierto de una fina capa de grasa, ofrece una distribución uniforme de todos los componentes del producto optimizando su desempeño, y evita la precipitación de los nutrientes” la cual corresponde a un resultado a alcanzar y no define el método, puesto que la reivindicación incluiría no sólo la solución propuesta por el solicitante, sino todas las alternativas presentes o futuras que lleguen a ese resultado. Se solicita modificar la redacción de tal manera que le recubrimiento corresponde a una etapa adicional del proceso (lo cual se evidencia en la figura 1 de la descripción) y se incluya el tamaño final del granulado como una característica adicional del producto obtenido por el método.

4. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 17 de agosto de 2018 que corresponde a la fecha de presentación nacional.

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

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	WO 2015016820	“Mineral lick compositions for ruminants and methods of making and using the same”	05 de febrero de 2015
D2	WO04047551	“Feed additive and process for manufacturing thereof”	10 de junio de 2004

El documento D1¹ divulga composiciones minerales de lamido para rumiantes, así como métodos para su preparación y uso. Las composiciones pueden incluir al menos una sal de sodio, al menos una sal de calcio, al menos una sal de magnesio y al menos un componente de ácido graso que comprende al menos aproximadamente el 80% de ácido graso saturado en peso (Resumen).

El documento D2² divulga un aditivo para alimentación animal, un proceso para fabricar dicho aditivo y un producto alimenticio para animales que lo contiene este aditivo. Este aditivo alimentario contiene sales de ácidos grasos, al menos aceite de linaza con metales del grupo I y/o II de la tabla periódica (Resumen).

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

5.1. Nivel Inventivo (Art. 18 Decisión 486)

¹<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/052432195/publication/WO2015016820A1?q=pn%3DWO2015016820A1>

²<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/027764924/publication/WO2004047551A1?q=pn%3DWO2004047551A1>



Oficio N° 7780 de 30 de junio de 2020

Ref. Expediente N° NC2018/0008698

La reivindicación 1 consiste en: “Una composición de una sal enriquecida CARACTERIZADA PORQUE (...)” (Radicado N° NC2018/0008698 del 18 de junio de 2020).

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

Características esenciales	D1	D2
Una composición de una sal enriquecida CARACTERIZADA PORQUE	Una composición mineral para rumiantes. (Reiv. 1)	Aditivo para piensos que contiene (Reiv. 1)
Enriquecida con vitaminas Vitamina A, D, E y complejo B	Vitaminas A, D, E y complejo B (Reiv. 51, 52, Párr. [0044,45])	Vitaminas (acetato de α-tocoferol) (Reiv. 4)
Ácidos grasos sobrepasantes esenciales Omega 3, 6. 1g/Kg (0,1%)	Componente de ácido graso 30 a 80% (Reiv. 1, Párr. [0027])	Sales de calcio de ácidos grasos poliinsaturados n-6 y n-3 (omega 3 y 6), (Resumen, Reiv. 1, 4, 7)
Fosfato bicalcico, Sulfato de zinc, Sulfato de cobre, Yoduro de potasio, Carbonato de cobalto, Óxido de magnesio, Carbonato de calcio, Azufre, melaza, Cloruro de sodio	Fosfato bicalcico, Sulfato de zinc, Sulfato de cobre, Yoduro de potasio, carbonato de cobalto, óxido de magnesio, carbonato de calcio, Azufre, melaza Cloruro de sodio (Reiv. 22, 25, 28, Párr. [0024, 26, 42], Ejem. 1)	---
Saborizantes y aromatizantes artificiales o naturales, para consumo animal	Agente saborizante (Reiv. 36)	Correctores de olor y sabor (Reiv. 8)

D1 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque divulga composiciones minerales para rumiantes, que incluyen sales de sodio, calcio y magnesio, junto con un componente de ácido graso que comprende al menos 80% de ácido graso saturado en peso. (Resumen, Reiv. 1)

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y la composición divulgada de D1 consiste en la presencia de ácidos grasos sobrepasantes esenciales omega 3, 6 y 9.

No se evidencia un efecto asociado a incluir ácidos grasos sobrepasantes esenciales omega 3, 6 y 9.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar la composición conocida en D1 con el fin de obtener una composición alternativa?

Sin embargo, el incluir ácidos grasos sobrepasantes esenciales omega 3, 6 y 9 para obtener la composición, ya está divulgado en el documento 2 que se refiere a un aditivo para alimentación animal que contiene sales de calcio de ácidos grasos poliinsaturados n-6 y n-3 (omega 3 y 6), de forma particular se refiere a *sales de calcio de ácidos grasos de aceite de linaza* (Resumen, Reiv. 1, 4, 7, tabla 1). Así mismo, se resalta que, si bien D2 no se refiere de forma específica a ácidos grasos omega 9, se esperaría que dichos

Oficio N° 7780 de 30 de junio de 2020

Ref. Expediente N° NC2018/0008698

ácidos grasos también estuvieran presentes como grasas sobrepasantes al considerar que el aceite de linaza contiene ácido linoléico (omega 9)³.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir las sales de calcio de ácidos grasos poliinsaturados del documento 2 en la composición de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Adicionalmente, D1 menciona (...) vitaminas A, D, E y complejo B (Reiv. 51, 52, Párr. [0044,45]); (...) el ácido graso insaturado puede estar presente en el componente de ácido graso en una cantidad de aproximadamente 10% o menos en peso del componente de ácido graso, (Párr. [0037]); (...) el componente de ácido graso puede ser de aproximadamente 30% a aproximadamente 80% en peso de la composición, la al menos una sal de sodio puede ser de aproximadamente 5% a aproximadamente 15% en peso de la composición, la al menos una sal de calcio puede ser aproximadamente 5 % a aproximadamente 25% en peso de la composición, y la al menos una sal de magnesio puede ser de aproximadamente 5% a aproximadamente 15% en peso de la composición (Párr. [0019]); (...) fosfato bicalcico, sulfato de zinc, sulfato de cobre, yoduro de potasio, carbonato de cobalto, óxido de magnesio, carbonato de calcio, cloruro de sodio, azufre, melaza (Reiv. 22, 25, 28, Párr. [0024, 26, 42], Ejem. 1). Así mismo, el documento D2 menciona (...) ácidos grasos poliinsaturados n-6 y n-3 (Reiv. 1); (...) sales de ácido linoleico conjugado (CLA) en una cantidad de al menos 1% (Reiv. 2); (...) acetato de α -tocoferol en una cantidad de hasta 5% (Reiv. 4); vitamina E: 0,25% (Tabla 2); (...) el aditivo alimentario contiene correctores de olor y sabor, como la vainillina, en una cantidad de hasta 0.5% (Reiv. 7), (...) aceite de linaza (Reiv. 1).

Las reivindicaciones dependientes 2 a 7 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo a la composición de la reivindicación 1, por lo cual se considera que no tienen nivel inventivo.

Con respecto a la patentabilidad de las reivindicaciones 8 y 9, estas no cumplen con el requisito de nivel inventivo bajo las enseñanzas de los documentos D1 y D2 puesto que D1 describe (...) *método de preparación de una composición (...) que comprende: combinar al menos una sal de sodio, al menos una sal de calcio, al menos una sal de magnesio y al menos un componente de ácido graso saturado para proporcionar una mezcla de lamer mineral; y formando la composición (...) combinar una composición vitamínica con la mezcla mineral, (...) peletizar (...) la mezcla de lamida mineral y/o porciones de la misma se pueden moler a un tamaño de partícula promedio de aproximadamente 0,05 mm a aproximadamente 10 mm (...) 3.0 mm* (Reiv. 43, 45, Párr. [0052,53] de D1); así mismo D2 describe (...) *proceso para fabricar el aditivo alimentario (...) las sales de ácidos grasos obtenidas se mezclan preferiblemente con otros ingredientes para obtener un producto final* (Reiv. 9 de D2) junto con las características de la composición ya mencionadas en la tabla 1.

³ Popa V.M., Gruia A., Raba D., et al (2012) Fatty acids composition and oil characteristics of linseed (Linum Usitatissimum L.) from Romania. J Agroaliment Process Technol 18(2):136–140



Oficio N° 7780 de 30 de junio de 2020

Ref. Expediente N° NC2018/0008698

6. Conclusión con respecto a nivel inventivo

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	WO2015016820	1 a 9	Nivel Inventivo
D2	WO04047551	1 a 9	Nivel inventivo

7. Respuesta a los argumentos del solicitante

Con respecto a las objeciones de claridad el solicitante menciona:

- *"En cuanto a la expresión "permite una distribución uniforme de todos los componentes del producto optimizando su desempeño, produciendo un granulado de 3 milímetros recubierto de una fina capa de grasa y evitando la precipitación de los nutrientes", el solicitante aclara que la misma es una característica funcional de la invención y que en ningún momento se pretende reclamar un resultado a alcanzar, como lo sugiere el examinador". Al respecto, esta Oficina mantiene la objeción porque es evidente que dicha expresión explica el resultado obtenido y las eventuales ventajas, así que la manera en la cual se encuentra redactada la reivindicación corresponde a un resultado a alcanzar. Se sugiere modificar la redacción de esta.*

Con respecto al examen de patentabilidad, el solicitante menciona:

- *"(...) D1 divulga un una composición de minerales para rumiantes hembras en etapa de producción de leche lo que lo hace diferente ya que SAL FORTIFICADA, CON ACIDOS GRASOS SOBREPASANTES, SABORIZADA, AROMATIZADA, VITAMINADA, GRANULADA O PELETIZADA PARA CONSUMO ANIMAL es un producto dirigido a equinos y rumiantes en todas las edades, sexo y etapa productiva, adicional D1 no es un suplemento alimenticio, D1 incluye ácidos grasos saturados lo que la hace diferente a SAL FORTIFICADA (...)"*

Con respecto a los anteriores señalamientos, se le aclara al solicitante que si bien el producto reivindicado está dirigido a equinos y rumiantes de todas las edades, en el estudio de patentabilidad se evalúa si dicho producto ya es conocido o sugerido en el estado del arte previo independientemente de la posible aplicación que pueda tener en determinado campo técnico; en consecuencia D1, al referirse a una composición mineral para rumiantes, es considerado un documento relevante para la invención bajo estudio. Así mismo, contrario a lo que menciona el solicitante, D1 sí indica que la composición mineral pueda ser un suplemento alimenticio, particularmente en el ejemplo 1, Párr. [0065] *"composición mineral para lamer que se utilizará como suplemento nutricional"*. Por otro lado, si bien D1 se refiere principalmente a la presencia de ácidos saturados en la composición también indica que puede haber ácidos grasos insaturados en una cantidad de aproximadamente 10% o menos en peso del componente de ácido graso en la misma (Párr. [0037] de D1).

- *"(...) D2 enseña en el resumen lo siguiente: "El aditivo alimenticio que contiene compuestos químicos que contiene radicales de ácidos insaturados,*



Oficio N° 7780 de 30 de junio de 2020

Ref. Expediente N° NC2018/0008698

caracterizados porque contiene sales de los ácidos grasos, por lo menos aceite de linaza con metales de los grupos I y/o II de la tabla periódica de elementos o preferiblemente NH^{+4} (...) El técnico medio con habilidad ordinaria en la materia reconoce que hay una diferencia entre las sales de ácidos grasos con elementos de los Grupos I y II de la tabla periódica y grasas saponificadas con óxido o hidróxido de calcio. El documento D2 no enseña grasas saponificadas, menos aún grasas saponificadas con óxido o hidróxido de calcio (...) D2 no enseña ni sugiere grasas sobrepasantes (...) nuestra formulación está basada en ácidos grasos omegas 3,6 y 9, por lo tanto, son productos totalmente diferentes (...) el producto divulgado en D2 es un aditivo para alimentación animal y por definición los aditivos no aportan ningún valor nutricional (...) las proporciones son diferentes respecto a nuestro producto (...)"

Con respecto a los anteriores señalamientos, este Despacho se permite resaltar que, contrario a lo que menciona el solicitante D2 sí sugiere de forma específica las grasas sobrepasantes al mencionar en la reivindicación 7 y la Tabla 1 que el aditivo contiene sales de calcio de ácidos grasos de aceite de linaza como jabón, las cuales corresponden a *grasas sobrepasantes* en concordancia con la definición proporcionada por el solicitante en la memoria descriptiva (Pág. 9 de la solicitud). Así mismo, cómo se indica en el numeral 4.1 de este Oficio, si bien D2 menciona la presencia de ácidos grasos poliinsaturados n-6 y n-3 (omega 3 y 6) en el aceite de linaza y no se refiere de forma específica a ácidos grasos omega 9, se esperaría que dichos ácidos grasos también estuvieran presentes como grasas sobrepasantes al considerar que el aceite de linaza contiene ácido linoléico (omega 9)⁴. Por último, aunque el documento D2 se refiere a un aditivo para alimentación animal, este documento se considera relevante para el estado de la técnica al considerar que sugiere la inclusión de sales de calcio de ácidos grasos de aceite de linaza en la dieta animal y las cantidades bajas en comparación con las reportadas por el solicitante (1g por kilo de sal).

Ahora bien, se solicita aclarar o proporcionar información adicional en donde se especifique cómo se relaciona la cantidad de ácidos grasos sobrepasantes reclamada en la reivindicación 1 con los ejemplos aportados en la memoria descriptiva, ya que se observa que se utilizan concentraciones del 1-10%, particularmente del 11,6 y 12% (Pág. 13 a 16), lo cual no concuerda con la relación de 1g por kilo de sal.

- " (...) para el técnico medio con habilidad en la materia no resultaría obvio, a partir de las enseñanzas del documento D2, incluir grasas sobrepasantes en la composición de la anterioridad D1, ya que dicho documento D2 no enseña ni sugiere grasas sobrepasantes (...) las vitaminas que contienen D1 y D2 no son adicionadas, son vitaminas que contienen los elementos presentes en las composiciones D1 y D2"

Tal y como se señaló anteriormente, D2 si se refiere a grasas sobrepasantes y por lo tanto una persona versada en la materia estaría motivada a incluir las enseñanzas de D2 en la composición de D1 con el fin de obtener una composición mineral que contenga dichas grasas sobrepasantes. Más al considerar que es ampliamente conocido en el estado del arte previo las particularidades que

⁴ Popa V.M., Gruia A., Raba D., et al (2012) Fatty acids composition and oil characteristics of linseed (Linum Usitatissimum L.) from Romania. J Agroaliment Process Technol 18(2):136–140



Oficio N° 7780 de 30 de junio de 2020

Ref. Expediente N° NC2018/0008698

proporciona la adición de las mismas en la dieta animal⁵. Ahora bien, con respecto a las vitaminas, D1 sugiere que son agregadas de forma adicional al ser combinadas con la mezcla mineral (Reiv. 51 de D1), lo mismo aplica para la adición de tocoferol en el aditivo de D2 (Reiv. 12 de D2).

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.



Edna Marcela Ramirez Orozco
DIRECTORA DE NUEVAS CREACIONES

⁵ Warner, C. M., Hahm, S.-W., Archibeque, S. L., Wagner, J. J., Engle, T. E., Roman-Muniz, I. N., Han, H. (2015). A comparison of supplemental calcium soap of palm fatty acids versus tallow in a corn-based finishing diet for feedlot steers. *Journal of Animal Science and Technology*, 57(1). doi:10.1186/s40781-015-0053-5



Oficio N° 7780 de 30 de junio de 2020

Ref. Expediente N° NC2018/0008698

**INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD**

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2018/0008698		1°		2°	X	3°		Revoca	
Fecha de determinación estado de la técnica (DD/MM/AÑO)				Prioridad			Presentación		
17/08/2018							X		
Solicitante									
Gelmán Enrique Pinzón Aguilar									
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				1-9					
Palabras clave utilizadas				Salt, animal nutrition, linseed oil, vitamins, livestock feed, bypass fat, mineral lick, salt lick, linseed oil, unsaturated fatty acid, pellet*,					
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda				CIP:	A23K 1/00, A23K 1/175				
				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⁾	
Orbit	US2014356483	04/12/2014	-	-				A	
	EP1389050	18/02/2004	-	-				Y	
	EP0731699	31/07/2002	-	-				A	
	US20020176883	18/02/2003	-	-				Y	
	JP2004523248	05-08-2004	-	-				A	
Patbase	US2017143006	25/05/2017	-	-				A	
	WO04047551	10/06/2004	1-9	Resumen, Reiv. 1, 2, 4, 7 a 9, tabla 2				Y	
	WO2017103659	22/06/2017	-	-				A	
	US7001610	23/10/2003	-	-				A	
STN	WO 9310671	10/06/1993	-	-				A	
	GB 1176196	01/01/1970	-	-				A	
	WO2015016820	05/02/2015	1-9	Resumen, Reiv. 1, 18, 36, 22, 25, 28, 43, 45, 51, 52, Párr. [0019, 24, 26, 37, 42, 44, 45, 52], Ejem 1				Y	
Google Patents	CZ303602	21/05/2008	-	-				A	
	US8137719	20/03/2012	-	-				A	
Google Academic	Popa V.M., et al	10/06/2012	-	-				A	
	Warner, C. M., et al	15/06/2015	-	-				A	
⁽¹⁾ Cita completa literatura no patente (LNP)		Popa V.M., Gruia A., Raba D., et al (2012) Fatty acids composition and oil characteristics of linseed (Linum Usitatissimum L.) from Romania. J Agroaliment Process Technol 18(2):136–140							
Apellido, A. A. (Fecha). Título del artículo. Nombre de la revista. Volumen(Número), pp-pp.		Warner, C. M., Hahm, S.-W., Archibeque, S. L., Wagner, J. J., Engle, T. E., Roman-Muniz, I. N., Han, H. (2015). A comparison of supplemental calcium soap of palm fatty acids versus tallow in a corn-based finishing diet for feedlot steers. Journal of Animal Science and Technology, 57(1). doi:10.1186/s40781-015-0053-5							
O									
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.					“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				

Oficio N° 7780 de 30 de junio de 2020

Ref. Expediente N° NC2018/0008698

“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.	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: (16/06/2020)	
Examinador: Jessica Carolina Hernández Galeano	