

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 12397 de 1 de octubre de 2020

Ref. Expediente N° NC2017/0005877

Señor(a)
REINEL ANDRES PINO ORDOÑEZ

TÍTULO DE LA SOLICITUD: “BARRA NUTRICIONAL NATURAL A BASE DE FRUTOS SECOS, CEREALES Y LEGUMBRES”

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 07 de noviembre de 2019, bajo el número NC2017/0005877, 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 10 del radicado N° NC2017/0005877 del 07 de noviembre de 2019.

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de proporcionar una barra nutricional natural, donde se conserven las propiedades nutritivas de los ingredientes originales.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona una barra nutricional compuesta de frutos secos, legumbres, cereales, un endulzante natural y no contiene aditivos conservantes, colorantes o saborizantes. De la misma manera, proporciona su proceso de elaboración.

3. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 13 de julio de 2017 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:



Oficio N° 12397 de 1 de octubre de 2020

Ref. Expediente N° NC2017/0005877

Estado de la técnica			
Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D2	Lima, J. C. R., DE FREITAS, J. B., Czeder, L. D. P., Fernandes, D. C., & Naves, M. M. V	“Qualidade microbiológica, aceitabilidade e valor nutricional de barras de cereais formuladas com polpa e amêndoa de baru”	2010
D3	Badillo Bustamante	“Elaboración de una barra energética con cereales como: avena, cebada y trigo, adicionando espirulina y ciruela pasa”	2011
D4	BR102014016979	Barra de cereais enriquecida com feijão-caupi, fibra de caju, mel e castanha de caju e o seu respectivo processo de obtenção	14/03/2017
D5	CN104413481	Nutritional bar containing Enteromorpha prolifera, apple and cereals	18/03/2015

D2¹ divulga un estudio de evaluar la calidad microbiológica, la aceptabilidad y las características nutricionales de las barras de cereal (abstract).

D3² divulga la elaboración de una barra energética con cereales como: avena, trigo y cebada, adicionando espirulina y uvas pasas (abstract).

D4³ divulga una barra de cereal enriquecida con harina de frijol-caupí y su respectivo proceso de obtención de la presente patente de invención comprende una formulación y proceso de obtención de barra de cereal enriquecida con harina de frijol-caupí, que se distingue por su alto valor nutricional y funcional con buenas propiedades organolépticas (abstract).

D5⁴ divulga una barra nutricional adecuada para las personas en la alimentación diaria, especialmente las personas ocupadas, incluidos los niños y las personas mayores, un suplemento nutricional y para una inmunidad creciente. (abstract).

¹URL:<https://revistas.ufpr.br/alimentos/article/view/20450/13887>
Lima, J. C. R., DE FREITAS, J. B., Czeder, L. D. P., Fernandes, D. C., & Naves, M. M. V. (2010). Qualidade microbiológica, aceitabilidade e valor nutricional de barras de cereais formuladas com polpa e amêndoa de baru. Boletim do Centro de Pesquisa de Processamento de Alimentos, 28(2).
²URL: <http://192.188.51.77/handle/123456789/4914>
Badillo Bustamante, M. J. (2011). Elaboración de una barra energética con cereales como: avena, cebada y trigo, adicionando espirulina y ciruela pasa (Tesis de Pregrado), Universidad Tecnológica Equinoccial. Facultad: Ciencias De La Ingeniería.
³ URL: <https://patents.google.com/patent/BR102014016979A2/en?q=BR102014016979>
⁴ URL: <https://patents.google.com/patent/CN104413481A/en?q=CN104413481>

Oficio N° 12397 de 1 de octubre de 2020

Ref. Expediente N° NC2017/0005877

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

4.1. Nivel Inventivo (Art. 18 Decisión 486)

La reivindicación 1 consiste en: “Una barra nutricional natural caracterizada porque comprende como ingredientes: (...)” (Radicado N° NC2017/0005877 del 7 de noviembre de 2019).

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

Características esenciales	D4	D2
Barra nutricional que comprende:	Barra enriquecida	Barra de cereal (materiales y métodos)
Frutos secos: Nuez, almendra o mezcla de estos 8 a 20%	Nuez 8,75 a 9,5%	Almendra 14%
Cereales: Avena o cebada o mezclas de estos 8 a 20%	Avena en hojuelas 1,25 a 12,5%	Flocos de avena 15%
Legumbres: Lenteja, garbanzo, frijol, soya y/o mezclas de estos 2 a 50%	Frijol 5,25 a 15,5%	--
Endulzante natural 30 a 40%	Miel de abejas 24,5 a 26,5	miel 30%
no presenta adición de aditivos conservantes, colorantes o saborizantes	no presenta adición de aditivos conservantes, colorantes o saborizantes	no presenta adición de aditivos conservantes, colorantes o saborizantes

D4 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque divulga una barra de cereal enriquecida con frijol-caupi, presente en una formulación con una proporción de 8,75 a 9,5% de nuez, 1,25 a 12,5% de avena en hojuelas, 5,25 a 15,5% de frijol-caupi, 24,5 a 26,5% de Miel de abejas, junto con otros ingredientes. La barra alimenticia puede mantener buenas propiedades funcionales organolépticas y beneficios para la salud (abstract)

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y la barra alimenticia divulgada de D4 consiste en la proporción del endulzante natural.

No se evidencia un efecto asociado a la proporción del endulzante natural.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar la barra alimenticia conocida en D4 con el fin de obtener una barra alimenticia alternativa?

Sin embargo, el incluir la proporción de endulzante natural en la barra alimenticia, ya está divulgado en el documento D2 que se refiere a una barra de cereales que comprende almendra en un 14%, flocos de avena en un 15%, flocos de arroz en un 15%, miel en un 30%. Donde la barra de cereales tiene un contenido de proteína de 10,23 y 10,45%, de fibra total de 14, 86 y 16, 73%, de fibra soluble 2,13 y 6,33% y de fibra insoluble 10,40 y

Oficio N° 12397 de 1 de octubre de 2020

Ref. Expediente N° NC2017/0005877

12,70% , siendo las barras ricas en fibra insoluble (Pág. 334, Materiales y métodos, Tabla 4).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia, estaría motivada a incluir la proporción de endulzante natural de D2 en la barra alimenticia de D4, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Las reivindicaciones dependientes 2 a 8 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo a la barra nutricional de la reivindicación 1, por lo cual se considera que no tienen nivel inventivo.

La reivindicación 9 consiste en: “Proceso para la elaboración de una barra nutricional natural caracterizado porque comprende las siguientes etapas (...)” (Radicado N° NC2017/0005877 del 07 de noviembre de 2019).

Tabla 2. Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

Características esenciales	D5	D3
Proceso para la elaboración de una barra nutricional	Proceso para la elaboración de una barra nutricional (abstract, Párr. [0010], reivindicación 2.)	Proceso para la elaboración de una barra energética (Pág. 25 -26)
Seleccionar y lavar las materias primas:	Seleccionar materiales y agregarlos en agua	Seleccionar y lavar los insumos
Frutos secos: Nuez y/o almendra		
Cereales: avena y cebada	Avena	Avena, cebada, trigo
Legumbres: lenteja, garbanzo, frijol, y soya	frijol	
Tostar las materias primas:	Calentar a 155-160°C	Tostar los cereales
los frutos secos 150 a 190 °C,		--
los cereales 170 a 225 °C		Avena 165°C Cebada 180°C
las legumbres 220 a 280 °C	frijol	--
Enfriar hasta temperatura ambiente;	Enfriar	--
Macerar y tamizar las materias primas independientemente, separando cáscaras y residuos 0,5 y 2 mm de tamaño	Moler a polvo	Molienda
Mezclar las materias primas	Mezclar el material	Mezclar los insumos
Incorporar a la mezcla endulzante natural 30 y 40 %	Adicionar miel	Agregar la mezcla liquida (agua, glucosa, chocolate) 30%
Verter la mezcla en moldes;	Moldear	Moldeado
Cortar y/o desmoldar el producto.	Cortar y empacar	Cortado

El documento D5 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 9 porque divulga un procedimiento para elaborar una barra nutricional

Oficio N° 12397 de 1 de octubre de 2020

Ref. Expediente N° NC2017/0005877

en grano de manzana comprende los pasos de colocar los materiales en agua, secar y moler a polvo, mezclar todos los componentes uniformemente, agregar la miel, mezclar y calentar a 155 a 160°C por 25 minutos, agregar la miel y cocinar 5 minutos mas, enfriar, cortar y empacar (abstract, Párr. [0010], reivindicación 2)

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 9 y el proceso de elaboración de la barra energética divulgada de D5 consiste en la etapa de tostar los componentes.

No se evidencia un efecto asociado en la etapa de tostado que se emplea en la elaboración de la barra energética.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar proceso de elaboración de la barra energética conocido en D5 con el fin de obtener un proceso de elaboración de la barra energética alternativo?

Sin embargo, la etapa de tostado en la elaboración de una barra alimenticia, ya está divulgado en el documento D3 que se refiere a un proceso de elaboración de la barra energética con adición de espirulina, donde en el proceso los cereales se tostaron por separado, la avena fue tostada a una temperatura de 165 °C por el tiempo de 10 min, el salvado de trigo se tostó a una temperatura de 60 °C por 10 min, la cebada, previamente, fue remojada, con una relación de cebada – agua de 1:2, luego se tostó a 180 °C por 25 min. Después del tostado del cereal, se procedió al proceso de molienda. Se mezclaron todos los cereales y la espirulina, en el mezclador, por un tiempo de 10 min o hasta que estén bien homogenizados. Agregar la mezcla líquida (agua, glucosa, chocolate), se hizo el moldeado y cortado de las barras energéticas (Proceso, Pág. 25- 26).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia, estaría motivada a incluir la etapa de tostado en la elaboración de una barra alimenticia del D3 en el proceso de elaboración de una barra alimenticia de D5, para así llegar al objeto de la reivindicación 9. Por lo cual se considera obvia.

La reivindicación dependiente 10 no menciona alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al proceso de elaboración de la barra nutricional de la reivindicación 9, por lo cual se considera que no tienen nivel inventivo.

5. Conclusión con respecto a nivel inventivo

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D2	Lima, J. C. R., DE FREITAS, J. B., Czeder, L. D. P., Fernandes, D. C., & Naves, M. M. V	1 a 8	Nivel Inventivo
D3	Badillo Bustamente	9 a 10	Nivel inventivo
D4	BR102014016979	1 a 8	Nivel inventivo
D5	CN104413481	9 a 10	Nivel inventivo

Oficio N° 12397 de 1 de octubre de 2020

Ref. Expediente N° NC2017/0005877

6. Respuesta a los argumentos del solicitante

Argumentos respecto a D1

El solicitante resalta que “ (...) *un documento en el análisis de nivel inventivo por el método problema-solución, es necesario que éste corresponda al mismo campo técnico o por lo menos pretenda solucionar el mismo problema técnico de la invención en estudio y del documento al cual complementa (Ver Guía SIC (2012), pág 97). Por lo tanto, en el presente caso el documento D1 no debería ser considerado en el análisis de nivel inventivo.*”

Se aclara que el D1 si pertenece al mismo campo técnico de la invención puesto que también es una barra alimenticia, es decir que pertenecen al campo técnico de los alimentos. Razón por la cual fue un documento pertinente para evaluar el nivel inventivo en el oficio N°10382 del 1 de octubre de 2019, tras la modificación del capítulo reivindicatorio

El solicitante asegura que “ (...) *los alimentos considerados en D1 son tabletas liofilizadas frijoles 5-20%, o judías verdes liofilizadas 1-10% (párr.6, reivindicación 2). Como resulta evidente, las tabletas liofilizadas de frijoles no pueden considerarse iguales a los frijoles.*” Al respecto el solicitante se equivoca, puesto que la parte que se citó del documento es el abstract y allí menciona frijoles rojos y verdes, no tabletas como se cita del D1: “*The invention relates to a low-GI (glycemic index) highland barley cereal compound food bar which is suitable for hyperglycemia people to eat. The compound food bar comprises the following materials in parts by weight: 15-40 parts of highland barley grains, **5-20 parts of red bean grains, 1-10 parts of green bean grains** (...)*”

Luego agrega que “*Esto teniendo en cuenta que no son un alimento natural, condición importante de la presente invención, que se resalta en la reivindicación 1 tanto en su parte preliminar ‘barra nutricional natural’ como en la parte caracterizante donde se menciona que ‘dicha barra nutricional no presenta adición de aditivos conservantes, colorantes o saborizantes’.*”

Se aclara que tanto D1 como D2 no mencionan que las barras alimenticias tengan aditivos conservantes, colorantes o saborizantes, por lo tanto cumplirían con la característica de la reivindicación 1 de que no presenta adición de aditivos conservantes, colorantes o saborizantes.

El solicitante asegura que “ (...) *El endulzante natural no está presente y tampoco coincide en la proporción del 30 a 40%.*”

Al respecto se reitera que se hizo un análisis de nivel inventivo, por ende no todas las características de la invención debían estar en la reivindicación 1, razón por la cual en el oficio N°10382 del 1 de octubre de 2019 se hizo análisis de nivel inventivo y se estableció que la diferencia era la proporción del endulzante natural, por ello se empleó el D2 para suplir la diferencia y llegar al objeto de la invención.

Finalmente se resalta que tras la modificación del capítulo reivindicatorio hecha el 07 de noviembre de 2019 y los argumentos allí expuestos, el D1 no es empleado para afectar el nivel inventivo de la reivindicación 1.

Argumentos respecto a D2

El solicitante sostiene que “*Se hace esta aclaración puesto que el documento citado por el Examinador en su oficio N°10832, es identificado con este mismo título, pero con los autores ‘Chavez J. y Miranda S’, sin indicar el sitio web o anexar el documento*



Oficio N° 12397 de 1 de octubre de 2020

Ref. Expediente N° NC2017/0005877

mencionado, y tales autores no corresponden con los del documento recuperado en la web bajo el mismo título. De tal forma que tuvimos que presumir el documento, pero aclaramos que, se debería considerar infundada la objeción de nivel inventivo debido a la falencia en la identificación correcta de la anterioridad citada.”

Se aclara que no es así porque en el oficio N°10382 del 1 de octubre de 2019 en el literal 4. “Determinación del Estado de la Técnica”, cuando se cita el documento D2 se cita el pie de página que indicaba toda la cita bibliográfica del documento y una URL para descargarlo, así como también estaba mencionado en el informe de búsqueda. Además, si bien es cierto que los autores están erróneos la cita bibliográfica estaba correcta, así como el título y el año del D2.

El solicitante menciona que *“El documento D2 divulga una barra de cereal elaborada con pulpa y almendra de Baru (Dipteryx alata). Esta especie es una leguminosa perteneciente a la familia Fabaceae (...)”*

Al respecto las reivindicaciones mencionan “almendra” sin especificar la procedencia o si esa almendra deba tener alguna característica en especial, entonces cubriría almendra Baru, ya que la reivindicaciones dice almendra no dice que no pueda ser almendra Baru. Por lo tanto el D2 menciona una barra de cereales y tiene algunos de los componentes de la presente invención que al ser combinadas con otro documento permite llegar al objeto de la presente invención.

El solicitante agrega que *“(...) a barra de la presente invención no se le adiciona pulpa de ningún tipo de fruta, mientras que la barra de D2 tiene un sabor muy dulce debido al contenido de pulpa de Baru (adicional a la proporción de miel y azúcar moreno que también tiene)”*.

Se reitera que el D2 fue empleado para evaluar el nivel inventivo y no tenía que tener todas las características esenciales de la presente invención. Además la presente invención definida en las reivindicaciones del radicado NC2017/0005877 del 7 de noviembre de 2019, no menciona que la barra no pueda tener frutas u otros componentes, así como tampoco que sólo tenga miel sin la presencia de otro endulzante.

Argumentos respecto al nivel inventivo de la reivindicación 9.

El solicitante sostiene que *“De otra parte, el proceso de D3 contempla como materias primas avena, salvado de trigo, cebada, ciruela pasa, espirulina y como endulzantes azúcar y glucosa. Como se observa, esta preparación solo contempla dos grupos de alimentos cereales y carbohidratos y carece de los grupos de frutos secos y legumbres que si están presentes en la invención en estudio.”*

Al respecto se aclara que el análisis fue de nivel inventivo por ende se reconoció la novedad del proceso y se estableció las diferencias del proceso de la presente solicitud frente al proceso enseñado en D3. El D3 se empleó puesto que también menciona un proceso de elaboración de barras alimenticias y enseña las etapas de seleccionar y lavar, tostar los cereales, moler, mezclar, moldear y cortar, tal como se estableció en el oficio N°10382 del 1 de octubre de 2019. Adicionalmente la reivindicación 9 no excluye a etapas adicionales y que solo sea el orden de las etapas allí mencionadas, por lo tanto la persona versada en la materia puede emplear el D3 para afectar el nivel inventivo de la reivindicación de proceso definida en la reivindicación 9.

El solicitante resalta que *“teniendo en cuenta los argumentos ya dados para el análisis de la reivindicación 1, donde se mostró que D1 no enseña nada respecto a la adición de legumbres, frutos secos y el endulzante natural tipo miel.”*



Oficio N° 12397 de 1 de octubre de 2020

Ref. Expediente N° NC2017/0005877

Al respecto se aclara que tras la modificación del capítulo reivindicatorio hecha el 07 de noviembre de 2019, el D1 no es empleado para afectar el nivel inventivo de la reivindicación 9.

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



Oficio N° 12397 de 1 de octubre de 2020

Ref. Expediente N° NC2017/0005877

**INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD**

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2017/0005877		1°		2°	X	3°		Revoca	
Fecha de determinación estado de la técnica (DD/MM/AÑO)				Prioridad			Presentación		
14/06/2017							X		
Solicitante									
REINEL ANDRES PINO ORDOÑEZ									
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				1-10					
Palabras clave utilizadas				Barra nutricional, barra granola, avena, cebada, almendra, lenteja, nuez, garbanzo, nutrition bar, snack bar, food bar, oat, oat flour, barley, oat flake, almond, peanut, nut, lentil, soybean, chickpea, bean, falafel, honey, honey bee, honey mixture, natural honey, sweetener					
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda				CIP:	A23L 7/117, A23L 7/126				
				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⁾	
Derwent Innovation	CN106819807	13/06/2017	-	-				Y	
	CN105686009	22/06/2016	-	-				Y	
	CN105249219	20/01/2016	-	-				Y	
	CN104413481	18/03/2015	9 a 10	Abstract, claims				Y	
	BR102014016979	14/03/2017	1 a 8	abstract				Y	
Google académico	Chávez Lima	2008	-	-				A	
	Medina H.	2006	-	-				A	
	Gutkoski, L. C.	2006	-	-				A	
	Ochoa Saltos, C. L.	2013	.	-				Y	
	Lima J. C.	2010	1 a 8	Materiales y métodos				Y	
	Badillo Bustamante, M. J.	2011	9 a 10	Materiales y métodos				Y	
⁽¹⁾ Cita completa literatura no patente (LNP) Apellido, A. A. (Fecha). Título del artículo. Nombre de la revista. Volumen(Número), pp-pp. O Apellido, A. A. (Fecha). Título del artículo. Nombre de la revista. Recuperado de http://xxxxxxx.		Chávez Lima, J. J.; Miranda Vela, B. S. (2008). Elaboración de una barra energética y alimenticia a base de quinua y amaranto como alternativa económica para una microempresa agroindustrial en el cantón Riobamba, Provincia de Chimborazo (Tesis de pregrado). Universidad de las Américas, Quito. URL: http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/886 Medina H. et Al (2006). Desarrollo de una barra nutricional a base de granola y frijol rojo (Phaseolus vulgaris) (Tesis de pregrado). Zamorano: Escuela Agrícola Panamericana. Honduras. URL: https://bdigital.zamorano.edu/handle/11036/741 Gutkoski, L. C., Bonamigo, J. D. A., Teixeira, D. D. F., & Pedó, I. (2007). Desenvolvimento de barras de cereais à base de aveia com alto teor de fibra alimentar. Ciência e Tecnologia de Alimentos, 27(2), 355-363. Ochoa Saltos, C. L. (2013). Formulación, elaboración y control de calidad de barras energéticas a base de miel y avena para la empresa APICARE (Tesis de Pregrado). Lima, J. C. R., DE FREITAS, J. B., Czeder, L. D. P., Fernandes, D. C., & Naves, M. M. V. (2010). Qualidade microbiológica, aceitabilidade e valor nutricional de barras de cereais formuladas com polpa e amêndoa de baru. Boletim do Centro de Pesquisa de Processamento de Alimentos, 28(2).							

Oficio N° 12397 de 1 de octubre de 2020

Ref. Expediente N° NC2017/0005877

Badillo Bustamante, M. J. (2011). Elaboración de una barra energética con cereales como: avena, cebada y trigo, adicionando espirulina y ciruela pasa (Tesis de Pregrado). UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL. FACULTAD: CIENCIAS DE LA INGENIERÍA.	
(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: (30/09/2020)	
Examinador: MAYRA ALEJANDRA QUINTERO	