

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 15040 de 27 de noviembre de 2020

Ref. Expediente N° 14139482

Señor(a)

SUCESORES DE JOSE JESUS RESTREPO & CIA. S.A., CASA LUKER S.A.

TÍTULO DE LA SOLICITUD: “PROCEDIMIENTO DE FABRICACIÓN DE CHOCOLATE DE MESA GRANULADO INSTANTÁNEO DE FÁCIL DILUCIÓN”

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 13 de agosto de 2020, bajo el número 14139482, 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 3 del radicado N° 14139482 del 13 de agosto de 2020.

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de proporcionar un método para fabricar un chocolate de mesa que pueda ser disuelto en forma práctica, fácil e instantánea en medios líquidos fríos o calientes; pero que mantenga las mismas propiedades, características de sabor, apariencia, aroma y textura de un chocolate de mesa regular o de pastilla.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona un procedimiento para obtener chocolate de mesa granulado instantáneo, que se lleva a cabo a partir de los granos de cacao, que se someten a procesos de limpieza, tostado y molienda. El licor resultante se somete posteriormente a procesos de mezclado con azúcar y refinación, obteniendo partículas de menos de 23 micras, instantización y aglomeración, para posteriormente someterlo a un proceso de secado, enfriado y empaquetado final.

3. De la solicitud de patente

3.1. Reivindicaciones (Art. 30 Decisión 486)

- Las reivindicaciones deben presentarse con la forma: “Preámbulo – enlace gramatical - parte característica”. Donde el preámbulo indica el objeto de la invención, el enlace gramatical, contiene expresiones como: “caracterizado por” o “que comprende”, y la parte característica indica las características técnicas que se desean proteger y que distinguen



Oficio N° 15040 de 27 de noviembre de 2020

Ref. Expediente N° 14139482

la invención. Se observa que en la reivindicación 1 se presentan dos enlaces gramaticales (“que incluye” y “CARACTERIZADO PORQUE”), por lo que no es claro donde comienza la parte característica de la invención. Se requiere hacer las aclaraciones necesarias.

4. Argumentos de la Oposición

Argumentaciones de COMPAÑÍA NACIONAL DE CHOCOLATES

La opositora señala que la presente solicitud pretende reclamar generalmente: i) un procedimiento de fabricación de chocolate de mesa granulado e instantáneo partiendo de azúcar (1) y de una masa de cacao (2); y ii) el producto resultante del procedimiento de fabricación mencionado.

En relación a la claridad, la opositora afirma que, a pesar de que la composición se encuentra siendo reclamada por su proceso de producción, lo cual no permite identificar las características técnicas esenciales de la composición, para diferenciarla del arte previo. Adicionalmente, indica que se utilizan términos que no son claros, como “aproximadamente”, y que se emplean resultados a alcanzar en las reivindicaciones. Por otra parte, la sociedad opositora indica que existen varios documentos que afectan el nivel inventivo de la reivindicación 1: EP0573788 (D1), GB898531 (D2), EP2644037 (D3) y EP0941666 (D4); donde considera D3 como el documento más cercano, que se diferencia de la invención al pregelatinizar el polvo de cacao antes de ser mezclado con el azúcar, puntualizar los tamaños de partícula después de la refinación y de los polvos, la cantidad de lecitina, de agua en la aglomeración, la densidad de los gránulos, y en las etapas de transporte, secado, enfriamiento y empackado. Posteriormente señala que, el problema técnico podría plantearse como ¿cómo modificar el proceso descrito en D3 para obtener un chocolate granulado instantáneo con las mismas propiedades físicas que un chocolate de mesa tradicional?. Sin embargo, la persona medianamente versada en la materia habría desarrollado de manera obvia un procedimiento para preparar chocolate granulado instantáneo de mesa, al combinar D3 con D1, D3 con D2 o D3 con D4, e incluyendo los conocimientos generales de la persona normalmente versada en la materia. De igual forma, la opositora señala que las reivindicaciones dependientes 2 a 4 (radicado N° 14-139482-00000-0000 del 27 de junio de 2014) al encontrarse contenidas en la reivindicación independiente, tampoco presentan nivel inventivo. Asimismo, el producto resultante de la reivindicación 5 (radicado N° 14-139482-00000-0000 del 27 de junio de 2014) tampoco resultaría inventivo, dado que su proceso de obtención es derivable a partir del arte previo citado.

5. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 27 de junio de 2014, 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
D3	WO2002087351	“PROCESS FOR GRANULATION OF REDUCED FAT CHOCOLATE POWDER”	07 de noviembre de 2002
D4	Benković, <i>Journal on Processing and Energy in Agriculture</i>	“AGGLOMERATION OF COCOA POWDER MIXTURES – INFLUENCE OF PROCESS CONDITIONS ON	2011

Oficio N° 15040 de 27 de noviembre de 2020

Ref. Expediente N° 14139482

		PHYSICAL PROPERTIES OF THE AGGLOMERATES"	
--	--	--	--

D3¹ divulga un proceso para producir chocolate granulado con bajo contenido de grasa, formando gránulos de hasta 5 mm de diámetro (Resumen).

D4² enseña la influencia de las condiciones del proceso y la composición de las mezclas de cacao en polvo sobre las propiedades físicas del producto final aglomerado (Resumen).

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

6.1. Nivel Inventivo (Art. 18 Decisión 486)

La reivindicación 1 consiste en: “Proceso para fabricar chocolate de mesa granulado e instantáneo que incluye: (...)” (Radicado N°. 14139482 del 13 de agosto de 2020).

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

Características esenciales	D3	D4
Proceso:	Proceso:	Proceso:
Mezclar en proporciones aproximadas de 70% de azúcar cristal y 30% de masa de cacao	Mezclar 41,58% de azúcar y 58,41% de masa de cacao (Ejemplo 1)	Mezclar 70% de azúcar y 30% de polvo de cacao (Pág. 47)
Pre-refinar a través de rodillos a 100 micras	-	-
Refinar por un juego de cinco rodillos entre 18 a 23 micras	Refinar por un juego de cinco rodillos a aproximadamente 25 micras (Ejemplo 1)	-
Transportar la viruta a un equipo de instantización	Introducir en un granulador/ secador Huttlin a escala piloto (Ejemplo 1, 7)	Introducir en un equipo aglomerador (Pág. 47)
Mezclar lecitina de soya 0,3%	Mezclar lecitina de soya (Pág. 6, Líneas 13-15)	Mezclar lecitina (Pág. 47)

D3 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque divulga un proceso para producir chocolate en polvo granulado reducido en grasa, que comprende las etapas de mezcla de 41,58% de azúcar y 58,41% de masa de cacao hasta que quede homogéneo, luego se pasa la mezcla a través de un refinador de cinco rodillos para reducir el tamaño de partícula promedio a aproximadamente 25 micrones (ejemplo 1). Posteriormente, se fluidiza el chocolate en polvo con bajo contenido de grasa mediante inyección de aire en un granulador / secador Huttlin a escala piloto (ejemplo 7). Puede añadirse lecitina adicional y/u otros agentes emulsionantes al chocolate en polvo reducido en grasa para mejorar las propiedades de dispersión instantánea de los gránulos en líquidos tales como leche o agua. Se pueden añadir otros ingredientes alimenticios secos que incluyen leche o derivados de la leche, azúcares y/o sucedáneos del azúcar al chocolate en polvo reducido en grasa antes de que se formen los gránulos, Los gránulos resultantes son de estructura porosa y son instantáneamente solubles o dispersables (lo que significa que no hay formación de grumos) cuando se agregan al agua u otros líquidos y se conserva el aroma y sabor

¹<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/009913878/publication/WO02087351A1?q=pn%3DWO02087351A1>
²https://www.researchgate.net/publication/277215351_Agglomeration_of_cocoa_powder_mixtures_Influence_of_process_conditions_on_physical_properties_of_the_agglomerates Maja, Benković & Bauman, Ingrid. (2011). Agglomeration of cocoa powder mixtures: Influence of process conditions on physical properties of the agglomerates. *Journal on Processing and Energy in Agriculture* 15; 1; p. 46-49.

Oficio N° 15040 de 27 de noviembre de 2020

Ref. Expediente N° 14139482

característicos especiales del chocolate en polvo reducido en grasa original (Pág. 6, Líneas 9-18).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y el método divulgado en D3 consiste en emplear una proporción de azúcar:cacao de 70:30, en incluir una etapa de pre-refinación y en especificar la concentración de lecitina mezclada (0,3%).

No es posible establecer un efecto técnico asociado a emplear una proporción de azúcar:cacao de 70:30, en incluir una etapa de pre-refinación y en especificar la concentración de lecitina mezclada (0,3%), teniendo en cuenta que D3 ya enseña gránulos solubles que conservan sus propiedades organolépticas (Pág. 6, Líneas 9-18).

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el método conocido en D3 con el fin de obtener método para fabricar un chocolate granulado soluble alternativo?

Sin embargo, emplear una proporción de azúcar:cacao de 70:30, ya está divulgado en el documento D4 que se refiere a la influencia de las condiciones del proceso y la composición de la mezcla sobre las propiedades del aglomerado de mezclas de cacao en polvo con dos contenidos de grasa diferentes. La receta básica para las mezclas es 30% (p/p) de cacao en polvo y 70% (p/p) de azúcar, los componentes se mezclan durante 15 minutos para obtener una mezcla homogénea. La aglomeración de las mezclas se realiza en un aglomerador de lecho fluidizado/secador por pulverización/ revestidor, y se vierten en una cámara donde son fluidizadas por un flujo de aire caliente ascendente. La lecitina se rocía sobre la mezcla en la cámara de fluidización. Después de la aglomeración, los aglomerados se secan por pulverización a una temperatura de 60 °C, y se dejan enfriar (Pág. 47). Es importante resaltar que si bien los documentos no enseñan la concentración de lecitina, emplear 0,3% de este emulsionante es ampliamente conocido por la persona del oficio normalmente versada en la materia, ya que esta es la concentración óptima en la cual la lecitina mejora la solubilidad, humectabilidad y el proceso de aglomeración en la fabricación de chocolate en polvo; por encima de este contenido de lecitina, no hay una mejora significativa en las propiedades del producto³. Asimismo, la persona medianamente versada en la materia sabe que al partir de materias primas como la masa de cacao y el azúcar granulado (enseñados en D3), estos son molidos usando dos refinadores en serie, alimentando primero el refinador de dos rodillos, que los convierte en una pasta con un tamaño máximo de partícula de aproximadamente 150 µm, que se alimenta posteriormente de manera directa a refinadores de cinco rodillos⁴. Se resalta que, agregar etapas conocidas en procesos conocidos sin un efecto inesperado, es un indicio de falta de nivel inventivo.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia, estaría motivada a emplear la proporción azúcar:cacao de D4, junto con los conocimientos generales del estado de la técnica, en el método de D3, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Adicionalmente, D3 enseña que se pulveriza agua (900 g) sobre el polvo durante 9 minutos mientras que la temperatura del aire de entrada es de 58°C con una humedad

³http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-20612006000300028 Avaliação da influência dos processos de lecitinação e de aglomeração nas propriedades físicas de achocolatado em pó. Vissotto, et al, Ciênc. Tecnol. Aliment., Campinas, 26(3): 666-671, jul.-sep. 2006.

⁴<https://journals.sagepub.com/doi/abs/10.1243/0954408011530235> Beckett, S. (2001). Milling, mixing and tempering-an engineering view of chocolate. *Proceedings of The Institution of Mechanical Engineers Part E-journal of Process Mechanical Engineering* Vol. 215, Parte E. 1-8.



Oficio N° 15040 de 27 de noviembre de 2020

Ref. Expediente N° 14139482

del 2,5% y la temperatura del producto es de 38 °C. La masa aglomerada se seca durante 11 minutos usando aire de entrada a 85 °C con un aumento de la temperatura del producto de 38 °C a 51 °C. El intervalo de tamaño de partículas es de 0,3 mm a 0,8 mm con un tamaño medio de partículas de 0,5 mm, mientras que la densidad aparente no cambió sustancialmente por granulación. Los gránulos tienen buen sabor a chocolate (Ejemplo 7).

Asimismo, D3 enseña que los diferentes tamaños se pueden obtener modificando varios parámetros del proceso, incluida la alteración de la velocidad de flujo del chocolate en polvo reducido en grasa al inicio de la etapa de aglomeración, la composición del chocolate en polvo reducido en grasa, la cantidad de vapor utilizado para aglomerar el chocolate en polvo graso, etc (Pág. 6, Líneas 4-8). Por su parte, D4 divulga que para aglomerar mezclas de polvos con éxito, parámetros como la composición de la mezcla, el tamaño de partícula, el porcentaje de agua y lecitina añadidos, la temperatura de secado, la duración del proceso y las condiciones ambientales, deben estar bien coordinados y controlados para obtener aglomerados con una calidad óptima (Resumen); por lo que establecer los parámetros adecuados del método corresponde a una optimización que realiza en forma rutinaria la persona de oficio normalmente versada en la materia, y ante la cual no se obtienen resultados sorprendentes en cuanto a su efecto técnico.

La reivindicación dependiente 2 no menciona alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al proceso de la reivindicación 1, por lo cual se considera que no tiene nivel inventivo.

Asimismo, se señala que el chocolate de mesa granulado e instantáneo reclamado en la reivindicación 3 no tiene nivel inventivo, porque sus características técnicas están sugeridas en el estado de la técnica (D3, Ejemplos 1 y 7; Pág. 6, Líneas 9-18. D4, Pág. 47) y porque no hay evidencia del efecto técnico logrado por el producto reivindicado.

La reivindicación 3 cumple el requisito de novedad (Art. 16), pero no cumple con el requisito de nivel inventivo (Art. 18).

7. 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	WO2002087351	1 a 3	Nivel Inventivo
D4	Benković, <i>Journal on Processing and Energy in Agriculture</i>	1 a 3	Nivel Inventivo

8. Respuesta a los argumentos del solicitante

Argumentos respecto al examen de nivel inventivo

El solicitante argumenta que “(...) D1 no divulga un método para mejorar la dispersabilidad de un polvo de cacao que comprende un sub proceso adicional de pre-refinación (5) que se lleva a cabo mediante el paso de la mezcla por un juego de cinco rodillos, logrando un tamaño menor a 23 micras (0,023 mm, y preferiblemente llevando el producto refinado a escalas de entre 18-23 micras (0,018mm a 0,023mm) (...)De hecho, en D1 sólo se refiere al descubrimiento de la necesidad de reducir las partículas con un tamiz de hasta 0,076

Oficio N° 15040 de 27 de noviembre de 2020

Ref. Expediente N° 14139482

mm (76 micras) para hacerlas más solubles y utiliza es un proceso que no utiliza o sugiere el paso por rodillos (...) En conclusión, la presente invención supera la técnica de D1 que revela tamaños de partícula de hasta 76 micras (0,076mm) en comparación al técnica de la presente invención que revela tamaños de partícula de entre 18 y 23 micra, siendo de menor tamaño y por lo tanto con mejor solubilidad. Superando el arte anterior.”(...) “Ahora bien, el documento D2 hace mención a la molienda del **chocolate líquido**, en el capítulo titulado “Liquid chocolate making” y en su sección 4.1 menciona el uso de doble molienda para la elaboración del dicho chocolate líquido. Agradecemos a ese despacho tener en cuenta que no es comparable hacer chocolate líquido con un chocolate en polvo para preparación. D2 se refiere es a la descripción típica del método usado para fabricar coberturas de chocolates (...) Dado esto, claramente una persona versada en la materia está en la capacidad de incluir la etapa de doble molienda del documento D2 para obtener un chocolate de consumo directo o comúnmente conocido en Colombia como Chocolatina, pero no sería obvio a partir de la misma conformar el proceso de la presente invención y elaborar un “chocolate de mesa granulado” (...).”

Se aclara que, D1 y D2 se emplearon para realizar el examen de patentabilidad en el Oficio N° 3828 notificado el 02 de abril de 2020. Tras la modificación del capítulo reivindicatorio (Radicado N° 14139482 del 13 de agosto de 2020), y para el actual examen de patentabilidad no se emplearon dichos documentos.

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 el 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 de esta Superintendencia. De igual forma, deberá tener presente que de conformidad con el literal a) del numeral 1.2.2.5.1. de la norma ibidem, será necesario acreditar el pago de la tasa por concepto de modificación a solicitudes en trámites, de conformidad con el valor establecido en la resolución de tasas vigentes.

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° 15040 de 27 de noviembre de 2020

Ref. Expediente N° 14139482

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
14139482		1°		2°	x	3°		Revoca	
Fecha de determinación estado de la técnica (DD/MM/AÑO)				Prioridad		Presentación			
27/06/2014						x			
Solicitante									
SUCESORES DE JOSE JESUS RESTREPO & CIA. S.A., CASA LUKER S.A.									
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 3					
Palabras clave utilizadas				TI=cocoa or chocolate AND TI=instantaneous or soluble AND PD=(2012 OR 2011 OR 2009 OR 2010 OR 2008 OR 2013 OR 2014 OR 2005 OR 2007 OR 2004 OR 2003 OR 2002 OR 2001 OR 2006 OR 1982) AND FT=(size) and IC=(a23g) CHOCOLATE/TI AND (INSTANTANEOUS/TI OR SOLUBLE/TI) (SOLUBLE OR SOLUBILIZATION OR INSTANT+)/TI/AB/OBJ/KEYW AND (SIZE)/TI/AB/CLMS AND (CHOCOLATE)/TI)					
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda				CIP:		A23G 1/06, A23G 1/56			
				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⁾				
Patbase	US2008152779	26/06/2008	-		A				
	CA2007494	16/07/1990	-		A				
	WO2006120380	16/11/2006	-		A				
	US20090263556	22/10/2009	-		A				
	US4980193	25/12/1990	-		A				
	US20100009039	14/01/2010	-		A				
	JP2006055042	02/03/2006	-		A				
	JPH08205773	04/09/2000	-		A				
	DE804058	16/04/1951	-		A				
	US983014	31/01/1911	-		A				
	US479581	26/07/1892	-		A				
	WO2002087351	07/11/2002	1 a 3	Ejemplos 1 y 7; Pág. 6, Líneas 9-18	Y				
STNext	Benković (2011)	2011	1 a 3	Pág. 47	Y				
	US479580	26/07/1982	-		A				
	WO2008059064	22/05/2008	-		A				
	WO2006117416	09/11/2006	-		A				

Oficio N° 15040 de 27 de noviembre de 2020

Ref. Expediente N° 14139482

	JPS55120748	17/09/1980	-		A
	JP7087892	04/04/1995	-		A
	JP11169079	29/06/1996	-		A
	JP54157880	13/12/1979	-		A
	ES370528	16/07/1971	-		A
	BE632636	21/10/1963	-		A
	US2077819	20/04/1937	-		A
	US2014342	10/09/1935	-		A
	US1660541	28/02/1928	-		A
	CH76556	02/01/1918	-		A
	FR469675	25/06/1913	-		A
	JP3155748	03/07/1991	-		A
	Beckett (2008)	2008	-		A
Orbit	EP2663197	20/11/2013	-		A
	WO2017013084	26/01/2017	-		A
	DE29619978	23/01/1997	-		A
	IN2450/DEL/2009	03/06/2011	-		A
	JP53096361	23/08/1978	-		A
	DE1940915	04/03/1971	-		A
(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.		The Science of chocolate, 2ª edición, Stephen T Beckett, RSC, 2008.			
		Maja, Benković & Bauman, Ingrid. (2011). Agglomeration of cocoa powder mixtures: Influence of process conditions on physical properties of the agglomerates. Journal on Processing and Energy in Agriculture 15; 1; p. 46-49.			
(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: (23/11/2020)					
Examinador: DIANA MILENA SÁNCHEZ LANCHEROS					