

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 1597 de 8 de febrero de 2021

Ref. Expediente N° NC2018/0006450

Señor(a)
KIKKOMAN CORPORATION

TÍTULO DE LA SOLICITUD: **“SAZONADOR LÍQUIDO SIMILAR A SALSA DE SOYA Y MÉTODO PARA SU PRODUCCIÓN”**

NÚMERO DE SOLICITUD INTERNACIONAL: PCT/JP2015/086132

FECHA DE PRESENTACIÓN INTERNACIONAL: 24 de diciembre de 2015.

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 04 de junio de 2020, bajo el número NC2018/0006450, 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° NC2018/0006450 del 04 de junio de 2020.

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de proporcionar un sazónador líquido similar a una salsa de soya sin sal o baja en sal, que tenga un sabor deseable y que pueda producirse sin contaminación por microorganismos.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona un sazónador líquido similar a salsa de soya que tiene una concentración de sal de menos del 4% (p/v), y que comprende 20 ppm (p/v) o más de alcohol isoamílico, 6 ppm (p/v) o más de 2-feniletanol, 9 ppm (p/v) o más de alcohol isobutílico, 10 ppm (p/v) o más de 4-hidroxi-(2 o 5)-etil-(5 o 2)-metil-3(2H)-furanona (HEMF) con respecto a una concentración de nitrógeno total de 1,0% (p/v), y un contenido de alcohol menor o igual a 7% (p/v); que tiene un sabor deseable y una funcionalidad deseable sin contaminación por microorganismos. También se proporciona un método para producir dicho sazónador líquido similar a salsa.

3. De la solicitud de patente

3.1. Título



Oficio N° 1597 de 8 de febrero de 2021

Ref. Expediente N° NC2018/0006450

El nombre de la invención de que se trata en el artículo 27 literal d) de la Decisión 486 deberá reflejar el objeto y el campo industrial con el cual se relaciona la misma y ser concordante con la materia descrita y las reivindicaciones de la solicitud. El nombre no podrá referirse a nombres personales, marcas de productos o nombres de fantasía.

El solicitante en el escrito radicado bajo el N° NC2018/0006450 el 22 de junio de 2018, tituló la invención como: "SAZONADOR LÍQUIDO SIMILAR A SALSA DE SOYA Y MÉTODO PARA SU PRODUCCIÓN". Este título no se relaciona con el objeto de la solicitud contenido en la descripción y las reivindicaciones, por lo cual se sugiere el título siguiente: "SAZONADOR LÍQUIDO SIMILAR A SALSA DE SOYA SIN SAL O CON BAJO CONTENIDO DE SAL Y MÉTODO PARA SU PRODUCCIÓN".

3.2. 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 la invención. Se observa que en la reivindicación 1 se reclaman características de la composición antes del enlace gramatical. Se sugiere hacer la aclaración necesaria.
- Los términos: "*de menos del*", "*o más*" y "*menor o igual a*" (reivindicación 1) y "*o menos*" (reivindicación 2) son imprecisos, por lo cual, no permiten distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlos por un término preciso o un rango concreto De acuerdo al soporte presente en la descripción, de acuerdo al soporte presente en la descripción.
- La reivindicación 1 no es clara pues no se especifica que la concentración de cada uno de los compuestos es con respecto a una concentración de nitrógeno total de 1,0% (p/v), como se encuentra soportado en el capítulo descriptivo (Párr.0028).
- En la reivindicación 3 la palabra "*molde*" es una traducción errónea de "*mold*". Se sugiere reemplazarla por moho.
- La reivindicación 3 no es clara porque mencionan un método, pero este no se define mediante una secuencia lógica de etapas y sus condiciones técnicas específicas. Se le recuerda al solicitante que las reivindicaciones de método se deben caracterizar por la secuencia de etapas técnicas que llevan a la transformación de una materia prima para la obtención de una cosa o resultado. Se sugiere hacer la corrección necesaria, especificando las condiciones de temperatura, tiempo y pH en las fases del proceso.
- De la descripción se desprende que la adición de azúcar al moromi (Párr. 0020) es esencial para la invención, puesto que forma parte de la solución al problema a resolver, pero esta característica no se menciona en las reivindicaciones, de tal manera, las reivindicaciones no definen la materia que se desea proteger. Se sugiere incluir esta característica esencial en las reivindicaciones.

3.3. Descripción (Art. 28 Decisión 486 literal (c))

- En los siguientes párrafos Párr. 0002, 0010, 0011, 0015, 0016, 0019, 0048; la palabra "*molde*" es una traducción errónea de "*mold*". Se sugiere reemplazarla por moho.



Oficio N° 1597 de 8 de febrero de 2021

Ref. Expediente N° NC2018/0006450

- En el Párr. 0011 remplazar la palabra “sazanador” por sazonzador.
- Se sugiere verificar la traducción de la palabra “atormentó”, Párr. 0038, 0045, 0049.

4. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 24 de diciembre de 2015, que corresponde a la fecha presentación internacional.

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	WO2012/128290	“VERY LOW SALT SOY SAUCE AND METHOD FOR PRODUCING SAME”	24 de julio de 2014
D3	JP2002159278	“METHOD FOR PRODUCING ALCOHOLCONTAINING SEASONING”	04 de junio de 2002

D1¹ divulga una salsa de soja con un contenido de sal bajo, con un buen sabor para una salsa de soja en altas concentraciones y que tiene una concentración de sal común de 1.0 a 4.0% (p/v) y una concentración de etanol de 8.0 a 20% (v/v) sin utilizar ningún medio especial (Resumen).

D3² divulga un condimento que contiene alcohol mayor o igual 5% (v/v) con un contenido de 1.0% (p/v) de nitrógeno total sin adicionar azúcar para refinar salsa de soja (Resumen).

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

5.1. Nivel Inventivo (Art. 18 Decisión 486)

La reivindicación 1 consiste en: “Un sazonzador líquido similar a una salsa de soja” (Radicado N° NC2018/0006450 del 04 de junio de 2020).

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

Características esenciales	D1	D3
Sazonzador líquido similar a una salsa de soja	una salsa de soja con sal común muy baja (Reivindicación 1)	salsa de soja koji (Reivindicación 1)
alcohol isoamílico 20 ppm (p/v) o más	alcohol isoamílico 1 15.0 µg / ml o más (Reivindicación 1)	_____
2-feniletanol	2-feniletanol	_____

¹https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?II=0&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20140724&CC=JP&NR=WO2012128290A1&KC=A1

²https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?II=1&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20020604&CC=JP&NR=2002159278A&KC=A

Oficio N° 1597 de 8 de febrero de 2021

Ref. Expediente N° NC2018/0006450

6 ppm (p/v) o más	7.0 µg/ml o más (Reivindicación 1)	
alcohol isobutílico 9 ppm (p/v) o más	alcohol isobutílico 10.0 µg / ml o más (Reivindicación 1)	_____
4-hidroxi-(2 o 5)-etil-(5 o 2)-metil-3(2H)-furanona (HEMF)	_____	_____
con respecto a una concentración de nitrógeno total 1.0% (p/v).	una concentración de nitrógeno total de 0.2 a 3.0% (p / v) (Reivindicación 1)	contenido de nitrógeno total de 1.0 p / v% (Párr.0001)
alcohol menor o igual a 7% (p/v).	etanol 8.0 a 20.0 % (v/v) (Reivindicación 1)	alcohol 5% (p/v) o más (Párr.0001, 0038)

D1 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque divulga una salsa de soja con un contenido de sal bajo, con un buen sabor para una salsa de soja en altas concentraciones y que tiene una concentración de sal común de 1.0 a 4.0% (p/v) y una concentración de etanol de 8.0 a 20% (v/v) sin utilizar ningún medio especial (Resumen). De acuerdo con los resultados obtenidos la salsa de soja con bajo contenido de sal común de la presente invención tiene una acción mucho mejor para impartir umami y eliminar el olor a pescado de la almeja asari, o similar, que el sake de cocción disponible comercialmente (Párr. 0146).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y el producto divulgado de D1 consiste en incluir 10 ppm o más de HEMF y alcohol menor o igual a 7%.

No hay efecto asociado al incluir en la salsa de soja 10 ppm o más de HEMF y alcohol menor o igual a 7%.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el producto conocido en D1 con el fin de obtener productos alternativos?

Sin embargo, el incluir alcohol menor o igual a 7%, ya está divulgado en D3 que se refiere a un condimento que contiene alcohol mayor o igual 5% (v/v) con un contenido de 1.0% (p/v) de nitrógeno total con un procedimiento en el que no se emplea azúcar en el macerado del moromi (Párr. 0001 y 0038). Durante el proceso la sal de moromi se mantiene entre 0 y 5% p/v, la temperatura del producto se mantiene entre 45 y 65°C y el pH se ajusta entre 3,5 y 5,0 para prevenir la descomposición. Adicionalmente también limita el tiempo de digestión a 100 horas o menos, y casi no hay riesgo de descomposición

Oficio N° 1597 de 8 de febrero de 2021

Ref. Expediente N° NC2018/0006450

dentro de este intervalo. Por lo tanto, no se genera ningún olor desagradable debido a la descomposición (Párr. 0014). También es importante resaltar que si bien D1 y D3 no enseñan un producto de 10 ppm o más de HEMF, la persona del oficio normalmente versada en la materia ³ conoce que el HEMF disminuye proporcionalmente con la concentración de sal y un proceso con estas características adicionaría una mayor proporción de HEMF para conservar el sabor, no obstante no es posible establecer un efecto sorprendente asociado a su concentración.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia, estaría motivada a emplear alcohol menor o igual a 7% de D3 junto con su conocimiento medio, en el producto de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

La reivindicación dependiente 2 no menciona 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

Asimismo se señala que el método para producir el sazonzador líquido similar a salsa de soya de la reivindicación 3, no tiene nivel inventivo porque sus etapas están sugeridas en el estado de la técnica D1 (Reivindicación 3-5), y D3 (Reivindicación 2-4), y porque no hay evidencia del efecto técnico logrado por el método reivindicado.

6. 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
D1	WO2012/128290	1 a 3	Nivel inventivo
D3	JP2002159278	1 a 3	Nivel inventivo

7. Respuesta a los argumentos del solicitante

El solicitante argumenta que *“En el presente caso, aunque D2 y D3 pueden referirse a algunas características técnicas de la invención que no fueron descritas en D1 y D4, respectivamente, la persona medianamente versada en la materia no podría reproducir de manera obvia y evidente el producto y el procedimiento aquí reclamados, y no se vería motivado de forma obvia a obtener productos y procesos estructuralmente diferentes con características de sabor y condiciones de proceso distintas”*.

Se aclara que, D2 y D4 se emplearon para evaluar el nivel inventivo en el examen de patentabilidad en el Oficio N° 921 de 22 de enero de 2020. Tras la modificación del capítulo reivindicatorio (Radicado N° NC2018/0006450 del 04 de junio de 2020) se evalúa el nivel inventivo de la presente solicitud, empleando D1 y D3 como se observa en el numeral 5 del presente Oficio.

El solicitante sostiene que *“Es más, en el párrafo [0030] del Capítulo Descriptivo, se menciona que “se sabe que el HEMF, un componente aromático importante de la salsa de soya, reduce su concentración en un proceso de maceración bajo en sal (J. Agric. Food Chem. Vol 44, 3273-3275, 1996)”*. En este orden de ideas, es claro que, a diferencia

³ Sasaki, M. (1996) Influence of Sodium Chloride on the Levels of Flavor Compounds Produced by Shoyu Yeast. J. Agric. Food Chem. 44 (10), pp 3273–3275. <https://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/jf9506500>

Oficio N° 1597 de 8 de febrero de 2021

Ref. Expediente N° NC2018/0006450

del producto de la presente invención, la salsa de soya de D1 no tiene el contenido de HEMF mencionado anteriormente”. Y: “Con base en estos resultados, una persona medianamente versada entendería que un ambiente con una alta concentración de sal es esencial para preparar un sabor a salsa de soya que contenga HEMF, como se sugiere en la página 23 del Anexo 1 (sección titulada “3-6 Problems and Plans in Future”)”.

Se aclara que de acuerdo con este argumento el producto de la presente invención tampoco tendría HEMF, teniendo en cuenta que en la reivindicación 3 en la etapa 1 se menciona: “1. *inocular granos de materia prima principalmente de soya o trigo con un molde koji para preparar un koji sólido y añadir agua o solución salina para descomponer con calor una moromi con una concentración de sal de menos de 4% (p/v)*”.

En estas condiciones no se formaría HEMF adicionalmente de acuerdo con el capítulo descriptivo: El importante componente de aroma HEMF de la salsa de soya se puede aumentar con el uso de una pentosa, como ribosa y xilosa, **incluso cuando la salsa de soya no contiene sal o tiene bajo contenido de sal**, como se describe en el documento JP-A-2001-12029 (Párr. 0020). No obstante esta condición no está reivindicada. Es importante resaltar que D1 afecta la generalidad del método reclamado debido a la falta de condiciones en la reivindicación.

El solicitante argumenta que: “Asimismo, los Ejemplos de D1 demuestran que el contenido de etanol de las salsas de soya que tienen una concentración de sal menor al 4% (p/v) corresponde a más de 8,0% (v/v) (véanse Tablas 28, 29, 32 y 33 en D1). De hecho, D1 reitera en varias ocasiones que, para la producción de salsa de soya baja en sal, es importante que el contenido de alcohol se encuentre a porcentajes relativamente altos, de manera tal que se pueda prevenir el deterioro de la moromi (véanse párrafos [0058] y [0120] en D1). En contraste, el Capítulo Descriptivo de la presente solicitud señala que “para proporcionar el sazónador líquido similar a la salsa de soya con el sabor similar a la salsa de soya, el contenido de alcohol es preferiblemente menor que 8% (p/v), más preferiblemente 2 a 7% (p/v)”¹, y como mencioné anteriormente, la Reivindicación 1 de la presente invención establece que el contenido de alcohol del sazónador reclamado es menor o igual a 7% (p/v)”.

Se hace énfasis en que de acuerdo con el capítulo descriptivo presentado en esta solicitud: La cantidad de alcohol producido en el sazónador líquido similar a salsa de soya de la presente invención se puede ajustar en el intervalo de 0 a 20% (p/v) **de acuerdo con la concentración del azúcar agregado en el paso de fermentación, el tipo de levadura utilizado, o las condiciones de fermentación**. El alcohol también se puede agregar al completar la fermentación (Párr. 0026) y las condiciones bajo las cuales se logra el contenido de alcohol reivindicado no son claras así como el efecto técnico asociado a su selección. Asimismo, se aclara que en los párrafos citados por el solicitante de D1, se menciona que el deterioro se evita con una concentración de etanol de 2% o más, entonces contrario a lo que se afirma, sí habría una motivación para disminuir la concentración de alcohol con una expectativa razonable de éxito.

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.



Oficio N° 1597 de 8 de febrero de 2021

Ref. Expediente N° NC2018/0006450

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° 1597 de 8 de febrero de 2021

Ref. Expediente N° NC2018/0006450

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2018/0006450		1°		2°	X	3°		Revoca	
Solicitud Internacional No.		Fecha solicitud internacional: (DD/MM/AÑO)							
PCT/JP2015/086132		24 de diciembre de 2015							
Fecha de determinación estado de la técnica (DD/MM/AÑO)				Prioridad			Presentación		
24 de diciembre de 2015							X		
Solicitante									
KIKKOMAN CORPORATION									
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	1-3
Palabras clave utilizadas	Isoamyl alcohol, 2-phenylethanol, HEMF, soy sauce free salt, Isoamylol, Phenethanol, 4-Hydroxy-5-ethyl-2-methyl-3(2H)-furanone, Kanjang, Shoyu, Condiments, reduced salt, low salt, mold, koji , moromi , fermentation, sterilization, pasteurization, flavor Compounds
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda	CIP: A23L 1/00, A23L 3/00
	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⁾
EPO	US5965178	12/10/1999	-	-	A
	JP2002159278	4/06/2002	1-3	Párr. 0001 - 0038	Y
	JP2012070636	12/04/2012	-	-	A
	US2012177783	12/07/2012	-	-	A
Google Patents	US5352464A	4/10/1994	-	-	A
ISR	JPS6137085	21/02/1986	-	-	A
	JP2007181450	19/07/2007	-	-	A
	WO2012128290	24/07/2014	1-3	Reivindicación 1	Y
Orbit	JP1996009919	16/01/1996	-	-	A
	JP2003093012	2/04/2003	-	-	A
	JP2015092874	18/05/2015	-	-	A
Patbase	JPH03160985	10/07/1991	-	-	A
	JP1993219915	31/08/1993	-	-	A
	US2011003052	6/01/2011	-	-	A
SIPI	NC2018/0004749	2/05/2018	-	-	A
STNext	JP2002247962	3/09/2002	-	-	A
	JP2009165377	30/07/2009	-	-	A

Oficio N° 1597 de 8 de febrero de 2021

Ref. Expediente N° NC2018/0006450

	CN102250978	23/11/2011	-	-	A
	JP2017143767	24/08/2017	-	-	A,P
(¹) Cita completa literatura no patente (LNP) Apellido, A. A. (Fecha). Título del artículo. <i>Nombre de la revista</i>. Volumen (Número), pp-pp. O Apellido, A. A. (Fecha). Título del artículo. Nombre de la revista. Recuperado de http://xxxxxxx.		Nunomura, N. et al. (1980). Shoyu (Soy Sauce) Flavor Components: Acidic Fractions and the Characteristic Flavor Component. <i>Agricultural and Biological Chemistry</i>. 44(2), pp 339–351, https://doi.org/10.1080/00021369.1980.10863951 Muramatsu, S. et al. (1993). Rapid Fermentation of Soy Sauce Application to Preparation of Soy Sauce Low in Sodium Chloride. <i>Food Flavor and Safety</i> Capítulo 16, pp 200-210. https://pubs.acs.org/doi/pdf/10.1021/bk-1993-0528.ch016 Sasaki, M. (1996) Influence of Sodium Chloride on the Levels of Flavor Compounds Produced by Shoyu Yeast. <i>J. Agric. Food Chem.</i> 44 (10), pp 3273–3275. https://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/jf9506500 Hayashida, Y. et al. (1997). The influence of mash pre-aging on the development of the flavour-active compound, 4-hydroxy-2(or5)-ethyl-5(or2)- methyl-3(2H)-furanone (HEMF), during soy sauce fermentation. <i>International Journal of Food Science & Technology</i>.32, pp 11–14. https://ifst.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1046/j.1365-2621.1997.00378.x Jansen, M. et al. (2003). Growth of the salt-tolerant yeast <i>Zygosaccharomyces rouxii</i> in microtiter plates: effects of NaCl, pH and temperature on growth and fusel alcohol production from branched-chain amino acids. <i>FEMS Yeast Research</i>. 3, pp 313-318. https://academic.oup.com/femsyr/article/3/3/313/503618?login=true Feng, Y. et al. (2014) Evaluation of aroma differences between high-salt liquid-state fermentation and low-salt solid-state fermentation soy sauces from China. <i>Food Chemistry</i>. 145, pp 126–134. https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/24128458/			
(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: (27/01/2021)					
Examinador: Nubia Milena Pinzón Ibañez					