

Expediente: NC2019/0007179

Respuesta 2do Examen de Fondo

Señores

SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

E. S. D. _____

Expediente: NC2019/0007179

Solicitud de Patente Titulada: ““PROCESO PARA LA ELABORACIÓN DE FIDEOS A PARTIR DE FRUTOS VERDES DE *Musa x Paradisiaca*”

Solicitante: FIORELA PARRADO GARIBELLO

Por medio de la presente comunicación, yo, FIORELLA PARRADO GARIBELLO, mayor de edad, identificada como aparece al pie de mi firma, en mi calidad de solicitante y dentro del término legal previsto, me permito dar respuesta al oficio número 16629 del 25 de octubre de 2021, en los siguientes términos:

1. En primer lugar, manifiesto que **no se realizan modificaciones a las Reivindicaciones** presentadas el día 02 de septiembre de 2021 en el memorial de respuesta al primer examen de fondo.

Así, me permito reafirmar el **Capítulo Reivindicatorio (ANEXO)**, el cual reclama lo siguiente:

1. Un proceso para obtener fideos a partir de frutos verdes de plantas del género *Musa x paradisiaca*, **caracterizado porque** comprende las siguientes etapas:
 - a) Cocinar los frutos en agua a una temperatura entre 80°C y 130°C;
 - b) Retirar la cáscara y triturar los frutos;
 - c) Adicionar agua y licuar hasta obtener una biomasa;
 - d) Tamizar la biomasa obtenida en la etapa c);
 - e) Introducir la biomasa tamizada obtenida en la etapa d) en un extrusor o en un equipo manual dotado de discos de moldeo para la elaboración de fideos; y
 - f) Secar los fideos obtenidos en la etapa e).
2. El proceso de acuerdo con la Reivindicación 1, **caracterizado porque** los frutos verdes de las plantas del género *Musa x paradisiaca* son plátanos, guineos o bananos.
3. El proceso de acuerdo con la Reivindicación 1, **caracterizado porque** en la etapa c) se adiciona agua en una relación de 400 a 600 mL de agua por kilogramo de fruto.
4. El proceso de acuerdo con la Reivindicación 1, **caracterizado porque** el tamizado de la etapa d) se lleva a cabo en un colador industrial.
5. El proceso de acuerdo con la Reivindicación 1, **caracterizado porque** el secado de la etapa f) se realiza en un deshidratador solar o en un horno con ventilación de aire.

6. El proceso de acuerdo con la Reivindicación 1, **caracterizado porque** el secado de la etapa f) se realiza en un tiempo de 4 a 12 horas.

En este punto es preciso resaltar que dichas Reivindicaciones son claras, concisas y están enteramente sustentadas por la descripción, cumpliendo así con lo establecido en el artículo 30 de la Decisión 486.

2. Con respecto al título de la solicitud, agradezco al despacho su opinión favorable relacionada con el título propuesto: "PROCESO PARA LA ELABORACIÓN DE FIDEOS A PARTIR DE FRUTOS VERDES DE *Musa x Paradisiaca*"

3. a) El Examinador eleva las siguientes objeciones con respecto a las Reivindicaciones:

- i) *"La Reivindicación 1 no es concisa porque indica un método, pero no se mencionan las condiciones en que debieran realizarse las etapas".*
- ii) *"Se sugiere al solicitante especificar en la etapa a) que los frutos son de Musa paradisiaca y que tienen cáscara para dar coherencia a la invención".*
- iii) *"Se sugiere en la reivindicación 6 reclamar un tiempo de 4 horas o 12 horas de acuerdo con el tipo de secado, ya que no se encuentra sustento en la descripción para reclamar un rango determinado".*

b) En este punto, manifiesto respetuosamente mi total desacuerdo con las objeciones elevadas por el Examinador, lo cual me permito sustentar con los siguientes argumentos:

i) Con respecto a la concisión de la Reivindicación 1, considero que ésta **indica puntualmente las seis etapas** (listadas de la letra (a) a la letra (f)) del proceso de la invención. La etapa (a) menciona específicamente el rango de temperatura a la que se deben cocinar los frutos; la etapa (b) indica específicamente que a los frutos cocinados se les retira la cáscara y se trituran; la etapa (c) menciona que se adiciona agua y se licuan los frutos; la etapa (d) menciona puntualmente el tamizado; la etapa (e) menciona la elaboración de los fideos a partir de la biomasa; y finalmente la etapa (f) etapa indica concretamente el secado de los fideos obtenidos.

Así, contrario a lo señalado por el Examinador, **la Reivindicación 1 está redactada de forma clara y concisa**, permitiéndole a cualquier persona versada en el campo técnico comprender inequívocamente el alcance de la materia reclamada.

ii) Con respecto a la etapa (a) del proceso reclamado en la Reivindicación 1, **considero respetuosamente que no es necesario, como lo sugiere el Examinador, indicar que los frutos son de Musa x paradisiaca y que tienen cáscara**, debido a que **el preámbulo define claramente que el proceso es para obtener fideos a partir de frutos verdes de plantas del género Musa x paradisiaca**, por lo que no es necesario, al mencionar la etapa (a), redundar en mencionar nuevamente el género de los frutos a ser procesados, ni tampoco indicar que éstos tienen la cáscara, pues es evidente que todo fruto verde que se recolecta directamente de la planta, está provisto de cáscara. Adicionalmente, la etapa (b) del proceso, subsiguiente a la etapa (a), menciona la acción de retirar la cáscara.

iii) Ahora bien, con respecto a la sugerencia del Examinador de reclamar un tiempo de 4 horas o 12 horas de acuerdo con el tipo de secado, porque *“no se encuentra sustento en la descripción para reclamar un rango determinado”*, me permito respetuosamente manifestar que dicha afirmación carece de fundamento, veamos:

Con respecto al secado, la descripción detallada indica *“Finalmente, los fideos obtenidos se disponen en un deshidratador solar o en un horno con ventilación de aire cálido para eliminar residuos de agua y garantizar un secado homogéneo”*. De esta manera, la descripción claramente da a entender que el secado se puede llevar a cabo indistintamente en: i) un deshidratador solar; o ii) en un horno con ventilación de aire cálido. Así, dependiendo de la opción elegida, se necesitará un tiempo determinado y por supuesto distinto para un secado homogéneo.

Adicionalmente, el Ejemplo describe *“... A los fideos de plátano verde obtenidos se les retiró el exceso de agua empleando un deshidratador solar por un término de 12 horas o un horno con ventilación de aire cálido durante 4 horas, para garantizar así un secado homogéneo”*. Es decir, cuando el inventor llevó a cabo **una modalidad** del proceso de la invención, **empleó separadamente las dos opciones de secado y los tiempos fueron de 4 y de 12 horas, respectivamente.** Ahora bien, **es muy probable que en otra modalidad del proceso (en las que se empleen conjuntamente las dos opciones de secado) el tiempo de secado necesario esté en el intervalo reclamado de 4 a 12 horas.**

Así las cosas, y contrario a lo señalado por el Examinador, **el rango de 4 a 12 horas se encuentra debidamente soportado en la descripción** y no existe razón alguna para tener que limitarlo puntualmente a 4 y 12 horas, como lo sugiere el Examinador. En este punto es preciso resaltar que **un inventor está en su derecho de reclamar protección para la totalidad de un concepto inventivo desarrollado,**

sin importar la amplitud de éste, siempre y cuando se conserve el principio de unidad de invención y no haya arte previo que afecte su patentabilidad.

Así, una reivindicación puede ser tan amplia como se requiera **para así poder enmarcar la totalidad del concepto inventivo desarrollado**, y no solo las **modalidades preferidas** o específicamente ejemplificadas en la solicitud. Además, vale la pena señalar que **la función de los Ejemplos en el Capítulo Descriptivo es estrictamente ilustrativa** y de ninguna manera puede considerarse como el **único alcance reivindicable posible**.

De esta manera, considero que **las Reivindicaciones del Capítulo Reivindicatorio (ANEXO)** son claras, concisas y están enteramente sustentadas por la descripción, cumpliendo así con lo establecido en el artículo 30 de la Decisión 486.

4. a) El Examinador sostiene que, *“consultadas las fuentes de información, encuentra que los documentos “Diseño de una línea de producción de fideos de harina de plátano” (D2) y MX2015002076 (D3) afectan el nivel inventivo del proceso de la invención.*

El Examinador señala que *“D2 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la Reivindicación 1 porque divulga un proceso de desarrollo de fideos de harina de plátano, para su consumo en la costa peruana, ofreciendo un producto innovador y con los beneficios nutricionales que posee su materia prima. (Resumen). (...) Elaboración de fideos de harina de plátano Recepción: se realiza a partir de la harina ya molida, verificando que las partículas cumplan con la granulometría requerida. Alimentación: en este ensayo se considera para la alimentación únicamente agua y harina de plátano, sin aglutinante. Mezclado y amasado: este proceso consiste en mezcla la harina y el agua hasta obtener una*

masa homogénea (ver Figura N° 20), la cual resultó quebradiza, por lo que en el siguiente ensayo se optó por incluir aglutinante. Corte: en este caso el corte se realizó luego de estirar la masa, pero sin utilizar moldes ni una maquina especializada, se realizaron cuadrados (ver Figura N° 21) y triángulos (ver Figura N° 22) con la masa de aproximadamente 4 cm². Secado: este proceso fue realizado en un horno de secado a una temperatura aproximada de 27 °C, tardando alrededor de 1 día aproximadamente en el proceso de secado (Pág. 30).

El Examinador argumenta que “la diferencia entre la invención definida en la Reivindicación 1 y el método divulgado de D2 consiste en las etapas de cocinar los frutos en agua a una temperatura entre 80°C y 130°C, en licuar hasta obtener una biomasa y en tamizar la biomasa obtenida, pero que no se evidencia un efecto asociado a incluir dichas etapas”.

Adicionalmente, el Examinador sostiene que “incluir la etapa de cocinar los frutos en agua a una temperatura entre 80°C y 130°C en un método, ya está divulgado en D3 que menciona un procedimiento para la elaboración de harina de plátano denominado localmente como plátano Castellón y/o esquinado o su denominación científica (*Musa sapientum*) que comprende: cortar el racimo y/o manojo, lavar con agua clorada, sumergir los plátanos en agua caliente, retirar los plátanos, pelar manualmente mediante 4 incisiones 2 longitudinales y dos transversales, cortar en rodajas y secar con aire caliente, molturar y tamizar y envasar el producto obtenido en un envase o empaque adecuado.

Además, menciona que, en el procedimiento, los plátanos se sumergen en agua caliente a 85°C, por un tiempo de 3 minutos. Por otra parte, se aclara que, a pesar de que los documentos no enseñan las etapas de licuar hasta obtener una biomasa y en tamizar la biomasa obtenida, estas corresponden a etapas empleadas de manera rutinaria en la fabricación de alimentos”.

El Examinador concluye que *“la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir la etapa de cocinar los frutos en agua a una temperatura entre 80°C y 130°C de D3, junto con modificaciones rutinarias, en el proceso de D2, para así llegar al objeto de la Reivindicación 1, por lo cual se considera obvia, y que las Reivindicaciones dependientes 2 a 6 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al proceso de la Reivindicación 1.*

b) Con respecto al análisis de nivel inventivo, me permito respetuosamente resaltar que los antecedentes citados (D2 y D3) no afectan el nivel inventivo del proceso de la presente invención. Los documentos citados revelan procesos que involucran etapas muy distintas, por lo que están completamente alejados del objeto de la presente invención y de ninguna manera pueden considerarse relevantes.

Tal y como lo realicé en respuesta al primer Examen de Fondo, me permito realizar nuevamente el análisis de nivel inventivo, esta vez teniendo en cuenta los documentos D2 y D3, de acuerdo con la Guía para Examen de Solicitudes de Patente y Modelos de Utilidad de la SIC (en adelante, Guía de la SIC)¹.

La Guía de la SIC señala que *“Durante el examen de nivel inventivo debe hacerse un juicio de valor y un análisis objetivo de las divulgaciones previas del estado de la técnica, no influenciados por el conocimiento que ya se tiene de la Invención que se está evaluando. Por tanto, con el fin de minimizar la subjetividad y evitar que se realice un análisis en retrospectiva (“hindsight” o “a posteriori”), el examen debe relacionar la invención con la solución de un problema técnico, mediante el Método “problema-solución” (subrayado fuera de texto).*

¹ Superintendencia de Industria y Comercio, Guía para Examen de Solicitudes de Patente de Invención y Modelo de Utilidad de la SIC, 2014, sección 2.13.5, páginas 131-134.

A. Identificar el estado de la técnica cercano a la invención reivindicada.

El estado de la técnica más cercano, de acuerdo con lo indicado por el Examinador, es el documento D2, el cual describe un proceso para elaborar fideos a partir de **harina de plátano**, que incluye etapas de: i) verificar la granulometría de la harina de plátano; ii) mezclar la harina de plátano con agua hasta obtener una masa homogénea; iii) estirar y cortar la masa homogénea obtenida; y iv) secar en un horno de secado a 27°C.

B. Determinar la diferencia entre la invención y el estado de la técnica más cercano.

Contrario a la opinión del Examinador, la diferencia entre el proceso de la invención y la del proceso de D2 no solamente radica en cocinar los frutos, licuarlos hasta obtener una biomasa y en tamizar la biomasa obtenida. Es evidente que **existen diferencias abismales entre el proceso divulgado en D2 y el de la presente invención, veamos:**

En verdad resulta inexplicable cómo el Examinador considera que D2 es un documento relevante, y más aún catalogarlo como estado de la técnica más cercano, teniendo en cuenta que **el proceso de D2 parte de harina de plátano** y no de los frutos verdes (sin procesar) como el proceso de la presente invención. **Existe una gran diferencia entre un proceso cuya materia prima es un fruto fresco verde, recién recolectado, y un proceso cuya materia prima es la harina de plátano**, la cual requiere de muchas etapas previas y tratamientos para ser obtenida, tal y como se indica en la sección 2.2.1 (pág. 27) de D2, en la que se describen las etapas de: pelado, cubileteado, inmersión en ácido cítrico al 92%, escurrido, tratamiento térmico, molienda y cernido para obtener harina de plátano (materia prima de los fideos).

Mientras el proceso de la invención tiene como materia prima frutos verdes que solo necesitan ser recolectados, el proceso de D2 requiere de una materia prima que requiere de siete (7) etapas (pelado, cubileteado, inmersión en ácido cítrico al 92%, escurrido, tratamiento térmico, molienda y cernido) para obtener la harina de plátano con la que se elaboran los fideos.

El hecho de que el proceso de D2 tenga que partir de harina de plátano para obtener fideos, requiere además de la verificación de que las partículas sólidas cumplan con una granulometría requerida y que adicionen aglutinantes, lo cual demanda tiempo y costos que no son necesarios en el proceso de la presente invención, dado que se parte de los frutos sin procesar. El proceso de la invención permite obtener fideos partiendo del fruto verde fresco, sin necesidad de tener que obtener y verificar propiedades granulométricas de la harina, con todo lo que ello implica.

Así entonces, me permito listar las diferencias del proceso de la presente invención con respecto a D2:

- La materia prima del proceso de la invención son los frutos frescos de *Musa x paradisiaca*, en tanto que el proceso de D2 parte de harina de plátano;
- En el proceso de la invención se realiza una primera etapa de cocción, la cual no se lleva a cabo en el proceso de D2;
- En el proceso de la invención se obtiene una biomasa conformada por el fruto cocinado y licuado y agua (sin aglutinantes como si los involucra en el proceso de D2)

- En el proceso de la invención se lleva a cabo una etapa de tamización de la biomasa previo a la formación de los fideos en un extrusor (etapa no presente en el proceso de D2)
- En el proceso de la invención la etapa de secado se lleva a cabo en un tiempo de 4 a 12 horas, en tanto que en el proceso de D2 toma un tiempo de hasta 24 horas (1 día).

C. Definir el efecto técnico causado y atribuible al elemento diferencial.

En este punto, me permito diferir respetuosamente de la opinión del Examinador cuando afirma que no hay un efecto técnico asociado a las diferencias entre el proceso de la presente invención y el de D2. La invención desarrolla **un proceso para obtener fideos** a partir de frutos verdes de plantas del género *Musa x paradisiaca*, sin necesidad de tener que producir harina u otro producto derivado para elaborarlos.

El hecho de partir del fruto verde (sin procesar) se traduce una disminución de tiempo, consumo de energía y costos del proceso, lo que, indiscutiblemente, corresponde a un efecto técnico importante generado por este elemento diferencial del método de la presente invención.

Además, **las otras cuatro diferencias mencionadas, es decir, las demás etapas del proceso de la presente invención,** son las que permiten obtener fideos secos con una forma cilíndrica y alargada, color dorado, textura homogénea y conservando el sabor del fruto, lo que, a todas luces, evidencia un efecto técnico atribuible a los elementos diferenciales del proceso de la invención.

D. Deducir el problema técnico a solucionar.

En cuanto a la formulación del problema técnico, la Guía de la SIC establece que el problema técnico debe ser formulado de la siguiente manera: “¿cómo modificar o adaptar el estado de la técnica cercano para obtener el efecto técnico que la invención proporciona?”². Adicionalmente, de acuerdo con el Manual Andino de Patentes (MAP) “se debe definir el problema sin incluir elementos de la solución, porque entonces la solución sería evidente³” (énfasis fuera del texto).

Dado que el Examinador no consideró todos los efectos técnicos logrados por el proceso reivindicado, formula el problema técnico resuelto por la presente invención de manera equivocada, así: “Cómo modificar el método conocido en D2 con el fin de obtener un método alternativo?”.

No obstante, atendiendo lo estipulado por la Guía de la SIC y el MAP, considero que el problema técnico objetivo de la presente invención es: ¿cómo modificar el método revelado en D2 para elaborar, a partir de frutos verdes, fideos con características organolépticas adecuadas?

E. Evaluar si la invención reivindicada, partiendo del estado de la técnica cercano y del problema técnico objetivo, habría sido obvia para la persona medianamente versada en la materia.

De acuerdo con la Guía de la SIC “esta etapa consiste en responder a la pregunta de si en el estado de la técnica en su conjunto hay un segundo documento que contiene una enseñanza que indicaría (no sólo que podría indicar, sino que indicaría) a la persona medianamente

² Ibidem, página 133

³ Comunidad Andina de Naciones, *óp. cit.*, sección 10.2.1

versada en la materia, enfrentada al problema técnico, cómo modificar o adaptar el estado de la técnica más cercano para resolver el problema, de la forma reivindicada”⁴ (énfasis fuera del texto).

En este punto, la SIC menciona un segundo documento (D3), el cual **también describe un proceso para elaborar harina de plátano** que comprende las etapas de: sumergir los plátanos en agua caliente a 85°C después de ser lavados, retirarlos, pelarlos manualmente, cortarlos en rodajas, secar con aire caliente, molturar, tamizar y envasar la harina obtenida.

El documento **D3 hace referencia a un proceso cuyas etapas y producto obtenido son completamente distintos a los del proceso de la presente invención,** de manera que una persona medianamente versada en la materia no podría encontrar en D3 pista o sugerencia alguna que la llevara a modificar el método divulgado en D2 para:

- utilizar frutos verdes de plantas de *Musa x paradisiaca*, en lugar de harina de plátano, para elaborar los fideos;
- obtener una biomasa conformada por el fruto cocinado y licuado con agua;
- tamizar la biomasa obtenida previo a la formación de fideos en un extrusor;
- emplear solamente entre 4 y 12 horas de secado para obtener así fideos secos con forma cilíndrica, color dorado y textura homogénea.

⁴ Superintendencia de Industria y comercio, *óp. cit.*, sección 2.13.5.1, páginas 133 - 134

Siguiendo las enseñanzas de D3, la persona medianamente versada en la materia a lo sumo encontraría motivación para **diseñar un proceso para obtener harina de plátano, más no para elaborar fideos secos** con una forma cilíndrica y alargada, color dorado y textura homogénea, como los que se obtienen con el proceso de la presente invención. Así las cosas, **es evidente que D3 no contiene enseñanza alguna** que permita remediar las deficiencias de D2 para desarrollar directamente el proceso de la presente invención.

En este punto es preciso resaltar que el MAP establece que para que pueda negarse la existencia de nivel inventivo, es necesario **no solamente que la combinación de las enseñanzas pueda hacerse, sino también que exista una sugerencia o razón tal, que lleve al técnico con conocimientos medios a combinar las enseñanzas de los documentos**⁵, lo cual, tal y como se demostró anteriormente, no ocurre en el presente caso.

Es claro entonces, como se ha venido demostrando con los argumentos planteados, que **el proceso de la presente invención no resulta obvio** a partir de las enseñanzas de D2 y D3, y que sencillamente **el Examinador no reconoce el nivel inventivo de la invención dado que realiza una búsqueda sesgada y un análisis *hindsight*, basado en la información de D2 y D3, de las etapas del proceso reivindicado, sin considerar si dichos documentos **muestran sugerencias claras y evidentes**** que guíen inequívocamente a la persona medianamente versada en la materia a desarrollar de manera obvia la invención.

⁵ Comunidad Andina de Naciones. *óp. cit.*, Sección 10.2.1

Salta a la vista que, en el momento de la realización del Examen de Fondo, el Examinador no fundamenta su análisis según lo estipulado en la Guía de la SIC en cuanto a la evaluación del nivel inventivo, ya que éste debe basarse únicamente en si existen sugerencias explícitas y suficientes en el arte previo que indicarían de manera clara cómo desarrollar de manera obvia el proceso aquí reclamado, las cuales, como se demostró, no existen.

En consecuencia, no es aceptable a quien examina una invención, desvirtuar el nivel inventivo de la misma por desglosar sus elementos separadamente y luego buscar referencias en el estado del arte que los incluyan, como si de armar un rompecabezas con piezas aisladas se tratara. Esto refleja un análisis equivocado, en retrospectiva, por parte del Examinador.

En este punto es preciso resaltar que no es apropiado anticiparse a los resultados presentados por la invención, ya que así, siempre resultará "obvio" todo objeto de una solicitud de patente, pues inevitablemente está parecerá derivada de la teoría en que se basa su desarrollo, sin dar mayor importancia al trabajo, intelecto y creatividad involucrados en la invención para llegar a la solución del problema planteado en la solicitud.

En conclusión, según la aproximación problema-solución para el análisis del nivel inventivo de la presente invención, éste se reconoce claramente, ya que cualquier persona medianamente versada en la materia reconocería que la invención presenta un efecto técnico, sumado al hecho que las enseñanzas del arte previo citado no son suficientes para brindar indicaciones concretas para desarrollar el método de la invención aquí reclamado, por lo que su nivel inventivo debe ser reconocido.

5. Así las cosas, teniendo en cuenta los argumentos técnicos y el análisis realizado, considero respetuosamente que la presente solicitud cumple con los requisitos de patentabilidad establecidos en la Decisión 486, y por consiguiente solicito que el Despacho proceda con la concesión de la patente.

ANEXO: CAPÍTULO REIVINDICATORIO

Atentamente,

IORELLA PARRADO GARIBELLO

C.C. 1.122.132.289 de Acacias (Meta)

ANEXO

CAPITULO REIVINDICATORIO

1. Un proceso para obtener fideos a partir de frutos verdes de plantas del género *Musa x paradisiaca*, **caracterizado porque** comprende las siguientes etapas:

- a) cocinar el fruto en agua a una temperatura entre 80°C y 130°C;
- b) retirar la cáscara y triturar el fruto;
- c) adicionar agua y licuar hasta obtener una biomasa;
- d) tamizar la biomasa obtenida en la etapa (c);
- e) introducir la biomasa tamizada obtenida en la etapa (d) en un extrusor o en un equipo manual dotado de discos de moldeo para la elaboración de fideos; y
- f) secar los fideos obtenidos en la etapa (e).

2. El proceso de acuerdo con la Reivindicación 1, **caracterizado porque** los frutos verdes de las plantas del género *Musa x paradisiaca* son plátanos, guineos o bananos.

3. El proceso de acuerdo con la Reivindicación 1, **caracterizado porque** en la etapa (c) se adiciona agua en una relación de 400 a 600 mL de agua por kilogramo de fruto.

4. El proceso de acuerdo con la Reivindicación 1, **caracterizado porque** el tamizado de la etapa (d) se lleva a cabo en un colador industrial.

5. El proceso de acuerdo con la Reivindicación 1, **caracterizado porque** el secado de la etapa (f) se realiza en un deshidratador solar o en un horno con ventilación de aire.

6. El proceso de acuerdo con la Reivindicación 1, **caracterizado porque** el secado de la etapa (f) se realiza en un tiempo de 4 a 12 horas.
