

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 15653 de 28 de septiembre de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0014864

Señor(a)

CORN PRODUCTS DEVELOPMENT, INC, INGREDION SINGAPORE PTE. LTD

TÍTULO DE LA SOLICITUD: “RECUBRIMIENTO DE BOCADILLO HORNEADO ELABORADO A PARTIR DE MANDIOCA CEROSA”

NÚMERO DE SOLICITUD INTERNACIONAL: PCT/US2018/037071

FECHA DE PRESENTACIÓN INTERNACIONAL: 12 de junio de 2018.

PRIORIDAD: 13/06/2017, US (ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA), 62/518,833.

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 24 de agosto de 2022, bajo el número NC2022/0009825, 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 8 del radicado N° NC2022/0009825 del 24 de agosto de 2022.

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de proporcionar un recubrimiento alimenticio que tenga una alta expansión, que sea uniforme y que sea blando para reducir la fracturabilidad.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona un producto alimenticio recubierto que comprende un sustrato comestible y un recubrimiento que comprende almidón de mandioca ceroso pregelatinizado, harina y jarabe.

3. De la solicitud de patente

3.1. Reivindicaciones (Art. 30 Decisión 486)

Las reivindicación 1 no tiene sustento en la descripción, puesto que nada en el capítulo descriptivo muestra el desarrollo de una composición que comprenda harina de avena, sagú, maíz, tapioca, arveja, cebada, amaranto, arrurruz, achira, quinua o sorgo; y en las páginas 27 y 28 de la descripción se observa que la harina utilizada es la de trigo (harina de torta). Por lo tanto, no se evidencia la acción de todas las composiciones reclamadas,



Oficio N° 15653 de 28 de septiembre de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0014864

sino que se hace una generalización de manera especulativa. El solicitante debe definir específicamente la materia y el alcance de la invención a través de las características técnicas esenciales que se encuentren enteramente soportadas en la descripción.

El término “aproximadamente” (Reiv. 1) es impreciso por lo cual no permite distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlo por un término preciso un rango concreto.

La reivindicación 4 menciona “papa” como la selección de un almidón libre de gluten. No obstante, en la reivindicación independiente, papa no es considerada una opción a elegir. Se sugiere revisar esta reivindicación.

3.2. Descripción.

Se presentan dos “Tabla. 1” en el capítulo descriptivo. Es necesario corregir dicho error para darle coherencia a la invención.

En la tabla 1 de la página 18 del capítulo descriptivo las unidades de medida están en libras las cuales no pertenecen al sistema internacional de medidas. Se sugiere cambiarlas a Kg.

3.3. Dibujos y figuras

Las figuras 1 y 3 se encuentran en baja resolución por lo que resulta difícil entender el contenido de estas.

En el capítulo descriptivo de mencionan las figuras 2 y 4 pero no se encuentran en las figuras adjuntadas a la solicitud.

4. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 13 de junio de 2017 que corresponde a la fecha de presentación de la solicitud de prioridad.

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

Estado de la técnica			
Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	US7867537	“Production of snacks having an expanded, crispy, chip-like textured coating”	11 de enero de 2011
D2	AU2010292224	“Edible surface-modifying particles and methods for their manufacture”	08 de marzo de 2012

D1¹ divulga la producción de bocadillos horneados que comprende una nuez o fruto seco como el maní, recubierto con harina de trigo y un almidón cereo pregelatinizado (Resumen).

¹<https://patents.google.com/patent/US7867537B2/en>

Oficio N° 15653 de 28 de septiembre de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0014864

D2² enseña una composición precursora de partículas comestibles modificadoras de superficie que incluye uno o más almidones con un contenido bajo en amilosa y un cereal molido (Resumen).

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

5.1. Nivel Inventivo (Art. 18 Decisión 486)

La reivindicación 1 consiste en: “Un producto alimenticio recubierto (...)” (Radicado N° NC2022/0009825 del 24 de agosto de 2022).

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

Características esenciales	D1	D2
Un producto alimenticio recubierto que comprende:	Un producto alimenticio recubierto que comprende: (Reiv. 1)	Una composición precursora de partículas modificadoras de superficie que comprende: (Reiv. 1)
Un sustrato comestible seleccionado de almendras, maníes, entre otros;	Nueces o frutos secos; (reiv. 2) Almendras (Reiv. 2)	Frutos secos; (pág. 11, párr. [0030])
el sustrato comestible tiene un contenido de humedad menor que 5%	Núcleo comestible 2% humedad (Reiv. 5)	-
un recubrimiento que comprende una capa de una mezcla de:	Un recubrimiento que incluye:	Un recubrimiento que comprende: (Pág. 11, párr. [0030] y reivindicaciones)
un almidón de <u>mandioca</u> ceroso pregelatinizado;	Un almidón de <u>maíz</u> ceroso pregelatinizado; (Resumen y reiv. 11)	Almidón de tapioca (<u>mandioca</u>) ceroso pregelatinizado
un segundo componente que es un almidón o una harina de una fuente seleccionada del grupo que consiste en avena, sagú, maíz, tapioca, arveja, cebada, amaranto, arrurruz, achira, quinua, sorgo y trigo y variedades de los almidones y harinas anteriores con bajo contenido de amilosa y alto contenido de amilosa	Harina de trigo (Reiv. 10)	Una harina de cereal como cebada, trigo o avena Donde el almidón comprende 85 a 100% de amilopectina (tiene un bajo porcentaje de amilosa) (Pág. 9, párr. 0025, reivindicaciones 1, 3
un jarabe de adhesión;	Jarabe sólido. (col. 15, tab. 1)	-----
Donde la mandioca cerosa pregelatinizada y el segundo componente se mezclan en una relación en peso de 3:1 a aproximadamente 1:3.	Donde el almidón ceroso pregelatinizado y la harina, están en una proporción de 20 a 40% y 35 a 60% (1:1.75 a 2:3) (Col. 15, tab. 1).	Donde la composición comprende de 25 a 75% de amilopectina y 25 a 75% de harina de cereal. (Reiv. 1)

D1 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque divulga un producto alimenticio que comprende un fruto seco recubierto con una mezcla de almidón ceroso pregelatinizado, harina y jarabe sólido (Resumen; col. 15, tab. 1 y reivindicaciones 1, 2, 10 y 11).

²https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?II=0&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20120308&CC=AU&NR=2010292224A1&KC=A1

Oficio N° 15653 de 28 de septiembre de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0014864

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y el producto divulgado de D1 consiste en que el almidón ceroso pregelatinizado es de mandioca, en lugar de maíz.

No se evidencia un efecto técnico el incluir que el almidón ceroso pregelatinizado es de mandioca.

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 un producto alternativo?

Sin embargo, el incluir que el almidón ceroso pregelatinizado es de mandioca, ya está divulgado en el documento D2 que se refiere a un producto recubierto con almidón de bajo contenido en amilosa (almidón ceroso) y una harina de cereal; donde las proporciones de almidón y harina se modifican para obtener la textura que se desea. (Resumen, pág. 2, párr. [0009] y reivindicaciones). Por ejemplo, se pueden usar almidones que tienen un alto contenido de amilopectina (almidones cerosos), solos o en combinación con otros almidones que contienen amilosa para obtener una textura deseable. Se pueden utilizar almidones de una variedad de fuentes (p. ej., maíz, patata, arroz, tapioca, etc.). Los almidones pueden estar física o químicamente modificados o no modificados en estado natural (párr. 0021). En ciertas realizaciones, se pueden proporcionar recubrimientos texturizados para sustratos alimentarios que imparten propiedades crujientes, crocantes u otras propiedades auditivas, gustativas o cinestésicas deseables al producto alimentario preparado. (Párr. 13) En realizaciones, los recubrimientos de partículas comestibles que modifican la superficie se pueden preparar hidratando harina de cereales y almidones, preferiblemente harina de cereales y almidones pregelatinizados (párr. 9). No obstante, se resalta que como lo dice la literatura, el seleccionar mandioca para preparar alimentos proporciona una textura de carácter crujiente³.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir el almidón ceroso pregelatinizado de mandioca del D2 en el producto de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Así mismo D1 menciona respecto a las reivindicaciones dependientes: Los materiales de núcleo comestible que se pueden recubrir de acuerdo con la presente invención incluyen nueces, granos integrales, semillas, frijoles, frutas secas, como pasas, cerezas secas, arándanos rojos secos y piña seca, verduras y legumbres secas, como guisantes, galletas, galletas saladas, malvaviscos, mantequilla de maní, carnes, cereales listos para comer, chips de confitería, queso, como quesos blandos, semiblandos, duros, muy duros, procesados, de suero de leche y Lesion con alto o bajo contenido de grasa, sin madurar o maduros, mezclas de queso y queso preprocesado, sus partículas y aglomerados. (Reiv. 2).

Así mismo D2 menciona respecto a las reivindicaciones dependientes: Generalmente, la harina de cereales pregelatinizada se puede preparar a partir de cereales tales como cereales, incluidos maíz, cebada, trigo y arroz mediante cocción. (Párr. 10).

³<https://riunet.upv.es/bitstream/handle/10251/48460/AGUDELO%20-%20La%20revalorizaci%C3%B3n%20del%20uso%20de%20almid%C3%B3n%20de%20tapioca.%20Estrategia%20multienfoque%20en%20su%20aplicaci%C3%B3n.pdf?sequence=1&isAllowed=y> (Consultado 26/09/2022)

Oficio N° 15653 de 28 de septiembre de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0014864

Las reivindicaciones dependientes 2 a 8 no mencionan 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.

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	US7867537	1 a 8	Nivel inventivo
D2	AU2010292224	1 a 8	Nivel inventivo

7. Respuesta a los argumentos del solicitante

Argumentos respecto a D1

El solicitante argumenta *“El producto reclamado que utiliza mandioca cerosa pregelatinizada difiere en textura de los productos descritos en D1 que utilizan harina de maíz cerosa pregelatinizada. La textura diferente, recubrimiento que se desmorona en lugar de un recubrimiento que se rompe, es deseable para algunos consumidores, pero D1 no la describe ni sugiere. Por lo cual, las reivindicaciones no son obvias sobre D1. Más específicamente, la revisión de los ejemplos de D1 muestra que D1 usa una harina de maíz cerosa pregelatinizada llamada X-Pand’R-612 que estaba disponible en A.E. Stanely Manufacturing Company. D1 no describe un recubrimiento que utilice mandioca cerosa pregelatinizada. El solicitante reconoce que el resumen de D1 dice que revela un refrigerio sabroso que tiene un “recubrimiento celular expandido, crujiente, con textura similar a un chip, sustancialmente uniforme y homogéneo”. Pero esta no es la textura del producto reclamado. En cambio, el producto reclamado se desmorona.”*

Al respecto, esta Oficina aclara que tal y como se encuentra reivindicada la solicitud, no se reconoce el efecto técnico de que el seleccionar un almidón de mandioca ceroso y pregelatinizado provee una textura mejorada como lo es el desmoronamiento. Esto debido a que la fragilidad, que es un atributo de textura mecánico, está definida por la fuerza necesaria para desmoronar o hacer crujir un alimento, por tanto, estas se encuentran directamente relacionadas⁴. Entonces, D1 anticipa dicho efecto, ya que menciona un refrigerio salado o dulce que tiene un recubrimiento expandido, crujiente y texturizado similar a una patata frita al voltear un material del núcleo comestible, como nueces o frutas secas, y aplicar alternativamente un componente acuoso y una mezcla seca premezclada sobre el material del núcleo comestible que se está volteando para formar una capa de masa sobre el material del núcleo comestible. (Resumen).

El solicitante argumenta *“Las diferentes texturas se muestran comparando recubrimientos que se diferencian únicamente por el uso de almidón de maíz ceroso pregelatinizado o almidón de mandioca cerosa pregelatinizada. Las diferencias se describen en los ejemplos y se muestran en las Figuras 2, 3 y 4. Es decir, los maníes recubiertos con almidón de maíz céreo pregelatinizado tenían mayor fracturabilidad, mayor dureza y mayor densidad. Usando la terminología de los solicitantes, colectivamente se percibe que los recubrimientos se rompen cuando son mordidos. Esto puede alinearse con la textura crujiente observada en D1. El producto reclamado que usa*

⁴http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/9613/1/PROYECTO%20DE%20I_%20AGUILAR%20M%20MARIBEL%20T_compress ed.pdf (Consultado 26/09/2022)

Oficio N° 15653 de 28 de septiembre de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0014864

almidón de mandioca cerosa se desmorona y, según la Figura 2, tiene baja fracturabilidad, baja dureza y baja densidad. Estos atributos también se cuantifican en las figuras, en tablas y se reclaman como densidad aparente, etc. Por tanto, los recubrimientos del estado de la técnica (D1) no tienen la misma estructura o textura que el producto reclamado. Además, D1 no sugiere cómo obtener la textura de recubrimiento desmoronable del producto reclamado y, por lo tanto, no hace que el producto reivindicado sea obvio.”

Al respecto esta Oficina aclara que tal y como se dijo anteriormente, no es posible reconocer un efecto. Además, es cierto que D1 no menciona el definir que el almidón sea de mandioca. No obstante, D1 es utilizado para afectar la solicitud por nivel inventivo, por tanto, no debe mencionar todas las características de la solicitud. D2 como documento complementario enseña la utilización de almidón de tapioca ceroso pregelatinizado. Se prefieren los almidones que contienen una mayor cantidad de amilopectina que de amilosa. Puede estar presente alguna cantidad de almidón que contiene amilosa para modificar o ajustar la textura del recubrimiento. (Párr. 11). Además, también es conocido en el estado de la técnica que la mandioca es utilizada para dar una textura crujiente a alimentos⁵. Por esto, dicho efecto no es sorprendente o inesperado, y una persona versada en la materia con el conocimiento técnico llegaría al objeto de la solicitud. De igual forma se aclara que las figuras 2 y 4 a las que hace referencia el solicitante, no se encuentran presentes en la solicitud.

El solicitante argumenta *“Para completar, el examinador cita a Sumardiono, S. et al., como evidencia de que se puede usar almidón de mandioca modificado para preparar recubrimientos expandibles que tienen más volumen. El examinador dice además que, a la vista de Sumardiono, una persona normalmente versada en la materia sabría que el almidón de mandioca con bajo contenido de amilosa tiene un mayor hinchamiento, mejorando así la calidad de expansión o el volumen del recubrimiento del maní. Sin embargo, debe tenerse en cuenta que Sumardiono no usa mandioca con bajo contenido de amilosa. En su lugar, utiliza almidón de mandioca regular hidrolizado con ácido láctico. Los solicitantes, por el contrario, reclaman mandioca cerosa pregelatinizada. Esto describe que el almidón es pregelatinizado; no es hidrolizado. Entonces, el almidón de Sumardiono y el almidón reclamado son estructuralmente diferentes y, por lo tanto, se esperaría que funcionen de manera diferente. Por tanto, Sumardiono no revela ni sugiere la composición reclamada.”*

Al respecto esta Oficina aclara que, de acuerdo con los argumentos del solicitante, dicha cita bibliográfica no se tendrá en cuenta.

El solicitante argumenta que *“De acuerdo con lo anterior y teniendo en cuenta que el documento D1 **no menciona, describe o sugiere de forma individual o en combinación**, todas las características técnicas reclamadas en el nuevo capítulo reivindicatorio presentado por el solicitante, **las nuevas reivindicaciones presentadas son novedosas, e inventivas sobre el estado del arte.**”*

Al respecto esta Oficina aclara que tiene razón en que D1 no divulga específicamente el almidón de mandioca ceroso pregelatinizado, por esta razón D1 no afecta la novedad de la presente solicitud. Sin embargo, se considera el estado de la técnica más cercano, ya que enseña un producto alimenticio que comprende un fruto seco recubierto de una mezcla de almidón de maíz ceroso pregelatinizado, una harina y jarabe sólido, tal cual lo

⁵Ibidem 3.



Oficio N° 15653 de 28 de septiembre de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0014864

revela la presente solicitud, afectando así el nivel inventivo. Además, de acuerdo con las enseñanzas de D2, es posible incluir almidón de tapioca ceroso pregelatinizado en un producto como el mencionado por el solicitante. También, es de esperar que, al utilizar un almidón ceroso de mandioca, el producto tenga propiedades de textura frágiles (se desmorona)⁶, por lo tanto, la solicitud no supera el nivel inventivo.

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

⁶Ibidem 3.



Oficio N° 15653 de 28 de septiembre de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0014864

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2019/0014864		1°		2°	X	3°		Revoca	
Solicitud Internacional No.		Fecha solicitud internacional: (DD/MM/AÑO)							
PCT/US2018/037071		12/06/2018							
Fecha de determinación estado de la técnica (DD/MM/AÑO)				Prioridad		Presentación			
13/06/2017				X					
Solicitante									
CORN PRODUCTS DEVELOPMENT, INC, INGREDION SINGAPORE PTE. LTD									
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 8
Palabras clave utilizadas	Cassava, tapioca, manioc starch, waxy, pregelatinized, starch, flour, snacks coating.
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda	CIP: A23G 3/34, A23G 3/48, A21D 10/00, A21D 2/36, A21D 2/18

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⁾
SIPI	NC2020/0003125	13/03/2020	-	-	E
Patbase	US7867537	11/01/2011	1 a 8	Todo el documento	Y
Derwent	AU2010292224	17/03/2011	1 a 8	Todo el documento	Y
	EP1955600	13/08/2008	-	-	A
STN	EP2829182	28/01/2015	-	-	A
	Sajilata M.G. ⁽²⁾	2004	-	-	A
Espacenet	WO2013141854	26/09/2013	-	-	A
Googlepatent	US20120288590	15/11/2012	-	-	A
Epoquenet	US6221420	24/04/2001	-	-	A
Patbase	WO20112385	04/06/2020	-	-	A
	WO20172062	27/082020	-	-	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.			(1) Sumardiono S., Pudjihastuti I., Jos B., Taufani M. and Yahya F. (2017). Modification of cassava starch using combination process lactic acid hydrolysis and micro wave heating to increase coated peanut expansion quality . AIP Conference Proceeding 1840. Recuperado desde: https://aip.scitation.org/doi/abs/10.1063/1.4982285 . (2) Sajilata M.G. and Singhal R. S. (2004), Specialty starches for snack foods. Carbohydrate Polymers Vol. 59 pp. 131–151. Recuperado desde: https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0144861704003054 .		

Oficio N° 15653 de 28 de septiembre de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0014864

(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: (07/09/2022)	