

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 6840 de 7 de mayo de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0004428

Señores
ASOCIACIÓN DE MUJERES LA ANTIOQUEÑITA

TÍTULO DE LA SOLICITUD: “MÉTODO DE ELABORACIÓN DE UNA JALEA AGRIDULCE Y COMPOSICION ALIMENTICIA OBTENIDA”

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. Objeto de la invención

El problema planteado consiste en la necesidad de proveer productos alimenticios que logren conservar el sabor y las propiedades biológicas, nutritivas y bioquímicas de la fruta, proporcionando un alimento transformado.

Para resolver dicho problema técnico, la solicitud en estudio plantea un método para la elaboración de una composición alimenticia a base de una jalea agridulce que comprende las etapas de escaldado, cocción, separación de la pulpa, formulación de la composición alimenticia, una primera y una segunda etapa de homogenización, adición de aditivos, evaporización y adición de ácidos orgánicos, donde la formulación de la composición corresponde a entre 7% a 80% p/p de fruta; entre 30% y 40% p/p de un agente gelificante y estabilizante derivado de pectina y entre 30% y 40% p/p de un edulcorante.

2. Reivindicaciones estudiadas

El presente estudio se basa en el capítulo reivindicatorio presentado el 07 de abril del 2022 bajo radicado No. NC2022/0004428.

3. De la solicitud de patente

3.1. Reivindicaciones

Teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 30 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina:

"Las reivindicaciones definirán la materia que se desea proteger mediante la patente. Deben ser claras y concisas y estar enteramente sustentadas por la descripción. (...)"

Esta oficina informa que:

Las reivindicaciones 1 y 8 no son concisas porque las definiciones de “*agente gelificante*”, “*estabilizante derivado de pectina*”, “*edulcorante*”, “*acidulante*”, comprenden un número muy extenso de alternativas, lo que impide establecer claramente el alcance de la protección. Se sugiere agrupar dichas alternativas teniendo en cuenta que exista una

Oficio N° 6840 de 7 de mayo de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0004428

razonable generalización y que cada una de dichas alternativas tenga soporte en la descripción.

La reivindicación 8 está definida por su proceso de obtención, cuando se puede definir por sus componentes y proporciones. Se sugiere definir el producto por sus componentes.

La reivindicación 8 no es clara ya que la suma de los mínimos de los porcentajes de los componentes es mayor al 100%. Se sugiere al solicitante aclarar dicha situación ya que una composición se define mediante sus características técnicas esenciales es decir componentes y proporciones, sin embargo no es posible que una composición tenga mas del 100% en la suma de sus componentes.

En consecuencia, es necesario que allegue las aclaraciones o modificaciones correspondientes para dar cumplimiento a lo establecido en el citado artículo.

4. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 7 de abril de 2022, que corresponde a la fecha de presentación.

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	Cueva, G. Biblioteca Digital Zamorano	“Desarrollo de una jalea sólida de maracuyá”	Diciembre de 2008
D2	Pichardo, C. Universidad nacional de ingeniería	“Elaboración de jalea y mermeladas de frutas”	26 de marzo de 2016
D3	CN106579201	“Dragon fruit jelly and preparation method thereof”	26 de abril de 2017

D1¹ divulga la elaboración de una jalea sólida de maracuyá (*Passiflora edulis*), que se realizó con 3 tipos de concentraciones de pectina (Página 2).

D2² divulga un método para la elaboración de jaleas y mermeladas a partir de frutas. (Página 1).

D3³ divulga una jalea de pitaya y un método de preparación de la misma (Resumen).

5. Examen de Patentabilidad

De acuerdo con lo establecido en el artículo 14 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, en el cual se establecen los requisitos de patentabilidad objeto de la solicitud en estudio, esta Oficina presenta a continuación el análisis de los requisitos de patentabilidad.

¹Cueva, Gustavo (2008). Desarrollo de una jalea sólida de maracuyá (*pasiflora edulis*) en la Escuela Agrícola Panamericano, Zamorano. Recuperado de <https://bdigital.zamorano.edu/server/api/core/bitstreams/322e7f59-7137-436d-b8a1-d211e52c601c/content> el 23 de marzo de 2025.

² Pichardo, C. (2012) Jalea de frutas. Universidad nacional de ingeniería. Recuperado de <https://es.scribd.com/doc/214579067/Guia-de-Laboratorio-de-Jalea-y-Mermelada-de-Frutas> el 23 de marzo de 2025.

³ <https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/058593380/publication/CN106579201A?q=CN106579201>

Oficio N° 6840 de 7 de mayo de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0004428

5.1. Nivel Inventivo

Teniendo en cuenta lo señalado en el artículo 18 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, la reivindicación independiente 1 (NC2022/0004428 del 07 de abril del 2022) refiere a: “*Método de elaboración de una jalea agridulce (...)*”. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1	D2
Método de elaboración de una jalea agridulce caracterizado porque comprende las etapas de:	Proceso para elaborar una jalea sólida de maracuyá (...) (Página 2)	Proceso para elaborar jaleas y mermeladas a partir de frutas (Página 1)
Escaldar fruta a entre 70°C y 80°C, entre 5 y 10 minutos, donde la fruta se selecciona entre: mortiño, agraz, arándanos, maracuyá, mora, uchuva. Someter la fruta escaldada a cocción a una temperatura entre 95 a 100°C	--	(...) ser sometida a cocción por un periodo de aproximadamente 10 a 15 minutos, es necesario controlar la temperatura para impedir que pase de 95°C (Página 3)
Separar la pulpa o néctar de las cáscaras controlando los sólidos solubles entre 70 a 80 grados brix.	(...) extraer la pulpa. (...) (Página 11)	(...) la cantidad de jugo obtenida realizar el balance de masa donde se alcance mínimo una concentración de 63° Brix, concentrando luego por evaporación hasta 65° Brix. (Página 3)
Formular la composición alimenticia con base en la pulpa del fruto donde se regula el pH, en un rango entre 3.5 a 3.8; Donde la composición comprende: entre 10% a 80% p/p de fruta; Entre 30% y 40% p/p de un agente gelificante y estabilizante derivado de pectina; Entre 30% y 40% p/p de un edulcorante;	Formulaciones de la jalea sólida de maracuyá expresada en porcentaje. Jugo de maracuyá 13.47% Puré de cáscaras 26.93% Azúcar 53.86% Agua para pectina 2.69% Agua para benzoato de sodio 1.35% Agua para ácido cítrico 1.35% Pectina 0.16% Ácido cítrico 0.13% Benzoato de sodio 0.05% (Página 9)	(...) necesaria para bajar la acidez de la jalea al menos a 3.00 de pH. (Página 3)
Someter la mezcla a una primera etapa de homogenización, donde se adiciona entre el 10 y el 20% del edulcorante total.	Se procede a mezclar la pectina con el 10% del azúcar. (Página 11)	En este proceso es recomendable añadir 10% del total del azúcar a añadir. (Página 3)
Segunda etapa de homogenización donde se realiza la adición entre el 90 y el 80% del edulcorante restante se realiza con pectina como estabilizante.	(...) Agregar lentamente el resto del azúcar mientras se agita. (Página 11)	Luego adicionar la pectina necesaria (...) Después de haber añadido el 10% de azúcar y la pectina se procede a adicionar el resto de la azúcar formulada. (Página 3)



Oficio N° 6840 de 7 de mayo de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0004428

Agregar aditivos: acidulante, conservantes naturales seleccionados entre benzoato de sodio y sorbato de potasio.	(...) en otra porción se diluye el benzoato de sodio en la cantidad de agua indicada en la formulación. (Página 11)	---
Someter a cocción y evaporación total hasta alcanzar entre 8° a 100° Brix.	Concentrar la mezcla hasta 70° Brix. (Página 11)	(...) concentrar hasta lograr los 65-67° Brix necesarios (...) (Página 3)
Adicionar ácidos orgánicos seleccionados entre ácido cítrico, ácido acético, ácido ascórbico.	(...) en otra porción se diluye el ácido cítrico (...) (Página 11)	(...) adicionar a la misma vez la cantidad de ácido cítrico. (Página 3)

D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1, ya que divulga un procedimiento de obtención de una jalea sólida de maracuyá (*pasiflora edulis*), que comprende una formulación expresada en porcentaje, jugo de maracuyá 13.47%, puré de cáscaras 23.93%, azúcar 53.86%, agua para pectina 2.69%, agua para benzoato de sodio 1.35%, agua para ácido cítrico 1.35%, pectina 0.16%, ácido cítrico 0.13% y benzoato de sodio 0.05%. (Página 15, Cuadro 1), que comprende las etapas de extraer jugo de maracuyá, cocción de las cáscaras, licuado, mezclado de la pectina con el 10 % del azúcar, dilución, hervir mezclado con la solución de benzoato, cocción hasta 10° Brix, agregar lentamente la solución de pectina con azúcar y agregar lentamente el resto del azúcar mientras se agita y se agrega la solución de ácido cítrico y mantener el hervor por 10 minutos hasta concentración de 70° Brix (3.3.3 Procedimiento)

La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 1 y el proceso divulgado en D1, consiste en incluir la etapa escaldar la fruta controlando temperatura entre 70° y 80° C entre 5 y 10 minutos, la etapa de separar la pulpa o néctar de las cáscaras o primera piel del fruto controlando sólidos solubles entre 70 a 80 grados brix y en las proporciones de la etapa de la formulación de la composición.

No hay evidencia de que el incluir específicamente la etapa de escaldado, la separación de la piel del fruto controlando sólidos solubles entre 70 a 80 grados brix y una formulación que comprenda entre 70% a 80% p/p de fruta, entre 30% y 40% p/p de un agente gelificante y estabilizante derivado de pectina y entre 30% y 40% p/p de un edulcorante, proporcione un método con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D1, puesto que un método para la obtención de una jalea de maracuyá ya había sido previsto en dicho documento (Página 2).

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el método conocido en D1 con el fin de proporcionar otro método alternativo?

Sin embargo, el incluir la etapa de escaldado y la separación de la piel del fruto controlando sólidos solubles entre 70 a 80 grados brix en un proceso de preparación de jalea ya está divulgado en D2 que se refiere un método para la elaboración de jaleas y mermeladas a partir de (Página 1, Objetivos), que comprende las etapas de elaboración de una jalea a base de frutas, que comprende las etapas de pesado de frutas, lavado, eliminación de semillas (Página 2), precocción, filtración, balance de masa y concentración, adición del 10% del azúcar total a la muestra, adición de pectina, adición de ácido cítrico, mezclar y concentrar hasta lograr 65-67° Brix (Página 3). Asimismo, es



Oficio N° 6840 de 7 de mayo de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0004428

importante mencionar que la modificación de las proporciones en la preparación de jaleas es una actividad rutinaria para la persona versada en la materia⁴.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir la etapa de escaldado y la separación de la piel del fruto controlando sólidos solubles entre 70 a 80 grados brix del D2 en el método de D1 junto a modificaciones rutinarias, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Adicionalmente, D1 incluye también una formulación de la jalea sólida de maracuyá expresada en porcentaje: Jugo de maracuyá 13.47%, puré de cáscaras 26.93%, azúcar 53.86%, agua para pectina 2.69, agua para benzoato de sodio 1.35%, pectina 0.16%, ácido cítrico 0.13% y benzoato de sodio 0.05% (Página 9).

Las reivindicaciones dependientes 2 a 7 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al método de la reivindicación 1, por lo cual se considera que carecen de nivel inventivo.

Teniendo en cuenta lo señalado en el artículo 18 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, la reivindicación independiente 8 (NC2022/0004428 del 07 de abril del 2022) refiere a: “*Composición alimenticia obtenida mediante el procedimiento (...)*”. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1	D3
Composición alimenticia	Una jalea sólida de maracuyá (...) (Página 2)	Una jalea de pitaya procesada (Página 1)
70% a 80% de fruta, donde la fruta se selecciona entre: mortiño, agraz, arándanos, maracuyá, mora, uchuva <i>Physalis peruviana</i> ;	Jugo de maracuyá 13.47% Puré de cáscaras 26.93% (Página 9)	70% a 80% de pulpa de pitaya. (Página 1)
30% y 40% p/p de agente gelificante y estabilizante derivado de pectina, seleccionado entre Pectina Cítrica de alto metoxilo, Pectina Cítrica de Bajo metoxilo, cerragenina, garrofin, alginato, carboximetilo celuloso (CMC);	Agua para pectina 2.69% Pectina 0.16% (Página 9)	1,2% de goma compuesta. (Página 1)
30% y 40% p/p de un edulcorante seleccionado entre azúcar, sucralosa, sacarina, Stevia, acesulfame, aspartame, fructosa, acesulfamo de potasio, Neotame;	Azúcar 53.86% (Página 9)	6% a 12% de azúcar blanca. (Página 1)
4% y 5% p/p de un ácido orgánico seleccionado entre ácido cítrico, ácido ascórbico y ácido acético.	Agua para ácido cítrico 1.35% Ácido cítrico 0.13%	--

⁴Hernández-Briz, F. (1969). Mermeladas de Frutas. Hojas divulgadoras. Núm. 4-69. Recuperado de https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/hojas/hd_1969_04.pdf el 25 de marzo de 2025.



Oficio N° 6840 de 7 de mayo de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0004428

	(Página 9)	
--	------------	--

D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 8, ya que divulga una formulación de una jalea sólida de maracuyá que comprende agua, pulpa de fruta, azúcar, en una modalidad incluye glucosa, pectina y solución ácida. (Página 15)

La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 8 y el producto divulgado en D1, consiste en la diferencia de porcentaje del contenido de la formulación alimenticia en los porcentajes de cada componente.

No hay evidencia de que el incluir específicamente una formulación que comprenda entre 70% a 80% p/p de fruta, entre 30% y 40% p/p de un agente gelificante y estabilizante derivado de pectina y entre 30% y 40% p/p de un edulcorante, proporcione un producto con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D1, puesto que una formulación alimenticia a base de frutas que comprende fruta, agente gelificante y estabilizante derivado de pectina y edulcorante ya había sido previsto en dicho documento (Página 15).

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar la composición conocida en D1 con el fin de proporcionar una composición alimenticia alternativa?

Sin embargo, el incluir entre 70% a 80% p/p de fruta en una composición de jalea ya está divulgado en D3 que se refiere a una mermelada de pitaya y un método de preparación de la misma, que comprende 70% a 80% de pulpa de pitaya, 0.5% a 1.2% de goma compuesta, 10% a 20% de pulpa compuesta de judía roja, judía mungo, calabaza amarga y hongo comestible, y azúcar de 6% a 12% (Página 1). Asimismo es importante mencionar que, es de esperar que una persona versada en la materia varía las formulaciones de las jaleas siempre que se mantenga la pulpa, la pectina, y el edulcorante y que dichas variaciones dependen también de la calidad y la variedad de la fruta por lo tanto la modificación de las proporciones en la preparación de jaleas es una actividad rutinaria⁵.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir entre 70% a 80% p/p de fruta de la composición de D3 en la composición de D1, junto a modificaciones rutinarias, para así llegar al objeto de la reivindicación 8. Por lo cual se considera obvia.

Las reivindicaciones dependientes 9 a 10 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al método de la reivindicación 8, por lo cual se considera que carece de nivel inventivo.

6. Conclusión

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

⁵Hernández-Briz, F. (1969). Mermeladas de Frutas. Hojas divulgadoras.Núm. 4-69. Recuperado de https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/hojas/hd_1969_04.pdf el 25 de marzo de 2025.



Oficio N° 6840 de 7 de mayo de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0004428

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	Cueva, G. Biblioteca Digital Zamorano	1 a 10	Nivel inventivo
D2	Pichardo, C. Universidad nacional de ingeniería	1 a 7	Nivel inventivo
D3	CN106579201	8 a 10	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.



Sandra Isabel Calderon Rodriguez
DIRECTORA DE NUEVAS CREACIONES



Oficio N° 6840 de 7 de mayo de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0004428

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2022/0004428		1°	X	2°		3°		Revoca	
Fecha de determinación estado de la técnica (DD/MM/AÑO)				Prioridad		Presentación			
07/04/2022						X			
Solicitante									
ASOCIACIÓN DE MUJERES LA ANTIOQUEÑITA									
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 10
Palabras clave utilizadas	Jalea, método para preparación de jalea, grados Brix, Jelly, Pectin, marmalade, food composition, food formulation, scalding, sweetening agent, gelatin, uchuva, maracuyá, mora, arándanos, agraz, mortiño,cocción, mixing, sugar, Jam.
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda	CIP: A23G1/100, A23L 2/00.
	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⁾
SIPI	NC2022/0004427	07/04/2022	-	-	T
Orbit	RU2446709	10/04/2012	-	-	A
	CN107950958	24/04/2018	-	-	A
Espacenet	CN106579201	26/04/2017	8 a 10	Página 1	Y
Googlepatent	CN106579201	26/04/2017	-	-	A
	RU2099969	20/09/1998	-	-	A
Google Scholar	Cueva, G. ¹	2008	1 a 7	Página 2, Página 11, Página 9,	Y
	Pichardo, C. ²	2014	1 a 7	Página 1, Página 3,	Y
	Hernández-Briz, F. ³	1969	-	-	Y
	Paltrinieri, G. ⁴	1997	-	-	A

⁽¹⁾ Cueva, G. (2008). *Desarrollo de una jalea sólida de maracuyá (pasiflora edulis) en la Escuela Agrícola Panamericano, Zamorano*. Recuperado de <https://bdigital.zamorano.edu/server/api/core/bitstreams/322e7f59-7137-436d-b8a1-d211e52c601c/content>

⁽²⁾ Pichardo, C. (2012) *Jalea de frutas*. Universidad nacional de ingeniería. Recuperado de <https://es.scribd.com/doc/214579067/Guia-de-Laboratorio-de-Jalea-y-Mermelada-de-Frutas>

⁽³⁾ Hernández-Briz, F. (1969). *Mermeladas de Frutas*. Hojas divulgadoras.Núm. 4-69. Recuperado de https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/hojas/hd_1969_04.pdf

⁽⁴⁾ Paltrinieri, G. (1997). *Procesamiento a pequeña escala de frutas y hortalizas amazónicas nativas e introducidas. Tratado de cooperación amazónica*. Recuperado de <https://otca.org/wp-content/uploads/2021/02/Procesamiento-a-Pequena-Escala-de-Frutas-y-Hortalizas-Amazonicas-Nativas-e-Introducidas.pdf>

(2) Categorías de documentos citados	
“A” Documento que define el estado general de la técnica no considerado como particularmente relevante.	“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



Oficio N° 6840 de 7 de mayo de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0004428

“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.	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: (25/03/2025)	

