

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 7160 de 13 de mayo de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012201

Señores

YANETH VARGAS RUEDA, JUAN CARLOS GIRALDO CASTAÑEDA, GUSTAVO ADOLFO LENIS GIL Y HERMAN GILBERTO ROMERO OSPINA

TÍTULO DE LA SOLICITUD: "BEBIDA REFRESCANTE A BASE DE EXTRACTO DE SEMILLA DE AGUACATE"

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 dar un valor agregado a los residuos agroindustriales producidos durante el procesamiento o consumo del aguacate, generando menos impacto ambiental y más productos saludables y funcionales que aporten beneficios para la salud humana.

Para resolver dicho problema técnico, la solicitud en estudio plantea una bebida funcional a partir de la semilla de aguacate y otros excipientes; y su método de fabricación.

2. Reivindicaciones estudiadas

El presente estudio se basa en el capítulo reivindicatorio presentado el 26 de agosto de 2022, bajo el radicado N° NC2022/0012201.

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:

La reivindicación 1 no es clara, porque caracteriza la composición solo por sus componentes. Se le recuerda al solicitante que una composición se define a partir de sus características técnicas esenciales, es decir especificando sus componentes activos, excipientes o adyuvantes en las cantidades o proporciones específicas característicos de dicha composición.

Oficio N° 7160 de 13 de mayo de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012201

En las reivindicaciones 1 a 3 se refiere a la *“semilla de aguacate”*, sin embargo, en estas mismas reivindicaciones se refiere a la *“pepa”*, se sugiere unificar a un solo término en todo el capítulo reivindicatorio.

Las reivindicaciones 1 a 3 no son concisas porque las definiciones de: *“saborizante, color y colorante”* 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 razonable generalización y que cada una tenga soporte en la descripción.

En la reivindicación 2, la expresión: *“con o sin”* precediendo una característica no es limitativa, porque hace opcional la característica y no limita el alcance de la reivindicación. Se sugiere incluir las características opcionales o preferentes en una reivindicación dependiente.

La reivindicación 2 presenta un error de escritura para referirse al subíndice “2” del dióxido de carbono y a su unidad de medida *“g”*. Se sugiere corregir a CO₂ con su unidad de medida en gramos (g).

La reivindicación 4 no es clara, porque emplea la expresión de cantidad *“pasos adicionales”*, lo cual da lugar a otras etapas, si dichas etapas hacen parte de las características esenciales del método reclamado, entonces deben estar mencionadas en la reivindicación independiente, que es la que contiene todas las características esenciales del método. Se le recuerda al solicitante que la reivindicación independiente debe ser autosuficiente y contener las características esenciales del método.

El método de la reivindicación 4, etapa XVI se refiere a: *“evaluación para control de calidad y análisis microbiológico”*, lo cual no es una característica técnica esencial que defina el método, sino que indica resultados a alcanzar para la caracterización funcional del producto obtenido por el método. Se sugiere reemplazar por las características técnicas esenciales, estructurales o funcionales, que contribuyen a la obtención de ese efecto.

En la reivindicación 3, las expresiones: *“adicionar el agua en el porcentaje definido”* (etapa VII); *“al menos”* (etapas XIV y XV) son imprecisas, por lo cual no permiten distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlas por expresiones precisas o rangos concretos.

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

3.2. Descripción

Revisado el capítulo descriptivo de la solicitud, este no divulga la invención de manera suficientemente clara y completa, para que una persona capacitada en la materia pueda ejecutarla, incumpliendo de esta forma lo establecido en el artículo 28 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, particularmente el literal (c).

“(…) c) incluye una descripción de la invención en términos que permitan la comprensión del problema técnico y de la solución aportada, exponiendo diferencias y eventuales ventajas con respecto a la tecnología anterior”

En consecuencia, la descripción (Radicado N° NC2022/0012201 del 26 de agosto de 2022), no presenta evidencia técnica que demuestre como resuelve el problema técnico

Oficio N° 7160 de 13 de mayo de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012201

en comparación con el estado de la técnica. De esta manera, no es posible determinar ventajas con respecto a la tecnología anterior.

Se debe tener en cuenta que, de acuerdo con el artículo 34 de la citada Decisión, dicha modificación no podrá ampliar la divulgación inicial; por lo que, en caso de agregar nuevos elementos en la solicitud, la descripción modificada no será aceptada.

4. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 26 de agosto 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	MX2015014983	“A refreshing drink with hypocholesterolemic properties and antioxidants and its preparation process”	25 de abril de 2017
D2	US2021274814	“Infusion of emulsified hydrophobic active ingredients into high polyphenolic beverages”	09 de septiembre de 2021
D3	Consumer Lifestyle- YouTube	“You'll Never Throw Away Avocado Seed After Watching This Video Tutorial On How To Make Avocado Tea”	06 de mayo de 2019

D1¹ divulga una composición y método para la preparación de una bebida bifuncional que contiene extracto de mucílago de nopal y extracto de semilla de aguacate, los cuales actúan como ingredientes bioactivos, otorgando a la bebida efectos hipocolesterolémicos y antioxidantes (Resumen).

D2² divulga métodos para preparar composiciones de bebidas que comprenden una mezcla de una emulsión de un cannabinoide, un aceite portador, un glucósido anfiático, agua y una base de bebida rica en polifenoles o taninos, donde la composición de bebida no precipita con el tiempo (Resumen).

D3³ un método para la preparación de una bebida funcional de té, a base de extracto de semilla de aguacate, que comprende a) extraer la semilla del aguacate, b) lavar las semillas, c) precocer las semillas a ebullición durante 5 min, d) sacar, pelar y cortar en trozos las semillas, f) cocinar las semillas en agua a 100°C por 10 min, g) filtrar el concentrado y h) obtener la bebida de té para consumir (Descripción).

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.

5.1. Nivel Inventivo

¹<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/059067397/publication/MX2015014983A?q=MX2015014983>
²<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/074101228/publication/US2021274814A1?q=US2021274814>
³Consumer Lifestyle. (06 de mayo de 2019). You'll Never Throw Away Avocado Seed After Watching This Video Tutorial On How To Make Avocado Tea [Archivo de Vídeo]. Recuperado el 17 de abril de 2025 de https://www.youtube.com/watch?v=u_nbMbgm4CE

Oficio N° 7160 de 13 de mayo de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012201

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 (NC2022/0012201 del 26 de agosto de 2022) refiere a: *“Una bebida funcional a base de semilla de aguacate o pepa de aguacate, caracterizada porque comprende (...)”*. 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
Una bebida funcional a base de semilla de aguacate, caracterizada porque comprende Extracto de semilla de aguacate	Una bebida funcional que comprende (Reiv.2, pág.11)	Una bebida funcional de infusión, que comprende (Reiv.1, pág.11)
	Extracto de semilla de aguacate (Reiv.2, pág.11)	Aceite de aguacate (Reiv.8, pág.11)
Sorbato de potasio	Benzoato (Reiv.2, pág.11)	Ácido benzoico (Descripción, pág.8)
Ácido ascórbico	-----	-----
Ácido cítrico	Ácido triprótico (Descripción, pág.8)	Ácido cítrico (Descripción, pág.8)
Fructosa	Sacarosa (Descripción, pág.8)	Monosacáridos (Descripción, 0044, pág.3)
Saborizante	-----	Saborizante (Descripción, 0017, pág.2)
Color	-----	taninos (Descripción, párr.0058, pág.6)
Cannabidiol (CBD)	-----	Cannabidiol (CBD) (Reiv.9, pág.12)
Cannabigerol (CGB)	-----	Cannabigerol (CGB) (Reiv.9, pág.12)
Dióxido de carbono	-----	Bebida carbonatada (Descripción, tabla. 4, pág.7)
Agua	Agua (Reiv.1, pág.11)	Agua (Descripción, tabla.5, pág.8)

D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1, ya que divulga una bebida bifuncional que contiene un extracto de mucílago de nopal y un extracto polifenólico de semilla de aguacate, con efecto hipocolesterolémicos y antioxidantes (Resumen).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y el producto divulgado en D1, consiste en que la bebida funcional contiene sorbato de potasio, acido ascórbico, fructosa, saborizante, color, cannabidiol, cannabigerol y dióxido de carbono.

No hay evidencia de que el incluir específicamente sorbato de potasio, acido ascórbico, fructosa, saborizante, color, cannabidiol, cannabigerol y dióxido de carbono, proporcione un producto con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D1, puesto que la obtención de una bebida bifuncional a partir del extracto de semillas se aguacate procedentes de residuos agroindustriales con efecto antioxidante, antiinflamatorio, antitrombótico y de alto contenido nutritivo ya había sido previsto en dicho documento (Descripción, antecedentes, pág.1).

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 proporcionar otro producto alternativo?

Oficio N° 7160 de 13 de mayo de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012201

Sin embargo, el incluir saborizante, colorante, cannabidiol, cannabigerol y dióxido de carbono para proporcionar una bebida funcional ya está divulgado en D2, que se refiere a una bebida que incluye ácido cítrico (Descripción, pág.8), un saborizante (aceite de naranja) (Descripción, 0017, pág.2), colorante (taninos) (Descripción, párr.0058, pág.6) y los cannabinoides cannabigerol (CGB) y cannabidiol (CBD) (Reiv.9, pág.12) ,además, D2 indica que para obtener una bebida funcional transparente, se lleva a cabo su carbonatación (Descripción, tabla. 4, pág.7). Todo lo anterior con el fin de preparar una bebida rica en polifenoles o taninos que estabilicen las emulsiones de cannabinoides y con ello obtener una bebida funcional con ingredientes activos (Descripción, párr.0060, pág.6). Es importante resaltar que, para la preparación de bebidas funcionales se han adicionado aditivos como el sorbato de potasio (conservante) y la fructosa⁴. Por su parte, el ácido ascórbico es un componente rutinario añadido en bebidas funcionales, por lo cual, incluirlo es una modificación rutinaria que realizaría la persona del oficio versada en la materia.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir el ácido cítrico, el saborizante, el colorante, el cannabidiol, el cannabigerol y dióxido de carbono de D2, junto con su conocimiento general, en el producto de D1 para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Adicionalmente, D1 menciona que el producto contiene una mezcla de extractos (50 % del extracto de mucilago de nopal y 50% del extracto de la semilla de aguacate), sacarosa al 10,13% o sucralosa al 0,019%, y benzoato al 0,06%. También se adiciona un ácido triprótico hasta ajustar el pH a 4 (Descripción, pág.8).

De igual manera, D2 menciona que el producto comprende una mezcla de una emulsión del 2% en peso de un cannabinoide: cannabigerol o cannabidiol (Reiv.9, pág.11), entre el 2-10% en peso de un aceite portador (aceite de aguacate), entre el 2-24 % en peso de un glucósido anfitípico; y entre el 70-94 % en peso de agua. También es posible adicionar una base de bebida rica en polifenoles o taninos (Descripción, párr.0019, pág.2).

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 carece 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 3 (NC2022/0012201 del 26 de agosto de 2022) refiere a: *“Un método para la fabricación de una bebida funcional a base de aguacate, caracterizado porque comprende (...)”*. 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
Un método para la fabricación de una bebida funcional a base de aguacate, caracterizado porque comprende:	Un método para obtener una bebida bifuncional (Descripción, pág.7)	Un método de preparación de una bebida de semilla de aguacate (Descripción, 1:00 min)
i) Pelar y desinfectar la semilla del aguacate, lavándola con abundante agua;	-----	Pelar y lavar con agua la semilla de aguacate (Descripción, 1:57 min)

⁴Mihai Grumezescu, A., & Maria Holban, A. (2019). Functional and Medicinal Beverages. Vol, 11: The Science of Beverages. Recuperado de: <https://surl.li/bvoeef>



Oficio N° 7160 de 13 de mayo de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012201

ii) Precocer la pepa lavada en agua caliente a 100°C por un tiempo de 5 min	-----	Precocer la semilla de aguacate durante 5 min en agua a 100°C (Descripción, 1:14 min)
tras lo cual es secada	-----	se deja enfriar por 1 min (Descripción, 2:38 min)
iii) La pepa seca del paso anterior es cocinada en agua a 100°C por 45 minutos, para formar un concentrado,	-----	la semilla fría es cocinada en agua a 100°C por 15 min (Descripción, 4:12 min)
se deja enfriar dentro del agua hasta temperatura ambiente	-----	se deja enfriar dentro del agua (Descripción, 4:26 min)
iv) Dejar reposar el concentrado de extracto de pepa de aguacate hasta que las partículas sólidas de semilla de aguacate quedan como decantado	Extracción de compuestos polifenólicos de la semilla de aguacate (Descripción, pág.7)	Dejar reposar el concentrado del extracto (Descripción, 4:27 min)
v) Filtrar el concentrado decantado	-----	Filtrar el concentrado (Descripción, 4:56 min)
vi) Pesar y trasladar el porcentaje definido del líquido filtrado al tanque de fabricación;	Pesar el extracto de polifenoles de semilla de aguacate (Descripción, pág.7)	Transferir el extracto concentrado a un recipiente (Descripción, 5:00 min)
vii) Adicionar el agua en el porcentaje definido	Mezclar con agua (Reiv.1, pág.11)	Mezclar con agua (Descripción, 1:14 min)
viii) Adicionar sorbato de potasio al filtrado y agitar lentamente por 5 minutos;	Adicionar benzoato (Descripción, pág.8)	-----
ix) Adicionar ácido ascórbico y agitar lentamente por 5 minutos;	-----	-----
x) Adicionar ácido cítrico y agitar lentamente por 5 minutos;	Adicionar ácido triprótico (Descripción, pág.8)	-----
xi) Adicionar fructosa y agitar lentamente por 5 minutos;	Adicionar sucralosa (Descripción, pág.8)	-----
xii) Adicionar cannabigerol (CBG) xiii) cannabidiol (CBD) xiv) un colorante xv) un saborizante y agitar lentamente por 5 minutos	-----	-----

D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 3, ya que divulga un método para preparar una bebida bifuncional que consiste en 1) extraer el mucilago del nopal, 2) extraer los polifenoles de la semilla de aguacate, 4) mezclar los extractos y 5) formular la bebida bifuncional, a la cual se le adiciona sacarosa, un ácido triprótico, fuentes de iones monovalentes y benzoato (Descripción, pág.7 y 8).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 3 y el método divulgado en D1, consiste en que el método enseña las etapas de: i) pelar y desinfectar la semilla de aguacate con agua, ii) precocer la semilla en agua a 100°C por un tiempo de 5 min, secar la semilla, iii) cocinar la semilla en agua a 100°C por 45 minutos y enfriarla, v) filtrar el concentrado decantado, ix) adicionar ácido ascórbico y agitar por 5 min, xi) adicionar fructosa y agitar por 5 min, xii) adicionar cannabigerol (CBG) y agitar por 5 min, xiii) adicionar cannabidiol (CBD) y agitar por 5 min, xiv) adicionar un colorante y agitar por 5 min y xv) adicionar un saborizante y agitar por 5 min.

No hay evidencia de que el incluir específicamente las etapas de i) pelar y desinfectar la semilla de aguacate con agua, ii) precocer la semilla en agua a 100°C por un tiempo de



Oficio N° 7160 de 13 de mayo de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012201

5 min, secar la semilla, iii) cocinar la semilla en agua a 100°C por 45 minutos y enfriarla, v) filtrar el concentrado decantado, ix) adicionar ácido ascórbico y agitar por 5 min, xi) adicionar fructosa y agitar por 5 min, xii) adicionar cannabigerol (CBG) y agitar por 5 min, xiii) adicionar cannabidiol (CBD) y agitar por 5 min, xiv) adicionar un colorante y agitar por 5 min y xv) adicionar un saborizante y agitar por 5 min, proporcione un producto, con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D1, puesto que la obtención de una bebida bifuncional a base de extracto de semilla (residuo agroindustrial) de aguacate con propiedades antioxidante, antiinflamatorio, antitrombótico y de alto contenido nutritivo, ya había sido previsto en dicho documento (Descripción, pág.7).

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 las etapas de i) pelar y desinfectar la semilla de aguacate con agua, ii) precocer la semilla en agua a 100°C por un tiempo de 5 min, secar la semilla, iii) cocinar la semilla en agua a 100°C por 45 minutos y enfriarla, v) filtrar el concentrado decantado, ix) y obtener un concentrado activo en un método de preparación de una bebida, ya está divulgado en D3 que se refiere a un método para preparar una bebida funcional a base del extracto de la semilla de aguacate que tiene las etapas de a) extraer la semilla del aguacate, b) lavar las semillas, c) precocer las semillas a ebullición durante 5 min, d) sacar, pelar y cortar en trozos las semillas, f) cocinar las semillas en agua a 100°C por 10 min, g) filtrar el concentrado y h) obtener la bebida de té para consumir (Descripción). Es importante resaltar que durante la preparación de bebidas funcionales se adicionan compuestos como el sorbato de potasio (conservante) y la fructosa⁴. Por su parte, el ácido ascórbico y el ácido cítrico son componentes rutinarios añadidos en bebidas funcionales, por lo cual incluirlos es una modificación rutinaria que realizaría la persona del oficio versada en la materia. De igual manera, es conocido por la persona versada en la materia que para la obtención de bebidas funcionales es posible emplear derivados del *Cannabis*, como el cannabidiol (CBD) y cannabigerol (CBG); al considerarse metabolitos con potentes propiedades biológicas⁵. Adicionalmente, no se observa un efecto técnico inesperado asociado puntualmente al orden y tiempo de agitación en la adición de cada uno de los componentes en la bebida funcional.

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir las etapas del procesamiento de la semilla de aguacate de D3, junto con su conocimiento general, en el método para preparar la bebida funcional de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 3. Por lo cual se considera obvia.

Adicionalmente, D1 menciona que la bebida es pasteurizada a 90°C durante 5 min, la cual posteriormente es envasada en recipientes estériles manteniendo una temperatura de 90°C para generar fase de vapor y envasar al vacío. Finalmente, la bebida se tapa y se sumerge en agua a 5°C para lograr choque térmico (Descripción, pág. 8 y 9).

La reivindicación dependiente 4 no menciona alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al método de la reivindicación 3, por lo cual se considera que carece de nivel inventivo.

6. Conclusión

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

⁵Rupasinghe, H. V., Davis, A., Kumar, S. K., Murray, B., & Zheljazkov, V. D. (2020). Industrial hemp (*Cannabis sativa* subsp. *sativa*) as an emerging source for value-added functional food ingredients and nutraceuticals. *Molecules*, 25(18), 4078. Recuperado de : <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC7571072/>

Oficio N° 7160 de 13 de mayo de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012201

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	MX2015014983	1 a 4	Nivel inventivo
D2	US2021274814	1 y 2	Nivel inventivo
D3	Consumer Lifestyle- YouTube	3 y 4	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° 7160 de 13 de mayo de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012201

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.				Examen de patentabilidad							
NC2022/0012201				1°	X	2°		3°		Revoca	
Fecha de determinación estado de la técnica						Prioridad			Presentación		
26 de agosto de 2022									X		
Solicitante											
YANETH VARGAS RUEDA, Juan Carlos Giraldo Castañeda, Gustavo Adolfo Lenis Gil, Herman Gilberto Romero Ospina											
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 4					
Palabras clave utilizadas						Avocado, perseá americana, palpa, solid extract, emulsión, seed, flavoring, colorant, ascorbic acid, potassium sorbate, fructose, carbon dioxide, water, citric acid, kernel, cannabis, cannabidiol and cannabigerol, CBD, CBG, drink, beverage functional, tea, functional food					
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda						CIP:	A23F 3/16, A23F 3/34, A23L 2/00, A23L 2/38, A23L 27/10				
						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 (AAAA/MM/DD)	Reivindicaciones /Secuencias afectadas	Citas relevantes del estado de la técnica				Categoría del documento citado ⁽²⁾			
SIPI	NC2021/0011642	2021/09/02	-	-				A			
	NC2022/0006586	2022/05/18	-	-				A			
Patbase	IN201924050400	2019/12/20	-	-				A			
	MX2018000374	2019/07/11	-	-				A			
	MX2015014983	2017/04/25	1 a 4	Todo el documento				Y			
	US2021274814	2021/09/09	1 y 2	Todo el documento				Y			
	ES2378601	2012/04/16	-	-				A			
	EP3344066	2018/07/11	-	-				A			
Espacenet	CN106578204A	2017/04/26	-	-				A			
	CN114945284	2022/08/26	-	-				A			
Google patent	US2008050500	2008/02/28	-	-				A			
	ES2864594	2013/01/14	-	-				A			
Google scholar	Gómez, F. S, et al., <i>Antioxidants</i> ⁽¹⁾	2014/06/10	-	-				A			
	Rosero, J. C, et al., <i>Molecules</i> ⁽²⁾	2019/09/03	-	-				A			
	Mihai, A. & Maria, H, <i>The Science of Beverages</i> ⁽³⁾	2019/07/01	-	-				A			
	Rupasinghe, H, et al., <i>Molecules</i> ⁽⁴⁾	2020/09/07	-	-				A			
YouTube	Consumer Lifestyle ⁽⁵⁾	2019/05/06	3 y 4	Descripción				Y			

Oficio N° 7160 de 13 de mayo de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012201

(1)Gómez, F. S., Sánchez, S. P., Gallego Iradi, M. G., Mohd Azman, N. A., & Almajano, M. P. (2014). Avocado seeds: extraction optimization and possible use as antioxidant in food. <i>Antioxidants</i>, 3(2), 439-454. Recuperado de : http://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC4665478/pdf/antioxidants-03-00439.pdf	
(2)Rosero, J. C., Cruz, S., Osorio, C., & Hurtado, N. (2019). Analysis of phenolic composition of byproducts (seeds and peels) of avocado (Persea americana Mill.) cultivated in Colombia. <i>Molecules</i>, 24(17), 3209. Recuperado de: https://www.mdpi.com/1420-3049/24/17/3209	
(3)Mihai Grumezescu, A., & Maria Holban, A. (2019). Functional and Medicinal Beverages. <i>Vol, 11: The Science of Beverages</i>. Recuperado de: https://surl.li/bvoeef	
(4)Rupasinghe, H. V., Davis, A., Kumar, S. K., Murray, B., & Zheljazkov, V. D. (2020). Industrial hemp (Cannabis sativa subsp. sativa) as an emerging source for value-added functional food ingredients and nutraceuticals. <i>Molecules</i>, 25(18), 4078. Recuperado de : https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC7571072/	
(5)Consumer Lifestyle. (06 de mayo de 2019). You'll Never Throw Away Avocado Seed After Watching This Video Tutorial On How To Make Avocado Tea [Archivo de Vídeo]. Recuperado el 17 de abril de 2025 de https://www.youtube.com/watch?v=u_nbMbgm4CE	
(?) 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: (08/04/2025)	

