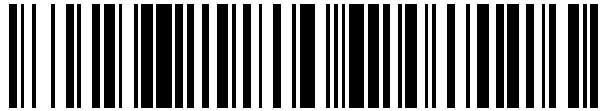


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 438 623**

21 Número de solicitud: 201231121

51 Int. Cl.:

A23B 7/005 (2006.01)
A23B 7/10 (2006.01)
A23L 1/212 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

17.07.2012

43 Fecha de publicación de la solicitud:

17.01.2014

71 Solicitantes:

RAMOS SOLÍS, Rodrigo (50.0%)
Paseo de las Acacias, 30
28005 Madrid ES y
BUSTAMANTE RINCÓN, Noemí (50.0%)

72 Inventor/es:

RAMOS SOLÍS, Rodrigo

74 Agente/Representante:

RUIZ LÓPEZ, Antonia

54 Título: **Procedimiento para la conservación de la pulpa de aguacate y producto obtenido mediante tal procedimiento**

57 Resumen:

Procedimiento para la conservación de la pulpa de aguacate y producto obtenido mediante tal procedimiento.

La presente invención se refiere a un procedimiento para la conservación de la pulpa extraída de la drupa del aguacate (*Persea americana*) con el fin de que ésta se mantenga estable, tanto en cuanto a sus propiedades alimenticias como a su sabor, aspecto y palatabilidad, a temperatura ambiente, durante largos periodos de tiempo, en particular de al menos un año. Igualmente, la invención se refiere al producto estable de pulpa de aguacate obtenido mediante dicho procedimiento. Este procedimiento permite además salvar los excedentes de las cosechas y los frutos considerados no calibrados o de segunda categoría que suelen ser desechados para su consumo fresco por su tamaño o forma, pudiéndose utilizar para el procedimiento de la invención el 100% de los aguacates cosechados.

ES 2 438 623 A1

DESCRIPCIÓN

PROCEDIMIENTO PARA LA CONSERVACIÓN DE LA PULPA DE AGUACATE Y PRODUCTO OBTENIDO MEDIANTE TAL PROCEDIMIENTO

La presente invención se refiere a un procedimiento para la conservación de la pulpa de aguacate y al producto obtenido mediante dicho procedimiento. Más en particular, la invención se refiere a un procedimiento para la conservación de la pulpa extraída de la drupa del aguacate (*Persea americana*) con el fin de que ésta se mantenga estable, tanto en cuanto a sus propiedades alimenticias como a su sabor, aspecto y palatabilidad, a temperatura ambiente, durante largos periodos de tiempo, en particular de al menos un año. Igualmente, la invención se refiere al producto estable de pulpa de aguacate obtenido mediante dicho procedimiento.

Este procedimiento de conservación permite, además de lo indicado anteriormente, salvar los excedentes de las cosechas y los frutos considerados no calibrados o de segunda categoría que suelen ser desechados para su consumo fresco por su tamaño o forma, pudiéndose utilizar para el procedimiento de la invención el 100% de los aguacates cosechados.

La pulpa de la drupa del aguacate debe consumirse de forma prácticamente inmediata, ya que es muy sensible a reacciones químicas de oscurecimiento, esencialmente debido a su rápida oxidación. Típicamente la drupa se mantiene durante uno o dos días si, una vez abierta, se la rocía con zumo de limón, manteniendo el hueso, bajo condiciones de refrigeración y en atmósfera protectora, o, en el caso de la pulpa, produciendo una mezcla de la pulpa extraída, machándola con zumo de limón, y entonces congelándola. Esta adición habitual de zumo de limón permite mantener el color de la pulpa durante un periodo máximo de tres días e implica el uso de una gran cantidad de zumo de limón, lo que perjudica al sutil sabor original de la pulpa del aguacate.

Los productos de guacamole que se encuentran normalmente en el mercado y que se conservan a temperatura ambiente se basan en derivados liofilizados, en polvo o concentrados de aguacate en baja proporción y tratados con numerosos espesantes (por ejemplo goma guar, goma xantano,...), acidulantes (ácido cítrico

principalmente), estabilizantes (por ejemplo carbonato cálcico), colorantes, etc. Por su parte, aquellos que se conservan en frío (habitualmente entre 1 y 4°C) presentan una mayor concentración de aguacate, pero también presentan otros variados ingredientes tales como cebolla, cilantro, pimienta, etc., además, 5 incluyendo ácido cítrico, conservantes como sorbato de potasio o citrato de sodio, antioxidantes, etc.

En el artículo titulado "Manutenção da qualidade do guacamole elaborado com abacate Hass submetido a hidrotérmia", Érika Regina Daiuto y col. (Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, vol 11, nº 1, 2010, pp. 28-36, 10 Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, S.C., México) se estudia cómo mantener la calidad y aceptabilidad del guacamole conservado en frío y obtenido con frutos de la variedad Hass sometidos a hidrotérmia ("al baño maría"). Después de seleccionar los frutos, éstos se sometieron a un baño de agua a 45°C durante 5, 10, 15 y 20 minutos. A continuación se elaboraron cuatro guacamoles 15 con estos frutos y uno de control. Los productos obtenidos se mantuvieron en recipientes de polietileno-nylon y se congelaron y almacenaron a -18°C hasta 0, 30, 60 y 90 días después para su evaluación. Se investigaron los guacamoles y las pulpas correspondientes en cuanto a su color, pH y/o actividad de polifenol-oxidasa. Se hicieron también análisis sensoriales de aceptabilidad para el producto 20 de control que se había sometido a tratamiento térmico durante 10 minutos. También se evaluó la estabilidad microbiológica de las muestras. Como conclusión, se observó una pequeña variación de color y de otros parámetros en los productos sometidos a tratamiento térmico con respecto al control, lo que indica que el tratamiento hidrotérmico aplicado a los frutos antes de la preparación del 25 guacamole permite mantener adecuadamente la calidad de éste último si se conserva en frío.

En la ES2361844 T3, "Composición basada en fruta de aguacate estable a temperatura ambiente, lista para servir y con alto contenido en fibra", se describe una base frutal extendida que comprende (a) una composición de fruta acidificada 30 que comprende aguacate, agua y ácido fosfórico como acidulante y que tiene un pH menor que 3,8 y un nivel de éster insaturado terminal extracelular menor que 20 ppm; y (b) fibra insoluble, que es de cítricos, donde dicha base frutal además

comprende aceite y emulsionante, y dicha base contiene menos de un 3,8% en peso de almidón. En este documento también se proporciona un procedimiento para elaborar una composición basada en fruta lista para servir y estable a temperatura ambiente que comprende las etapas de: (a) homogenizar una
5 composición que comprende fibra de cítricos insoluble, agua y aceite para producir una emulsión homogenizada; y (b) combinar una composición que contiene pulpa de aguacate, ácido fosfórico, tomatillo y pimiento jalapeño con la emulsión homogenizada; donde la pulpa de aguacate tiene un nivel de éster insaturado terminal extracelular inferior a 20,0 ppm; y donde la composición frutal tiene un pH
10 inferior a 3,8.

En WO2009108035 A1, "Métodos para la obtención de polvos estables de pulpa de aguacate libres de conservadores y productos compactados del mismo", se describe un procedimiento para obtener polvo de aguacate deshidratado en base a la aplicación de microondas y un flujo de aire caliente.

15 La EP 1 856 981 B1, "Method of obtaining avocado powder" se refiere a un procedimiento para obtener polvo de aguacate que comprende esencialmente moler el aguacate para formar una pasta, congelar dicha pasta y deshidratarla durante 1 a 10 horas a -40°C.

La presente invención proporciona un procedimiento para conservar la pulpa
20 extraída de la drupa del aguacate de forma que se mantenga estable, tanto en cuanto a sus propiedades alimenticias como a su sabor, aspecto y palatabilidad, a temperatura ambiente, durante largos periodos de tiempo, en particular de al menos un año, sin necesidad de los caros y complicados procesos citados anteriormente y donde el producto obtenido en base al procedimiento consiste
25 esencialmente en pulpa de aguacate que se obtiene a partir del aguacate sin procesado previo, tan sólo la habitual y necesaria selección, pelado y deshuesado.

Así, un objeto de la invención es un procedimiento para conservar la pulpa extraída de la drupa del aguacate, incluyendo el procedimiento las etapas de:

i) mezclar la pulpa de aguacate con agua en una proporción aguacate:agua de
30 al menos 4:1;

- ii) añadir a la mezcla ácido ascórbico, sorbato potásico, ácido acético diluido, preferentemente de una concentración de 3-6% en volumen, sacarosa y sal, de forma que el pH de la mezcla se mantenga entre 4 y 5;
- iii) pasteurizar la mezcla obtenida a 70°C durante 4 minutos, dejar enfriar hasta 5 35°C durante 15 minutos y envasarla bajo una presión de al menos 1,3 bar para su desgasificación;
- iv) volver a pasteurizar la mezcla contenida en el envase a 70°C durante al menos 3 minutos y enfriar en baño de agua fría rápidamente a 40°C.

En una realización preferente del procedimiento de la invención, la 10 proporción pulpa de aguacate:agua a utilizar en la etapa i) es de al menos 4,65:1, en particular de al menos 5:1.

En una realización preferente, la proporción en peso de ácido ascórbico añadido a la mezcla de pulpa de aguacate y agua oscila entre el 1,5 y el 2% en peso con respecto a 100 g de pulpa de aguacate; la proporción en peso de sorbato 15 potásico añadido a la mezcla de pulpa de aguacate y agua oscila entre el 0,09 y el 0,1% en peso con respecto a 100 g de pulpa de aguacate; la proporción en peso de ácido acético diluido añadido a la mezcla de pulpa de aguacate y agua oscila entre el 20 y el 25% en peso con respecto a 100 g de aguacate; la proporción en peso de sacarosa añadida a la mezcla de pulpa de aguacate y agua oscila entre el 4,5 y el 20 5% en peso con respecto a 100 g de aguacate; y la proporción en peso de sal añadida a la mezcla de pulpa de aguacate y agua oscila entre el 1,22 y el 1,35% en peso con respecto a 100 g de aguacate.

En otra realización de la invención, a la mezcla obtenida en la etapa ii) se añade ajo y chile habanero como potenciadores del sabor. Preferentemente la 25 proporción de ajo añadida oscila entre el 0,9 y el 1% en peso con respecto a 100 g de pulpa de aguacate y la proporción de chile habanero oscila entre el 0,3 y el 0,4% en peso con respecto a 100 g de pulpa de aguacate.

Es también objeto de la invención, el producto estabilizado basado en pulpa de drupa de aguacate obtenido mediante dicho procedimiento, incluyendo dicho 30 producto pulpa de aguacate y agua en una proporción aguacate:agua de al menos

4:1, entre un 1,5 y un 2% en peso de ácido ascórbico, entre un 0,09 y un 0,1% en peso de sorbato potásico, entre un 20 y un 25% en peso de ácido acético al 3-6% en volumen, entre un 4,5 y un 5% en peso de sacarosa y entre un 1,22 y un 1,35% en peso de sal, todos los porcentajes en peso con respecto a 100 g de pulpa de aguacate. Opcionalmente, este producto incluye además ajo y chile habanero como potenciadores del sabor en una proporción del 0,9-1% y del 0,3-0,4%, respectivamente, ambos porcentajes en peso con respecto a 100 g de pulpa de aguacate.

Ejemplo 1

10 Se utilizó el procedimiento anteriormente descrito para preparar un producto estable de pulpa de aguacate con los ingredientes y cantidad de los mismos mostrados en la Tabla 1 siguiente:

Cantidad	Ingrediente
2 kg	Pulpa de aguacate
20 g	Ajo
2 g	Sorbato de Potasio
40 g	Ácido Ascórbico
100 g	Sacarosa
2,7 g	Sal
0,4 l	Ácido acético
8 g	Chile Habanero
0,43 l	Agua

15 Se comprobó el pH antes y después de la pasteurización, siendo éste 4,56 antes de pasteurizar y de 4,64 tras la pasteurización. Se obtuvo una pasta cremosa de un tono verde intenso y de intenso olor y sabor natural a aguacate.

Ejemplo 2

20 Se realizó un estudio comparativo entre el producto aquí descrito y otros productos conocidos o que incluyen otros ingredientes o en diferentes proporciones

según se muestra en la Tabla 2. Todos ellos tenían en común una cantidad de 1.000 g de pulpa de aguacate, 200 g de vinagre (ácido acético diluido), 13,5 g de sal, 4 g de chile habanero, 10 g de ajo y 220 g de agua. El producto de la invención se corresponde con la muestra nº 8.

5

Tabla 2

#	Sorbato potásico	Benzoato sódico	Ac. ascorbico	Ac. citrico	Aspartamo	Sorbitol	Fructosa	Sacarosa
1		0,5	15		10			
2	1		15		10			
3		0,5	15			50		
4	1		15			50		
5		0,5	15				50	
6	1		15				50	
7		0,5	15					50
8	1		15					50
9		0,5		15	10			
10	1			15	10			
11		0,5		15		50		
12	1			15		50		
13		0,5		15			50	
14	1			15			50	
15		0,5		15				50
16	1			15				50

Se valoraron las muestras en cuanto a su pH, sabor y aspecto después de la aplicación del procedimiento según la invención y tras un almacenamiento de al menos 10 días a 45°C, con los siguientes resultados:

10

#	Según el procedimiento de la invención y almacenamiento 45°C			y	almacenamiento a T ambiente		
	pH	Aspecto	Sabor		pH	Aspecto	Sabor
1	4,59	++	- Muy dulce		4,51	++	++
2	4,55	++	-		4,62	++	+
5	4,52	++	+ Algo ácido		4,54	++	+
6	4,61	++	--		4,61	++	---

ES 2 438 623 A1

7	4,44	++	++	4,43	++	-
8	4,41	++	++	4,47	++	++
9	4,07	++	+	4,01	+	--
10	4,08	++	--	4,06	++	---
11	4,09	++	-	4,09	++	-
12	4,25	++	--	4,25	++	--
13	4,03	++	-	4,08	++	+
14	4,25	++	--	4,25	++	---
15	4,19	++	+	4,14	++	+
16	4,09	++	--	4,14	++	---

Muy acido

Muy acido

+++ = Muy bien; ++ = bien; + = regular; - = insuficiente; -- = mal; --- = muy mal

Se intentó comparar estos resultados con los correspondientes a un producto de guacamole comercial, pero dicho producto convencional fermentaba ya incluso durante el paso de pasteurización del procedimiento. Tal como se desprende de la tabla anterior, el producto de la invención presenta los valores de pH, sabor y aspecto más equilibrados, constituyendo un producto que mantiene las 5 cualidades organolépticas de la pulpa del aguacate durante largo tiempo sin necesidad de almacenarlo bajo condiciones especiales, por ejemplo de temperatura.

REIVINDICACIONES

1. Procedimiento para conservar la pulpa extraída de la drupa del aguacate, incluyendo el procedimiento las etapas de:
 - 5 i) mezclar la pulpa de aguacate con agua en una proporción aguacate:agua de al menos 4:1;
 - ii) añadir a la mezcla ácido ascórbico, sorbato potásico, ácido acético diluido, preferentemente de una concentración de 3-6% en volumen, sacarosa y sal, de forma que el pH de la mezcla se mantenga entre 4 y 5;
 - 10 iii) pasteurizar la mezcla obtenida a 70°C durante 4 minutos, dejar enfriar hasta 35°C durante 15 minutos y envasarla bajo una presión de al menos 1,3 bar para su desgasificación;
 - iv) volver a pasteurizar la mezcla contenida en el envase a 70°C durante al menos 3 minutos y enfriar en baño de agua fría rápidamente a 40°C.
- 15 2. Procedimiento para conservar la pulpa extraída de la drupa del aguacate según la reivindicación 1, caracterizado porque la proporción pulpa de aguacate:agua a utilizar en la etapa i) es de al menos 4,65:1, en particular de al menos 5:1.
- 20 3. Procedimiento para conservar la pulpa extraída de la drupa del aguacate según la reivindicación 1, caracterizado porque la proporción en peso de ácido ascórbico añadido a la mezcla de pulpa de aguacate y agua oscila entre el 1,5 y el 2% en peso con respecto a 100 g de pulpa de aguacate.
- 25 4. Procedimiento para conservar la pulpa extraída de la drupa del aguacate según la reivindicación 1, caracterizado porque la proporción en peso de sorbato potásico añadido a la mezcla de pulpa de aguacate y agua oscila entre el 0,09 y el 0,1% en peso con respecto a 100 g de pulpa de aguacate.
5. Procedimiento para conservar la pulpa extraída de la drupa del aguacate según la reivindicación 1, caracterizado porque la proporción en peso de

ácido acético diluido añadido a la mezcla de pulpa de aguacate y agua oscila entre el 20 y el 25% en peso con respecto a 100 g de aguacate.

- 5 **6.** Procedimiento para conservar la pulpa extraída de la drupa del aguacate según la reivindicación 1, caracterizado porque la proporción en peso de sacarosa añadida a la mezcla de pulpa de aguacate y agua oscila entre el 4,5 y el 5% en peso con respecto a 100 g de aguacate.
- 10 **7.** Procedimiento para conservar la pulpa extraída de la drupa del aguacate según la reivindicación 1, caracterizado porque la proporción en peso de sal añadida a la mezcla de pulpa de aguacate y agua oscila entre el 1,22 y el 1,35% en peso con respecto a 100 g de aguacate.
- 15 **8.** Producto estabilizado basado en pulpa de drupa de aguacate obtenido con el procedimiento según las reivindicaciones 1 a 7, caracterizado porque incluye pulpa de aguacate y agua en una proporción aguacate:agua de al menos 4:1, entre un 1,5 y un 2% en peso de ácido ascórbico, entre un 0,09 y un 0,1% en peso de sorbato potásico, entre un 20 y un 25% en peso de ácido acético al 3-6% en volumen, entre un 4,5 y un 5% en peso de sacarosa y entre un 1,22 y un 1,35% en peso de sal, todos los porcentajes en peso con respecto a 100 g de pulpa de aguacate.
- 20 **9.** Producto estabilizado basado en pulpa de drupa de aguacate según la reivindicación 8, caracterizado porque además incluye ajo y chile habanero como potenciadores del sabor en una proporción del 0,9-1% y del 0,3-0,4%, respectivamente, ambos porcentajes en peso con respecto a 100 g de pulpa de aguacate.



②① N.º solicitud: 201231121

②② Fecha de presentación de la solicitud: 17.07.2012

③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: Ver Hoja Adicional

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	US 2008268108 A1 (PALANIAPPAN SEVUGAN et al.) 30.10.2008, todo el documento. En particular ver por ej.: página 2, párrafos 18 y 19; reivindicaciones.	1-9
A	US 2006003081 A1 (AQUINO LEONARDO J S et al.) 05.01.2006, todo el documento.	1-9
A	MX PA03010392 A (DIMAS JIMENEZ MENDOZA) 28.04.2004, todo el documento.	1-9
A	WO 2004100670 A1 (GEN MILLS INC et al.) 25.11.2004, todo el documento.	1-9
A	US 2641548 A (HEINRICH HELEN W) 09.06.1953, todo el documento.	1-9
A	US 5871794 A (BRITO JORGE ISSAC) 16.02.1999, todo el documento.	1-9
A	ORTIZ A et al.: "OBTENCIÓN DE UNA PASTA DE AGUACATE MEDIANTE TRATAMIENTO TÉRMICO", Proceedings V World Avocado Congress (Actas V Congreso Mundial del Aguacate) 2003. pp. 761-768.	1-9

Categoría de los documentos citados

X: de particular relevancia

Y: de particular relevancia combinado con otro/s de la misma categoría

A: refleja el estado de la técnica

O: referido a divulgación no escrita

P: publicado entre la fecha de prioridad y la de presentación de la solicitud

E: documento anterior, pero publicado después de la fecha de presentación de la solicitud

El presente informe ha sido realizado

para todas las reivindicaciones

para las reivindicaciones nº:

Fecha de realización del informe
11.11.2013

Examinador
A. Maquedano Herrero

Página
1/4

CLASIFICACIÓN OBJETO DE LA SOLICITUD

A23B7/005 (2006.01)

A23B7/10 (2006.01)

A23L1/212 (2006.01)

Documentación mínima buscada (sistema de clasificación seguido de los símbolos de clasificación)

A23B, A23L

Bases de datos electrónicas consultadas durante la búsqueda (nombre de la base de datos y, si es posible, términos de búsqueda utilizados)

INVENES, EPODOC, WPI, FSTA.

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 11.11.2013

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-9	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones	SI
	Reivindicaciones 1-9	NO

Se considera que la solicitud cumple con el requisito de aplicación industrial. Este requisito fue evaluado durante la fase de examen formal y técnico de la solicitud (Artículo 31.2 Ley 11/1986).

Base de la Opinión.-

La presente opinión se ha realizado sobre la base de la solicitud de patente tal y como se publica.

1. Documentos considerados.-

A continuación se relacionan los documentos pertenecientes al estado de la técnica tomados en consideración para la realización de esta opinión.

Documento	Número Publicación o Identificación	Fecha Publicación
D01	US 2008268108 A1 (PALANIAPPAN SEVUGAN et al.)	30.10.2008
D02	US 2006003081 A1 (AQUINO LEONARDO J S et al.)	05.01.2006
D03	MX PA03010392 A (DIMAS JIMENEZ MENDOZA)	28.04.2004
D04	WO 2004100670 A1 (GEN MILLS INC et al.)	25.11.2004
D05	US 2641548 A (HEINRICH HELEN W)	09.06.1953
D06	US 5871794 A (BRITO JORGE ISSAC)	16.02.1999
D07	ORTIZ A et al.: "OBTENCIÓN DE UNA PASTA DE AGUACATE MEDIANTE TRATAMIENTO TÉRMICO", Proceedings V World Avocado Congress (Actas V Congreso Mundial del Aguacate) 2003. pp. 761-768.	

2. Declaración motivada según los artículos 29.6 y 29.7 del Reglamento de ejecución de la Ley 11/1986, de 20 de marzo, de Patentes sobre la novedad y la actividad inventiva; citas y explicaciones en apoyo de esta declaración

La solicitud reivindica un procedimiento para conservar la pulpa extraída de la drupa del aguacate. El procedimiento incluye mezclar la pulpa con agua (al menos 4:1); añadir ácido ascórbico, sorbato potásico, ácido acético, sacarosa y sal; mantener a pH 4-5; pasteurizar la mezcla; envasar y volver a pasteurizar la mezcla contenida en el envase.

Se reivindica, asimismo, el producto obtenido mediante dicho procedimiento.

D01-D07 representan el estado de la técnica más cercano. Se refieren a procedimientos para la conservación de pulpa de aguacate. Excepto D03, todos emplean calentamiento de la pulpa en alguna de las etapas para esterilizar. En D03 se usa calor para deshidratar.

D01 se considera el documento más cercano a la solicitud. Se refiere a un procedimiento para obtener guacamole que parte de pulpa de aguacate a la que se le adicionan conservantes como ácido ascórbico, ácido acético, sorbato potásico, etc. La pasta obtenida se mantiene a un pH cercano a 4.4. Posteriormente se calienta dicha pasta antes de ser envasada y nuevamente tras el envasado a una temperatura de unos 54-71° C. La única diferencia entre D01 y la solicitud es que en ésta se mezcla la pulpa con agua en una proporción de 4:1 (pulpa: agua) y en D01 no. Por otro lado, en la solicitud se añade sacarosa a la pasta. En D01, en lugar de sacarosa se puede añadir dextrosa.

Estudiando el contenido de la solicitud, no se aprecia un efecto inesperado que implique la existencia de una actividad inventiva en la dilución de la pulpa de aguacate en agua. No se justifica en la solicitud cómo la adición de agua puede mejorar la conservación del producto. De ahí que un experto en la materia podría ver como obvio el diluir la pasta ligeramente con el fin de ahorrar material de partida en la elaboración del producto alimenticio y así mejorar el rendimiento económico. Sin embargo el problema técnico que se plantean la solicitud y D01 es obtener un guacamole estable en sus propiedades alimenticias y en su aspecto externo.

Por todo ello, se considera que las reivindicaciones 1-9 de la solicitud cumplen los requisitos de novedad en el sentido del artículo 6.1 de la Ley 11/1986, pero no los de actividad inventiva en el sentido del artículo 8.1 de la Ley 11/1986.