

L
359
357
365

Señora

Alix Carmenza Céspedes de Vergel

Jefe de División de Nuevas Creaciones

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

E. S. D.

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 00-083957- -00010-0000

Fecha: 2008-01-25 16:28:51 Dep. 2020 NUECREACION
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 444 RESPUESTAREQUE Folios: 8

Referencia: Expediente No. 00.083.957

Solicitud de Patente de Invención titulada: "Proceso para la producción de trocillos, producto y aparato para el mismo"

Solicitante: Frito-Lay North America, Inc.

RESPUESTA AL AUTO NOTIFICADO POR FIJACIÓN EN LISTA NO. 401**DEL 1 DE NOVIEMBRE DE 2007, OFICIO NO. 13760 (EXAMEN DE FORMA)**

ÁLVARO CORREA ORDÓÑEZ, mayor de edad y vecino de Bogotá D.C., identificado tal como aparece al pie de mi firma, en mi carácter de apoderado de la sociedad en referencia, doy respuesta al auto emanado por ese Despacho dentro del término legal:

De acuerdo con su solicitud anexo a la presente encontrará documento que acredita el cambio de nombre de la sociedad solicitante Recot, Inc. A Frito-Lay North America, debidamente legalizado y traducido.

Atentamente,

ÁLVARO CORREA ORDÓÑEZ
C.C.No.79.143.366 de Usaquén

T.P.20.281

Anexos: Documento de cambio de nombre legalizado y traducido

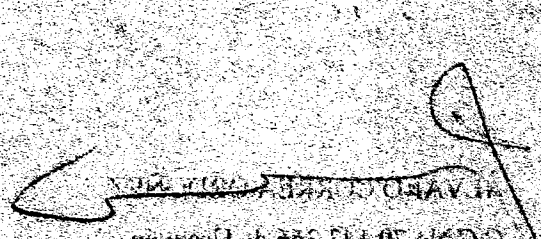
Boyle & McKeown Corporation
Attn: Mr. Boyle
Boyle, Chicago
MT 503 014 1000
Tel 312 464 1000
Fax 312 464 1000
www.boyle.com

Señora
Alta Comandante Cordeiro de 7 años
Jefe de División de Nuevas Creaciones
SUBSECRETARÍA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución
Expediente No. 00-081-957
Solicitud de Patente de Invención titulada: "Proceso para la producción de
productos bioactivos y su uso para el mismo"
Solicitante: Etno-Lab North America, Inc.

RESPUESTA AL AUTO DE DENEGACIÓN POR FALTA DE NOVEDAD
DEL 1 DE NOVIEMBRE DE 2007, OFICIO NO. 17500, EXAMEN DE FORMA

ALVA/NO CORREA ORDÓVEZ, mayor de edad y vecino de la ciudad de Bogotá D.C., identificado por el
aportado al que de mi firma, en un concepto de abogado de la sociedad en representación y
representa al mismo en cuanto por ese despacho dentro del término legal.
De acuerdo con su solicitud anexa a la presente encuentro documento que acredita el
cambio de nombre de la sociedad solicitante Etno-Lab North America, Inc.
debidamente legalizado y traducido.

Atentamente,

ALVARO CORREA ORDÓVEZ
C.C. No. 70.147.386 de Usaquén
E.P. 30.281

Documento de cambio de nombre legalizado y traducido
BOYLE & MCKEOWN CORPORATION

300
2
358

TRADUCCIÓN OFICIAL No. 010/08 de un documento escrito en inglés, el cual para su identificación se sella con el sello del Traductor. Esta es una Traducción Oficial efectuada el día 14 de enero de 2008 por la Sra. María Teresa Lara, c.c. 41.568.055 de Bogotá, Traductora Oficial según Resolución No. 01016 del 2 de octubre de 1998, expedida por el Ministerio de Justicia de la República de Colombia.

=====

Certificado de Reforma del Certificado de Constitución de la compañía RECOT, INC. (hoy FRITO-LAY NORTH AMERICA, INC.). Certificación de la Secretaría de Estado del Estado de Delaware y legalizaciones subsiguientes.

Delaware

El Primer Estado

MARIA TERESA LARA L.
TRADUCTORA OFICIAL
RESOLUCION NO. 01016
DE MINISTRO DE JUSTICIA

La suscrita, HARRIET SMITH WINDSOR, Secretaria de Estado del Estado de Delaware, certifico por el presente que adjunta se encuentra una copia fiel y correcta del Certificado de Reforma de "RECOT, INC.", por el cual se cambia su nombre de "RECOT, INC." a "FRITO-LAY NORTH AMERICA, INC.", registrado en esta oficina a los quince días del mes de enero de 2004, a las 5:24 p.m.

(Firmado) Harriet Smith Windsor
Harriet Smith Windsor, Secretaria de Estado

2202650 8100

070817984

AUTENTICACION: 6168438

FECHA: 11-14-07

COMO NOTARIA ONCE
CIRCULO HAGO CONSTAR
FOTOCOPIA COINCIDE
ORIGINAL QUE HE TENIDO A
16 ENE 2008
BOGOTA D.C. - COLOMBIA
MONICA ZULMA BAUTISTA NAVARRO
NOTARIA ONCE (NINE)

TRADUCCIÓN OFICIAL No. 010708 de un documento escrito en inglés, el cual
 para su identificación se sella con el sello del Traductor. Esta es una
 Traducción Oficial efectuada el día 14 de enero de 2008 por la Sra. María
 Teresa Lara, c.c. 41.268.022 de Bogotá, Traductora Oficial según Resolución
 No. 01070 del 2 de octubre de 1998, expedida por el Ministerio de Justicia de
 la República de Colombia.

=====

Certificado de Reforma del Certificado de Constitución de la compañía RECOT,
 INC. (froy TRITO-LAY NORTH AMERICA, INC.). Certificación de la Secretaría
 de Estado del Estado de Delaware y legalizaciones subsecuentes.

Delaware

El Primer Estado

La suscrita, HARRIET SMITH WINDSOR, Secretaria de Estado del Estado
 de Delaware, certifica por el presente que adjunta se encuentran una copia fiel
 y correcta del Certificado de Reforma de "RECOT, INC." por el cual se cambia
 su nombre de "RECOT, INC." a "TRITO-LAY NORTH AMERICA, INC."
 registrado en esta oficina a los quince días del mes de enero de 2004, a las
 2:24 p.m.

(Firmado) Harriet Smith Windsor
 Harriet Smith Windsor, Secretaria de Estado

5205220 8100
 070617084

AUTENTICACIÓN: 2100
 FECHA: 10-10-2008
 SECRETARÍA DE ESTADO
 DE DELAWARE

361
359

Estado de Delaware
Secretaría de Estado
División de Sociedades
Entregado 05:24 PM 01/15/2004
REGISTRADO 05:24 PM 01/15/2004
SRV 040033329 - 2202650 ARCHIVO

ESTADO DE DELAWARE
CERTIFICADO DE RÉFORMA
DEL CERTIFICADO DE CONSTITUCIÓN

Recot, Inc., sociedad constituida y existente según y en virtud de la Ley General de Sociedades del Estado de Delaware,

CERTIFICA POR EL PRESENTE:

PRIMERO: Que la Junta Directiva de Recot, Inc. ha adoptado debidamente una resolución que plantea una reforma propuesta al Certificado de Constitución de dicha sociedad, declarando conveniente dicha reforma. La resolución que plantea la reforma propuesta es la siguiente:

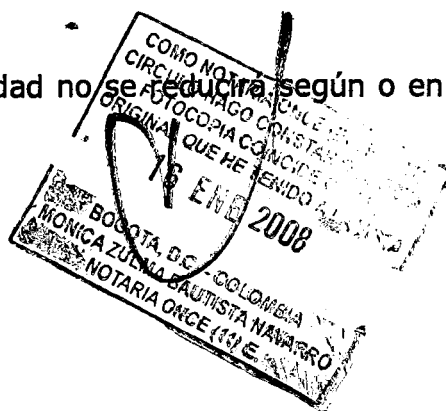
RESUELVESE, que el Certificado de Constitución de esta sociedad se modifique cambiando el artículo del mismo numerado "ARTÍCULO UNO" de manera que, una vez reformado, dicho artículo quede como sigue:

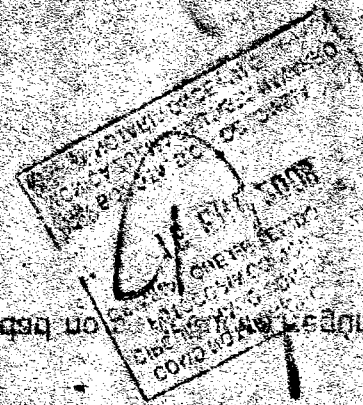
La razón social de la sociedad es FRITO-LAY NORTH AMERICA, INC.

SEGUNDO: Que dicha reforma fue debidamente adoptada de acuerdo con las disposiciones de la Sección 242 de la Ley General de Sociedades del Estado de Delaware.

TERCERO: Que el capital de dicha sociedad no se redujo según o en razón de dicha reforma.

ARIA TERESA LARA R.
TRADUCTORA OFICIAL
RESOLUCION NO. 010/08
DE MINUTERIA





que se refieren

TERCERO: Que el capital de dicha sociedad no

Delaware

disposiciones de la Sección 343 de la Ley General de Sociedades del Estado de

SEGUNDO: Que dicha reforma fue debidamente aprobada de acuerdo con las

La razón social de la sociedad es PRITO-LAY NORTH AMERICA, INC.

Los referidos, dicho artículo queda como sigue:

contenida en el artículo del mismo número "ARTICULO UNO" de manera que sus

REEMPLAZAR, que el Certificado de Constitución de esta sociedad se modifique

la reforma propuesta es la siguiente:

dicha sociedad, declarando convenientes dichas reformas. La resolución que dichas

resolución que dichas reformas propuestas al Certificado de Constitución de

PRIMERO: Que la Junta Directiva de Prito Lay Inc. ha aprobado debidamente las

CERTIFICA POR EL PRESENTE:

de Sociedades del Estado de Delaware

Prito Lay Inc. sociedad constituida y existente según y en virtud de la Ley General

DEL CERTIFICADO DE CONSTITUCION
CERTIFICADO DE REFORMA
ESTADO DE DELAWARE

28A 040033410 - 1103020 VINCULO
RECIBIDO EN EL DEPT. DE ESTADO
ESTADO DE DELAWARE
DIVISION DE SOCIEDADES
OFICINA DE REGISTRO
ESTADO DE DELAWARE

Recepcionada en el 10/10/03



6589 362
360

CUARTO: Que este cambio de nombre se hará efectivo el 29 de diciembre de 2003, para fines contables únicamente.

QUINTO: Que la Oficina Administrativa Principal de Frito-Lay North America, Inc. estará localizada en 7701 Legacy Drive, Plano, Texas 75024.

EN CONSTANCIA DE LO CUAL, la citada Recot, Inc. ha hecho firmar este certificado por Kelly Mahon Tullier, Funcionaria Autorizada, a los 20 días del mes de enero de 2004.

Por: (Fdo.) Kelly Mahon Tullier
Funcionaria Autorizada

Cargo: Vicepresidente y Tesorera

Nombre: Kelly Mahon Tullier

ARIA TERESA LARA R.
TRADUCTORA OFICIAL
RESOLUCION No. 010/08
DE MINISTERIO

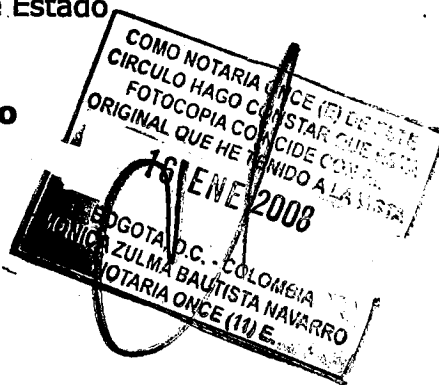
Apostille

(Convention de La Haye du 5 octobre 1961)

1. País: Estados Unidos de América
- Este documento público
2. ha sido firmado por Harriet Smith Windsor
3. actuando en calidad de Secretaria de Estado de Delaware
4. lleva el sello/timbre de la Secretaría de Estado

Certificado

5. en Dover, Delaware
6. el día catorce de noviembre de 2007



CRISTO: Que este cambio de nombre se hará efectivo el 29 de diciembre de 2003, para fines contables únicamente.

COMUNICAR: Que la Oficina Administrativa Principal de Frito-Lay North America, Inc. estará localizada en 7501 Legacy Drive, Plano, Texas 75024.

EN CONSTANCIA DE LO CUAL, la citada Recop, Inc. ha hecho firmar este certificado por Kelly Mahon Tullier, Funcionaria Autorizada, a los 20 días del mes de enero de 2004.

Nombre: Kelly Mahon Tullier
Cargo: Vicepresidenta y Tesorera
Funcionaria Autorizada
Por: (Fdo.) Kelly Mahon Tullier

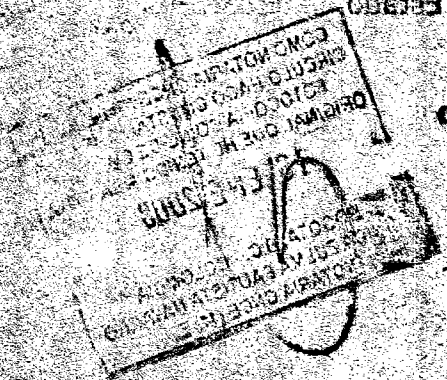
LA ABEL ACTOBI M.C.
LA ABEL ACTOBI M.C.
LA ABEL ACTOBI M.C.

Apostille
(Convention de La Haye du 5 octobre 1961)

1. País: Estados Unidos de América
2. Este documento público
3. ha sido firmado por Harriet Smith Windsor
4. actuando en calidad de Secretaria de Estado de Delaware
5. lleva el sello y timbre de la Secretaría de Estado

Certificado

6. en Dover, Delaware
7. el día catorce de noviembre de 2003



669 / 363
361

7. por la Secretaria de Estado, Departamento de Estado de Delaware
8. No. 0333877
9. Sello/Timbre
10. Firma

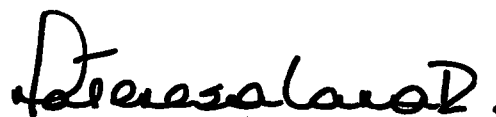
(Sello de la
Secretaría de Estado
del Estado de Delaware)

(Fdo.) Harriet Smith Windsor
Secretaria de Estado

=====

La anterior es traducción fiel y completa del documento en referencia, de la cual se deja copia en este archivo para su confrontación.


MARIA TERESA LARA R.
TRADUCTORA OFICIAL
RESOLUCION No. 01016
DE MINISTERIO DE JUSTICIA



María Teresa Lara R.
c.c. 41.568.055 de Bogotá
Traductora Oficial según
Resolución No. 01016 del
2 de octubre de 1998, del
Ministerio de Justicia



7. por la Secretaría de Estado, Departamento de Estado de Delaware

8. No. 033327

9. Setiembre 10. Firma

(Sello de la
Secretaría de Estado
del Estado de Delaware)

(Fdo.) Harriet Smith Windsor

Secretaria de Estado

La anterior es traducción fiel y completa del documento en referencia, de la
cual se dejó copia en este archivo para su confirmación.

Harriet Smith Windsor

María Teresa Lara R.
c.c. 41.568.022 de Bogotá
Traductora Oficial según
Resolución No. 01016 del
2 de octubre de 1998 del
Ministerio de Justicia

SECRETARIA DE JUSTICIA
BOGOTA, D.C.
2008

BOGOTA D.C. COLOMBIA
18 Ene 2008
ORGANISMO DE DEFENSA JURIDICA
COMO NOTARIO INTERIOR
FUNDADO POR LA LEY 1328
DE 2001

670 6
362
364

Apostille

(Convention de La Haye du 5 Octobre 1961)

1. Country: United States of America

This public document:

2. has been signed by Harriet Smith Windsor

3. acting in the capacity of Secretary of State of Delaware

4. bears the seal/stamp of Office of Secretary of State

Certified

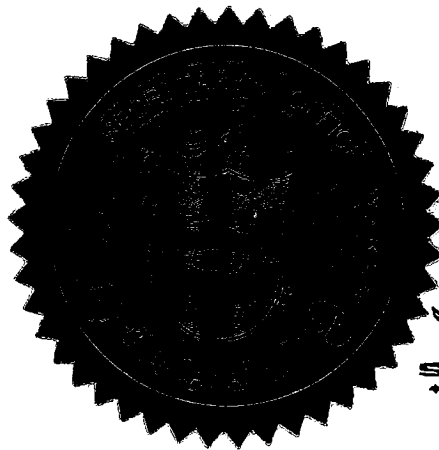
5. at Dover, Delaware

6. the fourteenth day of November, A.D. 2007

7. by Secretary of State, Delaware Department of State

8. No. 0333877

9. Seal/Stamp:



10. Signature:

Harriet Smith Windsor

Secretary of State



Apostille

(Convention de La Haye du 5 Octobre 1961)

1. Country: United States of America
2. This public document has been signed by Harriet Smith Windsor
3. acting in the capacity of Secretary of State of Delaware
4. bears the seal/stamp of office of Secretary of State

Certified

5. at Dover, Delaware
6. the fourteenth day of November, A.D. 2007
7. by Secretary of State, Delaware Department of State

No. 033257

10. Signature

Seal/stamp

Harriet Smith Windsor
Secretary of State

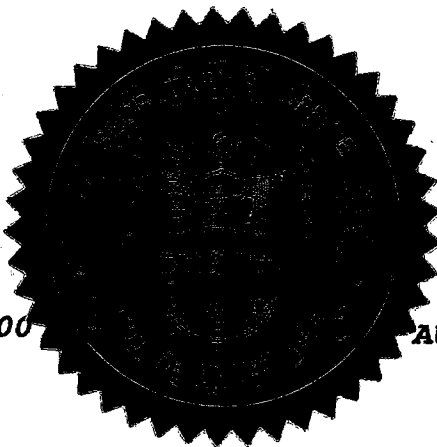
RECEIVED
FBI NEW YORK
OCT 14 2008
U.S. DEPARTMENT OF JUSTICE
FEDERAL BUREAU OF INVESTIGATION
COMMUNICATIONS SECTION

Delaware

PAGE 1

The First State

I, HARRIET SMITH WINDSOR, SECRETARY OF STATE OF THE STATE OF DELAWARE, DO HEREBY CERTIFY THE ATTACHED IS A TRUE AND CORRECT COPY OF THE CERTIFICATE OF AMENDMENT OF "RECOT, INC.", CHANGING ITS NAME FROM "RECOT, INC." TO "FRITÔ-LAY NORTH AMERICA, INC.", FILED IN THIS OFFICE ON THE FIFTEENTH DAY OF JANUARY, A.D. 2004, AT 5:24 O'CLOCK P.M.



Harriet Smith Windsor

Harriet Smith Windsor, Secretary of State

2202650 8100

AUTHENTICATION: 6160438

070817984

DATE:



**STATE OF DELAWARE
CERTIFICATE OF AMENDMENT
OF CERTIFICATE OF INCORPORATION**

Recot, Inc., a corporation organized and existing under and by virtue of the General Corporation Law of the State of Delaware.

DOES HEREBY CERTIFY:

FIRST: The Board of Directors of Recot, Inc. has duly adopted a resolution setting forth a proposed amendment of the Certificate of Incorporation of said corporation, declaring said amendment to be advisable. The resolution setting forth the proposed amendment is as follows:

RESOLVED, that the Certificate of Incorporation of this corporation be amended by changing the Article thereof numbered "ARTICLE ONE" so that, as amended, said Article shall be and read as follows:

The name of the corporation is FRITO-LAY NORTH AMERICA, INC.

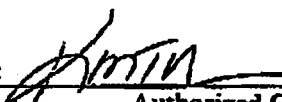
SECOND: That said amendment was duly adopted in accordance with the provisions of Section 242 of the General Corporation Law of the State of Delaware.

THIRD: That the capital of said corporation shall not be reduced under or by reason of said amendment.

FOURTH: That this name change shall be effective December 29, 2003, for accounting purposes only.

FIFTH: That the Principal Administrative Office for Frito-Lay North America, Inc. shall be located at 7701 Legacy Drive, Plano, Texas 75024.

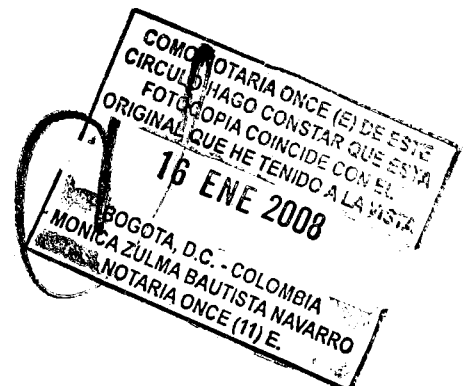
IN WITNESS WHEREOF, said Recot, Inc. has caused this certificate to be signed by Kelly Mahon Tullier, an Authorized Officer, this 20th day of January, 2004.

By: 

Authorized Officer

Title: Vice President and Treasurer

Name: Kelly Mahon Tullier



STATE OF DELAWARE
 CERTIFICATE OF AMENDMENT
 OF CERTIFICATE OF INCORPORATION

Recor, Inc., a corporation organized and existing under and by virtue of the General Corporation Law of the State of Delaware.

DOES HEREBY CERTIFY:

FIRST: The Board of Directors of Recor, Inc. has duly adopted a resolution setting forth a proposed amendment of the Certificate of Incorporation of said corporation, declaring said amendment to be advisable. The resolution setting forth the proposed amendment is as follows:

RESOLVED, that the Certificate of Incorporation of this corporation be amended by changing the Article thereof numbered "ARTICLE ONE", so that, as amended, said Article shall be and read as follows:

The name of the corporation is FETIO-LAY NORTH AMERICA, INC.

SECTION: That said amendment was duly adopted in accordance with the provisions of Section 243 of the General Corporation Law of the State of Delaware.

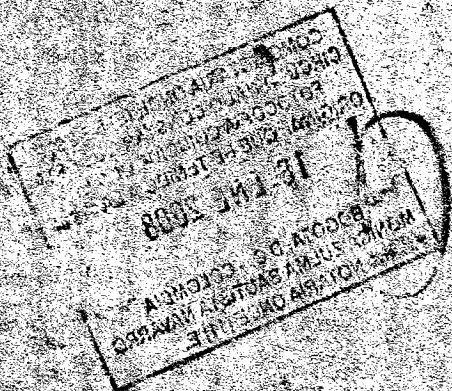
THIRD: That the capital of said corporation shall not be reduced in favor of reason of said amendment.

FOURTH: That this name change shall be effective December 28, 2003, for accounting purposes only.

FIFTH: That the Principal Administrative Office for FETIO-LAY NORTH AMERICA, INC. shall be located at 1701 Legacy Drive, Suite 1000, Texas 75034.

IN WITNESS WHEREOF, said Recor, Inc. has caused this certificate to be signed by Kelly Mahon, Officer and Authorized Officer, this 20th day of January, 2004.

By: 
 Authorized Officer
 Title: Vice President and Treasurer
 Name: Kelly Mahon Teller



673

**SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIVISION DE NUEVAS CREACIONES**

Radicación No. 00-83957

Clasificación Internacional (IPC): A 23 P 1/12

Concepto Técnico No. 3151

Como resultado del examen definitivo, realizado con fundamento en el artículo 48 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le comunica:

1. Documentos estudiados

- 1.1. Descripción: Folios: 2 a 26.
- 1.2. Reivindicaciones: Folios 27 a 30.
Folios 354 a 355 capítulo reivindicatorio modificado.
- 1.3. Dibujos: Folios 32 a 33.
- 1.4. Rta. del Solicitante: Folios: 343 a 354
- 1.5. Prioridad: Folios: 34 a 197. (US, 5 de Noviembre de 1999, No. Solicitud 09/434.622 y US, 23 de Junio del 2000, No. Solicitud 09/602.333)

2. Modificaciones no aceptadas (artículo 34 D.486)

El solicitante ha presentado un nuevo capítulo reivindicatorio el cual no se acepta ya que en él se encuentra presentando en la etapa (b) de la reivindicación 1 lo siguiente: ".... mantener los niveles de temperatura dentro del preacondicionador que sean suficientes para inhibir el desarrollo microbiano en el preacondicionador pero por debajo de 79 C". Esta condición de temperatura no se había presentado en el capítulo reivindicatorio original y tampoco se encuentra en la descripción por lo tanto se esta introduciendo materia nueva en el capítulo reivindicatorio modificado.

La condición de temperatura presentada en la descripción es la siguiente: " El agua que se agrega es precalentada generalmente a 65-71 C, para mantener la temperatura de salida del alimento a 71 C que es adecuada para inhibir el desarrollo de microbios dentro del preacondicionador " (folio 11); por lo tanto en el capítulo descriptivo se hace alusión a las temperaturas en las cuales se encuentra el agua que es adicionada en el preacondicionador y también describe la temperatura con que sale el alimento del preacondicionador; pero no define la temperatura a la cual se mantiene el preacondicionador. De otra parte, la condición presentada en la cual se trabaja el preacondicionador a temperaturas por debajo de 79 C, implica un rango de temperaturas de 72 a 79 C que tampoco se encuentra sustentado en el capítulo descriptivo.

100

30

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

Radición No. 66-33937
Clasificación Internacional (IPC): A 23 P 1112
Concepto Técnico No. 3161

Como resultado del examen definitivo, realizado con fundamento en el artículo 13 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le comunica:

1. Documentos estudiados

- 1.1 Investigación: Folios 2 a 24
- 1.2 Reivindicaciones: Folios 27 a 30
Folios 354 a 355 capítulo reivindicatorio modificado
- 1.3 Descripción: Folios 32 a 34
- 1.4 Forma del Solicitante: Folios 343 a 354
- 1.5 Prótesis: Folios 34 a 187 (US 5 de Noviembre de 1998 No. Solicitante 00434-982 y US 23 de Junio del 2000, No. Solicitante 061803-332)

2. Modificaciones no aceptadas (Artículo 34 D 486)

El solicitante ha presentado un nuevo capítulo reivindicatorio el cual no se acepta ya que en el se encuentra presentado en la etapa (b) de la reivindicación 1 lo siguiente: "... mantener los niveles de temperatura dentro del preconicionador que sean suficientes para inhibir el desarrollo microbiano en el preconicionador pero por debajo de 70°C". Esta condición de temperatura no se había presentado en el capítulo reivindicatorio original y tampoco se encuentra en la descripción por lo tanto se esta introduciendo materia nueva en el capítulo reivindicatorio modificado.

La condición de temperatura presentada en la descripción es la siguiente: "El agua que se agrega es precalentada generalmente a 62-71°C para mantener la temperatura de salida del alimento a 71°C que es adecuada para inhibir el desarrollo de microbios dentro del preconicionador" (folio 11), por lo tanto en el capítulo descriptivo se hace alusión a las temperaturas en las cuales se encuentra el agua que es adicionada en el preconicionador y también describe la temperatura con que sale el alimento del preconicionador pero no define la condición base/da en la cual se realiza el preconicionador. De esta forma la condición base/da en la cual se realiza el preconicionador a temperaturas por debajo de 70°C, implica un rango de temperaturas de 72 a 78°C que tampoco se encuentra sustentado en el capítulo descriptivo.

624

3. Objeto de la invención

- Título de la solicitud: "Proceso para la producción de trocillos, producto y aparato para el mismo".

El objeto de la presente solicitud de patente de invención consiste en:

Reivindicaciones 1- 5: Un método para elaborar trocillos expandidos el cual comprende: a) pasar el alimento por un preacondicionador, agregar vapor y agua caliente mientras esta en el preacondicionado, pasar el alimento por un extrusor y manipulación de la velocidad rotacional del extrusor para controlar la cocción del extrudado.

Reivindicación 6 a 13: Trocillo expandido preparado mediante el proceso señalado anteriormente.

Reivindicación 14 a 19: aparato para hacer trocillos expandidos que comprende: un preacondicionador, un extrusor en serie, un troquel, repujador y cortadora.

La solicitud tiene como objeto un proceso para la producción de trocillos de masa expandible en particular, un proceso que permite el control preciso del nivel de cocción de la masa procesada; nivel de humedad, gelatinización y calidad del producto resultante a pesar de las variaciones de la harina inicial. La invención comprende el manejo de vapor y la adición de agua en el preacondicionador; velocidad de rotación o tiempo de residencia o configuración del tornillo en la extrusora para lograr las características apropiadas del alimento procesado en cada etapa.

- Clasificación Internacional de Patentes (IPC).A23 P 1/12

4. De la solicitud de Patente

4.1. Reivindicaciones (artículo 30 D 486)

Se reiteran las observaciones realizadas en el concepto técnico No.0148 (folios 315 y 316); dado que las modificaciones realizadas al capítulo reivindicatorio no se aceptaron según lo expuesto en el numeral 2.

5. Unidad de invención (artículo 25 D 486)

Se reiteran las observaciones realizadas en el concepto técnico No.0148 (folio 317); dado que las modificaciones realizadas al capítulo reivindicatorio no se aceptaron según lo expuesto en el numeral 2.

6. Determinación del Estado de la Técnica

Considerando que la fecha de presentación de la primera solicitud de patente de la cual se reivindica prioridad es: 5 de Noviembre 1999; se buscaron documentos del estado de la técnica relacionados, con fecha de publicación anterior a esta.

2. Objeto de la invención

• Título de la solicitud: "Proceso para la producción de trociscos, producto y aparato para el mismo".

El objeto de la presente solicitud de patente de invención consiste en:

Reivindicaciones 1-5: Un método para elaborar trociscos expandidos el cual comprende: a) pasar el alimento por un prescondicionador, agregar vapor y agua caliente, mientras está en el prescondicionador, pasar el alimento por un extrusor y manipulación de la velocidad rotacional del extrusor para controlar la coacción del extrudado.
Reivindicación 6 a 13: Trocisco expandido preparado mediante el proceso señalado anteriormente.

Reivindicación 14 a 15: Aparato para hacer trociscos expandidos que comprende: un prescondicionador, un extrusor en serie, un troquel, repulsero y controlador.

La solicitud tiene como objeto un proceso para la producción de trociscos de masa expandible en particular, un proceso que permite el control preciso del nivel de coacción de la masa procesada; nivel de humedad, gelatinización y calidad del producto resultante a pesar de las variaciones de la harina inicial. La invención comprende el manejo de vapor y la adición de agua en el prescondicionador, velocidad de rotación o tiempo de residencia o combinación del trocisco en la extrusora para lograr las características apropiadas del alimento, procesado en cada etapa.

• Clasificación Internacional de Patentes (IPC): A23F 1/12

4. De la solicitud de Patente

4.1 Reivindicaciones (artículo 30 D 486)

Se refieren las observaciones realizadas en el concepto técnico No 0148 (folios 316 y 317) dado que las modificaciones realizadas al capítulo reivindicativo no se aceptaron según lo expuesto en el numeral 2.

6. Unidad de invención (artículo 25 D 486)

Se refieren las observaciones realizadas en el concepto técnico No 0148 (folio 317) dado que las modificaciones realizadas al capítulo reivindicativo no se aceptaron según lo expuesto en el numeral 2.

8. Determinación del Estado de la Técnica

Considerando que la fecha de presentación de la primera solicitud de patente de la cual se reivindica prioridad es: 5 de Noviembre 1999, se buscaron documentos del estado de la técnica relacionados, con fecha de publicación anterior a esta

N°	Documento	Título	Fecha de Publicación*
D1	US 5,165,950	Microwave expandable half product and process for its manufacture.	1992-11-24
D2	US 5,429,835	Fried snack product and method of preparing same	1995-07-04
D3	US 5,932,264	Method for preparing cooked cereal dough using twin screw preconditioning extruder	1999-08-03
D4	US 5,942,273	Method of preparing pellets for snack confectionery and an expanded snack confectionery.	1999-08-24

Los documentos presentados se anexan al expediente.

7. Análisis de patentabilidad (artículo 14 D486)

7.1. Novedad (artículo 16 D486)

En la anterioridad D1 se esta presentando un método para la preparación de un alimento. Durante el procedimiento se realiza la preparación de la mezcla la cual contiene almidón seco el cual esta constituido por harina de trigo y almidón de maíz y almidón modificado de maíz y sal. La mezcla es calentada a una temperatura de 100°C; al mismo tiempo se va humectando hasta obtener porcentajes de humedad entre el 22 y 27%. La mezcla se amasa en caliente a temperaturas entre 100 a 110° C y luego se enfría. Este procedimiento se realiza en una extrusora que se encuentra compuesta por un par de tornillos sin fin y nueve zonas en las cuales se le proporciona a la masa el calentamiento, la humectación, adición de vapor y el enfriamiento. En esta invención se realiza un preacondicionamiento de los ingredientes por medio de la adición de vapor y agua.

La anterioridad D2 presenta un proceso de fabricación de pasabocas; en el cual se realiza una extrusión de la masa preferiblemente en condiciones húmedas, hasta obtener porcentajes de humedad que se encuentran entre el 16 y 40%. Para realizar la extrusión primero se leva a acabo un preacondicionamiento inicial en el cual se inyecta vapor para obtener niveles de humedad entre 25 al 45%. La extrusora utilizada esta compuesta por un par de tornillos sin fin engranados. La velocidad rotacional va cambiando dependiendo de la etapa del proceso que se desarrolle. La extrusora se encuentra equipada con tornillos co-rotacionales dispuestos de una forma específica para proporcionar un incremento en el tiempo de residencia y mezclado y generar puntos de presión en la extrusora. En este procedimiento se llevan a cabo las etapas de preacondicionamiento en la cual se adiciona vapor a la mezcla y el rango de humedad que presenta la masa al salir de esta etapa es del 20 al 50% y preferiblemente entre el 25 al 45%.

Los procedimientos que se encuentran presentados en las anterioridades consideran la fabricación de productos alimenticios tipo pasabocas en los cuales se mezclan los ingredientes principalmente almidones. Para la formación de la masa, los ingredientes se pasan por una etapa de preacondicionamiento en la cual se inyecta vapor y agua en proporciones controladas para obtener los niveles de humedad necesarios para dar las características esperadas a la masa, la extrusión a la que es sometida la masa es también descrita en las anterioridades. Siendo esta una de las etapas básicas en la producción de alimentos tipo pasabocas. En la anterioridad D2 se cambia la velocidad rotacional del extrusor dependiendo la etapa del proceso que se lleve a cabo al igual que lo establecido en el numeral (d) de la reivindicación 1.

Nº	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	US 3,187,350	Microwave expandable flat product and process for its manufacture	1967-11-04
D2	US 3,432,338	Freeze-dried product and method of preparing same	1968-07-04
D3	US 3,432,384	Method for preparing cooked cereal dough using twin screw conditioning extruder	1969-09-03
D4	US 3,412,178	Method of preparing pellets for snack containers and an expanded snack container	1968-08-24

Los documentos presentados se anexan al expediente

1. Análisis de patentabilidad (Artículo 14 D-86)

1.1. Novedad (Artículo 16 D-86)

En la anterioridad D1 se está presentando un método para la preparación de un alimento. Durante el procedimiento se realiza la preparación de la mezcla la cual contiene almidón seco el cual está constituido por harina de trigo y almidón de maíz y almidón modificado de maíz y sal. La mezcla es calentada a una temperatura de 100°C; al mismo tiempo se va humectando hasta obtener porcentajes de humedad entre el 32 y 37%. La mezcla se amasa en caliente a temperaturas entre 100 a 110°C y luego se extruye. Este procedimiento se realiza en una extrusora que se encuentra controlada por un par de tornillos sin fin y nueve zonas en las cuales se le proporciona a la masa el calentamiento, la humectación, adición de vapor y el enfriamiento. En esta invención se realiza un acondicionamiento de los ingredientes por medio de la adición de vapor y agua.

La anterioridad D2 presenta un proceso de fabricación de pastas de arroz en el cual se realiza una extrusión de la masa, preferentemente en condiciones húmedas hasta obtener porcentajes de humedad que se encuentran entre el 18 y 40%. Para realizar la extrusión primero se lleva a cabo un acondicionamiento inicial en el cual se inyecta vapor para obtener niveles de humedad entre 25 al 45%. La extrusora utilizada está controlada por un par de tornillos sin fin engranados. La velocidad rotacional va cambiando dependiendo de la etapa del proceso que se desarrolla. La extrusora se encuentra equipada con tornillos co-rotacionales dispuestos de una forma específica para proporcionar un movimiento en el tiempo de residencia y mezclado y general puntos de presión en la extrusora. En este procedimiento se llevan a cabo las etapas de acondicionamiento en la cual se aduce vapor a la mezcla y el rango de humedad que presenta la masa al salir de esta etapa es del 20 al 50% y preferentemente entre el 25 al 45%.

Los procedimientos que se encuentran presentados en las anterioridades consideran la fabricación de productos alimenticios tipo pastas de arroz en las cuales se mezclan los ingredientes típicamente almidónes. Para la formación de la masa los ingredientes se pasan por una etapa de acondicionamiento en la cual se inyecta vapor y agua en proporciones controladas para obtener los niveles de humedad necesarios para dar las características esperadas a la masa. La extrusión a la que se somete la masa es también descrita en las anterioridades. Según esta una de las etapas básicas en la producción de alimentos tipo pastas de arroz. En la anterioridad D2 se cambia la velocidad rotacional del extrusor dependiendo la etapa del proceso que se lleva a cabo al igual que lo establecido en el numeral (b) de la reivindicación 1.

Al hacer los cambios en esta velocidad se establecen condiciones de cocción que permiten obtener el producto en las condiciones deseadas.

La reivindicaciones 14 a 19 correspondientes al aparato carecen de novedad ya que se utiliza para la fabricación de trocillos expandibles un preacondicionador y una extrusora de modelos conocidos tal como se indica en los folios 11 y 13 del capítulo descriptivo.

Por lo tanto la solicitud no se encuentra cumpliendo con el artículo 16 de la Decisión 486.

7.2. Nivel inventivo (artículo 18 D486)

La anterioridad D3 se encuentra presentando un método para preparar una masa de cereales por medio del uso de una extrusora. Esta extrusora cuenta con una unidad de preacondicionamiento. Este tipo de extrusora se encuentra constituida por varias zonas en las cuales se llevan a cabo los diferentes procesos de acondicionamiento de la masa. Siendo en la tercera zona donde se lleva a cabo la adición de agua para formar una masa uniforme, luego pasa a la cuarta zona donde recibe vapor el cual favorece la cocción de la masa.

En el documento D4 se presenta un método para la preparación de pellets a partir de los cuales se preparan pasabocas expandidos. Durante el desarrollo de este procedimiento la masa se cocina en una extrusora la cual esta compuesta por un par de tornillos sin fin; la masa cocinada se pasa a través de un par de rodillos para obtener una lámina la cual es cortada en piezas con la forma final del pasabocas.

En estas anterioridades se puede observar que el uso de extrusoras en las cuales se llevan a cabo las diferentes etapas del proceso con el fin de obtener una masa con las características fisicoquímicas necesarias para obtener los productos alimenticios deseados; es una actividad reconocida en el campo de la invención, por tanto cualquier adaptación que se realice por el uso de extrusoras que tengan conformaciones similares, es posible derivarla del estado de la técnica por lo tanto la solicitud no se encuentra cumpliendo con lo establecido en el artículo 18 de la Decisión 486.

8. Conclusión:

Los requisitos de patentabilidad de la presente solicitud se encuentran afectados así:

N°	Documento N°	Reivindicaciones Afectadas	Requisito que Afecta
D1	US 5,165,950	1 a 19	NOVEDAD
D2	US 5,429,835	1 a 19	NOVEDAD
D3	US 5,932,264	1 a 19	NIVEL INVENTIVO
D4	US 5,942,273	1 a 19	NIVEL INVENTIVO

9. Respuesta a los argumentos del solicitante:

A partir del concepto técnico 0148; se estableció que la solicitud estaba afectada por NOVEDAD con lo expuesto por las anterioridades D1 y D2 mientras que el NIVEL INVENTIVO de la solicitud era cuestionado por la materia publicada en las anterioridades D3 y D4. Por lo tanto la afirmación del solicitante, quien considera que la solicitud se afectó por NOVEDAD con las anterioridades D1, D2, D3 y D4;

а. **карбоназ и 102 алюминизоване саи полистрани:**

D2	02 2 215 512	19 18	ИЛЕТ ИЛЕНТНО
D3	02 2 235 594	19 18	ИЛЕТ ИЛЕНТНО
D5	02 2 450 838	19 18	МОЛЕДВО
D4	02 2 139 820	19 18	МОЛЕДВО
И.	Документ №	Всички отнасящи се	Безплатно при поискване

521

CONFIDENTIAL

[illegible][illegible][illegible]

1. DATE RECEIVED SEP 10 1961

DECISION 478

Por lo tanto se solicita no se encuentre involucrado con el artículo 18 de la

um extensor de membros superiores tal como se indica em os jogos 11 e 12 que
de se utiliza para a execução de movimentos extensores no braço/dominador e
de membros superiores, na execução de movimentos de abdução e adução do membro superior.

[illegible]

se encuentra alejada de lo planteado en el mencionado concepto técnico.

Haciendo claridad en este aspecto, la novedad de la solicitud se encuentra afectada por las enseñanzas que se encuentran en D1 y D2 ya que básicamente los elementos presentados en la solicitud para la elaboración de los trocillos expandidos consta de: paso del alimento por un preacondicionador en el cual se adiciona vapor y agua caliente; luego se pasa el alimento a una extrusora en la cual se manipula la velocidad rotacional de la misma para controlar la cocción del extrudado. En el documento D1 (Boehmer) se presenta un proceso para la fabricación de un producto que medio se expande al cocinarlo en horno microondas. Básicamente, el proceso consiste en: mezcla en seco de los ingredientes principales que son harina de trigo, almidón de maíz y almidón de maíz modificado, estos ingredientes son mezclados a través de una cinta mezcladora, luego se realiza un preacondicionamiento en una mezcladora de paletas en la cual se inyecta vapor y agua formando una mezcla con una humedad entre el 22 y 24%. Esta mezcla se pasa por una extrusora con un par de tornillos sin fin engranados, en donde se trabaja de tal manera que se obtenga la gelatinización del almidón. Por último la masa obtenida se pasa a través de una boquilla y se cortan las piezas de la forma deseada las cuales se someten a un secado final. Estos pasos se encuentran descritos en el resumen (abstract) del documento patente el cual corresponde al folio 321 de la solicitud.

Como se observa claramente las principales etapas del proceso reivindicado se encuentran contempladas en la anterioridad como son adicionar a la masa agua y vapor en el preacondicionador, luego pasar la masa a una extrusora; en donde se completa la cocción.

De otra parte en la anterioridad D2 (Wenger) se presenta un método para preparar un producto tipo snack; durante el desarrollo del método primero se forma una masa por la mezcla de harina y agua, esta masa se pasa a través de una extrusora para formar un extrudado parcialmente cocido (columna 1 línea 65). Los aparatos empleados en este procedimiento se describen como una extrusora con un par de tornillos sin fin engranados modelo Wenger TX así como un preacondicionador Wenger DDC. (columna 2 línea 40). Wenger especifica que en el momento de la ejecución del procedimiento los ingredientes secos tales como la harina y otros menores son llevados al preacondicionador DDC en donde se adiciona agua y/o vapor con el fin de humectar la mezcla. En dicho preacondicionador se forma una mezcla uniforme. Preferiblemente el vapor es inyectado durante el paso de la mezcla a lo largo del primer tercio de la longitud del preacondicionador. El material que sale del preacondicionador preferiblemente tiene un contenido de humedad entre el 20 al 50% en peso y preferiblemente del 25 al 45 % en peso. Por el hecho de haber sometido la mezcla a un preacondicionamiento, esta se encuentra parcialmente precocida.

Como se puede apreciar en lo expuesto anteriormente cada uno de los documentos D1 y D2 revelan los elementos principales del procedimiento para obtener trocillos expandidos. El solicitante manifiesta que: "el rechazo por novedad requiere que una única referencia enseñe cada elemento o paso de la reivindicación rechazada"; en este caso, cada uno de las anterioridades presentada (D1 y D2) independientemente se encuentran presentando cada uno de los pasos que componen el método para elaborar trocillos expandidos. No necesariamente la novedad de una solicitud de patente es posible evaluarla con una única referencia ya que si en el estado de la técnica se encuentran varias referencias que revelen los mismos elementos de la solicitud al ser comparados independientemente con respecto a la materia presentada en la solicitud; dichos documentos del estado de la técnica afectan la solicitud y se hace necesario reportarlos. Este argumento se fundamenta en la definición del estado de la

se encuentra alada de lo planteado en el mencionado concepto técnico

Finalmente, al respecto de la novedad de la solicitud se encuentran aladas por las enseñanzas que se encuentran en D1 y D2 ya que básicamente los elementos presentados en la solicitud para la elaboración de los trocitos expandidos consisten en el uso de un procedimiento en el cual se selecciona vapor y agua caliente, luego se pasa el almidón a una extrusora en la cual se manipula la velocidad rotacional de la misma para controlar la coacción del extrusado. En el documento D1 (Böckner) se presenta un proceso para la fabricación de un producto que medio se expone al coacción en forma microondas. Básicamente, el proceso consiste en mezclar en seco de los ingredientes principales que son harina de trigo, almidón de maíz y sal con una masa modificada, estas ingredientes son mezcladas a través de una cinta mezcladora, luego se realiza un precondicionamiento en una mezcladora de alata en la cual se mezcla vapor y agua formando una mezcla con una humedad entre el 22 y 24%. Esta mezcla se pasa por una extrusora con un par de tornillos sin engranados, en donde se trapa de tal manera que se logra la gelatinización del almidón. Por último la masa obtenida se pasa a través de una rodilla y se cortan las piezas de la forma deseada las cuales se someten a un secado final. Estos pasos se encuentran descritos en el resumen (abstract) del documento patente el cual corresponde al folio 321 de la solicitud.

Como se observa claramente las principales etapas del proceso reivindicado se encuentran contempladas en la anterioridad como son adicionar a la masa agua y vapor en el precondicionador, luego pasar la masa a una extrusora, en donde se completa la coacción.

De otra parte en la anterioridad D3 (Wenger) se presenta un método para preparar un producto tipo snack, durante el desarrollo del método primero se forma una masa por la mezcla de harina y agua, esta masa se pasa a través de una extrusora para formar un extrusado parcialmente cocido (columna 1 línea 60). Los trocitos expandidos en este procedimiento se describen como una extrusora con un par de tornillos sin engranados modelo Wenger TX así como un precondicionador Wenger DDC (columna 2 línea 40). Wenger especifica que en el momento de la coacción del procedimiento los ingredientes secos como la harina y otros menores son llevados al precondicionador DDC en donde se adiciona agua y vapor con el fin de humedecer la mezcla. Sin embargo, el precondicionador se forma una mezcla uniforme. Previamente al vapor se inyecta durante el paso de la mezcla a lo largo del primer lado de la longitud del precondicionador. El material que sale del precondicionador precondicionado tiene un contenido de humedad entre el 20 al 50% en peso y preferentemente del 25 al 45 % en peso. Por el hecho de haber sometido la mezcla a un precondicionamiento, esta se encuentra parcialmente precocida.

Como se puede apreciar en lo expuesto anteriormente cada uno de los documentos D1 y D2 revelan los elementos principales del procedimiento para obtener trocitos expandidos. El solicitante manifiesta que "el trocito por novedad requiere que una única referencia ensene cada elemento o paso de la reivindicación rechazada", en este caso, cada uno de las anterioridades presentada (D1 y D2) independientemente se encuentran presentando cada uno de los pasos que componen el método para elaborar trocitos expandidos. No necesariamente la novedad de una solicitud de patente es posible evaluar con una única referencia ya que si en el estado de la técnica se encuentran varias referencias que revelen los mismos elementos de la solicitud al ser comparados independientemente con respecto a la materia presentada en la solicitud, dichos documentos del estado de la técnica revelan la solicitud y se hace necesario reportarlos. Este argumento se fundamenta en la definición del estado de la

técnica que se encuentra en el artículo 16 de la Decisión 486: ... " El estado de la técnica comprenderá todo lo que haya sido accesible al público por una descripción escrita u oral, utilización, comercialización o cualquier otro medio antes de la fecha de presentación de la solicitud de patente o en su caso, de la prioridad reconocida". Por lo tanto, se puede presentar el caso en el cual la materia contenida en una solicitud de patente se vea afectada por un solo documento por Novedad o también el caso en el cual una solicitud de patente se pueda afectar por 2 o más documentos que presenten los mismos elementos de la solicitud; haciendo la evaluación independientemente con cada documento. Por lo tanto la Decisión 486 no presenta restricción alguna al número de documentos con los cuales es posible afectar una solicitud de patente.

El capítulo reivindicatorio sobre el cual se realiza el presente concepto técnico no especifica las materias primas utilizadas ya que en la reivindicación 1 se presenta lo siguiente: "un método para elaborar trocillos expandidos caracterizado porque comprende los pasos de: a) pasar el alimento por un preacondicionador ". A lo largo del capítulo reivindicatorio se hace mención a "el alimento" pero este no se encuentra definido en el mismo. Por su parte D1 (Boehmer) realiza el proceso para la fabricación de un pasabocas medio expandible utilizando como materia prima la composición de: almidón de maíz (corn starch), harina de trigo, almidón modificado y harina del grano entero de amaranto (tercera y cuarta línea del resumen) y en D2 (Wenger) presenta para la elaboración de un producto alimenticio tipo snack la utilización de harina (columna 1 línea 65). Por lo tanto las materias primas que se utilizan en las anterioridades coinciden con lo presentado en la solicitud.

En cuanto a la adición de agua y vapor a la masa en el preacondicionador, en la anterioridad D1 (Boehmer) afirma que después de la mezcla de los ingredientes, se realiza un preacondicionamiento en un mezclador de paletas en el cual se inyecta vapor y agua para formar una mezcla con una humedad entre el 22-24% en peso (renglones 8 a 10 del abstract) y también reporta: " ... agua y vapor son inyectados en el preacondicionador.... para controlar las velocidades al iniciar la cocción de la mezcla de almidón e incrementar el contenido de humedad de la mezcla de almidón y aditivos en un rango alrededor de 22-27% y más preferiblemente del 24 al 25% en peso" (líneas 56 a 62). Por su parte, la anterioridad D2 (Wenger) esta describiendo que las materias primas una vez se llevan a al preacondicionador se les adiciona agua y/o vapor obteniendo un material que contiene aproximadamente de 20-50% en peso de humedad y preferiblemente de 25-45% en peso de humedad (columna 3 líneas 26 a 31) y en esta anterioridad se presenta explícitamente que: "por el tratamiento de preacondicionamiento, la mezcla es parcialmente precocida" (columna 3 línea 32 y 33).

Por lo tanto en los dos documentos reportados como anterioridades se ha establecido la adición de agua y vapor; indicando que la masa es precocida debido a la adición de estos elementos. De otra parte, se indique o no explícitamente el motivo por el cual se adiciona agua y vapor no tienen relevancia ya que lo importante es el hecho de encontrar en las anterioridades las mismas etapas del proceso, para que la solicitud se vea afectada por novedad, de otra parte es conocido que el poder calorífico del vapor es mucho mayor que el del agua caliente y por ende al poner en contacto la masa con vapor inmediatamente se presentará la cocción de la misma. Además en la anterioridades se están presentando los niveles de humedad del producto a la salida del preacondicionador por lo que se infiere que se están teniendo en cuenta y controlando las proporciones de agua y vapor inyectados para lograr tales niveles de humedad. De otra parte, el rango que plantea el solicitante para el contenido

1334

00 19 200000

los cambios en los tipos de actividad que se realizan

Figure 1

de humedad del alimento a la salida del preacondicionador se encuentra contenido en lo descrito en el documento D2 e independientemente su valor este indica que al igual que en las anterioridades se esta realizando un control de la humedad final del producto por medio de las cantidades controladas de vapor y agua que se adicionan a la masa.

Según lo indicado en el numeral 2 del presente concepto la condición de una temperatura del preacondicionador mantenida por debajo de 79 C, no se tiene en cuenta en el presente concepto, por lo tanto las temperaturas a las cuales se trabaja en el preacondicionador y que son reportadas en las anterioridades no son objeto de comparación alguna ya que esta condición no se divulga ni en el capítulo reivindicatorio ni en el capítulo descriptivo de la solicitud original. De otra parte, en el capítulo original de la solicitud se indica que la temperatura del alimento al salir del preacondicionador es superior a 68 C; por lo que las temperaturas, reportadas en las anterioridades, en las cuales se trabaja en el preacondicionador, se encuentran por encima de este valor; por lo que las condiciones de trabajo en esta etapa del proceso de la solicitud se consideran las mismas con respecto a lo divulgado en las anterioridades.

Tal como afirma el solicitante, el documento D1 (Boehmer) describe que: "la mezcla es llevada a una extrusora, preferiblemente de un par de tornillos sin fin engranados, la cual incluye nueve zonas en las cuales se realizan tres tratamientos a la masa; dentro de los cuales un tratamiento inicial consiste en calentamiento y humectación de la masa" (columna 4 líneas 3 a 5). En este aparte del documento es claro que al proporcionar calentamiento y humedad a la masa se esta involucrando cocción de la misma.

El solicitante hace referencia al paso final del proceso en donde el material extruido pasa a través de una boquilla para formar una cinta delgada, ancha de grosor uniforme; el cual no se encuentra revelado en ninguna de las anterioridades; a este respecto cabe resaltar que en el documento D1 (Boehmer) describe que: "El rápido enfriamiento y liberación de humedad en la etapa 32 y el enfriamiento a lo largo de la última sección de la extrusora; se combinan para prevenir una expansión prematura de la masa a la salida de la boquilla 36. En esta boquilla; a la masa se le proporciona la forma deseada y se corta usando una cuchilla rotatoria" (columna 5 línea 39 a 44). Por su parte en la anterioridad D2 (Wenger) describe que: "una boquilla situada adyacentemente al final de los tornillos delanteros 18, 20. Una boquilla convencional puede ser usada en este contexto para obtener la forma y medida deseados para el producto" (columna 3 líneas 1 a 4). Como se puede apreciar en los documentos presentados como anterioridades, durante el procesamiento para la obtención de los productos tipo snack se están utilizando boquillas para proveer a la masa las condiciones en cuanto a la forma que se desee obtener.

Por todas las observaciones realizadas anteriormente la materia presente en esta solicitud de patente no es novedosa.

De otra parte, el solicitante plantea que no esta de acuerdo con la objeción hecha al nivel inventivo con los documentos reportados por Boehmer, Wenger, Hurd y Mochizuki. Para hacer claridad en este punto se reitera lo expresado al comienzo de este apartado en el cual se especifica que la solicitud esta siendo afectada por NIVEL INVENTIVO con lo reportado en los documentos D3 (Hurd) y D4 (Mochizuki); por lo tanto todas las consideraciones hechas por parte del solicitante en cuanto al nivel inventivo proveniente de la información proporcionada por las anterioridades D1 y D2 no se tendrá en cuenta, ya que para la evaluación del Nivel

de humedad del alimento a la salida del acondicionador se encuentra
contenida en la descripción del documento D2 a independientemente su valor este
mismo que el cual que en las condiciones se está realizando un control de la
temperatura final del producto por medio de las condiciones controladas de vapor y
agua que se adicionan a la masa.

Según lo indicado en el numeral 2 del presente concepto la condición de una
temperatura del acondicionador mantenida por debajo de 70°C no se tiene en
cuenta en el presente concepto, por lo tanto las temperaturas a las cuales se
trabaja en el acondicionador y que son reportadas en las cifras dadas no son
objeto de comparación alguna ya que esta condición no se divide ni en el capítulo
relacionado ni en el capítulo descriptivo de la solicitud original. De otra parte, en
el capítulo original de la solicitud se indica que la temperatura del alimento al salir
del acondicionador es superior a 60°C; por lo que las temperaturas reportadas
en las cifras dadas en las cifras se trataba en el acondicionador se
encontraría por encima de este valor, por lo que las condiciones de vapor en
esta etapa del proceso de la solicitud se consideran las mismas con respecto a la
divulgación en las condiciones.

Tal como afirma el solicitante, el documento D1 (Boerner) describe que "la
masa se lleva a una extrusora, preferentemente de un par de tornillos sin fin
entrelazados, la cual incluye nueve zonas en las cuales se realizan tres
tratamientos a la masa, dentro de los cuales un tratamiento inicial consiste en
calentamiento y humectación de la masa" (columna 4 líneas 3 a 5). En esta
parte del documento es claro que el acondicionamiento y humedad a la
masa es esta involucrada con la misma.

El solicitante hace referencia al paso final del proceso en donde el material
extraído pasa a través de una rodilla para formar una cinta delgada, aunque de
grosor uniforme, el cual no se encuentra revelado en ninguno de los
acondicionadores, a este respecto cabe señalar que en el documento D1 (Boerner)
describe que: "El rollo enfriamiento y liberación de humedad en la etapa 32 y
el enfriamiento a la salida de la última sección de la extrusora, se combinan para
prevenir una expansión prematura de la masa a la salida de la rodilla 36. En
esta rodilla, la masa se le proporciona la forma deseada y se corta usando
una cuchilla rotatoria" (columna 2 líneas 39 a 44). Por su parte en la anterioridad
D2 (Vogel) describe que: "una rodilla situada sucesivamente al final de
los tornillos del interior 18, 20, una rodilla convencional puede ser usada en este
contexto para cortar la forma y medida deseadas para el producto" (columna 3
líneas 1 a 4). Como se puede apreciar en los documentos presentados como
antecedentes, durante el procesamiento para la obtención de los productos tipo
snack se están utilizando rodillas para proveer a la masa las condiciones en
cuanto a la forma que se desea obtener.

Por todas las observaciones realizadas anteriormente la materia presentada en esta
solicitud de patente no es novedosa.

De otra parte, el solicitante plantea que no está de acuerdo con la objeción hecha
al nivel inventivo con los documentos reportados por Boerner, Vogel, Hurd y
Mochizuki. Para hacer clara en este punto se refiere lo expresado al comienzo
de este apartado en el cual se especifica que la solicitud está siendo efectuada por
NIVEL INVENTIVO con lo reportado en los documentos D3 (Hurd) y D4
(Mochizuki), por lo tanto todas las consideraciones hechas por parte del solicitante
en cuanto al nivel inventivo proveniente de la información proporcionada por las
antecedentes D1 y D2 no se tendrá en cuenta, ya que para la evaluación del nivel

Inventivo de la solicitud solo se tiene presente la combinación de la información presentada por las anterioridades D3 (Hurd) y D4 (Mochizuki). En el Documento D3 (Hurd) se presenta claramente un proceso para preparar una masa de cereal cocida, para este propósito se utiliza una unidad preacondicionadora que tiene un par de tornillos engranados sin fin y la cual se divide en varias zonas por las cuales va pasando el material, el cual es sometido a varios procesos entre ellos la adición de agua al material seco para formar una masa homogénea, luego la adición de vapor a la masa hasta obtener una masa precocinada la cual generalmente se mantiene por debajo de su punto de gelatinización. De otra parte el documento D4 (Mochizuki) se encuentra presentando un método para la elaboración de pellets para pasabocas los cuales se expanden al momento de consumirse por el usuario en casa. La expansión de estos pellets se logra por la exposición a una fuente de calor tal como un secador casero de cabello. La masa formada se cocina por una extrusora de tornillos sin fin engranados, esta masa se pasa a través de rodillos para obtener una hoja la cual se corta en pequeñas piezas las cuales son secadas por medio de aire caliente seco y tratadas con una máquina de expansión. Como se observa claramente en la materia publicada en las anterioridades descritas; es posible derivar del estado de la técnica el procedimiento para la elaboración de trocillos expandidos ya que tal como se reporta en D4 este tipo de pasabocas expandidos a base de harina de maíz ya se conocían en el campo técnico; ahora el hecho de someter las materias primas a un preacondicionamiento y luego agregar agua y vapor para obtener una masa homogénea y precocida es claramente presentado en el documento D3. Por lo que este procedimiento es posible derivarlo de las anterioridades presentadas; utilizando equipos convencionales en el campo técnico de la elaboración de alimentos. De otra parte, la característica relevante que presenta el trocillo es el aumento de su volumen en un 100% el cual puede ser logrado por un freído u otro medio de cocción; al respecto el solicitante no presenta en el capítulo descriptivo ninguna evidencia de este hecho que pueda demostrar esta característica específica del producto elaborado y así demostrar que la materia que reclama tiene el nivel inventivo suficiente, para ajustarse al siguiente planteamiento sobre nivel inventivo dado por el Tribunal de Justicia de la Comunidad Andina: "Surge por consiguiente un requisito adicional al de novedad: el nivel inventivo, del cual se desprende que la invención; además de no ser obvia para un experto medio, deber ser siempre el resultado de una actividad creativa del hombre, sin que ello signifique que para alcanzar la regla técnica propuesta, no se puedan utilizar procedimientos o métodos comunes o ya conocidos en el área técnica correspondiente..". En el caso que nos ocupa, se están utilizando equipos convencionales para la elaboración de masas a partir de la mezcla de harina y agua; por lo tanto se debería establecer la "actividad creativa del hombre" por medio del producto obtenido cuya principal característica sería el grado de expansión que puede alcanzar con respecto a otros productos y este elemento no se vislumbra a lo largo de la solicitud: por lo tanto según las enseñanzas presentadas en las anterioridades D3 y D4 es posible derivar el procedimiento que se presenta en la solicitud.

El solicitante es reiterativo en la manipulación de la velocidad rotacional del extrusor; a este respecto en el último párrafo del folio 14 correspondiente al capítulo descriptivo de la solicitud se establece lo siguiente: "Un efecto menor, pero notorio, es la variación de la velocidad de rotación del extrusor. A medida que aumente la velocidad de rotación se ha observado que el tiempo de permanencia del alimento disminuye de tal manera que el nivel de cocción del alimento también disminuye"; este hecho es evidente ya que al disminuir la velocidad rotacional del extrusor el tiempo de residencia del alimento aumenta y obviamente como se encuentra mayor tiempo en la extrusora entonces es posible que aumente el grado de cocción. Por lo tanto este hecho que se esta

inventario de la solicitud solo se tiene presente la combinación de la información presentada por las antecédentes D3 (Hindi) y D4 (Mochizuki). En el Documento D3 (Hindi) se presenta claramente un proceso para preparar una masa de panes (coque) para este propósito se utiliza una unidad precondicionadora que tiene un par de tornillos engranados en fin y la cual se divide en varias zonas por las cuales va pasando el material, el cual es sometido a varios procesos entre ellos la acción de agua al material seco para formar una masa homogénea, luego la acción de vapor a la masa hasta obtener una masa precondicionada la cual generalmente se mantiene por debajo de su punto de gelatinización. De otra parte el documento D4 (Mochizuki) se encarga de presentar un método para la elaboración de pellets para pasados los cuales se expanden al momento de exponerse por el vapor en casa. La expansión de estos pellets se lo que para exposición a una fuente de calor tal como un secador caseo de pellets. La masa formada se cocina por una extrusora de tornillos sin fin engranados, esta masa se pasa a través de tornillos para obtener una hoja la cual se corta en pedruzcos, piezas las cuales son secadas por medio de aire caliente seco y rotadas con una máquina de expansión. Como se observa claramente en la materia publicada en las antecédentes solicitudes, es posible obtener el estado de la técnica el procedimiento para la elaboración de trociscos expandidos ya que tal como se reporta en D4 este tipo de pasados expandidos a base de harina de maíz ya se conocen en el campo técnico, esto es el hecho de someter las masas húmedas a un precondicionamiento y luego agregar agua y vapor para obtener una masa homogénea y precocida es claramente presentado en el documento D3. Por lo que este procedimiento es posible derivar de las antecédentes presentadas, utilizando equipos convencionales en el campo técnico de la elaboración de alimentos. De otra parte la característica relevante que presenta el trocisco es el aumento de su volumen en un 100% el cual puede ser logrado por un fido a otro método de cocer, al respecto el solicitante no presenta en el capítulo descriptivo ninguna evidencia de este hecho que pueda demostrar esta característica específica del producto aludido y así demostrar que la materia que reclama tiene el nivel inventivo suficiente para ajustarse al estándar planteado sobre nivel inventivo dado por el Tribunal de Justicia de la Comunidad Andina. Sigue por conseguir un requisito adicional al de novedad, el nivel inventivo, del cual se deduce que la invención, además de no ser obvia para un experto medio, debe ser siempre el resultado de una actividad creativa del hombre, sin que ello signifique que para alcanzar la regla técnica propuesta, no se puedan utilizar procedimientos o métodos comunes o ya conocidos en el arte técnico correspondiente. En el caso que nos ocupa se están utilizando equipos convencionales para la elaboración de masas a partir de la mezcla de harina y agua, por lo tanto se debe establecer la "actividad creativa del hombre" por medio del producto obtenido cuya principal característica sea el grado de expansión que puede alcanzar con respecto a otros productos y este elemento no se atribuya a lo largo de la solicitud, por lo tanto según las bases antes presentadas en las antecédentes D3 y D4 es posible derivar el procedimiento que se presenta en la solicitud.

El solicitante es relativo en la manipulación de la velocidad rotacional del eje motor a este respecto en el último párrafo del folio 14 correspondiente al capítulo descriptivo de la solicitud se establece lo siguiente: "Un efecto menor pero notable es la variación de la velocidad de rotación del eje motor. A medida que aumenta la velocidad de rotación se va observando que el tiempo de permanencia del alimento disminuye de tal manera que el nivel de cocción del alimento también disminuye, este hecho es evidente ya que al disminuir la velocidad rotacional del eje motor el tiempo de residencia del alimento aumenta y obviamente como se encuentra mayor tiempo en la extrusora entonces se produce un aumento el grado de cocción. Por lo tanto este hecho que se sale

presentando como "contrario a lo que comúnmente se presenta en el campo" es algo evidente ya que se esta manejando la relación que existe entre la velocidad de paso del alimento por la extrusora y el tiempo de residencia del alimento, considerando que a una velocidad mayor el tiempo de residencia será menor y lo contrario. Este tiempo de residencia tendrá una relación directa con el grado de cocción del alimento; por lo tanto un aunque el solicitante afirme que: "este hecho es contrario a lo que comúnmente se enseña en el campo"; el fenómeno físico que ocurre esta dado por las relaciones ya mencionadas.

En consecuencia y por todo lo expuesto anteriormente, se recomienda **Negar** las reivindicaciones: 1 a 19 (folios: 27 a 30).

Bogotá, D.C., 8 de septiembre de 2009.

CONCEPTO TECNICO No. 3151	EXAMINADOR TECNICO Código No. 202064
--	--

presentando como "contrario a lo que comúnmente se presenta en el campo" es algo evidente ya que se está manejando la relación que existe entre la velocidad de paso del alimento por la extrusa y el tiempo de residencia del alimento, considerando que a una velocidad mayor el tiempo de residencia será menor y lo contrario. Este tiempo de residencia tendrá una relación directa con el grado de cocción del alimento, por lo tanto un alimento que sufre de "cocción excesiva" es contrario a lo que comúnmente se enseña en el campo, el fenómeno físico que ocurre está dado por las relaciones ya mencionadas.

En consecuencia y por todo lo expuesto anteriormente, se recomienda pagar las reindemnizaciones 1 a 18 (folios 27 a 30).

Bogotá, D.C., 8 de septiembre de 2009.

EXAMINADOR TÉCNICO Código No. 202004	CONCEPTO TÉCNICO No. 3151
---	--------------------------------------

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 05114'

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 00-083957

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO
en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las que se confirieron en el
artículo 3, numeral 32 del decreto 3523 de 2009, y

CONSIDERANDO

PRIMERO: Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 3 de noviembre de 2000, bajo el número 00 – 083957, se presentó la solicitud de patente de invención titulada: "PROCESO PARA LA PRODUCCION DE TROCILLOS, PRODUCTO Y APARATO PARA EL MISMO".

SEGUNDO: Que efectuado el examen de forma en cuanto a los requisitos que debe llenar la solicitud No. 00 – 083957, y cumplidas las exigencias legales, se ordenó publicar el extracto sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que mediante escrito radicado el 14 de julio de 2004 se informó el cambio de nombre de la sociedad solicitante, no obstante, se requirió en virtud del artículo 45 de la Decisión 486 para su debida sustentación. Mediante escrito radicado el 25 de enero de 2008, se allegaron los documentos correspondientes al cambio de nombre de RECOT INC. a FRITO-LAY NORTH AMERICA, INC., los cuales reúnen los requisitos legales.

CUARTO: Que realizado el examen de patentabilidad se encontró que la invención no cumple con los requisitos establecidos. En consecuencia, con fundamento en lo dispuesto en el artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se requirió al peticionario para que se pronunciara sobre las objeciones efectuadas a la solicitud.

QUINTO: Que el solicitante mediante escrito radicado el 8 de mayo de 2007, atendió oportunamente al requerimiento formulado, y presentó las respectivas aclaraciones. Finalmente, allegó un nuevo capítulo reivindicatorio, el cual no se ajusta a las prescripciones establecidas en el artículo 34 de la mencionada Decisión 486.

SEXTO: Que según lo dispuesto en el artículo 14 de la Decisión 486 expedida por la Comisión de la Comunidad Andina se otorgarán patentes "para las invenciones, sean de producto o de procedimiento, en todos los campos de la tecnología, siempre que sean nuevas, tengan nivel inventivo y sean susceptibles de aplicación industrial".

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 05114'

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 00-083957

SEPTIMO: Que las reivindicaciones 1 a 19, contenidas en los folios 27 a 30, además de no ser claras y no guardar unidad de invención, no cumplen con los requisitos de novedad y nivel inventivo, de acuerdo con las siguientes consideraciones:

1. Objeto de la invención

El objeto de la solicitud se refiere a un proceso para la producción de trocillos de masa expandible. Particularmente, se refiere a un proceso que permite el control preciso del nivel de cocción de la masa procesada; nivel de humedad, gelatinización y calidad del producto resultante a pesar de las variaciones de la harina inicial. La invención comprende el manejo de vapor y la adición de agua en el preacondicionador; velocidad de rotación o tiempo de residencia o configuración del tornillo en la extrusora para lograr las características apropiadas del alimento procesado en cada etapa.

Específicamente, la solicitud reivindica un método para elaborar trocillos expandidos, el cual comprende: a) pasar el alimento por un preacondicionador, agregar vapor y agua caliente mientras esta en el preacondicionado, pasar el alimento por un extrusor y manipulación de la velocidad rotacional del extrusor para controlar la cocción del extrudado (reivindicaciones 1 a 5).

Así mismo, reivindica el trocillo expandido preparado mediante el proceso señalado anteriormente (reivindicaciones 6 a 13) y un aparato para hacer trocillos expandidos que comprende: un preacondicionador, un extrusor en serie, un troquel, repujador y cortadora (reivindicaciones 14 a 19).

2. Sobre las modificaciones

El artículo 34 de la Decisión 486 señala al respecto que: "El solicitante de una patente podrá pedir que se modifique la solicitud en cualquier momento del trámite. La modificación no podrá implicar una ampliación de la protección que correspondería a la divulgación contenida en la solicitud inicial".

Al respecto, el Tribunal de Justicia de la Comunidad Andina señala lo siguiente:

"Si bien el invento objeto de la solicitud de patente debe encontrarse concluido al momento de presentarse ante la Oficina Nacional Competente —y en tal sentido debe ser susceptible de aplicación industrial— ello no obsta para que el petionario pueda modificarla, *motu proprio* o a instancia de la autoridad administrativa, en cualquier estado del trámite.

(...)

[illegible]

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 05114

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 00-083957

La única limitación impuesta al solicitante respecto de la modificación consiste en que ésta no debe implicar una ampliación del invento o de la divulgación contenida en la solicitud presentada. *Contrario sensu*, la modificación de la solicitud podrá concretar el invento o reducir el alcance de las reivindicaciones, sin importar cuál haya sido la redacción originariamente propuesta; por lo que aun cuando el cambio sea sustancial con relación a las reivindicaciones iniciales, lo único relevante viene a ser que las nuevas reivindicaciones puedan seguir siendo sustentadas racionalmente con fundamento en la descripción contenida en la solicitud inicial¹.

Para el caso concreto y teniendo en cuenta lo anterior, no se acepta el último pliego de reivindicaciones modificado por las siguientes razones:

Dicho capítulo reivindicatorio presenta una etapa (b) de la reivindicación 1, de la siguiente manera: "mantener los niveles de temperatura dentro del preacondicionador que sean suficientes para inhibir el desarrollo microbiano en el preacondicionador pero por debajo de 79°C". Esta condición de temperatura no se había presentado en el capítulo reivindicatorio original y tampoco se encuentra en la descripción, razón por la cual se introduce materia nueva en este capítulo reivindicatorio.

La condición de temperatura presentada en la descripción es la siguiente: "El agua que se agrega es precalentada generalmente a 65-71°C, para mantener la temperatura de salida del alimento a 71°C que es adecuada para inhibir el desarrollo de microbios dentro del preacondicionador" (folio 11); por lo tanto en el capítulo descriptivo se hace alusión a las temperaturas en las cuales se encuentra el agua que es adicionada en el preacondicionador y también describe la temperatura con que sale el alimento del preacondicionador, pero no define la temperatura a la cual se mantiene este. De otra parte, la condición presentada en la cual se trabaja el preacondicionador a temperaturas por debajo de 79°C implica un rango de temperaturas de 72 a 79°C, que tampoco se encuentra sustentado en el capítulo descriptivo.

Así las cosas, la modificación realizada no cumple con lo dispuesto en el artículo 34 de la Decisión 486, razón por la cual el análisis fue realizado con base en el capítulo reivindicatorio inicialmente presentado, que consta en los folios 27 a 30.

3. Unidad de invención

El artículo 25 de la Decisión 486 señala lo siguiente: "La solicitud de patente sólo podrá comprender una invención o un grupo de invenciones relacionadas entre sí, de manera que conformen un único concepto inventivo". Así entonces, la solicitud

¹ Proceso 156 IP 2006

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 05.14

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 00-083957

sólo debe referirse a una invención o a un grupo de invenciones relacionadas entre sí, con el fin de que conformen un único concepto inventivo o unidad de invención.

Sobre el requisito, ha señalado el Tribunal de Justicia Andina lo siguiente:

"En cuanto a la unidad de la invención, la solicitud sólo podrá referirse a una invención o a un grupo de invenciones relacionadas entre sí, de tal manera que conformen un único concepto inventivo general o unidad de invención.

Para determinar la unidad de la invención, la doctrina ha señalado que se entenderá que existe tal unidad aún cuando la solicitud contenga reivindicaciones independientes de distintas categorías, siempre que dichas reivindicaciones estén vinculadas y formen parte de un mismo conjunto inventivo o concepción inventiva².

Al respecto cabe señalar que la presente solicitud no cumple con el requisito de unidad de invención, toda vez que, tal y como se encuentra reivindicado, la solicitud comprende dos objetos: el método de preparación del trocillo y el producto, adicionalmente, comprende el aparato para la elaboración de trocillos. Este último objeto, pertenece a otro campo tecnológico.

Así las cosas, la solicitud no presenta unidad de invención, razón por la cual no cumple con el artículo 25 de la Decisión 486.

4. Claridad

El artículo 30 de la Decisión 486 señala que: "Las reivindicaciones definirán la materia que se desea proteger mediante la patente. Deben ser claras y concisas y estar enteramente sustentadas por la descripción".

Al respecto ha señalado el Tribunal Andino de Justicia lo siguiente:

"[...] las reivindicaciones constituyen, jurídicamente hablando, el elemento de mayor importancia dentro de una solicitud de patente, pues en ellas, el examinador técnico de patentes encontrará los elementos necesarios para determinar lo que se pretende patentar, el alcance de la invención y su definición para efectos de entrar al análisis comparativo respecto del estado de la técnica. Esto es para reivindicar lo que se considera nuevo y con nivel inventivo³.

"[...] las reivindicaciones constituyen parte esencial de la respectiva solicitud, debido a que delimitan el campo de la patente y especifican la regla técnica que se desea patentar, razones por las cuales éstas deben ser suficientemente claras y concisas. Su fundamento radica pues en la descripción respectiva, de forma tal

² Proceso 156 IP 2006

³ Proceso 156 IP 2006

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No. 43.114

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 80-083857

Esta debe referirse a una invención o a un grupo de invenciones relacionadas entre sí, con el fin de que constituyan un único concepto inventivo o unidad de invención.

Sobre el requisito no señalado al Tribunal de Justicia Andino lo siguiente:

Por cuanto a la unidad de la invención, la solicitud solo podrá referirse a una invención o a un grupo de invenciones relacionadas entre sí, de tal manera que constituyan un único concepto inventivo general o unidad de invención.
Para determinar la unidad de la invención, se debe tener en cuenta que se presentan una o más unidades de invención, cada una de ellas con sus respectivas reivindicaciones independientes de las demás, siempre que dichas reivindicaciones estén vinculadas y formen parte de un mismo conjunto inventivo o concepto inventivo.

Al respecto cabe señalar que la presente solicitud no cumple con el requisito de unidad de invención, toda vez que tal y como se encuentra reivindicado, la solicitud comprende dos objetos de invención, el método de preparación del producto y el producto, adicionalmente, comprende el aparato para la elaboración de dicho producto. Este último objeto, pertenece a otro campo tecnológico.

Así las cosas, la solicitud no presenta unidad de invención, razón por la cual no cumple con el artículo 32 de la Decisión 487.

A. Claridad

El artículo 33 de la Decisión 488 señala que: "Las reivindicaciones deberán la materia que se desea proteger mediante la patente. Deben ser claras y concisas y estar enteramente sustentadas por la descripción".

Al respecto ha señalado el Tribunal Andino de Justicia lo siguiente:

"[...] Las reivindicaciones constituyen, juntamente hablando, el elemento de mayor importancia dentro de una solicitud de patente, pues en ellas se examina el fondo de la invención y se determinan los derechos reservados para el inventor. Por lo tanto, la claridad de la invención y su definición para efectos de tener al menos un concepto claro y preciso de la invención, es una condición indispensable para que se considere nueva y con nivel inventivo".

"[...] Las reivindicaciones constituyen parte esencial de la respectiva solicitud, debido a que definen el campo de la patente y especifican la forma técnica que se desea proteger. Por lo tanto, las reivindicaciones deben ser suficientemente claras y concisas. En consecuencia, toda vez que la descripción respectiva, en forma tal

Procesado 152 IN 2008
Procesado 152 IN 2008

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 05114

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 00-083957

que el alcance de la reivindicación corresponda y se justifique con el contenido de aquella. (Proceso 106-IP-2002, publicado en la G.O.A.C. N° 892, de 31 de enero de 2003, patente: BATERIA CON CONTROLADOR INCORPORADO)⁴.

En el presente caso, la reivindicación 1 presenta un método para elaborar trocillos expandidos, en el cual se presentan la primeras cuatro etapas del proceso, mientras que la reivindicación dependiente 5 presenta las dos últimas etapas del proceso. Así las cosas, si se pretende proteger un método que comprende seis etapas para obtener trocillos, estas deberían encontrarse en su totalidad en la reivindicación independiente 1. Adicionalmente, teniendo en cuenta que el objeto de la invención consiste en la producción de trocillos expandidos, es necesario presentar la etapa de freído dentro del método reivindicado.

De otra parte, en el capítulo reivindicatorio, particularmente en el método, se emplea el término "alimento", el cual no se encuentra definido, restándole así claridad a la solicitud. Cabe agregar que previamente a este paso se debe describir la preparación del alimento y se deben indicar las materias primas que se utilizan, así como sus características, ya que como se plantea en el capítulo descriptivo, el procedimiento para la preparación de trocillos expandibles depende en gran medida de la homogeneidad de la materia prima (folio 8).

El paso (d) del método presentado en la reivindicación 1, consiste en la "manipulación de la velocidad rotacional del extrusor", lo cual no constituye realmente una etapa del método, ya que es una condición propia de la etapa que consiste en el paso del alimento por el extrusor.

Por su parte, en las reivindicaciones 3 y 4 se caracteriza el método de la reivindicación 1 por las condiciones propias de un producto intermedio obtenido al final de la primera etapa del proceso, y no por condiciones propias de las etapas que hacen parte del método para la elaboración de trocillos.

En la reivindicación independiente 6, se presenta el trocillo caracterizado por su composición y luego se describen las etapas del proceso para la obtención del trocillo. Esta reivindicación carece de claridad, ya que el producto se caracteriza en términos del proceso utilizado para su elaboración, y la descripción de la composición del mismo es muy general, ya que solamente enuncia que el trocillo contiene harina de masa e ingredientes menores, sin embargo, no especifica el tipo de harina ni cuales son los ingredientes menores, así como tampoco presenta las proporciones en las cuales se encuentran dichos ingredientes.

Las reivindicaciones dependientes 8, 9 y 12 definen el producto por las

⁴ Proceso 197 IP 2007

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N. 0211A

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N. 00-063851

que el aliciente de la reivindicación correspondiente y se sustituya por el contenido de
la solicitud N. 00-063851, suscrita en la G.O. N. 882, de 21 de mayo
de 1993, por la BATERIA CON CONTROLADOR INCORPORADO.

En el presente caso, la reivindicación 1 presenta un método para elaborar trociscos
expandidos en el cual se presentan la siguiente cuatro etapas del proceso,
mientras que la reivindicación dependiente 2 presenta las dos últimas etapas del
proceso. Así las cosas, si se pretende otorgar un método que comprenda seis
etapas para obtener trociscos, estas deberán encontrarse en su totalidad en la
reivindicación independiente 1. Adicionalmente, teniendo en cuenta que el objeto
de la invención consiste en la producción de trociscos expandidos, es necesario
presentar la etapa de trocisco dentro del método reivindicado.

De otra parte, en el capítulo reivindicado, particularmente en el método, se
encuentra el término "alimento", el cual no se encuentra definido, restándole así
claridad a la solicitud. Cabe agregar que previamente a esta parte se debe
describir la preparación del alimento y se deben indicar las materias primas que se
utilizan, así como sus características, ya que como se plantea en el capítulo
descriptivo, el procedimiento para la preparación de trociscos expandidos depende
en gran medida de la composición de la materia prima (león 8).

El paso (d) del método presentado en la reivindicación 1, consiste en la
"manipulación de la velocidad rotacional del extrusor", lo cual no constituye
realmente una etapa del método, ya que es una condición propia de la etapa que
consiste en el paso del alimento por el extrusor.

Por su parte, en las reivindicaciones 3 y 4 se caracterizan el método de la
reivindicación 1 por las condiciones propias de un producto intermedio obtenido al
final de la primera etapa del proceso y no por condiciones propias de las etapas
que hacen parte del método para la elaboración de trociscos.

En la reivindicación independiente 5, se presenta el trocisco caracterizado por su
composición y luego se describen las etapas del proceso para la obtención del
trocisco. Esta reivindicación carece de claridad, ya que el producto se caracteriza
en términos del proceso utilizado para su elaboración, y la descripción de la
composición del mismo es muy general, ya que solamente anuncia que el trocisco
contiene harina de maíz e ingredientes menores, sin indicar, en específico, el
tipo de harina ni cuáles son los ingredientes menores, así como tampoco presenta
las proporciones en las cuales se encuentran dichos ingredientes.

Las reivindicaciones dependientes 6, 9 y 12 definen el producto por las

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 05114

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 00-083957

condiciones del proceso para su elaboración, por lo cual estas reivindicaciones le restan claridad a la solicitud, ya que los productos se deben definir por su composición, mientras que los procedimientos o métodos se definen por las condiciones de las etapas de los mismos.

En las reivindicaciones 10 y 11 el producto se define por las condiciones de humedad y temperatura que se encuentran para un producto intermedio del proceso.

De otra parte, en la reivindicación 13 se define el producto en términos de la última etapa del proceso que consiste en freir los trocillos, y no en términos de composición. Se reitera que esta última etapa del método debe mencionarse en la reivindicación 1, ya que tal como se muestra, en el procedimiento no se está contemplando la etapa en la cual se expande el trocillo, siendo este producto uno de los objetos de la solicitud.

Las reivindicaciones 14 a 19 describen el aparato utilizado para fabricar trocillos expandidos. Estas reivindicaciones se presentan de una manera muy general y no detallan el aparato objeto de la invención, ya que en la reivindicación independiente 14 solamente se menciona que se encuentra constituido por un preacondicionador y un extrusor en serie, y para estas unidades no se proporciona una descripción en detalle sobre los componentes y características principales de cada unidad, sino que se mencionan las funciones de dichas unidades; por lo tanto, esta reivindicación carece de claridad. De igual forma se presenta en la reivindicación 15, donde se describe una de las funciones del extrusor.

En las reivindicaciones 16 a 19 se presentan otras partes que comprende el aparato de interés sin hacer una descripción detallada de dichas partes.

De otra parte, se debe tener en cuenta la numeración seguida por las reivindicaciones de la solicitud, ya que hace falta la reivindicación 7 (ver folio 28).

En consecuencia, no obstante las objeciones oportunamente formuladas, el capítulo no revela de manera clara y concisa el objeto de la solicitud, razón por la cual la misma no cumple con los requisitos exigidos por el artículo 30 de la Decisión Andina.

5. Determinación del estado de la técnica

5.1. Fecha determinante para el análisis comparativo.

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 5 de noviembre de 1999,

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N.º 02114

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N.º 00-083887

condiciones del proceso para su elaboración, por lo cual estas reivindicaciones se
refieren a la solicitud, ya que los productos se deben definir por su
composición, mientras que los procedimientos o métodos se definen por las
condiciones de las etapas de los mismos.

En las reivindicaciones 10 y 11 el producto se define por las condiciones de
humedad y temperatura que se encuentran para un producto inmerso en el
proceso.

De otra parte, en la reivindicación 13 se define el producto en términos de la última
etapa del proceso que consiste en hacer los trocitos, y no en términos de
composición. Se refiere que esta última etapa del método debe mencionarse en la
reivindicación 1, ya que tal como se muestra, en el procedimiento no se está
contemplando la etapa en la cual se expone al trocito, siendo este producto uno
de los objetos de la solicitud.

Las reivindicaciones 14 a 19 describen el aparato utilizado para fabricar trocitos
expandidos. Estas reivindicaciones se presentan de una manera muy general y no
están el aparato objeto de la invención, ya que en la reivindicación
independiente 14 solamente se menciona que se encuentra constituido por un
precondicionador y un extractor en serie, y para estas unidades no se proporcionan
una descripción en detalle sobre los componentes y características principales de
cada unidad, sino que se mencionan las funciones de dichas unidades, por lo
tanto, esta reivindicación carece de claridad. De igual forma se presenta en la
reivindicación 15, donde se describe una de las funciones del extractor.

En las reivindicaciones 16 a 19 se presentan otras partes que conforman el
aparato de inicio sin hacer una descripción detallada de dichas partes.

De otra parte, se debe tener en cuenta la numeración seguida por las
reivindicaciones de la solicitud, ya que hace falta la reivindicación 1 (ver folio 28).

En consecuencia, no obstante las objeciones oportunamente formuladas, el
carácter no nuevo de manera clara y concisa el objeto de la solicitud, razón por la
cual la misma no cumple con los requisitos exigidos por el artículo 30 de la
Ley 1116 de 1964.

Decisión final.

6. Determinación del estado de la técnica

6.1 Fecha determinante para el análisis comparativo

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 2 de noviembre de 1993.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 05114

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 00-083957

que corresponde a la fecha de la prioridad invocada respecto de la solicitud US No. 09/434.622. Adicionalmente, se reivindicó la prioridad US No. 09/602.333 del 23 de junio de 2000.

Las prioridades fueron tenidas en cuenta para el examen de patentabilidad, según obra en los folios 365 y 366 del expediente en estudio.

5.2. Documentos del estado de la técnica

Consultadas las bases de datos y los archivos con que se cuenta, se encontraron los siguientes documentos anteriores a las fechas de las prioridades reivindicadas y relacionados con la materia reclamada:

No.	Documento	Título	Fecha de publicación
D1	US 5,165,950	Microwave expandable half product and process for its manufacture.	1992-11-24
D2	US 5,429,835	Fried snack product and method of preparing same	1995-07-04
D3	US 5,932,264	Method for preparing cooked cereal dough using twin screw preconditioning extruder	1999-08-03
D4	US 5,942,273	Method of preparing pellets for snack confectionery and an expanded snack confectionery.	1999-08-24

6. Novedad

El artículo 16 de la Decisión 486 señala lo siguiente: "Una invención se considerará nueva cuando no está comprendida en el estado de la técnica.

El estado de la técnica comprenderá todo lo que haya sido accesible al público por una descripción escrita u oral, utilización, comercialización o cualquier otro medio antes de la fecha de presentación de la solicitud de patente o, en su caso, de la prioridad reconocida".

Por su parte, el Tribunal Andino de Justicia, respecto al requisito de novedad ha señalado lo siguiente:

"El requisito de novedad exige que la invención no esté comprendida en el estado de la técnica, el cual comprende el conjunto de conocimientos tecnológicos accesibles al público antes de la fecha de presentación de la solicitud de patente o, en su caso, de

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N.º 02114

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N.º 00 083853

que corresponde a la fecha de la prioridad invención respecto de la solicitud US 02114 333. Adicionalmente, se revocó la prioridad US No 081002 333 del 23 de junio de 2000.

Las prioridades fueron tenidas en cuenta para el examen de patentabilidad, según consta en las folios 325 y 326 del expediente en estudio.

2.2. Documentos del estado de la técnica

Consultadas las bases de datos y los archivos con que se cuenta se encontraron los siguientes documentos relacionados a las fechas de las prioridades reivindicadas y relacionados con la materia reclamada:

No.	Documento	Título	Fecha de publicación
D1	US 5 152 050	Microwave expandable ball product and process for its manufacture	1992-11-24
D2	US 5 430 832	Fixed snack product and method of preparing same	1998-07-04
D3	US 5 932 284	Method for preparing cooked cereal dough using twin screw extrusion	1998-08-03
D4	US 5 842 213	Method of preparing pellets for snack container and an expanded snack container	1998-08-24

2. Novedad

El artículo 18 de la Decisión 486 señala lo siguiente: "Una invención se considera nueva cuando no está comprendida en el estado de la técnica.

El estado de la técnica comprenderá todo lo que haya sido accesible al público por una descripción escrita u oral, utilización, comercialización o cualquier otro medio antes de la fecha de presentación de la solicitud de patente o, en su caso, de la prioridad reconocida".

Por su parte, el Tribunal Andino de Justicia, respecto al requisito de novedad ha señalado lo siguiente:

"El requisito de novedad exige que la invención no esté comprendida en el estado de la técnica, el cual comprende el conjunto de conocimientos técnicos accesibles al público antes de la fecha de presentación de la solicitud de patente o, en su caso, de la prioridad reconocida".

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 0514

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 00-083957

la prioridad reconocida.

Para la aplicación de este concepto, es importante que el estudio del estado de la técnica esté basado en las características o condiciones innovadoras del invento.

En este sentido, el estado de la técnica está constituido por todo lo que antes de la fecha de presentación de la solicitud se ha hecho accesible al público por una descripción escrita u oral, por una utilización o por cualquier otro medio, en cualquier lugar del mundo. Todo ello, desde luego, considerando las excepciones previstas en el artículo 3 de la Decisión 344.

En otras palabras, para que una invención sea novedosa se requiere que no esté comprendida en el estado de la técnica, es decir, que antes de la fecha de presentación de la solicitud de patente o de la prioridad reconocida, ni la innovación ni los conocimientos técnicos que de ella se desprenden hayan sido accesibles al público, entendiendo que la difusión de la información que se menciona debe ser detallada y suficiente para que una persona versada en la materia pueda utilizar esa información a fin de explotar la invención⁵.

En el presente caso, el objeto carece de novedad porque se trata de una materia conocida y divulgada en el estado de técnica.

La anterioridad D1, divulga un método para la preparación de un alimento. Durante el procedimiento se realiza la preparación de la mezcla, la cual contiene almidón seco, el cual está constituido por harina de trigo y almidón de maíz y almidón modificado de maíz y sal. La mezcla es calentada a una temperatura de 100°C; al mismo tiempo se va humectando hasta obtener porcentajes de humedad entre el 22 y 27%. La mezcla se amasa en caliente a temperaturas entre 100 a 110°C y luego se enfría. Este procedimiento se realiza en una extrusora que se encuentra compuesta por un par de tornillos sinfin y nueve zonas en las cuales se le proporciona a la masa el calentamiento, la humectación, adición de vapor y el enfriamiento. En esta invención se realiza un preacondicionamiento de los ingredientes por medio de la adición de vapor y agua.

La anterioridad D2, presenta un proceso de fabricación de pasabocas, en el cual se realiza una extrusión de la masa preferiblemente en condiciones húmedas, hasta obtener porcentajes de humedad que se encuentran entre el 16 y 40%. Para realizar la extrusión primero se lleva a acabo un preacondicionamiento inicial en el cual se inyecta vapor para obtener niveles de humedad entre 25 al 45%. La extrusora utilizada está compuesta por un par de tornillos sinfin engranados. La velocidad rotacional va cambiando dependiendo de la etapa del proceso que se desarrolle. La extrusora se encuentra equipada con tornillos co-rotacionales dispuestos de una forma específica para proporcionar un incremento en el tiempo de residencia y mezclado y generar puntos de presión en la extrusora. En este

⁵ Proceso 156 IP 2006

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N.º 02114

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N.º 00-003957

la propiedad reconocida

Para la aplicación de este concepto es importante que el estado del arte de la técnica sea conocido en las condiciones tecnológicas del momento.

En este sentido, el estado de la técnica está constituido por todo lo que antes de la fecha de presentación de la solicitud se ha hecho accesible al público por una descripción escrita o por una utilización o por cualquier otro medio, en cualquier lugar del mundo. Todo ello, sin perjuicio de las excepciones previstas en el artículo 2 de la Ley 1788 de 2014.

En otras palabras, para que una invención sea reconocida como novedosa, no debe ser conocida en el estado de la técnica, es decir, que antes de la fecha de presentación de la solicitud de patente o de la solicitud reconocida en la invención, los conocimientos técnicos que de ella se desprenden hayan sido accesibles al público. Entendiéndose que la difusión de la información que se pretende otorgar se refiere a cualquier forma que una técnica nueva en la materia pueda utilizarse.

En el presente caso, el objeto parece de novedad porque se trata de una materia conocida y divulgada en el estado de la técnica.

La referencia D1, divulga un método para la preparación de un alimento. Durante el procedimiento se realiza la preparación de la mezcla, la cual contiene almidón, aceite, el cual está constituido por harina de trigo y almidón de maíz y almidón modificado de maíz y sal. La mezcla se calienta a una temperatura de 100°C al mismo tiempo se va aumentando hasta obtener porcentajes de humedad entre 25 y 35%. La mezcla se amasa en caliente a temperaturas entre 100 y 110°C y luego se enfria. Este procedimiento se realiza en una extrusora que se encuentra conectada por un par de tambores en forma de espiral y en las cuales se le proporciona a la masa el calentamiento, la humidificación, adición de vapor y el enfriamiento. En esta invención se realiza un procedimiento consistente de los ingredientes por medio de la adición de vapor y agua.

La referencia D2, presenta un proceso de fabricación de pastas, en el cual se realiza una extrusión de la masa preformada en condiciones húmedas para la obtención de pastas de humedad que se encuentran entre el 10 y 45%. Para realizar la extrusión primero se lleva a cabo un precondicionamiento inicial en el cual se mezcla vapor para obtener niveles de humedad entre 25 al 45%. La extrusora utilizada está compuesta por un par de tambores en forma de espiral. La velocidad rotacional va cambiando dependiendo de la etapa del proceso que se desarrolla. La extrusora se encuentra equipada con tambores de rotación dispuestos de una forma especial para proporcionar un incremento en el tiempo de residencia y mezclado y generar puntos de presión en la extrusora. En este

Procedimiento 128 de 2008

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 0514

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 00-083957

procedimiento se llevan a cabo las etapas de preacondicionamiento, en las cuales se adiciona vapor a la mezcla, y el rango de humedad que presenta la masa al salir de esta etapa es del 20 al 50%, preferiblemente entre el 25 al 45%.

Los procedimientos que se revelan en las anterioridades mencionadas divulgan la fabricación de productos alimenticios tipo pasabocas en los cuales se mezclan los ingredientes principalmente almidones. Para la formación de la masa los ingredientes se pasan por una etapa de preacondicionamiento en la cual se inyecta vapor y agua en proporciones controladas para obtener los niveles de humedad necesarios para dar las características esperadas a la masa, la extrusión a la que es sometida la masa es también descrita en las anterioridades, siendo esta una de las etapas básicas en la producción de alimentos tipo pasabocas. En la anterioridad D2, se cambia la velocidad rotacional del extrusor dependiendo la etapa del proceso que se lleve a cabo al igual que lo establecido en el numeral (d) de la reivindicación 1.

Al hacer los cambios en esta velocidad se establecen condiciones de cocción que permiten obtener el producto en las condiciones deseadas.

Por su parte, las reivindicaciones 14 a 19 correspondientes al aparato carecen de novedad ya que se utiliza para la fabricación de trocillos expandibles un preacondicionador y una extrusora de modelos conocidos, tal como se indica en los folios 11 y 13 del capítulo descriptivo.

Así las cosas, el objeto de esta solicitud no es nuevo, razón por la cual no cumple con lo dispuesto en el artículo 16 de la Decisión 486 de 2000.

7. Nivel inventivo

Según lo dispuesto en el artículo 18 de la Decisión 486, "Se considerará que una invención tiene nivel inventivo, si para una persona del oficio normalmente versada en la materia técnica correspondiente, esa invención no hubiese resultado obvia ni se hubiese derivado de manera evidente del estado de la técnica".

El estado de la técnica, al tenor de lo dispuesto en el artículo 16 de la misma Decisión, comprende: "todo lo que haya sido accesible al público, por una descripción escrita u oral, utilización, comercialización o cualquier otro medio antes de la fecha de presentación de la solicitud de patente o, en su caso, de la prioridad reconocida".

Al respecto, el Tribunal de Justicia de la Comunidad Andina ha dicho sobre este requisito, que el nivel inventivo implica que la invención presente

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 05114

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 00-083957

"[...] un salto cualitativo en relación con la técnica existente. Este requerimiento es desarrollado por el artículo 4 de la Decisión 344 (hoy artículo 18 D. 486) que presupone el requisito de nivel inventivo al establecer que la invención goza de dicho nivel al no derivar de manera evidente del estado de la técnica, ni resultar obvia para una persona entendida o versada en la materia.

Este requisito ofrece al examinador la posibilidad de determinar si con los conocimientos técnicos que existían al momento de la invención, se hubiese podido llegar de manera evidente a la misma, o si el resultado hubiese sido obvio para un experto medio en la materia de que se trate, es decir, para una persona del oficio y normalmente versada en la materia técnica correspondiente.

(...)

En este orden de ideas, se puede concluir que una invención goza de nivel inventivo cuando a los ojos de un experto medio en el asunto de que se trate, se necesita algo más que la simple aplicación de los conocimientos técnicos en la materia para llegar a ella, es decir, que de conformidad con el estado de la técnica el invento no es consecuencia clara y directa de dicho estado.

Este Tribunal, al respecto, manifiesta que: "el inventor debe reunir los méritos que le permitan atribuirse una patente, sólo si la invención fruto de su investigación y desarrollo creativo constituye "un salto cualitativo en la elaboración de la regla técnica", actividad intelectual mínima que permitirá que su invención no sea evidente (no obvia) del estado de la técnica. Es decir, que con el requisito del nivel inventivo, lo que se pretende es dotar al examinador técnico de un elemento que le permita afirmar o no si a la invención objeto de estudio no se habría podido llegar a partir de los conocimientos técnicos que existían en ese momento dentro del estado de la técnica (...)" (Proceso 13-IP-2004)⁶.

En el presente caso, el objeto carece de nivel inventivo, porque a los ojos de un experto medio en la materia la información obtenida a partir de las anterioridades D3 y D4 le sugiere la solución al problema técnico de manera obvia.

En efecto, la anterioridad D3 divulga un método para preparar una masa de cereales por medio del uso de una extrusora. Esta extrusora cuenta con una unidad de preacondicionamiento. Este tipo de extrusora se encuentra constituida por varias zonas en las cuales se llevan a cabo los diferentes procesos de acondicionamiento de la masa. Siendo en la tercera zona donde se lleva a cabo la adición de agua para formar una masa uniforme, luego pasa a la cuarta zona donde recibe vapor el cual favorece la cocción de la masa.

En el documento D4, se enseña un método para la preparación de pellets a partir de los cuales se preparan pasabocas expandidos. Durante el desarrollo de este

⁶ Proceso 105-IP-2008

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N.º 02114

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N.º 00-03337

En el caso que se trata en la presente resolución, el nivel de la invención no es nuevo, ya que el artículo 4 de la Decisión 344 (ley 446) de 1995 establece que el nivel de la invención debe ser nuevo, es decir, no debe haber sido conocido por el público en el momento de la presentación de la solicitud de patente.

Este requisito ofrece al examinador la posibilidad de determinar si con los conocimientos técnicos que existían al momento de la invención, se hubiese podido llegar al resultado técnico que se pretende obtener, es decir, si el resultado técnico que se pretende obtener es una consecuencia directa y obvia de los conocimientos técnicos que existían al momento de la invención.

En este orden de ideas, se puede concluir que una invención, para ser patentable, debe ser nueva, es decir, no debe haber sido conocida por el público en el momento de la presentación de la solicitud de patente. En el caso que se trata en la presente resolución, el nivel de la invención no es nuevo, ya que el artículo 4 de la Decisión 344 (ley 446) de 1995 establece que el nivel de la invención debe ser nuevo, es decir, no debe haber sido conocido por el público en el momento de la presentación de la solicitud de patente.

En el presente caso, el objeto carece de nivel inventivo, porque a los efectos de un examen técnico en la materia la información obtenida a partir de las anteriores resoluciones de la Superintendencia de Industria y Comercio, en relación con la invención, es suficiente para determinar que el nivel de la invención no es nuevo, es decir, no debe haber sido conocido por el público en el momento de la presentación de la solicitud de patente.

En el presente caso, el objeto carece de nivel inventivo, porque a los efectos de un examen técnico en la materia la información obtenida a partir de las anteriores resoluciones de la Superintendencia de Industria y Comercio, en relación con la invención, es suficiente para determinar que el nivel de la invención no es nuevo, es decir, no debe haber sido conocido por el público en el momento de la presentación de la solicitud de patente.

En el presente caso, el objeto carece de nivel inventivo, porque a los efectos de un examen técnico en la materia la información obtenida a partir de las anteriores resoluciones de la Superintendencia de Industria y Comercio, en relación con la invención, es suficiente para determinar que el nivel de la invención no es nuevo, es decir, no debe haber sido conocido por el público en el momento de la presentación de la solicitud de patente.

En el presente caso, el objeto carece de nivel inventivo, porque a los efectos de un examen técnico en la materia la información obtenida a partir de las anteriores resoluciones de la Superintendencia de Industria y Comercio, en relación con la invención, es suficiente para determinar que el nivel de la invención no es nuevo, es decir, no debe haber sido conocido por el público en el momento de la presentación de la solicitud de patente.

Procedo 105-10-2008

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 05114

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 00-083957

procedimiento la masa se cocina en una extrusora la cual esta compuesta por un par de tornillos sinfin; la masa cocinada se pasa a través de un par de rodillos para obtener una lámina, la cual es cortada en piezas con la forma final del pasabocas.

En estas anterioridades, se puede observar que el uso de extrusoras en las cuales se llevan a cabo las diferentes etapas del proceso con el fin de obtener una masa con las características fisicoquímicas necesarias para obtener los productos alimenticios deseados; es una actividad reconocida en el campo de la invención, por tanto cualquier adaptación que se realice por el uso de extrusoras que tengan conformaciones similares es posible derivarla del estado de la técnica.

Teniendo en cuenta lo anterior, puede establecerse que el objeto de la solicitud no tiene nivel inventivo, por tanto, no cumple con lo dispuesto en el artículo 18 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina.

8. Sobre la respuesta del solicitante

Señala el solicitante que la novedad se afectó con las anterioridades D1, D2, D3 y D4.

Al respecto, cabe aclarar que la novedad se afectó con los documentos D1 y D2, mientras que el nivel inventivo se objetó con las anterioridades D3 y D4.

Con el fin de hacer claridad en este aspecto, la novedad de la solicitud se encuentra afectada por las enseñanzas que se encuentran en D1 y D2, ya que básicamente los elementos presentados en la solicitud para la elaboración de los trocillos expandidos consta de: paso del alimento por un preacondicionador en el cual se adiciona vapor y agua caliente; luego se pasa el alimento a una extrusora en la cual se manipula la velocidad rotacional de la misma para controlar la cocción del extrudado. En el documento D1 (Boehmer) se presenta un proceso para la fabricación de un producto que se expande al cocinarlo en horno microondas. Básicamente, el proceso consiste en: mezcla en seco de los ingredientes principales que son harina de trigo, almidón de maíz y almidón de maíz modificado, estos ingredientes son mezclados a través de una cinta mezcladora, luego se realiza un preacondicionamiento en una mezcladora de paletas en la cual se inyecta vapor y agua formando una mezcla con una humedad entre el 22 y 24%. Esta mezcla se pasa por una extrusora con un par de tornillos sinfin engranados, en donde se trabaja de tal manera que se obtenga la gelatinización del almidón. Por último, la masa obtenida se pasa a través de una boquilla y se cortan las piezas de la forma deseada, las cuales se someten a un secado final. Estos pasos se encuentran descritos en el resumen (abstract) del documento D1 (ver folio 321 de la solicitud).

20 FEBRUARIE 1951
RUBEN R. A. CONSIGLIO

48

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 05114

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 00-083957

Como se observa claramente, las principales etapas del proceso reivindicado se encuentran contempladas en la anterioridad, como son adicionar a la masa agua y vapor en el preacondicionador, luego pasar la masa a una extrusora, en donde se completa la cocción.

De otra parte, en la anterioridad D2 se presenta un método para preparar un producto tipo snack. Durante el desarrollo del método, primero se forma una masa por la mezcla de harina y agua, esta masa se pasa a través de una extrusora para formar un extrudado parcialmente cocido (columna 1, línea 65). Los aparatos empleados en este procedimiento se describen como una extrusora con un par de tornillos sinfin engranados, modelo Wenger TX, así como un preacondicionador Wenger DDC (columna 2, línea 40). Así mismo, se especifica que en el momento de la ejecución del procedimiento los ingredientes secos, tales como la harina y otros menores son llevados al preacondicionador DDC, en donde se adiciona agua y/o vapor con el fin de humectar la mezcla. En dicho preacondicionador se forma una mezcla uniforme. Preferiblemente, el vapor es inyectado durante el paso de la mezcla a lo largo del primer tercio de la longitud del preacondicionador. El material que sale del preacondicionador, preferiblemente con un contenido de humedad entre el 20 y el 50% en peso, preferiblemente del 25 al 45% en peso. Por el hecho de haber sometido la mezcla a un preacondicionamiento, esta se encuentra parcialmente precocida.

Como se puede apreciar en lo expuesto anteriormente, cada uno de los documentos D1 y D2 revelan los elementos esenciales del procedimiento para obtener trocillos expandidos.

El solicitante manifiesta que "el rechazo por novedad requiere que una única referencia enseñe cada elemento o paso de la reivindicación rechazada".

En el presente caso, D1 y D2, independientemente divulgan cada uno de los pasos que componen el método para elaborar trocillos expandidos. Al respecto cabe decir que no necesariamente la novedad de una solicitud de patente es posible evaluarla con una única referencia, ya que si en el estado de la técnica se encuentran varias referencias que revelen los mismos elementos de la presente invención al ser comparadas independientemente con respecto a la materia reivindicada, dichos documentos del estado de la técnica afectarían a esta. Así las cosas, se puede presentar el caso en el cual la materia contenida en una solicitud de patente se vea afectada por novedad por un solo documento, o por 2 o más documentos que presenten los mismos elementos de la solicitud.

Es preciso agregar, que el capítulo reivindicatorio sobre el cual se realiza el examen definitivo no especifica las materias primas utilizadas, ya que la

411203

72850-00-11 118

El otro parte en la antigüedad D2 se preserva un método para preparar un compuesto homogéneo. Durante el desarrollo del método, primero se forma una masa con la mezcla de harina y agua, esta masa se pasa a través de una extrusora para formar un extrudado parcialmente cocido (columna 1, líneas 67). Los extrudados se enfrían en este procedimiento se desecan como una extrusora con un par de tambores en la parte superior, modelo Wenger TX, así como un acondicionador Wenger DDC (columna 2, líneas 40). Así mismo, se especifica que en el momento de la ejecución del procedimiento los ingredientes secos, tales como la harina y aceites menores son llevados al acondicionador DDC, en donde se adiciona agua y vapor con el fin de humectar la mezcla. En dicho acondicionador se forma una mezcla uniforme. Preferiblemente, el vapor es inyectado durante el paso de la mezcla a la boca del primer lecho de la laguna del acondicionador. El material que sale del acondicionador, preferiblemente con un contenido de humedad entre el 20 y el 50% en peso, preferentemente del 25 al 45% en peso. Por el hecho de haber sumergido la mezcla a un acondicionamiento, esta se encuentra

Como se puede apreciar en la exposición antedicha, cada uno de los documentos D1 y D2 revelan los elementos esenciales del procedimiento para la obtención de la patente.

El solicitante manifiesta que "el rechazo por novedad técnica fue una mala experiencia, pero al menos le permitió conocer el estado de la técnica y así poder mejorar su invención".

En el presente caso, D1 y D2, independientemente divulgan cada uno de los datos que componen el método para elaborar productos expandidos. Al respecto cabe decir que un documento es novedoso en un sentido técnico si no es conocido por una persona experta en la técnica de la materia. En el presente caso, los documentos D1 y D2 revelan los mismos elementos de la materia técnica que se encuentran en el documento D3, por lo que no se puede considerar a D1 y D2 como documentos que revelan los mismos elementos de la técnica.

El presente informe fue el capítulo reivindicativo sobre el cual se basó el examen definitivo de los expedientes de las personas físicas y jurídicas.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 05114

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 00-083957

reivindicación 1 presenta lo siguiente: "un método para elaborar trocillos expandidos caracterizado porque comprende los pasos de: a) pasar el alimento por un preacondicionador". A lo largo del capítulo reivindicatorio se hace mención del "alimento" pero este no se encuentra definido en el mismo. Por su parte, en D1 se divulga un proceso para la fabricación de un pasabocas medio expandible, utilizando como materia prima la composición de: almidón de maíz (corn starch), harina de trigo, almidón modificado y harina del grano entero de amaranto (tercera y cuarta línea del resumen), y en D2 se enseña, para la elaboración de un producto alimenticio tipo snack, la utilización de harina (columna 1, línea 65). Por lo tanto, las materias primas que se utilizan en las anterioridades coinciden con lo presentado en la solicitud.

En cuanto a la adición de agua y vapor a la masa en el preacondicionador, en la anterioridad D1 se afirma que después de la mezcla de los ingredientes, se realiza un preacondicionamiento en un mezclador de paletas, en el cual se inyecta vapor y agua para formar una mezcla con una humedad entre el 22-24% en peso (renglones 8 a 10 del abstract), y también reporta: "agua y vapor son inyectados en el preacondicionador...para controlar las velocidades al iniciar la cocción de la mezcla de almidón e incrementar el contenido de humedad de la mezcla de almidón y aditivos en un rango alrededor de 22-27%, y más preferiblemente, del 24 al 25% en peso" (líneas 56 a 62). Por su parte, la anterioridad D2 describe que las materias primas una vez se llevan al preacondicionador se les adiciona agua y/o vapor obteniendo un material que contiene aproximadamente de 20-50% en peso de humedad y preferiblemente de 25-45% en peso de humedad (columna 3, líneas 26 a 31), y en esta anterioridad se enseña explícitamente que: "por el tratamiento de preacondicionamiento, la mezcla es parcialmente precocida" (columna 3, línea 32 y 33).

Por lo tanto, en los dos documentos reportados como anterioridades se ha establecido la adición de agua y vapor, indicando que la masa es precocida debido a la adición de estos elementos. De otra parte, el que se indique o no explícitamente el motivo por el cual se adiciona agua y vapor, no tiene relevancia, ya que lo importante es el hecho de encontrar en las anterioridades las mismas etapas del proceso para que la solicitud se vea afectada por novedad, de otra parte es conocido que el poder calorífico del vapor es mucho mayor que el del agua caliente, y por ende al poner en contacto la masa con vapor inmediatamente se presentará la cocción de la misma. Además, en la anterioridades se están presentando los niveles de humedad del producto a la salida del preacondicionador, por lo que se infiere que se están teniendo en cuenta y controlando las proporciones de agua y vapor inyectados para lograr tales niveles de humedad. Adicionalmente, el rango que plantea el solicitante para el contenido de humedad del alimento a la salida del preacondicionador se encuentra contenido

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N.º 02114

Por la cual se regula una patente de invención

Res N.º 00-083927

La invención a que se refiere la presente tiene por objeto un método para elaborar alimentos especiales para el ganado, que comprende los pasos de: a) pasar el alimento por un acondicionador. A lo largo del camino de alimentación se hace mención del "alimento" para este no se encuentra dentro del mismo, por su parte, en el "alimento" para la alimentación de un ganado medio expandido, se divide el proceso para la elaboración de un alimento (completo) utilizando como materia prima la combinación de: alimento de maíz (completo), harina de trigo, alimento modificado y harina del grano entero de alfalfa (factor y cuatro líneas del resumen). Y en D2 se enseña, para la elaboración de un producto alimenticio tipo snack, la utilización de harina (columna 1, línea 65). Por lo tanto, las materias primas que se utilizan en las etapas de elaboración con la presente son las siguientes:

En cuanto a la adición de agua y vapor a la masa en el acondicionador, en la etapa D1 se afirma que después de la mezcla de los ingredientes, se realiza un acondicionamiento en un mezclador de paletas, en el cual se mezcla vapor y agua para formar una mezcla con una humedad entre el 22-24% en peso (líneas 8 a 10 del abstract) y también se afirma que el vapor se mezcla en el acondicionador, para controlar las velocidades al iniciar la cocción de la mezcla de alimento y aumentar el contenido de humedad de la mezcla de alimento y aditivos en un rango alrededor de 22-24% y más preferiblemente del 24 al 26% en peso (líneas 26 a 28). Por su parte, la etapa D2 describe que las materias primas una vez se llevan al acondicionador se les adiciona agua y vapor obteniendo un material que contiene aproximadamente de 20-20% en peso de humedad y preferiblemente de 22-24% en peso de humedad (columna 3, líneas 36 a 37) y en esta etapa se enseña explícitamente que, por el tratamiento de acondicionamiento, la masa se vuelve más plástica (columna 3, líneas 32 y 33).

Por lo tanto, en los dos documentos reportados como antecedentes se ha establecido la adición de agua y vapor indicando que la masa es plástica debido a la adición de estos elementos. De otra parte, el que se indique o no explícitamente el motivo por el cual se adiciona agua y vapor no tiene relevancia, ya que lo importante es el hecho de que se adiciona agua y vapor a la masa en las etapas del proceso para que la solubilidad se vea afectada por la humedad de esta parte es conocido que el poder calórico del vapor es mucho mayor que el del agua caliente y por ende al poner en contacto la masa con vapor inmediatamente se presenta la cocción de la misma. Además, en la etapa D2 se enseña explícitamente la cocción de la mezcla de alimento y aditivos en un rango alrededor de 22-24% y más preferiblemente del 24 al 26% en peso (líneas 26 a 28). Por lo tanto, la etapa D2 describe que las materias primas una vez se llevan al acondicionador se les adiciona agua y vapor obteniendo un material que contiene aproximadamente de 20-20% en peso de humedad y preferiblemente de 22-24% en peso de humedad (columna 3, líneas 36 a 37) y en esta etapa se enseña explícitamente que, por el tratamiento de acondicionamiento, la masa se vuelve más plástica (columna 3, líneas 32 y 33).

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 05114

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 00-083957

en el documento D2, e independientemente de su valor, este indica que al igual que en las anterioridades se está realizando un control de la humedad final del producto por medio de las cantidades controladas de vapor y agua que se adicionan a la masa.

Según lo indicado en el numeral 2 de la presente resolución, la condición de una temperatura del preacondicionador mantenida por debajo de 79°C no se tiene en cuenta en el presente concepto, por lo tanto las temperaturas a las cuales se trabaja en el preacondicionador y que son reportadas en las anterioridades no son objeto de comparación alguna, ya que esta condición no se divulga ni en el capítulo reivindicatorio ni en el capítulo descriptivo de la solicitud original. De otra parte, en el capítulo original de la solicitud se indica que la temperatura del alimento al salir del preacondicionador es superior a 68°C, por lo que las temperaturas reportadas en las anterioridades, a cuales se trabaja en el preacondicionador, se encuentran por encima de este valor, por lo que las condiciones de trabajo en esta etapa del proceso de la solicitud se consideran las mismas con respecto a lo divulgado en las anterioridades.

Tal como afirma el solicitante, el documento D1 describe que "la mezcla es llevada a una extrusora, preferiblemente de un par de tornillos sinfin engranados, la cual incluye nueve zonas en las cuales se realizan tres tratamientos a la masa; dentro de los cuales un tratamiento inicial consiste en calentamiento y humectación de la masa" (columna 4, líneas 3 a 5). En este aparte del documento es claro que al proporcionar calentamiento y humedad a la masa se está involucrando cocción de la misma.

El solicitante hace referencia al paso final del proceso en donde el material extruido pasa "a través de un (sic) boquilla para formar una cinta delgada, ancha de grosor uniforme", el cual no se encuentra revelado en ninguna de las anterioridades.

Al respecto, cabe resaltar que en el documento D1 se describe que "El rápido enfriamiento y liberación de humedad en la etapa 32 y el enfriamiento a lo largo de la última sección de la extrusora; se combinan para prevenir una expansión prematura de la masa a la salida de la boquilla 36. En esta boquilla; a la masa se le proporciona la forma deseada y se corta usando una cuchilla rotatoria" (columna 5, línea 39 a 44). Por su parte, en la anterioridad D2 se describe que "una boquilla situada adyacentemente al final de los tornillos delanteros 18, 20. Una boquilla convencional puede ser usada en este contexto para obtener la forma y medida deseados para el producto" (columna 3 líneas 1 a 4). Como se puede apreciar en los documentos presentados como anterioridades, durante el procesamiento para la obtención de los productos tipo snack se utilizan boquillas para proveer a la

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUTIONS

no:ceyni eb elieted enu apem ee leup a to

72500-00 "M" 15H

El documento D5, e independientemente de su valor, este indica que el igual que en las declaraciones se está realizando un control de la humedad final del producto por medio de las escalas controladas de valor y agua que se adicionan a la mezcla.

Según lo indicado en el numeral 5 de la presente resolución, la condición de una temperatura del precondicionador mantenida por debajo de 70°C no se tiene en cuenta en el presente concepto, por lo tanto las temperaturas a las cuales se someta el precondicionador y que son reportadas en los cuestionarios no son objeto de comparación alguna ya que esta condición no se cumple en el caso de los cuestionarios. En el capítulo descriptivo de la solicitud original de otra parte, en el capítulo original de la solicitud se indica que la temperatura del ambiente al salir del precondicionador es superior a 88°C, por lo que las temperaturas reportadas en las cuestionaduras a cuales se refiere en el cuestionario, se encuentran por encima de este valor, por lo que las condiciones de trabajo en esta etapa del proceso de la solicitud se consideran las mismas con respecto a lo indicado en las cuestionaduras.

Tal como afirma el solicitante, el documento D1 describe que la masa es llevada a una extrusión, preferiblemente de un par de tornillos sin engranajes, la cual incluye nueve tornos en los cuales se realizan las transformaciones a la masa, dentro de los cuales un tratamiento inicial consiste en calentamiento y formación de la masa" (columna 4, líneas 3 a 6). En este aparte del documento se dice que el proporcional calentamiento y humedad a la masa se está involucrando según de

El solicitante hace referencia al paso final del proceso en donde el material externo pasa a través de un (sic) rodillo para formar una cinta delgada, ancha de gran uniforme, el cual no se encuentra revelado en ninguna de las

la obtención de los productos tipo snack se utilizan podulinas para proveer a la los documentos presentados como antecedentes, durante el procesamiento para desechos para el producto." (columna 3 líneas 1 a 4). Como se puede apreciar en convencional puede ser usado en este contexto para obtener la forma y medida adecuada adecuadamente al final de los tambores del tamaño 18.50. Las podulinas 8, líneas 39 a 44). Por su parte, en la antecedente 02 se describe que una podulina se proporciona la forma deseada y se corta usando una cuchilla rotatoria. (columna de la última sección de la extrusora, se combinan para proveer una extrusión de la última sección de la extrusora. En esta podulina, la masa se comprime de la masa a la salida de la podulina 38. En esta podulina, la masa se Al respecto, cabe resaltar que en el documento 01 se describe que "El mismo

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 05114

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 00-083957

masa las condiciones en cuanto a la forma que se desee obtener.

Por todas las observaciones realizadas anteriormente la materia presente en esta solicitud de patente no es novedosa.

De otra parte, el solicitante plantea que no está de acuerdo con la objeción hecha al nivel inventivo con los documentos reportados por Boehmer, Wenger, Hurd y Mochizuki.

Al respecto, se reitera que la solicitud se afecta por nivel inventivo por los documentos D3 (Hurd) y D4 (Mochizuki), por lo tanto todas las consideraciones hechas por parte del solicitante en cuanto al nivel inventivo proveniente de la información proporcionada por las anterioridades D1 y D2 no se tendrán en cuenta.

En el Documento D3 (Hurd), se presenta claramente un proceso para preparar una masa de cereal cocida, para este propósito se utiliza una unidad preacondicionadora que tiene un par de tornillos engranados sinfin, y la cual se divide en varias zonas por las cuales va pasando el material, el cual es sometido a varios procesos entre ellos la adición de agua al material seco para formar una masa homogénea, luego la adición de vapor a la masa hasta obtener una masa precocinada la cual, generalmente se mantiene por debajo de su punto de gelatinización. De otra parte, el documento D4 (Mochizuki) divulga un método para la elaboración de pellets para pasabocas los cuales se expanden al momento de consumirse por el usuario en casa. La expansión de estos pellets se logra por la exposición a una fuente de calor tal como un secador casero de cabello. La masa formada se cocina por una extrusora de tornillos sinfin engranados, esta masa se pasa a través de rodillos para obtener una hoja la cual se corta en pequeñas piezas, las cuales son secadas por medio de aire caliente seco y tratadas con una máquina de expansión.

Como se observa claramente de las anterioridades descritas es posible derivar el procedimiento para la elaboración de trocillos expandidos, ya que tal como se reporta en D4, este tipo de pasabocas expandidos a base de harina de maíz ya se conocían en el campo técnico; ahora, el hecho de someter las materias primas a un preacondicionamiento y luego agregar agua y vapor para obtener una masa homogénea y precocida, es claramente presentado en el documento D3. Por lo que este procedimiento es posible derivarlo de las anterioridades presentadas, utilizando equipos convencionales en el campo técnico de la elaboración de alimentos. De otra parte, la característica relevante que presenta el trocillo es el aumento de su volumen en un 100%, el cual puede ser logrado por un freído u otro medio de cocción. Al respecto, el solicitante no presenta en el capítulo

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N.º 0211A

Por la cual se niega una patente de invención

LRA 11-00-083927

masa las condiciones en cuanto a la forma que se desee obtener

Por todas las observaciones realizadas anteriormente la materia presente en esta
solución de patentes no es novedosa

De esta parte el solicitante declara que no está de acuerdo con la decisión hecha
al nivel inventivo con los documentos referidos por Bokner, Wengler, Hirt y
Mochizuki.

Al respecto se reitera que la solución se refiere al nivel inventivo por las
documentos D3 (Hirt) y D4 (Mochizuki), por lo tanto todas las consideraciones
hechas por parte del solicitante en cuanto al nivel inventivo proveniente de la
información proporcionada por las antedichas D1 y D2 no se tendrán en
cuenta.

En el Documento D3 (Hirt) se presenta claramente un proceso para preparar
una masa de cereal cocida, para este propósito se utiliza una unidad
precondicionadora que tiene un par de cilindros engranados entre sí y la cual se
divide en varias partes por las cuales va pasando el material el cual se somete a
varias procesos entre ellos la adición de agua al material seco para formar una
masa homogénea, luego la adición de vapor a la masa hasta obtener una masa
precoocida (a cual generalmente se le agrega un poco de su propio jugo de
gelatinización. De otra parte el documento D4 (Mochizuki) divulga un método para
la elaboración de pellets para pastas de las cuales se exponen al momento de
consumirse por el usuario en casa. La expansión de estos pellets se logra por la
exposición a una fuente de calor tal como un secador de pellets. La masa
formada se cocina por una extrusión de forjados sin engranados, esta masa se
pasa a través de rodillos para obtener una hoja la cual se corta en pedruzcos
pequeños, los cuales son secados por medio de una corriente de aire caliente con una
rápida de expansión.

Como se observa claramente de las antedichas descripciones es posible derivar el
procedimiento para la elaboración de trocitos expandidos, ya que tal como se
revela en D4, este tipo de pastas expandidas se base de harina de maíz se
conocen en el campo técnico, ahora, el hecho de someter las masas primas a
un precondicionamiento y luego agregar agua y vapor para obtener una masa
homogénea y precoocida, es claramente presentada en el documento D3. Por lo
que este procedimiento es bastante derivado de las antedichas descripciones
utilizando equipos convencionales en el campo técnico de la elaboración de
alimentos. De otra parte, la característica relevante que presenta el trocito es el
aumento de su volumen en un 100%, el cual puede ser logrado por un hecho u
otro medio de cocción. Al respecto, el solicitante no presenta en el capítulo

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 00514

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 00-083957

descriptivo ninguna evidencia de este hecho que pueda demostrar esta característica específica del producto elaborado. En el caso que nos ocupa, se están utilizando equipos convencionales para la elaboración de masas a partir de la mezcla de harina y agua, por lo tanto se debería establecer la "actividad creativa del hombre" por medio del producto obtenido, cuya principal característica sería el grado de expansión que puede alcanzar con respecto a otros productos, y este elemento no se vislumbra a lo largo de la solicitud, por lo tanto, según las enseñanzas presentadas en las anterioridades D3 y D4, es posible derivar el procedimiento que se presenta en la solicitud.

El solicitante es reiterativo en la manipulación de la velocidad rotacional del extrusor. A este respecto, en el último párrafo del folio 14 correspondiente al capítulo descriptivo de la solicitud, se establece lo siguiente: "Un efecto menor, pero notorio, es la variación de la velocidad de rotación del extrusor. A medida que aumente la velocidad de rotación se ha observado que el tiempo de permanencia del alimento disminuye de tal manera que el nivel de cocción del alimento también disminuye"; este hecho es evidente ya que al disminuir la velocidad rotacional del extrusor el tiempo de residencia del alimento aumenta y obviamente como se encuentra mayor tiempo en la extrusora, entonces es posible que aumente el grado de cocción. Por lo tanto, este hecho que se está presentando como "contrario a lo que comúnmente se presenta en el campo", es algo evidente ya que se está manejando la relación que existe entre la velocidad de paso del alimento por la extrusora y el tiempo de residencia del alimento, considerando que a una velocidad mayor el tiempo de residencia será menor y lo contrario. Este tiempo de residencia tendrá una relación directa con el grado de cocción del alimento, por lo tanto, aunque el solicitante afirme que "este hecho es contrario a lo que comúnmente se enseña en el campo", el fenómeno físico que ocurre está dado por las relaciones ya mencionadas.

Finalmente el solicitante, a manera informativa, pone en conocimiento que las patentes, argentina No. 031535B1, Coreana No. 0502200, canadiense No. 2,386,958, australiana No. 774665 y taiwanesa No. 145282, equivalentes a la presente solicitud han sido otorgadas. Agrega que, "Aún cuando entiendo que estas decisiones de ninguna manera obligan al Despacho para decidir de igual forma, considero que por tratarse de una pregunta fáctica la determinación de la existencia de novedad y nivel inventivo, las decisiones de otras oficina de patentes constituyen un antecedente persuasivo en la materia".

Al respecto, es necesario recordar el principio de la territorialidad, así como el principio de la autonomía que rige en materia de patentes, mediante los cuales los derechos de propiedad industrial se circunscriben al ámbito geográfico y normativo del país en que se concedieron, siendo los países autónomos de conceder un

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N.º 514

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N.º 60-083957

basándose en ninguna evidencia de este hecho que pueda demostrar esta característica específica del producto elaborado. En el caso que nos ocupa, se está utilizando equipo convencional para la elaboración de masas a partir de la mezcla de harina y agua, por lo tanto se debe establecer la actividad creativa del inventor por medio del producto obtenido, cuya principal característica es el grado de expansión que puede alcanzar con respecto a otros productos, y este elemento no se ve afectado a lo largo de la solicitud, por lo tanto, según las enseñanzas presentadas en las autoridades D.º y D.º, es posible derivar el procedimiento que se presenta en la solicitud.

El solicitante se refiere en la manipulación de la velocidad rotacional del extrusor. A este respecto, en el último párrafo del folio 14 correspondiente al capítulo descriptivo de la solicitud, se establece lo siguiente: "Un efecto menor, pero notable, es la variación de la velocidad de rotación del extrusor. A medida que aumenta la velocidad de rotación se ha observado que el tiempo de permanencia del alimento disminuye de tal manera que el nivel de cocción del alimento también disminuye", este hecho es evidente ya que al disminuir la velocidad rotacional del extrusor el tiempo de residencia del alimento aumenta y obviamente como se encuentra mayor tiempo en la extrusora, entonces es posible que aumente el grado de cocción. Por lo tanto, este hecho que se está presentando como "contrario a lo que comúnmente se presenta en el campo", es algo evidente ya que se está manteniendo la relación que existe entre la velocidad de paso del alimento por la extrusora y el tiempo de residencia del alimento, considerando que a una velocidad mayor el tiempo de residencia será menor y lo contrario. Este tiempo de residencia tendrá una relación directa con el grado de cocción del alimento, por lo tanto, cuando el solicitante afirma que "este hecho es contrario a lo que comúnmente se observa en el campo", el fundamento técnico que admite esta data por las razones ya mencionadas.

Finalmente el solicitante, a manera informativa, pone en conocimiento que las patentes, registros No. 03123281, Coraire No. 0802200, cada una en su respectiva clase, y las patentes No. 145232, cada una en su respectiva clase, que están en trámite de registro, no han sido otorgadas. Agradezco que, "Aun cuando el hecho de que estas decisiones de ninguna manera obligan al Jefe de la determinación de la forma, contenido que por tratarse de una patente, afecta la determinación de la actividad de novedad y nivel inventivo, las decisiones de otras oficinas de patentes constituyen un antecedente persuasivo en la materia".

Al respecto, es necesario recordar el principio de la territorialidad, así como el principio de la autonomía que rigen en materia de patentes, manteniendo los países los derechos de propiedad industrial se encuentran en el ámbito propiamente y normativo del país en que se encuentran, siendo los países autónomos de reconocer la

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 051141

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 00-083957

privilegio de patente de invención.

Así mismo, es pertinente recordar el principio de independencia en relación con el estudio de patentabilidad que realizan otras oficinas de patentes.

El principio de independencia significa que: "cada país miembro juzgara la validez de las patentes que otorgue conforme a sus reglas generalmente aplicables a tales patentes, sin alterar sus efectos en función de las reglas o estado jurídico que correspondan a la misma invención patentada en otros países de la Unión o fuera de esta"⁷.

Al respecto, señala el Tribunal de Justicia Andina:

"El sistema de otorgamiento de patentes que se adoptó en la Comunidad Andina se encuentra soportado en la actividad autónoma e independiente de las Oficinas Competentes en cada País Miembro. Dicha actividad, que aunque de manera general se encuentra regulada por la normativa comunitaria, deja a salvo la mencionada independencia y es así... como regula el procedimiento para la obtención de una patente e instaura en cabeza de las Oficinas Nacionales Competentes el trámite del procedimiento y del respectivo examen de patentabilidad.

Que se haya obtenido una patente de invención en un País Miembro no significa que indefectiblemente se deba conceder dicha patente de invención en Otro País Miembro, así como si se ha negado la solicitud de patente de invención en un País Miembro se deba negar igualmente en otro.

Lo mismo ocurre en relación con patentes obtenidas en países no miembros de la Comunidad Andina".

Continúa señalando el Tribunal:

"No se está afirmando que la oficina de patentes no tenga límites a su actuación y que no puede utilizar como precedentes sus propias actuaciones. Lo que está diciendo es que la oficina de patentes tiene la obligación en cada caso de hacer un análisis de patentabilidad de conformidad con la normativa vigente y teniendo en cuenta los aspectos y pruebas que obran en cada trámite. Además, los límites a la actuación administrativa de dichas oficinas se encuentran dados por la propia norma comunitaria y las acciones judiciales para defender la legalidad de los actos administrativos proferidos"⁸.

Así las cosas, cada oficina de patentes es autónoma de realizar los análisis correspondientes, y según los resultados, tomar una decisión, siempre y cuando se cumpla con las disposiciones normativas que regulan la materia, razón por la

⁷ Proceso 51 IP 2008, refiriéndose a convenio de París, el Dr. Guillermo Cabanellas.

⁸ Proceso 51 IP 2008

REPUBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUTION N. 02114

For a full and complete investigation

REF ID: A66880

...noisepni eb etretsq se onpivag

Asi mismo se planteó el problema de incorporar en el modelo los efectos de las características de las personas que se encuentran en el momento de la evaluación de la calidad de la atención.

El principio de independencia significa que "cada país mantendrá sus libertades y soberanía en el campo de la actividad económica". El principio de no discriminación significa que los países miembros se abstendrán de imponer restricciones discriminatorias a las importaciones o exportaciones de los demás países miembros.

AmibA product ab initio to elicit, obsequia

El sistema de otorgamiento de patentes que se adoptó en la Comunidad
Austria se encuentra respaldado en la actividad subyacente e independiente de
las Oficinas Comunitarias en cada País Miembro. Dicha actividad que atribuye
la patente de invención se encuentra regida por la normativa comunitaria, de la
cual la actividad independiente y el rol como regla de procedimiento
para la otorgación de una patente e incluye en el caso de las Oficinas
Comunitarias el trámite del procedimiento y el respectivo examen
de patentabilidad.

inversion en el País Mundial se está negando a dar el apoyo necesario para que el País Mundial se comporte como si se le necesitara la totalidad de los recursos que el mundo necesita. Los países que invierten en el mundo se están concentrando en la inversión de inversión en el País Mundial en un País Mundial.

CONFIDENTIAL

[illegible]

En el mundo de hoy, el hombre se enfrenta a una serie de problemas que no pueden ser resueltos por la fuerza. La cooperación y el diálogo son las únicas vías para resolver los conflictos y construir una paz duradera. La Organización de las Naciones Unidas es el foro ideal para promover estos valores y trabajar en conjunto por el bien común de la humanidad.

Se otorga a los interesados en las condiciones antes mencionadas, el derecho de solicitar la revisión de la misma, tanto por el propio interesado como por el representante legal de la misma, dentro de un plazo de 15 días hábiles siguientes a la fecha de la resolución que se emite.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 05114

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 00-083957

cual la concesión de un derecho de patente de invención en un país no determina el otorgamiento automático en otro país.

Por lo expuesto, se concluye que no obstante los comentarios formulados por el solicitante, la solicitud no cumple lo dispuesto en los artículos 16, 18, 25, 30 y 34 de la Decisión 486.

RESUELVE

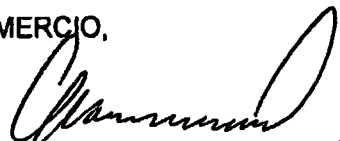
ARTICULO PRIMERO: Negar el privilegio de patente de invención a la creación denominada: "PROCESO PARA LA PRODUCCION DE TROCILLOS, PRODUCTO Y APARATO PARA EL MISMO".

ARTICULO SEGUNDO: Notificar personalmente al doctor Álvaro Correa Ordoñez, en su calidad de apoderado de la sociedad FRITO-LAY NORTH AMERICA, INC., o a quien haga sus veces, el contenido de la presente resolución, entregándole copia de la misma, advirtiéndole que contra ella procede el recurso de reposición ante el Superintendente de Industria y Comercio al momento de notificarse o dentro de los 5 días hábiles siguientes.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá D.C., a los **29 ENE. 2010**

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,


GUSTAVO VALBUENA QUIÑONES

Doctor
ALVARO CORREA ORDOÑEZ
Av. 82 No. 10 - 62. Piso 6
Bogotá D.C.

202067

**SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DETALLE DE NOTIFICACION DE PROVIDENCIA**

RESOLUCION 5114 de fecha 29/01/2010	
Establece Notificar a:	CORREA ORDOÑEZ ALVARO
Con notificación directamente a:	CORREA ORDOÑEZ ALVARO
Vinculación del Notificado al Asunto :	OPOSITOR
Presentó Recurso :	SI en Fecha 02/03/2010
Notificación :	POR LISTADO ≈ Listado No. : 20, Consecutivo No. 2744 del Año 2010 • NOTIFICAR
Fechas del Edicto (dd/mm/aaaa) : FIJADO el: 10/02/2010 y DESFIJADO el 23/02/2010	
Fecha de Notificación :	23/02/2010 (dd/mm/aaaa)
Forma de Comunicar la Notificación :	LOCAL
Fecha V/miento Notificación Personal:	09/02/2010 (dd/mm/aaaa)
Fecha de Ejecutoria Individual :	
Despacho Comisorio:	
Renuncia a Término:	
Estado General de la providencia • RESOLUCION 5114 de fecha 29/01/2010 • (en fecha:2010-04-28 16:45:29.000)	
Povidencia Recurrída	SI
Fecha de Notificación	23/02/2010 (dd/mm/aaaa) con base a datos del sistema
Fecha de Ejecutoria	
Correspondencia Remitida a la(s) siguiente(s) direccion(es)	
AVENIDA 82 N0 10 -62, P.6 de la ciudad de BOGOTA D.C. , Procesada en fecha 29/01/2010	
Estado de Correspondencia: ENVIADO , de fecha 2010-02-02 08:00:00	
 Salir	

DETALE DE NOTIFICACION DE PROVIDENCIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Estado de Consecuencia: ENVIADO, de fecha 2010-03-03 08:00:00	
AVENIDA 82 NO 10-25, P. 6 de la ciudad de BOGOTÁ D.C., Procesa en fecha 2010-03-03	
Correspondencia Remitida a (afel) administrador (afel)	
Fecha de Ejecución	2010-03-03 (administrada) con datos de sistema
Fecha de Notificación	2010-03-03 (administrada)
Procedencia Recursiva	SI
Estado General de la providencia: RESOLUCION 2114 de fecha 2010-03-03 • (en fecha 2010-04-28)	
Procedencia a Terminar:	
Derecho Comisor:	
Fecha de Ejecución Individual:	
Fecha y Hora de Notificación Personal: 08/03/2010 (administrada)	
Grama de Comunicación Notificación: LOCAL	
Fecha de Notificación:	
2010-03-03 (administrada)	
Fecha del Foto (administrada):	
2010-03-03 y DESARROLLO de 2010-03-03	
Notificación:	
POR LISTADO • Listado No: 50, Consecutivo No: 5044 del Ato	
SI en Fecha 03/03/2010	
Notificación del Notificado al Asunto: OPONENTE	
Con notificación directamente al:	
CORREA ORDONEZ ALVARO	
CORREA ORDONEZ ALVARO	
Fecha de Notificación a:	
2010-03-03	

RESOLUCION 2114 de fecha 2010-03-03

CORREA ORDONEZ ALVARO

CORREA ORDONEZ ALVARO

OPONENTE

SI en Fecha 03/03/2010

POR LISTADO • Listado No: 50, Consecutivo No: 5044 del Ato

2010-03-03 y DESARROLLO de 2010-03-03

2010-03-03 (administrada)

LOCAL

Fecha y Hora de Notificación Personal: 08/03/2010 (administrada)

Fecha de Ejecución Individual:

Derecho Comisor:

Procedencia a Terminar:

Estado General de la providencia: RESOLUCION 2114 de fecha 2010-03-03 • (en fecha 2010-04-28)

SI

Procedencia Recursiva

2010-03-03 (administrada) con datos de sistema

Fecha de Notificación

Correspondencia Remitida a (afel) administrador (afel)

AVENIDA 82 NO 10-25, P. 6 de la ciudad de BOGOTÁ D.C., Procesa en fecha 2010-03-03

Estado de Consecuencia: ENVIADO, de fecha 2010-03-03 08:00:00