

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 00-083957- -00013-0000

Fecha: 2010-03-02 15:56:18 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 412 REPOSPRESRECU Folios: 24

Señor

Superintendente Delegado para la Propiedad Industrial

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

E. _____ S. _____ D. _____

Referencia: Expediente No. 00.083.957

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

Solicitante: Frito-Lay North America. Inc.

RECURSO DE REPOSICIÓN

ÁLVARO CORREA ORDÓÑEZ, mayor de edad y vecino de Bogotá D.C., identificado según aparece al pie de mi firma, en mi condición de apoderado de la sociedad Frito-Lay North America. Inc, domiciliada en 7701 Legacy Drive, Plano, Texas 75024-4099, presento oportunamente el siguiente recurso de reposición en contra de la Resolución 05114 de fecha 29 de enero de 2010, notificada por edicto desfijado el 23 de febrero de 2010, con el propósito de que se revoque la mencionada resolución.

1. OBJETO DEL RECURSO

Que se revoque la Resolución 05114 de fecha 29 de enero de 2010, y en su lugar, se de cómo entrada a fase nacional la solicitud de patente de la referencia y se continúe con su trámite.

2. ANTECEDENTES

2.1 La solicitud de patente ventilada en este expediente, como respuesta al primer y único examen de fondo presentó un nuevo pliego reivindicatorio con 12 reivindicaciones. En la Resolución impugnada, su Despacho no acepta el nuevo pliego reivindicatorio y por lo

Barry & Winkler
A. 2000 10 02
B. 2000 10 02
C. 2000 10 02
D. 2000 10 02
E. 2000 10 02
F. 2000 10 02
G. 2000 10 02
H. 2000 10 02
I. 2000 10 02
J. 2000 10 02

Representante Delegado para la Propiedad Industrial
SOL RINTECH S.A. DE INVESTIGACION Y COMERCIO
1)

Expediente No. 00-083-957
Oficina de Patentes de la Patente Nacional. Proceso para la concesión
de patentes, productos y aparatos para el mismo.
Solicitante: First-Land North America, Inc.

RECURSO DE REPOSICION

ALVARO GONZALEZ ORTIZ, mayor de edad y vecino de Bogota D.C., por medio de su representante legal, en mi calidad de abogado de la sociedad First-Land North America, Inc., domiciliada en 7501 E. Lakeview Drive, Plano, Texas 75074-0001, presento al señalamiento el siguiente recurso de reposición en contra de la Resolución 02111 de fecha 29 de enero de 2010, notificada por escrito el 23 de febrero de 2010, con el propósito de que se revoque la mencionada resolución.

1. OBJETO DEL RECURSO

Que se revoque la Resolución 02111 de fecha 29 de enero de 2010, y en su lugar se dicte una resolución que declare la solicitud de patente de la referencia y se conceda con su trámite.

2. ANTECEDENTES

La solicitud de patente referida en este expediente, como resultado de un examen de fondo previo en un nuevo proceso administrativo con la referencia, la cual se encuentra en trámite, en el momento de la presentación de este recurso, se encuentra en trámite.

396
394

tanto, niega el derecho de patente para las reivindicaciones 1 a 19 originalmente presentadas con fundamento en la falta de claridad, novedad y nivel inventivo.

2.2 Esta solicitud fue presentada ante ese Despacho el día 3 de noviembre de 2000 y se le adjudicó el número de radicación 00.083.957.

2.3 Al darse cumplimiento a los requisitos formales, la solicitud 00.083.957 fue publicada en la Gaceta No. 522 el 28 de noviembre de 2002, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

2.5 Siguiendo con el trámite normal, ese Despacho emitió el **primer y único** examen de fondo el día 8 de febrero de 2007, en el cual objetó la novedad de las reivindicaciones 1 a 19, con fundamento en las enseñanzas contenidas en los documentos **D1** (US 5,165,950), **D2** (US 5,429,835), y el nivel inventivo de las reivindicaciones 1 a 19 con fundamento en las enseñanzas contenidas en los documentos **D3** (US 5,932,264) y **D4** (US, 5,942,273). Se objetó también los requisitos de claridad y unidad de invención. Este requerimiento fue oportunamente atendido el día 8 de mayo de 2007 mediante el cual se presentó un nuevo capítulo reivindicatorio que comprende 12 reivindicaciones.

2.6 El 1 de noviembre su Despacho efectúa un requerimiento bajo el artículo 45 solicitando el documento que acredite el cambio de nombre de la sociedad Recot Inc a Frito-Lay North America, Inc. . Este requerimiento fue oportunamente atendido el 25 de enero de 2008.

2.7 Por medio de la Resolución 5114 de fecha 29 de enero de 2010, notificada por edicto desfijado el día 23 de febrero de 2010, el Despacho niega las reivindicaciones 1 a 19 por cuanto considera que no son claras, no guardan unidad de invención, y no cumplen con los requisitos de de novedad y nivel inventivo. En la resolución se afirma que no se acepta el capítulo reivindicatorio presentado el 8 de mayo de 2007 ya que no se ajusta a las prescripciones establecidas en el artículo 34 de la mencionada Decisión.

2.8 Ese Despacho menciona que la falta de novedad de las reivindicaciones 1 a 19 de la presente solicitud se debe a que se trata de una materia conocida y divulgada en el estado de la técnica, D1 y D2, ya que los procedimientos de dichos documentos divulgan la fabricación de productos alimenticios tipo pasabocas en los cuales se mezclan los

tanto, ningún derecho de patente para las reivindicaciones 1 a 14 originariamente presentadas con fundamento en la falta de claridad, novedad y nivel inventivo.

2.2. Esta solicitud fue presentada ante este Despacho el día 3 de noviembre de 2000, con el número de radicación 00-081-957.

2.3. Al darse cumplimiento a los requisitos formales, la solicitud 00-081-957 fue publicada en la Gaceta No. 323 el 28 de noviembre de 2002, sin que se hubieran presentado objeciones por parte de terceros.

2.4. Siguiendo con el trámite normal, este Despacho emitió el recurso y nuevo examen de fondo el día 2 de febrero de 2007, en el cual objetó la novedad de las reivindicaciones 1 a 19 con fundamento en las enseñanzas contenidas en los documentos D1 (US 2,155,939), D2 (US 2,412,832), y el nivel inventivo de las reivindicaciones 1 a 19 con fundamento en las enseñanzas contenidas en los documentos D3 (US 2,932,367) y D4 (US 2,942,331). Se objetó también los requisitos de claridad y unidad de invención. Este requerimiento fue oportunamente atendido el día 8 de mayo de 2007 mediante el cual se presentó un nuevo escrito reivindicatorio que comprende 13 reivindicaciones.

2.5. El 1 de noviembre de 2007, este Despacho emitió un requerimiento para el pago de costas y de costas de trámite que resultó que resultó el cambio de nombre de la sociedad desde que se fundó. Este requerimiento fue oportunamente atendido el 28 de febrero de 2008.

2.6. Por medio de la Resolución 9114 de fecha 29 de enero de 2010, emitida por el Despacho el día 23 de febrero de 2010, el Despacho negó las reivindicaciones 1 a 19 por cuanto consisten en una idea, no guardan unidad de invención y no cumplen con los requisitos de la novedad y nivel inventivo. En la resolución se afirma que no se han presentado argumentos convincentes para demostrar que las reivindicaciones 1 a 19 no se encuentran en el estado de la técnica, en el artículo 34 de la Ley 1788 de 2005 ya que no se han presentado argumentos convincentes en el artículo 34 de la Ley 1788 de 2005.

2.7. Por Despacho notifica que la falta de novedad de las reivindicaciones 1 a 19 de la presente solicitud no debe a que se trata de una materia conocida y divulgada en el estado de la técnica, D1 y D2, ya que los procedimientos de dichos documentos, según la indicación de productos alimenticios tipo pasas en los cuales se indican los

XJB

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. En la anterioridad D2, se cambia la velocidad rotacional del extrusor dependiendo de la etapa del proceso que se lleve a cabo al igual que lo establecido en el numeral (d) de la reivindicación 1. 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.

2.9 Con respecto a la falta del nivel inventivo de las reivindicaciones 1 a 19, su Despacho afirma que a partir de las anterioridades D3 y D4 le sugiere a un experto medio en la materia la solución al problema técnico de manera obvia. Afirma que 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.

2.10. Adicionalmente, su Despacho se pronuncia acerca de la respuesta dada por mi representada al primer y único examen de fondo proferido por ese Despacho, y menciona que las principales etapas del proceso reivindicado se encuentran contempladas en D1, 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, y que en D2 se especifica que en el momento de la ejecución del procedimiento los ingredientes secos, tales como la harina 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. Se menciona que la condición de una temperatura del preacondicionador mantenida por debajo de 79°C no se tiene en cuenta en el presente concepto. Se cita además que a partir de D3 y D4 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

particularmente importantes para la formación de la masa los ingredientes se
pasan por una etapa de precondicionamiento en la cual se incluye vapor y agua en
proporciones controladas para obtener los niveles de humedad necesarios para las
características específicas de la masa. La extrusión a la que se somete la masa es controlada
de acuerdo con las necesidades. La extrusión D2 se cambia la velocidad para controlar el
extirpado dependiendo de la etapa del proceso que se lleva a cabo al igual que la extrusión
en el material (b) de la reivindicación 1. Las reivindicaciones 14 a 19 correspondientes al
aparato concierne de acuerdo ya que se refiere para la fabricación de trociscos extrudidos en
precondicionador y una extrusión de trociscos concierne.

2.9. Con respecto a la falta del nivel inferior de las reivindicaciones 1 a 19, en
Despacho afirma que a partir de las reivindicaciones D3 y D4 le sigue a un experto en la técnica
la manera la solución al problema técnico de manera obvia. Afirma que en estas
reivindicaciones se puede observar que el uso de extrusión en las etapas de extrusión y extrusión
diferentes etapas del proceso con el fin de obtener una masa con las características
fisicoquímicas necesarias para obtener los productos alimenticios deseados. La extrusión
recomendada en el campo de la invención por tanto cumpliría la obligación que se le exige por la
uso de extrusión que según configuraciones similares es posible determinar el uso de la
técnica.

2.10. Adicionalmente, en Despacho se promueve acerca de la extrusión de la extrusión de la extrusión
recomendada al extrudir y vapor examen de fondo por parte de Despacho y afirman
que las principales etapas del proceso, extrusión, se encuentran contempladas en D1,
como son adicionales a la masa agua y vapor en el precondicionador. Luego, como la masa es
una extrusión, en donde se completa la cocción y que en D2 se especifica que en el
momento de la extrusión del procedimiento, los ingredientes secos, tales como la harina son
la extrusión el precondicionador DDC, en donde se añaden agua y vapor con el fin de
humectar la mezcla. En dicho precondicionador se forma una mezcla homogénea. Se
mencionan que la condición de una temperatura del precondicionador mantenida por debajo
de 70°C no se tiene en cuenta en el presente concepto. Se cita además que a partir de D1 y
D4 es posible derivar el procedimiento para la elaboración de trociscos extrudidos ya que la
como se refiere en D1 este tipo de pastas extrudidas a base de harina de maíz ya se
conocen en el campo técnico antes el hecho de someter las masas pastas a un

204

preacondicionamiento y luego agregar agua y vapor para obtener una masa homogénea y precocida, es claramente presentado en el documento D3.

3. FUNDAMENTOS DEL RECURSO

3.1. Consideraciones iniciales con respecto al proceso surtido ante ese Despacho

Antes de proceder a demostrar que la presente solicitud sí cumple con los requisitos de patentabilidad, me permito dirigir su atención a la situación relacionada con la actuación de ese Despacho, que fundamenta mi solicitud de revocación de la Resolución impugnada:

3.1.1. Acerca del artículo 45 de la Decisión 486 y del numeral 1.2.2.3 del Título X de la Circular Única No. 10 de 2001

El artículo 45 de la Decisión 486 establece: *"Si la oficina nacional competente encontrara que la invención no es patentable o que no cumple con alguno de los requisitos establecidos en esta Decisión para la concesión de la patente, lo notificará al solicitante. Este deberá responder a la notificación dentro del plazo de sesenta días contados a partir de la fecha de la notificación. Este plazo podrá ser prorrogado por una sola vez por un período de treinta días adicionales.*

Cuando la oficina nacional competente estimara que ello es necesario para los fines del examen de patentabilidad, podrá notificar al solicitante dos o más veces conforme al párrafo precedente.

Si el solicitante no respondiera a la notificación dentro del plazo señalado, o si a pesar de la respuesta subsistieran los impedimentos para la concesión, la oficina nacional competente denegará la patente."

De lo anterior es claro que la citada norma faculta a su Despacho para realizar la notificación más de una vez, con el fin de permitirle al solicitante ajustar su solicitud a los lineamientos de su Oficina; de hecho, la práctica habitual de la Superintendencia ha sido permitirle al solicitante la intervención en **por lo menos dos ocasiones** con el fin de subsanar las fallas

0291238 150 2074-2447 2

What are the main challenges in this area?

ese supuesto que fundamentalmente no se trata de revocación de la resolución impugnada, la posibilidad me permite dirigirme a una situación relacionada con la nulidad de la misma. Antes de proceder a demostrar que la presente solicitud se cumple con los requisitos de

3.1.1. Acerca del artículo 45 de la Decisión 480 y del numeral 1.2.2 del Título X de la

[illegible]

szewu de gwarantowania postaci rolnictwa w rolnictwie, co jest w interesie państwa i

[illegible]

La información en esta materia es esencial para el desarrollo de la actividad de la Oficina de la OEA. La información en esta materia es esencial para el desarrollo de la actividad de la Oficina de la OEA.

3995
397
305

que pueda presentar la solicitud y además responder a las objeciones efectuadas. Sin embargo, en el presente caso el solicitante fue notificado **apenas una vez** de las objeciones de su Oficina, a lo cual respondió modificando la solicitud y demostrando las claras diferencias existentes entre la presente invención y el arte previo citado; no obstante lo anterior, su Despacho emitió una Resolución impidiéndole disponer de otra oportunidad para modificar su solicitud de acuerdo con las consideraciones el señor Examinador.

Adicional a lo anterior, me permito resaltar que en el citado artículo se establece que la patente será denegada solamente cuando a pesar de la respuesta a un requerimiento previo "*subsistieran los impedimentos para la concesión*". Pues bien, en vista de las modificaciones realizadas al capítulo reivindicatorio como respuesta al **primer y único oficio de fondo** notificado al solicitante en el presente proceso, es claro que por un error se presentó la temperatura de 79°C siendo la correcta 71°C, tal como aparece sustentada en el folio 11 de la memoria descriptiva originalmente presentada tal como sigue:

"....71°C que es adecuada para inhibir el desarrollo de microbios dentro del preacondicionador....."

Por lo tanto, ruego a su Despacho que le dé la oportunidad a mi representada de enmendar el error tipográfico y aceptar la nueva reivindicación que correspondería a:

"Un método para elaborar trocillos con base en maíz, CARACTERIZADO PORQUE comprende los pasos de:

- (a) pasar el alimento de maíz por un preacondicionador; en donde dicho alimento de maíz comprende una harina de maíz o harina de masa molida, mínimamente precocida;*
- (b) agregar vapor y agua caliente al alimento de maíz mientras está en el preacondicionador a fin de controlar la cocción de dicho alimento de maíz y mantener los niveles de temperatura dentro del preacondicionador que sean suficientes para inhibir el desarrollo microbiano en el preacondicionador en el rango de 65 a 71°C;*
- (c) pasar dicho alimento de maíz por un extrusor; y*
- (d) controlar la cocción de la pieza extruída mediante la manipulación de la velocidad rotacional del extrusor, de manera que se aumenta el nivel de cocción al disminuir la velocidad de rotación".*

que puede presentar la solicitud y además responder a las objeciones efectuadas. En
caso de que el solicitante no presente una respuesta satisfactoria, el solicitante
debe comparecer a la audiencia modificando la solicitud y documentando las nuevas
informaciones existentes ante la presente instancia y el juez previo a la audiencia
debe en la audiencia emitir una resolución indicando los aspectos de la documentación
presentada en relación con las consideraciones de la ley.

Adicional a lo anterior, me permito señalar que en el estado actual de la
presente solicitud, se encuentra en la etapa de la respuesta a un requerimiento previo
de información por parte de la autoridad. Pese a que en la audiencia se
realizará el estudio de la documentación presentada como respuesta al primer y único
requerimiento de información, es claro que por un error se presentó la
documentación de la solicitud en la audiencia. En consecuencia, se debe
reformular la solicitud en la audiencia. En consecuencia, se debe
reformular la solicitud en la audiencia.

En consecuencia, se debe formular la solicitud en la audiencia.

Por lo tanto, me dirijo a la autoridad para que se le informe de la situación de la
solicitud y se le informe de la situación de la solicitud.

En consecuencia, se debe formular la solicitud en la audiencia.

En consecuencia, se debe formular la solicitud en la audiencia.

En consecuencia, se debe formular la solicitud en la audiencia.

En consecuencia, se debe formular la solicitud en la audiencia.

En consecuencia, se debe formular la solicitud en la audiencia.

706

Para tal efecto presento nuevo pliego reivindicatorio en el cual se corrigió el error de la temperatura, recibo de modificaciones y formulario de modificaciones.

El nuevo pliego reivindicatorio que comprende 12 reivindicaciones, corresponde exactamente al mismo presentado con la respuesta dada por mi representada al primer y único examen de patentabilidad, la única variación es en la temperatura que por error se escribió 79°C siendo la correcta 71°C. En la nueva reivindicación 1, se presenta el rango de temperatura de 65 a 71°C, que se encuentra totalmente sustentada en la página 10 de la memoria descriptiva originalmente presentada.

Es claro entonces que si su Despacho estudia dicho pliego reivindicatorio se superarían las objeciones de claridad y de unidad inventiva tal como se argumenta a continuación:

Claridad de la solicitud.

En relación con su primera observación en relación con las reivindicaciones 1 y 5 me permito informarle que las etapas "a" a "d" son completamente autónomas y no requieren de manera necesaria de las dos etapas "e" y "f" de la reivindicación 5. Es lo que se conoce en el lenguaje de patentes como dos modalidades distintas. Por una parte una modalidad la constituyen las etapas "a" a "d" las cuales son suficientes para producir un producto de acuerdo con la invención y por otra parte otra modalidad la constituyen las etapas "a" a "d" más las etapas "e" y "f". La suma de las dos últimas etapas a las cuatro primeras constituye otra modalidad. Por lo tanto no sería adecuado limitar dos modalidades a sólo una.

Por otro lado en cuanto a que es necesario presentar la etapa de freído dentro del método reivindicado el solicitante desea enfatizar que en la parte final del segundo párrafo de la página 2 se manifiesta que: "(...) el trocillo expandido es aquel que aumenta aproximadamente 100% de volumen debido a la rápida vaporización de agua dentro del trocillo durante el calentamiento rápido del trocillo, por ejemplo, freído profundo". Por favor note que la opción de freído profundo se plantea solamente como un posible método para vaporizar rápidamente agua en un trocillo; el freído profundo no es el único método. Existen otros medios de deshidratación/vaporización aceptables como el que aparece en la página 7, primer párrafo que dice: "(...) se hacen reventar los pellets ... en una freidora u otro medio de cocción, se sazonan y se empacan".

El efecto de la presión sobre el volumen de los gases se puede observar en el experimento de Boyle, en el cual se comprime el gas en un cilindro cerrado, y se observa que el volumen disminuye a medida que la presión aumenta.

El efecto de la temperatura sobre el volumen de los gases se puede observar en el experimento de Charles, en el cual se calienta un gas en un cilindro cerrado, y se observa que el volumen aumenta a medida que la temperatura aumenta.

El efecto de la presión y la temperatura sobre el volumen de los gases se puede observar en el experimento de Gay-Lussac, en el cual se calienta un gas en un cilindro cerrado, y se observa que el volumen aumenta a medida que la temperatura aumenta.

La ley de los gases

La ley de los gases establece que el producto de la presión y el volumen de un gas es constante a temperatura constante. Esto se puede expresar matemáticamente como $PV = k$, donde P es la presión, V es el volumen, y k es una constante.

La ley de los gases se puede derivar de la teoría cinética de los gases, que establece que los gases están compuestos de partículas que se mueven aleatoriamente. La presión ejercida por los gases es el resultado de las colisiones de estas partículas con las paredes del recipiente.

En relación con la observación al término “alimento” o “alimento de maíz” el solicitante lo ha definido en la etapa “a” de la reivindicación 1 estableciendo que “alimento de maíz” es aquel que “comprende una harina de maíz o harina de masa molida, mínimamente precocida”.

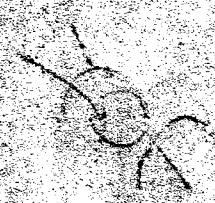
En relación con la sugerencia que hace su Despacho de agregar un paso anterior al paso a) para describir la preparación del alimento e indicar las materias primas, el solicitante desea manifestar lo siguiente:

A pesar de que de hecho en la especificación se plantea que: “Las características de la harina de masa inicial pueden ejercer en la primera incorporación enorme influencia sobre la calidad de los pellets producidos por la invención. Por ello es importante que se mantenga la estandarización relativa del material inicial de la harina de masa en todo el proceso, a fin de evitar la necesidad de mayores ajustes a los pasos del proceso, a fin de evitar la necesidad de mayores ajustes a los pasos del proceso. En una incorporación preferida, la harina de masa es una harina de masa de granulación fina de harina de maíz tratado con cal.

El solicitante también enseña en varios lugares en la sección de antecedentes de la invención que la presente invención, cuando se compara con la técnica anterior, posibilita producir un producto consistente con mayor variabilidad en los materiales de partida de lo que típicamente es aceptable en la técnica anterior.

Por ejemplo, en la tabla 1 de la descripción (Campo técnico), el solicitante enseña que la presente invención se relaciona con un proceso para producir trocillos basados en maíz y con un proceso que suministra 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 las características de la harina inicial.

Aunque el solicitante enseña que sería preferible mantener una alimentación de harina de masa consistente y estandarizada, la invención no lo requiere en lo absoluto. De hecho, la invención posibilita el control preciso aún con variaciones en el material de partida. El solicitante hace notar, por lo menos, una mejora sobre los métodos de la técnica anterior, cuya mejora permite mayor variación en el material de partida de los que sería aceptable



En relación con la observación al término "alimento", o "alimento de base", el alimento se lo ha definido en la etapa "a" de la investigación y establecido dos "alimentos de base", es decir, que "comprimidos una harina de maíz y una de masa mojada (almidón de maíz)".

En relación con la información que hace al respecto de agitar un peso (alimento de base) para describir la preparación del alimento e indicar las materias primas, el sujeto ha de ser manifestar lo siguiente:

A pesar de que se ha dicho en la especificación se plantea que: "Las características de la harina de masa inicial pueden variar en la primera incorporación cuando influencia sobre la calidad de los pedos producidos por la inversión. Por ello es importante que se mantenga la estandarización relativa del material inicial de la harina de masa en todo el proceso, a fin de evitar la necesidad de mayores ajustes a los pasos del proceso, a fin de evitar la necesidad de mayores ajustes a los pasos del proceso. En una incorporación posterior la harina de masa es una harina de masa de granulación fina de harina de maíz, que se mezcla con el El solicitante también menciona en varios lugares en la sección de antecedentes de la invención que la presente invención cuando se compara con la técnica anterior, posibilita producir un producto consistente con mayor variabilidad en los materiales de partida de los productos es adecuada a la técnica anterior.

Por ejemplo, en la tabla 1 de la descripción (Campo técnico) al solicitante, en una etapa de presente invención se relaciona con un proceso para producir trocitos pasados en agua y con un proceso que suministra el control preciso del nivel de cocción de la masa en un nivel de humedad, estandarización y calidad del producto resultante a pesar de las variaciones de las características de la harina inicial.

Aunque el solicitante asegura que una ventaja de mantener una estandarización de la harina de masa consistente y estandarizada la invención no lo requiere en lo absoluto, la fuente de información posibilita al control preciso una con variaciones en el material de partida. El solicitante hace notar, por lo menos, una ventaja sobre los métodos de la técnica anterior, que muestra porque permite mayor variación en el material de partida de los que la técnica anterior.

209

utilizando los métodos de la técnica anterior. Por ejemplo, el solicitante enseña: "El método convencional se efectúa entre 240 r/min a 250 r/min sin inyección de agua a la extrusora. La elevación de la temperatura en este proceso utilizando los métodos del arte anterior con el fin de contrarrestar el desarrollo de microbios es causa de que el producto quede excesivamente cocido. Esto ocurre generalmente en la producción de una cantidad no aceptable de "trocillos desinflados", que son trocillos que no se expandieron y frieron suficientemente. El uso de los métodos convencionales de procesamiento con aumento de temperaturas al preacondicionador también produce un proceso que demasiado sensible a las variaciones en las características del alimento inicial... El rango específico de temperaturas del solicitante y el uso controlado del vapor y el agua en el preacondicionador suministra un control más preciso sobre el producto final, y, por lo tanto, puede generar mayor variación en la materia prima produciendo aún un producto aceptable.

De acuerdo con la explicación anterior se le solicita, muy comedidamente, a su Despacho aceptar la anterior explicación.

En cuanto a la objeción en la etapa "d", esta etapa se ha modificado para que refleje claramente una etapa del método.

En relación con las observaciones hechas a las reivindicaciones 3 y 4 se han modificado para que reflejen condiciones propias de las etapas.

En respuesta a la objeción planteada a la reivindicación 6 dicha reivindicación ha sido modificada.

En referencia a las observaciones para las reivindicaciones 8, 9 y 12 (nuevas 7, 8 y 11) por favor note que la original reivindicación 6 se ha modificado y ahora define más claramente el producto y de otro lado dichas reivindicaciones se han hecho dependientes de la reivindicación 6 para dar mayor claridad.

En relación con las reivindicaciones 10 y 11 estas se han modificado para que definan más claramente etapas del proceso.

La reivindicación 13 también se ha modificado para definirla en términos de composición.

2

El método convencional se efectúa entre 240 r/min a 250 r/min sin inversión de la
extrusión. La elevación de la temperatura en este proceso mitiga los efectos del
enfriamiento por el fin de contrarrestar el desarrollo de grietas en el producto.
puede ocasionar un efecto contrario. Esto ocurre generalmente en la producción de un
producto de "triple deshidratación", que son trociscos que no se expanden y forman
suficientemente. El uso de los métodos convencionales de procesamiento con inversión de
temperatura al procesar el producto mitiga el efecto de deshidratación, pero a las
variaciones en las características del producto inicial. El rango específico de temperatura
del producto y el uso controlado del vapor y el agua en el procesamiento son
controlados por el proceso sobre el producto final y, por lo tanto, puede generar una reacción
en la materia prima produciendo un producto aceptable.

De acuerdo con la explicación anterior se le señala muy cordialmente a su despacho
acopia la anterior explicación.

En cuanto a la objeción en la etapa "d", esta etapa se ha modificado para que
clasifique una etapa del método.

En relación con las objeciones hechas a las revisiones 3 y 4 se han modificado para
que reflejen condiciones propias de las etapas.

En respuesta a la objeción planteada a la revisión 6 sobre la revisión 6
modificada.

En relación a las observaciones para las revisiones 8 y 9 y 12 (ver 3 y 4) se
hace notar que la original revisión 6 se ha modificado y ahora define más claramente
el producto y de que las dichas revisiones se han hecho dependientes de la
revisión 6 para dar mayor claridad.

En relación con las revisiones 10 y 11 estas se han modificado para que reflejen más
claramente etapas del proceso.

La revisión 13 también se ha modificado para definir en términos de claridad.

403
401

709

Las reivindicaciones 14 a 19 se han cancelado.

De esta manera, teniendo en cuenta que la negación del privilegio de patente para la presente solicitud constituye una excepción injustificada a la práctica habitual de ese Despacho. De la manera más atenta solicito se revoque la Resolución impugnada.

Adicional a lo anterior, me permito dirigir la atención al contenido de la Circular Única No. 10 de 2001, que en el Título X, numeral 1.2.2.3 señala: "(...) *En caso de que el solicitante en su respuesta al requerimiento, modifique el capítulo reivindicatorio o la descripción de la invención que pretende proteger, la Superintendencia podrá notificarlo nuevamente y por una vez.*"

De esta manera es claro que la citada norma, considerando la importancia de la adecuada evaluación de los requisitos de patentabilidad de una solicitud, faculta a su Despacho para la realización de más de un examen de patentabilidad cuando la respuesta dada por el solicitante a dicho primer examen involucra modificaciones en el pliego reivindicatorio.

Por consiguiente, su Despacho al no expedir un segundo oficio de fondo cuando en la respuesta dada al primero se había realizado una modificación al capítulo reivindicatorio, no le da al solicitante la oportunidad de pronunciarse con respecto a aquello que a pesar de la modificación no había cumplido con las expectativas del señor Examinador, para de esta manera permitir al solicitante enmendar su solicitud. En este sentido, me permito señalar que dicho segundo examen de fondo no solo resulta razonable y correcto sino que además, como mencioné anteriormente, **ha sido la práctica habitual de su Despacho** en casos como este, en donde el solicitante se ha esforzado por ajustar su solicitud a los requerimientos de la administración para evitar que detalles, fallas o inconsistencias mínimas puedan poner en riesgo la concesión del privilegio de patente. En consecuencia, si su Despacho ha sido constante en realizar nuevos exámenes de patentabilidad cuando la solicitud ha sido modificada para cumplir con las exigencias de los examinadores, no resulta claro por qué en este caso actúa de manera contraria a lo habitual, sin tener en cuenta que el solicitante ha enfocado sus esfuerzos en responder de la mejor manera posible a los requerimientos de su Despacho.

الحمد لله

1

100

1

Deutsche

404
402
2/10

Para complementar lo anterior, me permito señalar que la razón de ser del artículo 45 de la Decisión 486 es la de permitir la comunicación entre el solicitante y la Administración para que el solicitante pueda argumentar a favor de la patentabilidad de su invención y ajustarse a los lineamientos de dicha Administración. Sin embargo, en el presente caso no se tuvo en cuenta el objetivo del citado artículo, ni se respetó el derecho del solicitante a participar en el proceso de evaluación de patentabilidad y tampoco se obró siguiendo el principio del debido proceso (Art. 29 de la Constitución Política de Colombia), el cual establece que en cualquier actuación administrativa es un derecho presentar pruebas y controvertir aquellas que sean presentadas en su contra. Por estas razones, solicito se **revoque la Resolución impugnada para permitirle al solicitante ajustar su solicitud** de tal manera que pueda responder a las objeciones planteadas por su Despacho y de esta manera obtener el privilegio de patente

3.2 Argumentos frente a la consideración de falta novedad y de nivel inventivo de la presente invención:

3.2.1 Objeto de la invención

Antes de entrar a discutir la patentabilidad de la presente invención, considero importante mencionar el objeto de la presente solicitud.

La presente solicitud tiene por objeto un proceso para producir trocillos de masa expandible, en particular, 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 las características de harina inicial. La invención comprende el manejo de vapor y la adición de agua en el pre-acondicionador, 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.

3.3 Novedad

El Artículo 16 de la Decisión 486 establece: *“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,*

Aggravated assault is a crime involving the use of force or violence against another person.

158

El presente informe tiene por objeto un análisis para determinar niveles de riesgo en granjas en particular a un proceso que permite el control preciso del nivel de consumo de la materia procedida, nivel de humedad, granulometría y calidad del producto resultante a partir de los tratamientos de las características de la materia inicial. La investigación comprende el manejo de vapor y la adición de agua en el pre-secado para determinar la humedad de retención y también de extracción a continuación del tamizado. En la estructura para lograr las características apropiadas del producto pasado en cada etapa.

high school

[illegible]

7/11/403
405

comercialización o cualquier otro medio antes de la fecha de presentación de la solicitud de patente o, en su caso de la prioridad reconocida...”.

Teniendo en cuenta lo estipulado en el anterior artículo, mi representada afirma que las reivindicaciones de la presente invención cumplen con el requisito de novedad con relación a **D1** y a **D2**, y argumenta lo siguiente:

En primer lugar, tal como se modificó la reivindicación 1, se requiere que la temperatura en el preacondicionador se mantenga en el rango de 65 a 71°C. Es decir, el agua que se agrega es precalentada en este rango de temperatura para mantener la temperatura de salida del alimento a 71 °C, que es adecuada para inhibir el desarrollo microbiano dentro del preacondicionador.

Por su parte **D1** en la columna 6, 11. 30-32, menciona que la mezcla sale del preacondicionador a una temperatura de aproximadamente 100°C. Por lo tanto, **D1** no enseña cada uno de los elementos de la reivindicación 1. Esta es una de las razones por las cuales la reivindicación 1 es novedosa con respecto a **D1**.

En segundo lugar, **D1** no enseña la inclusión de alimento de maíz como el principal ingrediente en la mezcla extruída. Respetuosamente, mi representada aclara a su Despacho que “cornstarch”, “almidón de maíz” en español y “corn meal”, “alimento de maíz” en español no son ingredientes idénticos. **D1** enseña “cornstarch”, en español “almidón de maíz” como un ingrediente. Almidón de maíz es el componente de almidón de la semilla de maíz molida, en inglés “ground corn kernels”, sin la presencia del endospermo o el germen.

El alimento de maíz es la semilla de maíz molida, en inglés “ground corn kernels”, pero incluye la cáscara, el germen y el endospermo. De hecho, **D1** se aleja de enseñar la idea de utilizar alimento de maíz ya que en dicho documento se afirma que uno de los objetos de la invención “es proporcionar un producto medio basado principalmente en fuentes de almidón diferentes al maíz”. **D1**, col 2, 11. 1-2). La revelación en **D1** de almidón de maíz no anticipa la limitación reivindicada en la presente invención de alimento de maíz. Esta es una segunda razón por la cual la reivindicación 1 es novedosa con relación a **D1**.

convencionalmente se reconocen como variedades de la especie de preservación de la diversidad de
genética y en el caso de la preservación de la diversidad...

Teniendo en cuenta lo establecido en el anterior artículo, en representación de las
representaciones de la presente inversión cumplir con el requisito de novedad con relación a
D1 y D2 y argumentar lo siguiente:

En primer lugar, tal como se menciona la reivindicación 1, se refiere a la conservación de
el procedimiento de conservación se mantiene en el rango de 65 a 75°C. Es decir, se trata de un
es procedimiento en este rango de temperatura para mantener la frescura de la leche del
alimento a 75°C, que es adecuada para evitar el desarrollo microbiano dentro del
procedimiento.

Por su parte, D1 en la columna 6, 11-13, menciona que la mezcla solo del
procedimiento a una temperatura de aproximadamente 100°C. Por lo tanto, D1 no
cubre cada uno de los elementos de la reivindicación 1. Esta es una de las razones por las
cuales la reivindicación los no cubre con respecto a D1.

En segundo lugar, D1 no cubre la inclusión de alimento de maíz como el principal
ingrediente en la mezcla estable. Representativamente, en representación de la mezcla de maíz
que "comestible", "alimento de maíz", en español / "corn meal", "alimento de maíz", en
español no son representativos idénticos. D1 en esta "comestible", en español "alimento de
maíz", como un ingrediente. Alimento de maíz es el componente de la mezcla de la mezcla de
maíz molida en agua, "grain corn kernel", sin la presencia del endospermo y el escudo.

El alimento de maíz es la semilla de maíz molida en agua, "grain corn kernel", pero
incluye la cáscara, el germen y el endospermo. De hecho, D1 se refiere a la inclusión de la mezcla de
alimento de maíz ya que en dicho documento se afirma que uno de los objetivos de la
inversión es proporcionar un producto medio pasado principalmente en función de la inclusión
diferentes al maíz". D1, col 2, 11-13. La referencia en D1 de alimento de maíz no significa
la inclusión de alimento de maíz en la presente inversión de alimento de maíz. Por lo tanto, una
segunda razón por la cual la reivindicación 1 no cubre con respecto a D1.

404
405
7/12

En tercer lugar, D1 no enseña o sugiere manipular la velocidad rotacional de la extrusora para controlar la cocción del extruído, incrementando el nivel de cocción al disminuir la velocidad rotacional.

De hecho, D1 no proporciona ninguna guía a al persona medianamente experta en la técnica con respecto a la velocidad rotacional de la extrusora ni tampoco con relación al control del nivel de cocción utilizando dicha velocidad rotacional.

Los anteriores argumentos aplican para la reivindicación 7

Por otro lado, la referencia D1 no enseña un ingrediente de "maíz molido" ni tampoco enseña el rango de temperatura de 65 a 71°C en el preconditionador. Tampoco enseña el manipular la velocidad rotacional de la extrusora para controlar la cocción del extruído, incrementando el nivel de cocción al disminuir la velocidad rotacional.

El pliego reivindicatorio que comprende 12 reivindicaciones de la presente solicitud también es novedoso con respecto a D2.

Mi representada hace notar a su Despacho que D2 enseña una temperatura máxima dentro del preconditionador de 110°C (230°F), la cual es muy superior al rango enseñado por la presente invención (65 a 71°C) en el preconditionador.

Además, D2 tampoco enseña el alimento de maíz como un alimento. Por favor ver columna 3, 1.22 del documento D2. Por el contrario, dicho documento utiliza como ingrediente primario harina de trigo de sémola o durum (trigo duro). En D2 tampoco se enseña o se sugiere una variación en la velocidad rotacional de la extrusora para controlar el nivel de cocción. Por favor ver D2, col.4, 11.30-31.

Por lo anteriormente expuesto D2 no afecta la novedad del pliego reivindicatorio de la presente invención.

3.3 Nivel Inventivo

El nivel inventivo de una solicitud se encuentra definido en el Artículo 18 de la Decisión 486

El nivel máximo de una señal se encuentra definido en el artículo 18 de la Ley 180

3.1 Nivel máximo

presente inversión

Por la anterior inversión expuesta D2 no afecta la notación del signo revaloración de la

coacción por favor ver D2, col. 4, 11, 30-31.

sugiere una variación en la velocidad notacional de la extracción para controlar el nivel de la
primario forma de tipo de semola o durum (trigo duro). En D2 también se muestra o se
3.1.22 del documento D2. Por el contrario, dicho documento afirma como indicación

presente inversión (62 a 71°C) en el precondicionador.
del precondicionador de 180°C (330°F) la cual es muy superior al rango aceptado por la
MII representada hace notar a su Despatch que D2 muestra una temperatura máxima de 71°C

también es novedoso con respecto a D2.

El signo revaloración que comprende 12 revaloraciones de la presente inversión

incrementando el nivel de coacción al disminuir la velocidad notacional.

mantener la velocidad notacional de la extracción para controlar la coacción del control
cuenta el rango de temperatura de 62 a 71°C en el precondicionador. También cuando el
Por otro lado, la referencia D1 no muestra un ingrediente de "harina molida" en tiempo

Los autores siguientes aplican para la reivindicación 7.

nivel de coacción midiendo dicha velocidad notacional.

con respecto a la velocidad notacional de la extracción en relación al control del
Los hechos D1 no proporcionan ninguna pista a la persona medianamente experta en la técnica

velocidad notacional.

para controlar la coacción del extruido, incrementando el nivel de coacción al disminuir la
En tercer lugar, D1 no enseña o sugiere mantener la velocidad notacional de la extracción

405-15
407
2/3

y se establece cuando *“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”*.

Teniendo en cuenta lo establecido en el anterior artículo, mi representada afirma que las reivindicaciones de la presente invención cumplen con el requisito de nivel inventivo con relación a D3 y D4, y argumenta lo siguiente:

El documento D3 enseña también una temperatura máxima en el preacondicionador a 104°C, la cual es muy alta en comparación al rango de temperatura reclamado en la presente invención. Por favor, ver en D3 columna 8, 11. 32-36). En dicho documento, no existe enseñanza alguna en cuanto a que la temperatura en el preacondicionador deba mantenerse por debajo de la máxima reivindicada.

Debido a que el documento D3 enseña un preacondicionador con un par de tornillos sin fin, y no una extrusora con un par de tornillos sin fin, no puede ser posible enseñar o sugerir nada con respecto a la extrusora o a las limitaciones del extruido en el capítulo reivindicatorio.

Por lo anteriormente expuesto D3 no puede afectar el nivel inventivo de la presente invención.

Ahora bien, con respecto a D4, dicho documento no enseña nada con respecto a las condiciones del preacondicionador o del extruido, incluyendo la temperatura o el tiempo de residencia. En el mejor de los casos, D4 muestra solamente que el alimento de maíz es un ingrediente alimenticio. Esta enseñanza de ninguna manera le puede restar altura inventiva a la solicitud en estudio.

Por las anteriores razones, respetuosamente solicito a su Despacho revocar la resolución impugnada

Y se establece cuando el poder para la persona de la que se trata, en el momento de la expedición, no ha sido revocado, y en consecuencia, no ha sido revocado el poder para la persona de la que se trata, en el momento de la expedición.

En consecuencia, en el momento de la expedición, el poder para la persona de la que se trata, no ha sido revocado, y en consecuencia, no ha sido revocado el poder para la persona de la que se trata, en el momento de la expedición.

El documento D3, que es una copia de la expedición, no ha sido revocado, y en consecuencia, no ha sido revocado el poder para la persona de la que se trata, en el momento de la expedición. Por lo tanto, el poder para la persona de la que se trata, no ha sido revocado, y en consecuencia, no ha sido revocado el poder para la persona de la que se trata, en el momento de la expedición.

Por lo tanto, el poder para la persona de la que se trata, no ha sido revocado, y en consecuencia, no ha sido revocado el poder para la persona de la que se trata, en el momento de la expedición. Y no hay ninguna otra copia de la expedición, y en consecuencia, no ha sido revocado el poder para la persona de la que se trata, en el momento de la expedición.

Por lo tanto, el poder para la persona de la que se trata, no ha sido revocado, y en consecuencia, no ha sido revocado el poder para la persona de la que se trata, en el momento de la expedición.

Alora bien, con respecto a D3, dicho documento no ha sido revocado, y en consecuencia, no ha sido revocado el poder para la persona de la que se trata, en el momento de la expedición. En el momento de la expedición, el poder para la persona de la que se trata, no ha sido revocado, y en consecuencia, no ha sido revocado el poder para la persona de la que se trata, en el momento de la expedición.

Por lo tanto, el poder para la persona de la que se trata, no ha sido revocado, y en consecuencia, no ha sido revocado el poder para la persona de la que se trata, en el momento de la expedición.

714

4. PETICIÓN

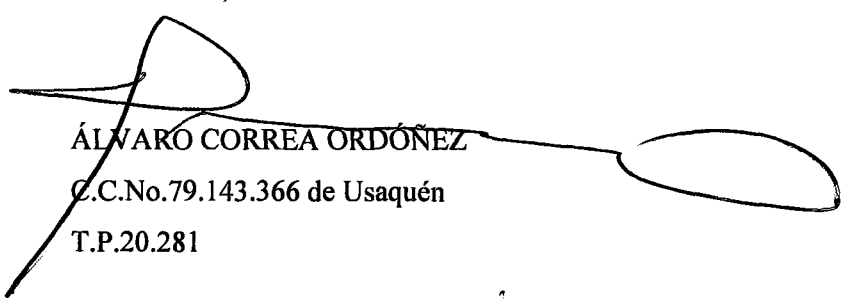
Solicito a su Despacho que con fundamento en los hechos y normas citadas :

1. Se revoque la resolución No. 05114 del 29 de enero de 2010 en cuanto a que la solicitud de patente de invención contenida en el expediente de la referencia, si cumple con los requerimientos de patentabilidad establecidos en la Decisión 486.
2. Que como consecuencia de la revocación, se continúe con su trámite y se otorgue el privilegio de patente a la invención titulada "Proceso para la producción de trocillos, producto y aparato para el mismo".

5. NOTIFICACIONES

Recibiré notificaciones en mis oficinas ubicadas en la Avenida 82 No. 10-62 Piso 6 de la ciudad de Bogotá, D.C.

Atentamente,



ÁLVARO CORREA ORDÓÑEZ

C.C.No.79.143.366 de Usaquén

T.P.20.281

Anexos: -Nuevo pliego reivindicatorio
-Formulario único de modificaciones
-Recibo por modificaciones voluntarias

MGT/BOGDMS-#286607-V1-P2000_083957-RECURSO.DOC

COMPARECENCIA PERSONAL Y AUTENTICACION DE FIRMA

El Notario Treinta y Ocho(38) del Círculo de Bogotá, D.C. da fé que el anterior escrito dirigido a:

fué presentado personalmente por: ALVARO

CAPIZA 0200527
quien exhibió la C.C. N° 99143366 de UFA 2028
y T.P. No. 2028 y manifestó que la firma y huella que aparecen
en el presente documento son suyas, y que acepta el contenido del mismo.

FIRMA

02 MAR 2010

Eduardo Durán Gómez
NOTARIO 38 DEL CÍRCULO DE BOGOTÁ D.C.

HUELLA INDICE DERECHO

REIVINDICACIONES

7/15 407 409

1. Un método para elaborar trocillos con base en maíz, CARACTERIZADO PORQUE comprende los pasos de:

- (a) pasar el alimento de maíz por un preacondicionador; en donde dicho alimento de maíz comprende una harina de maíz o harina de masa molida, mínimamente precocida;
- (b) agregar vapor y agua caliente al alimento de maíz mientras está en el preacondicionador a fin de controlar la cocción de dicho alimento de maíz y mantener los niveles de temperatura dentro del preacondicionador que sean suficientes para inhibir el desarrollo microbiano en el preacondicionador en el rango de 65 a 71 °C;
- (c) pasar dicho alimento de maíz por un extrusor; y
- (d) controlar la cocción de la pieza extruida mediante la manipulación de la velocidad rotacional del extrusor, de manera que se aumenta el nivel de cocción al disminuir la velocidad de rotación.

2. El método de la Reivindicación 1, CARACTERIZADO PORQUE el peso total del agua y vapor agregados en el paso (b) por peso del alimento de maíz que pasa por el preacondicionador es constante con el fin de lograr un nivel constante de humedad del alimento a medida que sale del preacondicionador.

3. El método de la Reivindicación 2, CARACTERIZADO PORQUE, además, la etapa de agregar vapor en el paso (b) se desarrolla hasta que el nivel de humedad del alimento de maíz está entre 27% y 35% por peso.

4. El método de la Reivindicación 1 CARACTERIZADO PORQUE, además, la etapa de agregar vapor en el paso (b) se desarrolla hasta que la temperatura de salida del alimento de maíz es superior a 68°C.

5. El método de la Reivindicación 1, CARACTERIZADO PORQUE comprende además:

- (e) pasar la pieza extruida a través de un troquel para formar una cinta delgada y ancha de espesor uniforme; y
- (f) conformar dicha pieza extruida en trocillos de forma trapezoidal al laminar juntas dos cintas de piezas extruidas.

6. Un trocillo, CARACTERIZADO PORQUE comprende:

Maíz molido que comprende harina de maíz o harina de masa triturada mínimamente precocida;

esses locais são considerados pontos de vista e pontos de interesse
e são assim caracterizados porque possuem:

(1) composer des bris exiguës en drogues de toutes pharmacies et se référer à celles de cette dernière. A

3. El método de la Reminiscencia y SUBESTRUCTURADO PORQUE comprende

olusiditid and sized ellipsoids as (d) as well as to order levels on edges

liquoreggi del simulacro da metà estate 51% a 32% bollato

scrips de material labor en el pago (b) de quince pesos por el valor de

2. EL MISMO DE LA COMUNICACION 3. CUBICELADO LOGONE' 4. 1988' 10

CONVENCION DE LOS DIOS DEL MILENIO Y LUGAR QUE ES EL DEL SIGLO OCHO DE LOS DIOS

[illegible]

doi:10.1371/journal.pone.0142002.g002

5. El método de la Kermadecación 1. CIVILIZACIONES DOBRONE e. base total

COPIES OF THIS REPORT ARE AVAILABLE TO THE PUBLIC

RECEIVED DIRECTOR OF THE BUREAU OF THE ARMY AND NAVAL STORES

(b) All items are placed as they appear in original documents.

1941

temperatura de 30 a 35 °C.

2. THE INFORMATION CONTAINED HEREIN IS UNCLASSIFIED EXCEPT WHERE SHOWN OTHERWISE

RECEIVED

(b) FOREIGN ASSETS & OTHER CHARGES IN DISBURSE OF THE UNITED STATES GOVERNMENT

Antimicrobial Susceptibility:

anuncio de una conferencia en la que se iba a hablar de una guerra mundial.

(a) b2a1 e; REFUGED GG HIRIX b

FORMULE complètes des pages 96.

REF ID: A610162

216

408
410

Ingredientes menores como sal, azúcar, bicarbonato de sodio y emulsificador; en donde dicho trocillo es un producto soplado que se produce mezclando dicho maíz molido e ingredientes menores para formar un alimento; pasando dicho alimento por un preacondicionador, agregando vapor y agua a dicho preacondicionador para controlar la cocción de dicho alimento y mantener los niveles de temperatura suficientes para impedir el desarrollo microbiano dentro del preacondicionador en el rango de 65 a 71°C, haciendo pasar dicho alimento desde el preacondicionador a un extrusor, y ajustando el nivel de cocción impartido sobre el alimento al cambiar el tiempo de permanencia del alimento en el extrusor.

7. El trocillo de la Reivindicación 6, CARACTERIZADO PORQUE el nivel de cocción del elemento extruido se controla por manipulación de la velocidad rotacional del extrusor y la configuración de la hélice, de manera que una velocidad más alta produzca menor nivel de cocción y que por tanto una velocidad menor produzca más alto nivel de cocción.

8. El trocillo de la Reivindicación 6, CARACTERIZADO PORQUE el peso total del agua y el vapor agregados al preacondicionador por peso de alimento que pasa por el preacondicionador es constante con el fin de lograr un nivel constante de humedad del alimento a medida que sale del preacondicionador.

9. El trocillo de la Reivindicación 6, CARACTERIZADO PORQUE, además, la adición de vapor y agua se desarrolla hasta que el nivel de humedad del alimento está entre 27% y 35% por peso.

10. El trocillo de la Reivindicación 6, CARACTERIZADO PORQUE, además, la adición de vapor y agua se desarrolla hasta que el alimento está a una temperatura superior a 68°C.

11. El trocillo de la Reivindicación 6, CARACTERIZADO PORQUE el elemento extruido se hace pasar por un troquel para formar una cinta delgada y ancha de espesor uniforme, para dar luego a dicha cinta ancha forma de trocillos trapezoidales.

12. El trocillo de la Reivindicación 6 CARACTERIZADO PORQUE el trocillo es un producto soplado, freído producido en parte al hacerlo reventar en una freidora.

ingredientes menores como sal, azúcar, bicarbonato de sodio y estabilizantes en donde dicho trocillo es un producto sólido que se produce mezclando dicho más molida e ingredientes menores para formar un alimento, pasando dicho alimento por un acondicionador, agregando vapor y agua a dicho acondicionador para controlar la cocción de dicho alimento y mantener los niveles de temperatura suficientes para impedir el desarrollo microbiano dentro del acondicionador en el rango de 65 a 71 °C, haciendo pasar dicho alimento desde el acondicionador a un extrusor, y ajustando el nivel de cocción impidiendo sobre el alimento el tiempo de permanencia del alimento en el extrusor.

7. El trocillo de la reivindicación 6, CARACTERIZADO PORQUE el nivel de cocción del elemento extruido se controla por manipulación de la velocidad rotacional del extrusor y la configuración de la hélice, de manera que una velocidad más alta produce menor nivel de cocción y que por tanto una velocidad menor produce más alto nivel de cocción.

8. El trocillo de la reivindicación 6, CARACTERIZADO PORQUE el peso total del agua y el vapor agregados al acondicionador por peso de alimento que pasa por el acondicionador es constante con el fin de lograr un nivel constante de humedad del alimento a medida que sale del acondicionador.

9. El trocillo de la reivindicación 8, CARACTERIZADO PORQUE, además, la adición de vapor y agua se desarrolla hasta que el nivel de humedad del alimento está entre 27% y 35% por peso.

10. El trocillo de la reivindicación 8, CARACTERIZADO PORQUE, además, la adición de vapor y agua se desarrolla hasta que el alimento está a una temperatura superior a 65°C.

11. El trocillo de la reivindicación 6, CARACTERIZADO PORQUE el elemento extruido se hace pasar por un rodal para formar una cinta delgada y ancha de espesor uniforme, para dar lugar a dicha cinta ancha forma de láminas flexionables.

12. El trocillo de la reivindicación 8, CARACTERIZADO PORQUE el trocillo es un producto sólido, hecho producido en parte al hacerlo reventar en una

FORMULARIO UNICO DE CORRECCIONES Y MODIFICACIONES

① SOLICITUD DE

☐ Corrección de Error Material ☒ Modificación de una solicitud

②

SOLICITANTE

Nombre: FRITO-LAY NORTH AMERICA, INC.

Dirección: 7701 Legacy Drive, Plano, Texas 75024-4099, Estados Unidos de América

Nacionalidad o Domicilio: Estados Unidos de América

Lugar de Constitución: Estados Unidos de América

Teléfono:

Fax:

E-Mail

IDENTIFICACION

C.C.

NIT

C.E.

Otro

Cual

Número

③

REPRESENTANTE
O APODERADO

Nombre: ALVARO CORREA ORDOÑEZ

Dirección: Avenida 82 No.10-62 Piso 60.

Teléfono: 634 1500

Fax: 376 2211

E-Mail: office.bogota@bakernet.com

IDENTIFICACION

C.C.

NIT

C.E.

Otro

Cual

Número 79.143.366

TP 20.281

④ Numero de expediente

00 083.957

⑤ Descripción de la corrección o modificación solicitada

Nuevo capítulo Reivindicatorio que consta de 12 Reivindicaciones, totalmente sustentadas en la Descripción

⑥ Comprobante de Pago No. 10-9,878 - 10-10,092 10-10,093 - 10-10,094
- 10-13,153

Fecha 02-03-2010

⑦ Anexos

☒ Comprobante de pago de la tasa.

☐ Poderes, si fuere el caso.

☐ Documento que acredita la existencia y representación legal de las partes, cuando sean personas jurídicas.

⑧

NOMBRE ALVARO CORREA ORDOÑEZ

FIRMA

C.C. 79.143.366

T.P. 20.281

Instrucciones para el diligenciamiento del presente formulario, ver reverso de esta página.

2000-F03

100-443887

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-2

CERTIFICACION DE EXCEDENTE : 10 - 9,878
FECHA : FEBRERO 9 DE 2010

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 00-083957- -00013-0000

Fecha: 2010-03-02 15:56:18 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 412 REPOSPRESRECU Folios: 24

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PGO	Vr. PAGO
BAKER & MCKENZIE	CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	148651613	08/02/2010	27,412,000.00

***** CONCEPTO *****

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-09	OTROS SERVICIOS DE PROPIEDAD I	
		99 OTROS SERVICIOS ADMINISTRATIVOS	5,000.00
		TOTAL :	\$ 5,000.00

SON: CINCO MIL PESOS

RESPONSABLE :

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

ESTA CERTIFICACION DE EXCEDENTE DE PAGO SOLO PODRA SER UTILIZADA
COMO PARTE DE LA CANCELACION DE UNA TARIFA VIGENTE Y NO PODRA SER
SUSTITUIDA POR NINGUN RECIBO.

GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BOGOTÁ

WILSON 20011008-3

CELEBRACION DE EXPEDIENTE 10 - 9.878

FECHA 2 DE FEBRERO DE 2010

30101004

CONCEPCION DE LA

DEPOSITANTE TIPO PAGO BANCO CUENTA NO. PAGO FECHA PAGO VAL. PAGO

BAKER & HENRIQUE CONSIGNACION BANCO DE BOGOTÁ 08325287 148251913 08/02/2010 2.000.00

CONCEPCION DE LA

CONCEPTO TOTAL CONCEPTO

1 2000.00 DE OTROS SERVICIOS DE PROPIEDAD 1 2000.00
TOTAL 2 2.000.00

BOGOTÁ, CINCO DE FEBRERO DE 2010

RESPONSABLE

RECIBO DE CASH DEL BANCO AL EXPEDIENTE NO.

ESTA CERTIFICACION DE EXPEDIENTE DE PAGO SOLO PODRA SER UTILIZADA COMO PARTE DE LA CANCELACION DE UNA TARJETA VIGENTE Y NO PODRA SER SUSTITUIDA POR NINGUN RECIBO.

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 10 - 10,092
FECHA : FEBRERO 9 DE 2010

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 00-083957-00013-0000

Fecha: 2010-03-02 15:56:18 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 412 REPOSPRESRECU Folios: 24

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PGO	Vr. PAGO
BAKER & MCKENZIE	CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	148651613	08/02/2010	27,413,000.00

***** CONCEPTO *****

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-09	OTROS SERVICIOS DE PROPIEDAD I	21 CERTIFICACIONES
			13,000.00
		TOTAL :	\$ 13,000.00

SON: TRECE MIL PESOS

RESPONSABLE :

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

MTT : 800178098-2

20101004

RECIBO OFICIAL DE CASH : 10 - 10.092
FECHA : FEBRERO 9 DE 2010

RECIBO DE CONSIGNACION

DEPOSITANTE TIPO PAGO BANCO CUENTA NO. PAGO FECHA PAGO V. PAGO

BAKER & MCKENZIE CONSIGNACION BANCO DE BOGOTA 08324287 148826172 08/02/2010 27.410.000.00

RECIBO DE CONSIGNACION

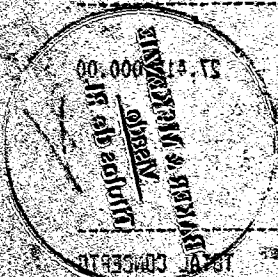
CANT. RENTISTICO CONCEPTO

1 20002-01-09 OTROS SERVICIOS DE PROPIEDAD 1 27.410.000.00
TOTAL : 27.410.000.00

SUM: TRECE MIL PESOS

RESPONSABLE :

RECIBO DE CASH APLICADO AL EXPEDIENTE NO.



SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 10 - 10,093
FECHA : FEBRERO 9 DE 2010

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 00-083957- -00013-0000

Fecha: 2010-03-02 15:56:18 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 412 REPOSPRESRECU Folios: 24

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PGO	Vr. PAGO
BAKER & MCKENZIE	CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	148651613	08/02/2010	27,412,000.00

***** CONCEPTO *****

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	30005-01-09	OTROS SERVICIOS DE PROPIEDAD I	
		21 CERTIFICACIONES	13,000.00
TOTAL :			\$ 13,000.00

SON: TRECE MIL PESOS

RESPONSABLE :

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

414-22
912

Baker & McKenzie
Visado
Julio 3 de 2010

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT: 800170001-5

50101004

RECIBO OFICIAL DE CASA: 10 - 10.093
FEBRERO 9 DE 2010

TRANSACCION

DEPOSITANTE: TIPO CARGO: BANCO: CUENTA: No. CARGO: FECHA CARGO: VAL. CARGO

BAKER & MCKENZIE: COMISION: BANCO DE BOGOTA 00373287: 14881812: 08/02/2010: 23.000.00

TRANSACCION

CONT. RENTISTICO: CONCEPTO: TOTAL CANCELADO

50003-01-03: DADOS SERVICIOS DE PROPIEDAD: 21: CERTIFICACIONES: TOTAL: 23.000.00

TRECE MIL PESOS

RESPONSABLE:

RECIBO DE CASA APLICADO AL EXPEDIENTE No.

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 10 - 10,094
FECHA : FEBRERO 9 DE 2010

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 00-083957- -00013-0000

Fecha: 2010-03-02 15:56:18 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 412 REPOSRESRECU Folios: 24

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PGO	Vr. PAGO
BAKER & MCKENZIE	CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	148651613	08/02/2010	27,400,000.00

***** CONCEPTO *****

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-09	OTROS SERVICIOS DE PROPIEDAD I	
		21 CERTIFICACIONES	13,000.00
TOTAL :			\$ 13,000.00

SON: TRECE MIL PESOS

RESPONSABLE :

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800179087-5

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 10 - 10.034
FECHA : FEBRERO 9 DE 2010

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	Nº. PAGO	FECHA PAGO
-------------	-----------	-------	--------	----------	------------

BAKEL & HERNANDEZ	CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	082734287	148921612	08/02/2010
-------------------	--------------	-----------------	-----------	-----------	------------

***** C O N C E R T O *****

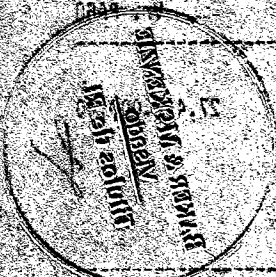
CANT. REENTREGIDO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
-------------------	----------	----------------

1	20002-01-02 OTROS SERVICIOS DE PROPIEDAD I	SI CERTIFICACIONES
TOTAL :		12.000.00
		12.000.00

SON : TRECE MIL PESOS

RESPONSABLE :

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No.



SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-2

CERTIFICACION DE EXCEDENTE : 10 - 13,153

FECHA : FEBRERO 17 DE 2010

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 00-083957-00013-0000

Fecha: 2010-03-02 15:56:18 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Ira. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 412 REPOSPRESRECU Folios: 24

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PGO	Vr. PAGO
BAKER & MCKENZIE	CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	17602056	17/02/2010	89,682,000.00

***** C O N C E P T O *****

CANT. RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1 50005-01-09	OTROS SERVICIOS DE PROPIEDAD I	
99	OTROS SERVICIOS ADMINISTRATIVOS	70,000.00
	TOTAL :	\$ 70,000.00

SON: SETENTA MIL PESOS

RESPONSABLE : _____

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

ESTA CERTIFICACION DE EXCEDENTE DE PAGO SOLO PODRA SER UTILIZADA
COMO PARTE DE LA CANCELACION DE UNA TARIFA VIGENTE Y NO PODRA SER
SUSTITUIDA POR NINGUN RECIBO.

50101002

SUBSECRETARIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

MIT : 80012084-5

FECHA : FEBRERO 12 DE 2010
CERTIFICACION DE EXCEDENTE : 10
13,123

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE : TIPO PAGO : BANCO : CUENTA : NO. PAGO : FECHA PAGO : VAL. PAGO

BAKER & WICKENS : CONSIGNACION : BANCO DE ECUATORIA 06272387 : 17602028 : 11/02/2010 : 92,000.00

***** C O N C E P T O *****

CANT. DEBITADO : CONCEPTO : TOTAL DEBITADO

1 20002-01-09 OTROS SERVICIOS DE PROTECCION : 20,000.00
20,000.00
TOTAL : 20,000.00

SUM : SETENTA MIL PESOS

RESPONSABLE :

SECCION DE CADA APPLICACION DE EXCEDENTE NO

ESTA CERTIFICACION DE EXCEDENTE DE PAGO, SOLO PODRA SER UTILIZADA
COMO PARTE DE LA CANCELACION DE UNA CARTA VIGENTE Y NO PODRA SER
SUSTITUIDA POR NINGUNA OTRA.

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

**CONCEPTO MEDIANTE EL CUAL SE RESUELVE UN RECURSO DE
REPOSICIÓN**

Radicación N° 00-83957

Una vez recibido y estudiado el recurso de reposición presentado por el interesado, contra lo que dicta la Resolución N° 5114 en la cual se niega el otorgamiento de Patente de Invención, se emite el siguiente concepto:

1. Documentos estudiados:

- 1.1. Descripción: Folios: 2 a 26
- 1.2. Reivindicaciones: Folio: 27 a 30 (capítulo reivindicatorio original)
Folios: 354 a 355 (capítulo reivindicatorio modificado)
- 1.3. Dibujos: Folios: 32 a 33.
- 1.3. 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. Objeto de 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*

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

CONCEPTO MEDIANTE EL CUAL SE RESUELVE UN RECURSO DE
REPOSICION

Resolución N° 00-83857

Una vez recibido y estudiado el recurso de reposición presentado por el interesado, contra la que dicta la Resolución N° 5114 en la cual se niega al otorgamiento de Patente de Invención, se emite el siguiente concepto:

1. Documentos estudiados:

- 1.1. Resolución Folios 2 a 26
- 1.2. Reivindicaciones Folio: 27 a 30 (capítulo reivindicatorio original)
Folios: 324 a 326 (capítulo reivindicatorio modificado)
- 1.3. Dibujos Folios: 32 a 33
- 1.4. Procedimiento Folios: 34 a 127 (US 5 de Noviembre de 1999, No. Solicitud 09/002 336) y US 23 de Junio del 2000, No. Solicitud 09/002 336)

2. Objeto de invención:

Título de la solicitud: "Proceso para la producción de trocitos, 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 trocitos expandidos el cual comprende: a) pasar el alimento por un acondicionador, agregar vapor y agua caliente, mientras está en el acondicionador, pasar el alimento por un extractor y manipulación de la velocidad rotacional, del extractor para controlar la cocción del extrudado.

Reivindicación 6 a 13: Trocitos expandidos preparados mediante el proceso separado anteriormente.

Reivindicación 14 a 19: Aparato para hacer trocitos expandidos que comprende: un acondicionador, un extractor en serie, un trocitos, trocitos y controlador.

La solicitud tiene como objeto un proceso para la producción de trocitos de masa expandida 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 acondicionador, velocidad de rotación o tiempo de residencia o combinación del trocitos en la extrusora para lograr las características apropiadas del alimento procesado en cada etapa.

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

3. Fundamentos del Recurso

3.1. Consideraciones iniciales con respecto al proceso surtido ante ese Despacho.

Argumento del señor memorialista:

El solicitante plantea que dentro del trámite del estudio de la solicitud no se dio la oportunidad de ajustar la solicitud ya que solamente ese realizó un requerimiento y por lo general se proporcionan dos ocasiones, el solicitante cita el numeral 1.2.2.3. del título X de la Circular única No. 10 de 2001.

Respuesta técnica.

En el artículo mencionado por el solicitante de la circular única se establece que: "la oficina Nacional competente podrá notificar al solicitante dos o más veces" esto indica que la opción de notificar dos o más veces es opcional y no obligante. Se le recuerda al solicitante que dentro del proceso de estudio de la solicitud se realizó un requerimiento para el cual se contestó haciendo modificaciones al capítulo reivindicatorio que no fueron aceptadas por que en ella se introducía materia.

Argumento del señor memorialista.

El solicitante plantea que las modificaciones al capítulo reivindicatorio que fueron rechazada constituyen un error involuntario y anexa al recurso un nuevo capítulo reivindicatorio con las debidas correcciones. En el memorial del recurso se describen las modificaciones realizadas al capítulo reivindicatorio.

Respuesta técnica.

Lo planteado por el solicitante se encuentra fuera de lugar ya que el proceso en el cual se encuentra la solicitud no admite correcciones del pliego reivindicatorio sobre el cual se emitió el concepto de negación. Por lo tanto las pretensiones del solicitante no son procedentes y no son tenidas en cuenta para la emisión del presente concepto.

3.2. Argumentos frente a la consideración de falta de novedad y de nivel inventivo de la presente invención.

3.2.1. Objeto de la invención.

Argumento del señor memorialista.

"Antes de entrar a discutir la patentabilidad de la presente invención considero importante mencionar el objeto de la presente solicitud.

La presente solicitud tiene por objeto un proceso para producir trocillos de masa expandible, en particular, a un proceso que permite el control preciso del nivel de cocción de la masa procesada, nivel de humedad, ge latinización y calidad del producto resultante a pesar de las variaciones de las características de 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

Respuesta técnica.

Durante el estudio de la solicitud siempre se tuvo en cuenta el objeto de la invención para evaluar los requisitos de patentabilidad que esta podría presentar.

3. Fundamentos del Recurso

3.1. Consideraciones iniciales con respecto al proceso de solicitud

Argumento del señor memorialista:

El solicitante plantea que dentro del ámbito del estudio de la solicitud no se dio la oportunidad de ajustar la solicitud ya que solamente se realizó un requerimiento y por lo general se proporcionan dos ocasiones, el solicitante cita el numeral 1.2.3 del artículo X de la Circular Única No. 10 de 2001.

Respuesta técnica:

En el artículo mencionado por el solicitante de la circular única se establece que "la oficina nacional, por delante podrá notificar al solicitante dos o más veces, esto indica que la oficina de notificación dos o más veces es opcional y no obligatoria. Se le recuerda al solicitante que dentro del proceso de estudio de la solicitud se realizó un requerimiento para el cual se contactó haciendo modificaciones al capítulo reivindicatorio que no fueron aceptadas por que en ella se introdujo materia.

Argumento del señor memorialista:

El solicitante plantea que las modificaciones al capítulo reivindicatorio que fueron rechazadas constituyen un error involuntario y anexa al recurso un nuevo capítulo reivindicatorio con las debidas correcciones. En el memorial del recurso se describen las modificaciones realizadas al capítulo reivindicatorio.

Respuesta técnica:

Lo planteado por el solicitante se encuentra fuera de lugar ya que el proceso en el cual se encuentra la solicitud no admite correcciones del objeto reivindicatorio sobre el cual se emitió el concepto de negación. Por lo tanto las pretensiones del solicitante no son procedentes y no son tenidas en cuenta para la emisión del presente concepto.

3.2. Argumentos frente a la consideración de falta de novedad y de nivel inventivo de la presente invención

3.2.1. Objeto de la invención

Argumento del señor memorialista:

"Antes de entrar a discutir la patentabilidad de la presente invención considero importante mencionar el objeto de la presente solicitud. La presente solicitud tiene por objeto un proceso para producir fricción de masa expansible, en particular, a un proceso que permite el control preciso del nivel de coacción de la masa procesada, nivel de humedad, de latitud y calidad del producto, resultante a pesar de las variaciones de las características de la materia inicial. La invención comprende el manejo de vapor y la adición de agua en el acondicionador, velocidad de rotación o tiempo de residencia, o combinación del mismo en la extrusión para lograr las características apropiadas del alimento procesado en cada etapa.

Respuesta técnica:

Durante el estudio de la solicitud siempre se tuvo en cuenta el objeto de la invención y se evaluó los requisitos de patentabilidad que esta presenta.

3.3. Novedad

Argumento del señor memorialista

" En primer lugar, tal como se modificó la reivindicación 1, se requiere que la temperatura en el preacondicionador se mantenga en el rango de 65 a 71° C. Es decir, el agua que se agrega es precalentada en este rango de temperatura para mantener la temperatura de salida del alimento a 71° C, que es adecuada para inhibir el desarrollo microbiano dentro del preacondicionador. ✓

Por su parte D1 en la columna 6, 11, 30-32; menciona que la mezcla sale del preacondicionador a una temperatura de aproximadamente 100°C. Por lo tanto, D1 no enseña cada uno de los elementos de la reivindicación 1. Esta es una de las razones por las cuales la reivindicación 1 es novedosa con respecto a D1"

Respuesta

Dado que en el capítulo reivindicatorio originalmente presentado (sobre el cual se emitió el concepto de negación) no se especifica la temperatura del preacondicionador solamente se presenta que la temperatura dentro del preacondicionador se mantiene con el fin de: "controlar la cocción de dicho alimento y mantener los niveles de temperatura dentro del preacondicionado que sean suficientes par inhibir el desarrollo de bacterias dentro del pre-acondicionado"; es suficiente establecer que la temperatura de 100 C va a lograr el mismo objetivo que cualquier temperatura a la que se haya realizado el proceso para la elaboración de los trocillos. De otra parte en el capítulo reivindicatorio se establece que la temperatura del alimento al salir del preacondicionador es superior a 68 C ; por lo que esta temperatura pued ser igual a 100 C, sin establecerse diferencias entre ellas. ✓

Argumento del señor memorialista.

"En segundo lugar D1 no enseña la inclusión de alimento de maíz como el principal ingrediente en la mezcla extruida. Respetuosamente, mi representada aclara a su Despacho que "cornstarch", "almidón de maíz" en español y "Corn meal", alimento de maíz " en español no son ingredientes idénticos. D1 enseña "cornstarch", en español "almidón de maíz" como un ingrediente. Almidón de maíz es el componente del almidón de la semilla de maíz molida, en inglés "ground corn kernels", sin la presencia del endospermo o el germen. ✓

El alimento de maíz es la semilla de maíz molida en inglés "ground corn kernels", pero incluye la cáscara, el germen y el endospermo. De hecho, D1 se aleja de enseñar la idea de utilizar alimento de maíz ya que en dicho documento se afirma que uno de los objetos de la invención "es proporcionar un producto medio basado principalmente en fuentes de almidón diferentes al maíz" D1 col2, 11, 1-2). La revelación en D1 de almidón de maíz no anticipa la limitación reivindicada en la presente invención de alimento de maíz. Esta es una segunda razón por la cual la reivindicación 1 es novedosa con relación a D1" ✓

Respuesta:

Tal como se encuentra presentada la reivindicación se hace referencia la materia prima como "alimento" sin dar otra especificación por lo que es completamente válido el hecho de afectar la solicitud con las materias primas que se especifican en la anterioridad D1 ya que todas corresponden a alimentos. ✓

De otra parte, en la anterioridad D1 se esta presentando un proceso por medio del cual se fabrican alimentos tipo snack que son expandibles al ponerse en contacto con la energía del horno microondas; para fabricar este alimento se utiliza una mezcla de harina de trigo y almidón de maíz; por lo que al presentar un

Argumento del señor memorialista

En primer lugar tal como se modificó la reivindicación 1 se requiere que la temperatura en el acondicionador se mantenga en el rango de 65 a 71 °C. La falta de agua que se agrega se precalienta en este rango de temperatura para mantener la temperatura de salida del alimento a 71 °C, que es adecuada para iniciar el desarrollo microbiano dentro del acondicionador.

Por su parte D1 en la columna 6, 11, 30-32, menciona que la mezcla está del acondicionador a una temperatura de aproximadamente 100 °C. Por lo tanto D1 no enseña nada uno de los elementos de la reivindicación 1. Esta es una de las razones por las cuales la reivindicación 1 es novedosa con respecto a D1.

Respuesta:

Dado que en el capítulo reivindicación originalmente presentado (sobre el cual se otorgó el copyright de negación) no se especifica la temperatura del acondicionador solamente se presenta que la temperatura dentro del acondicionador se mantiene con el fin de "controlar la cocción de dicho alimento y mantener los niveles de temperatura dentro del acondicionador que sean suficientes para inhibir el desarrollo de bacterias dentro del pre-acondicionado", es suficiente establecer que la temperatura de 100 °C va a lograr el mismo objetivo que cualquier temperatura a la que se haya realizado el proceso para la elaboración de los trociscos. De otra parte en el capítulo reivindicación se establece que la temperatura del alimento al salir del acondicionador es superior a 68 °C; por lo que esta temperatura puede ser igual a 100 °C, sin establecerse diferencias entre ellas.

Argumento del señor memorialista

En segundo lugar D1 no enseña la inclusión de alimento de maíz como el principal ingrediente en la mezcla extruida. Responderemos que, en español y como a su Desecho que "comestible", "alimento de maíz", en español y como "maíz", "alimento de maíz", en español no son ingredientes idénticos. D1 enseña "comestible", "alimento de maíz", como un ingrediente. Alimento de maíz es el componente del alimento de la semilla de maíz molido, en inglés "ground corn meal", sin la presencia del endospermo o el germen.

El alimento de maíz es la semilla de maíz molido en inglés "ground corn meal", pero incluye la cascara, el germen y el endospermo. De hecho D1 se refiere de enseñar la idea de utilizar alimento de maíz, ya que en dicho documento se afirma que uno de los objetos de la invención "es proporcionar un producto medio pasado principalmente en función de alimento de maíz". D1 enseña 1.1, 1-2. La reivindicación en D1 de alimento de maíz no anticipa la limitación reivindicada en la presente invención de alimento de maíz. Esta es una segunda razón por la cual la reivindicación 1 es novedosa con relación a D1.

Respuesta:

Tal como se encuentra presentada la reivindicación se hace referencia la materia prima como "alimento", sin dar otra especificación por lo que es completamente válido el hecho de atacar la solicitud con las materias primas que se establecen en la reivindicación D1 ya que todas corresponden a alimentos.

De otra parte, en la reivindicación D1 se está presentando un proceso por medio del cual se fabrican alimentos tipo snack que son expandibles al ponerse en contacto con la energía del horno microondas para fabricar este alimento se fabrica una mezcla de harina de trigo y alimento de maíz por lo que al presentar un

procedimiento para preparar pasabocas tipo snack solamente de maíz se hace una selección para trabajar solamente con esta materia prima procesándola por medio de las mismas etapas que en el proceso presentado en D1.

Argumento del señor memorialista.

" En tercer lugar, D1 no enseña o sugiere manipular la velocidad rotacional de la extrusora para controlar la cocción del extruido, incrementando el nivel de cocción al disminuir la velocidad rotacional.

De hecho D1 no proporciona ninguna guía a la persona medianamente experta en la técnica con respecto a la velocidad rotacional de la extrusora ni tampoco con relación al control del nivel de cocción utilizando dicha velocidad rotacional" ✓

Respuesta técnica.

En la anterioridad D1 se presenta que la mezcla de los ingredientes luego de pasar por el preacondicionador se lleva a una extrusora la cual esta constituida por un par de tornillos sin fin engranados la cual se trabaja en unas condiciones tales que permitan la gelatinización del almidón. Por su parte en la anterioridad D2 se esta presentando un método para preparar un producto tipo snack para esto se forma una masa la cual es se pasa a través de una extrusora la cual también esta constituida por un par de tornillos sin fin engranados. Por lo tanto, en las dos anterioridades citadas se encuentran descritas extrusoras basadas en el mismo principio que la extrusora utilizada en la solicitud. Por lo que el hecho de manipular la velocidad rotacional de la misma es un hecho 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 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 le grado de cocción del alimento. ✓

De acuerdo a lo anterior al tener la misma configuración básica de las extrusoras reportadas en las anterioridades D1 y D2 con respecto a la extrusora de la solicitud y teniendo en cuenta que el manejo de la extrusora es una operación unitaria básica para procesos del estado de la técnica; es posible establecer que esta información guía a la persona versada en la materia para manipular la velocidad rotacional de la extrusora.

Argumento del solicitante:

" Por otro lado, la referencia D1 no enseña un ingrediente de "maíz molido" ni tampoco enseña el rango de temperatura de 65 a 71 C en el preacondicionador Tampoco enseña el manipular la velocidad rotacional de la extrusora para controlar la cocción del extruido, incrementando el nivel de cocción al disminuir la velocidad rotacional" ✓

Respuesta técnica:

En las respuestas proporcionadas con anterioridad con respecto a la materia prima, temperatura del preacondicionador y velocidad rotacional se realizan las aclaraciones pertinentes al solicitante.

Argumento del señor memorialista:

" Mi representada hace notar a su Despacho que D2 enseña una temperatura máxima dentro del preacondicionador de 110° C (230° F) , la cual es muy superior al rango enseñado por la presente invención (65 a 71° C) en el preacondicionador. ✓

procedimiento para preparar pasapotes con snack solamente de maíz se hace una selección para trabajar solamente con esta materia prima procesada por medio de las mismas etapas que en el proceso presentado en D1.

Argumento del señor memorista

En tercer lugar, D1 no enseña o sugiere manipular la velocidad rotacional de la extrusora para controlar la cocción del extruido incrementando el nivel de cocción al disminuir la velocidad rotacional. El hecho D1 no proporciona ninguna guía a la persona medianamente experta en la técnica con respecto a la velocidad rotacional de la extrusora ni tampoco con relación al control del nivel de cocción utilizando dicha velocidad rotacional.

Respuesta técnica

En la anterioridad D1 se presenta que la mezcla de los ingredientes luego de pasar por el acondicionador se lleva a una extrusora la cual esta constituida por un par de tornillos sin fin engranados la cual se trabaja en unas condiciones tales que permitan la deformación del alimento. Por su parte en la anterioridad D2 se esta presentando un método para preparar un producto tipo snack para esto se forma una masa la cual es se pasa a través de una extrusora la cual también esta constituida por un par de tornillos sin fin engranados. Por lo tanto, en las dos extrusoras citadas se encuentran descritos extrusoras pasadas en el mismo principio que la extrusora utilizada en la solicitud. Por lo que el hecho de manipular la velocidad rotacional de la misma es un hecho 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 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.

De acuerdo a lo anterior al tener la misma configuración básica de las extrusoras reportadas en las anterioridades D1 y D2 con respecto a la extrusora de la solicitud y teniendo en cuenta que el manejo de la extrusora es una operación unitaria básica para procesos del estado de la técnica, es posible establecer que esta información guía a la persona versada en la materia para manipular la velocidad rotacional de la extrusora.

Argumento del solicitante

Por otro lado, la referencia D1 no enseña ni sugiere un ingrediente de "maíz molido" ni tampoco enseña el rango de temperatura de 62 a 71 °C en el acondicionador. Tampoco enseña el manipular la velocidad rotacional de la extrusora para controlar la cocción del extruido incrementando el nivel de cocción al disminuir la velocidad rotacional.

Respuesta técnica

En las respuestas proporcionadas con anterioridad con respecto a la materia prima temperatura del acondicionador y velocidad rotacional se refieren las relaciones pertinentes al solicitante.

Argumento del señor memorista

Al representarse hace notar a su Despacho que D2 enseña una temperatura máxima dentro del acondicionador de 110 °C (230 °F) la cual es muy superior al rango enseñado por la presente invención (62 a 71 °C) en el acondicionador.

Además D2 tampoco enseña el alimento de maíz como un alimento. Por favor ver columna 3, 1.22 del documento D2. Por el contrario, dicho documento utiliza como ingrediente primario harina de trigo de sémola o durum (trigo duro). En D2 tampoco se enseña o se sugiere una variación en la velocidad rotacional de la extrusora para controlar el nivel de cocción. Por favor ver D2, col.4, 11.30-31

Por lo anteriormente expuesto D2 no afecta la novedad del pliego reivindicatorio de la presente invención”.

Respuesta técnica.

La anterioridad D2 se encuentra presentando las mismas etapas del proceso que las utilizadas en el proceso de la solicitud de tal manera que en el mencionado documento se presenta un proceso de fabricación de pasabocas; en el cual se realiza una extrusión de la masa preferiblemente en condiciones húmedas. Para realizar la extrusión primero se somete la masa a un preacondicionamiento y luego se lleva a la extrusora. En ella la velocidad rotacional va cambiando dependiendo de la etapa del proceso que se desarrolle (ver D2 columna 2 líneas 49 y 50). Como se puede apreciar en esta anterioridad se presenta la etapa del preacondicionamiento y de la extrusión. Adicionalmente, en el documento mencionado específicamente se establece que dependiendo de la etapa del proceso la velocidad rotacional va cambiando, por lo que de acuerdo a los resultados que se deseen dentro del proceso es posible manipular la velocidad de la extrusora.

Con respecto a la temperatura de 110 C que presenta la anterioridad se resalta que la temperatura con la que sale el alimento del preacondicionador es superior a 68 C; por lo que es posible que la temperatura establecida en la anterioridad sea la misma que la temperatura del proceso de la solicitud.

La materia prima considerada en esta anterioridad es harina de bajo contenido en proteína o mezclas de harinas dentro de las cuales puede estar incluida la harina de maíz.

3.4. Nivel Inventivo.

Argumento del señor memorialista.

“El documento D3 enseña también una temperatura máxima en el preacondicionador a 104° C, la cual es muy alta en comparación al rango de temperatura reclamado en la presente invención. Por favor, ver en D3 columna 8, 11.32-36. En dicho documento, no existe enseñanza alguna en cuanto a que la temperatura en el preacondicionador deba mantenerse por debajo de la máxima reivindicada.

Debido a que el documento D3 enseña un preacondicionador con un par de tornillos sin fin, no puede ser posible enseñar o sugerir nada con respecto a la extrusora o las limitaciones del extruido en el capítulo reivindicatorio.

Por lo anteriormente expuesto D3 no puede afectar el nivel inventivo de la presente invención”.

Ahora bien, con respecto a D4, dicho documento no enseña nada con respecto a las condiciones del preacondicionador o del extruido, incluyendo la temperatura o el tiempo de residencia. En el mejor de los casos, D4 muestra solamente que el alimento de maíz es un ingrediente alimenticio. Esta enseñanza de ninguna manera le puede restar altura inventiva a la solicitud en estudio”

Además, D3 tampoco enseña el alimento de maíz como un alimento. Por favor ver columna 3, línea 12 del documento D3. Por el contrario, dicho documento afirma que el alimento de maíz es un alimento de maíz. En D3, el documento D3 no enseña una variación en la velocidad rotacional de la extrusión para controlar el nivel de cocción. Por favor ver D3, columna 11, líneas 30-31.

Por lo anteriormente expuesto, D3 no afecta la novedad del plano reivindicado de la presente invención.

Pruebas técnicas

La anterioridad D3 se encuentra presentando las mismas etapas del proceso que las utilizadas en el proceso de la solicitud de tal manera que en el mencionado documento se presenta un proceso de fabricación de pastas de maíz. En el cual se realiza una extrusión de la masa previamente en condiciones húmedas. Para realizar la extrusión primero se somete la masa a un precondicionamiento y luego se lleva a la extrusora. En ella la velocidad rotacional va cambiando dependiendo de la etapa del proceso que se desarrolle (ver D3 columna 3, líneas 40 y 50). Como se puede apreciar en esta anterioridad se presenta la etapa del precondicionamiento y de la extrusión. Adicionalmente, en el documento mencionado específicamente se establece que dependiendo de la etapa del proceso la velocidad rotacional va cambiando, por lo que de acuerdo a los resultados que se deseen dentro del proceso se puede mantener la velocidad de la extrusión.

Con respecto a la temperatura de 110°C que presenta la anterioridad se resalta que la temperatura con la que se el alimento del precondicionador es superior a 68°C, por lo que es posible que la temperatura establecida en la anterioridad sea la misma que la temperatura del proceso de la solicitud.

La misma para considerarse en esta anterioridad se refiere de tal manera que en proteínas o mezclas de proteínas dentro de las cuales puede estar incluida la harina de maíz.

3.4. Nivel inventivo

Argumento del señor manifestante

El documento D3 enseña también una temperatura máxima en el precondicionador a 104°C, la cual es muy baja en comparación al rango de temperatura requerido en la presente invención. Por favor ver en D3 columna 3, líneas 32-33. En dicho documento no existe enseñanza alguna en cuanto a que la temperatura en el precondicionador dada mantenerse por debajo de la máxima temperatura.

Debido a que el documento D3 enseña un precondicionador con un par de tornillos sin fin, no puede ser posible enseñar o sugerir nada con respecto a la extrusión o las limitaciones del extrudado en el capítulo reivindicado.

Por lo anteriormente expuesto D3 no puede afectar el nivel inventivo de la presente invención.

Ahora bien, con respecto a D4, dicho documento no enseña nada con respecto a las condiciones del precondicionador o del extrudado, incluyendo la temperatura o el tiempo de residencia. En el mejor de los casos, D4 muestra solamente que el alimento de maíz es un ingrediente alimenticio. Esta enseñanza de ninguna manera puede afectar alguna reivindicación de la solicitud en estudio.

7/6/22

Respuesta técnica.

A continuación se presentan las consideraciones realizadas por esta oficina con respecto a los aspectos técnicos que son afectados por nivel inventivo con la combinación de los documentos presentados por medio de los cuales es posible establecer que la solicitud carece completamente de nivel inventivo ya que el proceso reivindicado es posible extrapolarlo a partir de la información contenida en las mencionadas anterioridades. Esta precisión se realiza ya que de acuerdo a los comentarios presentados por el señor memorialista es claro que no tuvo en cuenta el análisis realizado.

En el Documento D3 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 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.

Lo anterior para los efectos legales que pueda tener,

Bogotá, D.C., 29 de Junio del 2010.

CONCEPTO TÉCNICO No. 2334	EXAMINADOR TÉCNICO Código No. 202043
--	--

A continuación se presentan las consideraciones realizadas por esta oficina con respecto a los aspectos técnicos que son relevantes y de nivel inventivo con la comparación de los documentos por señalar por medio de los cuales se puede establecer que la solución carece de nivel inventivo ya que el proceso reivindicado es posible extrapolarlo a partir de la información contenida en las referencias anteriores. Para precisar, se señala ya que de acuerdo a los comentarios presentados por el señor inventor en el dato que no tuvo en cuenta el análisis realizado.

En el Documento D3 se presenta claramente un proceso para preparar una masa de cereal cocida para este propósito se utiliza una unidad acondicionadora que tiene un par de tornillos engranados entre sí y la cual se divide en tres zonas 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 extrusión de vapor a la masa hasta obtener una masa preformada la cual generalmente se mantiene por debajo de un punto de gelatinización. De este documento D3 se encuentra la descripción de un método para la elaboración de pellets para producir los cuales se extrae en el momento de comenzar por el proceso en el cual se extraen de estos pellets la lignina por la extracción a una fuente de calor tal como un secador o caso de coque. La masa formada se cocina por una extrusión de los sin la extrusión, esta masa se pasa a través de rodillos para obtener una hoja la cual se cocina en coque y las hojas cocidas son secadas por medio de este coque seco y tratadas con una máquina de extrusión como se describe claramente en la materia publicada en las referencias técnicas se puede deducir el estado de la técnica el procedimiento para la elaboración de trociscos extrudidos ya que tal como se reporta en D4 este tipo de pastas extrudidas se hace de harina de maíz ya se cocinan en el campo técnico, como el hecho de someter las masas a una extrusión para producir el mismo y luego agregar agua y vapor para obtener una masa homogénea y preformada es claramente presentado en el documento D3. Por lo que este procedimiento es posible deducir de las referencias presentadas, utilizando algunas convenciones en el campo técnico de la elaboración de alimentos. De otra parte, la característica relevante que presenta el trocisco de maíz de un volumen en un 100% el cual puede ser lograda por un método de extrusión de coque, el aspecto el cual no presenta en el coque de coque, una evidencia de este hecho que pueda deducir esta característica específica del producto elaborado y así demostrar que la materia técnica tiene el nivel inventivo suficiente para ajustarse al examen de patentabilidad sobre nivel inventivo dado por el Tribunal de Justicia de la Comunidad Andina. Aunque por consiguiente, un aspecto adicional al de novedad el nivel inventivo, del cual se desprende que el inventor, además de no ser capaz para un experto medio, debe ser siempre el resultado de una actividad creativa del hombre - sin que ello signifique que para alcanzar la referida técnica documental no se puedan utilizar procedimientos o métodos comunes o ya conocidos en el área técnica correspondiente. En el caso que nos ocupa, se señala, utilizando algunas convenciones 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 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 solución por lo tanto según las evidencias presentadas en las referencias D3 y D4 es posible deducir el procedimiento que se presenta en la solución.

Lo anterior a los efectos legales que pueda tener.

Huancayo, D.C., 29 de Junio del 2010.

EXAMEN TÉCNICO Código No. 2374	CLASIFICACIÓN Código No. 2374
-----------------------------------	----------------------------------