01-3476

185

/103

AVISO DE NOTIFICACION

CORREO CERTIFICADO

Industria y Comercio

SUPERINTENDENCIA

Radicación :	**1-3476- -12-0 Fecha: 2008-04-01 09:09:35**
Trámite :	**2 PATENTES**
Evento :	**1 REGDEPOSITO**
Actuación :	**432 COMUNICACTOADM**
Destinatario :	**MARCELA CASTILLO TORRES Folios 1**

Señor (a) (es)
MARCELA CASTILLO TORRES
CLL 93 A NO 14-17 OF 311
BOGOTA D.C.

Referencia RESOLUCION :	10059
Fecha :	31/03/2008
Expediente :	1-3476
Trámite :	2 PATENTES DE INVENCION
Evento :	1 REGISTRO/DEPOSITO/CONCESION/DEPOSITO
Actuación :	432 COMUNICACION ACTO ADMINISTRATIVO

Comedidamente le solicito presentarse a este Despacho ubicado en la Carrera 13 No. 27 - 00 Piso Quinto (5), de la ciudad de Bogotá D.C., dentro del término de cinco (5) días hábiles contados a partir del envío de la presente citación, en horario de 8:00 a.m. a 4:30 p.m. jornada continua, con el fin de notificarle personalmente el contenido de la resolución de la referencia proferida dentro del expediente tramitado con el número de radicación citado en el asunto.

De no hacerse presente en el término indicado anteriormente, la providencia en mención se notificará por edicto, el cual se fijará por el término de diez (10) días en el Centro de Documentación e Información.

Para su comodidad el texto completo de la resolución se encontrará disponible en la página web de la Entidad desde el día hábil siguiente al de su notificación, la cual podrá ser consultada desde un computador con acceso a Internet, en la página www.sic.gov.co, con el número de resolución a través de la opción servicios en línea - caracter general - consulta actos administrativos.

Secretaría General

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Al contestar favor indique el número de radicación consignado en el sticker

Sede Centro: Carrera 13 No. 27-00 Pisos 2, 5, 7 y 10
Sede CAN: Cra 50 No. 26-55 Int 2 PBX: 3820840
Fax: 3 82 26 95 3 50 52 20. Línea 018000 910165
Web: www.sic.gov.co e-mail: info@sic.gov.co
Bogotá D.C. - Colombia

Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

REPUBLICA DE COLOMBIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCION 10059

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. Nº 01-3476

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO
en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las que se confirieron en el artículo 4, numeral 5 del decreto 2153 de 1992, y

CONSIDERANDO:

PRIMERO: Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 18 de enero del 2001, bajo el número 01003476 se presentó la solicitud de patente para la invención denominada: "PRODUCTOS DE AVENA EN HOJUELAS RECUBIERTOS NO COCIDOS Y METODOS PARA FABRICAR DICHOS PRODUCTOS", contenida en el expediente de la referencia.

SEGUNDO: Que efectuado el examen de forma en cuanto a los requisitos que debe llenar la solicitud y cumplidas las exigencias legales, se ordenó publicar el extracto sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que el artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina establece que: *"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.(...) 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".*

CUARTO: Que realizado el examen de fondo, se requirió al solicitante en los términos del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, para que presentara respuesta a las observaciones de carácter técnico visibles a folios 158 a 195 del cuaderno administrativo, relacionadas con la patentabilidad o cumplimiento de los requisitos establecidos por esta Decisión para la concesión de la patente. Frente a dicho requerimiento no hubo pronunciamiento alguno por parte del mismo, por lo cual es procedente negar el privilegio de patente solicitado con fundamento en lo dispuesto en el artículo 45 de la Decisión 486.

10059

187

Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

REPUBLICA DE COLOMBIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCION 10059

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. Nº 01-3476

RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO: Negar el privilegio de patente de invención para la solicitud correspondiente a "PRODUCTOS DE AVENA EN HOJUELAS RECUBIERTOS NO COCIDOS Y METODOS PARA FABRICAR DICHOS PRODUCTOS".

ARTICULO SEGUNDO: Notificar personalmente el contenido de la presente resolución a la doctora Marcela Castillo Torres, o a quien haga sus veces, en su calidad de apoderada de The Quaker Oats Company., entregándole copia de la misma, advirtiéndole que contra ella procede el recurso de reposición interpuesto ante el Superintendente de Industria y Comercio, al momento de la notificación o dentro de los 5 días hábiles siguientes a ella.

NOTIFÍQUESE Y CUMPLASE
Dada en Bogotá, D.C., a los 31 MAR 2006

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,

GUSTAVO VALBUENA QUIÑONES

Doctora
MARCELA CASTILLO TORRES
Calle 93 A N° 14 – 17, Of. 311.
Bogotá D.C.

202021

188

Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

REPUBLICA DE COLOMBIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCION 10059

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. Nº 01-3476

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO
en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las que se confirieron en el artículo 4, numeral 5 del decreto 2153 de 1992, y

CONSIDERANDO:

PRIMERO: Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 18 de enero del 2001, bajo el número 01003476 se presentó la solicitud de patente para la invención denominada: "PRODUCTOS DE AVENA EN HOJUELAS RECUBIERTOS NO COCIDOS Y METODOS PARA FABRICAR DICHOS PRODUCTOS", contenida en el expediente de la referencia.

SEGUNDO: Que efectuado el examen de forma en cuanto a los requisitos que debe llenar la solicitud y cumplidas las exigencias legales, se ordenó publicar el extracto sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que el artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina establece que: *"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.(...) 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".*

CUARTO: Que realizado el examen de fondo, se requirió al solicitante en los términos del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, para que presentara respuesta a las observaciones de carácter técnico visibles a folios 158 a 195 del cuaderno administrativo, relacionadas con la patentabilidad o cumplimiento de los requisitos establecidos por esta Decisión para la concesión de la patente. Frente a dicho requerimiento no hubo pronunciamiento alguno por parte del mismo, por lo cual es procedente negar el privilegio de patente solicitado con fundamento en lo dispuesto en el artículo 45 de la Decisión 486.

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
El Suscrito Secretario General, AD-HOC
Hace Constar que la presente copia fotostática coincide con el original que ha tenido a la vista
Secretario General AD-HOC

Sede Centro: Carrera 13 No. 27-00 Pisos 2, 5, 7 y 10
Sede CAN: Tr. 40A No. 38-50 Conmutador: 3820840
Fax: 382 26 95. Línea 9800-910 165
Web: www.sic.gov.co e-mail: info@sic.gov.co
Bogotá D.C. - Colombia

10059

189

Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

REPUBLICA DE COLOMBIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCION 10059

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. Nº 01-3476

RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO: Negar el privilegio de patente de invención para la solicitud correspondiente a "PRODUCTOS DE AVENA EN HOJUELAS RECUBIERTOS NO COCIDOS Y METODOS PARA FABRICAR DICHOS PRODUCTOS".

ARTICULO SEGUNDO: Notificar personalmente el contenido de la presente resolución a la doctora Marcela Castillo Torres, o a quien haga sus veces, en su calidad de apoderada de The Quaker Oats Company., entregándole copia de la misma, advirtiéndole que contra ella procede el recurso de reposición interpuesto ante el Superintendente de Industria y Comercio, al momento de la notificación o dentro de los 5 días hábiles siguientes a ella.

NOTIFÍQUESE Y CUMPLASE
Dada en Bogotá, D.C., a los 31 MAR 2006

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,

GUSTAVO VALBUENA QUIÑONES

Doctora
MARCELA CASTILLO TORRES
Calle 93 A N° 14 – 17, Of. 311.
Bogotá D.C.
202021

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
El Suscrito Secretario General, AD - HOC
Hace Constar que la presente copia Fotostática coincide con el original que he tenido a la vista
Secretario General AD-HOC

Sede Centro: Carrera 13 No. 27-00 Pisos 2, 5, 7 y 10
Sede CAN: Tr. 40A No. 38-50 Conmutador: 3820840
Fax: 382 26 95. Línea 9800-910 165
Web: www.sic.gov.co e-mail: info@sic.gov.co
Bogotá D.C. - Colombia

190 2
148

REIVINDICACIONES

1. Un producto de avena no cocido caracterizado porque contiene hojuelas de avena no cocidas con un recubrimiento libre de grasa adherido a las hojuelas de avena, en el cual el recubrimiento contiene por lo menos un material seleccionado entre el grupo formado por colorantes, sabores, nutrientes y edulcorantes.
2. El producto descrito en la reivindicación 1, caracterizado porque dicho recubrimiento contiene entre 0,1% y 60% por peso, con base en el peso seco, del producto de avena recubierto no cocido.
3. El producto descrito en la reivindicación 1, caracterizado porque dicho recubrimiento contiene entre 20% y 50% por peso, con base en el peso seco, del producto de avena recubierto no cocido.
4. El producto descrito en la reivindicación 1, caracterizado porque dicho recubrimiento contiene entre 35% y 45% por peso, con base en el peso seco, del producto de avena recubierto no cocido.
5. El producto descrito en la reivindicación 1, caracterizado porque contiene una mezcla de una pluralidad de hojuelas de avena recubiertas de un primer color presente en el recubrimiento de dichas hojuelas de avena y una pluralidad de otras hojuelas de avena recubiertas de un segundo color, diferente del primer color, estando el segundo color presente en el recubrimiento de dichas otras hojuelas de avena, y en el cual los colores provienen de colorantes solubles en agua y, cuando dicho producto se coloca en un líquido acuoso, se forma un nuevo color en dicho líquido a partir de una combinación de dichos primero y segundo colores.
6. El producto descrito en la reivindicación 1, caracterizado porque dichos nutrientes incluyen compuestos seleccionados entre el grupo formado por vitaminas, minerales, nutrientes naturales y mezclas de los mismos.

7. El producto descrito en la reivindicación 6, caracterizado porque dichas vitaminas se seleccionan entre el grupo formado por derivados de vitamina A, beta-caroteno, tiamina, riboflavina, niacina, vitamina B_6, Vitamina B_{12}, Vitamina C, vitamina D, vitamina E, ácido fólico y mezclas de los mismos.
8. El producto descrito en la reivindicación 6, caracterizado porque dichos minerales se seleccionan entre el grupo formado por derivados de calcio, cobre, hierro, magnesio, manganeso, molibdeno, fósforo, potasio, selenio, zinc y mezclas de los mismos.
9. El producto descrito en la reivindicación 6, caracterizado porque dichos nutrientes naturales se seleccionan entre el grupo formado por extracto de echinacea, extracto de gingko biloba, ginseng, polen de abejas, extracto de hipérico y mezclas de los mismos.
10. El producto descrito en la reivindicación 1, caracterizado porque dichos edulcorantes se seleccionan entre el grupo formado por azúcar, fructosa, miel, jarabe de maíz, melazas, jugos de frutas, edulcorantes artificiales y mezclas de lo mismos.
11. El producto descrito en la reivindicación 1, caracterizado porque es empacado en volumen.
12. Un producto de avena no cocido caracterizado porque contiene aglomerados de hojuelas de avena compuestos de por lo menos dos hojuelas de avena no cocidas con un recubrimiento libre de grasa adherido a las hojuelas de avena y dicho recubrimiento contiene por lo menos un material seleccionado entre el grupo formado por colorantes, sabores, nutrientes y edulcorantes.
13. El producto descrito en la reivindicación 12, caracterizado porque dicho recubrimiento contiene entre 20% y 60% por peso, con base en el peso seco, del aglomerado de hojuelas de avena no cocidas.
14. El producto descrito en la reivindicación 12, caracterizado porque dicho recubrimiento contiene entre 35% y 45% por peso, con base en el peso seco, del aglomerado de hojuelas de avena no cocidas.

15. El producto descrito en la reivindicación 12, caracterizado porque dicho aglomerado contiene de dos a diez hojuelas de avena.
16. El producto descrito en la reivindicación 12, caracterizado porque dicho aglomerado contiene más de diez hojuelas de avena.
17. El producto descrito en la reivindicación 12, caracterizado porque contiene una mezcla de una pluralidad de hojuelas de avena recubiertas de un primer color presente en el recubrimiento de dichas hojuelas de avena y una pluralidad de otras hojuelas de avena recubiertas de un segundo color, diferente del primer color, estando el segundo color presente en el recubrimiento de dichas otras hojuelas de avena, y en el cual los colores provienen de colorantes solubles en agua y, cuando dicho producto se coloca en un líquido acuoso, se forma un nuevo color en dicho líquido a partir de una combinación de dichos primero y segundo colores.
18. El producto descrito en la reivindicación 12, caracterizado porque dichos nutrientes incluyen compuestos seleccionados entre el grupo formado por vitaminas, minerales, nutrientes naturales y mezclas de los mismos.
19. El producto descrito en la reivindicación 18, caracterizado porque dichas vitaminas se seleccionan entre el grupo formado por derivados de vitaminas A, beta-caroteno, tiamina, riboflavina, niacina, vitamina B_6, Vitamina B_{12}, vitamina C, vitamina D, vitamina E, ácido fólico y mezclas de los mismos.
20. El producto descrito en la reivindicación 18, caracterizado porque dichos minerales se seleccionan entre el grupo formado por derivados de calcio, cobre, hierro, magnesio, manganeso, molibdeno, fósforo, potasio, selenio, zinc y mezclas de los mismos.
21. El producto descrito en la reivindicación 18, caracterizado porque dichos nutrientes naturales se seleccionan entre el grupo formado por extracto de echinacea, extracto de gingko biloba, ginseng, polen de abejas, extracto de hipérico y mezclas de los mismos.

193 5
151

22. El producto descrito en la reivindicación 12, caracterizado por dichos edulcorantes se seleccionan entre el grupo formado por azúcar, fructosa, miel, jarabe de maíz, melazas, jugos de frutas, edulcorantes artificiales y mezclas de los mismos.

23. El producto descrito en la reivindicación 12, caracterizado porque es empacado en volumen.

24. El producto de aglomerados de hojuelas de avena descrito en la reivindicación 17, caracterizado porque dicho recubrimiento se aplica de manera sustancialmente uniforme sobre la superficie de las hojuelas de avena.

25. Un método para recubrir hojuelas de avena no cocidas con un material de recubrimiento deseado, el cual comprende:

la introducción de hojuelas de avena no cocidas en un tambor giratorio;

el recubrimiento de las hojuelas de avena mediante la pulverización de un chorro de dicho material de recubrimiento libre de grasa sobre las hojuelas de avena hasta que dicho material de recubrimiento quede aplicado sobre las hojuelas de avena de una manera sustancialmente uniforme; y

el secado de las hojuelas de avena recubiertas hasta que las hojuelas de avena hayan alcanzado el porcentaje de humedad deseado.

26. El método descrito en la reivindicación 25, en el cual dicho material de recubrimiento se prepara:

mezclando con agua por lo menos un componente seleccionado entre el grupo formado por colroantes, sabores, nutrientes y edulcorantes, para formar una mezcla de recubrimiento; y,

calentanto la mezcla de recubrimiento a una temperatura de aproximadamente 38°C-72°C para disolver los componentes de dicha mezcla de recubrimiento y formar dicho material de recubrimiento.

27. El método descrito en la reivindicación 25, caracterizado porque dicho material de recubrimiento se aplica a dichas hojuelas de avena no cocidas en una

concentración de aproximadamente 0,1% a aproximadamente 60% por peso de las hojuelas de avena recubiertas.

28. El método descrito en la reivindicación 25, caracterizado porque dicho material de recubrimiento se aplica a dichas hojuelas de avena no cocidas en una concentración de 35% a 50% por peso de las hojuelas de avena recubiertas.

29. El método descrito en la reivindicación 25, caracterizado porque dichas hojuelas de avena recubiertas se secan a una temperatura comprendida dentro del rango de 38°C a 260°C.

30. El método descrito en la reivindicación 25, caracterizado porque dichas hojuelas de avena recubiertas se secan en un desecador de banda continua.

31. El método descrito en la reivindicación 25 en el que dicha etapa de secado se realiza en un desecador por aire forzado de lecho fluidificado.

32. El método descrito en la reivindicación 25, en el que dichas etapas de recubrimiento y secado ocurren simultáneamente.

33. El método descrito en la reivindicación 25, en el que dichas hojuelas de avena recubiertas se secan hasta una humedad entre 3%-14% con base en el peso seco.

34. Un método para formar aglomerados de hojuelas de avena recubiertos no cocidos sin adición de grasa, el cual comprende:

la introducción de hojuelas de avena no cocidas en un tambor giratorio;

el recubrimiento de las hojuelas de avena mediante la pulverización sobre las hojuelas de un chorro de material de recubriemiento que contiene un material aglomerante hasta que dichas hojuelas de avena formen aglomerados de hojuelas de avena, donde cada aglomerado de hojuelas de avena contiene por lo menos dos hojuelas; y

el secado de dichos aglomerados de hojuelas de avena hasta un porcentaje de humedad deseado

35. El método descrito en la reivindicación 34, caracterizado porque el material

aglomerante se selecciona entre el grupo formado por azúcar, fructosa, miel, jarabe de maiz, melazas, jugos de frutas, hidrocoloides, maltodextrina, sólidos de jarabe de maíz y mezclas de los mismos.

36. El método descrito en la reivindicación 34, en el que dicho material de recubrimiento se prepara:

mezclando por lo menos un componente seleccionado entre el grupo formado por colorantes, sabores, nutrientes y edulcorantes, para formar una mezcla de recubrimiento; y, calentando la mezcla de recubrimiento a una temperatura elevada para disolver o dispersar los componentes de dicha mezcla de recubrimiento y formar dicho material de recubrimiento.

37. El método descrito en la reivindicación 34, en el que dicho material de recubrimiento se aplica a dichas hojuelas de avena no cocidas para formar aglomerados de hojuelas de avena que tengan una concentración del recubrimiento de entre 20% y mas de 60% por peso del aglomerado de hojuelas de avena recubierta.

38. El método descrito en la reivindicación 34, en el que dichos aglomerados de hojuelas de avena recubiertas se secan a una temperatura comprendida dentro del rango de 38°C a 260°C.

39. El método descrito en la reivindicación 34, en el que dichos aglomerados de hojuelas de avena recubiertas se secan en un desecador de banda continua.

40. El método descrito en la reivindicación 34, en el que dicha etapa de secado se realiza en un desecador por aire forzado de lecho fluidificado.

41. Un producto de avena saborizado empacado en volumen, el cual tiene sabores distribuidos de manera unifirme sobre todo el producto y contiene hojuelas de avena recubiertas no cocidas; el recubrimiento es libre de grasa y se adhiere a la superficie de las hojuelas de avena; el recubrimiento contiene por lo menos un componente saborizante y por lo menos un material seleccionado entre el grupo formado por colorantes, nutrientes y edulcorantes.

42. El producto descrito en la reivindicación 41, caracterizado porque dicho material de recubrimiento contiene entre 0,1% y 60% por peso, con base en el peso seco, del producto de avena saborizado.

43. El producto descrito en la reivindicación 41, caracterizado porque dicho material de recubrimiento contiene entre 20% y 50% por peso, con base en el peso seco, del producto de avena saborizado.

44. El producto descrito en la reivindicación 41, caracterizado porque dicho material de recubrimiento contiene entre 35% y 45% por peso, con base en el peso seco, del producto de avena saborizado.

45. El producto descrito en la reivindicación 41, caracterizado porque contiene una mezcla de una pluralidad de hojuelas de avena recubiertas de un primer color presente en el recubrimiento de dichas hojuelas de avena y una pluraliad de otras hojuelas de avena recubiertas de un segundo color, diferente del primer color, estando el segundo color presente en el recubrimiento de dichas otras hojuelas de avena, y en el cual los colores provienen de colorantes solubles en agua y, cuando dicho producto se coloca en un líquido acuoso, se forma un nuevo color en dicho líquido a partir de una combinación de dichos primero y segundo colores.

46. El producto descrito en la reivindicación 41, caracterizado porque dichos nutrientes incluyen compuestos seleccionados entre el grupo formado por vitaminas, minerales, nutrientes naturales y mezclas de los mismos.

47. El producto descrito en la reivindicación 46, caracterizado porque dichas vitaminas se seleccionan entre el grupo formado por derivados de vitaminas A, beta-caroteno, tiamina, riboflavina, niacina, vitamina B_6, vitamina B_{12}, vitamina C, vitamina D, vitamina E, ácido fólico y mezclas de los mismos.

48. El producto descrito en la reivindicación 46, caracterizado porque dichos minerales se seleccionan entre el grupo formado por derivados de calcio, cobre, hierro, magnesio, manganeso, molibdeno, fósforo, potasio, selenio, zinc y mezclas de los mismos.

49. El producto descrito en la reivindicación 46, caracterizado porque dichos nutrientes naturales se seleccionan entre el grupo formado por extracto de echinacea, extracto de gingko biloba, ginseng, polen de abejas, extracto de hipérico y mezclas de los mismos.

50. El producto descrito en la reivindicación 41, caracterizado porque dichos edulcorantes se seleccionan entre el grupo formado por azúcar, fructosa, miel, jarabe de maíz, melazas, jugos de frutas, edulcorantes artificiales y mezclas de los mismos.

51. Un producto de avena saborizado empacado en volumen que contiene aglomerados de hojuelas de avena recubiertas compuestos de por lo menos dos hojuelas de avena no cocidas con un recubrimiento libre de grasa; dicho recubrimiento contiene por lo menos un material seleccionado entre el grupo formado por colorantes, sabores, nutrientes y edulcorantes.

52. El producto descrito en la reivindicación 51, en el que por lo menos uno de dichos materiales está distribuido de manera uniforme sobre todo el producto empacado en volumen.

53. El producto descrito en la reivindicación 51, caracterizado porque dicho recubrimiento contiene entre 20% y 60% por peso, con base en el peso seco, del producto de avena aglomerado saborizado.

54. El producto descrito en la reivindicación 51, caracterizado porque dicho recubrimiento contiene entre 35% y 45% por peso, con base en el peso seco, del producto de avena aglomerado saborizado.

55. El producto descrito en la reivindicación 51, caracterizado porque dicho aglomerado contiene de dos a diez hojuelas de avena.

56. El producto descrito en la reivindicación 51, caracterizado porque dicho aglomerado contiene más de diez hojuelas de avena.

57. El producto descrito en la reivindicación 51, caracterizado porque dicho aglomerado contiene desde 20 hojuelas de avena hasta más de 40 hojuelas de avena.

58. El producto descrito en la reivindicación 51, caracterizado porque contiene una mezcla de una pluralidad de hojuelas de avena recubiertas de un primer color presente en el recubrimiento de dichas hojuelas de avena y una pluralidad de otras hojuelas de avena recubiertas de un segundo color, diferente del primer color, estando el segundo color presente en el recubrimiento de dichas otras hojuelas de avena, y en el cual los colores provienen de colorantes solubles en agua y, cuando dicho producto se coloca en un líquido acuoso, se forma un nuevo color en dicho líquido a partir de una combinación de dichos primero y segundo colores.

59. El producto descrito en la reivindicación 51, caracterizado porque dichos nutrientes incluyen compuestos seleccionados entre el grupo formado por vitaminas, minerales, nutrientes naturales y mezclas de los mismos.

60. El producto descrito en la reivindicación 59, caracterizado porque dichas vitaminas se seleccionan entre el grupo formado por derivados de vitamina A, beta-caroteno, tiamina, riboflavina, Niacina, vitamina B_6, vitamina B_{12}, vitamina C, vitamina D, vitamina E, ácido fólico y mezclas de los mismos.

61. El producto descrito en la reivindicación 59, caracterizado porque dichos minerales se seleccionan entre el grupo formado por derivados de calcio, cobre, hierro, magnesio, manganeso, molibdeno, fósforo, potasio, selenio, zinc y mezclas de los mismos.

62. El producto descrito en la reivindicación 59, caracterizado porque dichos nutrientes naturales se seleccionan entre el grupo formado por extracto de echinacea, extracto de gingko biloba, ginseng, polen de abejas, extracto de hipérico y mezclas de los mismos.

63. El producto descrito en la reivindicación 51, caracterizado porque dichos edulcorantes se seleccionan entre el grupo formado por azúcar, fructosa, miel, jarabe de maíz, melazas, jugos de frutas, edulcorantes artificiales y mezclas de los mismos.

64. El producto descrito en la reivindicación 51, caracterizado porque dicho recubrimiento se aplica de manera sustancialmente uniforme sobre la superficie de las hojuelas de avena.