

Señora

Alix Carmenza Céspedes de Vergel

Jefe de División de Nuevas Creaciones

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

E. S. D.

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 01-025180- -00013-0000

Fecha: 2009-10-05 16:55:00 Dep. 2020 NUECREACIONI
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 444 RESPUESTAREQUE Folios: 7

Referencia: Expediente No. 01.025.180

Solicitud de Patente de Invención titulada: "Productos de cereal tipo granola y métodos para fabricar dichos productos"

Solicitante: The Quaker Oats Company

RESPUESTA AL AUTO NOTIFICADO POR FIJACIÓN EN LISTA NO. 160**DEL 28 DE MAYO DE 2009, OFICIO NO. 6067 (EXAMEN DE FONDO)**

ÁLVARO CORREA ORDÓÑEZ, mayor de edad y vecino de Bogotá D.C., identificado tal como aparece al pie de mi firma, en mi carácter de apoderado de la sociedad en referencia, doy respuesta al auto emanado por ese Despacho dentro del término de prórroga solicitado en mi memorial 01-025180-00012-0000 de fecha 20 de agosto de 2009:

1. Objeciones del Examinador**1.1 De la solicitud de patente**

Se dice por parte de su Despacho que el nuevo capítulo reivindicatorio presenta un método para producir un cereal en hojuelas tipo granola indicando las etapas del mismo en donde en la etapa c) se menciona un rango liberador de gas a una temperatura de 38 a 8 °C pero dicho rango no esta sustentado en la descripción por lo que no se acepta. Se dice además que dicha información genera confusión por cuanto en la descripción y en la reivindicación 4 se considera un rango de temperatura de 50°C a 77°C rango muy superior al valor de 38°C.

Se dice que, además, la reivindicación 4 indica que la espuma fluida se calienta, pero tal como se indica en la reivindicación 1, lo que se calienta es la mezcla fluida.

Finalmente se menciona que en la reivindicación 1 se indica una densidad y se sugiere revisar las unidades.

1.2 Nivel Inventivo

1.3 Considera su Despacho que la presente invención se derivaría de manera evidente de las enseñanzas de los documentos US 4178392 (D1) y EP0586138 (D2) o de la combinación de los dos documentos.

2. Argumentos a favor de la patentabilidad de la solicitud

2.1 De la solicitud de patente

En relación con la observación de su Despacho sobre los rangos de temperatura el solicitante desea aclarar que el rango “38°C a 8°C” posee un error de transcripción. El rango que se deseaba transcribir era “38°C a 85°C”. Sin embargo y teniendo en cuenta que la descripción en las páginas 11(folio 13), línea 17 y página 13 (folio 15), líneas 9 y 10 establece que el rango es “40°C a 85°C” el solicitante ha modificado en rango anterior al rango antes mencionado para que haya una completa concordancia entre las reivindicaciones y la descripción y por lo tanto haya sustento. De esta forma queda, además, claro que el rango 50°C a 77°C es una limitación del anterior rango. Sin embargo y como para el anterior caso teniendo en cuenta que la limitación que se menciona en las páginas arriba mencionadas es en realidad “50°C a 80°C” el solicitante ha modificado el rango para que exista el sustento correspondiente.

En cuanto a las unidades de densidad de la reivindicación 1 por favor note que la primera unidad claramente corresponde a un error formal. Por lo tanto las unidades correspondientes no son “%” sino que las unidades correspondientes deben ser g/cm³.

2.2 Nivel inventivo

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

Contrario a lo que plantea el Examinador, el documento del arte previo citado no afecta el nivel inventivo de la presente solicitud por cuanto no es posible derivar la presente invención a partir de las enseñanzas presentadas en los documentos D1 y D2.

No se puede argumentar que la densidad de un producto se pueda controlar al controlar la densidad de un ligador. Además, esta relación no es la única cosa que se debe considerar con relación a este producto. El producto debe permanecer adherente, siendo las partículas fuertes sin ser no comestibles porque uno no puede morder el producto razonablemente bien. Además, debe haber una enseñanza de una razón para controlar así la densidad.

esto no se argumenta
ni no dice

esto es obvio

Mas importante, sin embargo, es el control de la densidad con las propiedades de la espuma. La solicitud en trámite enseña un producto que tiene una densidad dentro de los rangos reivindicados citados que tiene propiedades deseables que difieren de aquellos de los documentos citados. Las hojuelas de grano se unen en la espuma y no se desmenuzan o desprenden en pedazos de producto. El material de recubrimiento no se separa en una fase separada o se decanta al fondo del recipiente. El producto tiene una textura ligera que es firme y gomosa.

En contraposición, ni D1 ni D2 sugieren que al controlar la densidad del producto se controla cualquiera de las propiedades y características de éste. Por el contrario, los productos de D1 y D2 son típicos de productos de su tipo – ellos tienen cualquiera de las densidades que produzca el método.

esto es evidente

D1 específicamente requiere grasa y el ligador se caracteriza como “fuertemente grasoso”. D1 es muy específico; La porosidad del producto es el resultado del tamaño de las partículas del grano de partida y el empaque suelto en el ligador. Cualquier porosidad en el ligador mismo se deriva de la descomposición del bicarbonato de sodio opcional durante el calentamiento; no existe sugerencia de utilizar la densidad del ligador para ajustar la densidad del producto. De hecho no existe ni la más mínima sugerencia de ajustar la densidad por alguna razón. También, el producto del método de D1 se caracteriza como “crocante”.

esto es obvio

De manera similar D2 no describe nada acerca de controlar la densidad del producto al controlar la densidad del ligador. El producto de D2 esta recubierto con jarabe, entonces

sacarosa líquida. Esto proporciona un recubrimiento duro. D2 describe que el azúcar puede tener presentación cremosa, con o sin grasa, para producir un “grado moderado de rebosamiento”. Esta descripción no sugiere el control de la densidad del producto al controlar el procesamiento adicional, y no ejemplifica este rebosamiento”. De hecho, D2 describe que la mezcla de aglomerado se puede comprimir en un 25% (24.5 mm a 19 mm) durante el procesamiento. De tal manera que el rebosamiento no significa nada; el producto es comprimido, incrementando así la densidad. El volumen del ligador no se utiliza como una manera de controlar la densidad en D2. Tal como en D1, el producto de es “crocante”.

Por lo tanto la cuestión del espumado y la densidad esta claramente manejada en la solicitud y en los documentos citados. El producto de los documentos citados es crocante, mientras que el producto de la presente solicitud es gomoso (chewy). La presente solicitud enseña controlar la densidad, los citados documentos no. La razón por la cual el ligador de espuma es importante para esta invención es que el producto resultante es gomoso (chewy) y tiene una textura apetitosa con una densidad controlada por la densidad de la espuma. De acuerdo a lo anterior es claro que la presente invención posee nivel inventivo.

Adicionalmente no existe sugerencia ni en D1 ni en D2 de combinar los dos documentos. D1 requiere grasa; D2 prefiere que no haya grasa. De hecho, D2 se caracteriza a si misma como una mejora sobre los productos que comprenden grasa, tal como los productos de D1. Por lo tanto, no existe sugerencia de combinar D1 y D2.

Por otro lado es importante anotar que su Despacho no ha considerado el hecho de que la presente invención no requiere agregar grasa. También es importante anotar que la porosidad introducida en D1, no controla de ninguna manera la densidad. De acuerdo con D1, la densidad es un resultado de “la naturaleza del proceso de formación y del tamaño de partícula de los componentes”. En otras palabras, la densidad no es controlada por la porosidad. Note también que el proceso de formación incluye la formación de una partícula que tiene una abertura central, formando así un producto que posee una baja densidad aparente que no esta para nada relacionada con la densidad del ligador. Simplemente la densidad de D1 no esta controlada.

Del documento D1 queda completamente claro que la formación de porosidad en D1 se debe a la descomposición térmica del bicarbonato de sodio en el ligador. En la columna 3,

línea 66 a la columna 4, línea 2, D1 indica lo siguiente: “El producto también puede contener estabilizadores y puede contener hasta aproximadamente 3 por ciento de gas que desarrolla un agente fermentante tal como bicarbonato de sodio, que ayuda a la formación de poros en el producto en el calentamiento durante el secado” (resaltado fuera de texto). Por lo tanto, no es la combinación del bicarbonato con líquido el que origina de formación de porosidad; es la combinación del bicarbonato con líquido y calor. El ligador de D1 no se espuma antes de que se agreguen las partículas.

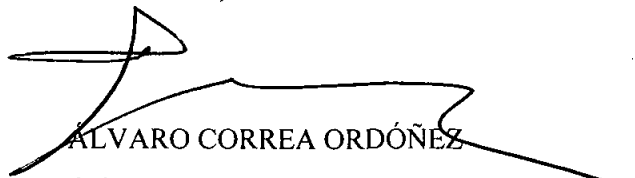
El hecho de que D1 no mencione el control de la densidad es muy importante, porque esto muestra que D1 no consideró importante el hecho del control de la densidad. Tampoco D1 considera la importancia de no agregar grasa. Tal como se encuentra en la descripción las celdas contribuyen a controlar la densidad y le imparten una textura ligera y gomosa (chewy) al producto. Los poros no lo hacen así. Por el contrario, el producto de D1 se describe como “crocante”. De tal forma que el documento D1 no sugiere el método o producto de la invención.

3. Modificación de las reivindicaciones.

Presento junto con este escrito un Capítulo Reivindicatorio Modificado, en el cual se han hecho los ajustes indicados en este escrito y que responden a las objeciones de su Despacho.

En virtud de lo anterior, solicito que se acepten las razones expuestas en el presente documento y en consecuencia, se otorgue el privilegio de patente de invención para el invento que se tramita en este expediente.

Atentamente,



ALVARO CORREA ORDÓÑEZ
C.C.No.79.143.366 de Usaquén
T.P.20.281

Anexos: Capítulo reivindicatorio modificado

186

Reivindicaciones

1. Un método para producir un producto de cereal en hojuelas tipo granola que no contiene grasa agregada y unida en una matriz de espuma sólida, que comprende:

- (a) formar una mezcla fluida que comprende un azúcar y un material seleccionado entre el grupo que consiste de constituyentes proteicos, malta, acidulantes y sabores;
- (b) introducir un compuesto liberador de gas en la mezcla fluida;
- (c) calentar la mezcla fluida que contiene el compuesto liberador de gas a una temperatura de 40°C a 85°;
- (d) permitir que el compuesto liberador de gas reaccione con el acidulante para formar una espuma fluida;
- (e) Mezclar la espuma fluida con el cereal en hojuelas para formar una masa compuesta por hojuelas de cereal cohesionadas por la espuma fluida; y
- (f) Curar la masa para formar el producto de cereal en hojuelas compuesto por hojuelas de cereal cohesionadas por una matriz de espuma sólida; el producto que tiene una densidad dentro del rango de 0,35 g/cm³ a 0,50 g/cm³.

2. El método de acuerdo con la Reivindicación 1, el cual comprende, además, la formación de la masa compuesta por cereal en hojuelas y la espuma fluida en una forma preseleccionada, del grosor y el tamaño preseleccionados, antes del curado.

3. Un método de acuerdo con la reivindicación 1 o 2 en el cual el producto es curado de manera que la matriz de espuma sólida represente del 27% al 50%, con base en el peso seco, del producto de cereal.

4. Un método de acuerdo con las reivindicaciones 1 a 3, que comprende calentar la mezcla fluida que contiene el compuesto liberador de gas a una temperatura de desde 50°C a 80°C.

5. Un método de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones previas en donde la mezcla fluida comprende azúcar, un sabor, malta, leche seca descremada y bicarbonato de sodio.
6. Un método de acuerdo con la reivindicación 5, en donde la mezcla fluida comprende sacarosa, sabor, leche seca descremada, sal, bicarbonato de sodio y maltodextrina.
7. Un método de acuerdo con cualquier reivindicación previa, en donde el producto tiene un contenido de humedad en el rango de entre 2,5% y 8% sobre una base de peso seco.
8. Un método de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4 y 7, en donde el compuesto generador de gas se selecciona entre el grupo formado por carbonato de amonio, bicarbonato de amonio, carbonato de potasio, bicarbonato de sodio, bicarbonato de potasio, bifosfato de aluminio, fosfato de aluminio sódico, mezclas de pirofosfato cálcico ácido, monohidrato de fosfato monocálcico, fosfato monocálcico anhidro, dihidrato de fosfato dicálcico, fosfato de aluminio sódico ácido, carbonato de amonio, bicarbonato de amonio, carbamato de amonio, carbonato de calcio, fosfato de amonio, fosfato de diamonio, pirofosfato ácido de sodio, sulfato de aluminio, sulfato de aluminio sódico, tartato de potasio ácido y glucono delta-lactona.
9. Un método de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones previas, en donde el aglomerante de matriz de espuma sólida comprende celdas formadas por la evolución de un gas luego de la reacción del compuesto liberador de gas y el acidulante, y tiene un textura agradable y masticable.
10. Un método de acuerdo con cualquier reivindicación previa, en donde el cereal en hojuelas es de avena, trigo, cebada, centeno y triticale, o una mezcla de éstos.

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

Radicación No. 01025180

Clasificación Internacional (IPC): A23L1/00, A23L1/168.

Concepto Técnico No. 3803

Patente de Invención ☒ Patente de Modelo de Utilidad ☐

Vía Nacional ☒

Vía PCT (fase nacional) ☐ Cap. I ☐ Cap. II ☐

Como resultado del examen de fondo, realizado con fundamento en el artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le comunica:

1. Documentos estudiados

Capítulo descriptivo: Folios 3 a 19 tal y como fueron presentados.

Capítulo reivindicatorio: Folios 20 a 24 tal y como fueron presentados.

Folios 135 a 137 modificado.

Folios 174 a 176 modificado.

Prioridad: Folio 1 US 09/539829 2000-03-31.

Respuesta del solicitante: Folios 112 a 122.

Segunda respuesta del solicitante: Folios 165 a 171.

Tercera respuesta del solicitante: Folios 184 a 188.

Nuevo capítulo reivindicatorio: Folios 189 a 190

2. Objeto de la invención

Título de la solicitud: Productos de cereal tipo granola y métodos para fabricar dichos productos. Folio 1.

Objeto de la invención: El objeto de la presente solicitud de patente de invención consiste en un producto de cereal que comprende cereal en hojuelas estabilizado en una matriz de espuma sólida, que no tiene adición de grasa y que cohesiona las hojuelas del cereal. Adicionalmente presenta un método para fabricar la espuma y el producto y un método para fabricar un producto tipo granola.

Reivindicaciones 1-10

Un método para producir un producto de cereal.

El problema técnico planteado en esta solicitud radica en la necesidad de un producto tipo granola que contenga cereal en hojuelas y tenga una textura agradable y suave, pero masticable y una densidad reducida en comparación con los productos de granola tradicionales. Además la necesidad de un producto tipo granola que tenga un recubrimiento que se adhiera a la hojuela de cereal sin quebrarse ni caerse. Y un método para fabricar la matriz aglomerante y el producto tipo granola. Para solucionar este problema técnico la solicitud plantea un producto de cereal que comprende: cereal en hojuelas estabilizado en una matriz de espuma sólida. Adicionalmente presenta un método para fabricar la espuma y el producto y un método para fabricar un producto tipo granola.

3. Determinación del Estado de la Técnica

Considerando que la fecha de la prioridad de la solicitud internacional PCT es 2000-03-31, se realizó la búsqueda en el estado de la técnica y se encontraron los documentos relacionados a continuación, que afectan la patentabilidad del objeto de la presente solicitud:

Nº	DOCUMENTO	TÍTULO	FECHA DE PUBLICACIÓN
D1	US4178392	Method of making a ready-to-eat breakfast cereal	1979-12-11
D2	EP0586138	Low or no fat granola cereal mix and process	1993-08-18

4. Análisis de patentabilidad (según requisito) (artículo 14 D486)

4.1 Nivel inventivo (artículo 18 D486)

La presente solicitud de patente divulga un método para producir un producto de cereal tipo granola que no contiene grasa agregada y unida a una matriz de espuma sólida, que comprende:

- Formar una mezcla fluida que comprende un azúcar y un material seleccionado entre el grupo que consiste de constituyentes proteicos, malta, acidulantes y sabores
 - Introducir un compuesto liberador de gas en la mezcla fluida
 - Calentar la mezcla fluida que contiene el compuesto liberador de gas a una temperatura de 40°C a 85°C
 - Permitir que el compuesto liberador de gas reaccione con el acidulante para formar una espuma fluida
 - Mezclar la espuma fluida con el cereal en hojuelas para formar una masa compuesta por hojuelas de cereal cohesionadas por la espuma fluida y
 - Curar la masa para formar el producto de cereal en hojuelas compuesto por hojuelas de cereal cohesionadas por una matriz de espuma sólida;
- El producto tiene una densidad dentro del rango de 0.35 a 0.50g/cm³.

La anterioridad D1 divulga un producto de cereal para desayuno y su método de preparación. D1 indica la combinación ó mezcla del cereal (salvado de trigo, avena, cereal, maíz entre otros) con un sistema aglutinante que comprende azúcares, grasa de repostería, saborizantes tales como jarabe de coco y malta y también puede incluir vitaminas y minerales, estabilizadores y un **agente formador de gas como bicarbonato de sodio**. El sistema aglutinante es añadido al cereal y **luego mezclado para permitir la adherencia del recubrimiento al cereal**. Luego se realiza una etapa de calentamiento, enfriamiento y por último, empaque.

Al comparar el método de la presente solicitud con el método de la anterioridad D1 se observa que comprende las mismas etapas, una mezcla inicial de componentes, una segunda mezcla entre el cereal y el recubrimiento, en esta solicitud llamado espuma fluida, y por último una etapa de calentamiento/enfriamiento.

La diferencia entre la materia de esta solicitud y D1 radica en que el método de esta solicitud no comprende la adición de grasa. No obstante el método acá planteado involucra una serie de etapas ya conocidas desde D1, además de ser ampliamente utilizadas en la industria pastelera.

Ahora bien el documento D2 divulga un cereal tipo granola bajo en grasa y su procedimiento de preparación. Específicamente presenta una barra de granola baja en grasa, que comprende el cereal y un sistema aglutinante que comprende:

una mezcla de azúcares, maltodextrina, derivados de leche tales (leche sin grasa, leche en polvo, suero de leche), saborizantes y edulcorantes.

Y también divulga un procedimiento para producir la barra de granola libre de grasa que comprende las etapas de:

- Secar y pesar los cereales
- Mezclar los ingredientes aglutinantes, tales como azúcares, saborizantes, derivados de leche y demás.
- **Verter la mezcla de aglutinantes sobre la mezcla de cereales.**
- Mezclar para la homogenización de los componentes.
- Secar por calentamiento para la aglomeración y la formación de la barra para así obtener **un aglomerado de baja densidad.**

Al comparar la materia de esta solicitud con D2 se observa que el método de elaboración es esencialmente el mismo; una mezcla de componentes de cereal con un recubrimiento para formar un cereal tipo granola sin grasa. La diferencia entre esta solicitud y D2 radica en que la anterioridad no tiene la adición del compuesto generador de gas. No obstante el volumen deseado en D2 se logra con la etapa de "batir" donde se incorpora aire ó gas al sistema para aumentar su volumen y disminuir su densidad.

En consecuencia una persona medianamente versada en la materia en vista del estado de la técnica en su totalidad, es decir combinando las enseñanzas de los documentos D1 y D2 podría plantear un método como el acá descrito, que comprenda las mismas etapas divulgadas en D1 ó D2 tales como: una mezcla inicial de componentes, una combinación de los cereales con la mezcla de componentes (espuma fluida, recubrimiento ó sistema aglomerante), un calentamiento y un posterior enfriamiento. Pero ahora agregando al sistema aglutinante ó ligador, un compuesto generador de gas como por ejemplo el bicarbonato de sodio, como lo enseña D1 para así obtener así la densidad reducida deseada. Es importante resaltar que D2 ya había divulgado un producto con densidad reducida.

En otras palabras cualquier técnico medio en la materia podría plantear un método donde el grado de espumación se logre ya no con un procedimiento de batido, como lo divulga D2 sino con la inclusión de un compuesto liberador de gas, tal como lo divulga D1. Y de esta forma poder obtener la inclusión de aire y por ende la densidad deseada en el producto final.

Así las cosas, modificar la composición hasta obtener una densidad deseada y seguir utilizando el **mismo método de elaboración ampliamente conocido no representa un salto cualitativo en la técnica**, no produce un efecto sorprende ni inesperado, se deriva de manera evidente del arte previo y carece de nivel inventivo.

Por último nuevamente se anota que al ser tan importante la densidad del producto final; además de ser considerada la característica que podría distinguir el producto de los demás del estado del arte, el solicitante no le dio importancia y no presento ningún estudio comparativo que evidencie sus eventuales ventajas frente a los productos existentes. O algún otro estudio que evidenciara una textura agradable y suave, pero masticable o datos que demostraran que el recubrimiento de la hojuela no se quebrara ni se cayera, tal como inicialmente lo planteo el solicitante. El numeral c del artículo 28 exige la exposición de las diferencias y eventuales ventajas con respecto a la tecnología anterior. Y teniendo en cuenta que no demostró un efecto técnico sorprende frente al arte previo, se considera que este método es una alternativa obvia para un técnico medio en la materia que definitivamente carece de altura inventiva.

5. Respuesta a los argumentos del solicitante

Inicialmente es importante resaltar que la respuesta del solicitante esta dirigida en su mayoría al producto y sus eventuales ventajas. Sin embargo el solicitante desistió del producto y el nuevo reivindicatorio esta dirigido únicamente al método de preparación de un producto tipo granola. Para lo cual se aclara que la densidad del producto no se considera una característica fundamental del proceso.

Ahora bien, el solicitante presenta una respuesta confusa y a veces contradictoria; indica por ejemplo que "no se puede argumentar que la densidad de un producto se pueda controlar al controlar la densidad de un ligador" y más adelante indica que "no existe sugerencia de utilizar la densidad del ligador para ajustar la densidad del producto." Así las cosas la primera afirmación contradice la segunda. Sin embargo lo que es claro es que si se puede argumentar que la densidad del producto se puede controlar al controlar la densidad del ligador, y al parecer lo que el solicitante quiere aclarar es que en ninguna de las anterioridades citadas hay una divulgación de que al ajustar la densidad de ligador se puede ajustar la densidad del producto."

En este orden de ideas es importante resaltar que en la industria de panificación y la repostería la densidad de los productos es indiscutiblemente una característica importante que define en gran medida las características organolépticas del producto. Más aún, las diversas formas de controlar la densidad de un producto son ampliamente conocidas, tal como se ha venido citando a los largo del tramite. Para este caso en particular resulta totalmente evidente para cualquier técnico medio en el arte, que al ajustar la densidad de ligador se pueda ajustar la densidad del producto. Realmente lo que se esta ajustando es la densidad del producto mismo, si se tiene en cuenta que el ligador es la parte fundamental del producto final.

Ahora bien el método de esta invención se deriva del arte previo citado una vez que el documento D2 hace referencia a un método para la elaboración de producto tipo granola, **bajo en grasa y con una densidad reducida**, lo cual es equivalente a lo aquí presentado. Es claro que el espumado del sistema aglutinante de D2 es obtenido mediante un proceso de batido, donde se incorpora aire al sistema y se logra la densidad deseada. Ahora se logra el espumado deseado mediante la incorporación de un componente liberador de gas, tal como el bicarbonato de sodio. Sin embargo la utilización de este componente es ampliamente conocida en la técnica tal como lo demuestra el documento D1. Dicho documento divulga además un método equivalente al de esta solicitud donde se mezcla un sistema aglutinante con una mezcla de cereales.

Mas aun sin incluir el calentamiento de la etapa c) de esta solicitud, D1 sugiere la misma clase de espuma que esta solicitud, por lo menos en cuanto a la formación de gas dentro de la mezcla. Tal como se había indicado en estudios anteriores D1 incluye bicarbonato de sodio en su mezcla inicial de recubrimiento con otros componentes ácidos que pueden empezar a reaccionar con el bicarbonato para dar lugar a la formación de CO_2 y posterior espumado. El bicarbonato de sodio en solución acuosa y calentamiento libera fácilmente CO_2 . Es más la liberación de CO_2 se puede observar sin calentamiento con una ligera agitación. Basta la presencia de especies H^+ en solución acuosa para provocar la liberación de gas.

De otra parte el solicitante argumenta que "D2 describe que la mezcla de aglomerado se puede comprimir..." sin embargo las enseñanzas de D2 respecto al

método sugieren claramente el método de esta solicitud, las mismas etapas y la obtención de una granola baja en grasa y de densidad reducida.

Por ultimo el solicitante cita argumentos a favor del producto indicando que las anterioridades citadas obtienen productos crocantes y el producto de esta solicitud es gomoso. Sin embargo se aclara:

- Primero: Que el solicitante opto por retirar las reivindicaciones del producto y por lo tanto este argumento no evidencia claramente la altura inventiva del método reivindicado.
- Y segundo: Que el método reivindicado el cual es caracterizado por sus etapas y condiciones de proceso, se deriva de manera evidente del arte previo tal como se indica arriba, y además no se encuentra una característica esencial inventiva que sea responsable de las características específicas del producto. En otras palabras las etapas y condiciones del método de la reivindicación 1 corresponden a etapas y condiciones ampliamente conocidas en la técnica, de modo tal que no se encuentra una diferencia en términos de condiciones de proceso, componentes mezclados, temperaturas etc. que sea responsable de las características gomosas del producto obtenido.

El solicitante había indicado en la respuesta anterior que “la característica de esta invención se relaciona con la densidad del producto la cual es controlada por la densidad de la espuma elaborada...” sin embargo esta característica es del producto y no del proceso. Nunca se indico cual era esa característica esencial inventiva del proceso que permite obtener el producto gomoso deseado.

En conclusión esta solicitud simplemente se esta presentado un método que se ha optimizado con el fin de obtener un producto con una densidad deseada. Pero que continúa utilizando componentes y etapas fundamentales y conocidas para la producción de cereales tipo granola.

6. Conclusión:

En consecuencia y por todo lo expuesto anteriormente, se recomienda **Negar** las reivindicaciones: 1 a 10 (folios: 189 a 190)

Bogotá, D.C.,

CONCEPTO TECNICO No. 3803	EXAMINADOR TECNICO Código No.202085
---------------------------	--