

106

Bogotá, D.C., septiembre 13 de 2004

SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO

Radicacion : 02110409 00000003 4. Folios: 2

Fecha (AMD): 2004-09-13 11:55:30

Tramite : 002 PATENTES D 1 REGISTRO/ 538 PETICION

Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

Señores

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

División de Nuevas Creaciones

Ciudad

Ref.: Solicitud de Examen de Patentabilidad

Respetados Señores:

Dada la publicación número 5 en la gaceta 538 del 31 de marzo de 2004; solicito a ustedes el examen de patentabilidad de la patente de invención con radicado número 02110409.

Agradezco su atención,

Cordialmente,

LUIS EDUARDO GUTIERREZ
C.C. No. 4.891.479

107

SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO
Radicacion : 02110409 00000003 Folios: 2
Fecha (AMD): 2004-09-13 11:55:30
Tramite : 002 PATENTES D 1 REGISTRO/ 538 PETICION
Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

HIT : 900176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 04 - 72,739
FECHA : SEPTIEMBRE 13 DE 2004

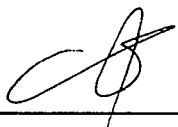
***** C O N S I G N A C I O N *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	Nº. PAGO	FECHA PGO	Vr. PAGO
LUIS EDUARDO GUTIERREZ	CONSIGNACION	BANCO POPULAR	050-00110-6	32794320	13/09/2004	353,000.00

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

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-01 SOLICITUDES	85 EXAMEN DE PATENTABILIDAD DE INVEN	353,000.00
		TOTAL :	\$ 353,000.00

SON: TRESCIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL PESOS

RESPONSABLE : 

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____



2do. EXAMEN DE FORMA PATENTE DE INVENCION

Folio 13

Radicación No 02-110409

Concepto Técnico No 026

Clasificación Internacional de Patentes: A23L 2/395

Practicado el examen de acuerdo a lo establecido en el Art. 38 de la Decisión 486 se determinó que esta solicitud de **Patente de Invención**:

- SI ☒ NO ☐ Contiene un resumen de la invención (Art.26-e).
- SI ☒ NO ☐ Contiene el título o nombre de la invención (Art.27-d).
- SI ☒ NO ☐ Contiene la descripción de la invención (Art.26-b).
- SI ☒ NO ☐ NO ES APLICABLE ☐ Contiene los dibujos necesarios para comprender la invención (Art.26-d)
- SI ☒ NO ☐ Contiene una o más reivindicaciones. (Art.26-c).
- SI ☐ NO ☐ NO ES APLICABLE ☒ Han sido desarrollados los productos y/o procedimientos a partir de recursos genéticos o de sus productos derivados de los que cualquiera de los Países Miembros es país de origen. (Art. 26- h).
- SI ☐ NO ☐ NO ES APLICABLE ☒ Los productos y/o procedimientos han sido obtenidos o desarrollados a partir de los conocimientos tradicionales de las comunidades indígenas, afro americanas, o locales de los países miembros, de acuerdo a lo establecido en la Decisión 391 y sus modificaciones y reglamentaciones vigentes.(Art.26-i).
- SI ☐ NO ☒ La invención se refiere a un producto relativo a un material biológico. (Art.26-J).
- SI ☒ NO ☐ NO ES APLICABLE ☐ La prioridad coincide con la materia reivindicada.

SI ☒ NO ☐ **CUMPLE LOS REQUISITOS TÉCNICOS**

OBSERVACIONES Y OTROS: SI ☒ NO ☐

NUEVO CAPITULO DESCRIPTIVO, FOLIOS:

9 - 10

NUEVO CAPITULO REIVINDICATORIO, FOLIOS:

10 - 12

EXAMINADOR TÉCNICO

202054

Bogotá D. C., Enero 23 de 2004.



Folio 14

2020
Bogotá DC

Señor:
LUIS EDUARDO GUTIERREZ

REFERENCIA:	Radicación No.	02-110409
	Trámite	002
	Evento	001
	Actuación	416
	Oficio No.	030
	Folios	001

Teniendo en cuenta que la solicitud de privilegio de patente que se tramita bajo el expediente indicado en la referencia, reúne los requisitos de forma establecidos en los artículos 26 y 27 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, y en las demás disposiciones vigentes sobre la materia, se envía el extracto de la solicitud a la Oficina de Comunicaciones para efecto de su publicación en la Gaceta de Propiedad Industrial, conforme lo establece el artículo 40 de la misma Decisión.

Cúmplase

Dado en Bogotá DC,

29 ENE. 2004


ALIX CARMENZA CÉSPEDES DE VERGEL
Jefe de la División de Nuevas Creaciones

202054

Bogotá, D.C., septiembre 13 de 2004

SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO
Radicación : 02110409 00000003 Folios: 2
Fecha (AMD): 2604-09-13 11:55:30
Trámite : 002 PATENTES D 1 REGISTRO/ 538 PETICION
Dependencia: 2620 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

Señores
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
División de Nuevas Creaciones
Ciudad

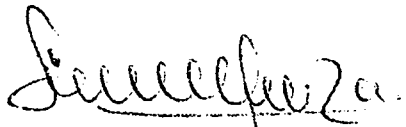
Ref.: Solicitud de Examen de Patentabilidad

Respetados Señores:

Dada la publicación número 5 en la gaceta 538 del 31 de marzo de 2004; solicito a ustedes el examen de patentabilidad de la patente de invención con radicado número 02110409.

Agradezco su atención,

Cordialmente,



LUIS EDUARDO GUTIERREZ
C.C. No. 4.891.479

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
SISTEMA DE TRAMITES-CONSULTA DE TRÁMITES*

16

Martes 28 de Noviembre de 2006

[<] [<] [>] [>]

Datos del Trámite (PENDIENTE)

Radicación: Año: 2002 ☐ * Número: 110409 * Ctrl: ☐ * Cons Rad: 0 * Secu Even: 0 *

Tipo Trámite: 2 PATENTES DE INVENCION ☐ *

Tipo Evento: 001. REGISTRO/DEPOSITO/CONCESION/DEPOSITO ☐ *

Tipo Actuación: 001. SOLICITUD ☐ *

Dependencia Origen: ☐ *

Dependencia Destino: 2020. DIVISION DE NUEVAS CREACIONES ☐ *

Solicitante/Destinatario: GUTIERREZ LUIS EDUARDO * Tipo: Contenida ☐

Identificación: NN . NO IDENTIFICADO ☐ Número: 906735.0

Dirección:

Tipo de Radicación: PI . PROPIEDAD INDUSTRIAL ☐ * Folios: 1

Fecha de Radicación: Día: 5 ☐ Mes: Diciembre ☐ Año: 2002 ☐ 00:00:00 Entrega: PRESENTACION PERSONAL

Guía fecha:

Observaciones:

Otros Datos
[Documentos]

Nueva Consulta

Regresar

[Cerrar Sesión]

Registro : 1 / 5

Información adicional en la Oficina de Sistemas

Año	Número	Ctrl	Cons Rad	Sec Eve	Trámite	Evento	Actuación	Tipo	Fecha	Solicitante	As I Corre
2	110409		0	0	PATENTES DE INVENCION	REGISTRO/DEPOSITO/CONCESION/DEPOSITO	SOLICITUD	PI	2002-12-05 00:00:00	GUTIERREZ LUIS EDUARDO	8
2	110409		1	0	PATENTES DE INVENCION	REGISTRO/DEPOSITO/CONCESION/DEPOSITO	PRESENTACION	EN	2002-12-05 15:15:55	GUTIERREZ LUIS EDUARDO	8
2	110409		2	0	PATENTES DE INVENCION	REGISTRO/DEPOSITO/CONCESION/DEPOSITO	REQUERIMIENTO DE INFORMACION	SA	2003-01-15 11:03:36	PARA MIGRACION TRAMITES SOLICITANTE DESTINATARIO NO IDENTIFICADO	8
2	110409		3	0	PATENTES DE INVENCION	REGISTRO/DEPOSITO/CONCESION/DEPOSITO	REPUESTA A REQUERIMIENTO DE	EN	2003-03-11 09:30:09	GUTIERREZ LUIS EDUARDO	8

						INFORMACION						
2	110409		4	0	PATENTES DE INVENCION	REGISTRO/DEPOSITO/CONCESION/DEPOSITO	PETICION EXAMEN	DE	EN	2004- 09-13 11:55:30	GUTIERREZ LUIS EDUARDO	8

DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

RADICACIÓN EXPEDIENTE No. 02- 110409

EL EXTRACTO DE LA PRESENTE SOLICITUD DE PATENTE DE INVENCION ,
FUE PUBLICADO EN LA GACETA DE PROPIEDAD INDUSTRIAL No 538, DE
FECHA 31 DE MARZO DE 2004, EL TERMINO HABIL SEÑALADO POR LA
LEY EXPIRA EL 01 DE JULIO DE 2004.

NOTA: Dentro del plazo de los seis (6) meses siguientes a partir de la fecha de publicación en la gaceta de Propiedad Industrial, deberá solicitar y cancelar el examen de patentabilidad so pena de que la solicitud caiga en abandono, de acuerdo con lo establecido en el Artículo 44 de la Decisión 486/2000.

SE PRESENTARON OPOSICIONES POR PARTE DE TERCEROS.

SI ☐

NO ☒

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

Miercoles 20 de Junio de 2007

Ver Afectaciones	Ver Actuaciones	Datos Publicación	Consulta Actos Administrativos
Cerrar Ventana			
Datos de PATENTES DE INVENCION			
Expediente	92 182729	Fecha de solicitud	de 1979-06-06 00:00:00
Sector	QUIMICA PURA	Clasificación	C13F 1/0 ; Ipc
Certificado	0	Tipo	TOTAL concesión
Título	PROCESO PARA PREPARACION DE PANELA DESHIDRATADA EN POLVO		
Solicitante (s)	AGRO-INDUSTRIAS ALIMENTICIAS LTDA		
Gaceta	Numero	Fecha	NP
	288	12/03/1981	1
Estado	NEGACION 1985-07-18 00:00:00		
Resumen	SE EXPONE UN PROCESO PARA OBTENER UN PRODUCTO DES- HIDRATADO Y PULVERIZADO DE PANELA QUE PUEDE DISOL- VERSE CON RAPIDEZ Y ES DE VIDA DE ALMACENAMIENTO PROLONGADA EL PROCESO IMPLICA RETIRAR AGUA POR EVA PORACION DE JUGOS DE LA CANA DE AZUCAR HASTA UN ES TADO DE DESHIDRATACION DE MASA DENSA DE GRAVEDAD ESPECIFICA APROXIMADAMENTE DE 1.482 A 1.539 EN LA CUAL EL CONTENIDO DE SACAROSA CORRESPONDE APROXIMA DAMENTE A 90-97 GRADOS BRIX Y AL TIEMPO QUE LA TEM PERATURA SE MANTIENE POR DEBAJO DE 120 GADOS CENTI GRADOS AGITAR UNIFORMEMENTE LA MASA DENSA CALIENTE PARA FORMAR GRANULOS DE MATERIAL SUSTANCIALMENTE SECO FINALMENTE EL MATERIAL GRANULADO SE TAMIZA PA RA RECOGER COMO PRODUCTO EL MATERIAL QUE PASA LA MALLA ESTANDARD NUMERO 45 (ABERTURA DE MALLA DE 0, 35mm) Y EL MATERIAL QUE ES RETENIDO EN ESE TAMIZ SE SOMETE A MOLIENDA HASTA OBTENER EL PRODUCTO DEL TAMANO DE PARTICULA DESEADO.		
REGISTRO INICIAL			
Expediente	92 182729	Secu even.0	Fecha de solicitud
			de 1979-06-06 00:00:00
Solicitante (s)	AGRO-INDUSTRIAS ALIMENTICIAS LTDA		
Apoderado	GERMAN CAVELIER		
Estado	NEGACION 1985-07-18 00:00:00		
Ver Afectaciones	Ver Actuaciones	Consulta Actos Administrativos	Cerrar Ventana

(19)



REPUBLICA DE CHILE
SUBSECRETARIA DE ECONOMIA
DEPTO. PROPIEDAD INDUSTRIAL

(11) CL 1987 - 00406A

24

D2

(12)

SOLICITUD de INVENCION

(43) Fecha de publicación:

26/06/1987

(51) Int. Cl.:

A23C 19/09

(21) Número de solicitud:

1987 - 00406

(22) Fecha de solicitud:

26/06/1987

(30) Prioridad(es): **01/07/1986 EP 86108917**

(72) Inventor(es):

ANNA MARIA LINSE-LOEFGREN

(71) Solicitante:

**FRISCO-FINDUS A.G.
RORSCHACH, SUIZA.**

(74) Representante:

HARNECKER

(54) Título: **PROCEDIMIENTO PARA PREPARACION DE QUESO FRESCO EN FORMA DE PARTICULAS QUE NO SE PEGAN ENTRE SI.**

(57) Resumen

UN PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION DE QUESO FRESCO EN FORMA DE PARTICULAS FINAMENTE DIVIDIDAS; CARACTERIZADO PORQUE EL QUESO FRESCO SE MUELE O CORTA EN DATOS Y LUEGO SE ENFRIA A UNA TEMPERATURA DE MENOS DE 0 GRADOS C. A -50 GRADOS C., Y LUEGO SE DESINTEGRA EN UN TROCEADOR DE TAZA EN PRESENCIA DE ALMIDON.

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

2020

Bogotá, D.C.

Señor
Luis Eduardo Gutierrez
Solicitante

Oficio No. 7706

**REFERENCIA: Radicación No. 02-110409
Trámite 002
Evento 001
Actuación 430
Folios 006**

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: folio 3 y folios 9 y 10
- Capítulo reivindicatorio: folios 10 a 12

La solicitud no reivindica prioridad.

2. OBJETO DE LA INVENCION.

Título: "Mezcla deshidratada de panela y queso para la elaboración de una agua de panela con queso instantánea."

La invención se refiere a :

- Proceso para la obtención de una mezcla deshidratada para la elaboración de una agua de panela con queso instantánea, caracterizado por las siguientes etapas de proceso: Recepción materia prima, clasificación, rallado, congelación, deshidratación, mezcla, empaque, almacenamiento, consumo.
- durante la recepción de la materia prima se deben ejecutar controles de calidad que permitan determinar que tanto la panela granulada como el queso duro cumplen con los parámetros de compra; como son: humedad, impurezas y contenido graso. Durante la clasificación de la panela granulada; usando tamices y mallas se deben eliminar impurezas y porciones de producto que por su tamaño no se adapten al tamaño de partícula del producto final; que deberá tener diámetros que oscilen entre 0.01 mm hasta 1.0 mm aprox.
- Proceso en el cual la panela granulada se somete a deshidratación mediante el uso de un deshidratador cuya temperatura de operación pueda ser ajustada en 75 grados centígrados y que garantice en el producto una humedad final de 1% aprox.
- Proceso en el cual durante el rallado del queso duro, mediante el uso de ralladores mecánicos; se deben obtener tiras aplanadas de dimensiones: largo 30 mm, alto 1 mm, ancho 3 mm.

- Proceso en el cual el queso en tiras se somete a congelación mediante el uso de cuartos fríos cuya temperatura de operación no sea inferior a -18 grados centígrados durante 0.5 horas; tiempo durante el cual las tiras de queso deben adquirir la suficiente firmeza y formación de cristales de hielo grandes a partir de agua libre del producto.
- El queso congelado se debe someter a deshidratación mediante el uso de un deshidratador cuya temperatura de operación pueda ser ajustada a 55 grados centígrados y que garantice en el producto final una humedad de 7% aprox.
- El queso y la panela deben ser mezclados en proporciones de 33 y 67% respectivamente mediante el uso de una mezcladora rotativa, hasta obtener un producto de composición homogénea. La mezcla homogénea se empaqueta por medio de una dosificadora automática en un material de empaque de alta barrera, creando individuales de aproximadamente 25 g cada una.
- Proceso en el cual la porción individual se debe almacenar a temperatura ambiente.
- La porción individual debe prepararse para su consumo, depositando la mezcla de panela y queso deshidratados en un recipiente desechable de icopor adicionando 100 ml de agua caliente y consumir al cabo 3 min; tiempo en el cual sus componentes tendrán el nivel de hidratación adecuado para su consumo.

Clasificación Internacional de Patentes: A 23L 2/395

3. CLARIDAD DE LA SOLICITUD.

De acuerdo a la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina en su Artículo 30.- *"Las reivindicaciones definirán la materia que se desea proteger mediante la patente. Deben ser claras y concisas y estar enteramente sustentadas por la descripción"*; se hacen las siguientes observaciones al capítulo reivindicatorio:

En la reivindicación 1 se está presentando un procedimiento para la obtención de una mezcla deshidratada para la elaboración de una agua de panela con queso instantánea. Las etapas del proceso que se presentan se encuentran de una forma muy general y no presentan las características técnicas que permitan identificar lo nuevo e inventivo del procedimiento propuesto.

Las características técnicas que se presentan en las reivindicaciones 2 a 8 con respecto a cada una de las etapas del proceso deberían presentarse en la reivindicación 1 para que la solicitud fuera clara y concisa y definiera la materia que se desea proteger.

Las reivindicaciones 9 a 11 presentan las etapas de empaque, almacenamiento y consumo de la mezcla deshidratada de panela y queso. Estas etapas que se describen no corresponden al proceso para la obtención de la mezcla ya que contemplan pasos posteriores a la obtención de dicha mezcla; por lo tanto estas reivindicaciones no forman parte del objeto de la invención. Las etapas mencionadas corresponden al manejo del producto una vez obtenido así como la forma de ser consumido; estas actividades no se encuentran describiendo características técnicas que influyan en la elaboración de la mezcla.

Se le recuerda al solicitante que las modificaciones que se realicen al capítulo reivindicatorio no podrán contener materia diferente a la presentada en la presente solicitud.

De otra parte las reivindicaciones presentadas no se encuentran enteramente sustentadas en la descripción tal como lo establece el artículo 30 de la Decisión 486.

Por lo anteriormente expuesto la solicitud no cumple con lo establecido en el art. 30 de la Decisión, se deben realizar los ajustes correspondientes en dicha solicitud y de acuerdo a esto realizar las modificaciones pertinentes en el título de la misma; si es del caso.

4. DETERMINACIÓN DEL ESTADO DE LATÉCNICA

Tomando como base lo anterior y la definición dada en el **art. 16.-** "Una invención se considerará nueva cuando no está comprendida en el estado de la técnica.

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

Sólo para el efecto de la determinación de la novedad, también se considerará dentro del estado de la técnica, el contenido de una solicitud de patente en trámite ante la oficina nacional competente, cuya fecha de presentación o de prioridad fuese anterior a la fecha de presentación o de prioridad de la solicitud de patente que se estuviese examinando, siempre que dicho contenido esté incluido en la solicitud de fecha anterior cuando ella se publique o hubiese transcurrido el plazo previsto en el artículo 40." . *Se procedió a hacer una búsqueda parcial de anterioridades en los archivos con que cuenta esta Oficina y se encontraron los siguientes documentos relacionados con la materia de la presente solicitud:*

Nº	DOCUMENTO	TITULO	FECHA DE PUBLICACION
D1	CO79182729	Proceso para preparaciòn de panela deshidratada en polvo.	1981-03-12
D2	CL 1987-00406A	Procedimiento para preparaciòn de queso fresco en forma de particulas que no se pegan entre si.	1991-04-02

El resumen de los documentos mencionados se anexa al expediente.

7. EVALUACIÓN DE LOS REQUISITOS DE PATENTABILIDAD

El artículo 14 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina establece que: "Los Países Miembros otorgarán patentes para las invenciones, sean de producto o de procedimiento, en todos los campos de la tecnología, siempre que sean nuevas, tengan nivel inventivo y sean susceptibles de aplicación industrial."

En cumplimiento del artículo 14 de la Decisión 486, se procedió a evaluar los requisitos de novedad, nivel inventivo y aplicación industrial con el fin de establecer la patentabilidad de la invención reivindicada en la solicitud en estudio.

7.1 Evaluación del NIVEL INVENTIVO

De acuerdo al **art. 18.-** "*Se considerará que una invención tiene nivel inventivo, si para una persona del oficio normalmente versada en la materia técnica correspondiente, esa invención no hubiese resultado obvia ni se hubiese derivado de manera evidente del estado de la técnica.*", se conceptúa:

La anterioridad D1 presenta un proceso para obtener un producto deshidratado y pulverizado de panela que se disuelve con rapidez. El producto se obtiene a partir de jugos de caña de azúcar los cuales se convierten en una masa densa la cual se convierte en gránulos. El material granulado obtenido se tamiza y se realiza una molienda adicional para obtener el tamaño de partícula deseado.

En la anterioridad D2 se presenta la preparación de queso fresco en forma de partículas. Para la preparación del producto se corta el queso en forma de dados y luego se somete a enfriamiento a temperaturas de 0 grados a -50 grados.

En la solicitud se plantea un tamizaje de la panela para obtenerla en forma granulada a un tamaño de partícula establecido al igual que en la anterioridad D1. De otra parte, en la anterioridad D2 se plantea el corte de queso y posterior congelamiento al igual que en la solicitud; después se somete el queso congelado a un proceso de deshidratación con un deshidratador, ésta última operación no presenta nivel inventivo ya que el uso de equipos que cumplen esta función es frecuente en cualquier proceso de secado.

Para la etapa de mezcla de la panela con el queso, se plantea que se realiza por medio de una mezcladora rotativa, la cual tampoco presenta nivel inventivo ya que tales tipos de mezcladoras son conocidas en la industria de alimentos.

De igual forma la etapa planteada del proceso como “recepción de materia prima” también carece de nivel inventivo ya que realizar controles de calidad a materia prima es una actividad rutinaria en cualquier proceso de producción.

Teniendo en cuenta lo anterior; la solicitud no presenta nivel inventivo para ninguna de las etapas del procedimiento al cual se le reclama protección en la solicitud.

En conclusión los requisitos de patentabilidad de la presente solicitud se encuentran afectados así:

N°	DOCUMENTO	REIVINDICACIONES AFECTADAS	REQUISITO QUE AFECTA
D1	CO79182729	1,3,4	NIVEL INVENTIVO
D 2	CL 1987-00406A	1, 5,6	NIVEL INVENTIVO

En cumplimiento del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le indica que debe dar respuesta dentro del término de sesenta días contados a partir de la fecha de la notificación de la presente comunicación. **En caso de no dar respuesta al presente requerimiento, o si a pesar de la respuesta subsistieran los impedimentos para la concesión, se denegará la patente.**

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el numeral 5.2,literal e), del capítulo quinto del título primero de la circular única No. 10 de 2001.


CLARA C. DE JAIMES
Jefe de la División de Nuevas Creaciones (E).

El anterior requerimiento fue notificado por fijación en lista, de fecha 28 JUN 2007

CONCEPTO TÉCNICO N° 0874	EXAMINADOR TÉCNICO CÓDIGO 202064
---------------------------------------	---