

Doctor

José Luis Salazar

Jefe de División de Nuevas Creaciones (C)

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COML.

E. S. D.

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 10-092596- -00004-0000

Fecha: 2011-07-13 17:25:49 Dep. 2020 DIP.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 518 NUEVAPUBLICAC Folios: 2

Referencia: Expediente No. 10.092.596

Solicitud de Patente de Invención titulada: "Un método para elaborar un producto alimenticio que tiene un recubrimiento proteínaceo o a base de frutas".

Solicitante: Frito-Lay North America, Inc.

MEMORIAL DE CORRECCIÓN

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 en referencia, manifiesto lo siguiente:

En la Gaceta de La Propiedad Industrial No. 628 publicada el 20 de Mayo de 2011, se publicó en la página 562 el título de la solicitud de Patente, el cual fue modificado siguiendo la sugerencia del examinador con nuestro memorial de respuesta a examen de forma de fecha 07 de octubre de 2010, así: "Un método para elaborar un producto alimenticio que tiene un recubrimiento proteínaceo o a base de frutas".

De acuerdo con lo anterior solicito su respectiva corrección en la Sección de Fe de Erratas de la próxima Publicación de la Gaceta de la propiedad Industrial.

Atentamente,

ÁLVARO CORREA ORDÓÑEZ

C.C.No.79.143.366 de Usaquén

T.P.20.281

Anexo: Fotocopia de Página 562 de la Publicación de la Gaceta 628

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

GACETA No. 628

Página. 562

SOLICITUDES DE PATENTES DE INVENCION PCT

(19) CO

(11) N° de publicación: 594

(21) N° de solicitud: 10 092.596

(51) Int Cl: A23G 1/48; 1/54

(12) Solicitud de patente de invención internacional PCT / Colombia país designado o elegido

(22) Fecha de solicitud: 29/07/2010

(30) Prioridad (31) 12/021.959 (32) 29/01/2008 (33) US

(71) Solicitante(s) FRITO-LAY NORTH AMERICA, INC.

(72) Inventor(es) LYKOMITROS DIMITRIS
O'SULLIVAN KEVIN
Y OTROS

(74) Agente: ALVARO CORREA OPDOÑEZ

(43) Fecha de publicación: 20/05/2010

(85) Fecha inicio fase nacional: 29/08/2010

(86) Datos relativos a la presentación de la solicitud PCT

Fecha de presentación de la solicitud: 26/01/2009

No. de solicitud PCT/US2009/031975

(87) Publicación internacional

Fecha: 06/03/2009

N° publicación: WO 2009/097235

(54) Título: UN MÉTODO PARA ELABORAR UN PRODUCTO ALIMENTICIO RECUBIERTO QUE TIENE UN RECUBRIMIENTO SUSCEPTIBLE AL CALOR.

(57) Resumen:

Se describe un método para elaborar un producto alimenticio recubierto que tiene un recubrimiento susceptible al calor, en un aspecto, la invención se dirige hacia una nuez que tiene un recubrimiento proteínaceo o a base de fruta sin un quemado visible en la capa de recubrimiento visible, externa. En un aspecto, el centro del alimento es "pre-recubierto" con o sin un recubrimiento susceptible al calor, pretostado, terminado, recubierto con o sin un recubrimiento susceptible al calor, y cocinado. En otro aspecto, el centro del alimento es primero recubierto con un recubrimiento susceptible al calor, luego recubierto con un recubrimiento no susceptible al calor y cocinado. En aún otro aspecto, el centro del alimento se recubre con un recubrimiento susceptible al calor y luego se cocina en un proceso de dos etapas por medio de las cuales la primera etapa es a una temperatura más caliente que la segunda etapa.

REPÚBLICA DE COLOMBIA



Industria y Comercio

SUPERINTENDENCIA

PUBLICACIÓN DE RECTIFICACIÓN

EXPEDIENTE No. 10.092.596

De acuerdo a la solicitud de fecha 13/07/2011

Se publicó en la sección de rectificaciones gaceta No. 630
de fecha 21 de julio de 2011