

1

JOSE LLOREDA CAMACHO & CO.

ABOGADOS

Calle 72 No. 5-83 Piso 5, Bogotá, D.C. Tel: 6069700 Fax 6069701

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 11-007845- -00010-0000

Fecha: 2013-03-04 16:25:25 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 523 RESPUESTA Folios: 19

Señor

SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

E. _____ S. _____ D. _____

Re: P1.-TEAM FOODS COLOMBIA S.A.-Solicitud de Patente de Invención en
Fase Nacional PCT para "AGENTE ANTISALPICANTE".-Clase A23D
7/4.-Expediente número 11-007.845.-

1. Me refiero a los autos dictados por ese Despacho y notificados por fijación en lista de 11 de Diciembre de 2012 y Enero 29 de 2013.

2. Con el fin de responder a las objeciones expuestas por el Señor Examinador bajo los acápites de claridad del capítulo reivindicatorio y nivel inventivo, me permito presentar ante ese Despacho los siguientes argumentos técnicos, por medio de los cuales se superan completamente dichas objeciones.

3. **Claridad del capítulo reivindicatorio**

El señor Examinador ha objetado la claridad del capítulo reivindicatorio aduciendo que el agente antisalpicante revelado no se encuentra debidamente sustentado en la descripción porque en las realizaciones preferidas solo se hace referencia a la acción antisalpicante de ciertas composiciones. Adicionalmente, de acuerdo con el señor Examinador las expresiones 'óxido metálico coloidal hidrofílico', 'óxido metálico tratado hidrófobo' y 'propilenglicoles' abarcan muchos compuestos. Finalmente, el señor Examinador afirma que el agente antisalpicante revelado debería estar definido por sus componentes y proporciones.

En respuesta a lo anterior, inicialmente considero pertinente señalar ante ese Despacho que, tal y como se analizará en detalle en el numeral 4 del presente memorial, en el estado de la técnica anterior de ninguna manera se enseña o se sugiere que una combinación de un aceite vegetal, un óxido metálico coloidal

hidrofílico, un óxido metálico tratado hidrófobo y una mezcla de polipropilenglicoles permita disminuir drásticamente la salpicadura de aceite al momento en el que productos alimenticios son freídos.

De hecho, tal y como se demostrará mas adelante, ni siquiera de la combinación de los documentos D1 y D2 señalados por el señor Examinador en su Concepto Técnico se podría extraer la lista completa de elementos que componen el agente revelado en la presente invención.

Adicionalmente, tal y como se señala en la descripción de la solicitud en cuestión, en el estado de la técnica existía mínimo conocimiento con respecto a agentes o mecanismos para reducir el salpique durante el freído de alimentos cuando se utiliza como medio de fritura un producto graso no emulsionado, esto es, aceites o grasas comestibles puras.

Ahora bien, con base en lo anterior me permito manifestar que de ninguna manera resulta razonable restringir la presente invención a modalidades específicas de ésta, limitando el agente antisalpicante revelado a elementos o rangos específicos, y menos aún, limitándolo al agente que fue divulgado en la descripción de la solicitud tan sólo como un ejemplo para que la persona medianamente versada en la materia comprenda de manera clara el problema técnico abordado y solucionado por el solicitante de la presente invención, pues de lo contrario se abrirían todas las puertas para que terceras personas, haciendo variaciones mínimas o secundarias en la formulación del agente antisalpicante, exploten el desarrollo tecnológico revelado en la presente invención sin infringir el eventual derecho de patente.

Visto lo anterior, atentamente me permito solicitar al señor Examinador que, con base en los argumentos previos y teniendo en cuenta los argumentos de nivel inventivo que se desarrollan a continuación, reconsidere las objeciones de claridad realizadas con respecto a la solicitud de patente en cuestión.

4. Análisis del nivel inventivo de la solicitud

De acuerdo con el señor Examinador, las reivindicaciones 1 a 3, 5, 7 a 9, 13 y 14 carecen de nivel inventivo frente a la combinación de las enseñanzas de los documentos US 3,669,681 (**D1**) y EP 0013053 (**D2**).

En vista de lo anterior y con el ánimo de demostrar que el agente antisalpicante revelado en la solicitud de patente en cuestión es inventivo frente a las enseñanzas de los documentos D1 y D2, inicialmente me permito presentar ante ese Despacho las siguientes consideraciones técnicas:

- El agente antisalpicante revelado en la presente invención se caracteriza porque está conformado por un aceite vegetal, un óxido metálico coloidal hidrofílico, un óxido metálico tratado hidrófobo y una mezcla de polipropilenglicoles.

De acuerdo con lo señalado en la descripción de la presente invención, un agente conformado por los elementos previamente señalados se caracteriza por presentar una tensión superficial inferior a la del aceite o grasa comestible (hecho que facilita su adición y acelera su distribución en el aceite de fritura), y adicionalmente, durante el proceso de freído tiene la capacidad de producir un adelgazamiento de las interfaces aceite-vapor de agua y vapor de agua-alimento, con lo cual facilita la ruptura y desprendimiento de la columna de vapor, evitando que dicha columna arrastre gotas de aceite y partículas de alimento.

Ahora bien, mientras que en el ejemplo 1 de la presente invención se divulga un modelo de la preparación del agente antisalpicante revelado por el solicitante, los ejemplos 2 y 4 se refieren a modelos de preparación de aceites de freído que comprenden un agente antisalpicante de conformidad con la presente invención, y los ejemplos 3 y 5 corresponden a pruebas de freído con los aceites de los ejemplos 2 y 4, respectivamente, a partir de los cuales se pudo demostrar que la adición de un agente antisalpicante de acuerdo con lo revelado en la presente invención a un aceite de freído permite lograr reducciones de salpique de aceite del 64,09% (ejemplo 3) y del 72,65% (ejemplo 5), lo anterior con respecto a los resultados obtenidos con aceites de freído que no incluyen un agente antisalpicante.

- Contrario a lo anterior, el documento D1 enseña una composición grasa conformada por un aceite comestible modificado mediante la adición de dióxido de silicio y un agente seleccionado entre un alcohol polihídrico y un éster de alcohol polihídrico, y en donde una matriz estable conformada por dicho agente y el dióxido de silicio permite mantener 'aprisionado' el aceite comestible y controlar su viscosidad, permitiendo que dicha composición grasa no se vuelva líquida a temperaturas elevadas (inclusive por encima del punto de humeo de dicha composición grasa).

Debido a lo anterior, de acuerdo con los autores del documento D1 dicha composición grasa puede emplearse en productos alimenticios que deben ser calentados como paso previo a su consumo (en aparatos como hornos o tostadores), toda vez que ésta no se tornará líquida a elevadas temperaturas, pero mantendrá las características organolépticas del aceite comestible sin tratar.

Con respecto a la forma de preparación de dicha composición grasa, en el documento D1 se enseña que el aceite comestible sin tratar debe ser calentado a entre 150°F y 200°F, luego de lo cual el dióxido de silicio es adicionando lentamente mientras que el aceite es agitado de manera vigorosa. Una vez se ha adicionado todo el dióxido de silicio, la agitación se mantiene durante 2 o 3 minutos, luego de lo cual el agente enlazante es adicionado lo más rápido posible. Finalmente, la composición grasa obtenida se mantiene agitada y se permite su enfriamiento.

El producto obtenido se caracteriza porque tiene una consistencia espesa difuminada y porque tan solo exhibe pequeños cambios en viscosidad a temperaturas elevadas.

Finalmente, en dicho documento D1 se divulgan algunos ejemplos (II al V) en los cuales se incorpora la composición grasa obtenida dentro de productos alimenticios que deben calentarse como paso previo a su consumo, en algún aparato tal como una tostadora o un horno.

- Por su parte, el documento D2 básicamente divulga un proceso de producción de una margarina que tiene una tendencia a la reducción de salpicadura como consecuencia de, tal y como lo señalan los autores de dicha anterioridad, la adición por separado en la fase oleosa de proporciones efectivas de un fosfátido y un óxido metálico y/o metaloide hidrofílico finamente dividido, donde de acuerdo con lo señalado en la página 2 de dicha anterioridad, la adición separada de ambos componentes significa que éstos se encuentran físicamente separados antes y durante su incorporación en la fase grasa, y que su posible interacción tan solo puede ocurrir de manera *in situ*.

Ahora bien, en las líneas 12 a 17 de la página 2 de dicho documento D2 se establece de manera clara que el efecto antisalpicante logrado mediante la adición del fosfátido y el óxido hidrofílico fue muy sorprendente para los autores de dicha anterioridad porque la adición de únicamente el fosfátido o únicamente el óxido hidrofílico resulta en un comportamiento antisalpicante bastante insatisfactorio.

Con base en lo anterior me permito manifestar ante ese Despacho que la materia técnica revelada en la solicitud de patente en cuestión presenta un inequívoco carácter inventivo frente a la combinación de las enseñanzas de los documentos D1 y D2 porque:

A. Tales anterioridades no enseñan un agente o composición que comprenda aceite vegetal, un óxido metálico coloidal hidrofílico, un óxido metálico tratado hidrófobo y una mezcla de polipropilenglicoles.

En efecto, en el documento D1 se divulga una composición grasa conformada por un aceite comestible, dióxido de silicio y un agente seleccionado entre un alcohol polihídrico y un éster de alcohol polihídrico (por ejemplo glicerol, propilenglicol, sorbitol, manitol, xilitol o polietilen glicol 6000), mientras que en el documento D2 se enseña un producto conformado por una grasa apropiada para producir margarina no líquida, que a su vez comprende por separado un fosfátido y un óxido metaloide y/o metálico hidrofílico finamente dividido.

B. De acuerdo con lo anterior y contrario a lo afirmado por el señor Examinador en su Concepto Técnico, ninguna de tales anterioridades, solas o en combinación, enseñan un producto que comprenda un óxido metálico tratado hidrófobo mezclado con aceite vegetal, un óxido metálico coloidal hidrofílico y una mezcla de polipropilenglicoles.

En este sentido, el señor Examinador afirma en la página 4 de su Concepto Técnico que:

"el emplear en una composición un metal hidrófobo, para que dicha composición reduzca la salpicadura, ya está divulgada en el documento D2 que se refiere a un procedimiento para la producción de una margarina con tendencia a la reducción de salpicadura (Pág. 1, línea 3 y 4), donde la emulsión tipo margarina contiene un óxido de metal o metaloide hidrofílico, un metal y/o óxido de metaloide hidrófobo y fosfátidos (Pág. 7, reivindicaciones 1 - 6)"

Lo cual de ninguna manera es cierto toda vez que si bien en las líneas 6 a 8 de la reivindicación 1 de dicha anterioridad se menciona (¡por equivocación!) que el mejoramiento consiste en la adición de un óxido metálico y/o metaloide hidrofóbico finamente dividido, a partir de lo divulgado en la descripción de D2, así como lo definido en las reivindicaciones 2 a 8 de dicha anterioridad es absolutamente claro que el método allí enseñado implica la adición de un fosfátido y un óxido metálico

y/o metaloide hidrofílico finamente dividido a una grasa apropiada para producir una margarina no líquida. De hecho, en la página 3 y en la reivindicación 8 del documento D2 se establece que los posibles óxidos hidrofílicos que pueden emplearse en el método allí enseñado son, por ejemplo, dióxido de silicio, óxido de aluminio y/o óxido de magnesio, compuestos que de ninguna manera corresponden a un óxido metálico tratado hidrófobo.

C. Una vez aclarado lo anterior, considero pertinente señalar también que durante el análisis de nivel inventivo llevado a cabo, el señor Examinador ha desconocido de manera sorprendente que de acuerdo con las enseñanzas del documento D2 la acción antisalpicante allí lograda es el resultado de adicionar de forma separada a una fase oleosa un fosfátido y un óxido metálico y/o metaloide hidrofílico finamente dividido, advirtiendo que si sólo uno de tales componentes es adicionado, no se obtendrá efecto antisalpicante alguno.

Sin embargo, durante el análisis de patentabilidad llevado a cabo, ese Despacho ha desconocido por completo tal enseñanza expresa de los autores del documento D2, toda vez que en el Concepto Técnico en cuestión se afirma que la persona medianamente versada en la materia estaría en capacidad de llegar de manera obvia al agente antisalpicante revelado en la solicitud de patente en cuestión combinando el aceite comestible, el dióxido de silicio y el agente seleccionado entre un alcohol polihídrico y un éster de alcohol polihídrico de acuerdo con las enseñanzas del documento D1, con el metal y/o óxido de metaloide hidrófobo enseñado en el documento D2, esto es, desconociendo por completo que, primero, D2 de ninguna manera enseña un agente antisalpicante que comprenda un óxido metálico tratado hidrófobo, y segundo, D2 enseña que la acción antisalpicante únicamente puede ser lograda si a una emulsión tipo margarina se adiciona un óxido metaloide y/o metálico hidrofílico finamente dividido y un fosfátido.

En este punto considero necesario resaltar ante ese Despacho que el análisis realizado por el señor Examinador no se ha enfocado de ninguna manera en el momento en que el solicitante de la invención en cuestión planteó el objetivo de obtener nuevas composiciones con actividad antisalpicante efectiva durante el proceso de freído de alimentos, es decir, el señor Examinador realmente no está teniendo en cuenta la imperiosa necesidad que existe de que el examen de patentabilidad que lleve a cabo lo realice haciendo el esfuerzo intelectual de colocarse en la situación afrontada por el técnico con conocimientos medios en la materia antes de que el solicitante de la presente invención diera a conocer sus sorprendentes y ventajosos hallazgos técnicos.

4

D. Por último, sumado a todo lo anteriormente mencionado considero de gran importancia señalar ante ese Despacho que el documento D1, el cual fue señalado por el señor Examinador como el documento más cercano en el estado de la técnica, ni siquiera se refiere a un agente o composición que actúe como agente antisalpicante durante un proceso de freído, toda vez que, tal y como se analizó previamente en el presente memorial, en dicha anterioridad simplemente se divulga una composición grasa conformada por un aceite comestible modificado mediante la adición de dióxido de silicio y un agente seleccionado entre un alcohol polihídrico y un éster de alcohol polihídrico, y en donde una matriz estable conformada por dicho agente y el dióxido de silicio permite mantener 'aprisionado' el aceite comestible y controlar su viscosidad, permitiendo que dicha composición grasa no se vuelva líquida a temperaturas elevadas (inclusive por encima del punto de humeo de dicha composición grasa), pudiendo emplearse en productos alimenticios que deben ser calentados como paso previo a su consumo (en aparatos como hornos o tostadores).

Visto lo anterior me permito manifestar ante ese Despacho que la solicitud de patente en cuestión cumple a cabalidad con las disposiciones de patentabilidad establecidas en el Artículo 18 de la Decisión 486 de 2000, toda vez que la composición del agente antisalpicante revelado en la presente invención de ninguna manera habría podido ser predicha de manera evidente por la persona medianamente versada en la materia a partir de la combinación de las enseñanzas de los documentos D1 y D2, mientras que a partir de los ejemplos divulgados en la descripción de la solicitud de patente en cuestión es claro que dicho agente antisalpicante presenta un efecto técnico sorprendente con respecto a las enseñanzas del arte previo y por lo tanto representa un valioso aporte al estado de la técnica en cuestión.

5. **Análisis de patentabilidad realizado por la Oficina Internacional y el Instituto Nacional de Propiedad Intelectual Chileno**

Aparte de lo planteado previamente, me permito mencionar ante ese Despacho que en el Reporte de Búsqueda Internacional realizado por la Oficina Española de Patentes y Marcas actuando como Oficina Internacional, los documentos D1 y D2 fueron catalogados como documentos que definen el estado general del arte pero que no se consideran de relevancia particular (Anexo I). Así mismo, me permito señalar que el Instituto Nacional de Propiedad Intelectual Chileno recientemente expidió un concepto técnico en el que se realiza el análisis de novedad y nivel inventivo de la solicitud de patente en cuestión teniendo en cuenta los documentos

D1 y D2, y concluyendo que tales documentos de ninguna manera afectan la patentabilidad de la invención (Anexo II).

En este sentido, ante todo considero de imperiosa necesidad señalar que con la información mencionada anteriormente de ninguna manera pretendo desconocer la independencia de la que goza la Superintendencia de Industria y Comercio al momento de analizar los méritos de patentabilidad de una solicitud, de acuerdo con las disposiciones del Convenio de París para la protección de la propiedad industrial.

Sin embargo, también considero de gran importancia resaltar el hecho de que los Examinadores de la Oficina Española de Patentes y Marcas y del Instituto Chileno de la Propiedad Intelectual han reconocido que la materia técnica revelada en la solicitud de patente en cuestión es novedosa, inventiva e industrialmente aplicable, hecho que evidentemente representa un claro indicio de que la materia técnica revelada en la solicitud de patente en cuestión cumple a cabalidad con los requisitos de patentabilidad establecidos en la Decisión 486 de 2000.

6. **Conclusión**

De conformidad con los argumentos presentados para demostrar la claridad y el nivel inventivo de la solicitud de patente en cuestión frente a la combinación de las enseñanzas de los documentos D1 y D2, resulta completamente claro que se han superado las objeciones expuestas por el señor Examinador en su Concepto Técnico, y por lo tanto, dicha invención es merecedora del privilegio de patente solicitado.

7. Anexo al presente memorial me permito presentar:

- (a) Copia del Reporte de Búsqueda Internacional realizado por la Oficina Internacional para la solicitud de patente en cuestión; y,
- (b) Copia del Concepto Técnico expedido por el Instituto Chileno de la Propiedad Intelectual con respecto a la solicitud de patente correspondiente a la presente invención.

JOSE LLOREDA CAMACHO & CO.Calle 72 No. 5-83 Piso 5, Bogotá, D.C. Tel: 6069700 Fax 6069701

8. En vista de lo anterior, ruego a usted proceder a estudiar nuevamente la solicitud a la luz de los argumentos presentados y conceder el privilegio de patente solicitado.

Señor Superintendente,



ALICIA LLOREDA RICAURTE

T.P. 53.215

Dirección para Notificaciones: notificacionespatentes@lloredacamacho.com

(12) SOLICITUD INTERNACIONAL PUBLICADA EN VIRTUD DEL TRATADO DE COOPERACIÓN EN MATERIA DE PATENTES (PCT)

(19) Organización Mundial de la Propiedad
Intelectual
Oficina internacional



(10) Número de Publicación Internacional
WO 2010/010416 A1

(43) Fecha de publicación internacional
28 de enero de 2010 (28.01.2010)

PCT

(51) Clasificación Internacional de Patentes:
A23D 7/04 (2006.01) A23D 9/04 (2006.01)

(21) Número de la solicitud internacional:
PCT/IB2008/001960

(22) Fecha de presentación internacional:
25 de julio de 2008 (25.07.2008)

(25) Idioma de presentación: español

(26) Idioma de publicación: español

(71) Solicitante (para todos los Estados designados salvo US): ACEITES Y GRASAS VEGETALES S.A. - ACEGRASAS S.A. [CO/CO]; Autopista Sur No. 57-21, 1 Bogotá (CO).

(72) Inventores; e

(75) Inventores/Solicitantes (para US solamente): GARCIA, Rita Esther [CO/CO]; Autopista Sur No. 57-21, 1 Bogotá (CO). VIECCO CASTILLO, Guillermo Andrés [CO/CO]; Autopista Sur No. 57-21, 1 Bogotá (CO).

(74) Mandatario: CORREA ORDÓÑEZ, Álvaro; Avenida 82 No. 10-62 Piso 6°, 1 Bogotá (CO).

(81) Estados designados (a menos que se indique otra cosa, para toda clase de protección nacional admisible): AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK,

DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RS, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, ST, SV, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.

(84) Estados designados (a menos que se indique otra cosa, para toda clase de protección regional admisible): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), euroasiática (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), europea (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MT, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

Declaraciones según la Regla 4.17:

— sobre la calidad de inventor (Regla 4.17(iv))

Publicada:

— con informe de búsqueda internacional (Art. 21(3))

— antes de la expiración del plazo para modificar las reivindicaciones y para ser republicada si se reciben modificaciones (Regla 48.2(h))

(54) Title: ANTISPATTERING AGENT

(54) Título: AGENTE ANTISALPICANTE

(57) Abstract: The invention relates to an agent comprising vegetable oil, a hydrophilic colloidal metal oxide, a hydrophobic treated metal oxide and a mixture of polypropylene glycols, which, when added to pure edible fats or oils, provides same with a low spatter property when said oils and fats are used for the surface or deep frying of foods. Said antispattering agent does not alter the organoleptic properties or appearance of the oil or fat, such as smell, taste, colour, transparency and stability at low temperatures, or produce any negative effects, such as the formation of scum during frying or the presence of particles.

(57) Resumen: La presente invención describe un agente integrado por aceite vegetal, un óxido metálico coloidal hidrofílico, un óxido metálico tratado hidrófobo y una mezcla de polipropilenglicoles que al ser adicionado a aceites o grasas comestibles puras, les genera la propiedad de bajo salpique cuando dichos aceites o grasas son utilizados para el freído superficial o profundo de alimentos. Este agente antisalpicante no modifica las características organolépticas y de apariencia del aceite o grasa, como son: olor, sabor, color, transparencia y estabilidad a bajas temperaturas y tampoco genera efectos negativos como la aparición de espuma durante el freído o la presencia de partículas.

WO 2010/010416 A1

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.
PCT/ IB 2008/001960

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER see extra sheet According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC		
B. FIELDS SEARCHED Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols) A23D Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practicable, search terms used) INVENES,EPODOC,WPI,NPL		
C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT		
Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
A	US 3669681 A (SHOAF et al.) 13.06.1972.	1-14
A	EP 0013053 A1 (UNILEVER NV ; UNILEVER PLC) 09.07.1980.	1-14
A	US 3415659 A (PURVES et al.) 10.12.1968.	1-14
A	MARQUEZ-RUIZ, G., et al., Effectiveness of dimethylpolysiloxane during deep frying, Eur. J. Lipid Sci. Technol., 2004, Vol.106, pgs. 752-758.	1-14
☐ Further documents are listed in the continuation of Box C. ☒ See patent family annex.		
* Special categories of cited documents: "A" document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance. "E" earlier document but published on or after the international filing date "L" document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified) "O" document referring to an oral disclosure use, exhibition, or other means "P" document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed "T" later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention "X" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone "Y" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other documents, such combination being obvious to a person skilled in the art "&" document member of the same patent family		
Date of the actual completion of the international search 20 November 2009 (20.11.2009)		Date of mailing of the international search report (16/12/2009)
Name and mailing address of the ISA/ O.E.P.M. Paseo de la Castellana, 75 28071 Madrid, España. Facsimile No. 34 91 3495304		Authorized officer M. García Poza Telephone No. +34 91 349 55 68

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

Information on patent family members

International application No.

PCT/ IB 2008/001960

Patent document cited in the search report	Publication date	Patent family member(s)	Publication date
US 3669681 A	13.06.1972	NONE	-----
EP 0013053 AB	09.07.1980	NL 7812335 A WO 8001232 A JP 55501008 T ZA 7906868 A AT 790 T US 4325980 A CA 1132837 A	24.06.1980 26.06.1980 27.11.1980 29.07.1981 15.04.1982 20.04.1982 05.10.1982 05.10.1982
US 3415659 A	10.12.1968	NONE	-----

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.
PCT/ IB 2008/001960

CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER

A23D 7/04 (2006.01)
A23D 9/04 (2006.01)

INFORME DE BÚSQUEDA INTERNACIONAL

Solicitud internacional N°
PCT/ IB 2008/001960

A. CLASIFICACIÓN DEL OBJETO DE LA SOLICITUD

Ver hoja adicional

De acuerdo con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP) o según la clasificación nacional y CIP.

B. SECTORES COMPRENDIDOS POR LA BÚSQUEDA

Documentación mínima buscada (sistema de clasificación seguido de los símbolos de clasificación)

A23D

Otra documentación consultada, además de la documentación mínima, en la medida en que tales documentos formen parte de los sectores comprendidos por la búsqueda

Bases de datos electrónicas consultadas durante la búsqueda internacional (nombre de la base de datos y, si es posible, términos de búsqueda utilizados)

INVENES,EPODOC,WPI,NPL

C. DOCUMENTOS CONSIDERADOS RELEVANTES

Categoría*	Documentos citados, con indicación, si procede, de las partes relevantes	Relevante para las reivindicaciones N°
A	US 3669681 A (SHOAF et al.) 13.06.1972.	1-14
A	EP 0013053 A1 (UNILEVER NV ; UNILEVER PLC) 09.07.1980.	1-14
A	US 3415659 A (PURVES et al.) 10.12.1968.	1-14
A	MARQUEZ-RUIZ, G., et al., Effectiveness of dimethylpolysiloxane during deep frying, Eur. J. Lipid Sci. Technol., 2004, Vol.106, pgs. 752-758.	1-14

☐ En la continuación del Recuadro C se relacionan otros documentos

☒ Los documentos de familias de patentes se indican en el Anexo

* Categorías especiales de documentos citados:	"T"	documento ulterior publicado con posterioridad a la fecha de presentación internacional o de prioridad que no pertenece al estado de la técnica pertinente pero que se cita por permitir la comprensión del principio o teoría que constituye la base de la invención.
"A" documento que define el estado general de la técnica no considerado como particularmente relevante.	"X"	documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse nueva o que implique una actividad inventiva por referencia al documento aisladamente considerado.
"E" solicitud de patente o patente anterior pero publicada en la fecha de presentación internacional o en fecha posterior.	"Y"	documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse que implique una actividad inventiva cuando el documento se asocia a otro u otros documentos de la misma naturaleza, cuya combinación resulta evidente para un experto en la materia.
"L" documento que puede plantear dudas sobre una reivindicación de prioridad o que se cita para determinar la fecha de publicación de otra cita o por una razón especial (como la indicada).	"&"	documento que forma parte de la misma familia de patentes.
"O" documento que se refiere a una divulgación oral, a una utilización, a una exposición o a cualquier otro medio.		
"P" documento publicado antes de la fecha de presentación internacional pero con posterioridad a la fecha de prioridad reivindicada.		

Fecha en que se ha concluido efectivamente la búsqueda internacional.	Fecha de expedición del informe de búsqueda internacional
20 Noviembre 2009 (20.11.2009)	16-DICIEMBRE-2009 (16/12/2009)
Nombre y dirección postal de la Administración encargada de la búsqueda internacional	Funcionario autorizado
O.E.P.M.	M. García Poza
Paseo de la Castellana, 75 28071 Madrid, España.	
N° de fax 34 91 3495304	N° de teléfono +34 91 349 55 68

INFORME DE BÚSQUEDA INTERNACIONAL

Información relativa a miembros de familias de patentes

Solicitud internacional N°

PCT/IB 2008/001960

Documento de patente citado en el informe de búsqueda	Fecha de Publicación	Miembro(s) de la familia de patentes	Fecha de Publicación
US 3669681 A	13.06.1972	NINGUNO	-----
EP 0013053 AB	09.07.1980	NL 7812335 A WO 8001232 A JP 55501008 T ZA 7906868 A AT 790 T US 4325980 A CA 1132837 A	24.06.1980 26.06.1980 27.11.1980 29.07.1981 15.04.1982 20.04.1982 05.10.1982 05.10.1982
US 3415659 A	10.12.1968	NINGUNO	-----

INFORME DE BÚSQUEDA INTERNACIONAL

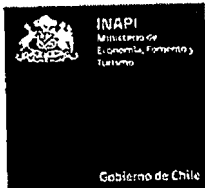
Solicitud internacional N°

PCT/ IB 2008/001960

CLASIFICACIÓN DEL OBJETO DE LA SOLICITUD

A23D 7/04 (2006.01)

A23D 9/04 (2006.01)



**Resolución de notificación del informe
pericial (ley nueva)**

Santiago, **14 ENE. 2013**

Tipo / Nro Solicitud: Patente de Invención / 2009 - 001615
Fecha de solicitud: 20/07/2009

**Título: AGENTE ANTISALPICANTE PARA ACEITES O GRASAS
COMESTIBLES, QUE COMPRENDE UNA MEZCLA DE
ACEITE VEGETAL, OXIDO METALICO COLOIDAL
HIDROFILICO, OXIDO METALICO TRATADO HIDROFOBO Y
UNA MEZCLA DE POLIPROPILENGLICOLES; Y ACEITES O
GRASAS COMESTIBLES QUE CONTIENEN.**

Titular: ACEITES Y GRASAS VEGETALES S.A.
Representante: MILITZA MARINKOVIC G.

Téngase por evacuado el informe pericial.

Confiérese un plazo de 60 días al solicitante para formular observaciones.

Resolución notificada por el Estado Diario con esta fecha.

FRC

1200

14

**INFORME PERICIAL
SOBRE SOLICITUD DE
PATENTE DE INVENCION**

SOLICITUD NUMERO

1615 - 2009

1. SOLICITANTE

ACEITES Y GRASAS VEGETALES S.A.

FECHA 20/07/2009

2. TITULO (NO MAYOR DE 330 CARACTERES):

AGENTE ANTISALPICANTE PARA ACEITES O GRASAS COMESTIBLES, QUE COMPRENDE UNA MEZCLA DE ACEITE VEGETAL, OXIDO METALICO COLOIDAL HIDROFILICO, OXIDO METALICO TRATADO HIDROFOBO Y UNA MEZCLA DE POLIPROPILENGLICOLES; Y ACEITES O GRASAS COMESTIBLES QUE LO CONTIENEN.

3. PERITO EXAMINADOR: KARIN SCHMIDT ALCOHOLADO

MILITZA MARINKOVIC GUTIERREZ

4. RESULTADO DEL EXAMEN PERICIAL

☐

SE RECOMIENDA LA CONCESION DE LA PATENTE

☐

LA SOLICITUD NO CUMPLE CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS POR LA LEY Y EL REGLAMENTO

☒

CON OBSERVACIONES

5. ESTE INFORME SE BASA EN LA SIGUIENTE DOCUMENTACION PRESENTADA

HOJA TÉCNICA PRESENTADA ORIGINALMENTE EN LA SOLICITUD CON FECHA: **/**/**

HOJA TÉCNICA PRESENTADA CON FECHA: 04/06/2010

MEMORIA DESCRIPTIVA, PÁGINAS :

PRESENTADAS ORIGINALMENTE CON FECHA **/**/**

MEMORIA DESCRIPTIVA, PÁGINAS : 1-10

PRESENTADAS CON FECHA: 08/04/2010

MEMORIA DESCRIPTIVA, PÁGINAS :

PRESENTADAS CON FECHA **/**/**

MEMORIA DESCRIPTIVA, PÁGINAS :

PRESENTADAS CON FECHA **/**/**

REIVINDICACIONES :

PRESENTADAS ORIGINALMENTE CON FECHA **/**/**

REIVINDICACIONES: 1-14

PRESENTADAS CON FECHA: 08/04/2010

REIVINDICACIONES :

PRESENTADAS CON FECHA **/**/**

REIVINDICACIONES:

PRESENTADAS CON FECHA **/**/**

DIBUJOS. LAMINAS / FIGURAS

PRESENTADAS ORIGINALMENTE CON FECHA **/**/**

DIBUJOS. LAMINAS / FIGURAS: 1/2-2/2

PRESENTADAS CON FECHA: 08/04/2010

DIBUJOS, LAMINAS / FIGURAS

PRESENTADAS CON FECHA **/**/**

DIBUJOS, LAMINAS / FIGURAS

PRESENTADAS CON FECHA **/**/**

6. PRONUNCIAMIENTO SOBRE LA PRIORIDAD (ARTICULO 34 LEY Y ARTICULOS 59 a 62 REGLAMENTO):

☒

LA COPIA DE PRIORIDAD(ES) HA SIDO PRESENTADA DENTRO DE PLAZO (ARTICULOS 34 LEY Y 60 REGLAMENTO) Y CORRESPONDE A LA SOLICITUD CHILENA.

☐

LA COPIA DE PRIORIDAD(ES) HA SIDO PRESENTADA DENTRO DEL PLAZO (ARTICULOS 34 LEY Y 60 REGLAMENTO), DIFIERE DE LO SOLICITADO EN CHILE, PERO SUSTENTA LO REIVINDICADO EN LA SOLICITUD.

☐

LA COPIA DE PRIORIDAD(ES) HA SIDO PRESENTADA DENTRO DEL PLAZO (ARTICULOS 34 LEY Y 60 REGLAMENTO), PERO NO SUSTENTA LO REIVINDICADO EN LA SOLICITUD. NO SERA CONSIDERADA.

☐

LA COPIA DE PRIORIDAD(S) HA SIDO PRESENTADA FUERA DE PLAZO (ARTICULOS 34 LEY O 60 REGLAMENTO). NO SERA CONSIDERADA.

☐

NO DECLARA PRIORIDAD.

☐

OTRO TIPO DE OBSERVACION, VER ITEM 15.

RECEPCION



2190

7. CLASIFICACION INTERNACIONAL DE PATENTES (CIP 7):		SOLICITUD NUMERO:	2
A23D 7/04, 9/04		1615 - 09	
8. CAMPO DE LA BUSQUEDA:			
A23D			
9. RESULTADO DE BUSQUEDA DEL ESTADO DE LA TECNICA :			
CATEGORIA	CITA DEL DOCUMENTO CON INDICACION DE LAS PARTES RELEVANTES	REIVINDICACIONES AFECTADAS	
	BUSQUEDA NACIONAL : Se ha realizado la búsqueda nacional, no encontrándose patentes ni solicitudes que comprometan a esta solicitud.		
	BUSQUEDA INTERNACIONAL: <u>PCT/IB 2008/001960:</u>		
A	US - A -3669681 (General Foods Corp.; Shoaf et.al.), pág 1-3 (= DI 1)	Ninguna	
A	EP - A -0013053 (Unilever.; Rek et.al.), pág 1-8 (= DI 2)	Ninguna	
A	US - A -3415659 (Procter & Gamble.; Purves et.al.), pág 1-4 (= DI 3)	Ninguna	
A	LIPID SCIENCE TECH., Vol 106, 2004, Marquez-Ruiz et.al. "Effectiveness of dimethylpolysiloxane during deep frying", resumen (= DI 4)	Ninguna	
X : DOCUMENTO RELEVANTE POR SI SOLO Y : DOCUMENTO RELEVANTE EN COMBINACION CON OTRO DE LA MISMA CATEGORIA A : ESTADO DE LA TECNICA C : DOCUMENTO CITADO EN LA SOLICITUD D : INTERFERENCIA CON OTRA SOLICITUD EN TRAMITE M : DOCUMENTO MIEMBRO DE LA MISMA FAMILIA DE PATENTE		O : OPOSICION Z : EN ESPERA DE MAYOR INFORMACION W : VER ITEM 14 P : DOCUMENTO CON PRIORIDAD ANTERIOR PERO PUBLICADO CON FECHA POSTERIOR E : DOCUMENTO CON PRIORIDAD ENTRE LA FECHA DE PRESENTACION EN CHILE Y LA PRIORIDAD INVOCADA Y PUBLICADO CON FECHA POST.	

10. EVALUACION DEL CONTENIDO DE LAS REIVINDICACIONES: (VER ARGUMENTACION EN ITEM 15)		SOLICITUD NUMERO: 3	
HAY OBSERVACIONES A LA PRESENTACION DE LAS REIVINDICACIONES: NO ☐ SI ☒		1615- 09	
NUMERO DE REIVINDICACIONES PRESENTADAS: 14			
TIPO DE OBSERVACION:		REIVINDICACIONES AFECTADAS	
NO TIENE APLICACION INDUSTRIAL (Artículo 36 LEY)			
FALTA NOVEDAD (Artículo 33 LEY)			
FALTA NIVEL INVENTIVO (Artículo 35 LEY)			
NO DEFINE CLARAMENTE LA INVENCION (Artículos 41 y 44 REGLAMENTO)			
FALTAN CARACTERISTICAS ESENCIALES (Artículos 41 y 43 REGLAMENTO)			
FALTA SUSTENTO EN LA MEMORIA (Artículo 41 REGLAMENTO)			
CONTENIDO NO AUTOSUFICIENTE (Artículo 41 REGLAMENTO)			
NO HAY UNIDAD DE INVENCION (Artículos 40 y 44 REGLAMENTO)			
PREAMBULO Y CARACTERIZACION INCORRECTOS (Artículo 43 REGLAMENTO)			
FALTA "CARACTERIZADO" (Artículo 42 y 43 REGLAMENTO)			
NO EXISTE ENLACE APROPIADO ENTRE LAS CLÁUSULAS (Artículos 40 y 44 REGLAMENTO)			
EXCLUSION DE PATENTABILIDAD (Artículo 37 LEY, LETRA)			
OTRAS: Ver ítem 15		3, 4, 6, 9, 11, 12, 13 y 14	
11. EVALUACION DEL CONTENIDO DE LA HOJA TECNICA: (VER ARGUMENTACION EN ITEM 15)			
HAY OBSERVACIONES A LA PRESENTACION DE LA HOJA TECNICA : NO ☒ SI ☐			
☐	FALTA CAMPO DE APLICACION (Si procede)		
☐	NO MENCIONA PROBLEMA TECNICO QUE RESUELVE		
☐	NO HAY RESUMEN DE ETAPAS Y/O ELEMENTOS BÁSICOS		
☐	FALTA DIBUJO O FORMULA GENERAL (Si procede)		
12. EVALUACION DEL CONTENIDO DE LA MEMORIA DESCRIPTIVA: (VER ARGUMENTACION EN ITEM 15)			
HAY OBSERVACIONES A LA PRESENTACION DE LA MEMORIA DESCRIPTIVA: NO ☐ SI ☒			
☐	NO MENCIONA EL CAMPO DE APLICACION DE LA INVENCION	(Artículo 39 REGLAMENTO)	
☐	NO CITA EL PROBLEMA TECNICO QUE LA INVENCION ABORDA	(Artículo 39 REGLAMENTO)	
☐	NO HACE REFERENCIA AL ESTADO DEL ARTE	(Artículo 39 REGLAMENTO)	
☐	NO CITA DOCUMENTOS CON SU NUMERO DE PUBLICACION (Si procede)	(Artículo 39 REGLAMENTO)	
☐	LA DESCRIPCION DE LA INVENCION NO ES CLARA	(Artículo 39 REGLAMENTO)	
☐	LA DESCRIPCION DE LA INVENCION NO PERMITE REPRODUCIR LA INVENCION	(Artículo 39 REGLAMENTO)	
☐	NO HAY INDICACION DE DEPOSITO DE MATERIAL BIOLOGICO (Si procede)	(Artículo 39 REGLAMENTO)	
☐	LA MEMORIA NO INCLUYE AL MENOS UN EJEMPLO DE APLICACION	(Artículo 39 REGLAMENTO)	
☐	EL / LOS EJEMPLOS NO ESTAN DETALLADOS	(Artículo 39 REGLAMENTO)	
☐	NO DESCRIBE LOS DIBUJOS (Si procede)	(Artículo 39 REGLAMENTO)	
☐	LOS EJEMPLOS NO CORRESPONDE A LA MISMA UNIDAD DE INVENCION	(Artículo 39 y 40 REGLAMENTO)	
☐	LA MEMORIA PRESENTA AMPLIACION DEL CONTENIDO ORIGINAL		
☒	LAS UNIDADES NO ESTAN EXPRESADAS EN SISTEMA METRICO DECIMAL	(Artículo 35 REGLAMENTO)	
	OTRAS : Ver ítem 15		
13. EVALUACION DE LOS DIBUJOS (VER ARGUMENTACION EN ITEM 15)			
HAY OBSERVACIONES A LA PRESENTACION DE LOS DIBUJOS: NO ☒ SI ☐			
☐	LOS DIBUJOS CONTIENEN TEXTOS EXPLICATIVOS		
☐	FALTA CLARIDAD EN LAS LAMINAS / FIGURAS		
☐	LOS DIBUJOS TIENEN COTAS O FALTA PROPORCIONALIDAD ENTRE LAS PARTES		
☐	OTRAS : Ver ítem 15		
14. AMPLIACION DEL CONTENIDO ORIGINAL (Artículo 49 reglamento): (VER ARGUMENTACION EN ITEM 15)			
• AMPLIACION CONTENIDO ORIGINAL MEMORIA DESCRIPTIVA Si ☐ No ☒ Otras ☐			
• AMPLIACION CONTENIDO ORIGINAL REIVINDICACIONES Si ☐ No ☒ Otras ☐			

15. ARGUMENTACION ANALISIS PERICIAL (ARTICULO 83 REGLAMENTO)		SOLICITUD NUMERO:
		4
ITEM	CITAS Y EXPLICACIONES	1615- 09
6.-	La solicitud presentada invoca la prioridad PCT/IB 2008/001960 de fecha 25 de Julio de 2008, la cual está dentro del plazo de un año, cuya copia de prioridad fue presentada dentro del plazo de los 90 días según lo establece el artículo 60 del reglamento de la Ley. Este perito ha revisado la presentación de la prioridad comparándola con la presente solicitud, encontrando que la prioridad presenta los mismos ejemplos y reivindicaciones que la presente solicitud. Se solicita acompañar el informe de búsqueda PCT/IB 2008/001960, junto a los documentos citados en este. Este informe de búsqueda se encuentra asociado a la presentación internacional WO2010/010416 de la prioridad PCT/IB 2008/001960, en que la clasificación y los documentos presentados corresponden a la materia de la invención de la presente solicitud.	
11.-	Una vez que se determine el pliego de reivindicaciones definitivo de la presente solicitud, el solicitante deberá modificar el título y el resumen de la hoja técnica, de manera que su contenido sea acorde a dicho pliego de reivindicaciones.	
12.-	Corregir los errores de las páginas 1 a 3, 5 a 7 y 9 de la memoria descriptiva.	
10.-	ANALISIS DE REIVINDICACIONES El pliego de reivindicaciones consta de 14 cláusulas. La reivindicación 1 es una reivindicación independiente de agente antisalpicante y a ella están ligadas las reivindicaciones 2 a 12. Las reivindicaciones 13 y 14 son reivindicaciones independientes de aceite o grasa comestible. El problema técnico descrito en la presente solicitud es proporcionar un agente antisalpicante para ser empleado en grasas o aceites que son sometidos a procesos de fritura que no modifique las características organolépticas y de apariencia del aceite o grasa, ni genere efectos negativos durante el freído, por lo cual se plantea proporcionar un agente antisalpicante que comprenda una mezcla de aceite vegetal, oxido metálico coloidal hidrofílico, oxido metálico tratado hidrófobo y una mezcla de polipropilenglicoles, producto descrito en la reivindicación 1. Además en las reivindicaciones 13 y 14 se describe un aceite o grasa comestible que comprende el agente antisalpicante. Las categorías de las reivindicaciones anteriormente señaladas resuelven el mismo problema técnico, teniendo el mismo concepto común inventivo, lo cual permite establecer que dichas reivindicaciones independientes presentan unidad de invención, cumpliéndose así con los artículos 40 y 44 del reglamento de la Ley. Las reivindicaciones 3, 4, 6, 9, 11, 12, 13 y 14 deberán ser corregidas según lo señalado en el texto.	

ITEM	CITAS Y EXPLICACIONES	5
10.-	ANALISIS DE NOVEDAD RESUMEN SOLICITUD: Agente antisalpicante para aceites o grasas comestibles, que comprende una mezcla de aceite vegetal, oxido metálico coloidal hidrofílico, oxido metálico tratado hidrófobo y una mezcla de polipropilenglicoles. Además se describe un aceite o grasa comestible que contiene entre 0,03 y 3% del agente antisalpicante. También se describe un aceite o grasa comestible que contiene entre 0,06 y 1% del agente antisalpicante. Búsqueda nacional Se ha realizado la búsqueda nacional, no encontrándose patentes ni solicitudes que comprometan a esta solicitud. Búsqueda internacional DI 1: US 3669681 Este documento describe una materia grasa para emplearla en productos alimenticios que deben ser calentados previos a su consumo. El producto es diferente al declarado en la presente solicitud, ya que se describe una materia grasa que comprende propilenglicol y dióxido de silicona, pero no se menciona que esta pueda comprender además un oxido metálico tratado hidrófobo, ni que la materia grasa tenga un efecto antisalpicante cuando es sometida a procesos de fritura, por lo tanto el DI1 es considerado estado de la técnica. DI 2: EP 0013053 Este documento describe un proceso de elaboración de emulsiones agua en aceite, como las margarinas, con una tendencia reducida a la salpicadura en que se agrega a la fase aceite un fosfátido y un metal finamente dividido o un oxido metálico. El producto es diferente al declarado en al presente solicitud, ya que el producto contiene un oxido metálico hidrofílico y fosfáticos, pero no un oxido metálico tratado hidrófobo ni polipropilenglicoles, por lo tanto el DI2 es considerado estado de la técnica. DI 3: US 3415659 Este documento describe un aceite para ensaladas y para cocinar con características antisalpicantes. El producto es diferente al declarado en al presente solicitud, ya que los agentes antisalpicantes empleados son distintos, por lo tanto el DI3 es considerado estado de la técnica. DI 4: Marquez-Ruiz Este documento ha sido revisado y considerado estado de la técnica. De lo anteriormente expuesto se puede concluir que la presente solicitud TIENE NOVEDAD (Art. 33, Ley 19.039).	

18
19

ITEM	CITAS Y EXPLICACIONES	6
10.-	ANALISIS DE NIVEL INVENTIVO El problema técnico que plantea el solicitante es proporcionar un agente antisalpicante para ser empleado en grasas o aceites que son sometidos a procesos de fritura que no modifique las características organolépticas y de apariencia del aceite o grasa, ni genere efectos negativos durante el freído. En los documentos analizados se describen agentes antisalpicantes y materias grasas que contienen agentes antisalpicantes que pueden ser combinaciones que contienen aceite vegetal, óxidos metálicos coloidales hidrofílicos junto a polipropilenglicoles o el uso de combinaciones de otros agentes antisalpicantes, pero no se menciona ni se sugiere incorporar óxidos metálicos tratados hidrófobos a los agentes antisalpicantes, por lo que la invención no se puede derivar en forma obvia de los documentos analizados, por lo tanto tiene nivel inventivo (Art. 35, Ley N° 19.039) ANALISIS DE LA APLICACION INDUSTRIAL La presente solicitud TIENE APLICACION INDUSTRIAL, ya que estos productos son susceptibles de ser reproducidos en la industria alimenticia (Art.36, Ley N° 19.039). De acuerdo con los antecedentes que obran a la fecha en la solicitud 1615-09 y sin perjuicio de la resolución definitiva del Instituto Nacional de Propiedad Industrial, el perito que suscribe no se encuentra en condiciones de emitir un pronunciamiento definitivo. Por tanto, se recomienda dejar con observaciones la presente solicitud a la espera que se subsanen todas y cada una de las observaciones realizadas en el informe pericial.  KARIN SCHMIDT ALCOHOLADO INGENIERO EN ALIMENTOS PERITO	