

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. 04-012142- -00010-0000

Fecha: 2008-12-22 16:53:35 Dep. 2020 NUL CREACIONE
Folios 11 PATENTILYII Lvs. 379 FASENACIONALII
Act 444 RESPUESTA RIQUE Folios 11

Referencia: Expediente No. 04.012.142

Solicitud de Patente de Invención titulada: "Método y aparato para preparar plátanos en rodajas"

Solicitante: Frito-Lay North America, Inc.

RESPUESTA AL AUTO NOTIFICADO POR FIJACIÓN EN LISTA No. 315

DEL 26 DE FEBRERO DE 2008, OFICIO NO. 129502 (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 legal:

1. Objeciones del Examinador

1.1 Claridad de la solicitud

Se dice por parte de su Despacho que hay un error en la dependencia de la reivindicación 4. Además, se insiste en que la descripción aparece como conocido lo que luego se reivindica. De acuerdo con lo anterior se sugiere limitar la invención.

1.2 Estado de la técnica

~~414~~ 2
~~539~~
540

Se reafirma que no es posible realizar una correcta determinación del estado de la técnica y luego hace un somero resumen de cada uno de los documentos en los que, sostiene, se revela el procesamiento del plátano mencionado en las reivindicaciones como largamente conocido.

2. Respuesta a la acción oficial

2.1 Claridad de la solicitud

Para aclarar los diferentes puntos de controversia en el estudio de la presente solicitud se solicitó una entrevista la cual se realizó el día 8 de octubre de 2008. Como conclusión a dicha reunión se le sugirió al solicitante modificar el capítulo reivindicatorio para que apareciera en primer lugar el aparato para preparar plátanos y luego se reivindicara el método de tal forma que éste se reivindicara como el método para operar el aparato.

El solicitante ha decidido aceptar dicha sugerencia con el objeto de hacer más expedito el trámite de la solicitud y por lo tanto junto con el presente escrito se presenta nuevo capítulo reivindicatorio en el cual se han hecho las modificaciones solicitadas y, consecuentemente, ahora aparece reivindicado el aparato para preparar plátanos en primer lugar y luego el método. Éste se ha limitado, tal y como lo sugirió su Despacho, a un método para operar el aparato para preparar plátanos.

Para destacar de manera más clara la novedad del método el solicitante ha decidido, además de limitar las reivindicaciones correspondientes, modificar las mismas para hacer mayor énfasis en la parte novedosa de dicho método.

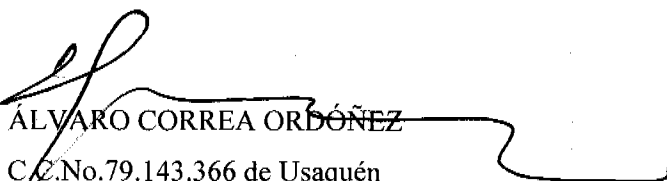
De acuerdo con lo anterior las etapas (c) and (d) de la presente reivindicación corregida tal como se presente junto con el presente escrito, que corresponden a las etapas (b) y (c) de la reivindicación original 1, se han modificado ligeramente para mostrar, más claramente, las mejoras sobre la técnica anterior y que se discuten en la solicitud. La etapa (c) indica ahora claramente que la mejora es la limpiar y lubricar continuamente el dispositivo de corte mientras se hace el corte en rebanadas de dicho plátano. Nótese como en la técnica anterior “las rebanadoras automáticas de nivel comercial deben limpiarse varias veces durante un ciclo de producción ...”. Esta afirmación se realiza en la última línea de la página 2 y la primera línea de la página 3 del nuevo texto de la descripción. Además, la etapa (d) muestra

ahora claramente que el sumergimiento tiene lugar antes de la etapa de freído, mientras que, como lo indica el solicitante, en la técnica anterior “hay un aceite comestible (por ejemplo el aceite de arroz, el de la palma o de coco) que se calienta en un caldero o sartén en donde se colocan las tajadas de plátano para freírlas hasta cuando alcanzan un color dorado café.”. Ver página 2 de la descripción modificada, segundo párrafo. Ver, también, la última frase del primer párrafo del resumen del invento en la página 4, en donde el solicitante dice que: “... el plátano recién rebanado es recubierto y sumergido en un medio líquido para evitar que las tajadas se peguen unas a otras antes de sumergirse en el recipiente que contiene el aceite caliente para freír.”. por lo tanto, la técnica anterior se enseña calentar y freír de manera simultánea en una sartén llena con aceite comestible, pero no un método en donde la inmersión se hace antes del freído en un método continuo.

Se considera que la anterior explicación es suficientemente clara para mostrar las diferencias que hacen nuevo el método de la presente invención.

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,


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

Anexos: Capítulo reivindicatorio modificado
 Formulario de modificación
 Recibo

REIVINDICACIONES:

477 5
542
543

1. Un aparato para preparar plátanos, caracterizado porque comprende:
 - (a) Un equipo de corte conformado por:
 - i) Un compartimiento de corte que comprende un primer alojamiento y un dispositivo de corte;
 - ii) Un compartimiento rociador conectado al mencionado compartimiento de corte que comprende un segundo alojamiento con un canal de salida y un conjunto rociador;
 - iii) Un primer mecanismo transportador que tiene un eje de translación que se extiende a través del compartimiento de corte y llega hasta el compartimiento rociador; y
 - (b) Un baño líquido que se ubica próximo al canal de salida.
 - c) Un freidor de aceite caliente;
 - d) Un segundo mecanismo transportador para desplazar los plátanos desde el baño líquido hasta el freidor de aceite caliente;
 - e) Un mecanismo de tambor;
 - f) Un tercer medio transportador para llevar los plátanos desde el freidor de aceite caliente hasta el mecanismo de tambor.

- 478 6
543
544
2. El aparato de la reivindicación 1 caracterizado porque comprende además un dispositivo de filtrado intermedio y que comunica fluidamente el baño líquido con el compartimiento del rociador.
 3. El aparato de la reivindicación 1 caracterizado porque el dispositivo de corte está orientado en sentido generalmente perpendicular al eje de translación del primer medio transportador.
 4. El aparato de la reivindicación 1 caracterizado porque el dispositivo de corte está orientado a un ángulo generalmente oblicuo con respecto del eje de translación del primer mecanismo transportador.
 5. El aparato de la reivindicación 1 caracterizado porque el dispositivo de corte es un mecanismo rotatorio de corte conformado por - un conjunto de rueda que incluye un cubo y una estructura de bastidor que sirve de soporte a una serie de elementos de cuchillos cortantes.
 6. El aparato de la reivindicación 1 caracterizado porque el conjunto rociador dispersa una solución limpiadora / lubricante sobre el dispositivo cortante.
 7. El aparato de la reivindicación 6 caracterizado porque el conjunto rociador dispersa la solución limpiadora / lubricante a una presión de por lo menos 276,252 Kpa.
 8. El aparato de la reivindicación 6 caracterizado porque el conjunto rociador dispersa la solución limpiadora lubricante a una presión entre 276,252 a 345,315 kPa.
 9. El aparato de la reivindicación 6 caracterizado porque el

conjunto rociador dispersa la solución limpiadora / lubricante a un caudal de $0,11 \text{ m}^3$ por minuto.

10. El aparato de la reivindicación 6 caracterizado porque el conjunto rociador dispersa la solución limpiadora / lubricante a un caudal de por lo menos $0,11 \text{ m}^3$ por minuto.
11. El aparato de la reivindicación 6 caracterizado porque la solución limpiadora / lubricante es el agua.
12. El aparato de la reivindicación 6 caracterizado porque la solución limpiadora / lubricante es una solución acuosa conformada por ácido cítrico.
13. El aparato de la reivindicación 6 caracterizado porque la solución limpiadora / lubricante es un aceite vegetal comestible.
14. El aparato de la reivindicación 6 caracterizado porque la solución limpiadora / lubricante se conserva a una temperatura entre temperatura ambiente y los 60°C .
15. El aparato de la reivindicación 6 caracterizado porque la solución limpiadora / lubricante se mantiene a una temperatura entre la temperatura ambiente y los 50°C .
16. El aparato de la reivindicación 1 caracterizado porque el conjunto rociador comprende una línea de suministro que tiene una serie de aberturas.
17. El aparato de la reivindicación 16 caracterizado porque la serie de aberturas están provistas cada una con un dispositivo accesorio de boquilla de rociado.

480
8
SAS
546

18. El aparato de la reivindicación 1 caracterizado porque el segundo alojamiento incluye el direccionamiento de los medios para guiar una rebanada de plátano hacia el canal de salida.
19. El aparato de la reivindicación 1 caracterizado porque el baño líquido se mantiene a una temperatura que no exceda los 60° C.
20. El aparato de la reivindicación 1 caracterizado porque el baño líquido se mantiene a una temperatura entre la temperatura ambiente y los 50°C.
21. El aparato de la reivindicación 1 caracterizado porque el baño líquido comprende un aceite vegetal comestible.
22. El aparato de la reivindicación 21 caracterizado porque el aceite vegetal comestible está compuesto por aceite de palma endurecido.
23. Un método para operar el aparato para preparar plátanos, el cual se caracteriza porque comprende los siguientes pasos:
 - (a) Cortar un plátano en una pluralidad de tajadas individuales utilizando un dispositivo de corte, y
 - (b) El freído de las rebanadas en un freidor con aceite caliente.En donde dicho método mejorado se caracteriza, además, porque comprende los pasos de:
 - (c) Limpiar y lubricar continuamente dicho dispositivo de corte con una solución de rociado mientras se hace el corte en rebanadas de dicho plátano;
 - (d) Sumergimiento de las dichas rebanadas en un

484
9
547

medio líquido antes de freir dichas tajadas.

24. El método de la reivindicación 23 caracterizado porque el corte del paso (a) es generalmente en forma perpendicular hacia el eje longitudinal aproximado del plátano.

25. El método de la reivindicación 23 caracterizado porque el corte del paso(a) se hace a un ángulo generalmente oblicuo con respecto del eje longitudinal aproximado del plátano.

26. El método de la reivindicación 23 caracterizado porque el dispositivo de corte comprende una serie de elementos de cuchillo de corte.

27. El método de la reivindicación 23 caracterizado porque la solución de rociado es el agua.

28. El método de la reivindicación 23 caracterizado porque la solución de rociado es una solución acuosa que contiene un ácido cítrico.

29. El método de la reivindicación 23 caracterizado porque la solución de rociado es un aceite vegetal comestible.

30. El método de la reivindicación 29 caracterizado porque el aceite vegetal comestible es un aceite de palma endurecido.

31. El método de la reivindicación 23 caracterizado porque la solución de rociado se mantiene a una temperatura que no excede los 60° C.

32. El método de la reivindicación 23 caracterizado porque la solución de rociado- se mantiene a una temperatura dentro de un rango de temperatura ambiente hasta los 50°C.

rango de temperatura ambiente hasta los 50°C.

482
~~10~~
~~547~~
548

33. El método de la reivindicación 23 caracterizado porque el medio líquido está conformado por un aceite vegetal comestible.
34. El método de la reivindicación 32 caracterizado porque el aceite vegetal comestible está conformado por aceite de palma endurecido.
35. El método de la reivindicación 23 caracterizado porque el baño líquido se conserva a una temperatura que no excede los 60°C.
36. El método de la reivindicación 23 caracterizado porque el baño líquido se mantiene a una temperatura desde temperatura ambiente hasta los 50°C.
37. El método de la reivindicación 23 caracterizado porque el baño líquido es un reservorio para la solución de rociado.
38. El método de la reivindicación 23 caracterizado porque el paso de limpieza y lubricación comprende además el rociado de los mencionados medios de corte antes de realizar cada operación de corte.

483
348
549

2008/019

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 08 - 82,777
FECHA : OCTUBRE 20 DE 2008

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
No. 04-012142- -00010-0000
Fecha: 2008-12-22 18:33:35 Dep: 2020 NUL CREACION
Pag: 11 PATENTEEVII Lve: 379 PASLNACIONALII
Act: 444 RESPULESTARLEQUE Folios: 11

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PGO	Vr. PAGO
BAKER & MCKENZIE	CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	102249184	20/10/2008	55,994,500.00

***** CONCEPTO *****

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-03	CAMBIO DE MODALIDAD Y MODIFICA	
12		MARCAS Y LEMAS COMERCIALES	103,000.00
		TOTAL :	\$ 103,000.00

SON: CIENTO TRES MIL PESOS

RESPONSABLE : _____

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES

2020

Bogotá, D.C., 5 de febrero de 2009

Abogado

ALVARO CORREA ORDOÑEZ

(Apoderado)

ASUNTO

Radicación **04-12142**

Trámite 002

Evento 001

Actuación 430

Oficio -- 2275

Folios 4

Patente de Invención

☐

Vía PCT (fase nacional)

☐

Cap. II

☐

No. Sol. Internacional

PCT/US02/23115

Publicación Internacional

WO 03/015536

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

- 1.1. Descripción: Folios **511 a 526**.
- 1.2. Reivindicaciones: Folios **477 a 482**.
- 1.3. Dibujos: Folios **415 a 420**, correspondientes a **3** figuras.
- 1.4. Oposiciones: No se presentaron oposiciones a la solicitud.
- 1.5. Prioridad: US 09/929981, de 2001/08/15.

2. Objeto de la invención

- *Título de la solicitud: **Método y aparato para preparar plátanos.***
- *El objeto de la invención es un aparato y su respectivo método para optimizar la preparación industrial de plátanos.*
- *La solicitud de patente de invención se catalogó, según la Clasificación Internacional de Patentes (IPC.) en: **A23L 1/00, B26D 1/00.***

530
551
485

3. De la solicitud de Patente

3.1. Descripción (artículo 28 D. 486)

- La descripción si cumple con el requisito de claridad o comprensión de acuerdo al art. 28 de la Decisión 486.

3.2. Reivindicaciones (artículo 30 D 486)

- Las reivindicaciones 26 a 38 NO cumplen con el requisito de sustento por la descripción de acuerdo al art. 30 de la Decisión 486.
- La reivindicación independiente 23 se presenta como: "...Un método para operar el aparato para preparar plátanos..."; conforme a lo planteado en los conceptos técnicos 1370 y 2635 anteriores y a lo explicado en la reunión con el apoderado del solicitante, se sugirió que la reivindicación del método era exclusiva para el aparato planteado en la solicitud, por tal razón debía ser dependiente de la reivindicación independiente que reclama el aparato. Tal como se encuentra planteada dicha reivindicación 23 y sus dependientes, no es específica para el aparato solicitado en protección, quedando planteada para cualquier aparato de preparación de plátanos, favor corregir.

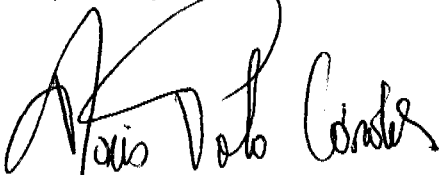
4. Conclusión:

Los requisitos de patentabilidad de la presente solicitud se encuentran afectados así:

Nº	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
	23 a 38	Claridad

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 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 N° 10 de 2001.



DORIS ELENA POLO CÓRDOBA
Jefe de División de Nuevas Creaciones (E).

El anterior requerimiento fue notificado por fijación en lista, de fecha
27 FEB. 2009

CONCEPTO TÉCNICO No. 348	EXAMINADOR TÉCNICO Código No. 202051 y 202003
------------------------------------	---