



No. 11-112593- -00007-0000

Fecha: 2014-05-14 16:11:32 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 412 REPOSPRESRECU Folios: 17



TM TAMAYO
ROYALTIES • PATENTS • TRADEMARKS

Señor

JEFE DE DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES

Superintendencia de Industria y Comercio

E. S. D

ASUNTO: N° DE RADICACION : 11-112593
TRAMITE : PATENTE DE INVENCION
ACTUACION : RECURSO DE REPOSICION
TOTAL DE FOLIOS : 17

CARLOS MAYA RODRIGUEZ, domiciliado en esta ciudad, identificado como aparece al pie de mi firma, Abogado en ejercicio y portador de la Tarjeta Profesional N° 17.402 del Consejo Superior de la Judicatura, obrando en calidad de apoderado del señor **RAFAEL MENDOZA CASTRO**, según poder que obra en el expediente de la referencia.

Encontrándome dentro del término legal comparezco a instaurar Recurso de Reposición en contra la resolución N° 21373 del 31 de marzo del presente año, notificada por fijación en lista No. 14 de abril 08 de 2014, desfijado el 08 de mayo del año en curso, mediante la cual se Deniega la creación denominada **"REGULADOR METABOLICO MOLECULAR"**.

FUNDAMENTOS :

1°) La citada Resolución 21373 cita en sus considerandos primero a quinto los antecedentes del trámite y lo dispuesto en el artículo 14 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina.

2.- En el considerando SEXTO concluye, que *"las reivindicaciones 1 a 3, no cumplen con el requisito de nivel inventivo"*. Y continúa con consideraciones al respecto.

2.1.) Dichas consideraciones incluyen:

**COLOMBIA:**

Carrera 13-A No. 28-38 Bufete 230
Tel (571) 341 9841 / Fax (571) 243 5423
Parque Central Bavaria
Bogotá D.C. / Colombia / Sur América

USA:

COL 12010 TM Tamayo
10000 NW 25 Th St Unit 1 L
33172-2204
MIAMI / FL, U.S.A.

E-mail: consultas@tmtamayo.net
ip@tmtamayo.com

Web: www.tmtamayo.com



TM TAMAYO

ROYALTIES • PATENTS • TRADEMARKS

2.1.1 Objeto de la invención, que incluye un resumen de la solicitud.

2.1.2.- Determinación del estado de la Técnica, donde se citan los documentos, D1 se afirma que se relacionan con la materia de la solicitud en estudio.

2.2.- **Nivel Inventivo:** Donde se cita el artículo 18 de la Decisión 486 y se describen los documentos citados donde se manifiesta que *"el potencializador nutricional reclamado, no tiene nivel inventivo, teniendo en cuenta que la reivindicación 1 se refiere a: potencializador nutricional a base de productos naturales con efecto prebiótico es un soporte nutricional fundamental de aporte de aminoácidos al metabolismo celular humano caracterizado por fibras inulínicas de intercambio iónico y la siguiente composición(...)"* y continua con el análisis del documento citado como antecedente y que al hacer las comparaciones planteadas con D1 su despacho concluye que el documento D1 se considera cercano al estado de la técnica, porque divulga derivados una composición que proporciona un suplemento, dieta equilibrada, con base en (a) aminoácidos libres, (b) vitamina (s) y (c) mineral(es) por lo que las reivindicaciones 1 a 3 *no cumplen con lo establecido en el mencionado Artículo 18 de la Decisión 486"*

CONCLUYE:

La Oficina manifiesta que: *"Las diferencias entre la invención, definida en la reivindicación 1 y las composiciones de D1 consiste en las cantidades de cada uno de los elementos que integran la composición farmacéutica y en la presencia de fibras inulínicas de intercambio iónico."*

"Sin embargo, estas diferencias no conceden un efecto técnico inesperado o una ventaja a las composiciones farmacéuticas (a las que el solicitante llama "potencializador nutricional") reclamadas en la solicitud, ya que no presenta propiedades superiores en comparación con los compuestos del estado de la técnica cercano" (...).

3.- RESPUESTA A LOS FUNDAMENTOS DE LA DENEGATORIA



COLOMBIA:

Carrera 13-A No. 28-38 Bufete 230.
Tel (571) 341 9841 / Fax (571) 243 5423
Parque Central Bavaria
Bogotá D.C. / Colombia / Sur América

USA:

COL 12010 TM Tamayo
10000 NW 25 St Unit 1 L
33172-2204
MIAMI / FL, U.S.A.

E-mail: consultas@tmtamayo.net
ip@tmtamayo.com

Web: www.tmtamayo.com



TM TAMAYO

ROYALTIES • PATENTS • TRADEMARKS

No estamos de acuerdo con su despacho en las anteriores afirmaciones ni en la forma como se analiza la presente solicitud, por las razones que más adelante abajo expondré; por otra parte para hacer precisiones del Nivel inventivo, se presenta un nuevo capítulo Reivindicatorio en el que se hacen las siguientes precisiones:

1. Reivindicaciones

Se presenta un nuevo capítulo reivindicatorio, el cual está sustentado en el contenido de la solicitud original presentada y no contienen materia que no haya sido incluida anteriormente.

La reivindicación 1 fue reemplazada por la reivindicación 2, donde presenta la composición del producto de la solicitud a partir de productos naturales.

La reivindicación 2 fue modificada, presentando el contenido de aminoácidos, vitaminas y minerales en el producto objeto de la presente solicitud.

La reivindicación 3 fue reemplazada por la reivindicación 1, haciendo referencia al contenido específico del producto objeto de la solicitud.

La reivindicación 4 corresponde a la anterior reivindicación 3 y fue modificada con el fin de superar los argumentos realizados por el examinador, relacionados con los resultados a alcanzar que podría incluir todas las alternativas presentes o futuras.

Estas modificaciones a las reivindicaciones se encuentran debidamente sustentadas en la solicitud.

3.1. Nivel inventivo



COLOMBIA:

Carrera 13-A No. 28-38 Bufete 230
Tel (571) 341 9841 / Fax (571) 243 5423
Parque Central Bavaria
Bogotá D.C. / Colombia / Sur América

USA:

COL 12010 TM Tamayo
10000 NW 25 3h St Unit 1 L
33172-2204
MIAMI / FL, U.S.A.

E-mail: consultas@tmtamayo.net
ip@tmtamayo.com

Web: www.tmtamayo.com



TM TAMAYO

ROYALTIES • PATENTS • TRADEMARKS

Con referencia a las objeciones formuladas por el Sr. Examinador, relacionadas con la falta de Nivel Inventivo de la presente invención, el Solicitante presenta los siguientes argumentos:

Como su Despacho ha analizado la solicitud con el pliego reivindicatorio inicial, solicitamos se tenga en cuenta el presente pliego reivindicatorio, con el que se superan las objeciones planteadas por D1 respecto del Nivel Inventivo aclarando:

La presente invención da a conocer un regulador metabólico a base de productos naturales con un efecto prebiótico, convirtiéndose en un soporte nutricional fundamental al aportar aminoácidos al metabolismo celular logrando una regulación que puede prevenir los procesos degenerativos en el organismo humano.

El examinador indica que la reivindicación 1 no tiene nivel inventivo bajo el documento D1, lo cual ha sido superado con la nueva reivindicación 1 anexada en el presente documento, además del sustento presentado a continuación.

Cuando se hace referencia al **"potencializador nutricional con fibras de intercambio iónico de productos naturales con efecto prebiótico"**; se destaca las propiedades que aportan los tres (3) compuestos naturales en la mezcla y proporciones adecuadas en beneficio de la salud, como es el caso de la Soya, Ajonjolí, Polen que en su composición físico-química aporta la fibra cruda (Fibra Dietaria Insoluble y Fibra Dietaria soluble) en su composición aporta una gran concentración de inulina que generan un efecto **prebiótico** que reduce la absorción de metabolitos tóxicos (Wang y Gibson,1993; Flamn et al,2001) y se relaciona con la composición de los nutrientes (Aminoácidos, vitaminas, minerales) y componentes físicos químicos (Pc, Fc, Ee, Cn, Enn) que mejoran su absorción intestinal, la miel favorece el proceso de fermentación anaeróbica y de protección del producto contra agentes patógenos por la producción de bacterias ácido lácticas como efecto **pro biótico**, que marca una diferencia significativa con D1.



COLOMBIA:

Carrera 13-A No. 28-38 Bufete 230
Tel (571) 341 9841 / Fax (571) 243 5423
Parque Central Bavaria
Bogotá D.C. / Colombia / Sur América

USA:

COL 12010 TM Tamayo
10000 NW 25 St Unit 1 L
33172-2204
MIAMI / FL, U.S.A.

E-mail: consultas@tmtamayo.net
ip@tmtamayo.com

Web: www.tmtamayo.com



TM TAMAYO

ROYALTIES • PATENTS • TRADEMARKS

Recuento de bacterias ácido lácticas de la mezcla (soya, ajonjolí, polen, Miel)

del "potencializador nutricional con fibras de intercambio iónico de productos naturales con efecto prebiótico"

Recuento placa (Universidad Javeriana 2005) 4x 10 ufc/g

Recuento total 40.000.000 ufc/g

Determinación de género y especie

Grupo de micro organismos: **Lactobacilus Plantarun-Pediococcus Acidlactici.**

Soporta esta investigación el proyecto piloto para proyectos de investigación con potencial empresarial en Bogotá (2005-2011). Según anexo documento anterior.

Los componentes que se utilizaron para la mezcla de la formulación del producto a base de soya, ajonjolí, polen que aporta la fibra cruda (Fibra Dietaría Insoluble y Fibra Dietaría soluble) las fibras de intercambio iónico y/o inulina, con efecto lipofílico, y atrapador de grasa, la miel como efecto de fermentación por la (biotecnología de la biofermentación) Soportado por mi tesis doctoral en Ciencias Veterinarias en Universidad Agraria de la Habana-Cuba año 2000 que también presenta un aporte significativo como efecto **pro biótico**, por las bacterias ácido lácticas y el efecto **prebiótico** por los niveles de fibra 2.7%¹.

En la primera edición de julio de 2001 del libro titulado **Metabolismo Animal, ISBN 96850-1-3. Como autor Entrego las investigaciones de la fermentación en la producción de bacterias ácido lácticas como efecto pro biótico y la fibra dietaría soluble (inulina) con efectos prebióticos y los beneficios individuales de la soya, ajonjolí, polen, miel en el metabolismo.**

Soya

La soya es una excelente fuente de fibra dietética. La Fibra de Soya tiene un elevado Aporte nutricional y debido a su gran capacidad de retención de agua. La fibra dietética consiste en un grupo complejo de materiales de diversidad química y estructura morfológica, resistente a la acción digestiva de la enzima².

¹ Laboratorio Universidad de Ciencias Aplicadas y Ambientales. UDCA (1998).

² Rose DP. Dietary fiber, phytoestrogens, and breast cancer. Nutrition 1992; 8:47-51.s.



COLOMBIA:

Carrera 13-A No. 28-38 Bufete 230
Tel. (571) 341 9841 / Fax (571) 243 5423
Parque Central Bavaria
Bogotá D.C. / Colombia / Sur América

USA:

COL 12010 TM Tamayo
10000 NW 25 St Unit 1 L
33172-2204
MIAMI / FL, U.S.A.

E-mail: consultas@tmtamayo.net
ip@tmtamayo.com

Web: www.tmtamayo.com



TM TAMAYO

ROYALTIES · PATENTS · TRADEMARKS

La ingesta de fibra dietética puede ser coadyuvante de diversos efectos benéficos en el organismo como en la reducción de estreñimiento, regulación en los niveles de colesterol en plasma, modulación del índice de absorción y metabolismo de la glucosa y existen indicios de que al disminuir el tiempo de tránsito confiere protección al intestino grueso³.

La soya contiene "fitoestrógenos" que podríamos definirlos como hormonas naturales de origen vegetal. Los fitoestrógenos tienen un efecto equilibrador, incrementando la actividad de los estrógenos si el cuerpo está bajo en ellos, mientras que disminuyen la actividad de los mismos, si éstos se hallan en exceso. Dentro de los fitoestrógenos hallamos "las Isoflavonas"(genisteína, daidceína, gliceteína). Estas tienen una actividad estrogénica y antiestrogénica⁴.

El efecto de reducción de colesterol de la proteína de soya es mucho más cierto. Un reciente análisis exhaustivo sobre los efectos de la proteína de soja en los lípidos del suero en 29 experimentos clínicos controlados mostraron que el colesterol total se reducía en un 9,3%, el LDL se reducía un 12,9%, los triglicéridos se reducían en un 10,5%, y el HDL aumentaba en un 2,4% en los grupos testados (proteína de soja) en comparación con los grupos de control. Estos efectos beneficiosos sobre los lípidos del suero probablemente son responsables de una considerable reducción de las enfermedades coronarias⁵.

SOYA COMPOSICIÓN QUÍMICA (%)

Humedad	Cenizas	PB	EE	Grasa Verdadera (%)
11,9	6,0	46,9	1,6	65

FB	FND	FAD	LAD	Almidón	Azúcares
4,6	10,0	6,0	0,2	0,5	7,0

Perfil de Ácidos Grasos

	C _{14:0}	C _{16:0}	C _{16:1}	C _{18:0}	C _{18:1}	C _{18:2}	C _{18:3}	C _{>=20}
% Grasa verdadera	0,2	11,0	0,2	4,0	22,0	54,0	8,0	0,4

³ Blackman SA, Obendorf RL, Leopold AC (Sep 1992)

⁴ Chavarro J.E., Toth T.L., Sadio S.M., Hauser R. (2000)

⁵ Thompson LU, Boucher BA, Liu Z, Cotterchio M, Kreiger N (2006)



COLOMBIA:

Carrera 13-A No. 28-38 Bufete 230
Tel (571) 341 9841 / Fax (571) 243 5423
Parque Central Bavaria
Bogotá D.C. / Colombia / Sur América

USA:

COL 12010 TM Tamayo
10000 NW 25 St Unit 1 L
33172-2204
MIAMI / FL, U.S.A.

E-mail: consultas@tmtamayo.net
ip@tmtamayo.com

Web: www.tmtamayo.com



TM TAMAYO

ROYALTIES • PATENTS • TRADEMARKS

% Alimento	0	0,1	0	0	0,3	0,6	0,1	0
------------	---	-----	---	---	-----	-----	-----	---

Macrominerales %

Ca	P	P _{fitico}	P _{disp.}	P _{dig. Av}	P _{dig. Porc}	Na	Cl	Mg	K	S
0,29	0,64	0,42	0,20	0,27	0,25	0,02	0,04	0,28	2,05	0,47

Microminerales y vitaminas (mg/kg)

Cu	Fe	Vit. E	Biotina	Colina
19	170	3,9	0,35	2700

Ajonjolí

El ajonjolí o sésamo es una semilla altamente nutritiva y a pesar de ello, es poco difundido el consumo en nuestro medio. Su valor nutricional se sustenta en su composición, cien gramos de semillas de ajonjolí contienen 17 gramos de proteína, 48 gramos de grasa total en gran medida insaturada, 25,7 gramos de carbohidratos, hierro (14,8 miligramos), magnesio (356 miligramos), zinc (7,16 miligramos), calcio (989 miligramos), potasio (475 miligramos), además de 14 gramos de fibra con un alto contenido de fibra dietaria soluble. Esta semilla es además una excelente fuente de energía aporta más de 5 veces su peso en calorías (565 calorías por cada 100 gramos de semilla)(Fao 2010).

Las semillas de sésamo son beneficiosas para el tránsito intestinal, baja los niveles de colesterol y también es beneficioso para el crecimiento de los huesos y dientes.

Las semillas de sésamo conforman un alimento muy rico en nutrientes, entre los que se destacan la grasa saturada y poli saturada, proteínas e hidratos de carbono, además de unos compuestos naturales denominados lignanos, los cuales son convertidos en fitoestrogenos por las bacterias intestinales que resultan especialmente beneficiosos para tratar la fibrosis.

Estos fitoestrogenos, una vez producidos por el organismo, se unifican con los estrógenos naturales y complementan sus niveles hasta alcanzar un grado óptimo,



COLOMBIA:

Carrera 13-A No. 28-38 Bufete 230
Tel (571) 341 9841 / Fax (571) 243 5423
Parque Central Bavaria
Bogotá D.C. / Colombia / Sur América

USA:

COL 12010 TM Tamayo
10000 NW 25 Th St Unit 1 L
33172-2204
MIAMI / FL, U.S.A.

E-mail: consultas@tmtamayo.net
ip@tmtamayo.com

Web: www.tmtamayo.com



TM TAMAYO

ROYALTIES • PATENTS • TRADEMARKS

pues el estrógeno descende durante la menopausia, aumentado el riesgo de desarrollar fibromas o padecer enfermedades como la osteoporosis y problemas cardíacos⁶.

El consumo de lignanos naturales, fomenta la producción de fitoestrogenos, es mediante las semillas de sésamo enteras o en forma de aceite, lo que además no permitirá la descalcificación durante el tratamiento del fibroma⁷.

Full Report (All Nutrients): 12023, Seeds, sesame seeds, whole, dried

5. Return to Search Results Basic Report Statistics Report Download (CSV) Print (PDF)
6. Food Group: Nut and Seed Products
7. Scientific Name: Sesamum indicum
8. Carbohydrate Factor: 4,07 Fat Factor: 8,37 Protein Factor: 3,47 Nitrogen to Protein Conversion Factor: 5,3
10. Nutrient values and weights are for edible portion

Nutrient	Unit	Value per 100 g	# of Data Points	Std. Error	cup 144g	tbsp 9g
Proximates						
Water	G	4.69	65	0.180	6.75	0.42
Energy	kcal	573	--	--	825	52
Energy	kJ	2397	--	--	3452	216
Protein	G	17.73	61	0.256	25.53	1.60
Total lipid (fat)	G	49.67	58	0.501	71.52	4.47
Ash	G	4.45	59	0.152	6.41	0.40
Carbohydrate, by difference	G	23.45	--	--	33.77	2.11
Fiber, total dietary	G	11.8	--	--	17.0	1.1
Sugars, total ⁶	G	0.30	3	0.006	0.43	0.03
Minerals						
Calcium, Ca	mg	975	21	102.528	1404	88
Iron, Fe	mg	14.55	16	1.587	20.95	1.31
Magnesium, Mg	mg	351	3	23.961	505	32
Phosphorus, P	mg	629	20	23.830	906	57
Potassium, K	mg	468	4	34.612	674	42
Sodium, Na	mg	11	3	6.384	16	1
Zinc, Zn	mg	7.75	4	0.536	11.16	0.70
Copper, Cu	mg	4.082	4	1.277	5.878	0.367

⁶ Abdulah, K. Miyazaki, M. Nakazawa, H. Koyama Low contribution of rice and vegetables to the daily intake of selenium in Japan , 2005 International Journal of Food Science and Nutrition 56 7 pp.463-471

⁷ Thompson, L. U., Boucher, B. A., Liu, Z., Cotterchio, M., and Kreiger, N. Phytoestrogen content of foods consumed in Canada, including isoflavones, lignans, and coumestan. , 2006 Nutr. Cancer 54 pp.184-201



COLOMBIA:

Carrera 13-A No. 28-38 Bufete 230
Tel (571) 341 9841 / Fax (571) 243 5423
Parque Central Bavaria
Bogotá D.C. / Colombia / Sur América

USA:

COL 12010 TM Tamayo
10000 NW 25 St Unit 1 L
33172-2204
MIAMI / FL, U.S.A.

E-mail: consultas@tmtamayo.net
ip@tmtamayo.com

Web: www.tmtamayo.com



TM TAMAYO

ROYALTIES • PATENTS • TRADEMARKS

Nutrient	Unit	Value per 100 g	# of Data Points	Std. Error	cup 144g	tbsp 9g
Manganese, Mn	mg	2.460	3	0.723	3.542	0.221
Selenium, Se ^{12 3 4 5}	µg	34.4	16	6.162	49.5	3.1
Vitamins						
Vitamin C, total ascorbic acid	mg	0.0	4	0.000	0.0	0.0
Thiamin	mg	0.791	8	0.084	1.139	0.071
Riboflavin	mg	0.247	10	0.034	0.356	0.022
Niacin	mg	4.515	10	0.227	6.502	0.406
Pantothenic acid	mg	0.050	1	--	0.072	0.005
Vitamin B-6	mg	0.790	1	--	1.138	0.071
Folate, total	µg	97	--	--	140	9
Folic acid	µg	0	--	--	0	0
Folate, food	µg	97	--	--	140	9
Folate, DFE	µg	97	--	--	140	9
Choline, total	mg	25.6	--	--	36.9	2.3
Vitamin B-12	µg	0.00	--	--	0.00	0.00
Vitamin B-12, added	µg	0.00	--	--	0.00	0.00
Vitamin A, RAE	µg	0	--	--	0	0
Retinol	µg	0	--	--	0	0
Carotene, beta	µg	5	--	--	7	0
Carotene, alpha	µg	0	--	--	0	0
Cryptoxanthin, beta	µg	0	--	--	0	0
Vitamin A, IU	IU	9	8	6.094	13	1
Lycopene	µg	0	--	--	0	0
Lutein + zeaxanthin	µg	0	--	--	0	0
Vitamin E (alpha-tocopherol)	mg	0.25	--	--	0.36	0.02
Vitamin E, added	mg	0.00	--	--	0.00	0.00
Vitamin D (D2 + D3)	µg	0.0	--	--	0.0	0.0
Vitamin D	IU	0	--	--	0	0
Vitamin K (phylloquinone)	µg	0.0	--	--	0.0	0.0


COLOMBIA:

Carrera 13-A No. 28-38 Bufete 230
 Tel (571) 341 9841 / Fax (571) 243 5423
 Parque Central Bavaria
 Bogotá D.C. / Colombia / Sur América

USA:

COL 12010 TM Tamayo
 10000 NW 25 St Unit 1 L
 33172-2204
 MIAMI / FL, U.S.A.

E-mail: consultas@tmtamayo.net
ip@tmtamayo.com

Web: www.tmtamayo.com



TM TAMAYO

ROYALTIES • PATENTS • TRADEMARKS

Nutrient	Unit	Value per 100 g	# of Data Points	Std. Error	cup 144g	tbsp 9g
Lipids						
Fatty acids, total saturated	G	6.957	--	--	10.018	0.626
Fatty acids, total monounsaturated	G	18.759	--	--	27.013	1.688
Fatty acids, total polyunsaturated	G	21.773	--	--	31.353	1.960
Amino Acids						
Other						
Alcohol, ethyl	G	0.0	--	--	0.0	0.0
Caffeine	mg	0	--	--	0	0
Theobromine	mg	0	--	--	0	0
Flavonoids						
Isoflavones						

12. Sources of Data
¹Nutrient Data Laboratory, ARS, USDA National Food and Nutrient Analysis Program Wave 6m , 2002 Beltsville MD
²E.C. Pappa, A.C. Pappas, P.F. Surai Selenium content in selected foods from the Greek market and estimation of the daily intake , 2006 Science of the Total Environment 372 pp.100-108
³P.P. Sirichakwal, P. Puwastien, J. Polngam, R. Kongkachuichai Selenium content of Thai foods , 2005 J Food Comp Anal 18 pp.47-59
⁴R. Abdulah, K. Miyazaki, M. Nakazawa, H. Koyama Low contribution of rice and vegetables to the daily intake of selenium in Japan , 2005 International Journal of Food Science and Nutrition 56 7 pp.463-471
⁵A. Askar, H.J. Bielg Selenium content of food consumed by Egyptians , 1983 Food Chemistry 10 pp.231-234
⁶Nutrient Data Laboratory, ARS, USDA Variability of the sugar content of foods , 1989 Beltsville MD
13. Sources of Data
¹Liggins, J., Bluck, L. J. C., Runswick, S., Atkinson, C., Coward, W. A., Bingham, S. A. Daidzein and genistein content of fruits and nuts. , 2000 J. Nutr. Biochem. 11 pp.326-331
²Thompson, L. U., Boucher, B. A., Liu, Z., Cotterchio, M., and Kreiger, N. Phytoestrogen content of foods consumed in Canada, including isoflavones, lignans, and coumestan. , 2006 Nutr. Cancer 54 pp.184-201
14. LanguaL Code(s)

Polen

El contenido de agua oscila alrededor del 10 al 20 % en el polen fresco y se sitúa cerca del 4 % en el polen seco. La tasa del 5 % representa, por lo común, el límite superior a no exceder si se desea seguridad para una buena conservación a temperatura ambiente. La tercera parte de su valor calórico (246 kcal/100g) la aportan los glúcidos, esencialmente la glucosa y la fructosa, que proceden del néctar que usa la abeja para dar forma a sus pelotas. Se encuentran también otros oligosacáridos, como son el almidón y la celulosa, hemicelulosas (Fibra Dietaría Insoluble y Fibra Dietaría soluble) y sustancias de la estructura de la lignina que están también presentes a nivel de trazas (Apiterapia, 2001).

Es así que se evidencia una vez mas, que el empleo de dichos productos naturales conllevan a la regulación de procesos metabólicos, previniendo procesos degenerativos en el organismo humano.



COLOMBIA:
Carrera 13-A No. 28-38 Bufete 230
Tel (571) 341 9841 / Fax (571) 243 5423
Parque Central Bavaria
Bogotá D.C. / Colombia / Sur América

USA:
COL 12010 TM Tamayo
10000 NW 25 St Unit 1 L
33172-2204
MIAMI / FL, U.S.A.

E-mail: consultas@tmtamayo.net
ip@tmtamayo.com
Web: www.tmtamayo.com



TM TAMAYO

ROYALTIES · PATENTS · TRADEMARKS

La composición química de en análisis proximal de la mezcla de soya, ajonjolí, polen y miel del “potencializador nutricional con fibras de intercambio iónico de productos naturales con efecto prebiótico” es:

Humedad	6.86 %
Proteína	35.0 %
Grasa	5.28 % (Relación Omega6 : (3) a Omega3 (1)
Fibra cruda	2.47 % (Como intercambiador iónico) (fibras solubles-insolubles)
Ceniza	7.71 %
Digestibilidad	93.0 %

*Laboratorio Universidad de Ciencias Aplicadas y ambientales UDCA -Bogotá-Colombia.

La materia prima es a partir de productos naturales y no presenta procesos de transformación o adulteración y el contenido microbiológico es negativo para cada uno de los parámetros sanitarios, tal y como se evidencio en las muestras presentadas previamente.

La composición de aminoácidos, vitaminas y minerales es la siguiente:

Cada cucharadita (3,5 g) contiene:

Aminoácidos esenciales (en %)			
Arginina	9--10.4	Histidina	0.5--1.05
Isoleucina	4-- 5.46	Lisina	2--3.49
Metionina	0.5--1.34	Leucina	7--8.31
Fenilalanina	7-- 9.41	Treonina	3--4.10
Triptófano	0.5--1.33	Valina	5--6.36
Vitaminas			
Vitamina A	4000--5000 ui	Vitamina D	200--400 ui
Vitamina B1	0.5--1.5 mg	Vitamina K	8--10 mg
Vitamina B2	1--1.7 mg	Nicotinamida	10--20 mg



COLOMBIA:
Carrera 13-A.No. 28-38 Bufete 230
Tel: (571) 341 9841 / Fax (571) 243 5423
Parque Central Bavaria
Bogotá D.C. / Colombia / Sur América

USA:
COL 12010 TM Tamayo
10000 NW 25 St Unit 1 L
33172-2204
MIAMI / FL, U.S.A.

E-mail: consultas@tmtamayo.net
ip@tmtamayo.com

Web: www.tmtamayo.com



TM TAMAYO

ROYALTIES • PATENTS • TRADEMARKS

Vitamina B6	1.5--3.0 mg	Ácido Pantoténico	5--10 mg
Vitamina B12	20--25 mcg	Biotina	19--30 mcg
Vitamina C	20--40 mg	Ácido Fólico	230--400 mcg
Vitamina E	20--45 ui		
Minerales			
Calcio	100--200 mg	Molibdeno	100--160 mg
Fósforo	35--48 mg	Níquel	3--5 mg
Cobre	1--2 mg	Potasio	60--80 mg
Cromo	100--130 mcg	Selenio	10--20 mcg
Cloro	50--72 mg	Silicio	1--2 mg
Hierro	2--4 mg	Vanadio	8--10 mcg
Yodo	100--150 mcg	Boro	100-150 mcg
Magnesio	80--100 mg	Zinc	10--15 mg
Manganeso	1.5--3.5 mg		

En los productos de origen farmacológico mencionados en D1, no se hace evocación de los componentes, si son de origen vegetal o sintético, así mismo el producto en su composición nutricional esta dado en base aminoácidos libres, vitaminas y minerales teniendo un efecto inmunoestimulador por los aminoácidos, según lo referencia D1. **“El potencializador nutricional con fibras de intercambio iónico de productos naturales con efecto prebiótico”** ya marca una gran diferencia de innovación tecnológica y nutricional por su efectividad generado por los niveles de mezcla contenidos en la soya, ajonjolí y polen de la fibra Cruda (Fibra Dietaría Insoluble y Fibra Dietaría soluble) como intercambiador iónico con efecto prebiótico y la miel por fermentación con la producción de bacterias ácido lácticas; Además, de la aclaración y especificación de los productos naturales empleados y su contenido en el potencializador nutricional, indicando además los efectos sorprendentes de dichos componentes sobre los procesos degenerativos en el organismo humano.



COLOMBIA:

Carrera 13-A No: 28-38 Bufete 230
Tel (571) 341 9841 / Fax (571) 243 5423
Parque Central Bavaria
Bogotá D.C. / Colombia / Sur América

USA:

COL 12010 TM Tamayo
10000 NW 25 St Unit 1 L
33172-2204
MIAMI / FL, U.S.A.

E-mail: consultas@tmtamayo.net
ip@tmtamayo.com

Web: www.tmtamayo.com



TM TAMAYO

ROYALTIES · PATENTS · TRADEMARKS

Es de aportar al análisis del concepto del evaluador, el efecto de la fibra de cruda (Fibra Dietaría Insoluble y Fibra Dietaría soluble) como intercambiador iónico que contienen los productos antes mencionados, contenidos en estos productos de origen vegetal (soya, ajonjolí y polen) que generan un efecto prebiótico; la concentración de bacterias ácido lácticas 40.000.000 ufc/g del Genero y especie **Lactobacilus Plantarun-Pediococcus Acidlactici**. Esta dado por la consecuencia de la fermentación de la miel, cuyos componentes no son especificados en la anterioridad. Adicional al que tiene la inmunoestimulacion con aminoácidos tal como lo menciona la persona versada en la materia.

La fibra alimentaria es uno de los componentes reconocidos para categorizar a un alimento como funcional. La fibra dietética se reconoce hoy, como un elemento importante para una adecuada nutrición. No es una entidad homogénea y probablemente con los conocimientos actuales tal vez sería más adecuado hablar de fibras en plural. No existe una definición universal ni tampoco un método analítico que mida todos los componentes alimentarios que ejercen los efectos fisiológicos de la fibra. Según Rojas Hidalgo, "la fibra no es una sustancia, sino un concepto, más aun, una serie de conceptos diferentes en la mente del botánico, químico, fisiólogo, nutricionista o gastroenterólogo" (Rojas Hidalgo, 1994).

Clásicamente, se han considerado fibras dietéticas a los polisacáridos vegetales y la lignina, que son resistentes a la hidrólisis por las enzimas digestivas del intestino delgado, aportando a nivel de fermentación cecal efectos probióticos. (Trowell, 1976).

En el proceso de investigación para la publicación del libro metabolismo animal 2001.EDIUDCA- se hace referencia de los datos de los productos de origen vegetal (soya, ajonjolí, polen) se toman los promedios nacionales como parámetro de investigación para la formulación de los requerimientos nutricionales del metabolismo humano.

Su validación se realiza con los datos estadísticos de la media de las muestras tomadas de los parámetros físico-químicos tal como se puede verificar en los anexos entregados en los documentos citados.

Es así que las reivindicaciones señaladas en la presente solicitud, no han sido previamente reportadas por otros autores, y no hay reportes que muestren, un



COLOMBIA:
Carrera 13-A No. 28-38 Bufete 230
Tel (571) 341 9841 / Fax (571) 243 5423
Parque Central Bavaria
Bogotá D.C. / Colombia / Sur América

USA:
COL 12010 TM Tamayo
10000 NW 25 113St Unit 1 L
33172-2204
MIAMI / FL, U.S.A.

E-mail: consultas@tmtamayo.net
ip@tmtamayo.com

Web: www.tmtamayo.com



TM TAMAYO

ROYALTIES • PATENTS • TRADEMARKS

potencializador nutricional a base de productos naturales con efecto prebiótico, que genere efectos sorprendentes frente algunas enfermedades, tal y como se evidencia previamente.

Con los aclaraciones mencionadas. Como no tener en cuenta que mi poderdante manifiesta respetuosamente, que la patente solicitada tal como se reivindica es claramente patentable sobre la publicación citada, máxime si se tiene en cuenta la interpretación con los requisitos atinentes a Novedad y Nivel Inventivo en el PROCESO 110-IP-2009, donde se manifiesta:

PROCESO 110-IP-2009

"

(...)

En relación con los requisitos atinentes al nivel inventivo y a la novedad de la invención, se presentan algunos casos dudosos que merecen un análisis especial, desde que no es tan fácil determinar su novedad y altura inventiva. Uno de esos casos es el nivel inventivo en relación con procedimientos conocidos.

En relación a este tema, no se puede llegar a priori a Una conclusión de que la invención carece de nivel inventivo, porque, cabe analizar siempre el caso concreto.

Daniel R. Zuccherino, en su libro "PATENTES DE INVENCION", trata el tema del nivel inventivo en relación con la combinación o mezcla de elementos conocidos, aplicable a este caso, y reconoce la complejidad en determinar un nuevo resultado:

"Se reconoce que hay invento cuando se utilizan medios ya conocidos, pero combinados por primera vez en forma tal, que de su combinación deriva un resultado distinto del dado por cada uno de los medios, o por otras combinaciones conocidas. (negrilla y subrayado fuera de texto)

Claro esta que en la práctica, resulta a veces difícil determinar si existe un "nuevo resultado", porque este puede consistir incluso en un resultado mejor que el conocido (por ejemplo, la calidad sonora de un disco compacto con un disco de vinilo). Si el aporte implica un adelanto y se ha hecho alguna contribución novedosa y útil, se considera que hay invento"

De manera que la oficina de patentes respectiva, al realizar un análisis del nivel inventivo de un procedimiento conocido debe establecer si con el estado de la técnica al momento de la solicitud, dicho producto, así sea por dicho procedimiento ya conocido, no es obvio ni evidente para un técnico medio en la materia. Lo anterior desde que aplicando procedimientos conocidos puede obtenerse resultados inesperados para una persona normalmente versada en la materia.

Una invención a través de procedimientos conocidos, dependiendo del caso particular, debe ser novedosa, con altura



COLOMBIA:

Carrera 13-A No. 28-38 Bufete 230
Tel (571) 341 9841 / Fax (571) 243 5423
Parque Central Bavaria
Bogotá D.C. / Colombia / Sur América

USA:

COL 12010 TM Tamayo
10000 NW 25TH St Unit 1 L
33172-2204
MIAMI / FL, U.S.A.

E-mail: consultas@tmtamayo.net
ip@tmtamayo.com

Web: www.tmtamayo.com



TM TAMAYO

ROYALTIES • PATENTS • TRADEMARKS

inventiva y susceptible de aplicación industrial, es decir, debe cumplir los tres requisitos que establece la norma comunitaria.

5°) Por lo anterior, se considera que no se justifica suficientemente la Resolución de denegatoria No. 21373 y se solicita que se revoque la resolución y se conceda la patente de invención citada., por cumplir con los requisitos de patentabilidad exigidos en el artículo 14 de la Decisión 486/2000 de la Comisión de la Comunidad Andina de Naciones.

6°) Además, cumple con el Artículo 18 de la Decisión precitada, en cuanto a que presenta, Nivel Inventivo y no es una deducción evidente de una persona versada en la materia, con base en el estado de la técnica

ANEXOS:

1.- Un Nuevo Capítulo Reivindicatorio (con los ajustes indicados)

PETICION:

De acuerdo a lo expuesto, comedidamente solicito a ese Despacho se estudie nuevamente el presente caso, se revoque la resolución N° 21373 del 31 de marzo del presente año, notificada por fijación en lista No. 14 de abril 08 de 2014, desfijado el 08 de mayo del año en curso.

Que como consecuencia de esta acción, se conceda el privilegio de la Patente de Invención a la creación denominada **"POTENCIALIZADOR NUTRICIONAL CON FRIBRAS DE INTERCAMBIO IÓNICO DE PRODUCTOS NATURALES CON EFECTO PREBIÓTICO"**, tramitada bajo el expediente citado, teniendo en cuenta las razones expuestas.

FUNDAMENTOS DE DERECHO :

Fundo mi petición en los artículos 50 y siguientes del C.C.A.; Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina y demás normas concordantes sobre la materia.



COLOMBIA:

Carrera 13-A No. 28-38 Bufete 230
Tel (571) 341 9841 / Fax (571) 243 5423
Parque Central Bavaria
Bogotá D.C. / Colombia / Sur América

USA:

COL 12010 TM Tamayo
10000 NW 25 St Unit 1 L
33172-2204
MIAMI / FL, U.S.A.

E-mail: consultas@tmtamayo.net
ip@tmtamayo.com

Web: www.tmtamayo.com



TM TAMAYO
ROYALTIES • PATENTS • TRADEMARKS

NOTIFICACIONES :

Mi Poderdante y yo recibiremos notificaciones en la Secretaría de su Despacho o en la Oficina ubicada en la Carrera 13 A N° 28-38 Ofc. 230 de la ciudad de Bogotá D.C.

Atentamente,


CARLOS MAYA RODRIGUEZ
C.C. N° 17.117.818. de Bogotá
T.P. N° 17.402.del C. S. de la J.



COLOMBIA:
Carrera 13-A No. 28-38 Bufete 230
Tel (571) 341 9841 / Fax (571) 243 5423
Parque Central Bavaria
Bogotá D.C. / Colombia / Sur América

USA:
COL 12010 TM Tamayo
10000 NW 25 11th St Unit 1 L
33172-2204
MIAMI / FL, U.S.A.

E-mail: consultas@tmtamayo.net
ip@tmtamayo.com
Web: www.tmtamayo.com

REIVINDICACIONES

1. Potencializador nutricional a base de productos naturales con efecto prebiótico y soporte nutricional fundamental de aporte de aminoácidos al metabolismo celular humano caracterizado porque se compone de un 33% de ajonjolí, 33% de soya y 33% de polen que contienen fibras inulinicas de intercambio iónico.
2. Potencializador nutricional a base de productos naturales con efecto prebiótico según reivindicación 1 caracterizado porque comprende 80% de aminoácidos esenciales, 5% de vitaminas y 15% de minerales, que provienen de productos naturales no transformados o adulterados.
3. Potencializador nutricional a base de productos naturales con efecto prebiótico según reivindicación 1 caracterizado porque comprende Aminoácidos esenciales: Arginina (10.4 mg), Isoleucina (5.46 mg), metionina (1.34 mg), Fenilalanina (9.41 mg), Triptófano (1.33 mg), Histidina (1.05 mg), Lisina (3.49 mg), Leucina (8.31 mg), Treonina (4.10 mg), Valina (6.36 mg). Vitaminas: Vitamina A (5000 ui), Vitamina B1(1.5 mg), Vitamina B2(1.7 mg), Vitamina B6 (3.0 mg), Vitamina B12 (25 mcg), Vitamina C (40 mg), Vitamina E (45 ui), Vitamina D (400 ui), Vitamina K (10 mg), Nicotinamida (20 mg), Ácido Pantoténico (10 mg), Biotina (30 mcg), Ácido Fólico (400 mcg), Minerales: Calcio (200 mg), Fósforo (48 mg), Cobre (2 mg), Cromo (130 mcg), Cloro (72 mg), Hierro (4 mg), Yodo (150 mcg), Magnesio (100 mg), Manganeso (3.5 mg), Molibdeno (160 mg), Níquel (5 mg), Potasio (80 mg), Selenio (20 mcg), Silicio (2 mg), Vanadio (10 mcg), Boro (150 mcg), Zinc (15 mg).
4. Potencializador nutricional a base de productos naturales con efecto prebiótico según la reivindicación 1 caracterizado porque comprende un contenido de Proteína de 35%; Grasa – ácidos grasos alfa poliinsaturados de 5.28%; la relación Omega6: (3) a Omega3: (1), Fibra cruda 2.47%, fibra soluble entre 20% – 25%; fibra insoluble entre 10% – 15%; ceniza 7.71% y ENN (Extracto No Nitrogenado) 42.68%.