

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO	
RAD: 13-25482- -2	FECHA: 2014-01-16 10:34:05
DEP: 2020 DIRECCION DE NUEVAS CREACIONES	EVE: 379 FASE NACIONAL INCLUIDO CAPITULO II
TRA: 11 PCT-PATENTE DE INVENCION CAPITULOS I Y II	FOLIOS: 18
ACT: 519 PRESENTACION	

DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

2020
Bogotá, D.C.,

Abogado(a)/Señor(a)
LUZ CLEMENCIA DE PAEZ

Asunto: Radicación: 13-25482- -2
 Trámite: 11
 Evento: 379
 Actuación: 519
 Oficio: 268
 Folios: 18

Patente de Invención	X			Patente de Modelo de Utilidad	
Vía Nacional					
Vía PCT (Fase Nacional)	X	Capítulo I		Capítulo II	X
No. Solicitud Internacional	pct/us2011/043172				
Fecha de Presentación Internacional	07/07/2011				

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 comunica:

1. Documentos estudiados

Descripción:	Rad. N° 13-025482-00000-0000	07/febrero/2013
Reivindicaciones:	Rad. N° 13-025482-00000-0000	07/febrero/2013
Dibujos:	Rad. N° 13-025482-00000-0000	07/febrero/2013
Prioridad:	US 12/803,942	09/julio/2010

2. Análisis de la Prioridad

Se acepta la reivindicación de prioridad porque ésta solicitud fue presentada dentro del plazo establecido (Art. 9 D 486) y su contenido técnico corresponde con el de la prioridad reivindicada.

3. Objeto de la invención

De acuerdo con lo establecido en el numeral 1.2.2.2 del Capítulo Primero del Título X de la Circular Única para efectos del examen de patentabilidad, se tendrá en cuenta la tasa pagada por el solicitante al momento de comenzar el examen para las reivindicaciones adicionales; esto es que cuando la solicitud contenga más de diez (10)

reivindicaciones y no se haya pagado la tasa complementaria, sólo se estudiarán las cubiertas por la tasa pagada. Por lo tanto, se estudiarán las reivindicaciones 1 a 24.

Título de la solicitud: “Montaje para cocer productos alimenticios alargados”.

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de introducir dispositivos de cocción en los que sea posible personalizar una variedad de diferentes productos alimenticios en configuraciones potencialmente utilitarias. Dicha forma de productos alimenticios también puede ser más atractiva desde un punto de vista estético, mientras que el suministro de ciertas características prácticas, hacen que el consumo y manipulación del producto alimenticio formado específicamente sea más agradable.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona un montaje para cocer productos alimenticios en una orientación sustancialmente vertical que comprende una carcasa de molde que incluye una o más cámaras de molde de alimento., cada una se estructura para configurar el producto alimenticio que se va a cocer para que corresponda a la dimensión y configuración interiores de una cámara de molde en la que se cocina.

El objeto de la presente solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A 23 L 1/32, P 1/10; A 47 J 43/18.

4. Reivindicaciones relativas a un uso o a un segundo uso (Art 14 y 21 D 486)

Las reivindicaciones 21 a 24, que mencionan un producto alimenticio cocido que incluye una porción de huevo, reclaman un uso, porque divulgan un producto elaborado mediante el aparato para cocer de las reivindicaciones 1 a 20. Por lo anterior, las reivindicaciones 21 a 24 no son patentables, de acuerdo con el Art 14.

5. De la solicitud de patente

Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

- El término: “por lo menos”, presente en las reivindicaciones 1 , 6, 11, 14, 15, 21, y “por lo menos parcialmente”, en las reivindicaciones 1, 12, 17 y 18, es impreciso, por lo cual no permite distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlo por un término preciso o un rango concreto.
- La expresión: “sustancialmente”, de las reivindicaciones 1, 3, 11, 12 y 23, precediendo una característica no es limitativo, porque hace opcional a la característica y no limita el alcance de la reivindicación. Se sugiere incluir las características opcionales o preferentes en una reivindicación dependiente.
- En la reivindicación 1, las frases: *“para facilitar la transferencia de calor a través de estos”, “para facilitar la transferencia a través del mismo”, “dicha cámara de molde se estructura adicionalmente para retener la composición alimenticia no cocida en una orientación sustancialmente vertical mientras que dicha cámara de molde se dispone en una posición vertical operativa”, “estructurado para regular dicha fuente de calor y mantener una temperatura de operación de dicha cámara de molde dentro de un rango de temperatura de operación de dicha cámara de molde dentro de un rango de temperatura predeterminado durante un procedimiento de cocción”,* sugieren ventajas técnicas, funcionalidades o resultados a obtener y no definen al montaje de cocción aislado, puesto que la reivindicación incluiría no sólo la solución propuesta por el solicitante, sino todas las alternativas presentes o futuras que lleguen a ese resultado. Se sugiere reemplazarlo por las características esenciales, estructurales, que contribuyen a la obtención de ese efecto.
- La reivindicación 5 que menciona *“(…) que se puede insertar estructurado para ser dispuesto de forma removible en dicha carcasa de molde”,* es un resultado a obtener

y no definen al montaje de cocción aislado, puesto que la reivindicación incluiría no sólo la solución propuesta por el solicitante, sino todas las alternativas presentes o futuras que lleguen a ese resultado. Se sugiere reemplazarlo por las características esenciales, estructurales, que contribuyen a la obtención de ese efecto.

- La reivindicación 10, que menciona “(...) *imparte una configuración predetermina a un producto alimenticio cocido producido durante el procedimiento de cocción*”, no menciona características que hagan nuevo el dispositivo de la reivindicación nuevo, al contrario, es un uso que puede dársele al mismo. Por tanto, se sugiere eliminar la reivindicación referida.
- Las frases: “*estructurado para generar y transferir una cantidad de energía térmica a dicho fluido de transferencia de calor en dicho baño de control de temperatura*”, “*mientras que dicha cámara de molde por lo menos se sumerge parcialmente en dicho fluido de transferencia de calor dentro de dicho baño de control de temperatura*”, “*dicha cámara de molde que se puede insertar se estructura adicionalmente para retener la composición alimenticia no cocida en una orientación sustancialmente vertical durante un procedimiento de cocción*”, “*para mantener dicho fluido de transferencia de calor dentro de un rango de temperatura predeterminado*”, en la reivindicación 11, “*mientras que por lo menos se sumerge parcialmente en dicho fluido de transferencia de calor dentro de baño de control de temperatura*”, en la reivindicación 12, “*para evitar el paso a través de por lo menos una de dicha pluralidad de aperturas de moldes*”, en la reivindicación 15, “*para indicar un nivel de fluido de transferencia de calor dentro de dicho baño de control de temperatura*”, en la reivindicación 16, “*para facilitar la transferencia de calor a través del mismo*”, “*para recibir una composición alimenticia no cocida por allí*”, “*dicho montaje de marco se estructura y dispone para facilitar una transferencia de una cantidad de energía térmica en dicho interior de dicho montaje de marco*”, de la reivindicación 19, sugieren ventajas técnicas, funcionalidades o resultados a obtener y no definen al montaje de cocción, puesto que la reivindicación incluiría no sólo la solución propuesta por el solicitante, sino todas las alternativas presentes o futuras que lleguen a ese resultado. Se sugiere reemplazarlo por las características esenciales, estructurales, que contribuyen a la obtención de ese efecto.

6. Determinación del Estado de la Técnica

El estado de la técnica se determinó con base en la fecha de presentación de la solicitud de prioridad: 09 de julio de 2010, y se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	US 6,674,052	“ <i>Thermal cup</i> ”	06 de enero de 2004
D2	US 3,180,155	“ <i>Liquid measuring cover</i> ”	27 de abril de 1965
D3	US 5,794,520	“ <i>Water heating vessel</i> ”	18 de agosto de 1998
D4	US 2008/041237	“ <i>Automatic egg boiler</i> ”	21 de febrero de 2008
D5	US 2008/206437	“ <i>Combined Steaming/Poaching and Sauce Preparation</i> ”	28 de agosto de 2008
D6	US 5,528,981	“ <i>Sandwich bun mold</i> ”	25 de junio de 1996

El documento D1⁽¹⁾ divulga una taza térmica incluye un cuerpo de copa interior hueco que tiene una pared circundante interior y una pared circundante exterior que confinan una cámara cerrada entre los mismos, y un cuerpo de copa exterior hecha de un material aislante del calor y dispuesta para rodear la pared circundante exterior del cuerpo de la copa interior. (Resumen).

¹http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?CC=US&NR=6674052B1&KC=B1&FT=D&ND=&date=20040106&DB=&locale=en_EP

El documento D2⁽²⁾ divulga un hervidor de huevos mejorado, una porción importante de los cuales puede ser de uso para convertir el dispositivo a una botella de bebé más caliente. Es otro objeto de la presente invención es proporcionar un dispositivo de calentamiento automático de construcción mejorada en la que el calentamiento se termina depende del tiempo necesario para evaporar cantidades variables de agua o líquidos similares. (Resumen).

El documento D3⁽³⁾ divulga un hervidor de agua eléctrico que tiene un cuerpo un elemento de calefacción plano, un sensor térmico situado con su parte bimetálica, localizado en una cámara de vapor y sus componentes eléctricos situados en una cámara seca sellada de la cámara de vapor por un dosel, y primera y segunda chimeneas. (Resumen).

El documento D4⁽⁴⁾ divulga una caldera automática de huevos tiene un depósito de agua, un elemento de calentamiento eléctrico, unos medios de accionamiento capaces de mover un huevo en una plataforma a partir de una posición de reposo a una parte superior abierta del recipiente hacia abajo en agua caliente durante un intervalo de tiempo predeterminado y para levantar el huevo fuera del agua al final del intervalo. La unidad incluye un temporizador y esto permite que el proceso de cocción para funcionar durante un período que puede establecerse antes de iniciar la operación. (Resumen).

EL documento D5⁽⁵⁾ divulga un utensilio combinado escaldador de huevos/hacedor de salsa que tiene una cacerola para sujetar el agua a calentar y una placa perforada vapor dentro de la bandeja separada por encima de la superficie del agua en la bandeja. La placa de vapor perforada tiene hueveras desmontables para escalfar los huevos de una manera convencional. (Resumen).

El documento D6⁽⁶⁾ divulga un molde de cocción para panecillos para sándwich o rollos. Específicamente, esta invención se refiere a un molde de dos piezas para hornear para producir un pan de sándwich generalmente cilíndrica o rodillo que tiene una cavidad cilíndrica para recibir diversos componentes sándwich. (Resumen).

7. Examen de Patentabilidad (Art 14 D486)

Novedad (Art 16 D486)

La reivindicación 1 consiste en “*Un montaje de cocción aislado estructurado para cocer un producto alimenticio en una orientación vertical, dicho...*” (Ver página 55 del radicado N° 13-025482-00000-0000).

Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

Características técnicas esenciales	D1: US 6,674,052
Un montaje de cocción aislado estructurado para cocer un producto alimenticio en una orientación vertical, dicho montaje comprende:	Una taza térmica que tiene una unidad de conductor térmico dispuesto en la misma para asegurar una distribución rápida y uniforme de la temperatura del líquido contenido en la copa, y que proporciona un buen aislamiento térmico efecto. (Col. 1, líneas 35 a 39; Figs. 4 y 5), que comprende:

2http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?CC=US&NR=3180155A&KC=A&FT=D&ND=&date=19650427&DB=&locale=en_EP

3<http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?CC=US&NR=5794520A&KC=A&FT=D>

4http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?CC=US&NR=2008041237A1&KC=A1&FT=D&ND=&date=20080221&DB=&locale=en_EP

5http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?CC=US&NR=2008206437A1&KC=A1&FT=D&ND=&date=20080828&DB=&locale=en_EP

6http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?CC=US&NR=5528981A&KC=A&FT=D&ND=&date=19960625&DB=&locale=en_EP

-	Un montaje de marco aislado que comprende una pared externa y una pared interna, en donde dicha pared externa y dicha pared interna se estructuran y disponen de forma cooperativa en una configuración operativa para definir una zona aislada entre ellas	La taza térmica (2') comprende un marco (5) que tiene una pared externa y una pared interna, donde dichas paredes se disponen de forma cooperativa para definir una zona aislada. (Col. 3, líneas 5 y 6; Fig. 5)
-	Una carcasa de molde que comprende un primer material térmicamente conductor, donde dicha carcasa de molde se estructura y dispone dentro de dicha pared interna	La pared exterior (330) está hecha de un material conductor del calor, y está dispuesta dentro de la pared interna de la copa exterior o marco (5). (Col. 3, líneas 8 y 9; Fig. 5).
-	Una cámara de molde que comprende un segundo material térmicamente conductor, donde una porción de la cámara de molde se puede disponer en dicha carcasa de molde	El cuerpo de la copa interior (3) incluye una pared circundante interior (33) y una pared circundante exterior (330) que coopera con la pared circundante interior (33) para confinar una cámara cerrada (34) entre las mismas. (Col. 3, líneas 8 a 14; Fig. 5).
-	La cámara de molde tiene un extremo superior abierto, donde dicha cámara se dispone en una posición vertical operativa	El cuerpo de la copa interior (3) está hecho de un material conductor del calor, y tiene una boca abierta (31) y una parte inferior cerrada (35). (Col. 3, líneas 8 y 9; Figs. 4 y 5)
-	Una fuente de calor dispuesta en una relación operativa a una porción de dicha carcasa de molde	La fuente de energía térmica (8) está dispuesta de forma desmontable en la abertura (51), y está en contacto térmico con la parte (351) de la parte inferior cerrada (35) del cuerpo interior de la copa (3). (Col. 3, línea 28 a 31; Fig. 5)
-	Un montaje de control de temperatura	Una unidad de control (9). (Col. 3, línea 7; Fig. 5).

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales del montaje de cocción de la reivindicación 1 habían sido divulgadas previamente en el documento D1, por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

En consecuencia, la reivindicación 1 no es nueva, según lo divulgado en el documento D1.

Asimismo, el documento D1 divulga las características de las reivindicaciones dependientes así:

- Reivindicación 2: la copa exterior (5) comprende una base (al lado de la abertura 51) y una cubierta. (Col. 3, líneas 14 a 18; Fig. 5).
- Reivindicación 3: el cuerpo de la copa exterior (5) está hecho de un material aislante del calor, y está dispuesto para rodear la pared exterior (330) que rodea el cuerpo de copa interior (3). (Col. 2, líneas 27 a 30; Figs. 4 y 5).
- Reivindicaciones 4 y 5: la pared exterior (330) está confinada dentro de la copa exterior (5), y puede insertarse de forma removible en el recipiente. (Col. 3, líneas 10 a 14; Figs. 4 y 5).
- Reivindicación 9: El cuerpo de la copa interior (3) incluye una pared circundante interior (33) y una pared circundante exterior (330) que coopera con la pared circundante interior (33) para confinar una cámara cerrada (34) entre las mismas. (Figs. 4 y 5).

La reivindicación 11 consiste en “*Un montaje de cocción estructurado para cocer un producto alimenticio en una orientación vertical, dicho montaje...*” (Ver páginas 56 y 57 del radicado N° 13-025482-00000-0000).

Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

Características técnicas esenciales	D2: US 3,180,155
-------------------------------------	------------------

	Un montaje de cocción estructurado para cocer un producto alimenticio en una orientación vertical, dicho montaje comprende:	Un dispositivo de calentamiento específicamente en la forma de un hervidor de huevos, una porción importante de los cuales, sin embargo, se puede emplear como un calentador de biberones (Col. 2, líneas 35 a 38), que comprende
-	Un baño de control de temperatura	El conjunto de recipiente y la base 22 comprende preferiblemente una parte de recipiente de 24 formado como una fundición a presión de aluminio o similar. (Col. 2, líneas 61 a 66; Fig. 2).
-	Un montaje base que comprende una fuente de calentamiento	Con el fin de suministrar el calor necesario para cocinar o para calentar un biberón, se proporciona un elemento de calentamiento eléctrico adecuado general, designado como (27). (Col. 3, líneas 10 a 14; Fig. 2).
-	Una cámara de molde que se puede insertar comprende un material térmicamente conductor, estructurado para ser soportado en una orientación vertical	Un soporte para huevos (110) está hecho preferiblemente de un disco de lámina de metal, teniendo una pestaña (110a) adaptada para descansar sobre el fondo (24a) del recipiente (24). (Col. 6, líneas 19 a 22; Fig. 2)
-	La cámara de molde que se puede insertar tiene un extremo superior abierto, donde dicha cámara se dispone en una posición vertical operativa	La cámara donde se encuentra el soporte (110) el cual es insertable tiene un extremo superior abierto, donde dicha cámara se dispone en una posición vertical operativa. (Col. 6, líneas 15 a 25; Fig. 2).
-	Un montaje de control de temperatura	Un elemento esencial del dispositivo de respuesta térmica o la temperatura (40). (Col. 3, líneas 63 a 65).

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales del montaje de cocción de la reivindicación 11 habían sido divulgadas previamente en el documento D2, por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

En consecuencia, la reivindicación 11 no es nueva, según lo divulgado en el documento D2.

Asimismo, el documento D2 divulga las características de las reivindicaciones dependientes así:

- Reivindicación 16: el recipiente (22) puede estar provisto con medios de indicación adecuados para indicar la profundidad del agua necesaria a ser evaporada en el recipiente (24). (Col. 2, 72 a Col. 3, línea 2).
- Reivindicación 17: con el fin de alojar el dispositivo de repuesta de temperatura (40) y al mismo tiempo proveer un soporte aislado para el recipiente (24) y así el dispositivo de calentamiento puede estar soportado desde cualquier superficie sin daño, se provee una base aislante designada generalmente como (94) la cual con el recipiente (24) y en el dispositivo de respuesta de temperatura (40), definen el recipiente y el ensamble de la base designado generalmente como (22). (Col. 5, líneas 44 a 51).

La reivindicación 19 consiste en “*Un montaje para cocer un producto alimenticio en una disposición vertical, dicho montaje...*” (Ver página 58 del radicado N° 13-025482-00000-0000).

Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

Características técnicas esenciales	D1: US 6,674,052
--	-------------------------

Un montaje para cocer un producto alimenticio en una disposición vertical, dicho montaje comprende:		Una taza térmica que tiene una unidad de conductor térmico dispuesto en la misma para asegurar una distribución rápida y uniforme de la temperatura del líquido contenido en la copa, y que proporciona un buen aislamiento térmico efecto. (Col. 1, líneas 35 a 39; Figs. 4 y 5), que comprende:
-	Una cámara de molde que comprende un material térmicamente conductor	El cuerpo de la copa interior (3) está hecha de un material conductor del calor, y está dispuesta dentro de la pared interna de la copa exterior o marco (5). (Col. 3, líneas 8 y 9; Fig. 5). El cuerpo de la copa interior (3) incluye una pared circundante interior (33) y una pared circundante exterior (330) que coopera con la pared circundante interior (33) para confinar una cámara cerrada (34) entre las mismas. (Col. 3, líneas 8 a 14; Fig. 5).
-	La cámara de molde tiene un extremo superior abierto	El cuerpo de la copa interior (3) está hecho de un material conductor del calor, y tiene una boca abierta (31) y una parte inferior cerrada (35). (Col. 3, líneas 8 y 9; Figs. 4 y 5)
-	Un montaje de marco que tiene un interior y un exterior, donde la cámara de molde se dispone dentro de dicho montaje de marco	La taza térmica (2') comprende un marco (5) que tiene una pared externa y una pared interna, donde dichas paredes se disponen de forma cooperativa para definir una zona aislada. (Col. 3, líneas 5 y 6; Fig. 5)
-	Un indicador de montaje de temperatura que comprende un interruptor térmico, dicho indicador comprende adicionalmente un indicador	La unidad de control (9) incluye un dispositivo de control de temperatura (no mostrado) para el control de la unidad de refrigeración termoeléctrica (81) para operar en uno de los modos mencionados anteriormente, y una fuente de alimentación (91) conectado al dispositivo de control de la temperatura. (Col. 3, líneas 53 a 56).

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales del montaje de cocción de la reivindicación 19 habían sido divulgadas previamente en el documento D1, por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

En consecuencia, la reivindicación 19 no es nueva, según lo divulgado en el documento D1.

Nivel inventivo (Art18 D486)

Las reivindicaciones 6 y 7 consisten en “El montaje según la reivindicación 1 en donde dicho montaje de control de...” (Ver página 56 del radicado N° 13-025482-00000-0000).

Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

Rv	Características técnicas esenciales	D1: US 6,674,052	D3: US 5,794,520
1	Un montaje de cocción aislado estructurado para cocer un producto alimenticio en una orientación vertical, dicho montaje comprende:	Una taza térmica que tiene una unidad de conductor térmico dispuesto en la misma para asegurar una distribución rápida y uniforme de la temperatura del líquido contenido en la copa, y que proporciona un buen aislamiento térmico efecto. (Col. 1, líneas 35 a 39; Figs. 4 y 5), que comprende:	Un recipiente para calentar agua que comprende una porción de cuerpo, un elemento de calentamiento y una salida de vapor que conecta la parte superior de la porción de cuerpo de una cámara de vapor con ventilación (Col. 1, líneas 25 a 28), que comprende

	-	Un montaje de marco aislado que comprende una pared externa y una pared interna, en donde dicha pared externa y dicha pared interna se estructuran y disponen de forma cooperativa en una configuración operativa para definir una zona aislada entre ellas	La taza térmica (2') comprende un marco (5) que tiene una pared externa y una pared interna, donde dichas paredes se disponen de forma cooperativa para definir una zona aislada. (Col. 3, líneas 5 y 6; Fig. 5)	Un hervidor de agua jarra tiene un cuerpo hueco 10, donde dicho cuerpo comprende una pared interna y una externa. (Col. 2, líneas 32 y 33; Fig. 1).
	-	Una carcasa de molde que comprende un primer material térmicamente conductor, donde dicha carcasa de molde se estructura y dispone dentro de dicha pared interna	El cuerpo de la copa interior (3) está hecho de un material conductor del calor, y está dispuesta dentro de la pared interna de la copa exterior o marco (5). (Col. 3, líneas 8 y 9; Fig. 5).	No lo menciona
	-	Una cámara de molde que comprende un segundo material térmicamente conductor, donde una porción de la cámara de molde se puede disponer en dicha carcasa de molde	El cuerpo de la copa interior (3) incluye una pared circundante interior (33) y una pared circundante exterior (330) que coopera con la pared circundante interior (33) para confinar una cámara cerrada (34) entre las mismas. (Col. 3, líneas 8 a 14; Fig. 5).	No lo menciona
	-	La cámara de molde tiene un extremo superior abierto, donde dicha cámara se dispone en una posición vertical operativa	El cuerpo de la copa interior (3) está hecho de un material conductor del calor, y tiene una boca abierta (31) y una parte inferior cerrada (35). (Col. 3, líneas 8 y 9; Figs. 4 y 5)	En la parte superior del cuerpo (10) adyacente a la manija (14) una salida de vapor (18) conecta el cuerpo a una cámara de vapor (20) situado en la parte superior del mango (14). (Col. 2, líneas 36 a 38).
	-	Una fuente de calor dispuesta en una relación operativa a una porción de dicha carcasa de molde	La fuente de energía térmica (8) está dispuesta de forma desmontable en la abertura (51), y está en contacto térmico con la parte (351) de la parte inferior cerrada (35) del cuerpo interior de la copa (3). (Col. 3, línea 28 a 31; Fig. 5)	La base del cuerpo (10) comprende un elemento de calentamiento plano (16), que puede estar formado por una película gruesa o por la tecnología de soldadura fuerte o por prensado en la tecnología o cualquier otra técnica convencional. (Col. 2, líneas 33 a 36; Fig. 1)
	-	Un montaje de control de temperatura	Una unidad de control (9). (Col. 3, línea 7; Fig. 5).	Montaje de control de temperatura. (Col. 2, línea 46 a 53).
6	-	El montaje de control de temperatura comprende un interruptor térmico dispuesto en acoplamiento operativo con una porción de la carcasa de molde	No lo menciona	La porción eléctrico comprende un interruptor eléctrico que puede ser accionado mecánicamente por el elemento bimetalico (34). (Col. 2, líneas 51 a 53; Fig. 1).
7	-	El interruptor térmico comprende un material bimetalico	No lo menciona	

Los documentos D1 y D3 se consideran el estado de la técnica cercano a la invención definida en las reivindicaciones 6 y 7 porque divulgan una taza térmica que tiene una unidad de conductor térmico y un recipiente para calentar agua.

La diferencia entre la invención, definida en las reivindicaciones 6, 7 y la taza térmica de D1, consiste en que éste último no divulga el montaje de control de temperatura comprende un interruptor térmico dispuesto en acoplamiento operativo con una porción de la carcasa de molde, donde el interruptor térmico comprende un material bimetalico.

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicaciones 6, 7 y el recipiente para calentar agua de D3, consiste en que éste último no divulga una carcasa de molde que comprende un primer material térmicamente conductor, donde dicha carcasa de molde se estructura y dispone dentro de dicha pared interna, una cámara de molde que comprende un segundo material térmicamente conductor, donde una porción de la cámara de molde se puede disponer en dicha carcasa de molde.

El efecto que logra el incluir un interruptor térmico, en el montaje de control de temperatura, donde dicho interruptor comprende un material bimetálico es que se pueden llevar a cabo labores de conmutación entre una posición de encendido y una posición de apagado, cuando el sistema alcanza una temperatura específica.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿cómo modificar la taza térmica conocida en D1 para llevar a cabo labores de conmutación entre una posición de encendido y una posición de apagado, cuando el sistema alcanza una temperatura específica?

Sin embargo, el empleo de un interruptor térmico fabricado de material bimetálico para llevar a cabo labores de conmutación entre una posición de encendido y una posición de apagado, cuando el sistema alcanza una temperatura específica, ya está divulgada en el documento D3 que se refiere a un interruptor eléctrico que puede ser accionado mecánicamente por un elemento bimetálico (34). (Col. 2, líneas 51 a 53; Fig. 1), logrando labores de conmutación entre un estado de apagado y encendido del sistema.

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, incluiría el interruptor eléctrico accionado mecánicamente por un elemento bimetálico del documento D3 en la taza térmica divulgada en el documento D1 para llegar así al objeto de las reivindicaciones 6 y 7 de la solicitud. Por lo cual se consideran obvias.

La reivindicación 8 consisten en “*El montaje según la reivindicación 1 en donde dicho montaje de control de...*” (Ver página 56 del radicado N° 13-025482-00000-0000).

Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

Rv	Características técnicas esenciales	D1: US 6,674,052	D4: US 2008/041237
1	Un montaje de cocción aislado estructurado para cocer un producto alimenticio en una orientación vertical, dicho montaje comprende:	Una taza térmica que tiene una unidad de conductor térmico dispuesto en la misma para asegurar una distribución rápida y uniforme de la temperatura del líquido contenido en la copa, y que proporciona un buen aislamiento térmico efecto. (Col. 1, líneas 35 a 39; Figs. 4 y 5), que comprende:	Un hervidor de huevos automática que comprende un recipiente de agua (Pág. 1, Párr. 0004), que comprende:
	- Un montaje de marco aislado que comprende una pared externa y una pared interna, en donde dicha pared externa y dicha pared interna se estructuran y disponen de forma cooperativa en una configuración operativa para definir una zona aislada entre ellas	La taza térmica (2') comprende un marco (5) que tiene una pared externa y una pared interna, donde dichas paredes se disponen de forma cooperativa para definir una zona aislada. (Col. 3, líneas 5 y 6; Fig. 5)	La caldera automática de huevos (1) fue construido como un pequeño aparato de cocina con un chasis externo lisa (2) formado de un material plástico moldeado. El cuerpo de la cáscara (2) fue moldeado por inyección ABS composición plástica. (Pág. 1, Párr. 0016).
	- Una carcasa de molde que comprende un primer material térmicamente conductor, donde dicha carcasa de molde se	El cuerpo de la copa interior (3) está hecho de un material conductor del calor, y está dispuesta dentro de la pared interna de la copa exterior o marco	No lo menciona

		estructura y dispone dentro de dicha pared interna	(5). (Col. 3, líneas 8 y 9; Fig. 5).	
	-	Una cámara de molde que comprende un segundo material térmicamente conductor, donde una porción de la cámara de molde se puede disponer en dicha carcasa de molde	El cuerpo de la copa interior (3) incluye una pared circundante interior (33) y una pared circundante exterior (330) que coopera con la pared circundante interior (33) para confinar una cámara cerrada (34) entre las mismas. (Col. 3, líneas 8 a 14; Fig. 5).	No lo menciona
	-	La cámara de molde tiene un extremo superior abierto, donde dicha cámara se dispone en una posición vertical operativa	El cuerpo de la copa interior (3) está hecho de un material conductor del calor, y tiene una boca abierta (31) y una parte inferior cerrada (35). (Col. 3, líneas 8 y 9; Figs. 4 y 5)	Una superficie superior de la carrocería, una plataforma de soporte de huevo (6) se puede ver. La plataforma de soporte de huevo (6) está provista de una superficie superior cóncava de modo que se forma una base de montaje estable para un huevo. (Pág. 1, Párr. 0017; Fig. 1).
	-	Una fuente de calor dispuesta en una relación operativa a una porción de dicha carcasa de molde	La fuente de energía térmica (8) está dispuesta de forma desmontable en la abertura (51), y está en contacto térmico con la parte (351) de la parte inferior cerrada (35) del cuerpo interior de la copa (3). (Col. 3, línea 28 a 31; Fig. 5)	Un elemento de calentamiento eléctrico enrollado en espiral (12) y este elemento está provisto de terminales eléctricos que se acoplan con el conector eléctrico (4) en la placa base de manera que el elemento puede ser energizado cuando sea necesario. (Pág. 1, Párr. 0019).
	-	Un montaje de control de temperatura	Una unidad de control (9). (Col. 3, línea 7; Fig. 5).	Un circuito de control de la caldera puede incluir un sensor de temperatura para detectar la temperatura del agua y de conmutación para el motor de la plataforma. (Pág. 1, Párr. 0008).
8	-	El montaje de control de temperatura comprende un temporizador	No lo menciona	La unidad incluye un temporizador (8) y esto permite que el proceso de cocción funcione durante un período que puede establecerse antes de iniciar la operación. (Pág. 1, Párr. 0018; Fig. 1).

Los documentos D1 y D4 se consideran el estado de la técnica cercano a la invención definida en la reivindicación 8 porque divulgan una taza térmica que tiene una unidad de conductor térmico y un recipiente para calentar agua.

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 8 y la taza térmica de D1, consiste en que éste último no divulga que el montaje de control de temperatura comprende un temporizador.

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 8 y el hervidor de huevos de D4, consiste en que éste último no divulga una carcasa de molde que comprende un primer material térmicamente conductor, donde dicha carcasa de molde se estructura y dispone dentro de dicha pared interna, una cámara de molde que comprende un segundo material térmicamente conductor, donde una porción de la cámara de molde se puede disponer en dicha carcasa de molde.

El efecto que logra el incluir un temporizador, en el montaje de control de temperatura,

es que permite que el proceso de cocción funcione durante un período de tiempo que puede establecerse antes de iniciar la operación.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿cómo modificar la taza térmica conocida en D1 para permitir que el proceso de cocción funcione durante un período de tiempo que puede establecerse antes de iniciar la operación?

Sin embargo, el empleo de un temporizador, en el montaje de control de temperatura, para permitir que el proceso de cocción funcione durante un período de tiempo que puede establecerse antes de iniciar la operación, ya está divulgado en el documento D4 que se refiere a una unidad que incluye un temporizador (8) y esto permite que el proceso de cocción funcione durante un período que puede establecerse antes de iniciar la operación. (Pág. 1, Párr. 0018; Fig. 1).

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, incluiría el temporizador del documento D4 en la taza térmica divulgada en el documento D1 para llegar así al objeto de la reivindicación 8 de la solicitud. Por lo cual se considera obvia.

Las reivindicaciones 12 a 15 consisten en “El montaje según la reivindicación 11 que comprende adicionalmente...” (Ver página 57 del radicado N° 13-025482-00000-0000).

Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

Rv	Características técnicas esenciales	D2: US 3,180,155	D5: US 2008/206437
11	Un montaje de cocción estructurado para cocer un producto alimenticio en una orientación vertical, dicho montaje comprende:	Un dispositivo de calentamiento específicamente en la forma de un hervidor de huevos, una porción importante de los cuales, sin embargo, se puede emplear como un calentador de biberones (Col. 2, líneas 35 a 38), que comprende	Un hervidor de huevos/hacedor de salsa combinado (1), que tiene una bandeja para contener el agua a calentar y una placa de vapor perforada o rejilla colocada en la bandeja separada por encima de la superficie del agua en la bandeja, (Pág. 1, Párr. 0005; Fig. 1), que comprende
	- Un baño de control de temperatura	El conjunto de recipiente y la base 22 comprende preferiblemente una parte de recipiente de 24 formado como una fundición a presión de aluminio o similar. (Col. 2, líneas 61 a 66; Fig. 2).	Una bandeja o cacerola (2) para contener el agua a calentar. (Pág. 1, Párr. 0013; Fig. 1).
	- Un montaje base que comprende una fuente de calentamiento	Con el fin de suministrar el calor necesario para cocinar o para calentar un biberón, se proporciona un elemento de calentamiento eléctrico adecuado general, designado como (27). (Col. 3, líneas 10 a 14; Fig. 2).	No lo menciona
	- Una cámara de molde que se puede insertar comprende un material térmicamente conductor, estructurado para ser soportado en una orientación vertical	Un soporte para huevos (110) está hecho preferiblemente de un disco de lámina de metal, teniendo una pestaña (110a) adapta para descansar sobre el fondo (24a) del recipiente (24). (Col. 6, líneas 19 a 22; Fig. 2)	El hervidor de huevo / hacedor de salsa combinado, tiene una copa de huevos (6), se soportados de forma vertical. (Pág. 1, Párr. 0013; Fig. 1), donde dicha copa de huevos (6) está hecha de un material térmicamente conductor. (Pág. 1, Párr. 0023).
	- La cámara de molde que se puede insertar tiene un extremo superior abierto, donde dicha cámara se dispone en una posición vertical operativa	La cámara donde se encuentra el soporte (110) el cual es insertable tiene un extremo superior abierto, donde dicha cámara se dispone en una posición vertical operativa. (Col. 6, líneas 15 a 25; Fig. 2).	La copa de huevos (6) tiene un extremo superior abierto. (Figs. 1 y 2)

	-	Un montaje de control de temperatura	Un elemento esencial del dispositivo de respuesta térmica o la temperatura (40). (Col. 3, líneas 63 a 65).	No lo menciona
12	-	El montaje comprende una pluralidad de cámaras de molde que se pueden insertar	No lo menciona	El hervidor de huevo / hacedor de salsa combinado, tiene una copa de huevos (6), insertable, se soportan de forma vertical. (Pág. 1, Párr. 0013; Fig. 1).
13	-	El baño de control de temperatura comprende una cubierta que tiene una pluralidad de aperturas de moldes dispuestos a través de esta.	No lo menciona	El hervidor de huevo / hacedor de salsa combinado, tiene un placa perforada vaporizadora / bastidor (4), que posee una pluralidad de aberturas. (Pág. 1, Párr. 0013; Fig. 1).
14	-	La cámara de molde insertable comprende una porción alargada estructurada para pasar a través una de dicha pluralidad de aperturas de moldes	No lo menciona	El hervidor de huevo / hacedor de salsa combinado, tiene una perilla de sujeción (5) localizada en la placa vaporizadora (4) y que atraviesa la misma. (Pág. 1, Párr. 0013; Fig. 1).
15	-	El molde que se puede insertar comprende un reborde de soporte	No lo menciona	La copa de huevos (6) tiene un reborde que evita el paso a través de la placa vaporizadora (4). (Figs. 1 y 2)

Los documentos D2 y D5 se consideran el estado de la técnica cercano a la invención definida en las reivindicaciones 12 a 15 porque divulgan un hervidor de huevos y un escalfador de huevos.

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 12 a 15 y el hervidor de huevos de D2, consiste en que éste último no divulga que el montaje comprende una pluralidad de cámaras de molde que se pueden insertar, el baño de control de temperatura comprende una cubierta que tiene una pluralidad de aperturas de moldes dispuestos a través de esta, la cámara de molde insertable comprende una porción alargada estructurada para pasar a través una de dicha pluralidad de aperturas de moldes, ni que el molde que se puede insertar comprende un reborde de soporte.

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 12 a 15 y el escalfador de huevos de D5, consiste en que éste último no divulga un montaje base que comprende una fuente de calentamiento, ni un montaje de control de temperatura

El efecto que logra el incluir en un montaje de cocción una pluralidad de cámaras de molde, en donde dicho montaje comprende una bañera de control de temperatura que comprende una cubierta que tiene una pluralidad de aperturas de moldes dispuestos a través de esta, una cámara de molde que tiene una porción alargada estructurada para pasar a través una de dicha pluralidad de aperturas de moldes, mientras que el molde que se puede insertar comprende un reborde de soporte, es que se puede llevar a cabo el proceso de cocción mediante vapor de varios productos alimenticios depositados en los moldes, los cuales a su vez están depositados en la cubierta que se encuentra dentro la bañera de control de temperatura, donde el fluido que recibe el calor y produce la cocción de los alimentos está contenido en la bañera, y dicho fluido sufre una transformación de fase de líquido a vapor, para que sea éste último el que aporta el calor transformacional a los alimentos.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿cómo modificar el dispositivo de calentamiento en la forma de un hervidor de huevos conocido en D2 para llevar a cabo el proceso de cocción mediante vapor de varios productos alimenticios depositados en los moldes, los cuales a su vez están

depositados en la cubierta que se encuentra dentro la bañera de control de temperatura, donde el fluido que recibe el calor y produce la cocción de los alimentos está contenido en la bañera, y dicho fluido sufre una transformación de fase de líquido a vapor, para que sea éste último el que aporta el calor transformacional a los alimentos?

Sin embargo, el empleo de un sistema de base o cubierta de soporte para múltiples moldes insertables, la cual está contenida en una bañera que puede comprender un fluido de control de temperatura para realizar el proceso de cocción de múltiples alimentos mediante vapor, ya está divulgada en el documento D5 que se refiere a un hervidor de huevo / hacedor de salsa combinado que tiene unas copas de huevos (6), insertable, soportada de forma vertical en una placa perforada vaporizadora/bastidor (4) que posee una pluralidad de aberturas y una perilla de sujeción (5) para manipular dicha placa (Pág. 1, Párr. 0013; Fig. 1), donde la copa de huevos (6) tiene un reborde que evita el paso a través de la placa vaporizadora (4). (Figs. 1 y 2).

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, incluiría el sistema de cocción de alimentos de D5 en el hervidor de huevos divulgado en el documento D2 para llegar así al objeto de las reivindicaciones 12 a 15 de la solicitud. Por lo cual se consideran obvias.

La reivindicación 18 consiste en “*El montaje según la reivindicación 11 en donde dicho cámara de molde...*” (Ver página 58 del radicado N° 13-025482-00000-0000).

Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

Rv	Características técnicas esenciales	D2: US 3,180,155	D6: US 5,528,981
11	Un montaje de cocción estructurado para cocer un producto alimenticio en una orientación vertical, dicho montaje comprende:	Un dispositivo de calentamiento específicamente en la forma de un hervidor de huevos, una porción importante de los cuales, sin embargo, se puede emplear como un calentador de biberones (Col. 2, líneas 35 a 38), que comprende	Un molde de cocción para la producción de panecillos para sándwich o rollos (Col. 1, líneas 33 y 34), que comprende:
	- Un baño de control de temperatura	El conjunto de recipiente y la base 22 comprende preferiblemente una parte de recipiente de 24 formado como una fundición a presión de aluminio o similar. (Col. 2, líneas 61 a 66; Fig. 2).	No lo menciona
	- Un montaje base que comprende una fuente de calentamiento	Con el fin de suministrar el calor necesario para cocinar o para calentar un biberón, se proporciona un elemento de calentamiento eléctrico adecuado general, designado como (27). (Col. 3, líneas 10 a 14; Fig. 2).	No lo menciona
	- Una cámara de molde que se puede insertar comprende un material térmicamente conductor, estructurado para ser soportado en una orientación vertical	Un soporte para huevos (110) está hecho preferiblemente de un disco de lámina de metal, teniendo una pestaña (110a) adapta para descansar sobre el fondo (24a) del recipiente (24). (Col. 6, líneas 19 a 22; Fig. 2)	El miembro de retención (11) comprende un material térmicamente conductor, y puede ubicarse con una orientación vertical. (Col. 3, líneas 48 a 54; Fig. 1).

	-	La cámara de molde que se puede insertar tiene un extremo superior abierto, donde dicha cámara se dispone en una posición vertical operativa	La cámara donde se encuentra el soporte (110) el cual es insertable tiene un extremo superior abierto, donde dicha cámara se dispone en una posición vertical operativa. (Col. 6, líneas 15 a 25; Fig. 2).	El miembro (11) de retención es de una forma cilíndrica generalmente hueca que tiene un extremo cerrado (14), una pared lateral circunferencial (15) que se extiende desde el extremo cerrado (14) para formar un extremo generalmente abierto (16) opuesto extremo cerrado (14). (Col. 2, línea 57 a 61; Fig. 1)
	-	Un montaje de control de temperatura	Un elemento esencial del dispositivo de respuesta térmica o la temperatura (40). (Col. 3, líneas 63 a 65).	No lo menciona
18	-	La cámara de molde que se puede insertar comprende un eje interno que se extiende a través a lo largo de un eje de dicha cámara, dicho eje interno comprende un material térmicamente conductor	No lo menciona	Un miembro de forma (12) incluye generalmente una porción cilíndrica de poste (18), un carril de espaciador (19) y una parte de soporte (20) (Col. 2, líneas 62 a 64). El miembro de retención (11) se llena parcialmente con una mezcla de masa adecuada antes del montaje del miembro de forma (12) en el miembro (11) de retención. El miembro de forma (12) se inserta en el miembro (11) como se describe anteriormente y la masa se deja subir. El miembro de forma (12) está hecho de un material conductor. (Col. 3, líneas 48 a 54; Fig. 1).

Los documentos D2 y D6 se consideran el estado de la técnica cercano a la invención definida en la reivindicación 18 porque divulgan un dispositivo de calentamiento en la forma de un hervidor de huevos y un molde de cocción.

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 18 y el dispositivo de calentamiento en la forma de un hervidor de huevos de D2, consiste en que éste último no divulga que la cámara de molde que se puede insertar comprende un eje interno que se extiende a través a lo largo de un eje de dicha cámara, dicho eje interno comprende un material térmicamente conductor.

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 18 y el molde de cocción de D6, consiste en que éste último no divulga un baño de control de temperatura, un montaje base que comprende una fuente de calentamiento, ni un montaje de control de temperatura.

El efecto que logra el incluir que la cámara de molde que se puede insertar comprenda un eje interno que se extiende a través a lo largo de un eje de dicha cámara, donde dicho eje interno comprende un material térmicamente conductor, es que permite realizar una preforma en la zona intermedia de un producto alimenticio, mientras se cocina dicha zona intermedia y dicho producto alimenticio.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿cómo modificar el dispositivo de calentamiento en la forma de un hervidor de huevos conocido en D2 para realizar una preforma en una zona intermedia de un producto alimenticio que va a ser procesado?

Sin embargo, el empleo de un eje interno en una cámara de molde, para realizar una

preforma en una zona intermedia de un producto alimenticio que va a ser procesado, ya está divulgado en el documento D6 que se refiere a un miembro de forma (12) que incluye una porción cilíndrica de poste (18), un carril de espaciador (19) y una parte de soporte (20) (Col. 2, líneas 62 a 64). El miembro de retención (11) se llena parcialmente con una mezcla de masa adecuada antes del montaje del miembro de forma (12) en el miembro (11) de retención. El miembro de forma (12) se inserta en el miembro (11) como se describe anteriormente y la masa se deja subir. El miembro de forma (12) está hecho de un material conductor. (Col. 3, líneas 48 a 54; Fig. 1).

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, incluiría el miembro de forma (12) del documento D6 en el dispositivo de calentamiento en la forma de un hervidor de huevos divulgado en el documento D2 para llegar así al objeto de la reivindicación 18 de la solicitud. Por lo cual se considera obvia.

La reivindicación 20 consiste en “*El montaje según la reivindicación 19 en donde dicha cámara de molde...*” (Ver páginas 58 y 59 del radicado N° 13-025482-00000-0000).

Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

Rv	Características técnicas esenciales	D1: US 6,674,052	D6: US 5,528,981
19	Un montaje para cocer un producto alimenticio en una disposición vertical, dicho montaje comprende:	Una taza térmica que tiene una unidad de conductor térmico dispuesto en la misma para asegurar una distribución rápida y uniforme de la temperatura del líquido contenido en la copa, y que proporciona un buen aislamiento térmico efecto. (Col. 1, líneas 35 a 39; Figs. 4 y 5), que comprende:	Un molde de cocción para la producción de panecillos para sándwich o rollos (Col, 1, líneas 33 y 34), que comprende:
	- Una cámara de molde que comprende un material térmicamente conductor	El cuerpo de la copa interior (3) está hecho de un material conductor del calor, y está dispuesta dentro de la pared interna de la copa exterior o marco (5). (Col. 3, líneas 8 y 9; Fig. 5). El cuerpo de la copa interior (3) incluye una pared circundante interior (33) y una pared circundante exterior (330) que coopera con la pared circundante interior (33) para confinar una cámara cerrada (34) entre las mismas. (Col. 3, líneas 8 a 14; Fig. 5).	El miembro de retención (11) comprende un material térmicamente conductor, y puede ubicarse con una orientación vertical. (Col. 3, líneas 48 a 54; Fig. 1).
	- La cámara de molde tiene un extremo superior abierto	El cuerpo de la copa interior (3) está hecho de un material conductor del calor, y tiene una boca abierta (31) y una parte inferior cerrada (35). (Col. 3, líneas 8 y 9; Figs. 4 y 5)	El miembro (11) de retención es de una forma cilíndrica generalmente hueca que tiene un extremo cerrado (14), una pared lateral circunferencial (15) que se extiende desde el extremo cerrado (14) para formar un extremo generalmente abierto (16) opuesto extremo cerrado (14). (Col. 2, línea 57 a 61; Fig. 1)
	- Un montaje de marco que tiene un interior y un exterior, donde la cámara de molde se dispone dentro de dicho montaje de marco	La taza térmica (2') comprende un marco (5) que tiene una pared externa y una pared interna, donde dichas paredes se disponen de forma cooperativa para definir una zona aislada. (Col. 3, líneas 5 y 6; Fig. 5)	No lo menciona

	Un indicador de montaje de temperatura que comprende un interruptor térmico, dicho indicador comprende adicionalmente un indicador	La unidad de control (9) incluye un dispositivo de control de temperatura (no mostrado) para el control de la unidad de refrigeración termoeléctrica (81) para operar en uno de los modos mencionados anteriormente, y una fuente de alimentación (91) conectado al dispositivo de control de la temperatura.	No lo menciona
20	La cámara de molde comprende un eje interno que se extiende a través a lo largo de un eje de dicha cámara, dicho eje interno comprende un material térmicamente conductor	No lo menciona	Un miembro de forma (12) incluye generalmente una porción cilíndrica de poste (18), un carril de espaciador (19) y una parte de soporte (20) (Col. 2, líneas 62 a 64). El miembro de retención (11) se llena parcialmente con una mezcla de masa adecuada antes del montaje del miembro de forma (12) en el miembro (11) de retención. El miembro de forma (12) se inserta en el miembro (11) como se describe anteriormente y la masa se dejó subir. El miembro de forma (12) está hecho de un material conductor. (Col. 3, líneas 48 a 54; Fig. 1).

Los documentos D1 y D6 se consideran el estado de la técnica cercano a la invención definida en la reivindicación 19 porque divulgan una taza térmica y un molde de cocción.

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 20 y la taza térmica de D1, consiste en que éste último no divulga que la cámara de molde comprende un eje interno que se extiende a través a lo largo de un eje de dicha cámara, dicho eje interno comprende un material térmicamente conductor.

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 20 y el molde de cocción de D6, consiste en que éste último no divulga un montaje de marco que tiene un interior y un exterior, donde la cámara de molde se dispone dentro de dicho montaje de marco, ni un indicador de montaje de temperatura que comprende un interruptor térmico, dicho indicador comprende adicionalmente un indicador

El efecto que logra el incluir que la cámara de molde comprenda un eje interno que se extiende a través a lo largo de un eje de dicha cámara, donde dicho eje interno comprende un material térmicamente conductor, es que permite realizar una preforma en la zona intermedia de un producto alimenticio, mientras se cocina dicha zona intermedia y dicho producto alimenticio.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿cómo modificar la taza térmica conocida en D1 para realizar una preforma en una zona intermedia de un producto alimenticio que va a ser procesado?

Sin embargo, el empleo de un eje interno en una cámara de molde, para realizar una preforma en una zona intermedia de un producto alimenticio que va a ser procesado, ya está divulgado en el documento D6 que se refiere a un miembro de forma (12) que incluye una porción cilíndrica de poste (18), un carril de espaciador (19) y una parte de soporte (20) (Col. 2, líneas 62 a 64). El miembro de retención (11) se llena parcialmente con una mezcla de masa adecuada antes del montaje del miembro de forma (12) en el miembro (11) de retención. El miembro de forma (12) se inserta en el miembro (11)

como se describe anteriormente y la masa se deja subir. El miembro de forma (12) está hecho de un material conductor. (Col. 3, líneas 48 a 54; Fig. 1).

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, incluiría el miembro de forma (12) del documento D6 en la taza térmica divulgada en el documento D1 para llegar así al objeto de la reivindicación 20 de la solicitud. Por lo cual se considera obvia.

8. Conclusión

Los requisitos de Patentabilidad de la presente solicitud están afectados así:

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	US 6,674,052	1 a 5, 9, 10, 19 6 a 8, 20	Novedad/Nivel Inventivo Nivel inventivo
D2	US 3,180,155	11, 16, 17 12 a 15, 18	Novedad/Nivel inventivo Nivel inventivo
D3	US 5,794,520	6, 7	Nivel inventivo
D4	US 2008/041237	8	Nivel inventivo
D5	US 2008/206437	12 a 15	Nivel inventivo
D6	US 5,528,981	18 y 20	Nivel inventivo

En cumplimiento del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le indica que debe dar respuesta dentro del término de sesenta (60) días contados a partir del día siguiente 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.

Se invita al solicitante se sirva indicar, si así lo considera, su renuncia al término faltante de sesenta (60) días para dar respuesta a este requerimiento y presentarla por escrito.

Finalmente, se le recuerda al solicitante que si como respuesta a este requerimiento llegara a modificar el capítulo reivindicatorio y éste contenga más de diez (10) reivindicaciones, no pagará la tasa de modificación voluntaria pero sí la correspondiente al pago por reivindicación adicional.

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



JOSÉ LUIS SALAZAR LÓPEZ
Director de Nuevas Creaciones (c)

El anterior requerimiento fue notificado por fijación en lista, de fecha 2014-01-21

Elaboró: Diego Alberto Cardenas Gonzalez
Revisó: Leonardo Rojas Vega