

Am

Señor Director
DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES
Superintendencia de Industria y Comercio
E. S. D.

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 13-025482- -00003-0000

Fecha: 2014-04-14 17:00:51 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 379 FASENACIONALII
Act. 523 RESPUESTA Folios: 8

Trámite : 011
Evento : 379
Actuación : 523

Referencia : Expediente No. **13.025.482**
Asunto : Solicitud de Patente para: **"MONTAJE PARA COCER PRODUCTOS ALIMENTICIOS ALARGADOS"**
Solicitante : KEDEM LLC.
Fecha de solicitud : 7 de Febrero de 2013

1. Yo, Luz Clemencia DE PÁEZ, en mi condición de apoderada de la sociedad solicitante de la patente de la referencia, me refiero al oficio No. **268** notificado por fijación en lista el 21 de Enero de 2014.

2. Mediante oficio No. **268** se puso en conocimiento del solicitante el informe que contiene las observaciones hechas por su Despacho sobre la presente solicitud de patente. Las observaciones realizadas en el oficio se refieren a la presencia de reivindicaciones referentes a un uso o segundo uso, a la novedad de las reivindicaciones 1 a 5, 9, 10, 11, 16, 17 y 19 en vista de los documentos **D1**: US 6,674, 052 y **D2**: US 3,180,155, y al nivel inventivo de las reivindicaciones 6 a 8, 12 a 15, 18 y 20 en vista de los documentos **D1**, **D2**, **D3**: US 5,794,520, **D4**: US 2008/041237, **D5**: US 2008/204637 y **D6**: US 5,528, 981.

3. Respuesta a las objeciones

De este modo y con el objeto de atender las objeciones arriba mencionadas, se desea presentar las siguientes modificaciones, aclaraciones y argumentos:

"EXCELENCIA LEGAL EN UN MUNDO SIN FRONTERAS"

BOGOTÁ - Edificio Siski - Carrera 4 No. 72 - 35 - Tel. (57-1) 347 3611 - Fax (57-1) 211 8650 - Fax in U.S.A: (1-305) 675 7743 - COLOMBIA
MEDELLÍN - San Fernando Plaza - Carrera 43 A No. 1 - 50 - Torre Protección Oficina 852 - Tel: (57-4) 520 4760 / (57-4) 326 0789 / (57) 317 365 8663 / (57) 318 532 2365- COLOMBIA

3.1 Modificación de una solicitud en trámite

De acuerdo con el artículo 34 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, donde se establece que la modificación de una solicitud es posible en cualquier momento del trámite mientras no implique una ampliación de la solicitud inicial, me permito presentar un nuevo pliego reivindicatorio conformado por 10 reivindicaciones.

El nuevo pliego reivindicatorio corresponde a las reivindicaciones 1, 2, 5 a 10, 19 y 20 del anterior pliego reivindicatorio. Adicionalmente, se han incluido algunas características técnicas adicionales en la reivindicación 1 y se han realizado algunas correcciones para favorecer la claridad del pliego.

3.2 Reivindicaciones relativas a un uso o segundo uso

Las reivindicaciones 21 a 24 han sido eliminadas, por lo que las objeciones referentes a ellas no prosperan en el nuevo pliego.

3.3 Argumentos a favor de la claridad de las reivindicaciones

En primer lugar, se desea aclarar, con respecto a la objeción hecha a la expresión “por lo menos”, que dicha expresión se refiere al número de carcassas de molde, de cámaras de molde, de porciones de dichas cámaras de molde y de interruptores térmicos.

Con respecto a lo anterior se desea aclarar que el número específico de los elementos mencionados no está relacionado en lo absoluto con el concepto inventivo de la solicitud. Es requerida la presencia de uno o más de cada uno de estos elementos para que la invención cumpla con las características técnicas requeridas. Por lo tanto una limitación en cuanto al número de estos elementos dentro de la invención implicaría una limitación indebida con respecto a su alcance y facilitaría a terceros la no comisión de una infracción literal de la misma.

A manera de ejemplo, se podría definir un número entre 1 y **N** de cámaras de molde; un tercero podría simplemente emplear **N+1** cámaras, lo que no representaría una infracción literal de las reivindicaciones con un artículo esencialmente igual. Así, resulta necesario incluir la expresión “al menos” como una manera de definir el número **N** tal que proteja el alcance de la invención y la proteja de posibles infractores.

Por último, una persona medianamente versada en la materia estará en capacidad de entender la expresión en cuestión y podrá reproducir inequívocamente la invención con la información proporcionada.

Por otro lado, es preciso mencionar que se han eliminado, del nuevo pliego reivindicatorio, los términos “parcialmente” y “sustancialmente”, con el fin de definir la invención de forma más clara e inequívoca.

Es preciso aclarar que los fragmentos objetados por definir resultados a alcanzar, ventajas o usos que pueden dársele a la invención, no corresponden a resultados, ventajas ni usos, sino a características técnicas funcionales de la invención, que en este caso se hacen indispensables para que un técnico medio pueda entender a cabalidad la invención y pueda determinar adecuadamente la configuración entre los elementos para que la invención funcione correctamente; lo anterior para garantizar que una persona normalmente versada en la materia pueda reproducir la invención.

Con respecto a lo anterior, el “INSTRUCTIVO EXAMEN DE SOLICITUDES DE PATENTES DE INVENCION Y MODELO DE UTILIDAD” de su Despacho enuncia:

“Las características técnicas funcionales son los elementos que conforman las invenciones, descritos en términos de su uso o su función. No definen la invención, pero explican la relación que hay entre sus diversas características estructurales (...) Las reivindicaciones deben incluir características estructurales y funcionales cuando para la persona del oficio normalmente versada en la materia no sea obvio el funcionamiento de los elementos característicos y la relación entre estos”
(Subraya incluida en el texto).

De acuerdo con lo anterior, los fragmentos objetados no solo pueden, sino que deben estar en las reivindicaciones, ya que resultan esenciales para que una persona del oficio normalmente versada en la materia entienda correctamente el funcionamiento de la invención.

3.4 Argumentos a favor de la patentabilidad de la presente solicitud

Como se mencionó anteriormente, la reivindicación 1 ha sido modificada para incluir las características: “en donde dicha pared externa y dicha pared interna comprenden cada una estructuras separadas e independientes (...) y separadas entre sí”, “dicho montaje de marco comprende adicionalmente una capa aislada dispuesta operativamente entre dicha pared interna y dicha fuente de calor, dicha capa aislada rodeando la fuente de calor” y “dicha capa aislada comprende un material térmicamente aislante estructurado para inhibir la transferencia de calor a través del mismo, en donde dicha cantidad de energía térmica generada por dicha fuente de calor es transferida hacia adentro hacia dicha carcasa de molde y hacia dicha cámara de molde”. Estas características no se encuentran divulgadas ni sugeridas en el arte previo.

Con respecto a la copa exterior (5) del documento D1, es preciso aclarar que ésta no se puede comparar con la capa aislada de la presente invención, ya que la capa aislada de la presente invención está dispuesta entre la pared interna y la fuente de calor, mientras que la copa exterior (5) de D1 rodea la capa exterior (330) del dispositivo de dicho documento.

Específicamente, se puede notar que ninguno de los documentos del arte previo sugiere, por sí solo ni en combinación, que la pared externa y la pared pared interna comprendan cada una estructuras separadas, independientes y separadas entre sí. Tampoco se encuentra, ni es posible derivar a partir del arte previo, una capa aislada dispuesta entre la pared interna y la fuente de calor.

Como consecuencia de lo anterior, la reivindicación independiente 1 es novedosa e inventiva sobre el estado del arte citado. Consecuentemente, las reivindicaciones 2 a 8

son también novedosas e inventivas en virtud de su dependencia de la reivindicación 1. Por su parte, las reivindicaciones 9 y 10 son también novedosas e inventivas ya que comprenden las mismas características esenciales mencionadas.

De acuerdo a todos los argumentos presentados, la presente solicitud cumple a cabalidad con los requerimientos exigidos en la Decisión 486 y las objeciones formuladas por el Examinador se ven superadas.

4. Puesto que se ha dado respuesta a todas las objeciones formuladas por el Examinador, se solicita atentamente proceder al otorgamiento de la solicitud de patente. En este sentido, respetuosamente recordamos al Examinador que la patente no podrá ser negada con base en objeciones diferentes a las expuestas en la acción oficial No. 268, toda vez que al no haber sido trasladadas a mi representada, dicha decisión violaría tanto el tenor literal del artículo 45 de la Decisión 486 como el derecho constitucional al debido proceso. En este evento, y con base en el inciso 2 del artículo 45, respetuosamente solicitamos al Examinador expedir una nueva acción oficial que permita a mi representada contra argumentar las mismas o modificar la solicitud con el fin de cumplir los requisitos de patentabilidad.

5. **Anexos**

- Nuevo pliego reivindicatorio conformado por 10 reivindicaciones

Señor Director,


LUZ CLEMENCIA DE PAEZ
C.C. 35.456.344 de Usaquén
T.P.A. No. 23.555

✓
COLO-19956-0841-001-3
SML\SML\ID-263819\WPC19956
No. M-2014-263819\SML

REIVINDICACIONES

1. Un montaje de cocción aislado estructurado para cocer un producto alimenticio en una orientación vertical, dicho montaje comprende:

un montaje de marco aislado que comprende una pared externa y una pared interna, en donde dicha pared externa y dicha pared interna comprenden cada una estructuras separadas e independientes que se estructuran y disponen de forma cooperativa en una configuración operativa, y separadas entre sí, definiendo una zona aislada entre ellas,

por lo menos una carcasa de molde que comprende un primer material térmicamente conductor estructurado para facilitar la transferencia de calor a través de estos, dicha carcasa de molde se estructura y dispone dentro de dicha pared interna,

por lo menos una cámara de molde que comprende un segundo material térmicamente conductor estructurado para facilitar la transferencia de calor a través del mismo, por lo menos una porción de dicha cámara de molde se puede disponer en dicha carcasa de molde,

dicha cámara de molde tiene un extremo superior abierto estructurado para recibir una composición alimenticia no cocida allí, dicha cámara de molde se estructura adicionalmente para retener la composición alimenticia no cocida en una orientación vertical mientras que dicha cámara de molde se dispone en una posición vertical operativa,

una fuente de calor dispuesta rodeando dicha porción de dicha carcasa de molde creando así un perfil de energía térmica uniforme a lo largo de la longitud de dicha carcasa de molde, dicha fuente genera y transfiere una cantidad de energía térmica a la composición alimenticia no cocida en dicha cámara de molde, y

dicho montaje de marco comprende adicionalmente una capa aislada dispuesta operativamente entre dicha pared interna y dicha fuente de calor, dicha capa aislada rodeando la fuente de calor,

dicha capa aislada comprende un material térmicamente aislante estructurado para inhibir la transferencia de calor a través del mismo, en donde dicha cantidad de energía térmica generada por dicha fuente de calor es transferida hacia adentro hacia dicha carcasa de molde y hacia dicha cámara de molde, y

un montaje de control de temperatura estructurado para regular dicha fuente de calor y mantener una temperatura de operación de dicha cámara de molde dentro de un rango de temperatura predeterminado durante un procedimiento de cocción.

2. El montaje según la reivindicación 1 en donde dicho montaje de marco comprende adicionalmente una base y una cubierta, dicha pared externa y dicha pared interna cada

una se interconecta de forma cooperativa a dicha base y dicha cubierta para retener dicha pared externa y dicha pared interna en dicha configuración operativa.

3. El montaje según la reivindicación 1 en donde dicha cámara de molde comprende una cámara de molde que se puede insertar estructurado para ser dispuesto de forma removible en dicha carcasa de molde.

4. El montaje según la reivindicación 1 en donde dicho montaje de control de temperatura comprende por lo menos un interruptor térmico dispuesto en acoplamiento operativo con una porción de dicha carcasa de molde.

5. El montaje según la reivindicación 4 en donde dicho interruptor térmico comprende un material bimetálico.

6. El montaje según la reivindicación 1 en donde dicho montaje de control de temperatura comprende un temporizador.

7. El montaje según la reivindicación 1 en donde dicha cámara de molde se construye de forma integral con dicha carcasa de molde.

8. El montaje según la reivindicación 1 en donde dicha cámara de molde se estructura impartiendo una configuración predeterminada a un producto alimenticio cocido producido durante el procedimiento de cocción.

9. Un montaje para cocer un producto alimenticio en una disposición vertical, dicho montaje comprende:

una cámara de molde que comprende un material térmicamente conductor estructurado para facilitar la transferencia de calor a través del mismo,

dicha cámara de molde tiene un extremo superior abierto estructurado para recibir una composición alimenticia no cocida allí,

un montaje de marco que tiene un interior y un exterior, dicho montaje de marco se estructura y dispone para enganchar y retener de forma operativa dicha cámara de molde en una orientación vertical mientras que dicho montaje de marco se dispone en una posición operativa, dicha cámara de molde se dispone dentro de dicho interior de dicho montaje de marco,

dicho montaje de marco se estructura y dispone y para facilitar una transferencia de una cantidad de energía térmica en dicho interior de dicho montaje de marco, y

un indicador de montaje de temperatura que comprende un interruptor térmico, dicho indicador de montaje de temperatura comprende adicionalmente un indicador

estructurado para indicar cuando dicho interior de dicho montaje de marco está dentro de un rango de temperatura predeterminado.

10. El montaje según la reivindicación 9 en donde dicha cámara de molde comprende un eje interno que se extiende a través de la misma a lo largo de un eje del mismo, dicho eje interno comprende un material térmicamente conductor que se estructura y dispone para facilitar la transferencia de energía térmica a la composición alimenticia no cocida dispuesta en una porción interior de dicha cámara de molde.

SML\SML\ID-263820\WPC19956