

1

LLOREDA CAMACHO & CO.

ABOGADOS

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

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 13-103374- -00011-0000

Fecha: 2015-04-16 16:19:39 Dep. 2020 DIR.NUEVASCI
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 523 RESPUESTA Folios: 20

JP

Señor

SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES

E. _____ S. _____ D. _____

Trámite: 11
Evento: 378
Actuación: 523

Re: PI.-ASHA NUTRITION SCIENCES, INC.-Solicitud de Patente de Invención en Fase Nacional PCT para "FORMULACIONES NUTRICIONALES Y MÉTODOS DE SELECCIÓN".-Clase A23L 1/29.-Expediente número 13-103.374.-

1. Me refiero al auto dictado por ese Despacho notificado por fijación en lista del 9 de diciembre de 2014 y a mi memorial de plazo del 24 de febrero de 2015.

2. Con el fin de responder las objeciones expuestas por el Señor Examinador en su Concepto Técnico correspondiente al Oficio No. **15196**, en relación con el Título de la solicitud, las Excepciones a la patentabilidad, la Claridad del Capítulo Reivindicatorio y del Capítulo Descriptivo, la Unidad de invención y la Novedad de la presente solicitud, me permito dirigir su atención a las siguientes modificaciones y argumentos técnicos por medio de los cuales no sólo se superan completamente dichas objeciones sino que además se establece de manera incontrovertible la patentabilidad de la solicitud en estudio.

3. **TÍTULO DE LA SOLICITUD.**

Inicialmente, en conexión con el título de la solicitud, el Señor Examinador señala que éste no debe incluir la referencia a métodos para la selección de dietas adaptadas a partir de las mismas, y métodos para utilizar las mismas.

Tomando en consideración esta objeción, me permito manifestar que es deseo del solicitante modificar el título de la solicitud, por lo tanto este ahora se lee como sigue:

"FORMULACIONES NUTRICIONALES Y MÉTODOS DE SELECCIÓN"

Sobre este particular me permito resaltar que este nuevo título supera completamente la objeción presentada por el Señor Examinador a este respecto.

4. CAPÍTULO REIVINDICATORIO.

4.1. Modificaciones al Capítulo Reivindicatorio.

De otro lado, me permito manifestar que es deseo del solicitante presentar un **capítulo reivindicatorio modificado**, que remplace al actualmente presentado, esto con el fin de superar las objeciones presentadas como parte del concepto técnico realizado por ese Despacho.

Cabe resaltar que el capítulo reivindicatorio modificado encuentra pleno sustento en la descripción de la solicitud y en el capítulo reivindicatorio actualmente presentado, tal como se expondrá a continuación:

Nueva Reivindicación No.	Soporte (con base en el documento de Publicación Internacional WO 2012/051591)
1.	Párrafo 13, 15, 25, 164, 151
2.	Párrafo 13, 26, 153, 161, 164, 165
3. (i)	Tabla 1
3. (ii)	Párrafo 27
3. (iii)	Párrafo 25, 75
3. (iv)	Párrafo 27
4. (i)	Tabla 1
4. (ii)	Párrafo 150
4. (iii)	Tabla 1
5. (i)	Párrafo 129, 130,
5. (ii)	Párrafo 129, 130,
5. (iii)	Párrafo 21
6.	Párrafo 10, 11,
7. (i)	Párrafo 126,
7. (ii)	Párrafo 176,
7. (iii)	Párrafo 20,
7. (iv)	Párrafo 120,
7. (v)	Párrafo 11,
7. (vi)	Párrafo 36, 120,
7. (vii)	Párrafo 125, 142
8. (i)	Reivindicación 8 actualmente presentada
8. (ii)	Párrafo 9, 12,
8. (iii)	Párrafo 122, 139
8. (iv)	Párrafo 129, 130, 171
9. (i)	Párrafo 128,
9. (ii)	Párrafo 142
10. (i)	Párrafo 153
10. (ii)	Párrafo 161

LLOREDA CAMACHO & CO.

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

10. (iii)	Párrafo 165
11. (i)	Párrafo 154
11. (ii)	Párrafo 156
11. (iii)	Párrafo 160
11. (iv)	Párrafo 161
11. (v)	Párrafo 162
11. (vi)	Párrafo 164
11. (vii)	Párrafo 165
12. (i)	Párrafo 150
12. (ii)	Párrafo 150
12. (iii)	Párrafo 150
12. (iv)	Párrafo 150
12. (v)	Párrafo 150
12. (vi)	Párrafo 151
12. (vii)	Párrafo 151
12. (viii)	Párrafo 152
12. (ix)	Párrafo 163
13. (i)	Párrafo 173
13. (ii)	Párrafo 17
13. (iii)	Párrafo 147
13. (iv)	Párrafo 37
14.	Párrafo 9, 13, 15, 21, 25, 164, 151
15. (i)	Tabla 1
15. (ii)	Párrafo 27
15. (iii)	Párrafo 25, 59, 75,
16. (i)	Tabla 1
16. (ii)	Párrafo 150
16. (iii)	Tabla 1
17.	Reivindicación 3 actualmente presentada
18.	Párrafo 150
19. (i)	Párrafo 129, 130,
19. (ii)	Párrafo 129, 130,
20.	Párrafo 10, 11,
21. (i)	Párrafo 126
21. (ii)	Párrafo 176
21. (iii)	Párrafo 120
21. (iv)	Párrafo 11,
21. (v)	Párrafo 36, 120,
21. (vi)	Párrafo 131, 180
21. (vii)	Párrafo 125, 142
22. (i)	Párrafo 38
22. (ii)	Párrafo 9, 12,
22. (iii)	Párrafo 122, 139
22. (iv)	Párrafo 129, 130, 171,
23. (i)	Párrafo 128,

LLOREDA CAMACHO & CO.

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

23. (ii)	Párrafo 142
24. (i)	Párrafo 153
24. (ii)	Párrafo 161
24. (iii)	Párrafo 165
25. (i)	Párrafo 154
25. (ii)	Párrafo 156
25. (iii)	Párrafo 160
25. (iv)	Párrafo 161
25. (v)	Párrafo 162
25. (vi)	Párrafo 164
25. (vii)	Párrafo 165
26. (i)	Párrafo 150
26. (ii)	Párrafo 150
26. (iii)	Párrafo 150
26. (iv)	Párrafo 150
26. (v)	Párrafo 150
26. (vi)	Párrafo 151
26. (vii)	Párrafo 151
26. (viii)	Párrafo 152
26. (ix)	Párrafo 163
27. (i)	Párrafo 173
27. (ii)	Párrafo 17
27. (iii)	Párrafo 147
27. (iv)	Párrafo 37
28. (i)	Párrafo 131,
28. (ii)	Reivindicación 13 actualmente presentada
28. (iii)	Reivindicación 13 actualmente presentada
29.	Reivindicación 15 actualmente presentada
29. d(i)	Reivindicación 15 actualmente presentada
29. d(ii)	Reivindicación 15 actualmente presentada
29. d(iii)	Reivindicación 15 actualmente presentada
29. e	Reivindicación 15 actualmente presentada
29. f	Reivindicación 15 actualmente presentada

4.2. **Claridad del Capítulo Reivindicatorio.**

De manera general el señor Examinador considera que el capítulo reivindicatorio actualmente presentado carece de claridad y concisión.

En primer lugar el señor Examinador señala que el capítulo reivindicatorio incluye cinco reivindicaciones independientes y que este hecho sería un claro indicio de falta de concisión. Frente a tal objeción, me permito destacar que en vista de las modificaciones realizadas sobre el capítulo reivindicatorio, el número de reivindicaciones independientes se ha disminuido a tres, las cuales se refieren de manera clara y concisa a los sistemas

de manejo nutricional y a los métodos para seleccionar un sistema de manejo nutricional que aquí se reclaman, por lo que claramente esta objeción ha sido superada.

De otra parte, respecto a la objeción frente a las partes caracterizantes de la reivindicación 1 y a la mención de frases consideradas como resultados a alcanzar, amablemente me permito indicar que como parte del capítulo reivindicatorio modificado se han reducido las partes caracterizantes, y además se han eliminado las frases que fueron consideradas por el señor Examinador como resultados a alcanzar.

Ahora bien, frente a la objeción mediante la cual el señor Examinador consideró que en la reivindicación 1, y reivindicaciones 5-12 y 14 no estaba definida ninguna proporción de componentes, amablemente me permito resaltar que en vista de las modificaciones realizadas sobre el capítulo reivindicatorio, ahora efectivamente los componentes y las proporciones de las formulaciones reivindicadas se encuentran plenamente descritos en las reivindicaciones modificadas, por lo que su caracterización permite su diferenciación del arte previo.

Respecto a la objeción realizada frente a las múltiples y falsas dependencias de las reivindicaciones 5-14 actualmente presentadas, me permito señalar que, las dependencias de las reivindicaciones modificadas están bien soportadas por la descripción, como bien se demuestra en la tabla de soporte del numeral 4.1 de este memorial.

Finalmente, frente a los términos y expresiones considerados por el señor Examinador como imprecisos, me permito destacar que los términos empleados en las reivindicaciones han sido modificados para hacerlos más precisos. Sin embargo, respetuosamente me permito manifestar que no siempre es posible eliminar términos como "al menos" y "menor que" debido a que las reivindicaciones deben permitir su adaptación a diferentes aplicaciones de producto.

Cabe resaltar que el objetivo de la invención es equilibrar diversos nutrientes y mantenerlos en un rango seguro. Ahora bien, dado que el requerimiento de un nutriente depende de la presencia de otros nutrientes, es más efectivo mencionar el límite superior del nutriente. Ese Despacho debe tener en cuenta que en dosis nutricionales un límite superior de nutrientes es significativo, y puede ser interpretado fácilmente por una persona versada en el área técnica a la luz de las enseñanzas de la descripción. Además, no siempre es conveniente proporcionar todos estos nutrientes a través de una formulación, por lo tanto, los sistemas están creados de manera que las formulaciones se diseñen para adaptarse entre sí.

En vista de todo lo discutido anteriormente, resulta evidente que el capítulo reivindicatorio modificado supera completamente las objeciones presentadas por el Señor

Examinador y se enmarca completamente dentro de lo preceptuado en el Artículo 30 de la Decisión Andina 486 de 2000.

5. EXCEPCIÓN A LA PATENTABILIDAD.

De otra parte, el Señor Examinador indica que el objeto de las reivindicaciones 3-14 no es patentable en vista del Artículo 20, literal d) de la Decisión Andina 486 de 2000.

Sobre este particular me permito señalar que en vista de las modificaciones realizadas sobre el capítulo reivindicatorio, ninguna reivindicación que se presenta junto con este memorial está dirigida a un método de tratamiento.

Particularmente el Artículo 20, literal d) de la Decisión Andina 486 de 2000 establece que no serán patentables: "*d) los métodos terapéuticos o quirúrgicos para el tratamiento humano o animal, así como los métodos de diagnóstico aplicados a los seres humanos o a animales*" (resaltado fuera de texto). Este sentido, cabe resaltar que el capítulo reivindicatorio modificado está dirigido a reclamar Sistemas de Manejo Nutricional que comprenden formulaciones nutricionales y Métodos para Seleccionar un Sistema de Manejo Nutricional, por lo que es evidente que el tipo de formulaciones y métodos que aquí se reclaman no caen dentro del alcance del mencionado Artículo 20, literal d) de la Decisión Andina 486 de 2000, y por lo tanto el capítulo reivindicatorio modificado que se presenta junto con este memorial no está de ninguna manera dirigido a materia no patentable.

En consecuencia, me permito señalar que el capítulo reivindicatorio modificado se ajusta completamente a los requerimientos del Artículo 20 de la Decisión Andina 486 de 2000.

6. CAPÍTULO DESCRIPTIVO.

Ahora bien, el señor Examinador señala que la descripción no es clara porque la información que contiene no permite que la persona del oficio normalmente versada en la materia pueda comprender el problema técnico y la solución aportada por la invención y además pueda reproducirla. Asimismo indica que aunque se menciona un listado de posibles formulaciones no existe una formulación específica que represente la forma preferida de realizar la invención.

Al respecto, me permito afirmar que contrario a los señalamientos del señor Examinador, la materia reclamada en la presente invención en efecto se encuentra divulgada con mucha claridad y en los términos técnicos adecuados a lo largo de toda la descripción.

En este sentido, vale la pena señalar que toda la información que está incluida en la descripción enseña a la persona versada en la materia el por qué y cómo formular los nuevos productos nutricionales. Así, debe tenerse presente que el objetivo de los documentos de patente es enseñarle a la persona versada en la materia la manera en que pueden llevar a cabo la invención después de que expire la patente. Es por esta razón, que el inventor de la presente solicitud ha dado instrucciones detalladas en la descripción.

A la luz de lo anterior y con el fin de orientar al señor Examinador, me permito presentar a continuación un resumen de la disposición de la información dentro de la descripción:

- Desde la pág. 1, línea 18 hasta la pág. 2 línea 21, y desde la pág. 12, línea 24 hasta la pág. 14, línea 7 revela que los requerimientos de micronutrientes para la salud son sensibles, y que demasiada cantidad puede ser nocivos para la salud.
- Desde la pág. 2, línea 22 hasta la pág. 4 línea 26 se describe que hay una necesidad de sistemas nutricionales adaptados nuevos diseñados para adaptarse entre sí y mantener el consumo global de micronutrientes bajo control.
- Desde la pág. 5, línea 1 hasta la pág. 12 línea 22 se resume la forma de desarrollar este tipo de sistemas de componentes y cómo usarlos.
- Desde la pág. 15, línea 12 hasta la pág. 21 línea 15 se proporcionan definiciones de los términos científicos utilizados.
- Desde la pág. 21, línea 16 hasta la pág. 77 línea 3 se divulgan los factores científicos que influyen en la selección de nutrientes y cómo seleccionar los nutrientes.
- Desde la pág. 77, línea 5 hasta la pág. 88 línea 12 se proporcionan instrucciones detalladas para desarrollar los sistemas nutricionales.
- Desde la pág. 88, línea 13 hasta la pág. 89 línea 2 se da a conocer que existen ventajas de la fabricación y producción de la invención descrita.
- Desde la pág. 89, línea 3 hasta la pág. 96 línea 28 se divulgan los componentes de las formulaciones y limitaciones alternas.
- Desde la pág. 97, línea 1 hasta la pág. 100 línea 5 se dan ejemplos concretos sobre cómo seleccionar nutrientes para diferentes grupos.

- Desde la pág. 100, línea 6 hasta la pág. 101 línea 20 se describen que las nuevas formulaciones pueden ser un método de profilaxis.
- Desde la pág. 101, línea 21 hasta la pág. 103 línea 3 se da a conocer un sistema computarizado novedoso para implementar computacionalmente los métodos reclamados.
- Desde la pág. 104, línea 26 hasta la pág. 149 línea 15 se divulgan 14 ejemplos concretos de las nuevas formulaciones y sus beneficios.

Consecuentemente, es evidente que la descripción de la presente solicitud permite que la persona del oficio normalmente versada en la materia pueda comprender el problema técnico y la solución aportada por la invención y además pueda reproducirla y en este sentido la descripción se ajusta totalmente a los requerimientos del Artículo 28 de la Decisión Andina 486 de 2000.

7. UNIDAD DE INVENCION.

Adicionalmente, el Señor Examinador considera que el capítulo reivindicatorio actualmente presentado no cumple con el requisito de Unidad de Invención dado que se referiría a por lo menos 2 grupos inventivos, es decir, una formulación nutritiva y un sistema computarizado.

En relación con la posición del señor Examinador frente a la Unidad de invención de la presente solicitud, muy respetuosamente me permito resaltar que el capítulo reivindicatorio modificado que se presenta junto con este memorial, el cual incluye las reivindicaciones independientes 1, 2, y 14 comparte un único concepto inventivo:

Un sistema de manejo nutricional para un individuo, que incluye al menos una formulación que comprende una fuente de fitoquímicos, una fuente de ácidos grasos omega-6 y una fuente de antioxidantes,

en donde la formulación o formulaciones del sistema nutricional en conjunto comprenden una dosis de 1 a 40 gramos de ácidos grasos omega-6 y una dosis de 100 mg – 10 gramos de antioxidantes;

o ácidos grasos omega-6 y omega-3 en una relación de omega-6 a omega-3 de 5:1 o mayor, en donde:

- (i) los ácidos grasos omega-6 son mayores que el 20% en peso de los lípidos totales; o,
- (ii) la dosis de ácidos grasos de omega-6 es menor que 40 gramos, y la dosis de ácidos grasos omega-3 es menor que 2 gramos.

En ese orden de ideas, también cabe destacar que la reivindicación 29 es una reivindicación dependiente de la reivindicación 14, y que el sistema computarizado está diseñado para llevar a cabo el método de la reivindicación 14 para desarrollar los sistemas nutricionales. Teniendo en cuenta lo anterior, es evidente que el sistema computarizado que se reclama pertenece al mismo grupo inventivo, dado que incluye todas las características de la reivindicación independiente 14.

En consecuencia, es evidente que el capítulo reivindicatorio modificado se encuentra cobijado bajo el mismo concepto inventivo y por lo tanto dicho capítulo cumple a cabalidad con lo exigido por el Artículo 25 de la Decisión Andina 486 de 2000.

8. **NOVEDAD.**

Por otro lado, el Señor Examinador asegura que la materia reclamada particularmente en las reivindicaciones 1 y 2 sería anticipada por las enseñanzas de los documentos **US 2004/001874(D1), US 2006/280840(D2), US 2009/220649(D3), US 2003/225731(D4) y "Ácidos grasos Omega 6 más que una moda, una cuestión de salud".(D5).**

Frente a las anterioridades presentadas por ese Despacho, en primer lugar me permito manifestar que particularmente la inclusión del documento D5 como parte del arte previo es inadecuada, dado que D5 no tiene una fecha de publicación. En este sentido cabe resaltar que definitivamente el año de publicación que señala el señor Examinador en la tabla de Determinación del Estado de la Técnica, esto es el año 2001, en realidad no corresponde al año de publicación de D5, debido a que la mayoría de las referencias citadas en las páginas 5 y 6 de tal anterioridad son de fecha muy posterior a 2001, de hecho las últimas referencias se publican en 2009 (ver las referencias 14 y 34 de D5).

Ahora bien, habiendo aclarado que el documento D5 no puede ser incluido como estado del arte de la presente invención, me permito resaltar que la materia reclamada en el capítulo reivindicatorio que se presenta junto con este memorial es nueva frente a las enseñanzas de los citados documento D1 a D5, fundamentalmente debido a que **ninguna** de las referencias D1 a D5 menciona como mínimo las siguientes limitaciones de la presente invención:

"Que comprende una fuente de fitoquímicos, una fuente de ácidos grasos omega-6 y una fuente de antioxidantes (...) en donde la formulación o formulaciones del sistema nutricional en conjunto comprenden una dosis de 1 a 40 gramos de ácidos grasos omega-6 y una dosis de 25 [100] mg - 10 gramos de antioxidantes"

O que:

"la mezcla de lípidos de diferentes fuentes, (...) proporcionan a un individuo una dosis de ácidos grasos omega-6 y omega-3 en una relación de omega-6 a omega-3 de 5:1 o mayor, en donde:

- (i) los ácidos grasos omega-6 son mayores que el 20% en peso de los lípidos totales; o,*
- (ii) la dosis de ácidos grasos de omega-6 es menor que 40 gramos, y la dosis de ácidos grasos omega-3 es menor que 2 gramos"*

Ahora bien, a pesar de que el documento D5 no es una citación válida, cabe resaltar que D5 no anticipa la materia reclamada en la presente invención dado que:

- el documento D5 no divulga *"una fuente de fitoquímicos, una fuente de ácidos grasos omega-6, y una fuente de antioxidantes"* como se reclama en las nuevas reivindicaciones 1 y 14 que se presentan junto con este memorial.
- el documento D5 no da a conocer una dosis de antioxidantes, como se reclama en las nuevas reivindicaciones 1 y 14 que se presentan junto con este memorial.
- el documento D5 no enseña una *"mezcla de lípidos de diferentes fuentes, (...) proporcionan a un individuo una dosis de ácidos grasos omega-6 y omega-3 en una relación de omega-6 a omega-3 de **5:1 o mayor**"*, como en la nueva reivindicación 2. D5 enseña que la relación de omega-6 a omega-3 está entre 2: 1 a 5: 1, mientras que la nueva reivindicación 2 indica que la *"relación de omega-6 a omega-3 de **5:1 o mayor**"*.
- a partir de la tabla de la página 2 del documento D5 no se llegaría inevitablemente a una *"mezcla de lípidos de diferentes fuentes"* en donde *"los ácidos grasos omega-6 son mayores que el 20% en peso de los lípidos totales"*, porque el aceite de lino contiene sólo 13% de omega-6 en peso y una composición que comprende una alta cantidad de aceite de lino no contendría inevitablemente una cantidad de ácidos grasos omega-6 que sea mayor al 20% en peso de los lípidos totales.

Frente a lo anterior, ese Despacho debe tener en presente que para que se vea afectada la novedad de la invención, cada elemento de la reivindicación debe ser mencionado en el documento citado como arte previo exactamente como se menciona en la reivindicación que está siendo objeto de análisis. Una divulgación o anticipación no puede basarse en posibilidades y probabilidades, sino que es una cuestión de carácter inevitable, tal y como lo establece el aparece plenamente establecido en el numeral 2.12 de la Guía para el examen de patentes de invención y modelos de utilidad de la Superintendencia de Industria y Comercio.

En vista de los argumentos anteriores, es evidente que las nuevas reivindicaciones independientes 1, 2 y 14 así como sus reivindicaciones dependientes, de ninguna manera son anticipadas por las enseñanzas encontradas en los documentos D1 a D5, y por lo tanto es innegable que la presente invención, cumple a cabalidad con las disposiciones de patentabilidad establecidas en el artículo 16 de la Decisión 486 de 2000.

9. **CONSIDERACIONES ADICIONALES FRENTE AL ARTE PREVIO.**

En conexión con los argumentos brindados en los numerales anteriores, también me permito manifestar ante ese Despacho que en el estado de la técnica se encuentran enseñanzas radicalmente opuestas a la materia reclamada en el capítulo reivindicatorio modificado que se presenta anexo a este memorial, creando una serie de vacíos técnicos por los cuales para la persona medianamente versada en la materia no sería posible obtener la solución técnica brindada por el solicitante partiendo del arte previo.

En efecto, una vez más me permito llamar la atención de ese Despacho sobre los siguientes aspectos:

- i. El arte previo enseña enfáticamente relaciones entre ácidos grasos omega-6 y omega-3 menores que 4:1, y adicionalmente no menciona las condiciones en las cuales pueden emplearse relaciones menores.
- ii. El arte previo enseña enfáticamente la necesidad de consumir cantidades relativamente altas de EPA y DHA.
- iii. El arte previo no menciona y tampoco considera la concentración de omega-6 y omega-3 con respecto a otros lípidos. En este sentido, tan sólo hace alusión a porcentajes de ácidos grasos, de grasas o de calorías.
- iv. El arte previo enseña enfáticamente la disminución en el consumo de omega-6, recomendando que corresponda a menos del 4% e incluso menos del 1% de las calorías.
- v. El arte previo no enseña la importancia de la dosificación, lo que lleva a que en todas las anterioridades se haga referencia a relaciones indeterminadas.
- vi. En el arte previo se recomienda el consumo de nutrientes que suprimen la actividad y el metabolismo del omega-6 como agente anti-inflamatorio, lo anterior sin que ni siquiera se haga alusión a las consecuencias de una supresión o deficiencia durante tiempos prolongados de dicho omega-6.

LLOREDA CAMACHO & CO.

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

vii. El arte previo no enseña que los antioxidantes y los fitoquímicos (los cuales también tienden a ser lípidos) pueden reducir la tolerancia y/o el requerimiento de ácidos grasos omega-3.

viii. En el arte previo se recomienda enfáticamente el consumo de ácidos grasos mono-insaturados sin precaución alguna.

En relación con lo anterior, en la siguiente Tabla se resumen algunas enseñanzas de dichas publicaciones:

Número	Documento	Fecha de publicación	Enseñanza
E1	US5780451 <i>"Producto nutricional para una persona que padece colitis ulcerativa"</i>	Abril 1, 1994	Relación de omega-6 a omega-3: 0,32, aunque el rango preferido es 0,25-4,0. Rango de EPA preferido: 16-19,6% Rango de DHA preferido: 6,7-8,3% Tabla 10
E2	Noticia de la US-FDA	Septiembre de 2004	3 gramos diarios de EPA y DHA
E3	EP 1510133A1 <i>"Composición grasa balanceada"</i>	2003	Relación de omega-6 a omega-3 1:1, el omega-6 representando <10% de la composición (Resumen y párrafos 2 y 6), y los ácidos grasos mono insaturados > 70% (párrafo 2)
E4	Dubnov G. <i>"Ácidos grasos omega-6 y enfermedad arterial coronaria: Pros y contras"</i> . Current Atherosclerosis reports, 2004, 6:441-446.	Noviembre de 2004	Relación de omega-6 a omega-3 ~1:1 (página 441, columna 1, párrafo 1)
E5	Hulbert A. <i>"Grasas dietarias y función de membrana:"</i>	Febrero de 2005	Relación de omega-6 a omega-3 ~1:1

	<i>Implicaciones para el metabolismo y la enfermedad". Biol. Rev. (2005), 80, pp. 155-169.</i>		(página 163, columna 2, párrafo 1)
E6	Hamazaki et. al. <i>"La sociedad japonesa de nutrición de lípidos recomienda reducir el consumo de ácido linoleico. Una revisión y crítica a la evidencia científica". World Rev Nutr Diet. 2003; 92: 109-32.</i>	2003	El consumo de omega-6 (AL) debe corresponder a entre 3-4% de porcentaje de energía (página 130 - Conclusiones)
E7	Lands WE. <i>"Grasa dietaria y salud: La evidencia y la política de prevención". Lands, Ann. N.Y. Acad. Sci. 1055: 179-192 (2005)</i>	2005	El consumo de omega-6 (AL) debe corresponder a menos de 0,5% de las calorías (página 183)

Con respecto a lo anterior, me permito dirigir la atención del señor Examinador a lo siguiente:

- El documento E7 enseña la inclusión diaria de ácido graso omega-6 del 0.5% o menos como un porcentaje del total de calorías. Para una dieta calórica de 1800, un 0.5% o menos significa una dosis de menos de 1 gramo de omega-6 ($0,5 \times 1800 = 9$ calorías o 1 gramo). Esta es una enseñanza opuesta a lo que se reclama en las nuevas reivindicaciones 1 y 14, las cuales mencionan "una dosis de 1 a 40 gramos de ácidos grasos de omega-6".
- Los documentos E1, E3, E4 y E5 enseñan una relación de omega-6 a omega-3 menor a 5: 1. Esta enseñanza es opuesta a lo que se reclama en la nueva reivindicación 2, la cual indica "una dosis de ácidos grasos omega-6 y omega-3 en una relación de omega-6 a omega-3 de 5:1 o mayor".
- Entre un 3-4% de omega-6 como porcentaje de calorías totales (de acuerdo con E6) es igual a menos de 11,4% de la grasa total sobre la base de 35% de calorías provenientes de la grasa que generalmente se recomienda ($4\%/35\% = 11,4\%$), mientras que el 0,5% de omega-6 como porcentaje de calorías totales (de acuerdo con E7) equivale a ~1,42% de grasa total ($0,5\%/35\% = 1,42\%$). Esta enseñanza es opuesta a lo que se reclama en la nueva reivindicación 2 (i), la cual indica que "los ácidos grasos omega-6 son mayores que el 20% en peso de los lípidos totales".

- Adicionalmente, en la reivindicación 2(ii) se enseña que la dosis de ácidos grasos omega-6 es de hasta 40 gramos, lo que es opuesto a la enseñanza de menos de 1 gramo que enseña E7. Además, la reivindicación 2(ii) indica que la dosis de ácidos grasos omega-3 es menor a 2 gramos, lo que es opuesto a la altas cantidades que son enseñadas en el arte previo, particularmente en los documentos E1 y E2.

10. CONSIDERACIONES FINALES.

- Sumado a lo anterior, considero relevante destacar ante ese Despacho que los ácidos grasos, tales como omega-3, omega-6 y ácidos grasos mono-insaturados, poli-insaturados y saturados, corresponden simplemente a un subgrupo dentro de los lípidos, mientras que el término 'grasa' hace referencia a triglicéridos (los cuales son otro subgrupo dentro de los lípidos). En este sentido, los lípidos comprenden ácidos grasos libres, mono-glicéridos, di-glicéridos, tri-glicéridos, vitaminas A, E, D, K, carotenoides, esteroides, ceras y otros tantos compuestos fenólicos (Ver documentos anexos a mi memorial del 14 de octubre de 2014: Fahy et al. J. Lipid Res. 2005. 46:839-861 and The Nomenclature of Lipids, J Lipid Res. 1978 Jan;19(1):114-28).

Además como ya se ha mencionado previamente, los lípidos hacen parte de un grupo denominado fitoquímicos, y por lo tanto, es claro que la existencia de una referencia particular a un constituyente específico que cae dentro de dicho grupo general (tal como lo hacen los documentos D1 a D4) de ninguna manera implica la inexistencia de novedad frente a las enseñanzas de tales anterioridades.

- Finalmente y aparte de todo lo mencionado previamente me permito resaltar una vez más que los documentos D1, D2, D3 y D4 citados por el señor Examinador también fueron mencionados en el Reporte de Búsqueda Internacional realizado por la Oficina Coreana de Propiedad Intelectual. Sin embargo, tal y como lo podrá corroborar el señor Examinador, dicha Oficina internacional catalogó tales documentos D1 a D4 como categoría "A", esto es, como documentos que definen el estado general de la técnica, pero que no son de relevancia particular.

Ante todo es preciso señalar que con la información mencionada anteriormente de ninguna manera pretendo desconocer la independencia de la que goza la Superintendencia de Industria y Comercio al momento de analizar los méritos de patentabilidad de una solicitud, de acuerdo con las disposiciones del Convenio de París para la protección de la propiedad industrial.

Sin embargo, sí considero de gran importancia resaltar el hecho de que la materia técnica revelada en la solicitud de patente en cuestión ha sido catalogada como novedosa por los Examinadores de la Oficina Coreana de patentes (actuando como Oficina

LLOREDA CAMACHO & CO.

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

internacional), hecho que evidentemente representa un claro indicio de que la solicitud de patente en cuestión cumple a cabalidad con los requisitos de patentabilidad establecidos en la Decisión 486 de 2000.

11. CONCLUSIÓN.

Para finalizar me permito resaltar que el capítulo reivindicatorio modificado presentado junto con este memorial es totalmente claro y conciso al reclamar los sistemas de manejo nutricional y los método de selección de los mismos, que son objeto de la presente invención, sin hacer referencia a excepciones a la patentabilidad, cumpliendo así con lo exigido por la mencionada Decisión Andina 486 de 2000.

Por otro lado, en virtud de los argumentos discutidos con respecto a los documentos D1 a D5, se estableció de manera incontrovertible que el objeto de la solicitud en estudio, de ninguna manera es anticipado por las enseñanzas de tales documentos, demostrando irrefutablemente la patentabilidad de la presente solicitud.

12. Anexo me permito presentar:

- (i) Recibo número 15-006991, expedido por la Superintendencia de Industria y Comercio, que acredita el pago de las reivindicaciones adicionales 28 y 29. Cabe resaltar que junto con la tasa de presentación de la solicitud de patente, el Solicitante realizó el pago por las reivindicaciones adicionales 11 a 27; y
- (ii) Copia de las páginas **1 a 11** que corresponden al capítulo reivindicatorio modificado, discutido en el presente memorial, el cual consta de **29** reivindicaciones.

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

Señor Superintendente,


ALICIA LLOREDA RICAURTE
T.P. 53.215

Dirección para Notificaciones: **notificacionespatentes@lloredacamacho.com**

REIVINDICACIONES

1. Un sistema de manejo nutricional para un individuo, que incluye al menos una formulación que comprende una fuente de fitoquímicos, una fuente de ácidos grasos omega-6 y una fuente de antioxidantes, en donde la formulación o formulaciones del sistema nutricional en conjunto comprenden una dosis de 1 a 40 gramos de ácidos grasos omega-6 y una dosis de 100 mg – 10 gramos de antioxidantes.

2. Un sistema de manejo nutricional para un individuo, que incluye al menos una formulación que comprende una mezcla de lípidos de diferentes fuentes, por lo que la formulación o formulaciones del sistema en conjunto le proporcionan a un individuo una dosis de ácidos grasos omega-6 y omega-3 en una relación de omega-6 a omega-3 de 5:1 o mayor, en donde:

- (i) los ácidos grasos omega-6 son mayores que el 20% en peso de los lípidos totales; o,
- (ii) la dosis de ácidos grasos de omega-6 es menor que 40 gramos, y la dosis de ácidos grasos omega-3 es menor que 2 gramos.

3. Un sistema de acuerdo con la reivindicación 1 o 2, en donde:

- (i) el fitoquímico se selecciona de un grupo que consiste en monofenoles, polifenoles, carotenoides, monoterpenos, saponinas, lípidos, triterpenoides, betalainas, organosulfurados, indoles, glucosinolatos y compuestos de azufre; y/o
- (ii) los ácidos grasos de omega-6 comprenden uno o más ácidos grasos seleccionados de un grupo que consiste en ácido linoleico (C18:2), ácido linoleico conjugado (C18:2), ácido gamma-linolénico (C18:3), ácido eicosadienoico (C20:2), ácido di-homo-gamma-linolénico (C20:3) y ácido araquidónico (C20:4); y/o
- (iii) el antioxidante se selecciona de un grupo que consiste en flavonoides, flavonas, isoflavonas, catequinas, antocianidinas, isotiocianatos, carotenoides, sulfuros alílicos, polifenoles, terpenos, limonoides, fitosteroles, beta-caroteno, licopeno, luteína, lignano, ácido ascórbico (vitamina C), ácido fólico, selenio, super-óxido dismutasa (SOD), catalasa y glutatión peroxidasa (GSHpx), coenzima Q10 (CoQ10), glutatión y vitamina E; y/o

- (iv) los ácidos grasos de omega-3 comprenden uno o más ácidos grasos seleccionados de un grupo que consiste en ácido alfa-linolénico (C18:3), ácido estearidónico (C18:4), ácido eicosapentaenoico (C20:5), ácido docosapentaenoico (C22:5) y ácido docosaheptaenoico (C22:6).
4. Un sistema de acuerdo con la reivindicación 3, en donde:
- (i) uno o más polifenoles se seleccionan de un grupo que consiste en flavonoides, ácidos fenólicos, lignanos, estilbenos, punicalaginas, ácidos hidroxicinámicos y tirosoles; y/o
 - (ii) la dosis de polifenoles es mayor de 5 mg; y/o
 - (iii) uno o más fitosteroles se seleccionan de un grupo que consiste en campesterol, sitosterol, gama-sitosterol y stigmasterol.
5. Un sistema de acuerdo con cualquiera o varias de las reivindicaciones 1 a 4, en donde el individuo pertenece a un grupo seleccionado de los siguientes:
- (i) un grupo con base en los ingredientes dietéticos primarios de la dieta diaria o semanal del individuo, que se determina al comparar los niveles de uno o más antioxidantes, fitoquímicos, vitaminas, minerales, lípidos, carbohidratos, y proteínas provenientes de los alimentos de la dieta del individuo con los niveles en un conjunto de grupos predeterminados;
 - (ii) un grupo con base en el consumo diario promedio de uno o más granos, vegetales, frutas, legumbres, lácteos, carnes, mariscos, hierbas, edulcorantes y bebidas; y/o
 - (iii) un grupo con base en un factor demográfico.
6. Un sistema de acuerdo con cualquiera o varias de las reivindicaciones 1 a 5, en donde la determinación del sistema nutricional comprende seleccionar un grupo de dieta entre los basados en vegetales, los basados en carne y los basados en mariscos.
7. Un sistema de acuerdo con cualquiera o varias de las reivindicaciones 1 a 6, en donde la formulación o formulaciones comprenden:
- (i) menos de 500 calorías o menos del 25% de calorías diarias; y/o
 - (ii) envases de vegetales o jugo de vegetales, envases de fruta o jugo de fruta, envases de granos deshidratados, envases de cereales, envases de legumbres, granos, nueces, semillas, envases de carne y/o mariscos, hierbas, lípidos, comidas, bocadillos, guarnición, ensalada, postres,

- lácteos, polvo, puré y/o yogur; y/o
- (iii) nutrientes seleccionados de fitoquímicos, lípidos, antioxidantes, vitaminas, minerales, simbióticos, probióticos, prebióticos, microorganismos y fibras; y/o
 - (iv) artículos alimenticios enteros provenientes de fuentes naturales; y/o
 - (v) fuentes naturales de lípidos seleccionados de aceites, mantequillas, margarinas, nueces y semillas; y/o
 - (vi) micronutrientes derivados total o parcialmente de fuentes naturales; y/o
 - (vii) líquidos, crema o parche para uso tópico.
8. Un sistema de acuerdo con cualquiera o varias de las reivindicaciones 1 a 7, en donde la formulación o formulaciones comprenden:
- (i) una ingesta dietética diaria parcial o completa de nutrientes para el individuo; y/o
 - (ii) suplementos, equilibrios o reemplazos del consumo de alimentos diarios del individuo con base en el grupo del individuo o el consumo de lípidos del individuo; y/o
 - (iii) al menos 25%, preferiblemente al menos 50% o más preferiblemente al menos 80% de una ingesta total de calorías diaria o semanal para el individuo; y/o
 - (iv) ajustar la saciedad y preferencia dietética del individuo.
9. Un sistema de acuerdo con cualquiera o varias de las reivindicaciones 1 a 8, en donde:
- (i) la formulación o formulaciones comprenden artículos alimenticios que se seleccionan con base en los métodos de procesamiento empleados para preparar la formulación o artículo alimenticio, y en donde opcionalmente el procesamiento se selecciona de descascarar, retirar una capa, deshidratar, proporcionar en fresco, asar y asar a la parrilla; y/o
 - (ii) los nutrientes de los alimentos se extraen, y se incorporan en una formulación para la administración como líquido, polvo seco, crema o parche tópico.
10. Un sistema de acuerdo con cualquiera o varias de las reivindicaciones 1 o 3 a 9, en donde:
- (i) la formulación o formulaciones comprenden ácidos grasos omega-3, en donde la proporción de ácidos grasos omega-6 a omega-3 es de 1:1 a

10:1, 10:1 a 20:1 o de 20:1 a 50:1; y/o

- (ii) los ácidos grasos omega-6 son del 20-70% en peso de los lípidos totales; y/o.
- (iii) la formulación o formulaciones comprenden ácidos grasos omega-3, en donde la dosis de ácidos grasos omega-3 es de menos de 2 gramos.

11. Un sistema de acuerdo con cualquiera o varias de las reivindicaciones 1 a 10, en donde:

- (i) la formulación o formulaciones comprenden ácidos grasos omega-9, en donde la proporción de ácidos grasos omega-9 a omega-6 es menor de 4:1; y /o
- (ii) la formulación o formulaciones comprenden ácidos grasos mono insaturados y poliinsaturados, en donde la proporción de ácidos grasos mono insaturados a poliinsaturados es menor de 4:1; y/o
- (iii) la formulación o formulaciones comprenden ácidos grasos omega-9, en donde los ácidos grasos omega-9 son de 10-30% o 30-60% en peso de los lípidos totales; y/o
- (iv) los ácidos grasos omega-6 son de 30-70% en peso de los lípidos totales; y/o
- (v) la formulación o formulaciones comprenden ácidos grasos omega-3, en donde los ácidos grasos omega-3 son menores del 20% o menores del 10% en peso de los lípidos totales; y/o
- (vi) la dosis de los ácidos grasos omega-6 es menor de 35 g, o menor de 25 g, o menor de 10 g; y/o
- (vii) la formulación o formulaciones comprenden ácidos grasos omega-3, en donde la dosis de los ácidos grasos omega-3 es menor de 1 g o menor de 0.5 g.

12. Un sistema de acuerdo con cualquiera o varias de las reivindicaciones 1 a 11, en donde la formulación o formulaciones comprenden:

- (i) uno o más polifenoles, cuya dosis es de 5-140 mg o de 140-300 mg; y/o
- (ii) folato, cuya dosis es de 100-500 mcg o 500-1000 mcg; y/o
- (iii) uno o más fitosteroles, cuya dosis es de 150-550 mg o de 550-1000 mg; y/o
- (iv) uno o más carotenoides, cuya dosis es de 100-1000 mcg o de 1000-5000 mcg, o de 5000-14000 mcg; y/o
- (v) betaina y/o colina, cuya dosis es de 25-100 mg, o de 100-400 mg, o de

400-600 mg; y/o

- (vi) antioxidantes, cuya dosis es de 100-500 mg, o de 500 mg - 4 g, o de 4-10 g; y/o
- (vii) selenio, cuya dosis es de 5-55 mcg, o de 55-95 mcg, o de 95-135 mcg; y/o
- (viii) una o más fibras, cuya dosis es de 1-10 g, o de 10-30 g, o 30-50 g; y/o
- (ix) vitamina E alfa/gama de 0.001-0.01%, o de 0.01-0.15%, o de 0.15-0.30% en peso de los lípidos totales.

13. Un sistema de acuerdo con cualquiera o varias de las reivindicaciones 1 a 12, el cual implica el empleo de un kit que comprende la formulación o formulaciones, en donde:

- (i) el kit comprende una formulación o formulaciones que proporcionan en conjunto una cantidad efectiva de nutrientes desde 0.0001 hasta 100 g/kg de peso corporal; y/o
- (ii) el kit comprende de 2 - 20 formulaciones diarias, que comprenden en conjunto de 40-80% de las calorías diarias del individuo; y / o
- (iii) el kit comprende 10 - 50% de calorías provenientes de proteínas, 15-50% de calorías de los lípidos y 35 - 85% de calorías provenientes de los carbohidratos; y/o
- (iv) el kit comprende de 2-20 formulaciones diarias, que en conjunto proporcionan al menos el 50% del conjunto de micronutrientes para un individuo.

14. Un método para seleccionar un sistema de manejo nutricional para un individuo, el método comprende las etapas de:

- (a) determinar para el individuo un grupo con base en las preferencias alimentarias y/o un factor demográfico; y
- (b) sobre la base de dicho grupo seleccionar un sistema de manejo nutricional para el individuo, incluyendo al menos una formulación que comprende una fuente de fitoquímicos, una fuente de ácidos grasos omega-6, y una fuente de antioxidante, en donde la formulación o formulaciones del sistema nutricional comprenden en conjunto una dosis de 1 a 40 g de ácidos grasos omega-6, y una dosis de 25 mg a 10 g de antioxidantes.

15. Un método de acuerdo con la reivindicación 14, en donde:

- (i) el fitoquímico se selecciona de un grupo que consiste en monofenoles,

- polifenoles, carotenoides, monoterpenos, saponinas, lípidos, triterpenoides, betalaínas, organosulfurados, índoles, glucosinolatos y compuestos de azufre; y/o
- (ii) los ácidos grasos de omega-6 comprenden uno o más ácidos grasos seleccionados de un grupo que consiste en ácido linoleico (C18:2), ácido linoleico conjugado (C18:2), ácido gamma-linolénico (C18:3), ácido eicosadienoico (C20:2), ácido di-homo-gamma-linolénico (C20:3) y ácido araquidónico (C20:4); y/o
 - (iii) el antioxidante se selecciona de un grupo que consiste en flavonoides, flavonas, isoflavonas, catequinas, antocianidinas, isotiocianatos, carotenoides, sulfuros alílicos, polifenoles, terpenos, limonoides, fitosteroles, beta-caroteno, ácido ascórbico (vitamina C), ácido fólico, selenio, super-óxido dismutasa (SOD), catalasa y glutatión peroxidasa (GSHpx), coenzima Q10 (CoQ10), glutatión y vitamina E.
16. Un método de acuerdo con la reivindicación 15, en donde:
- (i) uno o más polifenoles se seleccionan de un grupo que consiste en flavonoides, ácidos fenólicos, lignanos, estilbenos, punicalaginas, ácidos hidroxicinámicos y tirosoles; y/o
 - (ii) uno o más fitosteroles se seleccionan de un grupo que consiste en campesterol, sitosterol, gama-sitosterol y stigmasterol.
17. Un método de acuerdo con la reivindicación 14, en donde el sistema de manejo nutricional comprende una pluralidad de artículos alimenticios y/o suplementos que comprenden fitoquímicos, lípidos, antioxidantes, vitaminas, minerales, simbióticos, probióticos, prebióticos, microorganismos y fibras o combinaciones de los mismos.
18. Un método de acuerdo con cualquiera o varias de las reivindicaciones 14 a 17, en donde el sistema de manejo nutricional proporciona una dosis de polifenoles mayor de 5 mg.
19. Un método de acuerdo con cualquiera o varias de las reivindicaciones 14 a 18, en donde el individuo pertenece a un grupo seleccionado de los siguientes:
- (i) un grupo con base en los ingredientes dietéticos primarios de la dieta diaria o semanal del individuo, que se determina al comparar los niveles de uno o más antioxidantes, fitoquímicos, vitaminas, minerales, lípidos, carbohidratos, y proteínas provenientes de los alimentos de la dieta del

individuo con los niveles en un conjunto de grupos predeterminados;

- (ii) un grupo con base en el consumo diario promedio de uno o más granos, vegetales, frutas, legumbres, lácteos, carnes, mariscos, hierbas, edulcorantes y bebidas.

20. Un método de acuerdo con cualquiera o varias de las reivindicaciones 14 a 19, en donde la determinación del sistema nutricional comprende seleccionar un grupo de dieta entre los basados en vegetales, los basados en carne y los basados en mariscos.

21. Un método de acuerdo con cualquiera o varias de las reivindicaciones 14 a 20, en donde la formulación o formulaciones, artículos alimenticios y/o suplementos comprenden:

- (i) menos de 500 calorías o menos del 25% de calorías diarias; y/o
- (ii) envases de vegetales o jugo de vegetales, envases de fruta o jugo de fruta, envases de granos deshidratados, envases de cereales, envases de legumbres, granos, nueces, semillas, envases de carne y/o mariscos, hierbas, lípidos, comidas, bocadillos, guarnición, ensalada, postres, lácteos, polvo, puré y/o yogur; y/o
- (iii) artículos alimenticios enteros provenientes de fuentes naturales; y/o
- (iv) fuentes naturales de lípidos seleccionados de aceites, mantequillas, margarinas, nueces y semillas; y/o
- (v) micronutrientes derivados total o parcialmente de fuentes naturales; y/o
- (vi) artículos alimenticios suficientes para suplementar la dieta del consumidor y/o uno o más nutrientes seleccionados para suplementar un grupo; y/o
- (vii) líquidos, crema o parche para uso tópico.

22. Un método de acuerdo con cualquiera o varias de las reivindicaciones 14 a 21, en donde la formulación o formulaciones, artículos alimenticios y/o suplementos comprenden:

- (i) una ingesta dietética diaria parcial o completa de nutrientes para el individuo; y/o
- (ii) suplementos, equilibrios o reemplazos del consumo de alimentos diarios del individuo con base en el grupo del individuo o el consumo de lípidos del individuo; y/o
- (iii) al menos 25%, preferiblemente al menos 50% o más preferiblemente al menos 80% de una ingesta total de calorías diaria o semanal para el

individuo; y/o

(iv) ajustar la saciedad y preferencia dietética del individuo.

23. Un método de acuerdo con cualquiera o varias de las reivindicaciones 14 a 22, en donde:

- (i) la formulación o formulaciones o artículos alimenticios se seleccionan con base en los métodos de procesamiento empleados para preparar la formulación o artículo alimenticio, y en donde opcionalmente el procesamiento se selecciona de descascarar, retirar una capa, deshidratar, proporcionar en fresco, asar y asar a la parrilla; y/o
- (ii) los nutrientes de los alimentos se extraen, y se incorporan en una formulación para la administración como líquido, polvo seco, crema o parche tópico.

24. Un método de acuerdo con cualquiera o varias de las reivindicaciones 14 a 23, en donde la formulación o formulaciones, artículos alimenticios y/o suplementos comprenden:

- (i) ácidos grasos omega-3, en donde la proporción de ácidos grasos omega-6 a omega-3 es de 1:1 a 10:1, 10:1 a 20:1 o de 20:1 a 50:1; y/o
- (ii) ácidos grasos omega-6 son mayores que el 20% en peso del total de lípidos; y/o
- (iii) ácidos grasos omega-3, en donde la dosis de los ácidos grasos omega-3 es menor que 2 gramos.

25. Un método de acuerdo con cualquiera o varias de las reivindicaciones 14 a 24, en donde la formulación o formulaciones, artículos alimenticios y/o suplementos comprenden:

- (i) ácidos grasos omega-9, en donde la proporción de ácidos grasos omega-9 a omega-6 es menor de 4:1; y/o
- (ii) ácidos grasos mono insaturados y poliinsaturados, en donde la proporción de ácidos grasos mono insaturados a poliinsaturados es menor de 4:1; y/o
- (iii) ácidos grasos omega-9, en donde los ácidos grasos omega-9 son de 10-30% o 30-60% en peso de los lípidos totales; y/o
- (iv) ácidos grasos omega-6 de 30-70% en peso de los lípidos totales; y/o
- (v) ácidos grasos omega-3, en donde los ácidos grasos omega-3 son menores del 20% o menores del 10% en peso de los lípidos totales; y/o

- (vi) ácidos grasos omega-6 en una dosis menor de 35 g, o menor de 25 g, o menor de 10 g; y/o
 - (vii) ácidos grasos omega-3, en donde la dosis de los ácidos grasos omega-3 es menor de 1 g o menor de 0.5 g.
26. Un método de acuerdo con cualquiera o varias de las reivindicaciones 14 a 25, en donde la formulación o formulaciones, artículos alimenticios y/o suplementos comprenden:
- (i) uno o más polifenoles, cuya dosis es de 5-140 mg o de 140-300 mg; y/o
 - (ii) folato, cuya dosis es de 100-500 mcg o 500-1000 mcg; y/o
 - (iii) uno o más fitosteroles, cuya dosis es de 150-550 mg o de 550-1000 mg; y/o
 - (iv) uno o más carotenoides, cuya dosis es de 100-1000 mcg o de 1000-5000 mcg, o de 5000-14000 mcg; y/o
 - (v) betaina y/o colina, cuya dosis es de 25-100 mg, o de 100-400 mg, o de 400-600 mg; y/o
 - (vi) antioxidantes, cuya dosis es de 25-500 mg, o de 500 mg - 4 g, o de 4-10 g; y/o
 - (vii) selenio, cuya dosis es de 5-55 mcg, o de 55-95 mcg, o de 95-135 mcg; y/o
 - (viii) una o más fibras, cuya dosis es de 1-10 g, o de 10-30 g, o 30-50 g; y/o
 - (ix) vitamina E alfa/gama de 0.001-0.01%, o de 0.01-0.15%, o de 0.15-0.30% en peso de los lípidos totales.
27. Un método de acuerdo con cualquiera o varias de las reivindicaciones 14 a 26, el cual implica el empleo de un kit que comprende la formulación o formulaciones, artículos alimenticios y/o suplementos, en donde:
- (i) el kit comprende una formulación o formulaciones que proporcionan en conjunto una cantidad efectiva de nutrientes desde 0.0001 hasta 100 g/kg de peso corporal; y/o
 - (ii) el kit comprende de 2 - 20 formulaciones diarias, que comprenden en conjunto de 40-80% de las calorías diarias del individuo; y/o
 - (iii) el kit comprende 10 - 50% de calorías provenientes de proteínas, 15-50% de calorías de los lípidos y 35 a 85% de calorías provenientes de los carbohidratos; y/o
 - (iv) el kit comprende de 2-20 formulaciones diarias, que en conjunto proporcionan al menos el 50% del conjunto de micronutrientes para un individuo.

28. Un método de acuerdo con cualquiera o varias de las reivindicaciones 14 a 27, en donde se prepara una lista para el individuo, la cual proporciona:
- (i) fuentes naturales predeterminadas de lípidos, las fuentes se seleccionan de aceites, mantequilla, margarinas, nueces y semillas, y opcionalmente uno o más nutrientes seleccionados de antioxidantes, fitoquímicos, vitaminas y minerales en cantidades que optimicen los nutrientes dietéticos de tal forma que la ingesta de lípidos del individuo proporcione un efecto benéfico al individuo; y/o
 - (ii) una recomendación para el consumo de artículos alimenticios durante al menos una semana; y/o
 - (iii) los artículos alimenticios que no deberán estar incluidos en la dieta diaria del individuo; artículos alimenticios que deberán estar limitados en la dieta diaria del individuo; o artículos alimenticios que se deberán agregar a la dieta diaria del individuo.
29. Un sistema computarizado para implementar computacionalmente el método de acuerdo con cualquiera o varias de las reivindicaciones 14 a 28, caracterizado porque comprende:
- (a) un dispositivo de computadora que tenga una memoria;
 - (b) un dispositivo de entrada para ingresar la información que se relacione con la ingesta dietética actual del individuo en la memoria;
 - (c) una base de datos en la memoria para almacenar la información;
 - (d) un primer módulo de programa, para la ejecución en el dispositivo de computadora, para determinar un grupo de dieta del individuo correspondiente a la ingesta dietética actual del individuo; en donde opcionalmente el grupo de dieta del individuo se:
 - (i) predetermina e ingresa directamente en el dispositivo de computadora; y/o
 - (ii) determina ya sea manual o computacionalmente; y/o
 - (iii) selecciona de basado en vegetales, basado en mariscos y basado en carnes;
 - (e) una base de datos de nutrientes para almacenar los lineamientos dietéticos con relación a los grupos de dieta de individuos; en donde opcionalmente la base de datos de nutrientes comprende las variaciones adecuadas para el consumo dietético diario promedio de nutrientes correspondiente a cada grupo de dieta, y/o las variaciones adecuadas para un consumo dietético diario de carbohidratos, proteína, vitaminas,

minerales y fitoquímicos;

- (f) una base de conocimientos en la memoria que tenga reglas para manipular la información en la base de datos para proporcionar un programa dietético futuro recomendado para el individuo, el programa dietético comprende uno o más nutrientes seleccionados de antioxidantes, fitoquímicos, fitosteroles, vitaminas y minerales en cantidades que optimicen los nutrientes dietéticos para proporcionar un efecto benéfico al individuo, cuando se obtienen a partir de los alimentos listados en programa al menos el 25% u opcionalmente al menos el 70% de las calorías diarias promedio del individuo;
- (g) un segundo módulo de aplicación, para ejecución en el dispositivo de computadora, para aplicar las reglas en la base de conocimientos para la información en la base de datos y a los lineamientos en la base de nutrientes y para generar un programa de nutrición para el usuario en una base de datos de resultados; y
- (h) medios para transferir el contenido de la base de datos de resultados, bajo la dirección del segundo módulo de programa, en donde el programa de nutrición comprende un listado de formulación o formulaciones y opcionalmente artículos alimenticios para el consumo diario por el individuo.

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800.176.089-2

- / -



Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

RECIBO DE CAJA

No. 15 - 006991

Bogotá D.C., Enero 20 de 2015 - 16:35:16

RECIBIDO DE : LLOREDA & CIA. S.A.

NI 830.022.145

RE

*** Soporte del Pago ***

TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PAGO	VR. PAGO
RECIBO DE CA	999999999	5869	20/01/2015		8.042.000.00
RECIBO DE CA	999999999	5871	20/01/2015		476.000.00
RECIBO DE CA	999999999	5873	20/01/2015		23.686.000.00

*** Conceptos Pagados ***

CANT. RENTISTICO

CONCEPTO

Vr.UNDITARIO

Vr.CONCEPTO

2 50005-01-01 SOLICITUDES

1607 REIVINDICACION PATENTE UNITARIA
ADICIONAL A LAS 10 INIC

32.000.00

64.000.00

\$64.000.00

SON: **SESENTA Y CUATRO MIL PESOS MONEDA CORRIENTE***

Responsable: _____

Recibo de Caja Aplicado al Expediente No. _____

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 13-103374-00011-0000

Fecha: 2015-04-16 16:19:39

Tra. 11 PATENTEIYII
Act. 523 RESPUESTADep. 2020 DIR.NUEVASCi
Eve: 378 FASENACIONALI
Folios: 20

Sede Centro: Carrera 13 No. 27 - 00 Pisos 3,4,5 y 10 Bogotá, D.C.- Colombia

Web: www.sic.gov.co e-mai: info@sic.gov.co Conmutador: (571) 5870000 Fax: (571) 5870284 Línea: 018000-910165 Call Center: (571) 6513240

Enero 20 de 2015 - 16:35:29