

Bogotá, D.C. 13 de agosto de 2009

Doctora
ALIX CARMENZA CESPEDES DE VERGEL
Jefe División de Nuevas Creaciones,
Superintendencia de Industria y Comercio
Ciudad.

34

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

No. 07-135859-00005-0000
Fecha: 2009-08-13 09:53:34 Dep. 2020 NUEVOCREACIONES
Ita 2 PATENTES Eje 1 REGISTRO DEPOSITO
Act. 444 RESPUESTA RQLQUL Folios: 2

REFERENCIA: OFICIO No.7097 DE JUNIO 25 DE 2009

Con toda atención me permito dar respuesta a su requerimiento de la referencia relacionado con nuestro radicado No.07-135859

Para su consideración y aprobación a fin de continuar con el trámite correspondiente, a continuación se presenta el capítulo atinente a:

REIVINDICACIONES.

Absorbente biodegradable fibroso encapsulante para hidrocarburos y procedimiento para la elaboración del mismo.

1. Los componentes del producto son germen de malta en una concentración del 35% al 60%; cebada en una concentración del 25% al 40%; remolido de arroz en una concentración del 2% al 10% y remolido de café en una concentración de 2% al 10%.
2. Según la reivindicación 1, tomando el componente del remolido de café; la preparación del material remolido de café es tomado del producto no terminado del café de consumo común, del cual se aprovecha la pulpa y su cascarilla, dándole un secado aireado de aproximadamente dos (2) a cuatro (4) días, éste se tritura en un molino de martillo dando como resultado un aceite fino que es guardado para las etapas finales del proceso y un polvo que es decantado en una malla de entrelazado 0,80 mm (milímetros), reduciendo en un 80% las impurezas resultantes del proceso, quedando este producto para ser mezclado luego con los demás componentes.
3. Según la reivindicación 1, tomando el componente del remolido de arroz; se tritura en el molino de martillo, el arroz con cascarilla para luego decantarlo en una malla de entrelazado de 1.25 mm (milímetros), de modo que las impurezas resultantes se eliminan y con este paletizado resultante logramos una cohesión del material cuando se mezcla que no se podría obtener con una dimensión diferente a esta,
4. Según la reivindicación 1, tomando el componente de la cebada; esta seca al aire puesto que en máquina este material se quemaría y no serviría, en periodos de manipulación y laboreo (voltear el material), cada diez (10) minutos por un periodo total de tres (3) a seis (6) días

- para que este reduzca el nivel de humedad propio del dieciséis (16)% del que viene del granero a un promedio de nueve (9)% al once (11)%.
5. Según la reivindicación 4, retomando el componente de la cebada tritura hasta convertirla en harina por medio de una perladora en primera instancia, luego se utiliza el proceso de molienda dos veces para obtener el máximo de trituración del producto y se utiliza una malla de entrelazado de 1.25 mm (milímetros) para separar las impurezas propias del proceso.
 6. Según la reivindicación 1, tomando el componente del germen de malta con composición entre afrecho y partículas de germen, se procesa por el molino de martillos siendo extruido y decantado en una malla de 1.25mm (milímetros) para finalizar este componente.
 7. Según la reivindicación 2, 3, 4 y 6, se verifica visualmente que los resultantes tengan para la cebada un color beige claro, para el café un color amarillo, para el arroz un color blanco nacarado y para el germen de malta un color amarillo rojizo; si esto no llegase a producirse se procederá a efectuar un secado adicional con la luz solar con rastrillo por intervalos de laboreo de quince (15) minutos por un (1) día.
 8. Según la reivindicación 1, la trituración de los productos debe ser de treinta 30°C a cincuenta 50°C.
 9. Según la reivindicación 7, se verifican cada uno de los materiales para descartar presencia de hongos y humedades.
 10. Según la reivindicación 1 y 7, se toman los componentes para hacer una mezcla en base a las proporciones establecidas, de lo que resulta un cien 100% de los materiales, mas sin embargo debe quedar un diez 10% residual de la mezcla.
 11. Según la reivindicación 7 y 10, se toman los componentes resultantes y se le agrega el aceite del café para luego esparcirlo y airearlo al sol para su secado y compactación final del producto.

Esperamos con la anterior información haber dado respuesta satisfactoria a su requerimiento y, así obtener la aprobación de la patente en cuestión.

Cordial saludo



SEGUNDO BALDOMERO CABRERA JOYA

Representante legal de Servicios de Ingeniería C&C Ltda

2020
Bogotá D.C.,

Doctor(a)
CABRERA JOYA SEGUNDO BALDOMERO
Apoderado(a) y/o Representante de
SERVICIOS DE INGENIERIA C&C LTDA
RIOS ROJAS FLORINDO

REFERENCIA	Radicación No. 07 135859
Trámite	2
Evento	1
Actuación	416
Oficio No.	9024
Folios	1

Teniendo en cuenta que la solicitud de privilegio de patente que se tramita bajo el expediente indicado en la referencia, reúne los requisitos de forma establecidos en los artículos 26 y 27 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, y en las demás disposiciones vigentes sobre la materia, se envía el extracto de la solicitud a la Oficina de Comunicaciones para efecto de su publicación en la Gaceta de Propiedad Industrial, conforme lo establece el artículo 40 de la misma Decisión.

Cúmplase
Dado en Bogotá DC,

15 DIC. 2009

ALIX CARMENZA CESPEDES DE VERGEL
Directora de Nuevas Creaciones (c)

Fernand