

**SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES**

2020
Bogotá D.C.,

Abogada
ALICIA LLOREDA RICAURTE

ASUNTO	Radicación	08 19270
	Trámite	002
	Evento	001
	Actuación	519
	Oficio	
	Folios	11

08708

Patente de Invención	☐	Patente de Modelo de Utilidad	☐
Vía Nacional	☐		
Vía PCT (Fase Nacional)	☐	Capítulo I	☐
		Capítulo II	☐
No. Solicitud Internacional			
Fecha de Presentación Internacional			

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:	Folios 25 a 38	25/Febrero/2008
Reivindicaciones:	Folios 39 a 41	25/Febrero/2008
	Folios 57 a 59	25/Febrero/2008
Oposiciones:	Folios 75 a 123	Quala SA 26/Nov/2009
Respuesta del solicitante:	Folios 133 a 168	25/Agosto/2010
Prioridad:	EP07110028	12/Junio/2007

2. Análisis de la Prioridad

Se acepta la reivindicación de Prioridad porque esta 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

Título de la solicitud: "Concentrado empacado para preparar un caldo, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como condimento, el concentrado comprende almidón modificado"

El problema planteado en esta solicitud es la necesidad de obtener concentrados para preparar caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como condimento, que combinen algunas ventajas de los concentrados líquidos (p.e.

Expediente 08 019 270 1er Art 45

permitir el uso de ingredientes que no están totalmente secos) con algunas ventajas de los concentrados secos (p.e., dosificación unitaria).

Para resolver este problema técnico la solicitud en estudio proporciona un concentrado empacado para preparar caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como condimento, que comprende:

- 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empacado)
- 10-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado), preferiblemente 15-28%, más preferiblemente 20-26% de un almidón modificado (p.e., un almidón modificado químicamente o físicamente),
- 15-40% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado), preferiblemente 15-30%, más preferiblemente 15-26%, lo más preferido 20-26% de sal,
- 0.5-60% (% en peso con base en el concentrado total empacado) de componentes que confieren sabor.

El objeto de la presente Solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A23L1/0522; A23L1/39; A23L1/40.

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

La reivindicación 12, que se refieren al "uso de un concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-9 para preparar un caldo, sopa, salsa de carne o para ser usado como condimento" no es patentable, de acuerdo con el Art 14.

5. De la Solicitud de Patente

Título

El título estaría más acorde con el contenido de la solicitud si se incluye la palabra "gel", se sugiere al Solicitante hacer la corrección necesaria.

Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

El capítulo reivindicatorio no es claro porque se emplea en repetidas ocasiones el término "preferiblemente" el cual no delimita de manera correcta el alcance de la invención. Se sugiere al solicitante eliminar este término del alcance del pliego reivindicatorio.

La reivindicación 1 no es clara, porque define uno de los componentes del concentrado como "que confiere sabor", dicha expresión es imprecisa e establecer los límites de la reivindicación pues conduce a un número indefinido de posibles concentrados para los que no se ha mostrado soporte en la descripción.

La reivindicación 2 no es clara por que caracteriza en concentrado por su reología y no en términos de su composición lo cual no es aceptable. Se sugiere retirar dicha reivindicación.

La reivindicación 5 establece un listado amplio de posibles componentes que confieren sabor, sin embargo en la descripción solo se muestra soporte para el "consomé de carne". Para darle mayor claridad y concisión a esta reivindicación se

sugiere restringir la lista a una razonable generalización de aquellos componentes para los cuales se ha suministrado soporte en la descripción.

Por su parte la reivindicación 8, también carece de claridad puesto que no se encuentra soporte para la proporción 1-15% de grasa o aceite en la descripción. Se sugiere hacer las aclaraciones pertinentes.

En cuanto a la reivindicación 9 esta carece de claridad porque define el concentrado por el empaque en el cual se almacena lo cual no constituye una característica del concentrado y por lo tanto dicha reivindicación no es aceptable. Se requiere retirar esta reivindicación del pliego reivindicatorio.

La reivindicación 10 que se refiere al proceso de preparación del concentrado no es clara ni concisa, debido a que se presenta una doble caracterización de la composición a preparar y del proceso mismo de preparación; además, las etapas comprendidas en el mencionado proceso no están definidas detalladamente. Se sugiere retirar las características de la composición de ésta reivindicación y darle descripción exclusiva al proceso de preparación con mayor detalle en las condiciones específicas de mezcla, llenado y formación del gel que permiten obtener un concentrado con las ventajas técnicas divulgadas.

La reivindicación 11 carece de claridad debido al uso de la expresión "al menos" para referirse a la temperatura pues impide establecer los alcances de la reivindicación se sugiere reemplazar dicha expresión por un rango específico de temperaturas, para las cuales se ha observado la formación del gel con las características reológicas reclamadas.

Descripción (Art 28 D 486)

La Descripción no divulga la invención de manera suficientemente completa para evaluar la patentabilidad de la composición del concentrado, no existe soporte para la generalización "componentes que confieren sabor", así como tampoco existe soporte para la proporción de grasa o aceite reclamada en la reivindicación 8. Se observa además un error de transcripción en el folio 12, párrafo 3, pues se ha escrito "casa" en lugar de "saca".

Se requiere al Solicitante hacer las aclaraciones necesarias, y modificar la descripción o las reivindicaciones para que su contenido concuerde sin aumentar la materia técnica contenida en ellas originalmente.

6. Análisis de la Oposición

Argumentaciones de Quala

Dice el oponente que la invención reclamada en esta solicitud carece de nivel inventivo según lo establece el *Artículo 18 de la Decisión 486 de 2000* porque se deriva de manera evidente del estado de la técnica.

Y se presentan los siguientes documentos para sustentar la oposición:

1. La patente estadounidense US6.086.937 (11 de julio de 2000) "sauce base composition" revela:

Una composición de consistencia para cucharear para la preparación de salsas por medio de la adición de agua y calor, que comprende 5-80 partes en peso de grasa, 0.5 a 15 partes en peso de ingredientes dispersables en agua, 1 a 20 partes de peso en almidón o de un producto tipo almidón, hasta 40 partes en peso de agua, componentes que confieren sabor y opcionalmente, 0.25-5 partes en peso de gelatina o un hidrocoloide similar (ver resumen).

Adicionalmente se establece (columna 3 líneas 51-59), que el material tipo almidón, puede ser, no modificado, modificado, hidrolizado o mezclas de los mismos.

También, se muestran métodos de preparación de la composición previamente mencionada (ejemplos III y IV) en los que se mezclan los ingredientes y son calentados a 60°C.

En conclusión, este documento presenta una composición que a pesar de no ser idéntica a la de la presente invención contiene componentes y proporciones que se superponen con lo reivindicado en la actual solicitud; además divulga un procedimiento que tiene las mismas características descritas en la reivindicación 10 de la presente invención. Por lo tanto la solicitud carece de nivel inventivo.

2. La patente canadiense CA2190996 "food grade texture agent comprising particles of high-amylose starch and process for its preparation" (10 de Octubre de 2006) revela:

En la reivindicación 1, se hace referencia a un agente de textura para alimento en la forma de partículas no cristalinas de almidón, con alto contenido de amilosa, estables térmicamente que tiene estructura tipo gel. Y en la reivindicación 6 se expone que este agente de textura puede ser en la forma de una red de partículas tridimensionales tipo gel con una concentración de 10-30% en peso de fase acuosa.

Así mismo, el opositor señala que las composiciones de los ejemplos hacen referencia a una formulación de salsa mexicana y aderezo para ensaladas que se parece a lo que pretende proteger Unilever.

En conclusión esta patente canadiense anticipa el contenido de almidón empleado en la presente solicitud y por lo tanto las reivindicaciones de la solicitud de Unilever no cuentan con nivel inventivo.

3. La patente europea EP 0519104 "Gel obtained by complexing starch and an emulsifier" (23 de diciembre de 1992) revela:

Un gel, especialmente para alimentos, que contiene una pequeña concentración de almidón y que exhibe una estructura particular, especialmente una estructura semisólida, debido a un incremento en su elasticidad en comparación con su viscosidad, gracias a la formación de complejos por inclusión de moléculas de emulsificante dentro de las moléculas de amilosa liberadas del almidón.

Este documento anticipa el uso de almidón para conferir características reológicas de gel a formulaciones en el sector de alimentos.

De tal manera que la solicitud no cuenta con nivel inventivo puesto que una persona que trabaje en el tema de concentrados para alimentos, buscando obtener un concentrado con reología de gel podría aplicar las enseñanzas, divulgadas en el mencionado documento, acerca del uso de almidón para tal fin.

Respuestas del Solicitante

El solicitante argumenta que la oposición presentada carece de fundamento técnico, dado que la materia objeto de la solicitud en estudio de ninguna forma podría resultar obvia o evidente para una persona versada en la materia que tomara como base las enseñanzas de las referencias mencionadas por el opositor, las cuales se encuentran dirigidas a solucionar problemas técnicos completamente diferentes.

El solicitante llama la atención sobre el problema técnico objetivo de la solicitud que consiste en "cómo modificar un concentrado de caldo convencional seco de forma tal que incluya ingredientes húmedos" (fólio 135) y que, de acuerdo al solicitante, al momento de la invención "los inventores tenían que superar la complicación real de cómo proporcionar un gel estable con una alta concentración de sal" (Folio 136).

El solicitante expresa además que "dado el problema técnico de cómo modificar un concentrado de caldo convencional seco de forma tal que incluya ingredientes húmedos, no surge como solución inmediata la posibilidad de contar con un concentrado en la forma de gel" así como tampoco era una solución evidente al momento de la invención el uso de almidón como agente de gelificación y que por tanto la línea de argumentación presentada corresponde a un análisis en retrospectiva toda vez que no refleja de ninguna forma la posición en la que se habría encontrado la persona versada en la materia en momento de tratar de dar solución al problema técnico planteado.

El solicitante concluye que ninguno de los documentos aportados por el opositor ubica a la persona versada en la materia, no enterada de la solución proporcionada, en la situación que tuvieron que enfrentar los inventores. En cuanto al nivel inventivo el solicitante expresa frente a los documentos relacionados por el opositor lo siguiente:

Respecto a la patente US6.086.937, el solicitante manifiesta "no enseña que el almidón modificado podría resultar adecuado para la obtención de un gel estable a pesar de tener un contenido muy alto de sal. Por el contrario, D1 no solo no revela un gel con un contenido alto de sal, sino que lo que sí le enseña a la persona versada en la materia es que el almidón contenido en la base para salsa allí descrita no debería gelificar, alejándola así completamente de la materia objeto de la invención bajo estudio"

Ahora con respecto a la patente canadiense CA2190996, el solicitante argumenta que "dicha referencia se relaciona con un campo técnico diferente, toda vez que no se encuentra dirigida a proporcionar concentrados saborizantes para la preparación de caldo, sopas, consomés, etc., que contenga ingredientes húmedos frescos, una alta concentración de sal y que tiene que pasar por una etapa de dilución para ser consumido, sino que revela un agente de textura adecuado para el reemplazo de la grasa en composiciones alimenticias, que si bien contiene almidón, deja en claro que dicho almidón debe ser almidón alto en amilosa no modificado"

Y finalmente el solicitante frente a la patente EP 0519104, menciona que: este documento "No se relaciona con concentrados saborizantes en forma de gel con elevados niveles de sal, sino con geles alimenticios listos para comer, lo que claramente corresponde a un campo técnico diferente al campo en el que se desarrolló la invención"

Frente a la combinación de las enseñanzas de D1, D2 y D3, el solicitante concluye que la combinación de estos tres documentos tampoco podría aportar elementos importantes a la persona versada en la materia interesada en solucionar el problema resuelto por el solicitante, toda vez que los tres documentos comparten los vacíos resaltados frente al tipo de producto (concentrado empacado para preparar caldo, sopa, etc.), la necesidad de contar con ingredientes húmedos en el mismo y la forma de lograr un gel estable cuando se requieren altas concentraciones de sal."

Respuesta del Examinador Técnico

El opositor expresa que la invención reclamada en esta solicitud carece de nivel inventivo según lo establece el *Artículo 18 de la Decisión 486 de 2000* porque se deriva de manera evidente del estado de la técnica. Y se presentan los siguientes documentos para sustentar la oposición:

- La patente estadounidense US6.086.937 "sauce base composition" (11 de julio de 2000)
- La patente canadiense CA2190996 "food grade texture agent comprising particles of high-amylose starch and process for its preparation" (10 de Octubre de 2006)
- La patente europea EP 0519104 "Gel obtained by complexing starch and an emulsifier" (23 de diciembre de 1992).

El solicitante expresa que los documentos aportados por el opositor no deben considerarse dentro del examen de patentabilidad porque se encuentran dirigidos a solucionar problemas técnicos completamente diferentes, respecto a lo cual se aclara al solicitante que en el examen de patentabilidad se deben incluir, si se encuentran pertinentes, documentos que aunque no están orientados a dar solución al mismo problema técnico se encuentran dentro del campo técnico de la invención.

Respecto a la afectación por nivel inventivo del objeto de la presente solicitud por los documentos aportados por el opositor, se presenta a continuación un análisis de pertinencia de cada uno de los documentos aportados:

La patente US6.086.937, hace referencia a una composición de grasa continua con "consistencia cuchareable" que contiene agua y almidón en proporciones similares a las de la presente invención, sin embargo está dirigida a solucionar un problema técnico objetivo diferente al de la presente invención y dista de sugerir el uso de almidón modificado como agente gelificante para obtener un concentrado con reología de gel. Por lo tanto, la patente presentada en la Oposición no desvirtúa el Nivel Inventivo del objeto de esta solicitud; por lo cual no se considera dentro del Examen de Patentabilidad

La patente canadiense CA2190996, por su parte, hace referencia a un agente de textura que contiene almidón **no modificado** 40-70%, que presenta una estructura gelificada suave, y que de acuerdo a los ejemplos se emplea para proporcionar a los alimentos, listos para su consumo, la deseada textura suave y "vertible", lo cual es contrario al propósito de la solicitud en estudio que consiste en emplearlo como agente responsable de la gelificación de la composición reclamada. Por lo tanto, la patente presentada en la Oposición no desvirtúa el Nivel Inventivo del objeto de esta solicitud; por lo cual no se considera dentro del Examen de Patentabilidad.

Por último la patente EP 0519104, hace referencia a un gel, especial para alimentos, que se obtiene por modificación de un almidón por complejación con un agente emulsificante, lo cual constituye un almidón químicamente modificado. El examinador considera que si bien las composiciones mencionadas difieren en los contenidos de sal y otras características de la presente invención, este documento efectivamente anticipa el uso de almidones modificados químicamente para conferir reología tipo gel a una formulación alimenticia. Por lo tanto, la patente presentada en la Oposición desvirtúa el Nivel Inventivo del objeto de esta solicitud; por lo cual se considera dentro del Examen de Patentabilidad.

En conclusión, los documentos US6.086.937 y CA2190996 son excluidos del examen de patentabilidad toda vez que su contenido no se considera relevante en el desarrollo de la presente invención. El documento EP 0519104 por su parte será incluido en el examen porque su contenido anticipa el uso de almidones químicamente modificados en la obtención de formulaciones alimenticias con reología de gel.

7. 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: Junio 12 de 2007 y se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Item	Documento	Título	Fecha de Publicación*
D1	WO2004049822A1	Thickening composition for sauce and the like	17/Junio/2004
D2	US5291877A	Low starch concentration gel and preparation thereof	08/Marzo/1994
D3	US6381358	Multi-stage thickening composition for use with packaged food items and process for using same	21/Mayo/2002

D1 http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&II=0&ND=3&adjacent=true&locale=en_gb&FT=D&date=20040617&CC=WO&NR=2004049822A1&KC=A1 divulga una composición alimenticia concentrada fluida dirigida a satisfacer requerimientos de estabilidad en almacenamiento sin necesidad de conservantes y preservación de la textura en el empaque y después de su apertura. Dicho concentrado fluido tiene como base almidón dispersable (Pág. 4, líneas 13-16), que puede ser no modificado o modificado química o físicamente (pág. 5, líneas 10-13) y la composición comprende 15-30% de agua, 15-40% de almidón modificado o no modificado dispersable, 2.5 a 17% de sal, 10 a 40% de sorbitol como componente que confiere sabor (pág. , reivindicación 8).

D2 http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&II=0&ND=3&at=15&locale=en_GB&FT=D&CC=EP&NR=0519104A1&KC=A1 divulga un gel, particularmente usado para alimentos, que se forma empleando un almidón gelificado que se modifica químicamente por complejación con un agente emulsionante (Ver resumen), que además incluye componentes de sabor líquidos como p.e. leche (columna 8, reivindicación 15).

D3 <http://www.google.com/patents/US6391358> divulga una composición espesante multi-etapa (Resumen, Reivindicación 8 Columna 13) que contiene salsa o gelatina en la cual se incluye una composición de gel multi-etapa que contiene dos agentes gelificantes que espesan a diferentes tiempos en el proceso de empaque y entre los cuales se sugiere el uso de almidón (Columna 6 líneas 40-43, columna 11 líneas 61-65) como agente gelificante en composiciones acuosas.

8. Examen de Patentabilidad (Art 14 D486)

Nivel Inventivo (Art18 D486)

La reivindicación 1 consiste en un concentrado empacado para preparar caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como condimento.

Comparación de las características técnicas **esenciales**, con las del Estado de la Técnica:

Características esenciales	D1	D2	D3
Un concentrado empacado	Una composición concentrada fluida	Un gel	Un producto alimenticio
para preparar caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como condimento	Para preparar sopas, salsas o usar como condimento	No se especifica	que contiene salsa o gelatina
Que comprende	Qué comprende		que debe ser empacada de manera continua
20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empacado)	10-55% de agua	Agua (no se menciona específicamente un porcentaje)	en el cual se incluye una composición de gel multi-etapa que contiene dos agentes gelificantes entre los cuales se sugiere el uso de almidón.
10-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado), preferiblemente 15-28%, más preferiblemente 20-26% de un almidón modificado (p.e., un almidón modificado químicamente o físicamente),	10-50% de almidón modificado o no modificado dispersable.	1-5%de almidón rico en amilosa (15-30% en base al almidón total) Modificado con un emulsificante.	
15-40% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado), preferiblemente 15-30%, más preferiblemente 15-26%, lo más preferido 20-26% de sal,	0 a 20% de sal respecto al peso total que equivale a 0-36% en peso respecto al contenido de agua	No se menciona	
0.5-60% (% en peso con base en el concentrado total empacado) de componentes que confieren sabor.	5 a 50% de sorbitol	Leche (no se menciona proporción)	

Los documentos del estado de la técnica cercano a la invención corresponden a los documentos D1, D2, D3 porque:

El documento D1, divulga una composición alimenticia concentrada fluida dirigida a satisfacer requerimientos de estabilidad en almacenamiento sin necesidad de conservantes y de preservación de la textura en el empaque y después de su apertura. La composición es un concentrado dispersable basado en almidón (Pág. 4, líneas 13-16) que como concentrado empacado puede diluirse en agua (Pág. 9 línea 20), para preparar sopas, salsas, o condimentos entre otros.

El almidón empleado puede ser no modificado o modificado química o físicamente (Pág. 5, líneas 10-13). La composición comprende (pág. 7 líneas 20-25; págs.18-19, reivindicación 8) de 10-55% de agua respecto al peso total de la composición, de 0 a 20% de sal, respecto al peso total de la composición (equivalente a 0-36% en peso respecto al contenido de agua), de 10 -50% de almidón , y de 5 a 50% de sorbitol como componente que confiere sabor entre los que se sugieren también especias, agentes saborizantes, hierbas, aceites, extractos vegetales y de carne, extractos de levadura e hidrolizados de proteína entre otros (pág.7 línea 30 a pág. 8 línea 23). Los componentes y proporciones divulgadas en D1 se superponen con los rangos reclamados en la reivindicación 1 (Ver tabla). En este mismo documento se divulga también la posibilidad de añadir grasa en la composición (Pág. 8 líneas 23-31) y se establece que la actividad de agua en la composición debe ser menor a 0,7 (Pág. 18 reivindicación 1)

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 1, y el concentrado de D1 radica en las características reológicas del concentrado, pues en la presente invención se divulga un concentrado con reología de gel mientras que en el documento D1 se hace referencia a un concentrado fluido. Además la composición la reivindicación 1 no incluye goma (Xantan o guar) y la composición de D1 presenta un contenido de 0-5% de goma.

El efecto que logra obtener un concentrado con reología de gel es que se facilita la dosificación unitaria del concentrado, tal como se observa para los tradicionales concentrados sólidos para caldo, al tiempo que se facilita la incorporación de componentes húmedos que son comúnmente usados en los concentrados fluidos.

Por lo tanto, el Problema Técnico Objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: "cómo modificar el concentrado divulgado en D1 para obtener un concentrado de composición semejante pero con reología de gel"

Sin embargo, el uso de almidón para obtener formulaciones de alimentos en forma de gel, ya está divulgado en los documentos D2 y D3.

D2 se refiere a un gel particularmente usado para alimentos, que se forma empleando un almidón gelificado que se modifica químicamente por complejación con un agente emulsionante (Ver resumen), el mencionado gel además incluye componentes de sabor líquidos como p.e. leche (columna 8, reivindicación 15).

D3 divulga una composición espesante multietapa (Resumen, Reivindicación 8 Columna 13) que contiene salsa o gelatina en la cual se incluye una composición de gel multi-etapa que contiene dos agentes gelificantes que espesan a diferentes tiempos en el proceso de empaclado y entre los cuales se sugiere el uso de almidón (Columna 6 líneas 40-43, columna 11 líneas 61-65) como agente gelificante en composiciones acuosas.

En consecuencia, una persona normalmente versada en la materia inferiría sin mucho esfuerzo que para obtener un concentrado alimenticio con alto contenido de sal, como el divulgado en D1, con una reología de gel, podría cambiar el almidón dispersable empleado en D1, y aplicar las enseñanzas de D2 que sugiere el uso de almidón gelificado y químicamente modificado; o las enseñanzas de D3 que también sugiere el uso de almidón como gelificante, para obtener formulaciones alimenticias en forma de gel, con el fin de llegar al objeto de la invención definida en la reivindicación 1, por lo cual se considera obvia a la luz de D1 y D2 o D1 y D3.

Las reivindicaciones dependientes 2-9 no mencionan alguna característica que haga inventiva la composición de la reivindicación 1, por lo tanto también carecen de nivel inventivo.

Las reivindicaciones 10-11 consisten en un proceso para preparar un concentrado empaclado de acuerdo a la reivindicación 1, caracterizado como se muestra en los folios 58-59.

Comparación de las características técnicas **esenciales**, con las del Estado de la Técnica:

Características esenciales	D1	D2	D3
Un proceso	Un proceso	Un proceso	Un proceso
Para preparar un concentrado que tiene	Para preparar una composición	Para preparar una composición	Para preparar un producto alimenticio

apariciencia de gel	alimenticia espesante	alimenticia en forma de gel	en forma de gel
Que comprende	Que comprende	Qué comprende	Que comprende
Mezclar todos los ingredientes	Poner la base acuosa en un recipiente equipado con un agitador	Calentar una mezcla acuosa de los componentes (columna 7, reivindicación 1), a una temperatura entre 90-125°C.	Calentar la mezcla de ingredientes que contiene el agente formador de gel (almidón) a una temperatura < 65°C
Llenar la mezcla en un molde o empaque	Agregar la goma seleccionada		
Cerrar el empaque	Agitar 5-10 min y calentar entre 40-60°C		
Calentamiento antes, durante, y/o después del llenado del empaque. (Al menos 60°C preferiblemente mayor a 70°C reivindicación 11)	Agregar una combinación previamente mezclada de sal y ingredientes de sabor adecuados para la sopa o salsa que se desea preparar Y por último adicionar el almidón.		

Los documentos del estado de la técnica cercano a la invención corresponden a los documentos D1, D2, D3 porque:

El documento D1 divulga (pág. 9 línea 13 a pág. 10 línea 5) un proceso para preparar una composición alimenticia espesante que comprende poner los componentes de la parte acuosa en un recipiente equipado con un agitador, agregar la goma seleccionada, agitar 5-10 min y calentar entre 40-60°C agregar una combinación previamente mezclada de sal e ingredientes de sabor adecuados para la sopa o salsa que se desea preparar y por último adicionar el almidón.

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 10, y el procedimiento de D1 radica en que la reología obtenida en la presente invención corresponde a un gel y la temperatura empleada para la etapa de calentamiento es en la presente invención mayor (al menos 60°C, preferiblemente al menos 70°C) respecto a lo divulgado en D1 (40-60°C). También existe diferencia debido a que en el procedimiento de D1 no se hace referencia alguna al empacado del gel.

El efecto que genera el uso de temperaturas más altas en la etapa de calentamiento es precisamente obtener la reología de gel que caracteriza la presente invención por otro lado no se observa ningún efecto técnico asociado a realizar la etapa de calentamiento (gelificación) antes, durante o después del llenado del empaque.

Por lo tanto, el Problema Técnico Objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: "cómo modificar el procedimiento divulgado en D1, para obtener una composición semejante pero con reología de gel"

Sin embargo, el proceso de obtención de productos alimenticios en forma de gel por medio de la gelificación de almidón a altas temperaturas ya se encuentra divulgado en los documentos D2 y D3.

El documento D2, divulga un procedimiento para preparar una composición alimenticia en forma de gel, que comprende mezclar los componentes y calentarlos a temperaturas entre 90°C y 125°C durante 2-30min para generar la gelificación del almidón (columna 7, reivindicación1)

El documento D3 por su parte divulga un proceso para producir un producto alimenticio en forma de gel (resumen) en el que se emplean como agentes gelificantes almidones y otros agentes gelificantes de rápida formación (Columna 6 líneas 40-43) que tienen la característica de gelificar a temperaturas superiores a 65°C (columna 7, líneas 29-31).

En consecuencia, una persona medianamente versada en la materia, con el fin de obtener una composición en forma de gel, adaptaría el proceso de preparación de la composición alimenticia espesante basada en almidón divulgado en D1, de acuerdo a las enseñanzas de D2 o D3 que sugieren el uso de temperaturas más elevadas (al menos superior a 65°C) en la etapa de calentamiento para promover la gelificación del almidón y de esta manera obtener una composición en forma de gel, para llegar así al objeto de la presente invención por lo cual se considera que carece de nivel inventivo.

Conclusión:
Las reivindicaciones 1-7 y10-11cumplen el requisito de novedad (Art. 16), pero no cumplen con el requisito de nivel inventivo (Art. 18).

9. Conclusión

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

Item	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	WO2004049822A1	1-8 y 10-11	Nivel Inventivo
D2	US5291877A	1-8 y 10-11	Nivel Inventivo
D3	US6381358	1-8 y 10-11	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 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.

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
30 MAYO 2012

Elaboró: Laura Carolina Pardo *OK*
Revisó: Jacqueline Alfonso.