

**REPÚBLICA DE COLOMBIA**  
**SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

**RESOLUCIÓN No: 55960**

*Por la cual se deniega una patente de invención*

Rad.No 08-19270

**EI SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las conferidas en el numeral 26 del artículo 3° del Decreto 4886 de 2011, y

**CONSIDERANDO:**

**PRIMERO:** Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 25 de febrero de 2008, con el N° 08-019270-00000-0000, por la sociedad Unilever N.V., a través de apoderado, entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada "CONCENTRADO EMPACADO PARA PREPARAR UN CALDO, SOPA, SALSA, JUGO DE CARNE O PARA USO COMO UN CONDIMENTO, EL CONCENTRADO COMPRENDE ALMIDÓN MODIFICADO".

**SEGUNDO:** Que el extracto de esta solicitud fue publicado en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 607 del 31 de agosto de 2009, habiéndose presentado oposición por parte de la sociedad Quala S.A., representada legalmente por su apoderada doctora Andrea Tobos Mateus, oposición que una vez fue estudiada por el Despacho, no desvirtuó la patentabilidad del objeto en estudio como se analizará mas adelante.

**TERCERO:** Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 08708 y notificado por fijación en lista el 30 de mayo de 2012 se requirió a la solicitante en los términos del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, para que presentara respuesta a las observaciones de carácter técnico visibles a folios 170 a 180 del cuaderno administrativo, relacionadas con la patentabilidad o cumplimiento de los requisitos establecidos por esta Decisión, para la concesión de la patente.

**CUARTO:** Que la solicitante mediante escrito radicado bajo el N° 08-019270-00008-0000 del 28 de agosto de 2012, respondió oportunamente el requerimiento formulado y presentó aclaraciones, atendiendo de esta manera las observaciones efectuadas en el examen de fondo.

**QUINTO:** Que en virtud de lo dispuesto en el artículo 14 de la Decisión 486 expedida por la Comisión de la Comunidad Andina "*Los países miembros otorgarán patentes para las invenciones, sean de producto o de procedimiento, en todos los campos de la tecnología, siempre que sean nuevas, tengan nivel inventivo y sean susceptibles de aplicación industrial.*"

**SEXTO:** Que de acuerdo con la modificación presentada por la sociedad solicitante, se modifica el título de la invención, el cual quedará de la siguiente manera: "CONCENTRADOS EMPACADOS EN LA FORMA DE UN GEL QUE COMPRENDEN ALMIDÓN MODIFICADO".

**SÉPTIMO:** Que las reivindicaciones 1 a 15 contenidas en los folios 192 a 195, no cumplen con el requisito de nivel inventivo. Lo anterior, de acuerdo con las siguientes consideraciones:

**6.1. Oposición presentada.**

Página 1 de 9

Al contestar favor indique el número  
de radicación que se indica a continuación:  
Cod Verificación: 701522222

S Sede Centro: Carrera 13 No. 27-00 pisos 2, 5, 7 y 10 PBX: 5870000  
Sede CAN: Av. Carrera 50 No. 26- 55 int. 2 Tel 5737020  
Call Center 5920400. Línea gratuita Nacional 01800-910165  
Web: [www.sic.gov.co](http://www.sic.gov.co) e-mail: [contactenos@sic.gov.co](mailto:contactenos@sic.gov.co)  
Bogotá D.C. Colombia

**REPÚBLICA DE COLOMBIA**  
**SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

**RESOLUCIÓN No: 55960**

*Por la cual se deniega una patente de invención*

Rad.No 08-19270

La sociedad opositora afirma que las reivindicaciones de la solicitud presentada no son inventivas frente a los documentos US6086937, CA2190996, EP0519104. Indica la sociedad opositora que el documento US6086937 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. El documento 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." Finalmente, menciona que el documento EP0519104 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.

Frente a tales argumentos, la solicitante presenta argumentos a favor de la novedad y del nivel inventivo de la materia de interés e indica que a partir de ninguno de los documentos citados o de su combinación, se puede derivar de manera evidente la materia acá reclamada, puesto que en ninguno de esos documentos se sugiere al técnico medio en la materia a utilizar almidones modificados para lograr un concentrado en forma gel que además tenga una alta concentración de sal.

Esta Superintendencia, considera que el documento US6086937 está dirigido 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, dicho documento no se considera dentro del Examen de Patentabilidad.

Frente a la patente canadiense CA2190996, por su parte, esta Superintendencia considera que 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, dicho documento no se considera dentro del Examen de Patentabilidad.

Por último frente a la patente EP0519104 esta Superintendencia considera que 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. esta Superintendencia 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 citada en la oposición desvirtúa el nivel inventivo del objeto de esta solicitud; por lo cual se considera dentro del Examen de Patentabilidad.

## **6.1. Objeto de la invención**

**REPÚBLICA DE COLOMBIA**  
**SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

**RESOLUCIÓN No: 55960**

*Por la cual se deniega una patente de invención*

Rad.No 08-19270

El objeto de la presente solicitud de patente de invención se refiere a un concentrado empackado para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como condimento, dicho concentrado comprende: 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empackado), 10-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado), de un almidón modificado, 15-40% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado), de sal y de 0.5-60% (% en peso con base en el concentrado total empackado) de componentes que confieren sabor.

**6.2. 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 invocada, es decir, el 12 de diciembre de 2007.

Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

| Item | Documento    | Título                                                                                         | Fecha de publicación |
|------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| D1   | WO2004049822 | Thickening composition for sauce and the like                                                  | 17-06-2004           |
| D2   | US5291877    | Low starch concentration gel and preparation thereof                                           | 08-03-1994           |
| D3   | US6391358    | Multi-stage thickening composition for use with packaged food items and process for using same | 21-05-2001           |

D1 <sup>1</sup> 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 <sup>2</sup> divulga un gel, particularmente usado para alimentos, que se forma empleando un almidón gelificado que se modifica químicamente por complejación con un agente emulsionante (resumen),que además incluye componentes de sabor líquidos como por ejemplo leche (columna 8, reivindicación15).

D3 <sup>3</sup> divulga una composición espesante multietapa (resumen, reivindicación 8, columna 13)

1:[http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=WO&NR=2004049822A1&KC=A1&FT=D&ND=4&date=20040617&DB=EPODOC&locale=en\\_EP](http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=WO&NR=2004049822A1&KC=A1&FT=D&ND=4&date=20040617&DB=EPODOC&locale=en_EP)

2D2:[http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&II=0&ND=3&adjacent=true&locale=en\\_EP&FT=D&date=19940308&CC=US&NR=5291877A&KC=A](http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&II=0&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=19940308&CC=US&NR=5291877A&KC=A)

3D3:[http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?FT=D&date=20020521&DB=EPODOC&locale=en\\_EP&CC=US&NR=6391358B2&KC=B2&ND=4](http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?FT=D&date=20020521&DB=EPODOC&locale=en_EP&CC=US&NR=6391358B2&KC=B2&ND=4)  
Página 3 de 9

**REPÚBLICA DE COLOMBIA**  
**SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

**RESOLUCIÓN No: 55960**

*Por la cual se deniega una patente de invención*

Rad.No 08-19270

que contiene salsa o gelatina, en la cual se incluye una composición del gel multi-etapa que contiene dos gelificantes que espesan a diferentes tiempos en el proceso de empaçado 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.

**6.3. Nivel Inventivo.**

Según lo dispuesto en el artículo 18 de la Decisión 486: *“Se considerará que una invención tiene nivel inventivo, si para una persona del oficio normalmente versada en la materia técnica correspondiente, esa invención no hubiese resultado obvia ni se hubiese derivado de manera evidente del estado de la técnica”.*

En el presente caso, la materia reclamada en la solicitud no tiene nivel inventivo, teniendo en cuenta que la reivindicación 1 se refiere a:

*“Un concentrado empaçado para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como condimento, dicho concentrado comprende:*

- 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empaçado)
- 10-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado), de un almidón modificado
- 15-40% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado), de sal
- 0.5-60% (% en peso con base en el concentrado total empaçado) de componentes que confieren sabor.” (Fl. 192).

La siguiente tabla presenta la comparación entre las características técnicas esenciales de la solicitud estudiada, mencionadas en la reivindicación 1, y las reveladas en el documento D1 que representa el estado de la técnica:

Comparación de las características técnicas esenciales

| Solicitud                                                                                     | D1                                                                                  | D2                                                                                                | D3                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Un concentrado empaçado para preparar un caldo, consomé (...), que comprende:                 | Una composición concentrada fluida para preparar opas, salsas (...), que comprende: | Un gel alimenticio que comprende:                                                                 | Un producto alimenticio que contiene salsa o gelatina,                                                           |
| 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empaçado)                          | 10-55% de agua                                                                      | Agua no define específicamente %                                                                  | No define específicamente                                                                                        |
| 10-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado), de un almidón modificado | 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 emulsionante. | Se incluye una composición de gel multicapa que contiene dos agentes gelificantes entre los cuales se sugiere el |

**REPÚBLICA DE COLOMBIA**  
**SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

**RESOLUCIÓN No: 55960**

*Por la cual se deniega una patente de invención*

Rad.No 08-19270

|                                                                                                  |                                                                                                 |                                                         |                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------|
|                                                                                                  |                                                                                                 |                                                         | uso de almidón.           |
| 15-40% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado), de sal                      | 0-20% de sal respecto al peso total que equivale a 0-36% en peso respecto al contenido de agua. | No menciona                                             | No define específicamente |
| 0.5-60% (% en peso con base en el concentrado total empacado) de componentes que confieren sabor | 5-50% de sorbitol entre otros componentes que confieren sabor.                                  | Leche como componente que confiere sabor. No menciona % | No define específicamente |

Los documentos D1, D2 y D3 se consideran el estado de la técnica cercano a la invención definida en la reivindicación 1 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 que como concentrado empacado puede diluirse en agua, 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 puede contener agua del 10-55% respecto al peso total de la composición, del 0-20% 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 5-50% de sorbitol como ejemplo de componente saborizante entre los que se sugieren otras especias (Pág. 7 y 8).

Los componentes que constituyen el concentrado de interés ya habían completamente sugeridos en el documento D1, además los intervalos de proporciones de cada uno de los componentes se superponen con los rangos divulgados en D1.

La diferencia del documento D1 con la presente solicitud de patente radica en que D1 no divulga específicamente la selección específica de componentes, o lo que es lo mismo no divulga específicamente un concentrado que comprenda un almidón modificado en esas proporciones de combinación.

El efecto que logra el definir específicamente un concentrado que comprende un almidón modificado en una proporción específica es que se logra una reología de gel, y que además dicho gel tiene una buena estabilidad aun en altas concentraciones de sal.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿cómo diseñar un concentrado alimenticio para preparar caldo, consomé (...) que sea un gel estable y que tenga un alto nivel de sal?

Sin embargo, el uso de almidones modificados para preparar formulaciones alimenticias con

**REPÚBLICA DE COLOMBIA**  
**SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

**RESOLUCIÓN No: 55960**

*Por la cual se deniega una patente de invención*

Rad.No 08-19270

reología de gel ya había sido reportadas, por ejemplo en cualquiera de los D2 o D3.

El documento D2 divulga un gel alimenticio que requiere almidón gelificado modificado químicamente por complejación con un agente emulsionante (resumen). Dicho gel incluye componentes de sabor en estado líquido, como por ejemplo leche.

El documento D3, divulga una composición espesante multi-etapa (resumen y reivindicaciones), que contiene salsa o gelatina en la cual se incluye una composición de gel multiétapa que contiene dos agentes gelificantes que espesan a diferentes tiempos en el proceso de empacado y entre los cuales se sugiere el uso de almidón como agente gelificante en composiciones acuosas (columnas 6 y 11).

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia dispone de todas las enseñanzas necesarias en el estado del arte citado para formular un concentrado alimenticio que incluya una almidón modificado como en D2 o D3 en una composición de concentrado alimenticio como la conocida desde D1, para llegar así al objeto de la reivindicación 1 de la solicitud. Por lo cual se considera obvia.

Se llama la atención del solicitante en cuanto a que la selección de un aditivo gelificante de en este caso un almidón modificado no provoca ningún efecto técnico inesperado o sorprendente puesto que dichos almidones se utilizan justamente para tal fin, para que al ser formulados en una composición determinada se logre la reología deseada. Es bien conocido en el arte que los almidones modificados forman geles y que dichos geles resultan tener ciertas ventajas en cuanto a la estabilidad de sus propiedades incluso frente a factores químicos como cambios de pH y cambios en la concentración salina.<sup>4</sup> Mas aún, el aditivo ejemplificado en la descripción (florej 70), corresponde a un almidón de maíz modificado que se comercializa justamente para lograr el efecto que aquí se argumentó como inesperado o sorprendente, la obtención de un concentrado en forma de gel que tiene las propiedades reológicas requeridas y que es estable aun en altas concentraciones de sal. Se le aclara al solicitante que dicho comportamiento se debe justamente al almidón modificado y no a la combinación de componentes y proporciones reclamada en la reivindicación.

Ahora bien, se llama la atención de la solicitante en cuanto a que las sales, por ejemplo los cloruros, son agentes espesantes comúnmente utilizados en la industria de alimentos<sup>1</sup>. Así pues el concentrado gelificado con una concentración elevada de sal, contrario a lo que indica la solicitante, no es una formulación tan alejada ni tan complicada de lograr como lo trata de hacer ver, por el contrario la combinación de ambos componentes puede llevar a la formación de un estado de gel con mayor facilidad.

Como quiera que sea el concentrado de interés se deriva de manera evidente del arte previo, no provoca ningún efecto técnico inesperado o sorprendente que pueda entenderse como un

**4.**

- *Resistant starch a review of the physical properties and biological impact of RS3*. S.G. Haralampu, *Carbohydrate Polymers* 41 (2000) 285-292

- *Specialty starches for snack foods* M.G. Sajjala, Rekha S. Singhal, *Carbohydrate Polymers* 59 (2005) 131-151.

**REPÚBLICA DE COLOMBIA**  
**SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

**RESOLUCIÓN No: 55960**

*Por la cual se deniega una patente de invención*

Rad.No 08-19270

salto cualitativo en la técnica y no tiene nivel inventivo.

De manera análoga el proceso de obtención del concentrado empacado de la reivindicación 11, también carece de nivel inventivo.

Por otra parte, es claro para esta Oficina que el objeto de invención de la presente solicitud se refiere a una composición, tal como lo reclama la reivindicación 1, la cual comprende: 20-80% de agua, 10-30% de un almidón modificado, 15-40% de sal y del 0.5-60% de componentes que confieren sabor. Y que el problema técnico de esta solicitud se refería a la necesidad de obtener un producto concentrado con un alto nivel de sal pero con una textura en forma de gel.

Ahora bien, no es cierto que el análisis de nivel inventivo fue un análisis retrospectivo y que sólo al conocer la solución propuesta por esta solicitud se podrían concluir que era obvia. Esta Oficina ratifica que el análisis de nivel inventivo realizado es completamente válido y consiste en un análisis sistemático que parte de las enseñanzas del arte previo citado para concluir que la composición de interés se derivada de manera evidente y no tiene nivel inventivo.

La solicitante no puede afirmar que el documento D1 no debe ser considerado dentro del estado del arte cercano a esta invención y que esta Oficina ignoró las diferencias en cuanto al propósito y el efecto técnico. Se llama la atención de la solicitante en cuanto a que el documento D1 pertenece al mismo campo técnico de esta invención, pues se refiere a composiciones alimenticias concentradas, que comprenden los mismos componentes y las mismas proporciones de la composición de la reivindicación 1. Por supuesto que esta Oficina reconoce una diferencia en cuanto al propósito de esta invención y en cuanto a que el producto tiene unas condiciones reológicas diferentes a los productos de D1. Para esta Oficina siempre estuvo claro que el documento D1 presenta productos fluidos, mientras que esta solicitud hace referencia a productos gelificados. Nuevamente se aclara a la solicitante que en análisis realizado no fue desde ningún punto de vista errado y mucho menos en retrospectiva.

La solicitante argumenta que se han tomado diferentes lugares del documento D1 para conformar un punto de partida que se ajuste al objeto de la invención y que no se ha realizado una interpretación objetiva de las enseñanzas de D1 y resalta en repetidas ocasiones que los productos de D1 son líquido mientras que los de esta solicitud son geles, además de otras precisiones frente a los ejemplos de D1.

Frente a esta argumentación se aclara a la solicitante que en ningún momento esta Oficina configuró un punto de partida para hacer que el documento D1 resultara relevante, y de hecho es imposible realizar esa práctica, dado que el documento D1 es inalterable. Se le aclara a la solicitante que el documento no se limita a los ejemplos y que la persona medianamente versada en la materia esta en toda la capacidad de leer en su totalidad el documento y tomar las enseñanzas que de él se derivan, es incorrecto pensar que la persona medianamente versada en la materia se limite a comprender la información de los ejemplos y no la de la divulgación completa, sabiendo que es justamente la totalidad de la

**REPÚBLICA DE COLOMBIA**  
**SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

**RESOLUCIÓN No: 55960**

*Por la cual se deniega una patente de invención*

Rad.No 08-19270

divulgación la que presenta las sugerencias para optimizaciones de producto rutinarias.

Esta Oficina aclara que siempre tuvo claro que los productos preferidos de D1 son fluidos y los productos de esta solicitud gelificados, pese a que, siendo completamente estrictos, la reivindicación no precisa dicha condición.

Ahora bien, el documento D1 resulta relevante puesto que sugiere específicamente el uso de almidones modificados en la formulación de su concentrado. Si bien es cierto, D1 no ejemplifica las proporciones específicas entre almidón y agua, la enseñanza fundamental de este documento es justamente el uso de almidones modificados dentro de concentrados alimenticios y dicha selección no resulta inventiva puesto que no provoca ningún efecto técnico inesperado o sorprendente, tal como se argumentó anteriormente.

Evidentemente nos encontramos frente a una selección de un agente gelificante conocido para su aplicación en concentrados alimenticios para preparar caldo, consomé o similares. El efecto que logra la inclusión de ese componente es que se logra obtener un concentrado con geología de gel y que además dicho gel soporta concentraciones altas de sales. No obstante, y tal como se argumentó anteriormente, los aditivos basados en almidones modificados se utilizan en formulaciones alimenticias para lograr justamente una composición con las propiedades reológicas requeridas. En este caso el uso del almidón modificado en la formulación alimenticia es el que logra la obtención del gel, además son las propiedades del almidón modificado las que permiten altas cantidades de sal. Mas aún, no resulta extraño que se utilicen grandes cantidades de sal en dicha formulación, pues como lo debe saber el técnico medio en la materia, las sales son comúnmente utilizadas como agentes espesantes, así pues que sería obvio esperar una formulación tipo gel, al combinar sales y almidones modificados que forman geles.

Por ultimo, frente a los documentos D2 y D3, esta Oficina aclara al solicitante que los dos son incluidos como estado de la técnica cercano al objeto de esta solicitud puesto que hacen referencia a la obtención de geles utilizando como agente gelificante almidón modificado. Se aclara al solicitante que pese a que en ningún de estos documentos se presente ejemplos específicos con almidones modificados, su enseñanza fundamental radica en que los almidones modificados son utilizado en formulaciones alimenticias para justamente obtener presentaciones en forma gel.

La formulación de un gel en una composición ya bastante conocida, realmente no representa un salto cualitativo en la técnica, mas bien, resulta ser una forma de presentación alternativa que se derivada de manera evidente del estado del arte y no posee nivel inventivo.

En conclusión, teniendo en cuenta que los argumentos de la solicitante no desvirtúan de manera alguna las objeciones a la patentabilidad ya sustentada, el Superintendente de Industria y Comercio,

**RESUELVE:**

**REPÚBLICA DE COLOMBIA**  
**SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

**RESOLUCIÓN No: 55960**

*Por la cual se deniega una patente de invención*

Rad.No 08-19270

**ARTÍCULO PRIMERO:** Denegar la patente de invención a la creación titulada "Concentrados empacados en la forma de un gel que comprenden almidón modificado".

**ARTÍCULO SEGUNDO:** Notificar el contenido de la presente resolución a la doctora Alicia Lloreda Ricaurte, en su calidad de apoderada de Unilever N.V., o a quien haga sus veces, entregándole copia de la misma y advirtiéndole que contra ella procede el recurso de reposición, ante el Superintendente de Industria y Comercio, el cual podrá ser interpuesto en el momento de la notificación o dentro de los cinco 5 días hábiles siguientes a ella.

**NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE**

Dada en Bogotá D.C., a los 26 Sep 2012

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,

  
**JOSE MIGUEL DE LA CALLE RESTREPO**

Doctora

**ALICIA LLOREDA RICAURTE**

notificacionespatentes@lloredacamacho.com

Elaboró: Sandra Isabel Calderon Rodriguez ✓

Revisó: Gloria Jacqueline Alfonso Rozo ✓

Revisó: Andres Casas Santofimio ✓

Revisó: Jose Luis Salazar Lopez ✓

Aprobó: Jose Luis Londoño Fernandez ✓