



Señor Director,

DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

Superintendencia de Industria y Comercio

E. S. D.

Derecho de la Competencia, Propiedad
Exterior

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 08-130254- -00004-0000

Fecha: 2011-05-13 11:39:39 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 3 MODELO Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 444 RESPUESTAREQUE Folios: 8

Referencia : Expediente N° 08-130254

Asunto : Respuesta al Oficio 5702 del 31 de Marzo de 2011 a la solicitud de Patente de MODELO DE UTILIDAD titulada "TÚNEL PARA EL SEGUIMIENTO DE PROPIEDADES FÍSICAS DE MUESTRAS DE ALIMENTOS PARA DESHIDRATACIÓN CON AIRE FORZADO EN RANGOS AMPLIOS DE TEMPERATURA Y HUMEDAD DE AIRE".

Solicitante : JUAN CARLOS AMAYA MARTÍNEZ, OSCAR ARIZA PÉREZ, JOSÉ MAURICIO PARDO BENITO y UNIVERSIDAD DE LA SABANA.

Yo, ELIANA ISAURA MORENO BOHÓRQUEZ abogada con tarjeta profesional N° 83823 del consejo superior de la judicatura, en mi condición de apoderada de JUAN CARLOS AMAYA MARTÍNEZ, OSCAR ARIZA PÉREZ, JOSÉ MAURICIO PARDO BENITO y UNIVERSIDAD DE LA SABANA, atentamente manifiesto que estando dentro del término de ley y por orden expresa de mis representados, como resultado del examen de fondo realizado con fundamento al artículo 45 de la decisión 486 de la CAN, me permito presentar respuesta al Oficio de la referencia, bajo los siguientes.

1. CLARIDAD DE LA SOLICITUD.

- 1.1. En materia de claridad de descripción de la solicitud, el Señor Examinador con base en el artículo 30 de la Decisión 486 de la CAN, advierte que la reivindicación 1 no especifica de forma clara los medios de seguimiento continuo y como es la disposición física de tales. En respuesta a tal requerimiento, me permito complementar dichos medios conforme se indica en la descripción y los dibujos, sobre los cuales se define que los medios de iluminación (11) están ubicados en la parte superior de dicha



Optimum

Derecho de la Competencia, Propiedad Industrial y Comercio Exterior

cámara y medios de toma de imágenes (12) ubicados en dicha cámara de manera que no se genere sombra en las fotos tomadas al producto (9). Así las cosas se ha ubicado espacialmente dentro del contexto del túnel dichos medios de iluminación y dichos medios de toma de imágenes, atendiendo el requerimiento del señor examinador.

- 1.2. En materia del capítulo reivindicatorio, el señor examinador también se refiere a que las reivindicaciones 11, 12, 13, 15, 16 y 17 no son claras y definen aspectos de función o enumera elementos sin especificar la disposición. Para tal efecto y con el ánimo de presentar claridad respecto a la materia objeto de protección, nos permitimos eliminar dichas cláusulas conforme lo solicita el señor examinador en su escrito, de manera que estos cambios y la nueva redacción de las reivindicaciones no implican una adición a la invención inicialmente propuesta, sino que hace referencia a las indicaciones del señor examinador con el fin de precisar y aclarar la invención.

2. ANÁLISIS DE PATENTABILIDAD.

- 2.1. Respecto al examen de patentabilidad, el señor examinador hace referencia al documento del estado de la técnica US6233841 y lo referencia como D1. Tal como lo especifica el señor examinador en su escrito, dicha anterioridad D1 se refiere a una "PLANTA" para deshidratar productos alimenticios, que incluye un horno microondas, medios de transporte para transportar los productos a través del horno, medios de circulación, medios de deshumidificación y medios de calentamiento para calentar el aire que circula en el horno, de manera que los productos que están en el horno expuestos al aire caliente son deshidratados. Como bien lo define el señor examinador, esta anterioridad es una planta y como la describe, comprende una compleja unión de elementos cuyo objeto es el de deshidratar productos alimenticios, que por el contrario, el objeto de la presente es conformar una máquina de simples características, para el seguimiento de propiedades físicas de muestras de alimentos para deshidratación con aire forzado en rangos amplios de temperatura y humedad de aire, como lo indica la descripción, dibujos y el preámbulo de cada reivindicación.



Optimum

Derecho de la Competencia, Propiedad Industrial y Comercio Exterior

2.2. La presente invención se refiere a una solicitud de Modelo de Utilidad, que según la Norma, Art. 81 de la Decisión 486 de la CAN: *“Se considera modelo de utilidad, a toda nueva forma, configuración o disposición de elementos, de algún artefacto, herramienta, instrumento, mecanismo u otro objeto o de alguna parte del mismo, que permita un mejor o diferente funcionamiento, utilización o fabricación del objeto que le incorpore o que le proporcione alguna utilidad, ventaja o efecto técnico que antes no tenía (...)”*. El destacado es nuestro.

2.3. Como tal, el señor examinador, compara D1 con el presente, habida cuenta que el túnel sobre el cual se basa la presente invención no comprende ningún horno microondas, no comprende medios de transporte y por lo tanto la configuración del mismo es diferente. La disposición de elementos que conforman el túnel, permite un diferente funcionamiento, utilización o fabricación del objeto, pues conforma una máquina para el seguimiento de propiedades físicas de “MUESTRAS” que incluye medios de suministro de aire con una primera cámara de acondicionamiento para bajar la humedad absoluta del aire; una segunda cámara de calentamiento adecuada para acondicionar el aire a la temperatura y humedad relativa requerida; y, una tercera cámara de deshidratación que incluye medios de seguimiento continuo a las propiedades físicas del producto relacionadas con peso, color y tamaño, objeto diferente al relacionado en la anterioridad D1.

2.4. El señor examinador sólo ha enumerado las partes de cada uno y a un simple checklist, ha determinado que son iguales. No ha relacionado el contexto total de la reivindicación 1 y su disposición de elementos para que pueda ser objeto de comparación con D1. Según la presente invención, se pretende es un Túnel para el seguimiento de propiedades físicas de muestras de alimentos para deshidratación con aire forzado en rangos amplios de temperatura y humedad de aire, (no deshidratación mediante aceleración de moléculas de agua mediante la generación de ondas electromagnéticas tal como la de un microondas) **caracterizado porque** incluye medios de suministro de aire (2), una primera cámara de acondicionamiento (3) que comprende una primera región central rodeada por paredes periféricas, una bomba de calor (4), una segunda cámara de calentamiento (6) que comprende una segunda región central rodeada por paredes periféricas y una tercera cámara de deshidratación (8) que



Optimum

Derecho de la Competencia, Propiedad Industrial y Comercio Exterior

comprende una tercera región central rodeada por paredes periféricas; donde adicionalmente la bomba de calor (4) comprende un evaporador (5) dispuesto en la primera cámara de acondicionamiento (3) y un medio calefactor (7) dispuesto en la segunda cámara de calentamiento (6); y, donde la tercera cámara de deshidratación (8) comprende medios de seguimiento continuo a las propiedades físicas del producto relacionadas con peso, color y tamaño que comprenden medios de iluminación (11) ubicados en la parte superior de dicha cámara y medios de toma de imágenes (12) ubicada en dicha cámara de manera que no se genere sombra en las fotos tomadas al producto (9).

- 2.5. En D1, no se evidencia exactamente una configuración de tres cámaras tal como la aquí definida y que incluya la disposición de elementos para cumplir tal fin, en muestras alimenticias. En D1, no se revelan una configuración exacta para que pueda ser objeto de comparación por novedad. El hecho que comprenda algunos elementos de un conjunto no quiere decir que estén dispuestos de la misma manera o que pretendan el mismo objeto.
- 2.6. Como tal, las invenciones son una reunión de elementos conocidos pero que están dispuestos de una manera particular que ofrecen en conjunto una relación de operación diferente a lo conocido. Nadie desconoce que estos elementos son conocidos, tanto la bomba de calor, como el sistema de flujo de aire son conocidos, de hecho, si comparamos la invención por elementos y no por disposición, cualquier fabrica de alimentos comprende dichos elementos. Lo que cualquier fabrica no comprende, es la disposición de elementos tal y como se describe aquí de manera que cumpla la función de establecer un seguimiento continuo a las propiedades físicas de un producto alimenticio, objeto final del túnel de la presente invención. A diferencia, la anterioridad D1, define un deshidratador continuo en líneas de producción. El presente es una configuración simple, de fácil fabricación y operación para disposición de laboratorio para establecer la cantidad de flujo de calor para deshidratar un producto alimenticio, sin que varié su color, tamaño y muchos otros elementos necesarios en la producción alimenticia.
- 2.7. Ahora bien, con el ánimo de reiterar la debida aclaración de los términos sobre los cuales se presenta la solicitud de patente, me permito presentarle a usted un nuevo capítulo reivindicatorio, donde se han especificado aún



Optimum

más los términos sobre los cuales se pretende obtener patente, de manera que se pueda considerar como novedosa frente al arte anterior.

- 2.8. Con lo anterior esperamos haber cumplido con los requerimientos exigidos por ese despacho y solicitamos se practique un nuevo examen de fondo conforme el artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina.

3. FUNDAMENTO DE DERECHO

Fundamento esta remisión en las normas legales siguientes:

- 3.1. Numeral 1 del artículo 586 del Código de Comercio.
- 3.2. Artículo 43 de la Decisión 486 de la Comisión del Acuerdo de Cartagena.
- 3.3. En las demás normas concordantes.

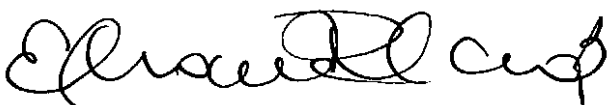
4. ANEXOS.

4.1. NUEVAS REIVINDICACIONES.

5. NOTIFICACIONES

Para efectos de notificaciones que por disposición del artículo 50 del Decreto 01 de 1984 debe hacer su Despacho, informo que mi representada y la suscrita recibiremos notificaciones en la Secretaría de su Despacho o en mis oficinas de abogado situadas en la carrera 13 N° 119-95 Oficina 104 de esta ciudad de Bogotá.

Señor Superintendente,



ELIANA ISAURA MORENO BOHÓRQUEZ

C.C. 51'975.664 de Bogotá

T.P.A. 83823 del C.S. de la J.

REIVINDICACIONES

1. Túnel para el seguimiento de propiedades físicas de muestras de alimentos para deshidratación con aire forzado en rangos amplios de temperatura y humedad de aire **caracterizado porque** incluye medios de suministro de aire (2), una primera cámara de acondicionamiento (3) que comprende una primera región central rodeada por paredes periféricas, una bomba de calor (4), una segunda cámara de calentamiento (6) que comprende una segunda región central rodeada por paredes periféricas y una tercera cámara de deshidratación (8) que comprende una tercera región central rodeada por paredes periféricas; donde adicionalmente la bomba de calor (4) comprende un evaporador (5) dispuesto en la primera cámara de acondicionamiento (3) y un medio calefactor (7) dispuesto en la segunda cámara de calentamiento (6); y, donde la tercera cámara de deshidratación (8) comprende medios de seguimiento continuo a las propiedades físicas del producto que comprenden medios de iluminación (11) ubicados en la parte superior de dicha cámara y medios de toma de imágenes (12) ubicada en dicha cámara de manera que no se genere sombra en las fotos tomadas al producto (9).
2. Túnel según la reivindicación 1 **caracterizado porque** dicha primera cámara de acondicionamiento (3), está conectada con el ventilador (2) por un extremo para recibir el aire impulsado.
3. Túnel según la reivindicación 2 **caracterizado porque** el evaporador (5) de la bomba de calor (4) esta dispuesto en la primera región central de la primera cámara de acondicionamiento (3) dispuesto para enfriar el aire circulante proveniente del ventilador (2).
4. Túnel según la reivindicación 3 **caracterizado porque** la segunda cámara de calentamiento (6) esta conectada de manera adyacente a la primera cámara de acondicionamiento (3) conectando entre sí las primera y segunda regiones de cada cámara de manera que pueda circular el aire tratado a lo largo de dichas cámaras.
5. Túnel según la reivindicación 4 **caracterizado porque** el medio calefactor (7) de la bomba de calor (4) esta dispuesto en la segunda región central de la segunda cámara de calentamiento (6) dispuesto para calentar el aire circulante proveniente de la primera cámara de acondicionamiento (3).
6. Túnel según la reivindicación 5 **caracterizado porque** dicho medio calefactor (7) puede comprender un condensador.

- 8
7. Túnel según la reivindicación 5 **caracterizado porque** dicho medio calefactor (7) puede comprender resistencias eléctricas o un intercambiador de calor.
 8. Túnel según la reivindicación 6 o 7 **caracterizado porque** la segunda cámara de calentamiento (6) esta conectada de manera adyacente a la tercera cámara de deshidratación (8) conectando entre sí las segunda y tercera regiones de cada cámara de manera que pueda circular el aire tratado a lo largo de dichas cámaras.
 9. Túnel según la reivindicación 8 **caracterizado porque** la tercera cámara de deshidratación (8) comprende una bandeja (10) la cual está suspendida sobre una celda de carga para el registro de la variación en el peso.
 10. Túnel según la reivindicación 8 **caracterizado porque** la bandeja (10) está configurada para recibir el producto alimenticio (9) a ser analizado.
 11. Túnel según la reivindicación 1 **caracterizado porque** las tres cámaras de pueden ser fabricadas a partir de materiales inoxidables metálicos tales como aluminio o similares adecuados para el tratamiento de alimentos.

-/-