



No. 14-195587- -00005-0000

Fecha: 2016-02-19 15:41:55 Dep. 2020 DIR.NUEVASCOR
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 444 RESPUESTAREQUE Folios: 2

Señores

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO- SIC.

E. S. D.

*Referencia: Respuesta al oficio 15095.**Radicado: 14 – 195587 – 3 Patente de Invención.*

DIANA PATRICIA PERICO BERMÚDEZ, mayor y residente de esta ciudad, identificada como aparece al pie de mi correspondiente firma, abogada en ejercicio con T.P. No. 228.689 del C.S.J., obrando como apoderado de la señora, **MARIA HILDA OSPINA** conforme al poder adjunto otorgado legalmente, por medio del presente escrito presento repuesta al oficio N. 15095 el cual fue notificado el 22 de diciembre de 2015.

Con respecto a las reivindicaciones me permito presentarlas nuevamente, con el fin de acatar sus sugerencias:

REIVINDICACIONES

1. El procedimiento para la preparación y obtención del dulce de panela CONSISTE en los siguientes pasos:
 - a) Deshidratación de las hojas de brevo, limoncillo y menta.
 - b) Mezclar agua, panela, hojas de brevo, y limoncillo.
 - c) Mezclar a fuego lento hasta que hierva y obtener una consistencia espesa de la mezcla.
 - d) Retirar las hojas y dejar enfriar.
 - e) Agregar porciones de frutas en julianas.
 - f) Envasar.
2. El procedimiento según la reivindicación 1 en su literal a, SE CARACTERIZA PORQUE la deshidratación de las hojas de brevo, limoncillo y menta, se lleva a cabo en una bandeja en el horno a 120 ° C por una hora, con la puerta del horno abierta.
3. El procedimiento según la reivindicación 1 en su literal b SE CARACTERIZA PORQUE para una cantidad de 2.000 ml se debe agregar en un recipiente 16.53 % de agua, 82.64 % de panela, 0.33% de hojas de brevo, 0.17% menta y 0.17 % limoncillo.

4. El procedimiento según la reivindicación 1 en su literal c SE CARACTERIZA PORQUE la mezcla se deja a fuego lento a 75°C durante 20 minutos o hasta que empiece a hervir, esto se realiza al aire libre, mezclando regularmente hasta que la preparación tenga una consistencia espesa equivalente a 78° brix, ya que en este punto no se azucara.
5. El procedimiento según la reivindicación 1 en su literal d SE CARACTERIZA PORQUE una vez retiradas las hojas de la mezcla, se deja enfriar a temperatura ambiente durante una hora.
6. El procedimiento según la reivindicación 1 en su literal e SE CARACTERIZA PORQUE para la preparación de los trozos de frutas en especial cuando la planta aromatizante es el brevo, se hierve durante 10 a 15 minutos la fruta del brevo previamente cortada en juliana a temperatura de 40 ° C y luego para su introducción al dulce de panela, se realiza una hora después de su enfriamiento realizado al aire libre.

Con respecto a la novedad, me permito manifestar que la patente que mencionan radicada en el año 2013, fue presentada por la misma inventora que en esta oportunidad lo hace, es así como solicito que tengan en consideración, que no hubo oposiciones frente a la misma y que la divulgación proviene de la misma inventora.

No siendo más agradezco su atención.

Con todo respeto,

Atentamente,



DIANA PATRICIA PERICO BERMÚDEZ
C.C Nro. 1.015.416.984. de Bogotá D.C.
T.P. Nro. 228.689 del C.S. Jud