

RAD: 13-205013- -4	FECHA: 2014-08-28 14:15:44
DEP: 2020 DIRECCION DE NUEVAS CREACIONES	EVE: 378 FASE NACIONAL INCLUIDO CAPITULO I
TRA: 11 PCT-PATENTE DE INVENCION CAPITULOS I Y II	FOLIOS: 7
ACT: 519 PRESENTACION	

Abogado(a)/Señor(a)
JAIME EDUARDO DELGADO VILLEGAS

Asunto:	Radicación:	13-205013- -4
	Trámite:	11
	Evento:	378
	Actuación:	519
	Oficio:	10892
	Folios:	7

Patente de Invención	X			Patente de Modelo de Utilidad	
Vía Nacional					
Vía PCT (Fase Nacional)	X	Capítulo I	X	Capítulo II	
No. Solicitud Internacional	PCT/KR2012/009520				
Fecha de Presentación Internacional	12/11/2012				

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:

Descripción:	Rad. N° 13-205013-00000-0000	29/agosto/2013
Reivindicaciones:	Rad. N° 13-205013-00000-0000	29/agosto/2013
Dibujos:	Rad. N° 13-205013-00000-0000	29/agosto/2013
Prioridad:	KR 10-2012-0124934	06/noviembre/2012

Se acepta la reivindicación de prioridad porque ésta solicitud fue presentada dentro del plazo establecido (Art. 9 D 486) y su contenido técnico corresponde con el de la prioridad reivindicada.

De acuerdo con lo establecido en el numeral 1.2.2.2 del Capítulo Primero del Título X de la Circular Única para efectos del examen de patentabilidad, se tendrá en cuenta la tasa pagada por el solicitante al momento de comenzar el examen para las reivindicaciones adicionales; esto es que cuando la solicitud contenga más de diez (10) reivindicaciones y no se haya pagado la tasa complementaria, sólo se estudiarán las cubiertas por la tasa pagada. Por lo tanto, se estudiarán las reivindicaciones 1 a 16.

Título de la solicitud: “Aparato para asar alimentos”.

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de proporcionar un aparato para asar alimentos en el que recipiente de sustancias medicinales está previsto en un alojamiento de cámara de calentamiento de modo que el sabor y el aroma de sustancias medicinales pueden impregnar los alimentos que están cocinándose, y que está configurado de manera que puede impedirse que la sustancia medicinal o alimento se contamine mediante restos de alimentos o aceite mientras se cocina.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona un aparato para asar alimentos, que incluye: un cuerpo principal que tiene un alojamiento de cámara de calentamiento dotado de un conducto de calentamiento; una unidad rotatoria prevista en un extremo superior del alojamiento de cámara de calentamiento, haciendo rotar la unidad rotatoria un alimento que va a cocinarse; un depósito de agua previsto en el extremo inferior del alojamiento de cámara de calentamiento y que tiene una forma cónica inversa que está abierta en un extremo superior del mismo, conteniendo el depósito de agua en su interior agua que se usa para calentar en húmedo el alimento; una guía de sustancia descendente acoplada al depósito de agua de manera que el aceite que cae hacia abajo desde el alimento fluye al interior del depósito de agua, teniendo la guía de sustancia descendente una forma cónica que está abierta en los extremos superior e inferior de la misma; una unidad de control de vapor que provoca que la humedad evaporada que se mueve hacia arriba a través del extremo superior abierto de la guía de sustancia descendente circule en el alojamiento de cámara de calentamiento por medio de convección; y un recipiente de sustancias medicinales dispuesto adyacente a la unidad de control de vapor, conteniendo el recipiente de sustancias medicinales una sustancia medicinal en su interior y teniendo una estructura de malla de modo que el aroma de la sustancia medicinal impregna el alimento mientras se calienta en húmedo el alimento.

El objeto de la presente solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A 23 B 4/04; A 47 J 37/04, 37/07.

4. De la solicitud de patente

Titulo

Es necesario adecuar el título, ya que este debe definir en forma breve y precisa el objeto de la invención y estar acorde con la descripción y las reivindicaciones. No es aceptable el uso de nombres propios, marcas registradas o similares para designar productos. Así las cosas, esta Oficina sugiere sustituir el título actual por: *“Aparato asador de alimentos que calienta e impregna de una sustancia medicinal dichos alimentos mediante vapor de agua circulado por convección”*, sin embargo se invita al solicitante hacer la corrección necesaria.

Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

- Las frases: *“haciendo rotar la unidad rotatoria (200) un alimento que va a cocinarse”*, *“que se usa para calentar en húmedo el alimento”*, *“de manera que el aceite que cae hacia abajo desde el alimento fluye al interior del depósito de agua (300)”*, *“de modo que el aroma de la sustancia medicinal impregna el alimento mientras se calienta en húmedo el alimento”*, en la reivindicación 1, *“de modo que el vapor contiene el aroma de la sustancia medicinal y circula en el alojamiento de cámara de calentamiento (110) por medio de convección.”*, en la reivindicación 2, *“para permitir que hierbas medicinales se dispongan de manera retirable en los medios de convección forzada (520)”*, en la reivindicación 3, *“en el que una altura de la unidad de control de vapor (500) se ajusta haciendo rotar el tubo de soporte (510) con lo que puede ajustarse la tasa a la que se suministra el vapor que contiene el aroma de los ingredientes medicinales al interior del alojamiento de cámara de calentamiento (110)”*, en la reivindicación 5, *“para potenciar la intensidad del aroma de la sustancia medicinal o hacer que diferentes clases de aromas impregnen el alimento”*, en la reivindicación 6, *“para hacer que la circulación por convección de la*

humedad evaporada y el aroma de la sustancia medicinal sea más suave”, en la reivindicación 8, “para retirar una sustancia extraña que permanece en el alojamiento de cámara de calentamiento (110) tras usarse el alojamiento de cámara de calentamiento (110)”, en la reivindicación 9, “permitiendo la cubierta superior (123) que las astillas para ahumar se suministren al interior o se retiren del cuerpo hexaédrico (121) a través del extremo superior abierto del cuerpo hexaédrico (121)”, en la reivindicación 10, “de modo que las abrazaderas superior e inferior (241) y (242) pueden hacerse rotar conjuntamente entre sí”, “la abrazadera (240) se agarra y se hace rotar mediante los medios rotatorios de abrazadera (211)”, en la reivindicación 13, “de modo que puede interrumpirse la rotación del bloque rotacional (244a)”, en la reivindicación 14, “de modo que el aroma del carbón puede impregnar el alimento”, en la reivindicación 15, sugieren funcionalidades, ventajas técnicas o resultados a obtener, por tanto no definen al aparato para asar alimentos, puesto que la reivindicación incluiría no sólo la solución propuesta por el solicitante, sino todas las alternativas presentes o futuras que lleguen a ese resultado. Se sugiere reemplazarlo por las características esenciales, estructurales, que contribuyen a la obtención de ese efecto.

De igual forma, se le recuerda a la solicitante que las características técnicas esenciales estructurales tangibles son las que definen la invención en una reivindicación de producto, las que la hacen (o deberían hacerla) diferente del estado de la técnica y, por tanto, constituyen la solución al problema técnico que intenta resolver la invención. Para una mayor claridad, se definen los siguientes conceptos:

Las características que definen la invención son las características técnicas estructurales de carácter tangible (partes mecánicas, eléctricas, electrónicas y su relación o conexión). Las características funcionales son los elementos que conforman las invenciones, descritos en términos de su uso o su función. No definen la invención, pero explican la relación que hay entre sus diversas características estructurales, por lo tanto, dichas características funcionales no brindan novedad y/o nivel inventivo a la invención y no son tenidas en cuenta en el examen de patentabilidad.

Por todo lo anterior, el capítulo reivindicatorio de la solicitud en estudio no cumple con el requisito de claridad acuerdo con el artículo 30 de la Decisión 486. En consecuencia, la solicitante deberá presentar un nuevo capítulo reivindicatorio, donde se hayan modificado las objeciones anteriormente citadas; dichas modificaciones no deben ampliar el objeto inicialmente presentado por la presente solicitud.

5. 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: 06 de noviembre de 2012, y se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	KR 2010-0102944	“Roaster”	27/septiembre/2010
D2	KR 2003-0061749	“Rotary roasting device using charcoal fire”	22/julio/2003

El documento D1⁽¹⁾ divulga un tostador para hornear y asar carne, pescado, pizza, y productos agrícolas que utilizan un método de calentamiento húmedo.

El documento D2⁽²⁾ divulga un dispositivo de asar rotativo que mejora el sabor de los alimentos tostados mediante el uso de carbón para indirectamente calentar la comida, y el uso de especias.

1http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?CC=KR&NR=20100102944A&KC=A&FT=D&ND=&date=20100927&DB=&locale=en_EP
2http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?CC=KR&NR=20030061749A&KC=A&FT=D&ND=&date=20030722&DB=&locale=en_EP

6 . Examen de Patentabilidad (Art 14 D486)

Nivel inventivo (Art18 D486)

La reivindicación 1 consiste en “Aparato para asar alimentos, que comprende: un cuerpo principal (100) que tiene un alojamiento de cámara de calentamiento (110) dotado de...” (Ver página 38 del radicado N° 13-205013-00000-0000).

Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

Características técnicas esenciales		D1: KR 2010-0102944	D2: KR 2003-0061749
Aparato para asar alimentos, que comprende:		Aparato para asar alimentos en parrilla (Pág. 4, Párr. 0010; Fig. 1), que comprende:	Aparato de parrilla giratoria (Pág. 3, Párr. 14; Fig. 1), que comprende:
-	Un cuerpo principal (100) que tiene un alojamiento de cámara de calentamiento (110) dotado de un conducto de calentamiento (111).	Una cubierta o cuerpo (10) que tiene una cubierta superior (10-1) la cual posee una cámara de calentamiento interior (11). (Pág. 4, Párr. 0010; Fig. 1),	Un cuerpo principal (1) cilíndrico u otro tipo de formas poligonales que tiene una unidad de calentamiento. (Pág. 3, Párr. 14; Fig. 1).
-	Una unidad rotatoria (200) prevista en un extremo superior del alojamiento de cámara de calentamiento (110).	Para rotar la comida a ser cocinada se encuentran instalados en la parte superior de la cámara de calentamiento (11) unos medios de rotación (20), (Pág. 4, Párr. 0010; Fig. 1),	Un sistema de rotación de alimentos compuesto por un eje (20) y ejes (27). (Pág. 4, Párr. 3; Fig. 1)
-	Un depósito de agua (300) previsto en el extremo inferior del alojamiento de cámara de calentamiento (110) y que tiene una forma cónica inversa que está abierta en un extremo superior del mismo.	La parte inferior de la cámara de calentamiento (11) incluye una porción interna, la cual es un reservorio de agua (30), la cual almacena agua para calentar por evaporación los alimentos (Pág. 4, Párr. 0010; Fig. 1), y que está configurado como un cono abierto. (Pág. 4, Párr. 0014; Fig. 3),	Un reservorio (45) configurado de forma cóncava para almacenar una cierta cantidad de agua. (Pág. 4, Párr. 10; Fig. 1).
-	Una guía de sustancia descendente (400) acoplada al depósito de agua (300), teniendo la guía de sustancia descendente (400) una forma cónica que está abierta en los extremos superior inferior de la misma.	Medios de prevención de caída (40) configurado como un cono abierto con su base orientada hacia abajo y conectado a la porción de reservorio de agua (30). (Pág. 4, Párr. 0014; Fig. 3),	NO LO MENCIONA
-	Una unidad de control de vapor (500).	Medios de convección húmeda (50) para permitir y controlar la convección de manera uniforme en el agua a evaporar. (Pág. 4, Párr. 0014; Fig. 3)	NO LO MENCIONA
-	Un recipiente de sustancias medicinales (600) dispuesto adyacente a la unidad de control de vapor (500), teniendo una estructura de malla.	NO LO MENCIONA	Unidad de almacenamiento de especias (35) para adicionar especias, saborizantes o hierbas medicinales por medio del vapor generado por evaporación de agua, a través de rejillas. (Pág. 4, Párr. 9; Fig. 1).

Los documentos D1 y D2 se consideran el estado de la técnica cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque divulgan un aparato para asar alimentos en parrilla giratoria.

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 1 y el aparato para asar alimentos en parrilla de D1 consiste en un recipiente de sustancias medicinales dispuesto adyacente a la unidad de control de vapor, el cual tiene una estructura de malla.

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 1 y el aparato de parrilla giratoria de D2 consiste en que éste último no divulga una guía de sustancia descendente acoplada al depósito de agua, teniendo la guía de sustancia descendente una forma cónica que está abierta en los extremos superior inferior de la misma, ni una unidad de control de vapor.

El efecto que logra el incluir un recipiente de sustancias medicinales dispuesto adyacente a la unidad de control de vapor, el cual tiene una estructura de malla es que permite impregnar los alimentos con sustancias medicinales contenidas en dicho recipiente por medio del vapor que atraviesa la malla.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿cómo modificar el aparato para asar alimentos en parrilla conocido en D1 para impregnar los alimentos con sustancias medicinales contenidas en dicho recipiente por medio del vapor de agua que atraviesa la malla?

Sin embargo, la utilización de un recipiente de sustancias medicinales dispuesto adyacente a la unidad de control de vapor, el cual tiene una estructura de malla para impregnar los alimentos con sustancias medicinales contenidas en dicho recipiente por medio del vapor de agua que atraviesa la malla, ya está divulgada en el documento D2 que se refiere a una unidad de almacenamiento de especias (35) para adicionar especias, saborizantes o hierbas medicinales por medio del vapor generado por evaporación de agua, a través de rejillas. (Pág. 4, Párr. 9; Fig. 1).

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, incluiría la unidad de almacenamiento de especias (35) del documento D2 acoplándola a los medios de convección húmeda (50) divulgados en el documento D1 para llegar así al objeto de la reivindicación 1 de la solicitud. Por lo cual se considera obvia.

Asimismo, el documento D1 por sí solo divulga las características de las reivindicaciones dependientes así:

- Reivindicación 2: el tubo de soporte (51) de los medios de regulación de convección de líquido (50) se insertan en la parte abierta de la parte superior (40) de la parte de prevención de caída, acopladas mediante roscas (51-1) formados en la parte inferior. La convección forzada se hace mediante una placa cóncava (52). (Pág. 4, Párr. 15; Fig. 3).
- Reivindicación 4: en el espacio interno de los medios de prevención de caída (40) se halla un miembro (60) con una superficie expuesta, la cual se extiende radialmente desde el punto central de la sección de almacenamiento de agua (30). (Pág. 5, Párr. 0016; Fig. 3).
- Reivindicación 5: el tubo de soporte (51) de los medios de regulación de convección de líquido (50) se insertan en la parte abierta de la parte superior (40) de la parte de prevención de caída, acopladas mediante roscas (51-1) formados en la parte inferior. La convección forzada se hace mediante una placa cóncava (52). (Pág. 4, Párr. 15; Fig. 3).
- Reivindicaciones 10 y 11: para hacer la función de ahumado de la comida en el interior de la cámara de calentamiento (11) se encuentra un cuerpo en forma de cubo (14-1), dicho cuerpo malla de metal (14-2) y para permitir que la parte de tapa para el lado de la cámara de calentamiento 11 de la dirección interior (14-1) y se puede suministrar a todos o ahumado dentro de la cámara de calentamiento (11). (Pág. 7, Párr. 0044; Fig. 7).
- Reivindicaciones 12 a 14: para hacer girar que se va a cocinar se dispone en la parte superior de la de cámara de calentamiento (11) una estructura de dos anillos paralelos; el anillo superior incluye un cuerpo superior (21), el anillo inferior incluye un cuerpo inferior (22). (Pág. 4, Párr. 0010; Fig. 1). Se instalan a lo largo de la circunferencia del anillo una pluralidad de soportes (24) que se puede acoplar en el cuerpo de un elemento de soporte de alimentos inferior 22 de la rotación, y el soporte 24 de la parte inferior del cuerpo (22) para girar es conectado a la abrazadera superior (24-1) y los soportes inferiores (24-2) de la parte superior y el soporte (24-2) y un elemento de fondo inferior 22 de la abrazadera superior y la inferior (24-1), entre el soporte de eje de rotación (24-3) y a dicho soporte superior (24-1) y la parte inferior del cuerpo 22 incluye una rotación medios limitadores (24-4) y el soporte (24) es la parte superior del cuerpo. (Pág. 7, Párr. 0037 a 0040; Figs. 5 y 6).

- Reivindicación 16: el miembro que soporta los alimentos (70) está hecho de barras de metal (71-1), (71-2), conectadas para formar la parte frontal y posterior del miembro de retención (71). (pág. 7, Párr. 0046 y 0047; Fig. 8).

7. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	KR 2010-0102944	1, 2, 4, 5, 10 a 14, 16	Nivel Inventivo
D2	KR 2003-0061749	1	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 del día siguiente 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.

Se invita al solicitante se sirva indicar, si así lo considera, su renuncia al término faltante de sesenta (60) días para dar respuesta a este requerimiento y presentarla por escrito.

Finalmente, se le recuerda al solicitante que si como respuesta a este requerimiento llegara a modificar el capítulo reivindicatorio y éste contenga más de diez (10) reivindicaciones, no pagará la tasa de modificación voluntaria pero sí la correspondiente al pago por reivindicación adicional.

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 2014-09-02

Elaboró: Diego Alberto Cardenas Gonzalez
Revisó: Sonia Andrea Diaz Pirazan