

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 15-037088- -00003-0000

Fecha 2016-02-18 16:02:46 Dep 2020 DIR NUEVASCR
Tra 11 PATENTE IYII Lve 378 FASLNACIONALI
Act 523 RESPUESTA Fotos 11

A-S.

Señor

SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

E. S. D.

Trámite: 11
Evento: 378
Actuación: 444

Re: PI.-NESTEC S.A.-Solicitud de Patente de Invención en Fase Nacional PCT para "UTENSILIO CULINARIO QUE COMPRENDE UNA LÁMINA DE MATERIAL FLEXIBLE RESISTENTE AL QUEMADO, Y UNA COMPOSICIÓN DE UNA MEZCLA DE GRASA Y ACEITE CON HIERBAS, ESPECIAS Y POTENCIADORES DE SABOR".-Clase A21B 3/15.-Expediente número 15-037.088.-

1. Me refiero al auto dictado por ese Despacho y notificado por fijación en lista el 24 de Noviembre de 2015.

2. Con el fin de responder las objeciones expuestas por el Señor Examinador en su Concepto Técnico correspondiente al Oficio No. **13668**, en relación con la claridad del capítulo reivindicatorio, descripción, novedad y nivel inventivo de la presente solicitud, me permito dirigir su atención a las siguientes modificaciones y argumentos técnicos por medio de los cuales no sólo se superan completamente dichas objeciones sino que además se establece de manera incontrovertible la patentabilidad de la solicitud en estudio.

3. **DESCRIPCIÓN DE LA PRESENTE INVENCION.**

Con respecto a la memoria descriptiva de la presente aplicación, el señor Examinador afirma lo siguiente:

✓ "La descripción no es clara porque la información divulgada en la página 7, en relación con la cantidad de grasa y aceite, donde divulga que dicha mezcla puede ser entre 5 y 20% del peso total de la composición, y más preferentemente alrededor del 15%, lo relacionado con el contenido de hierbas y especias en la composición entre 0,5 y 75% del peso total de la composición y preferentemente, entre 10 y 20%, y por último, lo relacionado con la cantidad de los potenciadores de sabor que pueden estar entre 10 y 80% del peso total de la composición, y preferentemente entre 60 y 70%, no coinciden en ninguna forma con los ejemplos presentados en las

páginas 10 y 11, donde el contenido de la mezcla de aceite/grasa se encuentra entre 82 y 93% y el contenido de hierbas, especias y mejoradores de sabor, se encuentran entre 7 y 18%, lo cual no coincide con lo divulgado previamente. Se sugiere, hacer las correcciones pertinentes, teniendo en cuenta no modificar o ampliar la material ya divulgada.

"Por otra parte, en la página 7, se divulga que "La cantidad de aceite está preferentemente entre 1 y 34% y la cantidad de grasa entre 66 y 99% en peso de la composición, más preferentemente la cantidad de aceite está alrededor de 20% y la cantidad de grasa alrededor de 80% en peso", sin embargo, en los ejemplos presentados en las páginas 10 y 11, se enseña que en las mezclas grasa/aceite, predomina el aceite y no la grasa, contrario a lo divulgado anteriormente, así: Ej. 2, receta Provenzal: 25% grasa/68% aceite (27% grasa/73% aceite, en relación con la mezcla de lípidos), receta Ajo: 25% grasa/50% aceite, receta Tomate: 25% grasa/57% aceite; y receta Paprika: 25% grasa/65% aceite. En virtud, se concluye que la descripción no es suficientemente clara, por falta de coherencia. Se sugiere, hacer las correcciones pertinentes, teniendo en cuenta no modificar o ampliar la material ya divulgada".

Con base en las anteriores objeciones, inicialmente me permito manifestar que la memoria descriptiva de la solicitud en estudio presenta un error tipográfico en la tabla correspondiente al Ejemplo 2 (Páginas 10 y 11).

En conexión con lo anterior, me permito resaltar que dicho error corresponde a la falta de un espacio entre líneas entre los caracteres numéricos de las cantidades de los componentes de cada una de las recetas específicas.

Así entonces, anexo a este memorial presento copia de las páginas 10 y 11 de la descripción de la solicitud en estudio, en donde se evidencia la corrección de dicho error.

Con base en lo anterior, de manera atenta me permito manifestar puntualmente que, por ejemplo, en la receta provenzal del ejemplo 2 de la presente solicitud, **el 25% corresponde a la cantidad total de grasa de palma fracción/aceite de girasol de la receta,** el 68% a los sabores y mejoradores del sabor (incluyendo gluten de trigo cultivado, NaCl) y el 7% a las hierbas y especias (orégano, albahaca, gránulos de tomate, timo, pimienta negra, mejorana).

Por lo tanto, es claro que las enseñanzas de la memoria descriptiva de la presente invención son totalmente coherentes con la materia reclamada en el capítulo reivindicatorio modificado.

Por todo lo anterior, amablemente me permito solicitar a ese Despacho que las objeciones a este respecto sean retiradas.

4. **MODIFICACIÓN DEL CAPÍTULO REIVINDICATORIO.**

Ahora bien, me permito manifestar que es deseo del solicitante presentar un **capítulo reivindicatorio modificado**, que remplace al actualmente presentado, con el propósito de superar las objeciones presentadas como parte del concepto técnico realizado por ese Despacho.

En conexión con el mencionado **capítulo reivindicatorio modificado**, me permito resaltar que éste no constituye de ninguna manera una ampliación al alcance de la solicitud, tal como fue originalmente presentada, toda vez que las nuevas reivindicaciones definen de forma más precisa y limitada el utensilio culinario que comprende una lámina de material flexible resistente al quemado, y una composición de una mezcla de grasa y aceite con hierbas, especias y potenciadores de sabor , lo cual es el objeto de la presente invención de acuerdo con las enseñanzas de la descripción. Dichas modificaciones se exponen a continuación:

Nueva Reivindicación	Sustento
1-5	Corresponden a las reivindicaciones 1-5 originalmente presentadas, en donde se define claramente el utensilio culinario caracterizado porque comprende: a) una lámina de material flexible resistente al quemado y b) una composición dispuesta sobre una cara de la lámina, donde la composición comprende una mezcla.
6	Se basa en la materia revelada en la reivindicación 6 originalmente presentada, en donde ahora se especifica que el utensilio culinario de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5, se caracteriza porque el aceite y la grasa juntos componen el 25% en peso de la composición. Además de lo anterior, es importante resaltar que la presente modificación presenta sustento en el ejemplo 2 de la solicitud en estudio (<i>Anexo ii, presente memorial</i>).
7-11	Corresponden a las reivindicaciones 7-11 originalmente presentadas, en donde se definen particularidades específicas de los componentes que hacen parte del utensilio culinario, además de hacer mención del proceso para la preparación de dicho utensilio.

De esta forma, **el capítulo reivindicatorio modificado queda constituido de igual manera por 11 reivindicaciones**, las cuales se refieren de manera más clara y concisa al utensilio culinario que comprende una lámina de material flexible resistente al quemado, y una composición de una mezcla de grasa y aceite con hierbas, especias y potenciadores de sabor, y que cuentan con pleno sustento en las enseñanzas de la descripción.

5. CLARIDAD DEL CAPÍTULO REIVINDICATORIO.

Ahora bien, con respecto a la claridad del capítulo reivindicatorio, el señor Examinador afirma lo siguiente:

- ✓ *"El preámbulo de la reivindicación 1, no especifica claramente el objeto que se busca proteger, dado que la expresión "Un utensilio culinario", es general, se sugiere modificar, teniendo en cuenta que el preámbulo de una reivindicación indica el objeto de la invención, que suele coincidir con el título, y las características técnicas conocidas en el estado de la técnica."*

Con referencia a lo anteriormente mencionado, inicialmente me permito manifestar que en cuanto a la objeción referente a la expresión "utensilio culinario", dicho término se encuentra claramente definido a lo largo de toda la memoria descriptiva de la presente solicitud, y además corresponde a una expresión totalmente conocida por la persona versada en la materia y que adicionalmente es ampliamente utilizada en el campo técnico de la invención.

Específicamente, en la reivindicación 1 del capítulo reivindicatorio modificado e incluso en la página 1 de la descripción de la presente aplicación, se clarifica que dicho utensilio culinario **corresponde a** "un conjunto que comprende una lámina de material flexible resistente al quemado, tal como papel para hornear, o material similar, y una composición de una mezcla de grasa y aceite junto con hierbas, especias y agentes de sabor".

De esta forma, es claro que la expresión utensilio culinario en ningún momento propicia una interpretación vaga de dicho elemento ni tampoco abre la posibilidad a que la definición incluya otro tipo de productos. Por el contrario, desde el comienzo de la descripción, es totalmente claro y conciso que el utensilio se refiere al producto que incluye a) una lámina y b) una composición de una mezcla en específico.

Además de lo anterior, me permito manifestar que el utensilio de cocina es una herramienta que se utiliza normalmente en el ámbito culinario y que además está definido con exactitud por una lámina y una composición de aceites, grasas, hierbas, especias, y agentes de sabor, útil en la cocción simple y eficaz de alimentos en donde existe un mínimo de salpicaduras de los jugos de la cocción sobre las paredes y sobre otras superficies, sin quemar las guarniciones o ningún tipo de material de cocción, y donde la adición del aceite o la grasa por la persona que cocina para cocinar el alimento se evita (Pág. 3, descripción de la presente invención).

Por lo anterior, amablemente me permito solicitar a ese Despacho que la objeción a este respecto sea retirada.

- ✓ *"Las reivindicaciones 1, 5, 7, 9 a 11 presentan como características técnicas esenciales términos generales, tales como: "una lámina de material flexible resistente al quemado", "aceite vegetal o animal", "grasa vegetal o animal", "hierbas", "especias", "potenciadores de sabor", "monoglicéridos", "esterol", "sales inorgánicas", "sales de aminoácidos" y "preparaciones de saborizantes", los cuales aunque corresponden a términos ampliamente conocidos, abarcan una extensa gama de posibilidades; de tal manera, sugieren de forma imprecisa que la protección se extiende a múltiples variaciones, se propone realizar las modificaciones respectivas utilizando términos que describan de forma menos general, definir claramente los rangos y/o restringir los componentes reclamados a aquellos que tienen un efecto técnico demostrado."*

Ahora bien, en cuanto a la objeción establecida por el Señor examinador con referencia a las reivindicaciones 1, 5, 7, 9 a 11, de manera atenta me permito manifestar que las expresiones *"una lámina de material flexible resistente al quemado", "aceite vegetal o animal", "grasa vegetal o animal", "hierbas", "especias", "potenciadores de sabor", "monoglicéridos", "esterol", "sales inorgánicas", "sales de aminoácidos" y "preparaciones de saborizantes"*, tal cual lo expresa el Señor examinador, corresponden a características esenciales que contribuyen a definir aún más el utensilio culinario de la presente aplicación.

En este sentido, me permito resaltar que de acuerdo con el numeral 2.6.5.4. de la Guía para el examen de patentes de invención y modelo de utilidad de la Superintendencia de Industria y Comercio, el señor Examinador debe tener en cuenta lo siguiente:

"(...) Así entonces, las características técnicas esenciales son las que definen la invención, 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.(...)"

Por lo tanto, me permito manifestar que cada uno de los términos objetados de ninguna manera pueden ser catalogados como "generales", ya que son expresiones comúnmente conocidas en el campo de la presente aplicación, además que son de total conocimiento para una persona normalmente versada en la materia que se encuentra en la capacidad de reproducir la invención.

Adicionalmente, es pertinente resaltar que las reivindicaciones 5, 7 y 9 presentan proporciones claras de componentes como monoglicéridos, esteroles, lecitina, hierbas, especias y potenciadores de sabor que encuentran pleno sustento tanto en la descripción como en los ejemplos de la solicitud.

Por lo tanto teniendo en cuenta los anteriores argumentos, me permito solicitar que la objeción a este respecto sea retirada.

- ✓ *"En las reivindicaciones 1, 7, 8, 10 y 11 los términos: "como mínimo" y "superior al", son imprecisos y/o relativos, por lo cual no permiten distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere eliminarlos o sustituirlos por términos precisos o rangos concretos."*

Con referencia a los términos "como mínimo" y "superior al", me permito manifestar que de ninguna manera le restan claridad a la materia que se pretende proteger dentro del capítulo reivindicatorio de la presente solicitud, ya que cada una de las variables o definiciones que acompañan dichos términos se encuentran plenamente definidas dentro de la memoria descriptiva de la solicitud.

Consecuentemente, eliminar la referencia de dichos términos, sería una restricción injusta de la invención, ya que los términos empleados en el capítulo reivindicatorio modificado definen de la mejor manera el objeto principal de la presente invención.

Visto lo anterior atentamente solicito a ese Despacho reconsiderar las objeciones realizadas a este respecto.

- ✓ *"En las reivindicaciones 5, 6, 7 y 9, se reclaman proporciones de los componentes así: "la composición comprende además 0,01 a 1% en peso de un monoglicérido, esteroles, o lecitina", "aceite y grasa juntos componen de 5 a 20% en peso de la composición", "las hierbas, especias y potenciadores de sabor componen de 0,5 a 75% en peso de la composición" y "los potenciadores de sabor componen de 10 a 80% en peso de la composición", sin embargo, dado que la composición reclamada está compuesta por dos componentes principales, y la adición de un tercero, la suma de las proporciones reclamadas debería ser el 100%, pero no es así, se sugiere hacer las correcciones pertinentes, teniendo en cuenta no modificar o ampliar la materia ya divulgada."*

Con base en la anterior objeción y teniendo en cuenta lo mencionado en el numeral 3 referente a la memoria descriptiva de la presente solicitud, de manera atenta me permito manifestar que al evidenciar el error tipográfico en las páginas 10 y 11 y al ser éste debidamente corregido, es totalmente claro que las cantidades de cada uno de los componentes de la composición descrita en la presente invención son totalmente claras y congruentes a la materia del nuevo capítulo reivindicatorio.

En este sentido, puntualmente me permito manifestar que, por ejemplo en la receta provenzal de dicho ejemplo, **el 25% corresponde a la cantidad total de grasa de palma fracción/aceite de girasol de la receta**, el 68% a los sabores y mejoradores del sabor (incluyendo gluten de trigo cultivado, NaCl) y el 7% a las hierbas y especias (orégano, albahaca, gránulos de tomate, timo, pimienta negra, mejorana).

Así entonces, es claro que cada una de las composiciones evidenciadas en los ejemplos y en la materia reclamada en el nuevo capítulo reivindicatorio tiene por componentes:

- grasa /aceite
- sabores y potenciadores del sabor
- hierbas y especias

además de presentar estabilizantes y emulsionantes que controlan y mejoran la estabilidad del producto contra las fluctuaciones de temperatura luego de la producción, siendo la suma de dichos componentes un 100%.

Por lo anterior, amablemente me permito solicitar a ese Despacho que la objeción a este respecto sea retirada.

- ✓ *"En la reivindicación 6, reclama la característica "el aceite y la grasa juntos componen de 5 a 20% en peso de la composición", sin embargo, dicha característica no se encuentra claramente sustentada en la descripción, dado que en la página 7, si hay coincidencia, pero en los ejemplos de las páginas 10 y 11, no se evidencia ningún ejemplo que se acerque a tal restricción. Se sugiere aclarar dicha diferencia."*

Teniendo en cuenta la aclaración del error tipográfico mencionado en el numeral 3 del presente memorial, de manera atenta me permito resaltar que siguiendo la sugerencia del Señor Examinador, la reivindicación 6 se modificó con el único propósito de mencionar que el aceite y la grasa juntos componen el 25% en peso de la composición, como se evidencia claramente en las páginas 10 y 11 de la memoria descriptiva de la presente aplicación que se encuentran adjuntas a este memorial.

Así entonces, amablemente me permito solicitar a ese Despacho que la objeción a este respecto sea retirada.

- ✓ *"La reivindicación 11 tiene por objeto un proceso, sin embargo muestra la secuencia de etapas técnicas de manera general, a) extender la lámina (...), b) esparcir una mezcla (...); c) distribuir hierbas, especias (...); sin reivindicar condiciones técnicas tales como: temperatura, tiempo, cantidades, entre otras, las cuales definen completamente la invención. De igual manera, presenta una falsa dependencia, al referir las reivindicaciones a 1 a 10. Por lo anterior, esta reivindicación no es clara. Se sugiere realizar las aclaraciones respectivas o definir la invención por sus características esenciales, teniendo en cuenta no modificar o ampliar la material ya divulgada."*

Ahora bien, con base en la anterior objeción, me permito resaltar que el procedimiento descrito en la nueva reivindicación 11 se encuentra correctamente definido por una secuencia de etapas técnicas por medio de las cuales se transforma una materia en un producto, es decir que se da la obtención de un resultado específicamente, concretamente para esta aplicación un utensilio culinario.

De igual manera, el proceso para la preparación del utensilio culinario *descrito y definido* previamente en las reivindicaciones 1 a 10 **especifica las etapas y condiciones particulares y necesarias** para llevar a cabo dicha preparación.

Por lo tanto, no es correcto afirmar que dicha reivindicación de proceso presenta una falsa dependencia al referir las reivindicaciones 1 a 10, ya que ésta referencia hace alusión de manera exclusiva al utensilio culinario que a presente aplicación reclama y que además contextualiza el producto que se pretende preparar a través de un proceso que comprende:

- a) extender una lámina de material flexible resistente al quemado sobre una superficie plana;
- b) esparcir una mezcla de grasa y aceite sobre la lámina a una temperatura superior al punto de fusión de la mezcla grasa/aceite; y
- c) distribuir como mínimo hierbas, especias y potenciadores de sabor sobre la mezcla de grasa y aceite, donde las hierbas, especias, y potenciadores están recubiertas con aceite.

Consecuentemente, me permito resaltar que el proceso de esta reivindicación define de manera apropiada y concreta las etapas necesarias para obtener un utensilio culinario como el de la presente aplicación.

A la luz de lo anterior, me permito resaltar que el nuevo capítulo reivindicatorio de la solicitud en estudio, es claro y conciso al revelar un utensilio culinario que comprende una lámina de material flexible resistente al quemado, y una composición de una mezcla de grasa y aceite con hierbas, especias y potenciadores de sabor, definiendo apropiadamente las características técnicas esenciales de la invención. Por lo tanto, dicho capítulo modificado supera completamente las objeciones de claridad presentadas por el Señor Examinador, cumpliendo a cabalidad con lo estipulado por el Artículo 30 de la Decisión Andina 486 de 2000.

6. **NOVEDAD.**

Finalmente, el Señor Examinador considera que la materia reclamada en las reivindicaciones 1 a 11 actualmente presentadas carece de altura inventiva con respecto a las enseñanzas del documento "US 2006/0159806" (D1).

En conexión con lo anterior, el Señor Examinador asegura que las características esenciales del producto de la reivindicación 1, del método de la reivindicación 11 y de las demás reivindicaciones dependientes habían sido divulgadas previamente por el documento D1, por lo tanto se considera que la materia reivindicada no es nueva.

Inicialmente, **de manera atenta me permito señalar que las enseñanzas del documento D1 de ninguna manera pueden afectar la novedad del utensilio culinario, de la composición de una mezcla de grasa y aceite ni del procedimiento para llegar a dicho producto, debido a que dicho documento no revela explícitamente un artículo culinario que reúnan en su totalidad las características técnicas esenciales y estructurales de la presente invención, tal y como se reclaman en el capítulo reivindicatorio modificado que se presenta junto con este memorial.**

Ahora bien, me permito manifestar que si bien el documento D1 se encuentra en el mismo campo técnico que la reivindicación 1 y se refiere a un artículo que puede ser utilizado como una ayuda culinaria para proporcionar hierbas, especias y sabores a un material de recubrimiento resistente al quemado, teniendo en cuenta que éste estará en contacto con diferentes alimentos, de ninguna manera revela una composición de revestimiento que comprende un aceite animal o vegetal con un punto de fusión inferior a 20°C, y una grasa animal o vegetal con un punto de fusión superior a 20°C.

Adicionalmente, es pertinente resaltar que la página 5 de la descripción de la solicitud en estudio, indica que "(...) se esparce una mezcla de aceite y grasa sobre la lámina a una temperatura por sobre el punto de fusión de la mezcla de grasa/aceite. Justo antes que la mezcla grasa/aceite líquida se enfríe por debajo de su temperatura de fusión, (...)”, lo que infiere que la composición de la reivindicación 1 de la presente invención comprenda una mezcla de aceite (el cual es líquido a 20°C) y de grasa (la cual es sólida a 20°C), en donde dicha mezcla de aceite y grasa es sólida a temperatura ambiente, siendo éstas características fundamentales de la composición descrita actualmente y que de ninguna manera corresponde idénticamente a la materia revelada por el documento D1.

En conexión con lo anterior, de igual manera me permito resaltar que en la página 3 de la publicación PCT de la presente invención se menciona que "(...) la grasa y aceite usados para cubrir el papel de hornear con hierbas, mezclas de especias y potenciadores de sabor tienen doble propósito, por ejemplo **adherir las hierbas, mezclas de especias y potenciadores de sabor al papel** y además proveer la grasa o el aceite necesario para cocinar.” Por lo tanto, una vez más se evidencia que la presente aplicación cumple a cabalidad con el requisito de novedad.

Por otro lado, me permito manifestar que dentro de las enseñanzas del estado del arte, los aceites líquidos a 20°C comprenden cantidades substanciales de ácidos grasos insaturados y que por lo tanto son particularmente considerados como aceites saludables.

Sin embargo, los aceites o grasas que son solidificados, por ejemplo, mediante hidrogenación total o parcial, como la herramienta divulgada por el documento D1, que sin embargo comprende ácidos grasos-trans y/o ácidos grasos saturados, no pueden ser considerados como una alternativa saludable para los consumidores. Por lo tanto, es realmente importante destacar que la presente invención presenta una ventaja sobre las enseñanzas del estado del arte y es que provee una ayuda culinaria más saludable.

Ahora bien, con respecto a la reivindicación de proceso 11, me permito manifestar que el documento de la técnica anterior mencionado por el Señor Examinador, **no** revela exactamente el mismo procedimiento para la preparación de un utensilio culinario con características esenciales tal y como las que se reivindican en la solicitud en estudio.

En este punto, me permito agregar que en el contexto de las patentes es claro que para que un documento afecte la novedad de una solicitud, éste debe revelar, de manera explícita y específica, todas y cada una de las características de la invención interactuando de la misma manera que lo hacen en la solicitud. De acuerdo con la Guía para el examen de patentes de invención y modelo de utilidad de la Superintendencia de Industria y Comercio, el señor Examinador debe “verificar (...) si la invención reivindicada es idéntica a lo revelado en el estado de la técnica, en cuyo caso se considera que no tiene novedad”.

En vista de este señalamiento, es absolutamente evidente que **el utensilio culinario que comprende una lámina de material flexible resistente al quemado, una composición de una mezcla de grasa y aceite con hierbas, especias y potenciadores de sabor y el procedimiento para llegar al producto reivindicado, son totalmente novedosos** frente a las enseñanzas del documento D1, ya que dicha anterioridad de ninguna manera divulga la misma herramienta con exactamente las mismas características esenciales de acuerdo con el objeto reclamado.

De esta manera, es evidente que la presente invención proporciona un producto saludable con un **recubrimiento de grasa sólido**, en donde **las hierbas, la mezcla de especias y los potenciadores de sabor tienen un beneficio de adherencia al papel**, además de divulgar **un procedimiento para la preparación de un utensilio culinario caracterizado porque comprende una serie de etapas plenamente descritas y sustentadas dentro de la memoria descriptiva de la solicitud, así como en el nuevo capítulo reivindicatorio**.

En vista de todas las anteriores consideraciones, atentamente me permito manifestar ante ese Despacho que la materia de las nuevas reivindicaciones presenta un inequívoco carácter novedoso frente a las enseñanzas de los documentos de la anterioridad, cumpliendo por lo tanto a cabalidad con los requisitos de patentabilidad establecidos en el artículo 16 de la Decisión 486 de 2000.

7. CONCLUSIÓN.

Para finalizar, me permito reiterar que el capítulo reivindicatorio modificado presentado junto con este memorial es totalmente claro y conciso al reclamar **un utensilio culinario que comprende una lámina de material flexible resistente al quemado, y una composición de una mezcla de grasa y aceite con hierbas, especias y potenciadores de sabor, además de un procedimiento para llegar al producto reivindicado**, y que adicionalmente se encuentra plenamente sustentado dentro del texto de la descripción, cumpliendo así con lo exigido por la mencionada Decisión Andina 486 de 2000.

Por otro lado, en virtud de los argumentos discutidos con respecto al documento citado, se estableció de manera incontrovertible que el utensilio culinario y el procedimiento para llegar al mismo, objeto de la solicitud en estudio, cumplen el requisito de novedad, demostrando irrefutablemente la patentabilidad de la presente solicitud.

8. Anexo al presente memorial, me permito presentar:

- i) Copia de las páginas **12 a 14** que corresponden al **capítulo reivindicatorio modificado**, tal como se discutió en el presente memorial, constituido por **11 reivindicaciones**; y
- ii) Copia de las páginas **10 y 11** de la descripción de la presente aplicación, en donde se ha corregido el error tipográfico mencionado en el numeral 3 del presente memorial.

9. En vista de lo anterior, ruego a usted proceder a estudiar nuevamente la solicitud a la luz de las modificaciones y los argumentos presentados y conceder el privilegio de patente solicitado.

Señor Superintendente,



ALICIA LLOREDA RICAURTE

T.P. 53.215

La cocción a baja temperatura evita la degradación rápida de la proteína y mejora la palatabilidad, la percepción del sabor y la mordida natural. La porción de alimento está lista para servir retirando de ella la lámina. Los ingredientes de la composición proporcionan sabor al alimento cocinado, y la lámina protege el alimento del secado asegurando su jugosidad natural. Los sabores son mejor percibidos debido a la jugosidad natural que se preserva y a que se mejora la palatabilidad.

El método básico para cocinar la carne comprende las siguientes etapas:

1. Coloque una sartén limpia sobre la estación de calentamiento (por ejemplo, por inducción, eléctrica o de gas), por ejemplo, a un 50% de la capacidad de calentamiento máxima. No es necesario agregar aceite o grasa.
2. Abra la lámina del utensilio culinario.
3. Coloque la carne sobre la lámina abierta y pliegue o envuelva la lámina alrededor de la carne.
4. Coloque la lámina envuelta sobre la sartén precalentada.
5. Cocine durante unos minutos por cada lado.
6. Retire de la sartén.
7. Deseche la lámina antes de comer.

Ejemplo 2 - Recetas

Las recetas entregadas a continuación pueden ser útiles para cocinar carne de res o pollo, o cualquier otra carne o alimento adecuado, dependiendo de la preferencia del consumidor.

Receta	Componente	Cantidad (%)
provenzal	• grasa de palma fraccionada/aceite de girasol	25
	• sabores y mejoradores del sabor (incluyendo gluten de trigo cultivado, NaCl)	68
	• hierbas y especias (orégano, albahaca, gránulos de tomate, timo, pimienta negra, mejorana)	7

ajo	• grasa de palma fraccionada/aceite de girasol	25
	• sabores y mejoradores del sabor (incluyendo gluten de trigo cultivado, NaCl)	60
	• hierbas y especias (ajo en polvo, cebolla en polvo, trozos de ajo deshidratado, perejil)	15
tomate	• grasa de palma fraccionada/aceite de girasol	25
	• sabores y mejoradores del sabor (incluyendo gluten de trigo cultivado, NaCl)	57
	• hierbas y especias (trozos de tomate, mejorana, orégano, perejil)	18
paprika	• grasa de palma fraccionada/aceite de girasol	25
	• sabores y mejoradores del sabor (incluyendo gluten de trigo cultivado, NaCl)	65
	• hierbas y especias (pimiento verde en polvo y en trozos, perejil)	10

Se debe apreciar que a pesar de que la invención ha sido descrita con referencia a modalidades específicas, se pueden realizar variaciones y modificaciones sin apartarse del espectro de la invención como se define en las reivindicaciones. Además, donde se ha conocido que existen equivalentes para características específicas, estos equivalentes se incorporan como si se hubiesen referido de manera específica en esta memoria descriptiva.

REIVINDICACIONES

1. Un utensilio culinario caracterizado porque comprende:
 - a) una lámina de material flexible resistente al quemado;
 - b) una composición dispuesta sobre una cara de la lámina, donde la composición comprende una mezcla de:
 - i. aceite vegetal o animal con un punto de fusión inferior a 20°C;
 - ii. grasa vegetal o animal con un punto de fusión superior a 20°C, y
 - iii. como mínimo hierbas, especias y potenciadores de sabor, donde las hierbas, especias, y potenciadores están recubiertas con aceite.
2. El utensilio culinario de acuerdo a la reivindicación 1, caracterizado porque la lámina es papel de hornear.
3. El utensilio culinario de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 o 2 caracterizado porque el aceite se selecciona del grupo que consiste de aceite de girasol, aceite de semilla de colza, aceite de semilla de algodón, aceite de cacahuete, aceite de soya, aceite de oliva, aceite de palma, aceite de coco y aceite de palmiste.
4. El utensilio culinario de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, caracterizado porque la grasa se selecciona del grupo que consiste de grasa de cerdo, sebo, manteca de cerdo, grasa de huesos, mantequilla, grasa de palma fraccionada, y cualquier aceite de palma total o parcialmente hidrogenado o inter-esterificado, aceite de semilla de algodón, aceite de cacahuete, aceite de soya, aceite de oliva, aceite de girasol, o aceite de semilla de colza.

5. El utensilio culinario de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, caracterizado porque la composición comprende además 0,01 a 1% en peso de un monoglicéridos, esteroles, o lecitina.
6. El utensilio culinario de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5, caracterizado porque el aceite y la grasa juntos componen el 25% en peso de la composición.
7. El utensilio de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6, caracterizado porque como mínimo las hierbas, especias y potenciadores de sabor componen de 0,5 a 75% en peso de la composición.
8. El utensilio culinario de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7, caracterizado porque como mínimo las hierbas y especias se seleccionan del grupo que consiste de perejil, romero, pimienta y cebollín.
9. El utensilio culinario de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 8, caracterizado porque los potenciadores de sabor componen de 10 a 80% en peso de la composición.
10. El utensilio culinario de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 9, caracterizado porque como mínimo los potenciadores de sabor se seleccionan del grupo que consiste en sales inorgánicas, sales de aminoácidos, hidrolizados de proteínas, preparaciones de saborizantes, y extractos de levadura.

11. Un proceso para la preparación de un utensilio culinario de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 10, caracterizado porque comprende:
- a) extender la lámina de material flexible resistente al quemado sobre una superficie plana;
 - b) esparcir una mezcla de grasa y aceite sobre la lámina a una temperatura superior al punto de fusión de la mezcla grasa/aceite; y
 - c) distribuir como mínimo hierbas, especias y potenciadores de sabor sobre la mezcla de grasa y aceite, donde las hierbas, especias, y potenciadores están recubiertas con aceite.