

Señor

**JEFE DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES**

**SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

E. S. D. Superintendencia de Industria y Comercio



Radicado: 16112855

Folios: 10

Dependencia: Desc Fecha: 2016-08-22 16:23:54

Tipo aplicación: Respuesta a requerimiento

**EXPEDIENTE : 16-112855**

**ACTUACIÓN : RESPUESTA EXAMEN DE FORMA**

**Oficio : 8292**

34

**JOHAN SEBASTIAN GÓMEZ VILLA**, domiciliado en esta ciudad, identificado con la Cédula de Ciudadanía No. **9868640** expedida en Pereira, Abogado titulado en ejercicio y portador de la Tarjeta Profesional No. 202.892 del Consejo Superior de la Judicatura, obrando en calidad de apoderado de la sociedad Natural Body Center según poder anexo al presente escrito.

Encontrándome dentro del término legal comparezco para responder el oficio de Requerimiento No. 8292 del Examen de Forma, emanado de esa Oficina y notificado mediante fijación en lista No. 26 de junio 28 de 2016, con fundamento en el Artículo 38 de la Decisión 486 de 2.000 de C.A.N, en los siguientes términos.

### 1.- Descripción (Art. 28 D486)

Se presenta un Capítulo Descriptivo corregido, el que se ajustó de tal manera, que proporcione suficiente información, con términos que permiten la comprensión del problema técnico y de la solución aportada por la invención y de la mejor manera conocida por el solicitante para ejecutar o llevar a la práctica dicha invención, cumpliendo así con las observaciones del señor examinador y según lo estipulado en el Art. 28 D 486

### 2.- Reivindicaciones (Art. 30 D486)

Se presenta un capítulo reivindicatorio corregido que consta de 03 reivindicaciones, el cual está sustentado en el contenido de la solicitud original presentada y no contienen materia que no haya sido incluida anteriormente.



El capítulo reivindicatorio que se aporta, fue corregido para superar los requerimientos realizados por el examinador, es decir, dando claridad a las reivindicaciones en las que se hace las siguientes correcciones:

- Se eliminan las expresiones que se refieren a resultados a alcanzar.
- Se utilizan únicamente las unidades del sistema Internacional de medidas.
- Se eliminan las marcas comerciales.
- Se elimina la expresión *"una vida útil de seis días"*
- Se eliminan las variaciones de papaya empleadas.

Por lo expuesto se aporta:

- 1.- Capítulo descriptivo corregido
- 2.- Capítulo reivindicatorio corregido.

De acuerdo con el actual Capítulo Descriptivo y reivindicatorio, con las aclaraciones aportadas, solicito dar por subsanado dicho requerimiento, y ordenar lo pertinente con el fin que el expediente en mención siga su curso normal.

Mi poderdante y yo recibiremos notificaciones en la Secretaría de su Despacho o en la Oficina ubicada en la Carrera 13A No. 28-38 Ofc. 230 MZ. 2 Parque Central Bavaria de la ciudad de Bogotá D.C. o al correo electrónico: [tmtamayo@gmail.com](mailto:tmtamayo@gmail.com).

Del señor Jefe

  
JOHAN SEBASTIAN GOMEZ VILLA

No.9868640 expedida en Pereira

T.P No. 202.892 del C.S.J.



## PROCESO DE OBTENCION Y PRODUCTO DE UNA AREPA DE QUESO Y AHUYAMA SIN GLUTEN NI FIBRA

### 5 ESFERA TECNOLÓGICA

La invención pertenece al campo de la química, relacionada con productos alimenticios y su tratamiento de masas para cocer en horno; específicamente hace referencia a la elaboración y obtención de un producto que sirve como acompañante principal en la dieta de personas y de  
10 pacientes con problema de sobre-peso, obesidad, diabetes, celíacos y patologías específicas en su alimentación como producto listo para ingerir, en donde el producto tiene una composición única sin gluten ni fibra y su propio proceso de fabricación que establece cantidades, pasos, tiempos, movimientos y temperaturas necesarias para elaboración de una arepa de auyama con queso dentro de la línea de producción.

15

### ESTADO DE LA TÉCNICA

La industria de alimentos desarrolla y ofrece al mercado productos para alimentación humana  
20 que incluyen alimentos con gluten, glutamina, fibras o simplemente con hidratos de carbono que pueden ser nocivos para personas con problema de sobre-peso, diabetes o celíacos; entre las soluciones conocidas está la arepa fabricada de harina de maíz pre-cocido y la cocción del maíz.

Existen diferentes tipos de arepa dentro de la gastronomía que varían en su técnica y  
25 preparación según la región y su herencia ancestral, pero teniendo todas las arepas como común denominador el maíz, trigo y cereales; cuyos productos no se pueden consumir por personas que se encuentren en condiciones de salud tales como sobre-peso, obesidad, diabetes o celiaquía, es decir, alérgicos al gluten.

30 Se conoce de la invención la publicación "AREPAS DE CALABAZA"  
<http://www.masalladelgluten.com/2013/11/arepas-de-calabaza-receta-gfcfsf-vegana.html>  
desarrollada para ser consumidas por personas en una dieta libre de gluten. La nueva solicitud, es una preparación diferente de arepas de auyama que contiene queso paipa, queso costeño, huevo y sorbato de potasio, mientras que la receta del antecedente no incluye dichos  
35 ingredientes. En el antecedente la calabaza es pelada y cocida hasta que quede blanda; cuando ello ocurre, se raya y se le va agregando harina. En el nuevo proceso de preparación, se pasa la auyama ya pelada por un disco laminador y con posterioridad se debe hornear a 300°C por 45 minutos, luego dejar escurrir en nevera de un día a otro, solución de conservación y textura que el antecedente mencionado por proporciona. En el antecedente encontrado "AREPAS DE  
40 CALABAZA", una vez la masa está lista, se calienta un sartén o plancha y se doran las arepas

por ambos lados. Mientras que en el proceso de preparación nuevo, la cocción de la arepa de auyama se hacen al horno, sin necesidad de sarten y no se agrega harina nociva para consumo en la composición.

- 5 La solicitud de patente CN102835443 titulada "Method for preparing pumpkin cake" con prioridad de 21 Junio 2011, se encamina a la preparación de productos con base en auyama para ser consumidas por personas en dieta libre de gluten. El nuevo producto desarrollado contiene queso paipa, queso costeño, y sorbato de potasio, mientras que el antecedente encontrado no incluye dichos ingredientes. En este antecedente encontrado, la auyama es pelada y mezclada
- 10 con harina de arroz glutinoso, azúcar blanco. En el nuevo proceso de preparación, no se adiciona azúcar y se pasa la auyama ya pelada por un disco laminador y con posterioridad se debe hornear a 300°C por 45 min, luego dejar escurrir en nevera de un día a otro. En el antecedente CN102835443, la arepa de auyama obtenida no es recomendable para pacientes con diabetes dado el alto volumen de azúcar que contiene, mientras que la composición de la
- 15 nueva invención no se adiciona azúcar, por ende, su ventaja radica en que puede ser consumida por pacientes con diabetes y su composición es única que se aparta de las soluciones conocidas.

- En la patente CN103750203 (A) - 2014-04-30 denominada "Pumpkin cake and preparation method thereof" propone un proceso para preparación de un producto a base de ahuyama que
- 20 igual al nuevo invento requiere que antes de la cocción, se debe llegar a una mezcla homogénea con apariencia de una pasta. El nuevo producto contiene queso paipa y queso costeño, mientras que el antecedente encontrado no incluye dichos ingredientes. En el antecedente encontrado, la auyama es cocida y luego se le agrega agua para formar la pasta. En el proceso de preparación
- 25 nuevo, se licuan porciones iguales de ahuyama, queso y huevo, de tal manera que se logre una pasta más homogénea y pareja en su totalidad como diferencia respecto la tecnología anterior.

- La nueva invención propone su propio proceso y composición para preparar una arepa de ahuyama y queso libre de gluten, hidratos de carbono aptas para consumidores que se
- 30 encuentren en condiciones de salud tales como sobre-peso, obesidad, diabetes o celiaquía, es decir, alérgicos al gluten.

## REVELACIONES DE A LA INVENCION

35

La presente invención soluciona un problema de la industria de alimentos para obtener una masa alimenticia libre de componentes nocivos en el tratamiento de personas con sobre peso y con deficiencias alimentarias que ocasionan los alimentos actuales con gluten y fibra. El problema radica en que la invención responde a una necesidad ya antigua, permanente y aún

insatisfecha de la obtención de un proceso de y un producto de masa conformado por una arepa de queso y ahuyama sin gluten ni fibra con sus propias características, presentando una solución única como se especifica de forma detallada en la mejor forma como el solicitante conoce de ejecutar la invención.

5

No existe un proceso ni un producto obtenido con la solución propuesta en la presente invención que supere el perjuicio técnico que contemplaba que la fabricación de arepas cuyo resultado contiene gluten, glutamina, fibras o hidratos de carbono. Se presenta claramente la nueva solución de fabricación y producto obtenido con un proceso original que se aparta de las

10

El proceso y producto soluciona el problema de alimentación sin ser precursor alimenticio de sobre-peso, diabetes o celíacos; que se diferencia de todos los procesos conocidos y su composición por su contenido de ahuyama en un 45% hasta 55%, queso paipa 15% hasta 25%, queso tipo costeño en un 10% hasta 20%, huevo en un 10% hasta 20%, y sorbato de potasio como agente conservante al 0,01% hasta 0,1% aproximadamente sobre el total de la mezcla cruda.

15

La nueva invención propone su propio proceso y composición para preparar una arepa de ahuyama y queso libre de gluten, hidratos de carbono aptas para consumidores que se encuentren en condiciones de salud tales como sobre-peso, obesidad, diabetes o celiaquía, es decir, alérgicos al gluten.

20

Otra de las finalidades de la invención es establecer cantidades, pasos, tiempos, movimientos, temperaturas, necesarias para elaboración de una arepa de ahuyama dentro de una línea de producción para 360 unidades como cantidad mínima producida. Crear nuevos espacios y enfoques alimenticios que permita llegar a poblaciones específicas de acuerdo a sus necesidades y de alguna manera de sus patologías y problemas crónicos, lo ideal es que los

25

30

En ese orden de ideas, la importancia de ayudar a prevenir estas enfermedades y contribuir al fomento de la vida y la buena salud, nos ha inspirado en trabajar por el desarrollo de productos innovadores capaces de adaptarse a los hábitos de vida de los consumidores con productos se adaptan a la vida y de hacer más amigable la alimentación sana y hacer accesible la buena salud.

35

40

## MEJOR MANERA DE EJECUTAR LA INVENCION:

La base de esta preparación de arepa es la ahuyama, dos tipos de quesos, queso Paipa y queso costeño, huevo y sorbato.

5

Proceso y obtención de una arepa lista para el consumo, con características físicas y organolépticas a las arepa tradicionales, pero sin hidratos de carbono, gluten o fibra, elaborada con ahuyama tomada de Cucurbita maxima, Cucurbita pepo, Cucurbita moschata, Cucurbita argyrosperma en un 45% hasta 55%, queso paipa 15% hasta 25%, queso tipo costeño en un 10% hasta 20%, huevo en un 10% hasta 20%, y sorbato de potasio como agente conservante al 0,01% hasta 0,1% aproximadamente sobre el total de la mezcla cruda.

10

El proceso planteado puede ser evidentemente aplicado industrialmente y proporciona una mezcla total, horneada y porcionada para obtener arepas entre 120g a 140g, con una vida útil de duración de producto de seis días conforme al estudio realizado en la planta de producción y microbiológicamente, en refrigeración, con una producción de 120 paquetes por lote producido.

15

La composición del producto denominado arepa de queso y ahuyama sin gluten ni fibra para 46.800g repartidos en 360 unidades de 130g tiene una composición de ahuyama 35kl hasta 45kl, queso costeño 8kl hasta 16kl, queso paipa 9kl hasta 17kl, huevos 250kl hasta 270kl, emulsificante 0,01kl hasta 0,20kl, sorbato de potasio 0,001kl hasta 0,01kl, desmoldante 0,5kl hasta 1,5kl.

20

El emulsificante compuesto de Agua, Propilenglicol, Mono y diglicéridos de ácidos grasos, Ésteres de poliglicerol de ácidos grasos, Estereato de potasio en glicerol; y el desmoldante compuesto de aceite vegetal, cera vegetal, lecitina de girasol, antioxidante natural.

25

El proceso para producto denominado arepa de queso y ahuyama sin gluten ni fibra tiene las siguientes etapas, susceptible de aplicación industrial:

30

1. Laminar la ahuyama utilizando el disco laminador de 1 cm en un periodo de 200 minutos. En esta etapa se pasa la ahuyama laminada que llega pelada a 8 latas a 12 latas de panadería, se hornean a 280°C hasta 320°C por 35 minutos a 55 minutos y se dejar escurrir en nevera de un día a otro.
2. Secar la ahuyama laminada y porcionada en latas y se seca al horno a 250°C por 180 minutos.
3. Escurrir la ahuyama con canastilla con bolsa tina perforada, esta cantidad final horneada se distribuye en dos canastillas, se deja enfriar y una vez esté fría trasladar a canastillas y llevar a la nevera de un día para otro

35

4. Separar huevos, lavar, desinfectar y reservar en nevera tapados con papel parafinado por 70 minutos.
5. Desocupar las latas en la que se horneo la ahuyama y lavar en un periodo de 120 minutos.
6. Engrasar moldes para las arepas son cacerolas de aluminio para minimizar recortes en la mezcla, deben estar secos, una vez estén secos engrasar con homogéneamente todo el molde en su interior y reservar en un periodo de 160 minutos.
7. Esperar veinticuatro horas para elaborar la mezcla, verificación de aseo y desinfección de áreas de trabajo.
8. Verificar cantidades, ingredientes y utensilios en un periodo de 120 minutos, donde los utensilios son: bandejas plásticas de 6 litros 4 unidades, Disco para procesador rayador, licuadora industrial, bascula, cuchillos, tabla de cortes, espátulas de caucho, cucharas porcionadoras, cuchara medidoras, 3 recipientes o jarras plásticas de 2 litros, artesa, latas lavadas y cacerolas engrasadas.
9. Elaborar en un periodo de 120 minutos la mezcla de la siguiente manera con todos los ingredientes incorporados sin dejar sobrantes:
  - Rayar queso por separado.
  - Sacar la ahuyama de la nevera y los huevos.
  - Retirar el exceso de agua
  - Hidratar el sorbato de potasio en 500cm<sup>3</sup> de agua.
  - Licuar porciones de ahuyama, queso y huevo, todo debe quedar licuado y mezclado lo más homogénea.
  - Verter cada mezcla licuada en la artesa y mezclar hasta obtener una mezcla pareja en su totalidad.
10. Porcionar con cuchara hasta llegar al borde de la cacerola y colocar la cacerola sobre lata de panadería en un periodo de 120 minutos.
11. Horneear en un periodo de 120 minutos en horno industrial de panadería precalentado a 170°C y una vez ingrese el carro al horno acomodar la temperatura a 130°C hasta 180°C por 20 minutos hasta 40 minutos, enseguida a 150°C hasta 180°C por 20 minutos hasta 40 minutos y para terminar 190° por 5 minutos hasta 15 minutos.
12. Desmoldar sacando del horno las arepas horneadas y dejar enfriar 15 minutos, apoyarse con una espátula plástica, lengua de gato o sencillamente un sutil golpe contra el mesón por 120 minutos.
13. Empacar completamente frío sobre blanda de icopor y separada con papel parafinado para armar paquetes en bolsa de polipropileno y sellar con maquina al calor, el lote se suministra una vez esté terminado el producto con fecha de fabricación del día del empaque y seis días de duración por un periodo de 180 minutos.

## REIVINDICACIONES:

1. Composición de una arepa lista para el consumo en una dieta de personas y de pacientes con problema de sobre-peso, obesidad, diabetes, celíacos y patologías específicas en su alimentación con características físicas y organolépticas a las arepa tradicionales, pero sin hidratos de carbono, gluten o fibra CARACTERIZADA por una composición única de ahuyama tomada de Cucurbita maxima, Cucurbita pepo, Cucurbita moschata, Cucurbita argyrosperma en un 45% hasta 55%, queso paipa 15% hasta 25%, queso tipo costeño en un 10% hasta 20%, huevo en un 10% hasta 20%, y sorbato de potasio como agente conservante al 0,01% hasta 0,1% sobre el total de la mezcla cruda; donde el emulsificante se compone de Agua, Propilenglicol, Mono y diglicéridos de ácidos grasos, Ésteres de poliglicerol de ácidos grasos, Estereato de potasio en glicerol; y el desmoldante se compone de aceite vegetal, cera vegetal, lecitina de girasol, antioxidante natural.
2. Composición de una arepa de queso y ahuyama sin gluten ni fibra de acuerdo con la reivindicación 1, CARACTERIZADA porque 46.800g de arepas tiene una composición de Ahuyama 35KL hasta 45KL, Queso costeño 8kl hasta 16kl, queso paipa 9kl hasta 17kl, huevos 250kl hasta 270kl, emulsificante 0,01kl hasta 0,20kl, sorbato de potasio 0,001kl hasta 0,01kl, desmoldante 0,5kl hasta 1,5kl.
3. Proceso de obtención de una arepa lista para el consumo en una dieta de personas y de pacientes con problema de sobre-peso, obesidad, diabetes, celíacos y patologías específicas en su alimentación con características físicas y organolépticas a las arepa tradicionales, pero sin hidratos de carbono, gluten o fibra CARACTERIZADO por las siguientes etapas:
  - Laminar la ahuyama utilizando el disco laminador de 1 cm en un periodo de 200 minutos. En esta etapa se pasa la ahuyama laminada que llega pelada a 8 latas a 12 latas de panadería, se hornean a 280°C hasta 320°C por 35 minutos a 55 minutos y se dejar escurrir en nevera de un día a otro.
  - Secar la ahuyama laminada y porcionada en latas y se seca al horno a 250°C por 180 minutos.
  - Escurrir la ahuyama con canastilla con bolsa tina perforada, esta cantidad final horneada se distribuye en dos canastillas, se deja enfriar y una vez esté fría trasladar a canastillas y llevar a la nevera de un día para otro.
  - Separar huevos, lavar, desinfectar y reservar en nevera tapados con papel parafinado por 70 minutos.
  - Desocupar las latas en la que se horneo la ahuyama y lavar en un periodo de 120 minutos.
  - Engrasar moldes para las arepas son cacerolas de aluminio para minimizar recortes en la

mezcla, deben estar secos, una vez estén secos engrasar con homogéneamente todo el molde en su interior y reservar en un periodo de 160 minutos.

- Esperar veinticuatro horas para elaborar la mezcla, verificación de aseo y desinfección de áreas de trabajo.
- 5
- Verificar cantidades, ingredientes y utensilios en un periodo de 120 minutos, donde los utensilios son: bandejas plásticas de 6 litros 4 unidades, Disco para procesador rayador, licuadora industrial, bascula, cuchillos, tabla de cortes, espátulas de caucho, cucharas porcionadoras, cuchara medidoras, 3 recipientes o jarras plásticas de 2 litros, artesa, latas lavadas y cacerolas engrasadas.
- 10
- Elaborar en un periodo de 120 minutos la mezcla de la siguiente manera con todos los ingredientes incorporados sin dejar sobrantes:
    - Rayar queso por separado.
    - Sacar la ahuyama de la nevera y los huevos.
    - Retirar el exceso de agua
- 15
- Hidratar el sorbato de potasio en 500cm<sup>3</sup> de agua.
  - Licuar porciones de ahuyama, queso y huevo, todo debe quedar licuado y mezclado lo más homogénea.
  - Verter cada mezcla licuada en la artesa y mezclar hasta obtener una mezcla pareja en su totalidad.
- 20
- Porcionar con cuchara hasta llegar al borde de la cacerola y colocar la cacerola sobre lata de panadería en un periodo de 120 minutos.
  - Hornear en un periodo de 120 minutos en horno industrial de panadería precalentado a 170°C y una vez ingrese el carro al horno acomodar la temperatura a 130°C hasta 180°C por 20 minutos hasta 40 minutos, enseguida a 150°C hasta 180°C por 20 minutos hasta 40 minutos y para terminar 190° por 5 minutos hasta 15 minutos.
- 25
- Desmoldar sacando del horno las arepas horneadas y dejar enfriar 15 minutos, apoyarse con una espátula plástica, lengua de gato o sencillamente un sutil golpe contra el mesón por 120 minutos.
  - Empacar completamente frío sobre blanda de icopor y separada con papel parafinado para armar paquetes en bolsa de polipropileno y sellar con maquina al calor, el lote se suministra una vez esté terminado el producto con fecha de fabricación del día del empaque y seis días de duración por un periodo de 180 minutos.
- 30

**RESUMEN**

La invención pertenece al campo de la química, relacionada con productos alimenticios y su tratamiento de masas para cocer en horno; específicamente hace referencia a la elaboración y obtención de un producto que sirve como acompañante principal en la dieta de personas y de pacientes con problema de sobre-peso, obesidad, diabetes, celíacos y patologías específicas en su alimentación como producto listo para ingerir, en donde el producto tiene una composición única sin gluten ni fibra y su propio proceso de fabricación que establece cantidades, pasos, tiempos, movimientos y temperaturas necesarias para elaboración de una arepa de auyama con queso dentro de la línea de producción.