

Doctor

José Luis Salazar López

Director de Nuevas Creaciones

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO -SIC-

E.

S.

D.

TOBOS ABOGADOS S.A.S.

Calle 151 No. 18A-34

Oficina 409 Bogotá D.C.

C.P. 110131166 - Colombia

NIT 900.367.556-3

Tel +57 1 812 3335

Cel +57 320 334 0887

Fax +57 1 812 3335

<http://www.tobos.com.co>

tobos@tobos.com.co

Referencia: Solicitud de patente de invención No. NC2016/0001329

Solicitante: White Innovation D.M 2012 LTD.

Título de la invención: Sistema para cocción automatizada bajo demanda

RESPUESTA AL EXAMEN DE FORMA NOTIFICADO POR EL OFICIO DE FECHA 05 DE SEPTIEMBRE DE 2016

ANDREA TOBOS MATEUS, mayor de edad y domiciliada en Bogotá D.C., identificada según aparece debajo de mi firma, como apoderada de la sociedad White Innovation D.M 2012 LTD., doy respuesta al examen de forma notificado el 05 de septiembre de 2016 dentro del término legal.

1. En respuesta a la primera observación del Examinador, presento documento de poder de abogado otorgado por el solicitante a mi favor.

2. Aprovecho la oportunidad para presentar la cesión de inventores a favor de la sociedad solicitante.

3. Reivindicaciones relativas a un uso (Art. 14 D 486)

3.1. El Examinador establece que el objeto de la reivindicación 12 no es patentable.

3.2. En respuesta a la anterior observación, el solicitante ha decidido modificar la reivindicación 12 en lo referente al uso del contenedor.

4. Reivindicaciones 1, 14 y 15

4.1. El Examinador considera que las reivindicaciones 1, 14 y 15 contienen frases relacionadas con resultados a alcanzar que no definen el compuesto. El Examinador sugiere reemplazarlas por las características técnicas estructurales o funcionales que contribuyen a la obtención de este efecto.

4.2. En respuesta a la observación del Examinador, la sociedad solicitante ha determinado insistir en las frases objetadas por el Examinador en las reivindicaciones 1, 14 y 15 por cuanto dichas reivindicaciones

no solamente presentan resultados a alcanzar, sino también las características técnicas que permiten al producto inventivo llegar a ese resultado.

4.3. Hago referencia a la Guía para Examen de Solicitudes de Patente de Invención y Modelo de Utilidad emitido por la Superintendencia de Industria y Comercio, en donde se establece lo siguiente sobre los resultados a alcanzar:

“El resultado a alcanzar no es una característica técnica de la invención. Puede aparecer en la reivindicación, pero siempre acompañando las características técnicas que definen la invención”.¹

4.4. En particular, el resultado a alcanzar de la reivindicación 1 *“configurado para ser operativo e inyectar de manera programable ingredientes de cocción líquidos a través de una pared y en el recipiente de mezclado, cocción y dispensación”* está directamente asociado que el sistema de cocción automatizada de la presente invención comprende un inyector (característica técnica) el cual lleva a cabo el resultado a alcanzar definido por el Examinador.

De igual manera, el resultado a alcanzar de la reivindicación 1 *“controlable por computadora configurado para ser operativo y para girar de manera programable dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación que contiene ingredientes de cocción, mezclando así dichos ingredientes de cocción en una masa”* está directamente asociado que el sistema de cocción automatizada de la presente invención comprende un rotador (característica técnica) el cual lleva a cabo el resultado a alcanzar definido por el Examinador.

En cuanto al resultado *“para provocar la cocción de dicha masa en dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación”* este es llevado a cabo por un generador de calor (característica técnica).

Ahora en la reivindicación 14, el resultado *“que permite que dicho recipiente se engrane de manera segura por un rotador mediante rotación de 360 grados”*, este resultado es llevado a cabo por una porción de engranamiento (característica técnica) de la invención.

Finalmente en la reivindicación 15, el resultado *“se puede calentar fácilmente con microondas, en donde la aplicación de energía de microondas a dicho recipiente provoca que dicho recipiente sea calentado lo suficiente para cocer la masa que se encuentra situada en el mismo”* se da por el material del recipiente de la invención.

5. Reivindicaciones – términos generales e imprecisos

5.1. El Examinador objeta el uso de los términos “inyector”, “rotador”, “generador de calor”, “controlador” (r.1), “subsistema de reconocimiento” (r.4), “ingredientes de cocción secos”, “ingredientes de cocción líquidos” (r.1 a 3, 5, 8 a 11), “cocer” (r.5), “se mezclan” (r.10), “contenedor” (r.12), “característica reconocible” (r.13), “un material” (r.15) en las reivindicaciones por considerarlos relativos o imprecisos.

¹ Guía para Examen de Solicitudes de Patente de Invención y Modelo de Utilidad emitido por la Superintendencia de Industria y Comercio, Delegatura para la Propiedad Industrial, Dirección de Nuevas Creaciones. Año 2012. Página 79.

5.2. En respuesta a esta observación, considero que lamentablemente no es posible sustituirlos por un término o rango concreto, por cuanto, de acuerdo con el ámbito técnico de la invención, estos términos son precisos y no se requiere de mayor explicación dado que una persona versada en la materia, entenderá e interpretará estos términos adecuadamente y con las limitaciones inherentes a un sistema para cocción automatizada. En particular, presento las siguientes observaciones con respecto a cada término:

- "inyector": Este término es claro y no necesita ser limitado ya que en el inyector se muestra en algunas figuras de la invención con el número 100 y la especificación muestra cómo este elemento interactúa con los otros elementos de la invención.

- "rotador": Este término es claro y no necesita ser limitado ya que en el rotador se muestra en las figuras 1A y 1B con el número 160 y la especificación muestra los componentes de este elemento y las reivindicaciones 2 a 4 también incluyen las características específicas de este elemento, por lo tanto, este término no es ambiguo.

- "generador de calor": Este término es claro y consideramos que el objeto de la invención es "un sistema automatizado de cocción" que incluye un generador de calor que permite cocinar la masa, pero la invención no se refiere a un generador de calor específico. Es claro que cualquier generador de calor que pueda trabajar con los otros componentes de la invención estaría cubierto por el alcance de la invención. Sin embargo, la invención menciona que el generador de calor preferido es por microondas.

- "controlador": Este término es claro y necesario para describir la invención. Es difícil reemplazar esta palabra en la invención. Pero se recuerda al Examinador que la invención es el "sistema de cocción automatizado" visto como un todo que comprende controladores para completar las operaciones para finalmente obtener el producto final.

- "ingredientes de cocción secos" e "ingredientes de cocción líquidos": Considero que estos términos son muy claros para una persona con conocimientos normales en este campo y significa que algunos de los componentes están secos y otros están húmedos o líquidos. Respetuosamente consideramos que no se necesitan más explicaciones.

- "cocer" y "se mezclan": Consideramos que estas dos palabras corresponden a operaciones muy comunes y por lo tanto, no requieren mayor explicación.

- "característica reconocible": Consideramos que estos términos son claros y significan que el contenedor tiene una "característica reconocible" que permite identificar si el contenedor es genuino. Uno de los objetos más importantes de la invención es el "sistema de horneado automatizado" que comprende varias características, entonces la invención está limitada por los elementos del "sistema automatizado de

cocción", por lo tanto, no es necesario que la "característica reconocible" del contenedor necesita más explicación.

- "Contenedor" y "material": Estas palabras son necesarias para explicar la invención y la invención se describen en la memoria descriptiva y en las reivindicaciones con detalle.

6. Reivindicaciones – funcionalidades

6.1. El Examinador objeta el uso de funcionalidades: “dicho inyector controlable por computadora inyecta dichos ingredientes de cocción líquidos a lo largo de una vía de inyección...” (r.2, 3), “operativo para permitir la operación de por lo menos uno de dicho rotador controlable por computadora y dicho inyector controlable por computadora sólo cuando un recipiente reconocido está en engranamiento operativo con dicho inyector controlable por computadora.” (r.4), “para producir un producto cocido comestible” (r.5), “después inyecta dichos ingredientes de cocción líquidos en dicho recipiente” (r.8), “que define un volumen de cocción inyectable” (r.12), “para proporcionar una indicación de autenticidad” (r.13).

6.2. Sobre el particular, deseo hacer mención a Guía de Examinadores de la Oficina de Patentes que explica lo siguiente sobre las características funcionales:

“- Características técnicas funcionales:

Las características técnicas 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 ejemplo: aparato que tiene, además un “elemento para medir la presión”.

Las reivindicaciones deben incluir características estructurales y funcionales cuando para la persona del oficio normalmente versada en la materia no sea obvio el funcionamiento de los elementos característicos y la relación entre estos. Por ejemplo: (Lo subrayado son características funcionales):

1. Sacacorchos, caracterizado por estar compuesto de un cuerpo principal o palanca (1), en cuya parte intermedia se sitúa una rosca helicoidal o tirabuzón (3) abatible mediante un eje de sujeción (2), y en el extremo de este cuerpo principal existe otro eje (7) por el que bascula un brazo acanalado (8) acabado en forma de convexa (17) para servir de punto de apoyo al cuello de la botella y que posee en los laterales y enfrentados entre sí unas ranuras (12) por las que se deslizan las prolongaciones establecidas a tal efecto del citado eje (7).

Por otro lado, las reivindicaciones pueden incluir características estructurales y funcionales cuando para la persona del oficio normalmente versada en la materia sea obvio el funcionamiento de los elementos característicos y la relación entre estos. Por ejemplo:

1. Una composición farmacéutica estable que comprende un derivado de azetidina: N-{1[bis (4-clorofenil) metil] azetidín-3-il} N- (3,5-difluorofenil) metilsulfonamida, en un sistema que comprende un surfactante hidrófilo no iónico capaz de solubilizar el derivado de azetidina y capaz de causar la formación de un sistema coloidal y un segundo excipiente lipofílico estabilizante de la formulación.

Como se aclaró antes, los dos casos son situaciones diferentes, como se observa en los ejemplos. En el primer caso es obligatorio y en el segundo es opcional, de acuerdo con lo siguiente:

Casos en que las características funcionales:	
<u>Deben incluirse</u>	Cuando para el experto en la materia <u>no sea obvio</u> el funcionamiento de los elementos característicos y la relación entre estos
<u>Pueden incluirse</u>	para el experto en la materia <u>sea obvio</u> el funcionamiento de los elementos característicos y la relación entre estos

”2.

De esta manera, se ha hecho una revisión de los términos objetados por el Examinador y se ha decidido eliminar las frases objetadas de las reivindicaciones 2, 3, 5 y 13, pero se insiste en las otras frases para permitir el buen entendimiento de la invención.

7. **Reivindicación 5**

7.1. El Examinador objeta la reivindicación 5 y sus dependientes argumentando que tienen como objeto un método pero no presentan las condiciones técnicas por medio de las cuales deba llevarse a cabo dicho método, se sugiere realizar las aclaraciones del caso.

7.2. En respuesta a esta observación, la solicitante desea insistir en dichas reivindicaciones puesto que las mismas si presentan condiciones técnicas en las cuales se llevan a cabo los pasos del método de la invención.

8. **Reivindicación 8**

8.1. El Examinador objeta la reivindicación 8 argumentando que no es concisa ya que se encuentra contenida dentro del alcance de la materia reivindicada en la reivindicación 9.

8.2. Respetuosamente se considera que ambas reivindicaciones son diferentes ya que la reivindicación 9 se refiere a "después inyecta dichos ingredientes de cocción líquidos en dicho recipiente **en una ubicación en dicho recipiente situada sobre dichos ingredientes de cocción secos** y en donde dichos ingredientes de cocción secos no están actualmente presentes y después se retira de dicho recipiente." y por lo tanto, es diferente de la reivindicación 8 que no contiene esta característica.

9. **Término “por lo menos”**

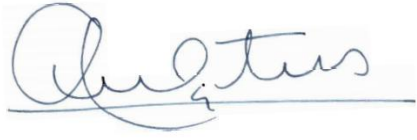
9.1. Se ha eliminado el término “por lo menos” de las reivindicaciones 4 y 16.

Para atender estas modificaciones se presenta junto con este escrito un juego de reivindicaciones modificado que consta de 16 reivindicaciones y que reemplaza a las reivindicaciones originalmente presentada. Para facilitar la revisión, también se aporta una copia de trabajo de las reivindicaciones.

² Guía para Examen de Solicitudes de Patente de Invención y Modelo de Utilidad emitido por la Superintendencia de Industria y Comercio, Delegatura para la Propiedad Industrial, Dirección de Nuevas Creaciones. Año 2012. Páginas 76 a 78.

Agradezco su amable colaboración.

Atentamente,

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Andrea Tobos Mateus', is written over a horizontal line.

ANDREA TOBOS MATEUS

C.C. 52.223.325 de Bogotá

T.P. 148648

11400110co_memorespuestaexamenforma_021116

REIVINDICACIONES

1. Un sistema para cocción automatizada bajo demanda, que comprende:

5 un inyector controlable por computadora configurado para ser operativo e inyectar de manera programable ingredientes de cocción líquidos a través de una pared y en el recipiente de mezclado, cocción y dispensación;

10 un rotador controlable por computadora configurado para ser operativo y para girar de manera programable dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación que contiene ingredientes de cocción, mezclando así dichos ingredientes de cocción en una masa;

15 un generador de calor operativo para provocar la cocción de dicha masa en dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación; y

un controlador operativo para regular el funcionamiento de dicho inyector controlable por
20 computadora, dicho rotador controlable por computadora y dicho generador de calor.

2. Un sistema para cocción automatizada bajo demanda de conformidad con la reivindicación 1, en donde:

dicho rotador controlable por computadora incluye
25 un motor impulsor giratorio y un eje de accionamiento

acoplado a un soporte de recipiente; y

dicho inyector controlable por computadora tiene una vía de inyección para los ingredientes de cocción líquidos que es generalmente coaxial con dicho eje de accionamiento.

3. Un sistema para cocción automatizada bajo demanda de conformidad con la reivindicación 1, en donde:

dicho rotador controlable por computadora incluye un motor impulsor giratorio y un eje de accionamiento acoplado a un soporte de recipiente; y

dicho inyector controlable por computadora tiene una vía de inyección para los ingredientes de cocción líquidos que yace sobre dicho eje de accionamiento.

4. Un sistema para cocción automatizada bajo demanda de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, en donde dicho controlador está asociado con un subsistema de reconocimiento de recipiente y es operativo para permitir la operación de dicho rotador controlable por computadora y dicho inyector controlable por computadora sólo cuando un recipiente reconocido está en engranamiento operativo con dicho inyector controlable por computadora.

5. Un método para cocción automatizada bajo demanda, que comprende:

proporcionar ingredientes de cocción secos en un

recipiente de mezclado, cocción y dispensación;

insertar ingredientes de cocción líquidos en
dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación a
través de una aguja que penetra dicho recipiente de
5 mezclado, cocción y dispensación;

mezclar dichos ingredientes de cocción líquidos y
dichos ingredientes de cocción secos en una masa en dicho
recipiente de mezclado, cocción y dispensación;

cocer dicha masa en dicho recipiente de mezclado,
10 cocción y dispensación; y después

dispensar dicho producto cocido comestible en
dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación.

6. Un método para cocción automatizada bajo
demanda de conformidad con la reivindicación 5, en donde
15 dicha acción de proporcionar los ingredientes de cocción
secos en un recipiente de mezclado, cocción y dispensación
incluye suministrar dichos ingredientes de cocción secos
desde un recipiente de almacenamiento unitario en dicho
recipiente de mezclado, cocción y dispensación.

20 7. Un método para cocción automatizada bajo
demanda de conformidad con la reivindicación 5, en donde
dicha acción de proporcionar los ingredientes de cocción
secos en un recipiente de mezclado, cocción y dispensación
incluye almacenar dichos ingredientes de cocción secos en
25 dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación.

8. Un método para cocción automatizada bajo demanda de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones 5 a 7, en donde dicha acción de insertar los ingredientes de cocción líquidos en dicho recipiente de
5 mezclado, cocción y dispensación a través de una aguja que penetra dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación emplea una aguja que inicialmente penetra una pared de dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación, después inyecta dichos ingredientes de
10 cocción líquidos en dicho recipiente y después se retira de dicho recipiente.

9. Un método para cocción automatizada bajo demanda de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones 5 a 7, en donde dicha acción de insertar
15 los ingredientes de cocción líquidos en dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación a través de una aguja que penetra dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación emplea una aguja que inicialmente penetra una pared de dicho recipiente de mezclado, cocción y
20 dispensación, después inyecta dichos ingredientes de cocción líquidos en dicho recipiente en una ubicación en dicho recipiente situada sobre dichos ingredientes de cocción secos y en donde dichos ingredientes de cocción secos no están actualmente presentes y después se retira de
25 dicho recipiente.

10. Un método para cocción automatizada bajo demanda de conformidad con la reivindicación 9, en donde dicha acción de mezclar dichos ingredientes de cocción líquidos y dichos ingredientes de cocción secos en una masa en el recipiente de mezclado, cocción y dispensación incluye una etapa inicial en la que dichos ingredientes de cocción líquidos y dichos ingredientes de cocción secos se mezclan cuando ambos están situados debajo de dicha ubicación en dicho recipiente a la que dicha aguja penetró dicho recipiente.

11. Un método para cocción automatizada bajo demanda de conformidad con la reivindicación 10, en donde dicha acción de mezclar dichos ingredientes de cocción líquidos y dichos ingredientes de cocción secos en una masa en dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación incluye otra etapa en la que dicha masa se forma inicialmente y los ingredientes de cocción líquidos generalmente fluidos ya no están presentes en dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación y dicha masa ya no está debajo de dicha ubicación en dicho recipiente a la que dicha aguja penetró el recipiente.

12. Un recipiente de mezclado, cocción y dispensación que comprende un contenedor que define un volumen de cocción inyectable.

13. Un recipiente de mezclado, cocción y

dispensación de conformidad con la reivindicación 12 que también comprende una característica reconocible por máquina.

5 14. Un recipiente de mezclado, cocción y dispensación de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones 12 y 13, que también comprende una porción de engranamiento en un exterior del recipiente que permite que dicho recipiente se engrane de manera segura por un rotador mediante rotación de 360 grados.

10 15. Un recipiente de mezclado, cocción y dispensación de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones 12 a 14, en donde dicho recipiente está formado de un material que incluye un material que se puede calentar fácilmente con microondas, en donde la aplicación
15 de energía de microondas a dicho recipiente provoca que dicho recipiente sea calentado lo suficiente para cocer la masa que se encuentra situada en el mismo.

20 16. Un recipiente de mezclado, cocción y dispensación de conformidad con la reivindicación 15, en donde dicho material que se puede calentar con microondas incluye uno de carburo de silicio y uretano de caucho denso.

REIVINDICACIONES

1. Un sistema para cocción automatizada bajo demanda, que comprende:

5 un inyector controlable por computadora configurado para ser operativo e inyectar de manera programable ingredientes de cocción líquidos a través de una pared y en el recipiente de mezclado, cocción y dispensación;

10 un rotador controlable por computadora configurado para ser operativo y para girar de manera programable dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación que contiene ingredientes de cocción, mezclando así dichos ingredientes de cocción en una masa;

15 un generador de calor operativo para provocar la cocción de dicha masa en dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación; y

un controlador operativo para regular el funcionamiento de dicho inyector controlable por
20 computadora, dicho rotador controlable por computadora y dicho generador de calor.

2. Un sistema para cocción automatizada bajo demanda de conformidad con la reivindicación 1, en donde:

dicho rotador controlable por computadora incluye
25 un motor impulsor giratorio y un eje de accionamiento

acoplado a un soporte de recipiente; y

dicho inyector controlable por computadora tiene
~~inyecta dichos ingredientes de cocción líquidos a lo largo~~
~~de~~ una vía de inyección para los ingredientes de cocción
5 líquidos que es generalmente coaxial con dicho eje de
accionamiento.

3. Un sistema para cocción automatizada bajo
demanda de conformidad con la reivindicación 1, en donde:

dicho rotador controlable por computadora incluye
10 un motor impulsor giratorio y un eje de accionamiento
acoplado a un soporte de recipiente; y

dicho inyector controlable por computadora tiene
~~inyecta dichos ingredientes de cocción líquidos a lo largo~~
~~de~~ una vía de inyección para los ingredientes de cocción
15 líquidos que yace sobre dicho eje de accionamiento.

4. Un sistema para cocción automatizada bajo
demanda de conformidad con cualquiera de las
reivindicaciones 1 a 3, en donde dicho controlador está
asociado con un subsistema de reconocimiento de recipiente
20 y es operativo para permitir la operación de ~~por lo menos~~
~~uno de~~ dicho rotador controlable por computadora y dicho
inyector controlable por computadora sólo cuando un
recipiente reconocido está en engranamiento operativo con
dicho inyector controlable por computadora.

5. Un método para cocción automatizada bajo

demanda, que comprende:

proporcionar ingredientes de cocción secos en un recipiente de mezclado, cocción y dispensación;

5 insertar ingredientes de cocción líquidos en dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación a través de una aguja que penetra dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación;

mezclar dichos ingredientes de cocción líquidos y dichos ingredientes de cocción secos en una masa en dicho
10 recipiente de mezclado, cocción y dispensación;

cocer dicha masa en dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación ~~para producir un producto cocido comestible~~; y después

dispensar dicho producto cocido comestible en
15 dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación.

6. Un método para cocción automatizada bajo demanda de conformidad con la reivindicación 5, en donde dicha acción de proporcionar los ingredientes de cocción secos en un recipiente de mezclado, cocción y dispensación
20 incluye suministrar dichos ingredientes de cocción secos desde un recipiente de almacenamiento unitario en dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación.

7. Un método para cocción automatizada bajo demanda de conformidad con la reivindicación 5, en donde
25 dicha acción de proporcionar los ingredientes de cocción

secos en un recipiente de mezclado, cocción y dispensación incluye almacenar dichos ingredientes de cocción secos en dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación.

5 8. Un método para cocción automatizada bajo
demanda de conformidad con cualquiera de las
reivindicaciones 5 a 7, en donde dicha acción de insertar
los ingredientes de cocción líquidos en dicho recipiente de
mezclado, cocción y dispensación a través de una aguja que
penetra dicho recipiente de mezclado, cocción y
10 dispensación emplea una aguja que inicialmente penetra una
pared de dicho recipiente de mezclado, cocción y
dispensación, después inyecta dichos ingredientes de
cocción líquidos en dicho recipiente y después se retira de
dicho recipiente.

15 9. Un método para cocción automatizada bajo
demanda de conformidad con cualquiera de las
reivindicaciones 5 a 7, en donde dicha acción de insertar
los ingredientes de cocción líquidos en dicho recipiente de
mezclado, cocción y dispensación a través de una aguja que
penetra dicho recipiente de mezclado, cocción y
20 dispensación emplea una aguja que inicialmente penetra una
pared de dicho recipiente de mezclado, cocción y
dispensación, después inyecta dichos ingredientes de
cocción líquidos en dicho recipiente en una ubicación en
25 dicho recipiente situada sobre dichos ingredientes de

cocción secos y en donde dichos ingredientes de cocción secos no están actualmente presentes y después se retira de dicho recipiente.

10. Un método para cocción automatizada bajo
5 demanda de conformidad con la reivindicación 9, en donde dicha acción de mezclar dichos ingredientes de cocción líquidos y dichos ingredientes de cocción secos en una masa en el recipiente de mezclado, cocción y dispensación incluye una etapa inicial en la que dichos ingredientes de
10 cocción líquidos y dichos ingredientes de cocción secos se mezclan cuando ambos están situados debajo de dicha ubicación en dicho recipiente a la que dicha aguja penetró dicho recipiente.

11. Un método para cocción automatizada bajo
15 demanda de conformidad con la reivindicación 10, en donde dicha acción de mezclar dichos ingredientes de cocción líquidos y dichos ingredientes de cocción secos en una masa en dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación incluye otra etapa en la que dicha masa se forma
20 inicialmente y los ingredientes de cocción líquidos generalmente fluidos ya no están presentes en dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación y dicha masa ya no está debajo de dicha ubicación en dicho recipiente a la que dicha aguja penetró el recipiente.

25 12. Un recipiente de mezclado, cocción y

dispensación ~~para su uso con un sistema para cocción automatizada bajo demanda o en un método para cocción automatizada bajo demanda, dicho recipiente~~que comprende un contenedor que define un volumen de cocción inyectable.

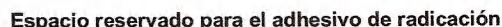
5 13. Un recipiente de mezclado, cocción y dispensación de conformidad con la reivindicación 12 que también comprende una característica reconocible por máquina ~~para proporcionar una indicación de autenticidad.~~

10 14. Un recipiente de mezclado, cocción y dispensación de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones 12 y 13, que también comprende una porción de engranamiento en un exterior del recipiente que permite que dicho recipiente se engrane de manera segura por un rotador mediante rotación de 360 grados.

15 15. Un recipiente de mezclado, cocción y dispensación de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones 12 a 14, en donde dicho recipiente está formado de un material que incluye un material que se puede calentar fácilmente con microondas, en donde la aplicación
20 de energía de microondas a dicho recipiente provoca que dicho recipiente sea calentado lo suficiente para cocer la masa que se encuentra situada en el mismo.

25 16. Un recipiente de mezclado, cocción y dispensación de conformidad con la reivindicación 15, en donde dicho material que se puede calentar con microondas

incluye ~~por lo menos~~ uno de carburo de silicio y uretano de caucho denso.



1

X

☐☐

ueña

M

X

☐

□

7

X

Nu

PI00-F06 (2012-04-11)

embargos, renovaciones y otros actos que afecten o limiten los mencionados derechos de propiedad industrial; presentación y tramitación de oposiciones y acciones de cancelación relacionadas con trámites de propiedad industrial, a cuyo efecto la faculta para presentar solicitudes, peticiones y demandas, interponer recursos, reclamos, pagar impuestos y tasas, recibir, transigir y desistir, incluyendo facultades para entrar en acuerdos amigables, conciliaciones y transacciones, y en general, a dar ante las autoridades competentes todos los pasos necesarios para la debida protección de nuestra (mi) propiedad industrial; asimismo, se concede a la mencionada mandataria poder suficiente para recibir notificaciones a nombre de la compañía, sustituir el presente poder y revocar dichas sustituciones.

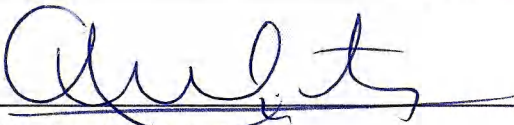
☒ Confiero expresamente al apoderado todas las facultades legales para que represente mi(s) interés(es) en la(s) actuación(es) señalada(s) en el punto 3 de este documento, incluyendo:

☒ Desistir de la(s) solicitud(es) y de las demás actuaciones

☒ Renunciar a los derechos del registro de signos distintivos o de nuevas creaciones

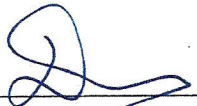
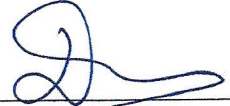
☐ El apoderado no está facultado para actuar como representante en los siguientes asuntos:

Nota: Si el espacio no es suficiente, por favor relacione las actuaciones siguiendo las instrucciones antes dadas en la hoja anexa.

5. Firma  FIRMA DEL PODERDANTE Doron Marco NOMBRE DEL PODERDANTE DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN 1191 de 2016 FECHA DE FIRMA	 FIRMA DEL APODERADO ANDREA TOBOS MATEUS T.P. 148648 C.C. 52.223.325
---	--

Instrucciones

Firmar en el punto 5 sobre la línea de "Firma del poderdante" y en la versión en inglés en el punto 5 sobre la línea de "signature of the grantor". Incluir el nombre de la persona que firma.

<u>ASSIGNMENT</u>	<u>CESION</u>
MARCO, Doron; and CARASSO, Ayelet	MARCO, Doron; y CARASSO, Ayelet
by means of this document assign to	por medio de la presente cedo (cedemos) a
WHITE INNOVATION D.M 2012 LTD.	WHITE INNOVATION D.M 2012 LTD.
A company organized under the laws of Israel	Una compañía organizada bajo las leyes de Israel
Domiciled in P.O. Box 90 4691500 Rishpon, Israel	domiciliada en P.O. Box 90 4691500 Rishpon, Israel
all our rights, title and interest in and to our invention for a new and useful improvement entitled and as fully set forth and described in: AUTOMATED ON DEMAND BAKING SYSTEM	todos nuestros derechos, títulos e intereses sobre y para nuestra invención referente a una mejora nueva y útil titulada y como se expone y describe en: SISTEMA DE HORNEADO A DEMANDA AUTOMATIZADO
Given and signed this <u>11th</u> , 2016 in <u>Rishpon, ISRAEL</u> by Signature  _____ MARCO, Doron  _____ CARASSO, Ayelet	Dado y firmado hoy <u>01 septiembre</u> 2016 en <u>Rishpon, Israel</u> por Firma  _____ MARCO, Doron _____ CARASSO, Ayelet

This document does not need legalization.

Please send us this document signed by the inventors by email.