

Señor
SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIVISIÓN 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 "UN PROCEDIMIENTO PARA PREPARAR UNA TABLETA DE CALDO QUE TIENE DOS CAPAS".-Clase A23L 1/00.-Expediente número 13-295.629.-

1. Me refiero al auto dictado por ese Despacho notificado por fijación en lista de Agosto 23 de 2016.

2. Con el fin de responder a las objeciones expuestas por el Señor Examinador bajo los acápites de claridad de las reivindicaciones y nivel inventivo me permito presentar los siguientes argumentos técnicos, por medio de los cuales se superan completamente dichas objeciones.

3. **MODIFICACIÓN DEL CAPÍTULO REIVINDICATORIO DE LA SOLICITUD.**

Me permito manifestar que es deseo del solicitante realizar una modificación al **capítulo reivindicatorio** presentado junto con este memorial, con el propósito de superar las objeciones presentadas como parte del concepto técnico realizado por ese Despacho.

En conexión con la mencionada modificación al **capítulo reivindicatorio**, 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 un Procedimiento para preparar una Tableta de Caldo que tiene dos capas, 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 1:** Corresponde a la reivindicación 1 actualmente presentada, en donde se ha incluido dentro de las etapas (a) y (c) del procedimiento, la materia de las reivindicaciones 6 y 8 actualmente presentadas,

que se refiere a rangos específicos de la fuerza de compresión aplicada a la primera capa y la fuerza de compresión aplicada para formar la tableta en la etapa (c).

En este sentido, la nueva reivindicación ahora menciona que el procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene dos capas, se encuentra caracterizado porque comprende las etapas de:

- a) formar una primera capa de la tableta que comprende una mezcla de mínimo dos de sal, potenciador de sabor, azúcar y grasa (o aceite), en donde la fuerza de compresión aplicada para formar la primera capa es de 0,1 a 1,5 Kn.
 - b) formar una segunda capa de la tableta mediante la adición a la primera capa de una mezcla que comprende una o más de hierbas, aderezos, trozos de verduras, y especias, donde dicha mezcla se caracteriza por tener un contenido de humedad por debajo del 5% en peso;
 - c) comprimir las dos capas para formar la tableta, en donde la tableta se forma usando una prensa rotativa de doble troquel y la fuerza de compresión aplicada para formar la tableta es de 0,8 a 6 Kn.
- **Nuevas Reivindicaciones 2 y 3:** Corresponden a las reivindicaciones 2 y 3 actualmente presentadas.
 - **Nuevas Reivindicaciones 4-7:** Corresponden a las reivindicaciones 7, 9, 10 y 11 actualmente presentadas, en donde se ha modificado su dependencia de acuerdo a la nueva enumeración del capítulo reivindicatorio.
 - **Nuevas Reivindicaciones 8-9:** Corresponden a las reivindicaciones 12 y 13 actualmente presentadas, en donde se ha modificado su redacción con el propósito de inferir mayor claridad a la materia reclamada y además se ha modificado su dependencia de acuerdo a la nueva enumeración del capítulo reivindicatorio.

Adicionalmente, me permito resaltar que se ha reemplazado la expresión '*troquel de ánima*' por '*troquel de calibre*'. Esta modificación presenta sustento en la página 7 de la memoria descriptiva de la solicitud.

De acuerdo a lo anterior, me permito expresar que la reivindicaciones **4, 5, 6 y 8** del capítulo reivindicatorio actualmente presentado fueron **eliminadas** del documento modificado. Asimismo, me permito aclarar que el orden de enumeración y dependencia de las nuevas reivindicaciones se ha reajustado de conformidad con las modificaciones previamente descritas.

De esta forma, **el capítulo reivindicatorio modificado queda constituido por 9 reivindicaciones**, las cuales se refieren de manera más clara y concisa a un Procedimiento para preparar una Tableta de Caldo que tiene dos capas, que es objeto de la presente solicitud, y que cuentan con pleno sustento en las enseñanzas del capítulo descriptivo.

4. **CLARIDAD DEL CAPÍTULO REIVINDICATORIO.**

De manera general el señor Examinador considera que el capítulo reivindicatorio actualmente presentado carece de claridad y concisión debido a:

- ✓ *"La reivindicación 1 tiene por objeto un procedimiento, sin embargo muestra la secuencia de etapas técnicas de manera general (formar, comprimir), sin reivindicar sus condiciones técnicas tales como: cantidades de materiales, presión, tiempo, entre otras, las cuales definen completamente la invención. Se sugiere realizar las aclaraciones respectivas o definir la invención por sus características esenciales, teniendo en cuenta no modificar o ampliar la materia ya divulgada".*

Con referencia al anterior señalamiento, me permito resaltar que la reivindicación 1 fue modificada y ahora menciona como características esenciales adicionales, los rangos específicos de la fuerza de compresión aplicada para formar la primera capa (el cual se encuentra entre 0,1 a 1,5 kN) y el rango de la fuerza de compresión aplicada para formar la tableta en la etapa (c) del procedimiento descrito (el cual corresponde de 0,8 a 6 kN).

En este sentido, respetuosamente me permito manifestar que en efecto, el proceso reclamado en la nueva reivindicación 1 se encuentra completamente definido a partir de sus características técnicas, las cuales se describen en cada una de sus etapas referenciadas con los literales (a) a (c).

De lo anterior, el procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene dos capas de la nueva reivindicación 1, se encuentra definido a partir de una sucesión de etapas o pasos que inciden sobre una materia *–la tableta de caldo–* que se encamina a la obtención de un resultado *–la formación de dicha tableta de caldo–*. Por lo tanto, dichas etapas permiten que la persona versada en la materia comprenda específicamente la invención.

Así entonces, si bien las etapas del proceso reclamado no hacen referencia a condiciones, por ejemplo, de tiempo o presión, mencionan características y parámetros importantes, propios y necesarios para llevar a cabo la invención. Dichas características incluye tales como: (i) los elementos necesarios para formar la primera y segunda capa

de la tableta, (ii) la fuerza de compresión aplicada para formar la primera capa, (iii) el porcentaje de humedad en peso de la mezcla de elementos que forman la segunda capa, (iv) el utensilio del que se hace uso para formar la tableta, y (v) la fuerza de compresión aplicada para formar la tableta, siendo evidente que las modificaciones hechas, representan una forma de limitar aún más la materia reclamada.

Adicionalmente a lo anterior, me permito manifestar que el numeral 2.6.5.4. de la Guía para Examen de Solicitudes de Patente de Invención y Modelos de Utilidad establece que:

"Las reivindicaciones deben contener todas las características técnicas esenciales de la invención. Por lo tanto, el examinador las debe extraer para efectos del estudio de comparación con el estado de la técnica.

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 anterior, me permito llamar la atención del señor Examinador en que las particularidades mencionadas a lo largo del nuevo capítulo reivindicatorio, empezando por las mencionadas en la nueva reivindicación 1, corresponden la mejor alternativa para definir las características esenciales de la invención, además de constituir información clara y concisa que le permitan a una persona versada en la materia entender la invención a cabalidad, y que por lo tanto deben ser tenidas en cuenta.

En este sentido, de manera atenta solicito que la objeción a este respecto sea retirada.

- ✓ *"En las reivindicaciones 1 y 12 las expresiones "dos de sal", "dos o más de sal" y "(...) se añade a la primera capa en el troquel de ánima y una fuerza de compresión aplicada" no son claros, se sugiere revisar la redacción."*

Teniendo en cuenta la anterior objeción, inicialmente me permito resaltar que la nueva reivindicación 1 ha sido modificada con el propósito de limitar aún más el alcance de la materia aquí reclamada.

Con base en lo anterior, me permito manifestar que la expresión "dos de" antecede a los elementos que forman la primera capa, en donde, es claro que mínimo dos de estos elementos son necesarios para la formación de dicha primera capa.

Así entonces, los términos incluidos en el nuevo capítulo reivindicatorio deben ser considerados como un todo y así permitir poner en contexto las enseñanzas de la memoria descriptiva de la solicitud.

Adicionalmente, me permito manifestar que tanto la reivindicación 12 como la 13 fueron modificadas en su redacción, con el único objeto de otorgar mayor claridad a las características reclamadas en estas reivindicaciones.

Por lo tanto, de manera atenta solicito que las objeciones a este respecto sean retiradas.

- ✓ *"En las reivindicaciones los términos: "mínimo" (reiv. 1), "una o más" (reiv. 1, 2, 13), "debajo de" (reiv. 1), "inferior a" (reiv. 4), "dos o más" (reiv. 12) son imprecisos, por lo cual no permiten distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere eliminarlos o sustituirlos por términos precisos o rangos concretos."*

Ahora bien, con respecto a lo anterior, me permito resaltar que los términos objetados por el Señor examinador de ninguna manera son considerados términos imprecisos, ya que estos además de establecer un límite para cada una de las características técnicas definidas en estas reivindicaciones, complementan de manera adecuada la materia aquí contenida.

En este sentido, es claro que la mención de dichos términos es algo usual en invenciones de este tipo y que específicamente, en este caso, contribuyen a un claro entendimiento de la materia que se pretende proteger.

En este punto, considero importante resaltar que los términos objetados no pueden sacarse de contexto y considerarse como "aislados", sino que deben interpretarse en el contexto de la reivindicación en el que se encuentran y deben ser entendidos por el experto en la materia a quien se dirigen. De acuerdo con el numeral 2.6.5.1 de la Guía para el examen de patentes de invención y modelo de utilidad de la Superintendencia de Industria y Comercio, *"el significado y alcance de las palabras de las reivindicaciones debe ser el que normalmente se les da en el área técnica de la solicitud"*. En este sentido, al experto en la materia se le puede hablar con la terminología habitual en su campo técnico, y no hay necesidad de explicar detalles de la invención que son completamente obvios para él.

Por lo tanto, me permito manifestar a ese Despacho que resultaría una restricción injusta delimitar cantidades, toda vez que, modificando tal límite o punto de comparación, un tercero podría aprovechar impunemente el desarrollo realizado por el solicitante.

Así entonces, el nuevo capítulo reivindicatorio fue modificado para definir de manera más clara el procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene dos capas. Por lo tanto, es evidente que dichos términos si tienen un significado específico para una persona normalmente versada en la materia. Por lo tanto, solicito que las objeciones al respecto sean retiradas.

- ✓ *"Las reivindicaciones presentan como características técnicas esenciales términos generales, tales como; "formar una primera capa" (reiv. 1), "sal" (reiv.1, 12), "potenciador de sabor" (reiv. 1, 12), "formar una segunda capa" (reiv. 1), "hierbas" (reiv. 1, 13), "aderezos" (reiv. 1, 13), "trozos de verduras" (reiv. 1, 13), "especias" (reiv. 1, 13), "comprimir" (reiv. 1), "se recubren con grasa o aceite" (reiv. 2), los cuales aunque corresponden a términos ampliamente conocidos, abarcan una extensa gama de posibilidades; sugiriendo de forma imprecisa que la protección se extiende a otras posibles variaciones, se propone realizar las modificaciones respectivas utilizando términos que describan de forma menos general, o restringir los componentes reclamados a aquellos que tienen un efecto técnico demostrado."*

Con referencia a lo anterior, me permito manifestar que el término *"potenciador de sabor"*, se encuentran plenamente soportado en la página 9 de la memoria descriptiva de la presente solicitud, indicando claramente su significado puntual y conciso.

Ahora, los términos y/o expresiones *"hierbas"*, *"aderezos"*, *"trozos de verduras"*, *"especias"*, *"fuerza de compresión"*, *"formar una primera capa"*, *"formar una segunda capa"*, *"sal"* y *"se cubren con grasa o aceite"* contribuyen a una completa definición de los elementos y etapas que dirigen el procedimiento aquí descrito a obtener una tableta de caldo de dos capas específicamente.

Por otro lado, me permito manifestar que la referencia a *"comprimir"*, puntualmente, dentro del paso (c) del procedimiento descrito en la nueva reivindicación 1 es de valiosa importancia para que la persona versada en la materia pueda tener una comprensión inequívoca del alcance de la reclamación, ya que en particular, la invención se refiere a un proceso que usa una prensa de doble troquel para la preparación de tabletas de caldo caracterizada específicamente porque la etapa de compresión está dirigida a reducir dos capas de mezclas concretas y así formar la tableta de caldo.

Teniendo en cuenta todo lo anterior, es importante reiterar que los términos utilizados en el actual capítulo reivindicatorio resultan la mejor manera de describir la invención, y de ninguna manera restan claridad a la reclamación. Además de lo anterior, me permito manifestar que es injusto reemplazar términos como los objetados en la

presente invención, ya que es usual la referencia de los mismos en este tipo de aplicaciones. Así entonces, amablemente me permito solicitar a ese Despacho que la objeción a este respecto sea retirada.

- ✓ *"En las reivindicaciones 4 a 9, se delimita la fuerza de compresión aplicada a la primera capa y la aplicada para formar la tableta final, sin embargo, se evidencia una inconsistencia entre las mismas dado que si se toma, por ejemplo, que la fuerza en la etapa (c) es 6 kN y la fuerza en la etapa (a) es el 35% de la misma, equivaldría a aplicar una fuerza de 2.1 kN, que se encuentra por fuera de los rangos reclamados (0,1 a 1,5 kN ó 0,5 a 1kN), lo mismo sucede si se toma en la etapa (c) una fuerza de 5 kN y una proporción de 35% para la etapa (a), que equivale a una fuerza de 1,75 kN. Se sugiere revisar los rangos de fuerza de compresión reclamados."*

Con base en esta objeción, de manera atenta me permito resaltar que las reivindicaciones 4, 5, 6 y 8, tal y como se mencionó en el numeral 3 del presente memorial, fueron eliminadas del nuevo capítulo reivindicatorio.

Ahora bien, con respecto a las reivindicaciones 7 y 9 (nuevas reivindicaciones 4 y 5), me permito resaltar que la materia allí contenido corresponde a realizaciones preferentes, que se encuentran dentro de los rangos mencionados en la nueva reivindicación 1, para la fuerza de compresión aplicada para formación de la primera capa y para la fuerza de compresión aplicada para formar la tableta en el paso (c).

Por lo tanto, de manera atenta solicito que la objeción a este respecto sea retirada.

- ✓ *"En las reivindicaciones 6, 8 y 9 la abreviatura de la unidad kilonewton (kN), no es correcta, puesto que se encuentra como "Kn", se sugiere hacer la corrección."*

Con referencia en lo anterior, me permito resaltar que dentro del nuevo capítulo reivindicatorio se ha modificado la abreviatura de la unidad kilonewton, tal y como el Señor Examinador lo sugirió. Por lo tanto, se considera que la objeción a este respecto es superada.

- ✓ *"Las reivindicaciones 12 y 13 no son concisas por cuanto se encuentran dentro del alcance de la reivindicación 1."*

Teniendo en cuenta la objeción mencionada, me permito resaltar que las reivindicaciones 12 y 13 (nuevas reivindicaciones 8 y 9) fueron modificadas con el propósito de adecuar su redacción y así complementar la materia reclamada en las reivindicaciones precedentes.

Adicionalmente, me permito manifestar que el numeral 2.6.4.2 de la Guía para el examen de patentes de invención y modelo de utilidad de la Superintendencia de Industria y Comercio establece que:

"El examinador deberá tener en cuenta que la dependencia está dada porque todas las características esenciales de la reivindicación independiente están presentes en la reivindicación dependiente.

Las características esenciales son el conjunto de elementos que soluciona el problema técnico.

En consecuencia, una reivindicación dependiente es la que contiene todas las características de la reivindicación de la cual depende y además: i) hace referencia a ésta; y ii) adiciona una o más características que limitan el objeto a proteger."

Por lo tanto, es claro que el fin de las reivindicaciones dependientes dentro del capítulo reivindicatorio modificado, como las objetadas por el Señor Examinador, complementan lo descrito en la nueva reivindicación 1. De esta manera, solicito que la objeción a este respecto sea retirada.

En vista de todas lo anterior, me permito resaltar que el nuevo capítulo reivindicatorio es totalmente claro y conciso al reclamar un Procedimiento para preparar una Tableta de Caldo que tiene dos capas, lo cual es objeto de la invención. Asimismo, dicho capítulo modificado supera completamente las objeciones de claridad presentadas por el Señor Examinador y, por lo tanto, cumple a cabalidad con lo estipulado por el Artículo 30 de la Decisión Andina 486 de 2000.

5. **NIVEL INVENTIVO.**

Finalmente, el Señor Examinador considera que la materia reclamada en la reivindicación 1 y demás reivindicaciones carecerían de altura inventiva con respecto a las enseñanzas de los documentos **MX PA03007995 (D4) y US 5,350,548 (D5).**

En conexión con lo anterior, el Señor Examinador inicialmente asegura que el documento D4 corresponde al arte anterior más cercano a la invención ya que divulga un proceso para la preparación de cubos de extractos de dos componentes utilizando una

prensa rotativa para comprimidos. Para lo cual se alimentaron dos mezclas en dos diferentes embudos de alimentación, que alimentan dos diferentes sistemas de dosificación de una prensa. La mezcla de res se dosifica primero en porciones de 5 g en cavidades de molde de la prensa para comprimidos, y a continuación se dosifica también la mezcla de pollo también en porciones de 5 g en las mismas cavidades encima de la mezcla de res (Pág. 15, línea 20 a Pág. 16, línea 4, documento D4).

Teniendo en cuenta lo anterior, el Señor Examinador establece que la diferencia entre la materia reclamada en la presente invención y las enseñanzas del documento D4 es que la referencia citada no menciona que el contenido de humedad de la segunda capa sea menor al 5% y que la prensa sea de doble troquel.

Sin embargo, el Señor Examinador menciona que procesos para la elaboración de tabletas de doble capa empleando prensas rotativas de doble troquel ya habían sido divulgados en el estado de la técnica, ya que el documento D5 divulga un método de fabricación de tabletas de dos capas o pellets en una máquina rotativa de doble troquel, que comprende las etapas de: a) alimentar en la cavidades del rotor de troquel, un primer polvo o un primer material particulado a fin de formar primeras capas; b) comprimir dicha primeras capas con una primera fuerza de compresión en un primer paso por émbolos rotativos de forma síncrona con dicho rotor matriz a fin de formar primeros artículos capa presionado; c) alimentar en dichas cavidades de troquel que incluyen la primera capa de dichos artículos prensados un segundo polvo o segundo material particulado a fin de formar una segunda capa; y d) comprimir dicha primera y dicha segunda capa en un segundo paso con una segunda fuerza de compresión por dichos émbolos, con el fin de formar comprimidos de dos capas (Col. 7, reivindicación 1)

En consecuencia, el Señor Examinador establece que la persona del oficio normalmente versada, basándose en las enseñanzas del documento D4, estaría motivada a seleccionar ingredientes secos de verduras, esto es, con bajos contenidos de agua inferior al 5%, y ajustar su cohesión interna dependiendo de las características del producto final que desee obtener y emplear una prensa rotativa de doble troquel como lo divulga el documento D5, y así llegar al objeto reclamado en la reivindicación 1 de la presente solicitud.

Así entonces, inicialmente me permito resaltar que el capítulo reivindicatorio fue modificado con el propósito de reclamar un procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene dos capas, en donde puntualmente en la reivindicación 1 ahora se especifican parámetros adicionales, tales como, la fuerza de compresión aplicada para formar la primera capa y la fuerza de compresión aplicada para formar la tableta, las cuales no son mencionadas por ninguna de las referencias citadas por el Señor Examinador.

En este sentido y teniendo en cuenta las modificaciones hechas al capítulo reivindicatorio, me permito resaltar que las referencias citadas solas o en combinación fallan en divulgar o sugerir un procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene dos capas caracterizado porque comprende etapas específicas, tal y como se encuentra reclamado en la presente solicitud con cada uno de sus elementos y parámetros esenciales.

Entonces, en conexión con lo establecido por el Señor examinador, me permito resaltar que el documento D5 no menciona dentro de sus enseñanzas que la implementación de una prensa rotativa de doble troquel es adecuada para proporcionar productos alimenticios, especialmente tabletas de caldo. De hecho, el propósito de este documento es proporcionar un sistema de inspección automática y no dar a conocer un procedimiento, tal y como el que se reivindica en la presente invención.

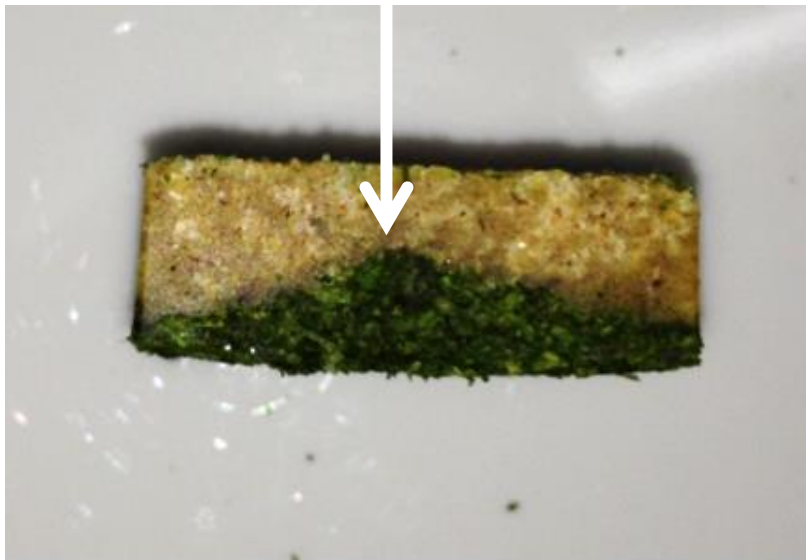
Por otro lado, me permito resaltar que el documento D4, el cual corresponde a una solicitud de patente de invención (Solicitud internacional W02002/069742) a nombre del mismo solicitante de la presente invención, divulga una ayuda culinaria multi-ingrediente para la preparación de un alimento líquido, que comprende al menos dos volúmenes parciales que se pueden distinguir por visión o tacto, en donde una parte puede consistir de hierbas o piezas de verduras, que están unidos libremente a la otra parte, la cual corresponde a una masa pastosa de caldo.

De acuerdo a lo anterior, el documento D4 menciona un proceso para obtener el producto previamente mencionado, el cual se caracteriza porque: a) la matriz de una prensa de tabletas está revestida con material de embalaje, b) las piezas de verduras están rellenas, y c) la masa pastosa de caldo se rellena en la parte superior y el contenido de la matriz se compacta.

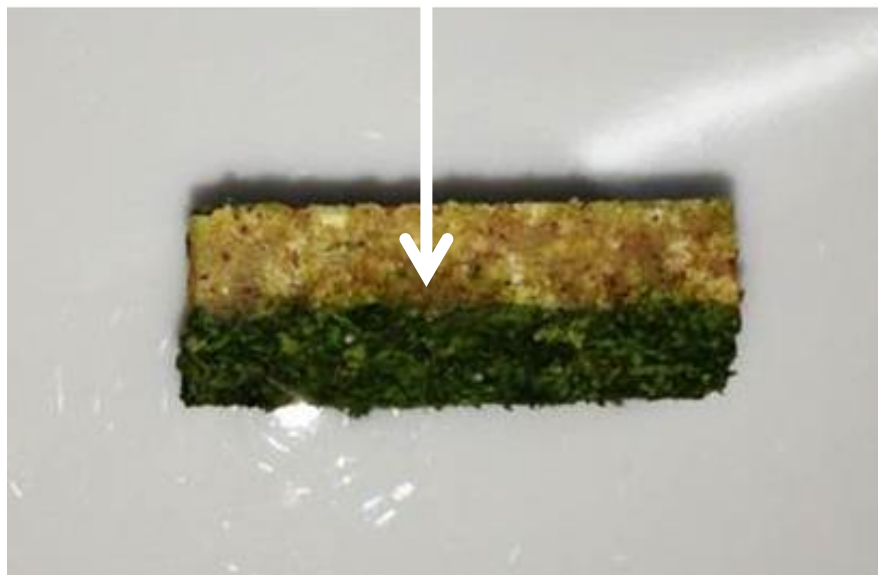
Por lo tanto, un problema con este enfoque, es que el producto debido a la débil coherencia de sus partículas, requiera de equipamiento que permita la formación directa en el material de embalaje.

De esta manera, es posible observar que para la presente invención, fue necesario realizar un conjunto adicional de ensayos, que muestran la diferencia entre un solo paso de prensado y el uso de una prensa de doble troquel.

En conexión con lo anterior, me permito resaltar que una única etapa de prensado da lugar a variaciones de cada tableta con respecto a la superficie irregular entre las dos capas, tal y como se muestra a continuación:



A diferencia del uso de una prensa de doble troquel, con la cual se puede conseguir una interfaz lisa entre las capas, dando una apariencia visual superior al producto, como lo muestra la siguiente Figura:



Por ende, me permito resaltar que además de lo mencionado, existen efectos benéficos adicionales que a pesar de que no puedan ser mostrados visualmente o por mediciones (por ejemplo, precisión de la dosificación, evitando un paso de secado), son esperados al realizar una comparación entre un procedimiento que incluya una sola etapa de compresión y la implementación de una prensa rotativa de doble troquel, tal y como se mostró en las anteriores figuras.

Así entonces, el punto no es si un experto en la materia podría haber llegado a la invención mediante la adaptación de las enseñanzas de los documentos del estado del arte referenciados, sino que si lo hubiera hecho de esa manera, ¿por qué estos documentos lo motivaron a hacerlo con la expectativa de resolver el problema técnico objetivo?

Es más, ¿qué razón tendría la persona versada en la materia para que, a la luz del problema resuelto por la presente invención, decidiera efectuar modificaciones en las enseñanzas del estado del arte, si no existe sugerencia alguna sobre una mejora o efecto sorprendente en referencia a un procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene dos capas, tal y como se menciona en la presente invención?

En conexión con lo anterior, muy respetuosamente me permito señalar que la única motivación que tendría la persona versada en la materia para hacer esta particular combinación sería la revelación hecha por la presente invención, por lo que el análisis de nivel inventivo realizado por el Señor Examinador está enmarcado dentro de lo que en el ámbito de las patentes se conoce como "*hindsight*" o análisis "*Ex post facto*".

En este sentido y a la luz de lo discutido en el presente memorial, me permito resaltar que al no "*saltar a la vista de manera clara y directa*" a partir de la combinación de las enseñanzas de los documentos D4 y D5, un procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene dos capas, tal y como se menciona en la presente invención, es claro que los documentos del arte no pueden de ninguna manera afectar el Nivel Inventivo de la solicitud en estudio.

En consecuencia, atentamente me permito manifestar ante ese Despacho que la materia del nuevo capítulo reivindicatorio presenta un inequívoco carácter inventivo frente a las enseñanzas de los documentos D4 y D5, cumpliendo por lo tanto a cabalidad con los requisitos de patentabilidad establecidos en el artículo 18 de la Decisión 486 de 2000.

6. **CONCLUSIÓN.**

Para finalizar, me permito reiterar que el capítulo reivindicatorio modificado presentado junto con este memorial es totalmente claro y conciso al reclamar un procedimiento para preparar una tableta de caldo y que está plenamente soportado 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 a los documentos citados, se estableció de manera incontrovertible que el procedimiento aquí descrito, de ninguna manera resultaría evidente para la persona versada en la materia a partir de las enseñanzas de dichos documentos, demostrando irrefutablemente la patentabilidad de la presente solicitud.

7. Anexo al presente memorial, me permito presentar copia de las páginas **17 y 18** que corresponden al **capítulo reivindicatorio modificado**, tal como se discutió en el presente memorial, constituido por **9 reivindicaciones**.

8. 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

Direcciones para Notificación: notificacionesip@lloredacamacho.com
notificacionespatentes@lloredacamacho.com