

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 13874

Ref. Expediente N° NC2016/0000112

Señor(es)
UNIVERSIDAD DE LA SABANA
TEAM FOODS COLOMBIA S.A.

Asunto: PATENTE DE INVENCION

Como resultado del examen de forma, realizado con fundamento en el artículo 38 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le comunica que:

1. Resumen (Art. 26 literal e) y 31 D486)

Con respecto al resumen se debe allegar de conformidad con lo dispuesto en el artículo 31 D. 486, dado que el presentado con la documentación, es demasiado corto. Cabe recordar que el resumen consiste en una síntesis de la divulgación técnica contenida en la solicitud de patente, por ende, debe adecuar el resumen, teniendo en cuenta que el extracto permitirá precisar el objeto de la invención, sus elementos característicos y el campo de aplicación.

2. Título

El título no corresponde con el objeto de la solicitud porque hace referencia a un “*Sistema lipídico con propiedades (...)*”; sin embargo, el objeto reclamado, teniendo en cuenta el preámbulo de las reivindicaciones, hace referencia es a “*Una composición*”, por lo cual se sugiere hacer la corrección pertinente.

3. Reivindicaciones (Art. 30 D486)

Reivindicaciones 1 a 24, Radicado NC2016/0000112 del 22 de julio de 2016.

Durante el examen se encontraron las siguientes faltas de claridad

- El preámbulo de las reivindicaciones independientes 1 y 20 “*Una composición que comprende*” y “*Un aditivo que comprende*”, es general y no permite comparar adecuadamente con el estado del arte. Se sugiere complementar por una expresión clara y concisa que permita definir claramente el objeto a proteger. Se le recuerda al solicitante que el preámbulo de las reivindicaciones indica cual es el objeto de la invención y las características técnicas conocidas en el estado de la técnica.
- La reivindicación 1 presenta como objeto “*Una composición*”, sin embargo, ésta no se encuentra completamente definida, teniendo en cuenta que una composición se caracteriza por sus componentes y las proporciones de cada uno de ellos. Se

Oficio N° 13874

Ref. Expediente N° NC2016/0000112

sugiere realizar las aclaraciones respectivas o definir la invención por sus características esenciales, teniendo en cuenta no modificar o ampliar la materia ya divulgada.

- Las reivindicaciones presentan como características técnicas esenciales términos generales, tales como: *“una fase oleica”* (reiv. 1), *“un aceite vegetal”* (reiv. 1), *“un ácido graso”* (reiv. 1), *“una fase acuosa”* (reiv. 1), *“ácido graso de cadena media”* (reiv. 4), *“un aceite esencial”* (reiv. 12), *“un antioxidante”* (reiv. 14), *“estado líquido o sólido”* (reiv. 23), *“en forma de emulsiones agua en aceite (W/O) o aceite en agua (O/W)”* (reiv. 24), 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, y/o restringir los componentes reclamados a aquellos que tienen un efecto técnico demostrado.
- En la reivindicación 1 la expresión *“al menos”*, es impreciso, por lo cual no permite distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere eliminarlo o sustituirlo por un término preciso.
- En la reivindicación 7 la expresión *“donde la fase oleosa está vehiculizada en el aceite vegetal”*, corresponde a un efecto esperado y por ende, no se considera una característica esencial de la composición.
- La reivindicación 20, que reclama *“Un aditivo”* presenta una falsa dependencia de las reivindicaciones a las que hace referencia (1 a 19), por cuanto estas últimas reclaman un producto distinto.
- El producto reclamado en la reivindicación 20, no se encuentra bien definido dado que la única *“característica”* es que comprende una composición, se sugiere caracterizar mediante las particularidades propias del aditivo reclamado.
- En las reivindicaciones 21 y 22 las expresiones *“para la conservación de alimentos que presenten un contenido mínimo de 5% de grasa, con o sin presencia de proteínas”* y *“para el control de patógenos en artículos relacionados con la industria alimentaria”*, respectivamente, corresponden a reclamar el uso que le dará al aditivo, lo cual no es aceptado como una característica técnica esencial de un producto, se sugiere hacer las correcciones respectivas.

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 39 de la Decisión 486, se le requiere para que dentro del término de dos (2) meses siguientes a la fecha de notificación del presente oficio, complete los requisitos anteriormente enunciados. En caso de no dar cumplimiento al presente requerimiento, la solicitud se considerará abandonada y perderá su prelación.

Finalmente, se le recuerda al solicitante que si como respuesta a este requerimiento llegara a modificar el capítulo reivindicatorio y éste contiene más de diez (10) reivindicaciones, no pagará la tasa de modificación voluntaria pero sí la correspondiente al pago por reivindicación adicional. Es claro, que en todo caso deberá pagar la tasa por reivindicaciones adicionales para que éstas sean tenidas en cuenta en el examen de fondo.

Oficio N° 13874

Ref. Expediente N° NC2016/0000112

Se invita al solicitante se sirva indicar, si así lo considera, su renuncia al término faltante.

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el Título I, Actuaciones ante la Superintendencia de Industria y Comercio; Capítulo sexto, publicación, comunicación, notificación y ejecutoria de las decisiones de la Superintendencia de Industria y Comercio, informándoles que contra el mismo no procede el recurso de la vía gubernativa.

Atentamente,



JOSÉ LUIS SALAZAR LÓPEZ
DIRECTOR DE NUEVAS CREACIONES (C)

Elaborado: ALBA ROCIO LEMUS QUIROGA
Aprobado: JOSÉ LUIS SALAZAR LÓPEZ