

DOCTOR

JOSÉ LUIS SALAZAR LÓPEZ

DIRECTOR NUEVAS CREACIONES

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

E. S. D.

REF. EXPEDIENTE No.:	NC2016/0000112
SOLICITUD DE PATENTE:	SISTEMA LIPÍDICO CON PROPIEDADES ANTIMICROBIANAS
SOLICITANTES:	TEAM FOODS COLOMBIA S.A. UNIVERSIDAD DE LA SABANA

RESPUESTA A REQUERIMIENTOS OFICIAL **OFICIO NO. 13874** NOTIFICADO EL
1 DE DICIEMBRE DE 2016.

CLAUDIA LUCIA CARO RAMIREZ, mayor de edad, domiciliada en Bogotá D.C., identificada con cedula No 40.017.374, en mi condición de apoderada de **TEAM FOODS COLOMBIA S.A.** y **UNIVERSIDAD DE LA SABANA**, por el presente escrito y estando dentro del término legal para hacerlo, doy respuesta al oficio No. 13874 notificado el 1 de diciembre de 2016, de acuerdo con lo siguiente:

En respuesta al oficio No. 13874, a continuación, encuentran:

- i. Respuesta a los puntos del requerimiento
 - respuesta punto por punto a los requerimientos del examinador.
 - un resumen de los cambios efectuados a las reivindicaciones.
- ii. Adjunto a este memorial se presenta un nuevo resumen en hoja en limpio.
- iii. Adjunto a este memorial se presenta un nuevo capítulo reivindicatorio, primero con control de cambios y luego el nuevo capítulo reivindicatorio en limpio.

1. Resumen

Siguiendo la recomendación del examinador se ha adecuado el resumen con el fin de facilitar la determinación del objeto de la invención.

El nuevo resumen es:

La presente invención se refiere a una composición con propiedades antimicrobianas que está integrada por una fase oleica compuesta por un aceite vegetal, un ácido graso y palmitato de sacarosa y una fase acuosa que comprende lactato sódico o potásico, en forma de emulsiones O/W o W/O, que pueden estar cristalizadas o no. Esta composición se puede usar tanto en aplicaciones alimentarias como no alimentarias para el control de bacterias patógenas y alterantes.

2. Título

Siguiendo la recomendación del examinador, se ha adecuado el título, con el fin de que se corresponda con el objeto reclamado, teniendo en cuenta las reivindicaciones.

El nuevo título es:

**COMPOSICIÓN CON PROPIEDADES ANTIMICROBIANAS PARA
APLICACIONES ALIMENTARIAS Y NO ALIMENTARIAS**

3. Reivindicaciones

- En la reivindicación 1 (del nuevo capítulo reivindicatorio) se adiciona la característica de ser antimicrobiana que es el objeto a proteger por la presente invención. Por otro lado, se eliminó la reivindicación 20 lo que subsanaría la objeción del uso de la expresión *“un aditivo que comprende”*.

- Se realizó una descripción más detallada de la composición en la reivindicación 1, especificando sus componentes. Las proporciones de estos componentes se definen en las reivindicaciones dependientes.

- En el nuevo capítulo reivindicatorio se atiende al requerimiento del examinador, por medio del cual afirma que las reivindicaciones presentan como características técnicas esenciales términos generales, mediante la inclusión de características técnicas, las cuales justifican el uso de dichos términos que para el examinador en el pliego reivindicatorio original aparecían como generales.

Con las inclusiones realizadas, entendemos se subsanaría la objeción hecha por el examinador.

- Se eliminó la expresión “al menos” de la reivindicación 1.

- La antigua reivindicación 7 es la nueva reivindicación 2, en la cual se especifica cual es el aceite vegetal que se utiliza para vehiculizar la fase oleosa, lo que entrega una característica esencial a la composición.

- La reivindicación 20 se eliminó del pliego reivindicatorio, así como el término “un aditivo”, atendiendo la recomendación del examinador, por lo que entendemos la objeción se encuentra subsanada.

- Las reivindicaciones 21 y 22 se eliminaron. entendemos que la objeción queda subsanada.

Resumen de los cambios efectuados a las reivindicaciones.

Reivindicación 1: se define de forma concreta las fases y componentes específicos que hacen parte de composición.

Reivindicación 2: se especifica en que aceite se puede vehiculizar la fase oleica.

Reivindicación 3: se eliminaron las antiguas reivindicaciones 3, 4, 5, 6 y 7; la antigua reivindicación 8 es la reivindicación 3, esta reivindicación ahora depende únicamente de la reivindicación 1.

Reivindicación 4: se unió la antigua reivindicación 9 y la antigua reivindicación 10 para formar la nueva reivindicación 4, esta depende ahora de las reivindicaciones 1 a 3.

Reivindicación 5: la nueva reivindicación 5 es la antigua reivindicación 11 la cual depende ahora de la reivindicación 4.

Reivindicación 6: se unió la antigua reivindicación 12 y la antigua reivindicación 13 para formar la nueva reivindicación 6, esta depende ahora de las reivindicaciones 1 a 5.

Reivindicación 7: se unió la antigua reivindicación 14 y la antigua reivindicación 15 para formar la nueva reivindicación 7, esta depende ahora de las reivindicaciones 1 a 6.

Reivindicación 8: la reivindicación 8 es la antigua reivindicación 16, esta depende ahora de la reivindicación 7.

Reivindicación 9: la reivindicación 9 es la antigua reivindicación 17, esta depende ahora de las reivindicaciones 1 a 8.

Reivindicación 10: la reivindicación 10 es la antigua reivindicación 18, esta depende ahora de las reivindicaciones 1 a 9.

Reivindicación 11: la reivindicación 1 es la antigua reivindicación 19, esta depende ahora de las reivindicaciones 1 a 10.

Reivindicación 12: la reivindicación 12 es la antigua reivindicación 21, se eliminó la expresión “El aditivo según” para subsanar la objeción del examinador, ahora esta reivindicación depende de la reivindicación 1 a 11.

Reivindicación 13: la reivindicación 13 es la antigua reivindicación 23, se eliminó la expresión “El aditivo” para subsanar la objeción del examinador, ahora esta reivindicación depende de la reivindicación 1 a 12.

Las antiguas reivindicaciones 20, 22 y 24 se eliminaron con el fin de subsanar las objeciones realizadas por el examinador.

Por todo lo dicho, solicitamos que la Superintendencia de Industria y Comercio admita las modificaciones y los argumentos que se han facilitado y los tenga en cuenta a la hora de analizar la novedad y el nivel inventivo de la presente invención. Asimismo, solicitamos que continúe el trámite con normalidad y proceda con la publicación.

Para efectos de notificaciones recibiré estas vía internet (ccaro@pons.com.co), en la secretaria de esa dirección y/o en la de la Delegatura de Propiedad Intelectual o en mi oficina de abogados de la Calle 94 A No 11A-32 Oficina 306 de la ciudad de Bogotá.

Agradezco su atención.



CLAUDIA LUCIA CARO RAMIREZ

CC No 40.017.374 de Tunja

T.P. No 36.448 del C.S de la J.

Adjunto lo anunciado

NUEVO RESUMEN

La presente invención se refiere a una composición con propiedades antimicrobianas que está integrada por una fase oleica compuesta por un aceite vegetal, un ácido graso y palmitato de sacarosa y una fase acuosa que comprende lactato sódico o potásico, en forma de emulsiones O/W o W/O, que pueden estar cristalizadas o no. Esta composición se puede usar tanto en aplicaciones alimentarias como no alimentarias para el control de bacterias patógenas y alterantes.

NUEVO CAPÍTULO REIVINDICATORIO CON CONTROL DE CAMBIOS

1. Una composición antimicrobiana que comprende:

i) una fase oleica que comprende: ~~al menos un aceite vegetal, al menos un ácido graso y un éster de sacarosa como palmitato de sacarosa; y~~
- un aceite vegetal que se selecciona de aceite de palma, aceite de soya, aceite de oliva, aceite de canola y aceite de girasol;

- un ácido graso de cadena media que se selecciona de ácido cáprico, ácido caprílico, ácido capróico, como ácido graso en forma libre, como mono glicérido o una sal de cualquiera de estos; y

- un éster de sacarosa seleccionado del palmitato de sacarosa; y

ii) una fase acuosa que comprende lactato sódico o lactato potásico.

2. La composición según la reivindicación 1, donde la fase oleica esta vehiculizada en donde el aceite vegetal, se seleccionado de entre aceite de palma, aceite de soya, aceite de oliva, aceite de canola y aceite de girasol.

~~3. La composición según la reivindicación 2, donde el aceite vegetal se selecciona de aceite de palma.~~

~~4. La composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, donde el ácido graso es un ácido graso de cadena media.~~

~~5. La composición según la reivindicación 4, donde el ácido graso se selecciona de ácido cáprico, ácido caprílico, ácido caproico como ácido graso en forma libre, como monoglicérido o una sal de cualquiera de ellos.~~

~~6. La composición según la reivindicación 5, donde el ácido graso se selecciona de ácido cáprico.~~

~~7. La composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6, donde la fase oleosa está vehiculizada en el aceite vegetal.~~

~~83. La composición según cualquiera de las reivindicaciones~~ reivindicación 1a-7,
donde la fase acuosa corresponde a ~~a~~ entre el 10% y el 30% de una emulsión de

agua en aceite (W/O) o al 50% de una emulsión de aceite en agua (OW).

~~9. La composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 8, que además comprende un agente emulsificante.~~

~~104.~~ La composición según las reivindicaciones 1 a 39, ~~donde el~~ que además comprende un agente emulsificante y este es Tween 20.

~~115.~~ La composición según ~~cualquiera de las reivindicaciones 4 9 o 10~~, donde el agente emulsificante está en una concentración de entre 0,2% y 0,9%.

~~12. La composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 11, que además comprende un aceite esencial.~~

~~136.~~ La composición según cualquiera de las reivindicaciones 12 1 a 5, ~~donde el que además comprende un~~ aceite esencial y este es aceite esencial se selecciona de tomillo.

~~147.~~ La composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a ~~136~~, que además comprende un antioxidante y este es α -tocoferol.

~~15. La composición según la reivindicación 14, donde el agente antioxidante es α -tocoferol.~~

~~168.~~ La composición según ~~cualquiera de las reivindicaciones 7 14 o 15~~, donde el agente antioxidante está en una concentración del 0,1%.

~~179.~~ La composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a ~~816~~, donde la concentración de lactato sódico es de entre el 1% y el 2%.

~~1810.~~ La composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a ~~917~~, donde la concentración del ácido graso es de entre 7 ppm y 500 ppm.

~~1911.~~ La composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a ~~1018~~, donde la concentración de palmitato de sacarosa es de entre 55 ppm y 300 ppm.

~~20. Un aditivo que comprende la composición tal y como se ha definido en cualquiera de las reivindicaciones 1 a 19.~~

~~2112. El aditivo según~~ La composición según cualquiera de las reivindicaciones 20 1 a 11, para la conservación de que además comprende un alimentos que presenten un contenido mínimo de 5% de grasa, con o sin presencia de proteínas.

~~22. El aditivo según la reivindicación 20, para el control de patógenos en artículos relacionados con la industria alimentaria.~~

~~2313. El aditivo~~ La composición según cualquiera de las reivindicaciones ~~201~~ a ~~2212~~, donde dicha composición ~~el aditivo~~ se encuentra como emulsión cristalizada o no, en estado líquido o sólido.

~~24. El aditivo según cualquiera de las reivindicaciones 20 a 23, en forma de emulsiones agua en aceite (W/O) o aceite en agua (O/W).~~

NUEVO CAPÍTULO REIVINDICATORIO EN LIMPIO

1. Una composición antimicrobiana que comprende:

i) una fase oleica que comprende:

- un aceite vegetal que se selecciona de aceite de palma, aceite de soya, aceite de oliva, aceite de canola y aceite de girasol;

- un ácido graso de cadena media que se selecciona de ácido cáprico, ácido caprílico, ácido capróico, como ácido graso en forma libre, como mono glicérido o una sal de cualquiera de estos; y

- un éster de sacarosa seleccionado del palmitato de sacarosa; y

ii) una fase acuosa que comprende lactato sódico o lactato potásico.

2. La composición según la reivindicación 1, donde la fase oleica esta vehiculizada en el aceite vegetal, seleccionado de entre aceite de palma, aceite de soya, aceite de oliva, aceite de canola y aceite de girasol.

3. La composición según reivindicación 1, donde la fase acuosa corresponde a ~~a~~ entre el 10% y el 30% de una emulsión de agua en aceite (W/O) o al 50% de una emulsión de aceite en agua (O/W).

4. La composición según las reivindicaciones 1 a 3, que además comprende un agente emulsificante y este es Tween 20.

5. La composición según la reivindicación 4, donde el agente emulsificante está en una concentración de entre 0,2% y 0,9%.

6. La composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5, que además comprende un aceite esencial y este es aceite esencial de tomillo.

7. La composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6, que además comprende un antioxidante y este es α -tocoferol.

8. La composición según la reivindicación 7, donde el agente antioxidante está en una concentración del 0,1%.

9. La composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 8, donde la concentración de lactato sódico es de entre el 1% y el 2%.
10. La composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 9, donde la concentración del ácido graso es de entre 7 ppm y 500 ppm.
11. La composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 10, donde la concentración de palmitato de sacarosa es de entre 55 ppm y 300 ppm.
12. La composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 11, que además comprende un alimento que presenten un contenido mínimo de 5% de grasa, con o sin presencia de proteínas.
13. La composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 12, donde dicha composición se encuentra como emulsión cristalizada o no.