

Señor

JEFE DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

E. S. D.

Expediente (Año-Expediente): **2016-104216**

Respuesta Oficio : **2297**

Nuestra Ref. : **777-P**

Actuación : RESPUESTA EXAMEN DE FONDO (ART 45 D486)

JOHAN SEBASTIAN GOMEZ VILLA, con domicilio en esta ciudad, con identificación CC 9868640 y TP 202892, abogado titulado en ejercicio, obrando en calidad de apoderado del solicitante NATURAL BODY CENTER según poder anexo al trámite administrativo de la referencia.

Encontrándome dentro del término legal comparezco para responder el oficio de Requerimiento del Examen de patentabilidad del expediente del asunto emanado de esa Oficina, con fundamento en el Artículo 45 de la Decisión 486 de 2.000 de C.A.N, en los siguientes términos:

- **Reivindicaciones (Art. 30 D486)**

Se presenta un capítulo reivindicatorio corregido, 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



COLOMBIA:
Carrera 13-A No. 28-38 Bufete 230
Tel (571) 341 9841 / Fax (571) 243 5423
Parque Central Bavaria
Bogotá D.C. / Colombia / Sur América

USA:
COL 12010 TM Tamayo
10000 NW 25 Th St Unit 1 L
33172-2204
MIAMI / FL, U.S.A.

E-mail: consultas@tmtamayo.net
ip@tmtamayo.com

Web: www.tmtamayo.com

superar los requerimientos realizados por el examinador, es decir, dando claridad a las reivindicaciones en las que se eliminan las expresiones que no definen específicamente la estructura de la invención.

Se reemplaza la expresión "Grindsted" por el producto correspondiente, que son monoglicéridos esterificados con ácido láctico.

Se elimina la expresión "con una duración de 5 días en refrigeración" que es un resultado a alcanzar y no definen al producto.

Se elimina la expresión "listo 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" que no es una característica técnica que defina a la invención.

Se incluyen las características mencionadas en las reivindicaciones 2 y 3 dentro de la reivindicación independiente 1.

Se corrige la abreviatura "kg", como válida para referirse al kilogramo como unidad de masa en la reivindicación 3.

Se fusionan las reivindicaciones 1, 2 y 3 de producto en una sola reivindicación 1.

- **Determinación del Estado de la Técnica y Examen de Patentabilidad (Art. 14 D486)**



COLOMBIA:
Carrera 13-A No. 28-38 Bufete 230
Tel (571) 341 9841 / Fax (571) 243 5423
Parque Central Bavaria
Bogotá D.C. / Colombia / Sur América

USA:
COL 12010 TM Tamayo
10000 NW 25 Th St Unit 1L
33172-2204
MIAMI / FL, U.S.A.

E-mail: consultas@tmtamayo.net
ip@tmtamayo.com
Web: www.tmtamayo.com

En relación con los antecedentes mencionados por el señor examinador, según las aseveraciones relacionadas que afectan el NIVEL INVENTIVO, nos permitimos aclarar y precisar lo siguiente, con un cuadro comparativo del estado de la técnica con el que más adelante demostrará que además del proceso, el nuevo PRODUCTO DE MUFFIN DE QUESO SIN GLUTEN NI FIBRA tiene estructura diferente y su efecto sorprendente de elasticidad y de esponjosidad es inesperado y no es resultado de los conocimientos conocidos de la composición de D1 con quesos, D2 sin leche o de la combinación de estos.

Solicitud	D1	D2
Muffin que comprende	Muffin (Pág. 12)	Muffin
Queso Paipa y queso tipo parmesano Entre el 40% y 50% + leche y huevo completo + tiempo de horneo para eliminación de humedad,	Queso Paipa (70g) y queso parmesano (2 cucharadas) Mayoritariamente el peso del muffin es queso, donde este porcentaje de queso lo hace de consumo inmediato, ya que el queso se va endurecer, y no tendrá la apariencia de un mufins si no de tartin o un trozo de pan o cualquier amasijo	No se menciona, no usa quesos
Piel de cerdo deshidratada, tostada y molida, proceso que se hace desde la piel cerdo cruda, organolépticamente, completamete diferente a chicharrón americano. No absorbe humedad, mayor porcentaje de proteína	Chicharrón americano triturado, producto estándar comercial, este chicharrón americano que absorbe Humedad, dándole al mufin un efecto de textura cauchada o tiesa	Harina de arroz, harina de maíz y fécula + azúcar producto no apto para personas diabéticas o restringida en alimento con hidratos de carbono



COLOMBIA:
Carrera 13-A No. 28-38 Bufete 230
Tel (571) 341 9841 / Fax (571) 243 5423
Parque Central Bavaria
Bogotá D.C. / Colombia / Sur América

USA:
COL 12010 TM Tamayo
10000 NW 25 Th S Unit 1 L
33172-2204
MIAMI / FL, U.S.A.

E-mail: consultas@tmtamayo.net
ip@tmtamayo.com

Web: www.tmtamayo.com

Solicitud	D1	D2
Muffin que comprende	Muffin (Pág. 12)	Muffin
Huevo, huevo completo, separados, las yemas para elaborar base pastelera con leche deslactosada + claras batidas a punto de nieve, estos dos componentes ayudan a obtener un moje que al hornear dará como resultado un muffins esponjosos, con volumen, con una miga más delicada y suave en sabor reduciendo,	Huevo, solo yemas. El resultado es muffins, con una textura pastosa, sin volumen.	Huevo, completo directo a la mezcla. No tiene crema tipo pastelera
sorbato de potasio, goma xantana, monoglicéridos esterificados con ácido láctico. Vida útil del producto de 12 días, mismas características durante ese periodo, se puede conservar en refrigerador.	No menciona, periodo de vida más corto, deterioro del producto en menor tiempo. Al no tener estabilizante el chicharrón actúa como un receptor de humedad dañando la textura del producto en la nevera. Uso de margarina para desmoldar	sorbato de potasio, goma xantana, mono y diglicéridos de ácidos grasos, estearoil-2-lactilato de sodio, Uso general en la industria de alimentos como estabilizador, conservante y agente para desmoldar.
El 50% en peso es queso, el resto es huevo, leche y harina de piel deshidratada, producto diseñado para personas con restricción de alimentos.	Mayoritariamente el peso del muffin es queso, no se usa leche deslactosada y tampoco las claras del huevo	No se menciona, uso de harinas de cereales, azúcares, y zumos de fruta que aportan fructosa, no apto para diabéticos, o personas con restricción de alimentos con hidratos de carbono



COLOMBIA:
Carrera 13-A No. 28-38 Bufete 230
Tel (571) 341 9841 / Fax (571) 243 5423
Parque Central Bavaria
Bogotá D.C. / Colombia / Sur América

USA:
COL 12010 TM Tamayo
10000 NW 25 Th S Unit 1 L
33172-2204
MIAMI / FL, U.S.A.

E-mail: consultas@tmtamayo.net
ip@tmtamayo.com

Web: www.tmtamayo.com

- **Nivel Inventivo (Art 18 D 486):**

Con ninguno de los antecedentes o combinación mencionada de D1 y D2 se puede obtener el efecto sorprendente de elasticidad y de esponjosidad de la nueva invención.

En la composición del nuevo PRODUCTO DE MUFFIN DE QUESO SIN GLUTEN NI FIBRA se agrega una crema tipo pastelera con leche y huevos con claras que producen el efecto del producto final de elasticidad y de esponjosidad. En D2 la composición tiene huevo directamente en la mezcla, no una crema como ingrediente con leche, y a su vez que en D1 el ingrediente es sólo yemas sin leche deslactosada; lo que como efecto se tendrá en ambos antecedentes D1 y D2 un producto sin volumen y pastoso.

El chicharrón americano de D1 absorbe Humedad, dándole a la composición del muffin de D1 un efecto de textura cauchada o tiesa; composición diferente a piel de cerdo deshidratada que no absorbe humedad y proporciona una composición con mayor porcentaje de proteína en un producto final elástico y esponjado.

No es obvia la composición del nuevo PRODUCTO DE MUFFIN DE QUESO para que no tenga fibra ni gluten y que tenga elementos no requeridos para la fabricación de muffins tradicionales. En los antecedentes conocidos no se aporta crema pastelera con quesos, yemas, claras, leche deslactosada y piel de cerdo deshidratada para la obtención de un producto sin fibra ni carbohidratos como la composición de la nueva invención.



COLOMBIA:
Carrera 13-A No. 28-38 Bufete 230
Tel (571) 341 9841 / Fax (571) 243 5423
Parque Central Bavaria
Bogotá D.C. / Colombia / Sur América

USA:
COL 12010 TM Tamayo
10000 NW 25 Th St Unit 1L
33172-2204
MIAMI / FL, U.S.A.

E-mail: consultas@tmtamayo.net
ip@tmtamayo.com

Web: www.tmtamayo.com

Así, el nuevo PRODUCTO DE MUFFIN DE QUESO SIN GLUTEN NI FIBRA tiene estructura diferente y su efecto sorprendente de elasticidad y de esponjosidad es inesperado y no es resultado de los conocimientos conocidos de la composición de D1 con quesos, D2 sin leche o de la combinación de estos.

De acuerdo con las correcciones presentadas y las aclaraciones citadas, la presente solicitud de patente de invención cumple con los requisitos de patentabilidad exigidos en el Art. 14 de la Decisión 486/2000 de la C.A.N, en el sentido de Novedad, Nivel inventivo y Aplicación Industrial, solicito dar por subsanado dicho examen y ordenar lo pertinente con el fin que el expediente en mención siga su curso normal.

Se evidencia que las anterioridades no afectan la invención porque la composición del producto es diferente porque no permiten ejecutar la invención con D1 o D2 o su combinación.

De acuerdo con las anteriores aclaraciones, se presenta:

- CAPITULO REIVINDICATORIO CORREGIDO con dos reivindicaciones; donde las reivindicaciones 1, 2 y 3 anteriores de producto se fisionan en una sola reivindicación 1, y la reivindicación 4 de proceso ahora es la reivindicación 2.

El nuevo capítulo Reivindicatorio, se presentan con un contenido que se ajusta a los límites impuestos por la memoria descriptiva original, sin que exceda la invención solicitada.



COLOMBIA:
Carrera 13-A No. 28-38 Bufete 230
Tel (571) 341 9841 / Fax (571) 243 5423
Parque Central Bavaria
Bogotá D.C. / Colombia / Sur América

USA:
COL 12010 TM Tamayo
10000 NW 25 Th St Unit 1L
33172-2204
MIAMI / FL, U.S.A.

E-mail: consultas@tmtamayo.net
ip@tmtamayo.com
Web: www.tmtamayo.com

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.

Del señor Jefe,



JOHAN SEBASTIAN GOMEZ VILLA,
CC No.CC 9868640 y TP 202892 del C.S.J.



COLOMBIA:
Carrera 13-A No. 28-38 Bufete 230
Tel (571) 341 9841 / Fax (571) 243 5423
Parque Central Bavaria
Bogotá D.C. / Colombia / Sur América

USA:
COL 12010 TM Tamayo
10000 NW 25 Th St Unit 1L
33172-2204
MIAMI / FL, U.S.A.

E-mail: consultas@tmtamayo.net
ip@tmtamayo.com

Web: www.tmtamayo.com