

P-12716

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

E.

S.

D.

Re: Expediente No. **NC2017/0003219**

Solicitud de patente a nombre de **SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA-CENTRO DE LA TECNOLOGÍA DEL DISEÑO Y LA PRODUCTIVIDAD EMPRESARIAL**

Yo, CAROLINA DAZA MONTALVO identificada como aparece al pie de mi firma, domiciliada en la Carrera 11 No. 86-53, piso 6, obrando como apoderada de la sociedad **SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA-CENTRO DE LA TECNOLOGÍA DEL DISEÑO Y LA PRODUCTIVIDAD EMPRESARIAL**., domiciliada en Girardot, Cundinamarca, en respuesta al oficio No. **5411**, relacionado con concepto técnico de forma, me permito manifestar lo siguiente:

1. Con fundamento en la facultad que confiere el artículo 34 de la Decisión 486 al solicitante para modificar la solicitud de patente en cualquier momento del trámite, presento junto con este memorial un nuevo pliego reivindicatorio que comprende las mismas 9 reivindicaciones, en donde únicamente se realizaron modificaciones por concepto de claridad y forma, en un esfuerzo por acelerar el trámite.

2. Poder

Su Despacho ha solicitado presentar junto con esta respuesta, el documento de poder que le confiere el solicitante de la solicitud de patente en referencia, a su representante legal. Ante lo cual se informa que, atendiendo esta observación a cabalidad, se presenta dicho documento de poder, debidamente diligenciado y firmado por el titular de esta solicitud, tal y como lo exige esta legislación.

3. Resumen

Su Despacho ha indicado que el actual resumen de esta solicitud de patente, no hace referencia al objeto de la invención, sus elementos característicos y el campo de aplicación. En dicho respecto manifestamos nuestro completo desacuerdo, en vista de que se considera que el resumen con el que actualmente cuenta la solicitud en estudio, comprende cada uno de los elementos citados, puesto que al referirse

a un procedimiento para la transformación de cereales y legumbres, se está indicando cuál es el objeto inventivo de la solicitud. De dicha frase, también se puede apreciar cuál es el campo de acción, el cual en definitiva es el sector agrícola y por último, se mencionan cuáles son las etapas principales que conforman el método reclamando, las cuales corresponden a los elementos característicos de la invención. De este modo se informa que el resumen de esta solicitud, no ha sido modificado y adicionalmente, se solicita eliminar esta objeción.

4. **Claridad**

El artículo 30 de la Dec. 486 de la Comunidad Andina establece:

***Artículo 30.-** Las reivindicaciones definirán la materia que se desea proteger mediante la patente. Deben ser claras y concisas y estar enteramente sustentadas por la descripción.*

4.1 Su Despacho ha indicado que las expresiones/términos “Leguminosa” y “masa” (Reiv.1), “escaldado” (Reiv. 1 y 5), “proceso de centrifugación” (Reiv. 2), “temperatura ambiente” y “humedad”, son muy generales y en consecuencia, involucran otras posibilidades y/u opciones, que no se encuentran contempladas en esta solicitud de patente y por tanto, pueden extender de manera inapropiada, el alcance de la presente invención. En dicho respecto manifestamos nuestro completo desacuerdo, ya que el término leguminosa, se encuentra debidamente restringido en la reivindicación dependiente 9, las operaciones unitarias “escaldado” y “centrifugación”, se encuentran acompañados por condiciones de operación, las cuales restringen su alcance y por último, los términos “temperatura ambiente” y “humedad”, están ahora acompañados por un valor y/o intervalo cuantitativo. Así las cosas, se considera que estos términos están debidamente definidos y por ende, su alcance debidamente predeterminado.

4.2 Su Despacho ha objetado a la expresión “reducir la cantidad” en la reivindicación 2, por ser imprecisa y en consecuencia, no permitir distinguir a la invención del estado previo de la técnica, ante lo cual se informa que atendiendo a dicha observación, la expresión citada ha sido reemplazada por “eliminar”, la cual remueve cualquier significado que sea impreciso.

4.3 Su Despacho ha solicitado enunciar las etapas que conforman al método reclamado en el tiempo verbal infinitivo, ante lo cual se ha procedido de conformidad, tal y como se puede apreciar en el nuevo pliego reivindicatorio.

4.4 Por último, su Despacho ha indicado que la expresión “*con el fin de reducir el exceso de bebida presente y de esta manera reducir el tiempo de secado*”, hace referencia a un resultado a alcanzar, la cual no define a la invención y por ende, no debe ser reportada en el capítulo reivindicatorio. En respuesta a ello se informa que atendiendo esta observación, se ha eliminado dicha expresión de la reivindicación 3, con el ánimo de ajustarse a los lineamientos de esta legislación.

De este modo se considera que se ha respondido a cada una de las objeciones hechas por el señor Examinador, en referencia a la falta de claridad y concisión del pliego reivindicatorio de la presente solicitud, por tanto, se entiende que las nuevas reivindicaciones 1 a 9 que se presentan en esta oportunidad, se ajustan a las disposiciones del artículo 30 de la Decisión 486/00.

Habiendo atendido cabalmente las objeciones presentadas por ese Despacho en el oficio No. 5411, solicito atentamente sea tomada en cuenta la información aquí presentada y continuar con el trámite de la presente solicitud.

5. Anexos

- Documento de Poder
- Nuevo pliego reivindicatorio compuesto por 9 reivindicaciones.

Señor Director,


CAROLINA DAZA MONTALVO
C.C. 66.783.790 de Palmira Valle
TP-141563 CSJ
notificaciones@clarkemodet.com.co

Clarke, Modet & Cº

COLOMBIA

SEÑORES
DIVISION DE NUEVAS CREACIONES
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
E. S. D.

REF: PODER PARA SOLICITUD DE PATENTE EN COLOMBIA

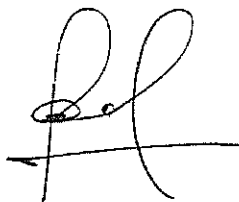
TITULO: "PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DE CEREALES Y
LEGUMINOSAS PARA INACTIVAR LOS FACTORES ANTI-
NUTRICIONALES, PRESERVAR LA CALIDAD NUTRICIONAL Y
OBTENER BEBIDA Y MASA PARA CONSUMO HUMANO"

SOLICITANTE:

Yo, **CARLOS FERNANDO COMETA HORTÚA**, mayor de edad, vecino de Girardot, identificado con la Cédula de Ciudadanía No. 80.400.500 expedida en Fusagasugá, obrando en nombre y representación del **SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA-CENTRO DE LA TECNOLOGÍA DEL DISEÑO Y LA PRODUCTIVIDAD EMPRESARIAL**, confiero poder amplio y suficiente a la doctora **CAROLINA DAZA MONTALVO** identificada con Cédula de Ciudadanía . Nr. 66.783.790 expedida en Palmira Valle y portadora de la Tarjeta Profesional Nr. 141.563 del del Consejo Superior de la Judicatura, para que en nuestro nombre, solicite, tramite y en general realice todas las gestiones necesarias para la obtención del registro de la patente de invención titulada: "PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DE CEREALES Y LEGUMINOSAS PARA INACTIVAR LOS FACTORES ANTI-NUTRICIONALES, PRESERVAR LA CALIDAD NUTRICIONAL Y OBTENER BEBIDA Y MASA PARA CONSUMO HUMANO"

La apoderada queda facultada para recurrir, recibir, transigir, conciliar, notificarse y sustituir el presente poder.

Atentamente,



**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA-CENTRO DE LA
TECNOLOGÍA DEL DISEÑO Y LA PRODUCTIVIDAD EMPRESARIAL**
REPRESENTANTE LEGAL
C.C. 80.500.400 Fusagasugá

ACEPTO:



CAROLINA DAZA MONTALVO
C.C. 66.783.790 de Palmira, Valle
T.P 141.563 del CSJ
notificaciones@clarkemodet.com.co

REIVINDICACIONES

1. Un proceso para la transformación de cereales y leguminosas para la inactivación de factores anti-nutricionales y preservar la calidad nutricional y obtención de bebida y masa, caracterizado porque el proceso comprende las etapas de:
 - a) PRIMER LAVADO del cereal o leguminosa;
 - b) HIDRATAR a una temperatura entre 20°C y 35°C.
 - c) ESCALAR en agua a una temperatura entre: 45 y 79.9 °C.
 - d) ESCURRIR el cereal o leguminosa a la temperatura de salida del escaldado;
 - e) MOLER EN HÚMEDO a una temperatura de 80°C y una proporción cereal/leguminosa seca:agua: 1:5 – 1:10, con un tiempo de molienda entre 5 a 10 minutos y con recirculación entre 10 y 20 minutos;
 - f) CALENTAR a una temperatura de 80 °C durante un tiempo de 30 minutos;
 - g) FILTRAR la mezcla obtenida de masa y bebida de cereal o leguminosa.

2. El proceso para la transformación de cereales y leguminosas para la inactivación de factores anti-nutricionales de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado porque además comprende las etapas de:
 - h) DESCREMAR la bebida obtenida eliminando la cantidad presente de grasa, a través del proceso de centrifugación; y
 - i) EMPACAR Y ALMACENAR la bebida de soya a una temperatura de refrigeración de 4 °C a 8°C.

3. El proceso para la transformación de cereales y leguminosas para la inactivación de factores anti-nutricionales de acuerdo con la reivindicación 1 ó 2, caracterizado porque además comprende las etapas de:

- j) CENTRIFUGAR la masa obtenida a una velocidad entre 1200 y 1800 R.P.M, por un tiempo entre 3 y 8 minutos.
 - k) SECAR la masa a una temperatura entre 40 y 80 °C, alcanzado una humedad del 12%.
 - l) ENFRIAR Y EMPACAR la masa de soya, en donde se deja reposar hasta que se enfríe para empacar y almacenar a una temperatura entre 20 a 35 °C
4. El proceso para la transformación de cereales y leguminosas para la inactivación de factores anti-nutricionales de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque en la etapa (b), la hidratación se lleva a cabo durante un tiempo entre 6 a 12 horas y la proporción de agua:cereal/leguminosa seca, esta entre 3:1 a 5:1
 5. El proceso para la transformación de cereales y leguminosas para la inactivación de factores anti-nutricionales de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque en la etapa (c), el tiempo de escaldado está entre 3 y 6 minutos.
 6. El proceso para la transformación de cereales y leguminosas para la inactivación de factores anti-nutricionales de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque en la etapa (d), el tamaño de partícula se encuentra entre 700 y 500 micras (0,5 mm).
 7. El proceso para la transformación de cereales y leguminosas para la inactivación de factores anti-nutricionales de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque en la etapa (g), el tamaño de la malla es de 500 micras.
 8. El proceso para la transformación de cereales y leguminosas para la inactivación de factores anti-nutricionales de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque los cereales que participan

en el proceso son seleccionados del grupo que consiste de arroz, trigo, escanda, cebada, avena, soya, maíz, amaranto, alforfón, triticales (cruce de trigo y centeno) o mezclas de los mismos.

9. El proceso para la transformación de cereales y leguminosas para la inactivación de factores anti-nutricionales de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque las leguminosas que participan en el proceso son seleccionados del grupo que consiste de frijol, garbanzo, habas, almendras, cacahuate, maní y lentejas o mezclas de los mismos.