

Bogotá, Octubre 4 2017

Ref. Expediente No 16118151

Señores: Superintendencia de Industria y Comercio

Asunto: Respuesta oficio 12373

De acuerdo al examen de Patentabilidad (Numeral 5) presentado en el oficio referenciado, que dio como resultado la existencia del horno identificado con la patente US 8.387.518, a continuación se presenta un cuadro comparativo con las ventajas técnicas que tiene el Horno vertical para asado de pollo, con respecto al horno (US 8.387.518) presentado en el examen de patentabilidad.

	Horno vertical para asado de pollos	Horno US 8.387.518
Consumo de Gas propano. El horno vertical para asado de pollos consume menor cantidad de gas propano durante la operación	Aproximadamente 49.000 BTU por hora	Consumo de 50.000 BTU por hora en el poste central de llama más de 100.000 BTU por hora en los quemadores adicionales.
Sistema de cocción. El Horno Vertical para pollos evita la deshidratación del producto a preparar dentro del horno asegurando que las cualidades organolépticas del producto no se afecten durante el proceso. Evitando la implementación de sistemas de hidratación (66) como el utilizado en el horno de la patente US 8.387.518, como se explica en el cuadro.	Cocción por calor radiante y directo, los alimentos conservan en mejor forma sus jugos.	Cocción por convección se presente pérdida de jugos y secamiento de los alimentos, por lo que necesita. Por este motivo, en la descripción de la patente US 8.387.518 se hace evidente la implementación de un sistema de hidratación para el alimento en cocción como se describe a continuación “en la parte inferior de la cámara central se encuentra una zona de atrapamiento de agua en una forma, la región de atrapamiento de agua (66) se adapta para recibir gotas de los artículos alimenticios en donde una cierta altura de agua se coloca en la región 66 tal como entre 0,5 y 1,5 pulgadas. El agua contenida en esta porción inferior además

		tiene un beneficio de incrementar la humedad relativa dentro de la cámara 46 que puede ayudar a cocinar los artículos alimenticios para evitar la deshidratación del mismo” ¹ .
Generación de Gases Contaminantes. El Horno vertical para el asado de pollos, no posee sistema de combustión, por lo tanto no emite gases contaminantes como CO ₂ , a diferencia del horno de la patente US 8.387.518, que utiliza una flauta central para generar llamas que al quemar el producto emiten los gases contaminantes mencionados.	No posee sistema de combustión, que emita gases contaminantes, durante el proceso de cocción.	La flauta central “primer elemento calefactor (80) es un poste de llama” ²

Con lo mencionado anteriormente se exponen las mejoras implementadas por el Horno vertical para pollos con respecto al horno US 8.387.518, mostrando que hay mejoras que merecen ser patentadas como modelo de utilidad.

Coordialmente.

Jeimy Janet Delgado

Representante Legal Alosan S.A.S.

¹

<https://patentscope.wipo.int/search/es/detail.jsf?docId=US42715358&recNum=1&maxRec=&office=&prevFilter=&sortOption=&queryString=&tab=PCTDescription>

²

<https://patentscope.wipo.int/search/es/detail.jsf?docId=US42715358&recNum=1&maxRec=&office=&prevFilter=&sortOption=&queryString=&tab=PCTDescription>