

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 86418

Ref. Expediente N° 16118151

Por la cual se deniega una Patente de Modelo de Utilidad

EL DIRECTOR DE NUEVAS CREACIONES (C)
en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las conferidas en el numeral 5°
del artículo 20 del Decreto 4886 de 2011, y

CONSIDERANDO

PRIMERO: Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 6 de mayo de 2016 con el No. 16-118151-0000-0000, por ALOSAN S.A.S, presentó la solicitud de patente de modelo de utilidad titulada “HORNO VERTICAL CIRCULAR PARA ASADO DE POLLO”.

SEGUNDO: Que el extracto de esta solicitud fue publicado en la Gaceta de la Propiedad Industrial No. 794 el 31 de mayo de 2017, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que realizado el examen de fondo mediante Oficio No. 12373, notificado por fijación en lista el 24 de agosto de 2017, se requirió a la solicitante en los términos del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina para que presentara respuesta a las observaciones de carácter técnico, relacionadas con la patentabilidad o cumplimiento de los requisitos establecidos por esta Decisión para la concesión de la patente.

CUARTO: Que el solicitante mediante escrito radicado bajo el No. 16118151 el 4 de octubre de 2017, respondió oportunamente el requerimiento formulado y presentó aclaraciones, atendiendo de esta manera las observaciones efectuadas en el examen de fondo.

QUINTO: Que en virtud de lo dispuesto en el artículo 14 de la Decisión 486 expedida por la Comisión de la Comunidad Andina “*Los países miembros otorgarán patentes para las invenciones, sean de producto o de procedimiento, en todos los campos de la tecnología, siempre que sean nuevas, tengan nivel inventivo y sean susceptibles de aplicación industrial*”.

SEXTO: Que en el presente caso la(s) reivindicación(es) 1 a 5 incluida(s) en el radicado bajo el No. 16118151 del 4 de octubre de 2017, no cumple(n) el requisito de novedad. Lo anterior, de acuerdo con las siguientes consideraciones:

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 86418

Ref. Expediente N° 16118151

6.1. Objeto de la invención

El problema técnico consiste en proporcionar un horno asador de pollos compacto, portátil, de fácil ubicación y ahorro de espacio, reduciendo los gastos en instalación, donde el horno no emplee carbón vegetal dadas las altas concentraciones de CO₂ que emite el carbón en la combustión y que son contaminantes para el medio ambiente, además de evitar o reducir los altos costos de inversiones en infraestructura para la instalación de los hornos de carbón.

Para resolver este problema técnico se proporciona un horno vertical para asado de pollo que comprende una cámara de calentamiento donde se insertan las aves muertas en varillas, el asado de las aves se da por la acción de quemadores infrarrojos, accionados a gas propano o natural, donde las varillas giran 360° con las aves, para que no se quemen, por la acción de los quemadores, el giro permitiendo la distribución uniforme del calor sobre los pollos.

6.2. Determinación del estado de la técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 6 de mayo de 2016, que corresponde a la fecha de presentación de la solicitud nacional.

Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, se encontró el siguiente documento que anticipa el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	US 8,387,518	"Vertical rotisserie cooking system"	05/marzo/2013

El documento D1⁽¹⁾ un horno asador vertical de llama abierta que tiene un poste central de llama desplegando llamas estéticamente agradables y un calentador secundario situado fuera del camino de rotación de los artículos alimenticios. El horno tiene una zona central de la cámara donde la transferencia de calor a los alimentos se ejecuta de una manera deseable para cocinar adecuadamente los alimentos sin quemar la superficie de la misma. (Resumen).

6.3. Examen de Patentabilidad (Art. 14 D486)

¹<https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?CC=US&NR=8387518B2&KC=B2&FT=D&ND=&date=20130305&DB=&locale=>

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 86418

Ref. Expediente N° 16118151

Novedad (Art. 16 D486)

Según lo dispuesto en el artículo 16 de la Decisión 486: *"Una invención se considerará nueva cuando no está comprendida en el estado de la técnica. El estado de la técnica comprenderá todo lo que haya sido accesible al público por una descripción escrita u oral, utilización, comercialización o cualquier otro medio antes de la fecha de presentación de la solicitud de patente o, en su caso, de la prioridad reconocida"*.

En el presente caso, el horno vertical para asado de pollos reclamado en la solicitud no es nueva, teniendo en cuenta que la reivindicación 1 está referida a: *"El horno vertical para asado de pollo se caracteriza por: -una cámara de calentamiento..."* (incluida bajo el radicado No. 16118151 del 29 de marzo de 2017).

La siguiente tabla presenta la comparación entre las características técnicas esenciales de la solicitud estudiada, mencionadas en la reivindicación 1, y las reveladas en el (los) documento(s) D1 que representa(n) el estado de la técnica:

Tabla 1

Características técnicas esenciales	D1
El horno vertical para asado de pollo se caracteriza por:	Un horno asador vertical (20) (Col. 3, líneas 4 y 5; Fig. 1), que comprende:
Una cámara de calentamiento - (31), donde se insertan las aves muertas en varillas (11).	Una parte operativa (24) que comprende un conjunto de calentamiento (40) dispuesto en un alojamiento superior (42) y una cámara central (46) (cámara de cocción) y unas varillas (227) (Col. 3, línea 33 a Col. 4, línea 59; Figs. 1A, 5).
El asado de las aves se da por la acción de quemadores infrarrojos - (13) accionados a gas propano o natural.	Un primer elemento de calentamiento (80) es un poste de llama adaptado para desplegar llamas estéticamente agradables. Un segundo elemento calefactor que en una forma preferida comprende calentador infrarrojo izquierdo y derecho (84) y (86) está situado fuera de la trayectoria rotacional de los artículos alimenticios indicados. Sin embargo, podría ser posible colocar el calentador secundario tal como un calentador de infrarrojos en la parte trasera (53) del primer calentador de poste (80) (Col. 5, líneas 18 a 37; Figs. 1A, 5).

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales del horno vertical de la reivindicación 1 habían sido divulgadas previamente en el documento D1, por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 86418

Ref. Expediente N° 16118151

En consecuencia, la reivindicación 1 no es nueva, según lo divulgado en el documento D1.

Asimismo, el documento D1 divulga las características de las reivindicaciones dependientes así:

- Reivindicación 2: El conjunto de posicionamiento (244) comprende una placa de base (250), la placa de base (250) está adaptada para alojar una pluralidad de piñones de accionamiento (252). (Col. 11, líneas 25 a 27; Figs. 26 y 27). Cuando la placa de base (250) gira por medio del accionamiento del actuador (240) que aplica tensión a través del miembro flexible de accionamiento (264), los miembros giratorios giran alrededor de un eje de varilla (261) haciendo rotar ésta última (Col. 12, líneas 24 a 29; Figs. 25 a 27).
- Reivindicación 3: La superficie de vidrio delantera (48) es parte de una puerta de vidrio (52) que tiene una porción de asa (54) y está unida de forma articulada en la región (56). De una manera similar, la superficie de vidrio trasera (50) en una forma es parte de una puerta (58) que tiene además un mango (60) y unido de forma articulada en la posición (62). En una forma, la puerta (58) puede ser una puerta de vidrio de doble cristal para proporcionar aislamiento adicional. Las puertas pueden estar fijadas en varios lugares del alojamiento y en otras formas puede emplearse una sola puerta (Col. 3, líneas 57 a 65; Fig. 5).
- Reivindicación 4: El sistema de ventilación (340) comprende segundas aberturas de calentador (342) y (344) que están situadas por encima del segundo conjunto de calentamiento (82). Además, un orificio central (346) está situado en la región central del conjunto de accionamiento de tal manera que el conducto cilíndrico (256) está adaptado para definir la ventilación central (Col. 13, líneas 9 a 15; Figs. 1A, 1B, 25 y 26).
- Reivindicación 5: La porción de base (22) en una forma comprende una pluralidad de patas de soporte (26) que tienen ruedas (28) colocadas rotativamente debajo de ellas (Col. 3, líneas 14 a 16; Fig. 1A).

SEPTIMO: Que por otra parte el artículo 30 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, señala: *“Las reivindicaciones definirán la materia que se desea proteger mediante la patente. Deben ser claras y concisas y estar enteramente sustentadas por la descripción.*

Las reivindicaciones podrán ser independientes o dependientes. Una reivindicación será independiente cuando defina la materia que se desea proteger sin referencia a

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 86418

Ref. Expediente N° 16118151

otra reivindicación anterior. Una reivindicación será dependiente cuando defina la materia que se desea proteger refiriéndose a una reivindicación anterior. Una reivindicación que se refiera a dos o más reivindicaciones anteriores se considerará una reivindicación dependiente múltiple.”

En cuanto a la(s) reivindicación (es) 1 a 5 incluida(s) en el escrito radicado bajo el No. 16118151 del 29 de marzo de 2017, no se ajusta(n) a los parámetros establecidos en el artículo 30 anteriormente transcrito, ya que el capítulo reivindicatorio allegado en el radicado No. 16118151 del 29 de marzo de 2017, no es claro ni conciso puesto que se revelan cuatro reivindicaciones independientes, las cuales no están relacionadas de ninguna manera entre sí. Esta Oficina ha observado que ha habido un error en la redacción del capítulo reivindicatorio, debido a que cada una de las reivindicaciones no sigue correctamente la estructura: “*Preámbulo - enlace gramatical – parte característica*”. El preámbulo indica cuál es el objeto de la invención, que suele coincidir con el título de la invención (aparato, proceso, composición, etc.) y las características técnicas conocidas en el estado de la técnica. Por su parte, la parte característica indica las características técnicas que el solicitante desea proteger y que distinguen la invención de los restantes conocidos. Estas dos partes están separadas por el enlace gramatical “caracterizado por”. Cabe agregar, que las reivindicaciones deben ir numeradas consecutivamente, preferiblemente por números arábigos.

En el Oficio No. 12373 también se han redactado, a modo de ejemplo, unas reivindicaciones basadas en la invención como mejor se ha comprendido, para guiar al solicitante en la correcta redacción de las reivindicaciones, y se ha invitado al solicitante a presentar un nuevo capítulo reivindicatorio, donde se hayan modificado las objeciones planteadas, teniendo en cuenta que dichas modificaciones no deben ampliar el objeto inicialmente presentado por la presente solicitud.

De igual manera se le ha indicado a la solicitante que junto con el nuevo pliego reivindicatorio, debe allegar una nueva descripción y unas nuevas figuras; sin embargo, el solicitante ha hecho caso omiso a las recomendaciones de esta Oficina.

Por tanto, con base en lo anterior, las reivindicaciones 1 a 5 no cumplen con lo estipulado en el Artículo 30 de la D486, y la materia se ha estudiado como mejor se ha comprendido.

En el radicado No. 16118151 del 4 de octubre de 2017 la solicitante presenta un cuadro en el que hace una comparación de tres aspectos entre la presente solicitud y lo revelado por el documento D1. De acuerdo a lo expuesto en el cuadro, en contraste con lo enseñado por el documento D1, el horno de la solicitud tiene un

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 86418

Ref. Expediente N° 16118151

mejor consumo de gas, un sistema de cocción en el que los alimentos conservan en mejor forma sus jugos, y un sistema de combustión que no emite gases contaminantes durante el proceso de cocción.

Con base en lo anterior, la solicitante concluye que *“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”*.

Con referencia a las argumentaciones de la solicitante y contrario a las mismas, esta Oficina encuentra que el horno asador divulgado en D1 comprende un segundo elemento calefactor que en una forma preferida comprende calentador infrarrojo izquierdo y derecho (84) y (86) está situado fuera de la trayectoria rotacional de los artículos alimenticios indicados. Sin embargo, podría ser posible colocar el calentador secundario tal como un calentador de infrarrojos en la parte trasera (53) del primer calentador de poste (80) (Col. 5, líneas 18 a 37; Figs. 1A, 5), donde los calentadores infrarrojos irradian una energía de 28.000 BTU (Col. 10, línea 17) que es inferior a los 49.000 BTU/h que según la solicitante se consiguen con la presente invención. Se aclara que este valor de energía radiante dado por la solicitante no tiene sustento en la divulgación inicial.

Por otro lado, en cuanto a la afirmación de la solicitante sobre que el sistema de cocción de la presente solicitud es mejor con respecto al horno de D1 pues los alimentos conservan en mejor forma sus jugos, esta Oficina se manifiesta en desacuerdo pues la citada anterioridad menciona que los calentadores de infrarrojos funcionan a un rango de temperatura de aproximadamente 1300 grados Fahrenheit (705°C), que produce aproximadamente una longitud de onda de 3 micras de energía electromagnética, que se considera que es una longitud de onda ideal y es receptiva por los artículos alimenticios que contienen agua. El infrarrojo se encuentra a una temperatura y una velocidad de transferencia de calor establecida; sin embargo, se puede controlar encendiéndolo y apagándolo a diferentes intervalos. Por ejemplo, en un intervalo de diez minutos, si están en el 80% del tiempo (es decir, 8 minutos), se encuentra que es una cantidad ideal de transferencia de calor para cocinar un pollo. Esta configuración se puede ajustar a través de la interfaz de control (36) (Col. 9, líneas 21 a 30; Fig. 1). De acuerdo a lo anterior se observa que el horno de D1 es capaz de regular adecuadamente la temperatura y la velocidad de transferencia de calor para llegar a las condiciones ideales para cocinar pollo, manteniendo sus mejores propiedades.

Finalmente, con respecto al argumento orientado a que el sistema de combustión de la presente solicitud no emite gases contaminantes durante el proceso de cocción,

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 86418

Ref. Expediente N° 16118151

en contraste con el horno divulgado en D1, este Despacho se manifiesta en desacuerdo, puesto que el poste (80) puede retirarse, dejando únicamente los quemadores infrarrojos (84), (86) y de parte trasera (53), con lo cual no hay flujo de gas quemado en el poste (80) y por tanto no hay gases de combustión en el interior de la cámara central (46).

En conclusión, teniendo en cuenta que los argumentos de la solicitante no desvirtúan de manera alguna las objeciones a la patentabilidad ya sustentada, el Director de Nuevas Creaciones,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Denegar la patente de modelo de utilidad para la creación titulada “HORNO VERTICAL CIRCULAR PARA ASADO DE POLLO”.

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar el contenido de la presente resolución a ALOSAN S.A.S, advirtiéndole(s) que contra ella procede el recurso de apelación, ante el Superintendente Delegado para la Propiedad Industrial, del cual podrá hacer uso en el momento de la notificación o dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a ella.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá D.C., a los 21 de diciembre de 2017

[ImageDirectorSignature]
JOSE LUIS SALAZAR LOPEZ
Director de Nuevas Creaciones