

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 7557

Ref. Expediente N° NC2016/0001329

Por la cual se deniega una Patente de Invención

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO
en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las conferidas en el numeral 26
del artículo 3° del Decreto 4886 de 2011, y

CONSIDERANDO:

PRIMERO: Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 29 de agosto de 2016, con el N° NC2016/0001329, por WHITE INNOVATION D.M 2012 LTD., entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada "SISTEMA PARA COCCIÓN AUTOMATIZADA BAJO DEMANDA", que corresponde a la solicitud internacional PCT/IL2015/050182 del 17 de febrero de 2015.

SEGUNDO: Que el extracto de esta solicitud fue publicado en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 777 el 21 de noviembre de 2016, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 11577, notificado el 10 de agosto de 2017, se requirió al solicitante en los términos del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina para que presentaran 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 N° NC2016/0001329 el 21 de noviembre de 2017, respondió oportunamente el requerimiento formulado y presentan nuevas reivindicaciones 1 a 15 que reemplazan las originalmente presentadas, atendiendo de esta manera las observaciones efectuadas en el examen de fondo. Se acepta este último capítulo reivindicatorio presentado, comoquiera que se ajusta a las prescripciones contenidas en el artículo 34 de la Decisión 486.

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."*

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 7557

Ref. Expediente N° NC2016/0001329

SEXTO: Que en el presente caso las reivindicaciones 1 a 15 incluidas en el radicado bajo el N° NC2016/0001329 del 21 de noviembre de 2017, no cumplen los requisitos indicados. Lo anterior, de acuerdo con las siguientes consideraciones:

6.1 Objeto de la invención

El problema técnico consiste en la necesidad de proporcionar un sistema y un método altamente eficiente y rentable para cocción automatizada bajo demanda, que incluya suministrar ingredientes de cocción y dispensación que permita obtener un producto cocido comestible. Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona un sistema para cocción automatizada bajo demanda que incluye un inyector controlable por computadora para ser operativo para inyectar de manera programable ingredientes de cocción líquidos a través de una pared de y en un recipiente de mezclado, cocción y dispensación, un rotador controlable por computadora configurado para ser operativo para girar de manera programable el recipiente de mezclado, cocción y dispensación que contiene los ingredientes de cocción, mezclando así los ingredientes de cocción en una masa, un generador de calor operativo para provocar la cocción de la masa en el recipiente de mezclado, cocción y dispensación y un controlador operativo para regular la operación del inyector controlable por computadora, el rotador controlable por computadora y el generador de calor.

6.2 Determinación del estado de la técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 17 de febrero de 2014 que corresponde a la fecha de presentación de la solicitud de prioridad.

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 4,234,605	"Method of making bread in an oven using a combined trough and baking-pan unit »	18/noviembre/1980
D2	US 2011/0117259	"Liquid movement and control within a container for food preparation"	19/mayo/2011

El documento D1¹ divulga un método y un aparato de panificación especialmente adaptados para uso doméstico. Una unidad combinada de cubeta y bandeja de

1

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 7557

Ref. Expediente N° NC2016/0001329

hornear está montada de forma desmontable en una mesa de elevación dispuesta en el horno y, cuando está elevada, es automáticamente cubierta por un elemento de cierre sometido a un muelle hacia abajo y recibe una cantidad medida de agua cuando se deja caer a través del fondo De un depósito de agua proporcionado por encima y a través de agujeros formados en el miembro de cierre (Resumen).

El documento D2² divulga un aparato y un método para controlar el movimiento de líquidos dentro y fuera de un recipiente. El aparato incluye un recipiente principal para contener el producto alimenticio, una entrada de líquido para suministrar líquido al recipiente principal con el producto alimenticio y una salida de líquido para retirar el líquido del recipiente principal sin retirar el producto alimenticio. (Resumen).

6.3 Novedad

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 sistema reclamado en la solicitud no es nuevo, teniendo en cuenta que la reivindicación 1 está referida a: *“Un sistema para cocción automatizada bajo demanda, que comprende (...)”* (Radicado N° NC2016/0001329 del 21 de noviembre 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 los documento D1 y D2 que representan el estado de la técnica:

Tabla 1

Características Esenciales	D1	D2
Un sistema para cocción automatizada bajo demanda, que comprende:	Un aparato de panificación que incorpora la presente invención (Col. 2, líneas 8 a 10).	Un aparato portátil para preparar y cocinar un producto alimenticio, comprendiendo el aparato (Reivindicación 1).

<https://www.google.com.co/patents/US4234605?dq=US+4234605&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwiZ96vGqsrVAhUFNSYKHfS6AVIQ6AEIJDA>

²

<https://www.google.com.co/patents/US20110117259?dq=US2011117259&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwiCzuCvqsrVAhVKySYKHS4CC-sQ6AEIJjAA>

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 7557

Ref. Expediente N° NC2016/0001329

un recipiente de mezclado, cocción y dispensación (104)	La mezcla de la harina y otros ingredientes de pan y agua en dicha cubeta combinada y en la unidad de bandeja de cocción para formar la masa (Reivindicación 1).	El aparato incluye un recipiente principal para contener el producto alimenticio, una entrada de líquido para proporcionar líquido en el recipiente principal con el producto alimenticio, y una salida de líquido para eliminar el líquido del recipiente principal sin eliminar el producto alimenticio (Resumen).
Un inyector controlable por computadora (100) configurado para ser operativo e inyectar de manera programable ingredientes de cocción líquidos (102) a través de una pared (118) de dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación y en dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación;	Fijados a la parte inferior de la pared del techo del horno inmediatamente por encima del elemento de cierre (23) hay un par de depósitos de agua (26) y (26') formados cada uno con un pasaje pasante (25) o (25') (Col. 3, líneas 31 a 40). La unidad combinada de bandeja y bandeja de cocción con una cantidad prescrita de agua automáticamente sin abrir la puerta frontal del aparato de panificación (Col. 8, líneas 1 a 6).	Una abertura de entrada de líquido en el recipiente principal para suministrar de forma controlada líquido al recipiente principal con el producto alimenticio (Reivindicación 1).
Un rotador controlable por computadora (160) configurado para ser operativo y para girar de manera programable dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación en un plano vertical;	Se fijan a los agitadores (21), (21') en su parte inferior de las paletas agitadoras (22) y (22') respectivamente. (...) se insertan en los respectivos compartimentos (a) y (b) de la cubeta combinada y la bandeja de hornear (4) al desplazarse hacia arriba para agitar y amasar en el mismo (Col. 2, línea 64 hasta Col. 3, línea 3).	El aparato puede incluir además un agitador para agitar mecánicamente o agitar el recipiente principal o el suelo del recipiente principal (Párr. 0113). El aparato también puede incorporar uno o más sensores mecánicos para determinar la viscosidad o resistencia a la agitación en el recipiente principal, voltaje o corriente (Párr. 0071).

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 7557

Ref. Expediente N° NC2016/0001329

un generador de calor (170)	Un par de calentadores superiores e inferiores (35), (36) están dispuestos en el horno a niveles respectivos por encima y por debajo de la unidad combinada de cubeta y cacerola (4) y la mesa elevadora (5) (Col. 4, líneas 5 a 9).	Un calentador asociado con el recipiente principal para el calentamiento automático del producto alimenticio y el líquido en el recipiente principal (Reivindicación 1).
Un controlador (110) operativo para controlar el funcionamiento de dicho inyector controlable por computadora, dicho rotador controlable por computadora y dicho generador de calor.	Al circuito eléctrico de un tablero de control (44) proporcionado en el bastidor de carcasa (1) dispuesto en el interior de una pared lateral del horno son un par de proximidades superior e inferior de interruptores (S1) y (S2) mientras que un dispositivo de accionamiento (45) está fijado al borde lateral adyacente de la mesa elevadora (5) para la cooperación con los interruptores de proximidad (S1) y (S2). En los dibujos, el número de referencia (46) indica conmutadores de pulsador; (47), un interruptor de temporizador; Y (48), un interruptor para el uso de ajuste fino de la temperatura (Col. 4, líneas 5 a 19).	Los sensores descritos anteriormente pueden asegurar que se mantienen las condiciones apropiadas para cocinar los alimentos en el recipiente, y cuando es necesario realizar ajustes, el microcontrolador puede controlar la realización de dichos cambios. (...) Durante este tiempo de cocción, se pueden realizar una variedad de procesos, incluyendo subir o bajar el calor, dejar entrar aire o expulsar vapor, añadir más líquido al recipiente o drenar líquido, y así sucesivamente. Los sensores mantienen las condiciones apropiadas para cocinar los alimentos en el recipiente, y cuando es necesario realizar ajustes, el microcontrolador puede controlar la realización de dichos cambios (Párr. 0133).

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales del sistema de la reivindicación 1 habían sido divulgadas previamente en los documentos D1 y D2, por separado, por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

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

- Reivindicaciones 2 y 3: Un par de ejes de agitador (21) y (21') que se extienden

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 7557

Ref. Expediente N° NC2016/0001329

verticalmente están soportados de forma giratoria en una relación separada lateralmente entre sí por medio de los respectivos cojinetes (19) y (20) montados en la viga horizontal (18). Se fijan a los agitadores (21), (21') en su parte inferior de las paletas agitadoras (22) y (22') respectivamente. (...) se insertan en los respectivos compartimentos (a) y (b) de la cubeta combinada y la bandeja de hornear (4) al desplazarse hacia arriba para agitar y amasar en el mismo (...) El número de referencia (24) indica muelles helicoidales dispuestos entre la viga horizontal (18) y el elemento de cierre (23) alrededor de los ejes agitadores (21), (21') de manera que el elemento de cierre (23) se mantiene normalmente contra los extremos inferiores ampliados de los postes de soporte (43) bajo la inclinación hacia abajo de los muelles helicoidales (2) (Col. 2, línea 64 hasta Col. 3, línea 3).

- Reivindicación 13: Montados de forma fija en los extremos superiores de los ejes de agitador (21), (21'), que se extienden hacia arriba a través de la pared superior del horno hay un par de engranajes de engranaje (31) y (31'), como se muestra claramente en la Fig. 1 (Col. 3, líneas 60 a 63).
- Reivindicaciones 14 y 15: Además, en el aparato de la presente invención están dispuestos, como se describe aquí, un dispositivo agitador, que está fijado en la parte superior del armazón de la carcasa del aparato, y una mesa elevadora, que se encuentra debajo del dispositivo agitador y es verticalmente móvil con la bandeja combinada y la unidad de bandeja de cocción montadas de forma desmontable (Col. 6, líneas 52 a

Asimismo, el documento D2 divulga las características de las reivindicaciones dependientes así:

- Reivindicaciones 4 y 12: En algunas realizaciones, los sensores S3, S4, S6 y S9 mide los niveles de líquido en sus respectivos contenedores. Donde los sensores S4 y S5 son sensores ópticos, pueden ser cámaras o detectores ópticos que proporcionan información óptica de control (40) de modo que un programa de software (por ejemplo, reconocimiento de imagen de programa) puede determinar el tipo o la cantidad de producto alimenticio (21) o de la cantidad de líquido en el recipiente principal (10) (Párr. 0075).

Las reivindicaciones dependientes 2 a 4 y 12 a 15 no mencionan alguna característica que haga nuevo el sistema de la reivindicación 1, por lo cual se considera que no son nuevas.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 7557

Ref. Expediente N° NC2016/0001329

6.4 Nivel Inventivo

Según lo dispuesto en el artículo 18 de la Decisión 486: *“Se considerará que una invención tiene nivel inventivo, si para una persona del oficio normalmente versada en la materia técnica correspondiente, esa invención no hubiese resultado obvia ni se hubiese derivado de manera evidente del estado de la técnica”.*

En el presente caso, el proceso reclamado en la solicitud no tienen nivel inventivo, teniendo en cuenta que la reivindicación 5 se refiere a: *“Un método para cocción automatizada bajo demanda, que comprende (...)”* (Radicado N° NC2016/0001329 del 21 de noviembre de 2017).

La siguiente tabla presenta la comparación entre las características técnicas esenciales de la solicitud estudiada, mencionadas en la reivindicación 5, y las reveladas en los documentos D1 y D2 que representan el estado de la técnica:

Tabla 2

Características Esenciales	D1	D2
Un método para cocción automatizada bajo demanda, que comprende:	Un método de fabricación de pan que comprende las etapas secuenciales de (Reivindicación 1).	El método para el brote incluye (Párr. 0121).
Proporcionar ingredientes de cocción secos (106) en un recipiente de mezclado, cocción y dispensación (104);	(A) arrojar harina y otros ingredientes de pan en una unidad combinada montada de manera extraíble y una bandeja de hornear en un horno mientras se suministra agua a un tanque de agua en dicho horno (Reivindicación 1).	Recibir el alimento en el aparato (700). El alimento se puede insertar abriendo la tapa (5) (donde está presente) en el recipiente principal (10) (Párr. 0121).
Insertar ingredientes de cocción líquidos (102) en dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación a través de una aguja (120) que penetra dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación;	(C) añadir el agua calentada a dicha harina y otros ingredientes de pan en dicha unidad combinada de cubeta y cacerola (Reivindicación 1). No menciona la aguja que penetra dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación;	La apertura u operación (704) de la válvula (14) para permitir que una cantidad especificada de agua (por ejemplo, cantidad especificada por el aparato, por una receta, por el controlador, introducida por el usuario, etc.) desde el recipiente de entrada (34) para entrar en el recipiente principal (Párr. 0121).

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 7557

Ref. Expediente N° NC2016/0001329

Mezclar dichos ingredientes de cocción líquidos y dichos ingredientes de cocción secos en una masa en dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación, dicho mezclado comprende girar dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación en un plano vertical;	(D) agitar y amasar mecánicamente la mezcla de dicha harina, otros ingredientes de pan y agua en dicha unidad combinada de cubeta y bandeja de hornear para formar masa mientras se mantiene dicha unidad combinada de cubeta y bandeja de hornear dentro de dicho horno (Reivindicación 1).	No lo menciona
Cocer dicha masa en dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación; y después	(H) hornear la masa en dicha unidad combinada de cubeta y cacerola en dicho horno en una barra de pan (Reivindicación 1).	El método abre además 1004 la válvula de entrada para permitir que una cantidad especificada de líquido (por ejemplo, la cantidad necesaria para cocinar el tipo de alimento o alimento particular, la cantidad necesaria para llevar a cabo el proceso de cocción particular, etc. (Párr. 0133).
Dispensar dicho producto cocido comestible en dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación.	Posteriormente, la puerta frontal (3) se abre manualmente (figura 5f) y la unidad de masa y de horneado combinada (4) se retira de la mesa elevadora (5) al exterior del aparato para completar el proceso de panificación completo (Col. 6, líneas 12 a 16).	No lo menciona

El documento D1 se considera el estado de la técnica cercano a la invención definida en la reivindicación 5 porque divulga un método y un aparato de panificación especialmente adaptados para uso doméstico. Una unidad combinada de cubeta y bandeja de hornear está montada de forma desmontable en una mesa de elevación dispuesta en el horno y, cuando está elevada, es automáticamente cubierta por un elemento de cierre sometido a un muelle hacia abajo y recibe una cantidad medida de agua cuando se deja caer a través del fondo De un depósito de agua proporcionado por encima y a través de agujeros formados en el miembro de cierre (Resumen).

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 7557

Ref. Expediente N° NC2016/0001329

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 5 y el método de D1 consiste en que este último no menciona que se insertan los ingredientes de cocción líquidos a través de una aguja que penetra dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación;

No se evidencia un efecto técnico inesperado entre el método de la presente solicitud y el método divulgado en D1, dado que ambos documentos solucionan el mismo problema técnico que consiste en la necesidad de proporcionar un sistema y un método altamente eficiente y rentable para cocción automatizada bajo demanda, que incluya suministrar ingredientes de cocción y dispensación que permita obtener un producto cocido comestible, el documento D1 menciona que la invención proporciona un aparato de panificación que sea también utilizable como cualquier horno de cocción convencional para hornear o asar cualquiera de los diferentes artículos de cocción, así como para mezclar y amasar tal artículo en una etapa separada o en un proceso continuo que incluye una etapa de horneado o reposo (Col. 1, líneas 43 a 48),

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: “¿Cómo obtener un método de cocción de alimentos de forma alternativa a la revelada en el documento D1?”.

Sin embargo, ya era conocido en el estado de la técnica, el uso de agujas para inyectar los ingredientes líquidos en un recipiente de mezclado, cocción y dispensación, por cuanto, el documento D2 menciona la apertura u operación (704) de la válvula (14) para permitir que una cantidad especificada de agua (por ejemplo, cantidad especificada por el aparato, por una receta, por el controlador, introducida por el usuario, etc.) desde el recipiente de entrada (34) para entrar en el recipiente principal (Párr. 0121), asimismo, indica que en algunas realizaciones, el líquido (20) entra en el recipiente principal (10) usando presión (por ejemplo, utilizando presión de agua desde un grifo de cocina, tuberías domésticas o usando una bomba para empujar el líquido 20 (Párr. 0063), por su parte, el documento D1 menciona que los depósitos de agua (26), (26') están dispuestos de manera que se alimentan con agua a través de los respectivos conductos de entrada de agua (39) y (39') (Col. 3, líneas 55 a 57) Esto, aparentemente, hace posible alimentar la unidad combinada de cubeta y cacerola con una cantidad prescrita de agua automáticamente sin abrir la puerta delantera del aparato de panificación y permite así un funcionamiento altamente eficiente térmicamente sin pérdida sustancial de calor desde el interior del horno (Col. 8, líneas 1 a 6).

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, estaría motivada a incluir una aguja que permita el ingreso de los ingredientes líquidos en el

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 7557

Ref. Expediente N° NC2016/0001329

recipiente de cocción según lo divulgado en el documento D2 en el método de D1 para así llegar al objeto de la reivindicación 5, por lo cual se considera obvia.

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

- Reivindicaciones 6 y 7: En primer lugar, tal como se muestra en la FIG. 5a, se abre manualmente la puerta delantera (3) y se lanza una cantidad medida de material panificable en la unidad combinada de cubeta y cacerola (4). El material panificable incluye generalmente ingredientes tales como harina de alta proteína, leche, azúcar, manteca, horneado Polvo, sal y levadura en polvo activada, y normalmente está disponible en forma de una pre mezcla de tales materiales en polvo. Posteriormente, se vierte una cantidad medida predeterminada de agua en las tolvas (38), (38') y, pasando a través de los tubos de entrada de agua (39), (39'), se almacena en los depósitos de agua (26), (26'). Ahora, la puerta delantera (3) está cerrada lista para la operación panificadora (Col. 4, líneas 20 a 32).
- Reivindicaciones 10 y 11: (D) agitar y amasar mecánicamente la mezcla de dicha harina, otros ingredientes de pan y agua en dicha unidad combinada de cubeta y bandeja de hornear para formar masa mientras se mantiene dicha unidad combinada de cubeta y bandeja de hornear dentro de dicho horno (Reivindicación 1).

Las reivindicaciones dependientes 6, 7, 10 y 11 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al proceso de la reivindicación 5, por lo cual se considera que no tienen nivel inventivo.

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 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.”

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 7557

Ref. Expediente N° NC2016/0001329

Así las cosas, las siguientes reivindicaciones incluidas en el escrito radicado bajo el N° NC2016/0001329 del 21 de noviembre de 2017, no se ajustan a los parámetros establecidos en el artículo 30 anteriormente transcrito, por cuanto, i) la expresión *"una característica reconocible por maquina"* (reiv. 12), es imprecisa y/o relativa, por lo cual no permiten distinguir la invención del estado de la técnica, ii) El procedimiento de las reivindicación 1 no se encuentra correctamente definido, por cuanto su preámbulo indica *"Un método para cocción automatizada bajo demanda, que comprende (...) "*, sin embargo, muestran la secuencia de etapas técnicas de manera general, sin reivindicar las condiciones técnicas (componentes, proporciones, flujos, etc.), con las cuales debe llevarse a cabo la invención, iii) se presentan como características técnicas esenciales términos generales, tales como *"un inyector"* (reiv. 1), *"un rotador"* (reiv. 1), *"un generador de calor"* (reiv. 1), *"un subsistema de reconocimiento de recipiente"* (reiv. 4), *"ingredientes de cocción secos"* (reiv. 5), *"ingredientes de cocción líquidos"* (reiv. 5), *"recipiente de mezclado, cocción y dispensación"* (reiv. 5), *"un recipiente de almacenamiento unitario"* (reiv. 6), los cuales sugieren de forma imprecisa que la protección se extiende a otras posibles variaciones o modificaciones y no restringen la invención.

En cuanto a la claridad de la solicitud, la solicitante señala que en el método descrito en la reivindicación 5, no es posible limitar este proceso con componentes, proporciones o flujos, puesto que esto depende de la masa que será sometida a cocción, además, señala que los términos señalados como generales corresponden a términos conocidos en el capo técnico y que estos no tienen por qué ser novedosos. Al respecto, esta Oficina señala, que pese a que las condiciones técnicas limitan la invención, son ellas, quienes alejan los métodos reclamados del estado de la técnica, y permiten que la invención pueda ser reproducida por alguien ajeno a la solicitante. Por su parte, los términos generales abarcan muchas posibilidades en el campo técnico, si bien, la persona técnica comprende estos términos podría seleccionar una infinidad de posibilidades, haciendo imprecisa la invención. Por ejemplo, el técnico versado en la materia tendría la opción de seleccionar infinitos tipos de *"inyectores"* conocidos en el campo técnico para llevar a cabo la invención, no obstante, no tendría la certeza si con cada uno de ellos, lograría resolver el problema técnico que se plantea en esta invención.

Ahora bien, respecto a la novedad de la invención, la solicitante manifiesta que ninguno de los documentos considerados en el estado de la técnica enseña un sistema para cocción automatizada bajo demanda, que incluye un rotador controlable por computadora, para girar de manera programable en un recipiente de mezclado. Dado que, el documento D1 comprende paletas agitadoras, sin embargo, no indica que estas sean programables o controlables por computadora, así que no puede compararse con la presente invención. Por su parte, el subsistema de reconocimiento proporciona una indicación de autenticidad, a partir de la cual se inicia la operación del rotador y el

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 7557

Ref. Expediente N° NC2016/0001329

inyector, no obstante, el documento D2 menciona unos sensores que tiene como objetivo el tipo o cantidad de producto o la cantidad de líquido, así que no pueden considerarse similares.

A partir de lo anterior, este Despacho señala, que los documentos D1 y D2, si enseña por separado en totalidad las características técnicas esenciales del sistema. El documento D1 enseña un aparato de panificación (Col. 2, líneas 8 a 10), que tiene agitadores (21), (21') en su parte inferior de las paletas agitadoras (22) y (22') respectivamente. (...) se insertan en los respectivos compartimentos (a) y (b) de la cubeta combinada y la bandeja de hornear (4) al desplazarse hacia arriba para agitar y amasar en el mismo (Col. 2, línea 64 hasta Col. 3, línea 3), dichos agitadores, si son controlables y programables por computadora, pues dicho documento señala que, el primer motor M1 se inicia manualmente o automáticamente por el funcionamiento del temporizador para girar en una dirección hacia delante. Debajo del impulso hacia adelante de la primera fuerza motriz M1, la polea en V de accionamiento (16), la correa en V 17 y la polea en V accionada (15) son accionadas para girar hacia delante para elevar la varilla de soporte 6 a través del intermediario del piñón (11) y la cremallera (6). De esta manera, la mesa elevadora (5) en la parte superior de la barra de soporte (6) se eleva junto con la bandeja combinada y la unidad de bandeja de cocción (4) montadas sobre la misma para que las palas agitadoras (22), (22') se inserten en los respectivos moldes o compartimentos de cocción (a) y (b) del alvéolo combinado y la unidad (4) de bandeja de cocción (Col. 4, líneas 37 a 55).

Por su parte, el documento D2 enseña un subsistema de reconocimiento de recipiente, al enseñar que En algunas realizaciones, los sensores S3, S4, S6 y S9 mide los niveles de líquido en sus respectivos contenedores. Donde los sensores S4 y S5 son sensores ópticos, pueden ser cámaras o detectores ópticos que proporcionan información óptica de control (40) de modo que un programa de software (por ejemplo, reconocimiento de imagen de programa) puede determinar el tipo o la cantidad de producto alimenticio (21) o de la cantidad de líquido en el recipiente principal (10) (Párr. 0075). Siendo estas las principales características para que se accionen los dispositivos que conforman el sistema, tal como el inyector y el rotador.

La solicitante señala que en relación con el análisis de nivel inventivo, *“el sistema y método de cocción de la presente invención permite la formación de una masa dentro del recipiente de mezclado, cocción y dispensación a la exclusión de los ingredientes de cocción no mezclados. En consecuencia, el sistema y método de cocción de la presente invención permite la formación de una masa mezclada de una forma más completa a comparación con los sistemas y métodos divulgados en el estado de la técnica”*, de tal manera, que se impide la fuga de los ingredientes líquidos, siendo esto una ventaja que ninguno de los dos documentos presenta, asimismo, no siguieren

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 7557

Ref. Expediente N° NC2016/0001329

motivación alguna que permita llevar a la persona versada a añadir esta característica. Hay que decir además, el documento D2 especifica un recipiente para remojo de frijoles, legumbres, arroz, granos y cereales, contrarió a la invención que corresponde a harina, polvo de hornear, saborizantes y frutas.

De acuerdo con lo anterior, el documento D1 enseña un método de panificación para uso doméstico, que sea también utilizable como cualquier horno de cocción convencional para hornear o asar cualquiera de los diferentes artículos de cocción, así como para mezclar y amasar tal artículo en una etapa separada o en un proceso continuo que incluye una etapa de horneado o reposo (Col. 1, líneas 43 a 48), además señala que el agua retenida en los tanques de agua se dirige por gravedad al colector combinado y a la unidad de bandeja de cocción cuando los miembros de tapón en el fondo de los depósitos de agua respectivos son levantados por las proyecciones formadas en el miembro de cierre. Al desplazarse hacia arriba de la mesa elevadora, como se describe, hace posible alimentar la unidad combinada de bandeja y bandeja de cocción con una cantidad prescrita de agua automáticamente sin abrir la puerta frontal del aparato de panificación y, por lo tanto, permite una operación térmicamente altamente eficiente sin pérdida sustancial de calor del interior del horno (Col. 7, línea 44 hasta Col. 8, línea 6).

Por otra parte, hay que decir que el objeto de la invención del documento D2, corresponde a un aparato y un método para controlar el movimiento de líquidos dentro y fuera de un recipiente (Resumen), siendo esto comparable con el objeto de la presente invención, de tal manera que, dicho documento si es pertinente como estado del arte cercano. Se puede mencionar además, que el estudio de patentabilidad se basa en el texto de las reivindicaciones, dado que estas delimitan el objeto para el cual se solicita la protección, por ello es indispensable que sean claras, concisas y que contengan las características técnicas que definen completamente la invención y la hacen diferente del estado de la técnica, puesto que servirán de base para la comparación con el estado del arte y así determinar si esas características constituyen la solución al problema técnico. En este orden de ideas, y dado que el pliego reclamado por la solicitante se encuentra redactado de manera general, y no menciona dichos ingredientes de manera específica, no se puede atribuir dichas diferencias con el documento D2.

En conclusión, teniendo en cuenta que los argumentos de la solicitante no desvirtúan de manera alguna las objeciones a la patentabilidad ya sustentada, el Superintendente de Industria y Comercio,

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 7557

Ref. Expediente N° NC2016/0001329

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Denegar la patente de invención a la creación titulada “SISTEMA PARA COCCIÓN AUTOMATIZADA BAJO DEMANDA”.

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar el contenido de la presente resolución a WHITE INNOVATION D.M 2012 LTD, advirtiéndole que contra ella procede el recurso de reposición, ante el Superintendente de Industria y Comercio, el cual podrá ser interpuesto 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 6 de febrero de 2018



PABLO FELIPE ROBLEDO DEL CASTILLO
Superintendente de Industria y Comercio