



DOCTOR
JOSÉ LUIS SALAZAR LÓPEZ
DIRECTOR NUEVAS CREACIONES
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
E. S. D.

REF. EXPEDIENTE No.:	NC2016/0000112
SOLICITUD PATENTE:	COMPOSICIÓN CON PROPIEDADES ANTIMICROBIANAS PARA APLICACIONES ALIMENTARIAS Y NO ALIMENTARIAS
SOLICITANTES:	TEAM FOODS COLOMBIA S.A. Y UNIVERSIDAD DE LA SABANA

RESPUESTA A REQUERIMIENTO OFICIAL OFICIO NO. 15660 NOTIFICADO EL 3
DE NOVIEMBRE DE 2017.

CLAUDIA LUCIA CARO RAMIREZ, mayor de edad, domiciliada en Bogotá D.C., identificada con cedula No 40.017.374, en mi condición de apoderada de la sociedad **TEAM FOODS COLOMBIA S.A.** y la **UNIVERSIDAD DE LA SABANA**, por el presente escrito y estando dentro del término legal para hacerlo, doy respuesta al oficio arriba referenciado, de acuerdo con lo siguiente:

En respuesta al oficio No. 15660, a continuación, encuentran:

- i. Respuesta a los puntos del requerimiento
 - Respuesta punto por punto a los requerimientos del examinador.
 - Un resumen de los cambios efectuados a las reivindicaciones.
- ii. Adjunto a este memorial se presenta:
 - Nuevo capítulo reivindicatorio. Con control de cambios y en limpio.

De la solicitud de patente

1. Título.

El examinador objeta el título porque es general y no corresponde con el objeto de la solicitud

El solicitante siguiendo las recomendaciones del examinador ha decidido cambiar el título de la solicitud por el siguiente:

COMPOSICIÓN CON PROPIEDADES ANTIMICROBIANAS PARA APLICACIONES ALIMENTARIAS Y NO ALIMENTARIAS, COMPUESTA DE UNA FASE OLEICA QUE COMPRENDE UN ACEITE VEGETAL, UN ÁCIDO GRASO Y PALMITATO DE SACAROSA Y UNA FASE ACUOSA QUE COMPRENDE LACTATO SÓDICO O POTÁSICO.

2. Reivindicaciones (Art 30 D486):

Reivindicación 1:

El examinador objeta la reivindicación 1 porque considera que no es clara en definir los ingredientes de la fase oleosa y acuosa que se definen en la reivindicación. El examinador recomienda adicionar las características reivindicadas en las reivindicaciones 3 a 11 a la reivindicación 1:

El solicitante siguiendo parcialmente las recomendaciones del examinador, ha decidido modificar la reivindicación 1, incluyendo las características técnicas de las reivindicaciones 3, 9, 10 y 11.

La nueva reivindicación 1, acorde a lo dicho anteriormente seria:

1. Una composición antimicrobiana que comprende:

- i) una fase oleica que comprende:
 - un aceite vegetal que se selecciona de aceite de palma, aceite de soya, aceite de oliva, aceite de canola y aceite de girasol;
 - un ácido graso en una concentración de entre 7ppm y 500ppm de cadena media que se selecciona de ácido cáprico, ácido caprílico, ácido capróico, como ácido graso en forma libre, como mono glicérido o una sal de cualquiera de estos; y
 - un éster de sacarosa en una concentración de entre 55ppm y 300ppm seleccionado del palmitato de sacarosa; y
- ii) una fase acuosa que corresponde entre el 10% y el 30% de una emulsión de agua en aceite (W/O) o al 50% de una emulsión de aceite en agua (O/W) y está compuesta por:
 - lactato sódico o lactato potásico en una relación de entre el 1% al 2%

Reivindicación 2:

El examinador objeta la reivindicación 2 porque considera que no es clara por usar la expresión “*donde la fase oleosa esta vehiculizada en el aceite vegetal*”.

El solicitante quisiera manifestar su desacuerdo con la objeción realizada por el examinador, ya que la expresión citada, es una característica esencial de la invención y eliminarla del pliego reivindicatorio no permitiría entender con claridad la composición que se pretende proteger.

Es importante resaltar que la fase oleosa, como se describe en la reivindicación 1 está compuesta por un ácido graso de cadena media y un éster de sacarosa los cuales, a su vez, se encuentran vehiculizados en un aceite vegetal, esta característica es fundamental para entender la composición descrita en la reivindicación 1. Vehicular los componentes previamente descritos en un aceite vegetal constituye una característica técnica y es parte esencial de la invención, ya que permite tener en una misma fase disperso el ácido graso y el éster de sacarosa seleccionados.

Reivindicaciones 4, 5, 7 y 8:

El examinador objeta las reivindicaciones 4, 5, 7 y 8 ya que estas reivindicaciones aparentemente, contienen características técnicas esenciales la cuales, según recomienda el examinador, deberían hacer parte de la reivindicación 1.

El solicitante quisiera manifestar su desacuerdo con la objeción planteada por el examinador, ya que incluir las características de las reivindicaciones 4, 5, 7 y 8 en la reivindicación 1 limitaría de forma inadecuada la invención, ya que el emulsificante y el antioxidante, no son parte esencial de la composición descrita en la reivindicación 1, estos compuestos podrían hacer o no parte de la composición, pero sin perjuicio de su presencia, la composición descrita en la reivindicación 1 continuaría presentando las propiedades antimicrobianas.

Reivindicación 12:

El examinador objeta la reivindicación 12 por falta de claridad en la siguiente expresión:

“que además comprende un alimento que presenten un contenido mínimo de 5% de grasa, con o sin presencia de proteínas”

Porque dicha expresión no permite entender si el alimento hace parte de la composición, o lo que se pretende reivindicar es en sí un alimento, o si lo que se pretende reivindicar es un alimento que comprende la composición. El examinador finalmente recomienda eliminar la reivindicación 12, toda vez que dicho alimento no puede hacer parte de la invención y del pliego reivindicatorio.

El solicitante siguiendo las recomendaciones del examinador ha decidido eliminar la reivindicación 12.

Reivindicación 13:

el examinador objeta la reivindicación 13 porque considera que la expresión “donde dicha composición se encuentra como emulsión cristalizada o no” no es clara.

El solicitante quisiera aclarar que es una característica esencial de la presente composición, que la emulsión se encuentre cristalizada o fluida. De acuerdo con la reivindicación 1, la composición antimicrobiana está compuesta por una fase acuosa que corresponde entre el 10% y el 30% de una emulsión de agua en aceite (W/O) o al 50% de una emulsión de aceite en agua (O/W).

Para obtener una emulsión estable es necesario realizar un procesamiento, de las fases mezcladas que conforman la composición, que permita, obtener un tamaño de gota adecuado de la fase emulsionada.

En el caso de una emulsión O/W se realiza una dispersión por medios mecánicos para obtener un líquido traslúcido o cremoso. En el caso de una emulsión W/O se realiza una cristalización a través de enfriamiento controlado que permite obtener diversas texturas, según el grado de cristalización necesario. Por lo tanto, la emulsión de la presente invención según su configuración (O/W o W/O) puede ser cristalizada o no, presentando un rango de texturas las cuales pueden ser: líquido traslúcido u opaco, líquido cremoso, pasta esparcible o sólido. El estado se escoge acorde a las características de la matriz alimentaria a la cual se aplicará la presente composición. Cabe aclarar que el estado de dicha composición no afecta la funcionalidad antimicrobiana de la invención.

El solicitante buscando aclarar cualquier confusión, ha modificado la antigua reivindicación 13 y ha adicionado la nueva reivindicación 9.

Resumen de los cambios efectuados a las reivindicaciones.

Reivindicación 1: se adicionaron las características técnicas de las reivindicaciones 3, 9, 10 y 11.

Reivindicación 3: se eliminó esta reivindicación.

Reivindicación 4: es la nueva reivindicación 3. se corrigió la dependencia.

Reivindicación 5: es la nueva reivindicación 4. se corrigió la dependencia.

Reivindicación 6: es la nueva reivindicación 5. se corrigió la dependencia.

Reivindicación 7: es la nueva reivindicación 6. se corrigió la dependencia.

Reivindicación 8: es la nueva reivindicación 7, se corrigió la dependencia.

Reivindicación 9: se eliminó esta reivindicación.

Reivindicación 10: se eliminó esta reivindicación.

Reivindicación 11: se eliminó esta reivindicación.

Reivindicación 12: se eliminó esta reivindicación.

Reivindicación 13: es la nueva reivindicación 8, se corrigió la dependencia.

Se adiciono la reivindicación 9.

Las correcciones realizadas a las reivindicaciones no añaden materia más allá de lo originalmente descrito en la solicitud como se presentó.



MADRID – BOGOTÁ – MEDELLÍN – SAN FRANCISCO – BRUSELAS – GUANGZHOU
BARCELONA – ALICANTE – SEVILLA – VALENCIA – VIGO – VITORIA – ZARAGOZA

Por todo lo dicho, solicitamos que la Superintendencia de Industria y Comercio admita las modificaciones y los argumentos que se han facilitado. Asimismo, solicitamos que continúe el trámite con normalidad y se proceda con la concesión del Derecho sobre la Patente de Invención de la referencia.

Para efectos de notificaciones recibiré estas vía internet (ccaro@pons.com.co), en la secretaría de esa dirección y/o en la de la Delegatura de Propiedad Intelectual o en mi oficina de abogados de la Calle 94 A No 11A-32 Oficina 306 de la ciudad de Bogotá.

Agradezco su atención.

CLAUDIA LUCIA CARO RAMIREZ

CC No 40.017.374 de Tunja

T.P. No 36.448 del C.S de la J.

Adjunto lo anunciado.

Capítulo reivindicatorio con control de cambios

1. Una composición antimicrobiana que comprende:

ii) una fase oleica que comprende:

- un aceite vegetal que se selecciona de aceite de palma, aceite de soya, aceite de oliva, aceite de canola y aceite de girasol;
- un ácido graso en una concentración de entre 7 ppm y 500 ppm de cadena media que se selecciona de ácido cáprico, ácido caprílico, ácido capróico, como ácido graso en forma libre, como mono glicérido o una sal de cualquiera de estos; y
- un éster de sacarosa en una concentración de entre 55ppm y 300ppm seleccionado del palmitato de sacarosa; y

ii) una fase acuosa que corresponde entre el 10% y el 30% de una emulsión de agua en aceite (W/O) o al 50% de una emulsión de aceite en agua (O/W) y está compuesta por:

- lactato sódico o lactato potásico en una relación de entre el 1% al 2%

2. La composición según la reivindicación 1, donde la fase oleica esta vehiculizada en el aceite vegetal, seleccionado de entre aceite de palma, aceite de soya, aceite de oliva, aceite de canola y aceite de girasol.

~~3. La composición según reivindicación 1, donde la fase acuosa corresponde a entre el 10% y el 30% de una emulsión de agua en aceite (W/O) o al 50% de una emulsión de aceite en agua (O/W).~~

34. La composición según las reivindicaciones 1 a 32, que además comprende un agente emulsificante y este es Tween 20.

45. La composición según la reivindicación 43, donde el agente emulsificante está en una concentración de entre 0,2% y 0,9%.

56. La composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 54, que además comprende un aceite esencial y este es aceite esencial de tomillo.

67. La composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 65, que además comprende un antioxidante y este es α -tocoferol.

78. La composición según la reivindicación 76, donde el agente antioxidante está en una concentración del 0,1%.

~~9. La composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 8, donde la concentración de lactato sódico es de entre el 1% y el 2%.~~

~~10. La composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 9, donde la concentración del ácido graso es de entre 7 ppm y 500 ppm.~~

~~11. La composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 10, donde la concentración de palmitato de sacarosa es de entre 55 ppm y 300 ppm.~~

~~12. La composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 11, que además comprende un alimento que presenten un contenido mínimo de 5% de grasa, con o sin presencia de proteínas.~~

813. La composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 127, donde dicha composición se encuentra como emulsión cristalizada ~~o no~~.

9. La composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 12, donde dicha composición se encuentra como emulsión fluida.

Capítulo reivindicatorio en limpio

1. Una composición antimicrobiana que comprende:

iii) una fase oleica que comprende:

- un aceite vegetal que se selecciona de aceite de palma, aceite de soya, aceite de oliva, aceite de canola y aceite de girasol;
- un ácido graso en una concentración de entre 7 ppm y 500 ppm de cadena media que se selecciona de ácido cáprico, ácido caprílico, ácido capróico, como ácido graso en forma libre, como mono glicérido o una sal de cualquiera de estos; y
- un éster de sacarosa en una concentración de entre 55ppm y 300ppm seleccionado del palmitato de sacarosa; y

ii) una fase acuosa que corresponde entre el 10% y el 30% de una emulsión de agua en aceite (W/O) o al 50% de una emulsión de aceite en agua (O/W) y está compuesta por:

- lactato sódico o lactato potásico en una relación de entre el 1% al 2%

2. La composición según la reivindicación 1, donde la fase oleica esta vehiculizada en el aceite vegetal, seleccionado de entre aceite de palma, aceite de soya, aceite de oliva, aceite de canola y aceite de girasol.

3. La composición según las reivindicaciones 1 a 2, que además comprende un agente emulsificante y este es Tween 20.

4. La composición según la reivindicación 3, donde el agente emulsificante está en una concentración de entre 0,2% y 0,9%.

5. La composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, que además comprende un aceite esencial y este es aceite esencial de tomillo.

6. La composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5, que además comprende un antioxidante y este es α -tocoferol.
7. La composición según la reivindicación 6, donde el agente antioxidante está en una concentración del 0,1%.
8. La composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7, donde dicha composición se encuentra como emulsión cristalizada.
9. La composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 12, donde dicha composición se encuentra como emulsión fluida.