

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 7189

Ref. Expediente N° 16106553

Señor(a)
COMPAÑÍA DE GALLETAS NOEL S.A.S.
patents@olartemoure.com

Asunto: PATENTE DE INVENCION

Patente de Invención	PT	Patente de Modelo de Utilidad			
Vía Nacional	NAL				
Vía PCT (Fase Nacional)		Capítulo I		Capítulo II	
No. Solicitud Internacional					
Fecha de Presentación Internacional					

Como resultado del examen de fondo realizado, con fundamento en el Artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se comunica:

1. Documentos estudiados

Descripción	16-106553-0000-0000	26 de abril de 2016
Reivindicaciones:	16-106553-0000-0000	26 de abril de 2016
	16106553	5 de agosto de 2016
Dibujos:	16-106553-0000-0000	26 de abril de 2016

2. Objeto de la invención

De acuerdo con lo establecido en el numeral 1.2.2.2 del Capítulo Primero del Título X de la Circular Única para efectos del examen de patentabilidad, se tendrá en cuenta la tasa pagada por el solicitante al momento de comenzar el examen para las

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 7189

Ref. Expediente N° 16106553

reivindicaciones adicionales; esto es que cuando la solicitud contenga más de diez (10) reivindicaciones y no se haya pagado la tasa complementaria, sólo se estudiarán las cubiertas por la tasa pagada. Por lo tanto, se estudiarán las reivindicaciones 1 a 9 del capítulo reivindicatorio (Radicado No. 16106553 del 5 de agosto de 2016).

Título de la solicitud: “PROCESO PARA OBTENER MASAS A PARTIR DE MEZCLAS DE HARINAS Y ALMIDONES” (Rad. 16-106553-0000-0000 del 26 de abril de 2016).

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de mejorar procesos útiles para obtener masas a partir de mezclas de harinas y almidones de manera que se obtenga una masa homogénea, cohesiva y estable al ser laminada, evitando etapas anteriores de pre-gelatinización del almidón, mejorando las propiedades reológicas de la masa para la elaboración de productos horneados, en un menor tiempo, empleando menos equipos y disminuyendo los costos y aumentando la producción.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona un proceso para obtener una masa homogénea, que comprende: a) mezclar harinas entre 50% y 70% p/p en base seca almidones entre 30 y 50% p/p en base seca y aditivos entre 0,001 y 10% en base seca; y b) adicionar agua en una relación mezcla:agua seleccionada entre 1:1,2:1,31 y 4:1, hasta obtener una masa homogénea.

El objeto de la presente solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A23L 5/00, A23L 29/00, A21D 2/18, A21D 8/00, A21D 13/06, A21D 13/16.

3. De la solicitud de patente

Reivindicaciones (Art. 30 D 486, Art. 22 PCT)

Durante la evaluación de claridad y concisión de las reivindicaciones, esta Oficina encontró que:

- La expresión: “la masa obtenida en b) tienen los siguientes componentes: harina 30-45% p/p base húmeda, almidones de 15 a 30% p/p base húmeda, agua de 25 a 40% p/p base húmeda, azúcar de 0,01 a 3 % p/p base húmeda, sal de 0,01 a 1 % p/p base húmeda, semillas de 0,01 a 8% p/p base húmeda, 0,01 a 1% p/p base húmeda” (Reiv. 1), corresponde a resultados a alcanzar que no definen el

Página 2 de 14

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 7189

Ref. Expediente N° 16106553

proceso, puesto que la citada reivindicación incluiría no sólo la solución propuesta por el solicitante, sino todas las alternativas presentes o futuras que lleguen a ese resultado.

- Se presentan como características técnicas esenciales términos generales, tales como: “*harinas*”, “*aditivos*”, “*almidones*” (Reiv. 1), los cuales, aunque corresponden a términos conocidos, abarcan una extensa gama de posibilidades, de tal manera que sugieren de forma imprecisa que la protección se extiende a otras posibles variaciones o modificaciones. Se sugiere sustituirlas por un término preciso o un rango concreto y/o restringir los componentes reclamados a aquellos que tienen un efecto técnico demostrado.
- La expresión: “*la masa obtenida en b) tienen los siguientes componentes:(...)*” (Reiv. 6), definen el proceso en términos del producto a obtener, lo cual no se acepta como una característica técnica de la invención, al no ser una característica estructural que defina un proceso. Las reivindicaciones de producto deben caracterizar un producto por la forma o constitución de este y las partes que lo componen, en particular una composición se caracteriza por sus componentes y sus rangos. En cambio, las reivindicaciones de proceso se deben caracterizar por la secuencia de etapas con las condiciones técnicas que llevan a la transformación de una(s) materia(s) prima(s) para la obtención de una cosa o resultado. Al respecto no debe olvidarse, que las reivindicaciones de producto y de procedimiento son diferentes y, por ello, deben redactarse de manera independiente en el pliego reivindicatorio. Sobre las mismas, el Tribunal Andino de Justicia ha dicho lo siguiente:

“El objeto de la invención de producto está constituido por un cuerpo cierto destinado a llenar una necesidad industrial que el estado de la técnica aún no ha satisfecho. En cambio, el objeto de la invención de procedimiento se encuentra conformado por “una serie o sucesión de operaciones que inciden sobre una materia (sólida, líquida o gaseosa) que se encamina a la obtención de una cosa o un resultado”. (Otero Lastres, José Manuel. Ob. Cit)¹.

4. Determinación del Estado de la Técnica

El estado de la técnica se determinó con base en la fecha de presentación de la solicitud de patente nacional, es decir, 26 de abril de 2016, y se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

1 Proceso 129-IP-2007

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 7189

Ref. Expediente N° 16106553

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	EP 0105100	"Process for producing starch-based pasta products"	11 de abril de 1984
D2	WO 2006133388	"Rice flour compositions"	14 de diciembre de 2006
D3	ES 2384283	"Process for producing ultra-thin biscuits with a smooth surface"	3 de julio de 2012

El documento D1² divulga un procedimiento para la fabricación de pastas alimenticias a base de feculentos, por medio de operaciones de gelatinización, de extrusión y de desecación, comprende las siguientes operaciones: primera, se mezcla una harina o sémola de feculento con agua ablandada y un agente gelificante iónico, para obtener una pasta que contenga entre un 35 y un 55 de agua; segunda, se gelatiniza la pasta por calentamiento y amasadura bajo presión; tercera, se enfría la pasta hasta alcanzar una temperatura inferior a 100 grados y se extruye en forma de pastas alimenticias; y por último, se ponen las pastas en contacto con agua que contenga un catión formador de gel con dicho agente gelificante y a continuación se secan las pastas obtenidas (Resumen).

El documento D2³ divulga una composición de harina de arroz que tiene: de aproximadamente 20% a aproximadamente 95%, en peso, de una harina de arroz que tiene un WAI de aproximadamente 2,6 a aproximadamente 9; y una Viscosidad Máxima de aproximadamente 4 RVU a aproximadamente 130 RVU; y de aproximadamente 5% a aproximadamente 80%, en peso, de materiales de almidón de arroz que tienen un WAI por debajo de aproximadamente 2,2; una viscosidad máxima de aproximadamente 100 RVU a aproximadamente 900 RVU, y un contenido de amilasa soluble de menos de 10% en peso. Los materiales de almidón de arroz se pueden seleccionar del grupo que consiste en almidón de arroz ceroso, almidón de arroz acetilado, almidón de arroz reticulado y mezclas de los mismos. Las composiciones se pueden usar para producir productos alimenticios tales como refrigerios laminados fabricados, productos extruidos, salsas, revestimientos para alimentos fritos, alimentos para perros, galletas para perros, alimentos para bebés y panes. La masa preferida formada a partir de la composición de la harina de arroz de la invención es laminable y forma una masa cohesiva. Los aperitivos elaborados a partir de esta masa tienen las características de sabor y

2<https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=EP&NR=0105100A1&KC=A1&FT=D&ND=&date=19840411&DB=&locale=>

3<https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=WO&NR=2006133388A2&KC=A2&FT=D&ND=&date=20061214&DB=&locale=>

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 7189

Ref. Expediente N° 16106553

textura deseadas. Una mezcla seca para un aperitivo fabricado preferido comprende de aproximadamente 2% a aproximadamente 100%, preferiblemente de aproximadamente 20% a aproximadamente 85%, lo más preferiblemente de aproximadamente 40% a aproximadamente 75%, de la composición de harina de arroz (Resumen).

El documento D3⁴ divulga un procedimiento para fabricar una galleta delgada que tiene una superficie lisa, que comprende: hacer una masa mezclando los ingredientes a una temperatura entre 37 °C y 70 °C y más particularmente entre 40 °C y 70 °C para obtener una masa cohesiva laminable, teniendo dicha masa la siguiente composición en peso: 0-56% de harina de trigo, 4-62% de almidón nativo, 1-26% de almidón pregelatinizado en donde para una unidad de peso de almidón nativo NS, almidón pregelatinizado PS y harina de trigo WF, es decir con NS + PS + WF = 1: $WF \leq 0.8$, $PS \leq 0.37$ y $0.7 \leq NS / PS \leq 9$ y que también comprende: 5-18% de agua, y preferiblemente no más alto que 16%. 2-12% de grasa, y preferiblemente no más alto que 10%. 0-28% de azúcar, con 0-8% de jarabe de glucosa. 0-8% de suero en polvo y más particularmente entre 0 y 6%. 0% - 0.5% de sal, 0-2% de otros ingredientes, a saber, sabor, colorear, etc., pero desprovisto de un agente fermentador; cubrir la masa con un espesor de entre 0,2 y 1 mm; cortar la masa laminada en piezas de masa, preferentemente piezas de masa individuales; hornear las piezas de masa en un soporte perforado para obtener una galleta delgada que no tenga ampollas (Resumen).

5. Examen de Patentabilidad (Art. 14 D486)

Novedad (Art 16 D486)

La reivindicación 1 consiste en: *“un proceso para obtener una masa homogénea (...)”* (Radicado N°. 16106553 del 5 de agosto de 2016).

Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

Características esenciales	D1	D2
Un proceso para obtener una masa homogénea, que comprende:	Un método de fabricación de pasta a base de almidón por gelatinización, extrusión y secado (Pág. 1, líneas 4 a 6).	Proceso de preparación de una masa que comprende harina de arroz y almidón (Pág.9, último párrafo,

⁴<https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=ES&NR=2384283T3&KC=T3&FT=D&ND=1&date=20120703&DB=&locale=>

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 7189

Ref. Expediente N° 16106553

		Sección C.)
a) Mezclar harinas entre 50% y 70% p/p en base seca almidones entre 30 y 50% p/p en base seca y aditivos entre 0,001 y 10% en base seca; y	Mezclando una harina o sémola almidonada con agua blanda y un agente gelificante iónico para obtener una pasta que contiene de 35 a 55% de agua (Resumen, Pág. 3, líneas 30 a 34). Mezcla de 50% en base seca de harina de soja des-grasada, 49% en base seca de almidón de maíz y 1% de alginato de sodio (Ej. 7).	Las mezclas secas preferidas comprenden de aproximadamente 2% a aproximadamente 100%, preferiblemente de aproximadamente 20% a aproximadamente 85%, y más preferiblemente de aproximadamente 40% a aproximadamente 75% de composiciones de harina de arroz de composiciones de harina de arroz siendo el resto otros ingredientes, tales como otros materiales de almidón tales como como almidón o harina (Pág.10, Párr. 2). Las masas de la presente invención se pueden preparar mediante cualquier método adecuado para formar masas laminables. Típicamente, se prepara una masa suelta y seca mezclando a fondo los ingredientes usando mezcladores convencionales. Preferible mente, se preparan una premezcla de los ingredientes húmedos y una mezcla previa de los ingredientes secos; la premezcla húmeda y la premezcla seca se mezclan luego para formar la masa (Pág. 11, Párr. 5, Sección 2).
b) Adicionar agua en una relación mezcla:agua seleccionada entre 1:1, 2:1, 3:1 y 4:1, hasta obtener una masa homogénea.	35% a 55% de agua (Relación gravimétrica 2:1) (Resumen, Pág. 3, líneas 30 a 34; Ej. 7).	Las composiciones de masa preferidas de la presente invención comprenden de aproximadamente 15% a

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 7189

Ref. Expediente N° 16106553

		aproximadamente 50% de agua añadida, preferiblemente de aproximadamente 20% a aproximadamente 40%, y más preferiblemente de aproximadamente 20% a aproximadamente 32% de agua añadida (Pág.10, Párr. 6, punto (b)).
--	--	---

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

En consecuencia, la reivindicación 1 no es nueva, según lo divulgado en los documentos D1 y D2.

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

- Reivindicación 2: Mezcla de 50% en base seca de harina de soja des-grasada (Ej. 7). Harina de arroz, harina de maíz, harina de patata, harina de soja des-grasada, harina de lentejas (Ejs. 1 a 8).
- Reivindicación 3: 49% en base seca de almidón de maíz (Ej. 7). Almidón de maíz, almidón de patata, almidón de arroz (Ejs.1 a 8).
- Reivindicación 4: La formulación de la masa puede incluir uno o más aditivos y/o ingredientes secundarios, tales como iones de calcio, alginato de sodio, sal entre otros (Ej. 1 a 7).
- Reivindicación 5: Adición de agua a temperatura entre 73 y 90°C (Ej. 7). A temperatura del agua adicionada fluctúa entre 60°C a 100°C, favoreciendo la gelificación del almidón (Pág. 5 líneas 28 a 31).
- Reivindicación 8: Se extruye por una hilera refrigerada con pequeños orificios de 0,9 mm (...) (Pág. 10 líneas 16 a 18). Se cortan luego las pastas en trozos de unos 2 metros de longitud (Pág. 10, líneas 27 y 28).

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 7189

Ref. Expediente N° 16106553

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

- Reivindicación 2: La harina de arroz se selecciona preferiblemente del grupo que consiste en harina de arroz de grano medio, harina de arroz de grano largo y mezclas de los mismos (Pág.7, Párr.1).
- Reivindicación 3: Los materiales a base de almidón de arroz se seleccionan preferiblemente del grupo que consiste en almidón o harina de arroz céreo, almidón de arroz acetilado, almidón de arroz reticulado y mezclas de los mismos (Pag.7, Párr.1). Las fuentes adecuadas de otro material de almidón incluyen tapioca, avena, trigo, centeno, cebada, maíz, masa, cassena, maíz sin masa, maní y productos de patata deshidratados (por ejemplo, hojuelas de patata deshidratadas, gránulos de patata, flanules de patata, materiales de puré de patatas y productos de papa secos) (Pág.10, Párr. 3).
- Reivindicación 4: Ingredientes opcionales pueden incluir, pero no se limitan a, goma, azúcar reductor, emulsionante y mezclas de los mismos. Los ingredientes opcionales se incluyen preferiblemente a un nivel que varía de aproximadamente 0% a aproximadamente 50%, preferiblemente de 0% a aproximadamente 40%, en peso en la masa. (Pág.11, Párr. 1).
- Reivindicación 8: Una vez preparada, la masa se transforma en una lámina fina y relativamente plana (Pág.11, último párrafo). Las masas de la presente invención usualmente se forman en una lámina que tiene un espesor que varía de aproximadamente 0,015 a aproximadamente 0,10 pulgadas (de aproximadamente 0,038 a aproximadamente 0,25 cm), y preferiblemente a un espesor que varía de aproximadamente 0,019 a aproximadamente 0,05 pulgadas (desde aproximadamente 0,048 a aproximadamente 0,127 cm), y lo más preferiblemente de aproximadamente 0,02 pulgadas a aproximadamente 0,03 pulgadas (0,051 a 0,076 cm) (Pág.12, Párr. 2). La lámina de masa se conforma luego en piezas de aperitivo de un tamaño y forma predeterminados (Pág.12, Párr. 4).

De igual manera, la reivindicación dependiente 7 no menciona características técnicas tangibles adicionales que puedan brindarle novedad al objeto de la reivindicación 1, puesto que esta se encuentra redactada en términos de resultados.

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 7189

Ref. Expediente N° 16106553

Las reivindicaciones dependientes 2 a 5, 7 y 8 no mencionan alguna característica que haga nuevo el proceso de la reivindicación 1, por lo cual se considera que no son nuevas.

Nivel Inventivo (Art. 18 D486)

La reivindicación 6 consiste en: “Proceso según la reivindicación 1 (...)” (Radicado N°. 16106553 del 5 de agosto de 2016).

Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

Reiv.	Características esenciales	D1	D3
1	Un proceso para obtener una masa homogénea, que comprende:	Un método de fabricación de pasta a base de almidón por gelatinización, extrusión y secado (Pág. 1, líneas 4 a 6).	Un proceso para hacer una galleta delgada que tiene una superficie lisa, que comprende: (Reiv. 1).
6	Proceso según la reivindicación 1, donde la masa homogénea obtenida en b) tienen los siguientes componentes:		
6	Harina: 30% a 45% p/p base húmeda.	50% en base seca de harina de soja des-grasada (Ej. 7).	0-56% de harina de trigo (Reiv. 1).
6	Almidones 15% a 30% p/p base húmeda.	49% en base seca de almidón de maíz (Ej. 7).	4-62% de almidón nativo, 1-26% de almidón pregelatinizado (Reiv. 1).
6	Agua 25% a 40% p/p base húmeda.	Una pasta que contiene de 35 a 55% de agua (Resumen, Pág. 3, líneas 30 a 34; Ej. 7).	No menciona.
6	Azúcar 0,01% a 3% p/p base húmeda.	No menciona.	0-28% de azúcar, con 0-8% de jarabe de glucosa (Reiv. 1).
6	Sal 0,01% a 1% p/p base húmeda.	No menciona.	0% -0.5% de sal (Reiv. 1).
6	Semillas 0,01% a 8% p/p base húmeda.	No menciona.	No menciona.
6	Saborizantes 0,01% a 1% p/p base húmeda.	No menciona.	0-2% de otros ingredientes, a saber, sabor, colorante, etc. (Reiv. 1).
6	Antioxidantes 0,01% a 0,05% p/p base húmeda.	No menciona.	No menciona.

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 7189

Ref. Expediente N° 16106553

El documento D1 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 6 porque divulga un método de fabricación de pasta a base de almidón por gelatinización, extrusión y secado (Pág. 1, líneas 4 a 6).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 6 y el proceso divulgado de D1 consiste en que este último no menciona que entre los aditivos se encuentre azúcar de 0,01% a 3% p/p base húmeda; sal 0,01% a 1% p/p base húmeda; semillas 0,01% a 8% p/p base húmeda; saborizantes 0,01% a 1% p/p base húmeda, y antioxidantes 0,01% a 0,05% p/p base húmeda.

El efecto que logra el incluir aditivos tales como azúcar, sal, semillas y antioxidantes en las proporciones citadas, es que mejora la calidad de producto.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el proceso conocido en D1 para mejorar la calidad del producto?

Sin embargo, la utilización de aditivos tales como azúcar, sal, semillas y antioxidantes para mejorar la calidad del producto, ya está divulgada en el documento D3 que se refiere a proceso para hacer una galleta delgada que tiene una superficie lisa, que comprende: hacer una masa mezclando los ingredientes a una temperatura entre 37°C y 70°C y más particularmente entre 40°C y 70°C para obtener una masa cohesiva laminable, teniendo dicha masa la siguiente composición en peso: 0-56% de harina de trigo, 4-62% de almidón nativo, 1-26% de almidón pregelatinizado en el que para una unidad de peso de almidón nativo NS, almidón PS pregelatinizado y harina de trigo WF, es decir, con $NS + PS + WF = 1$: $WF < 0,8$, $PS < 0,37$ y $0,7 < NS / PS < 9$ y que también comprende: . 5-18% de agua, y preferiblemente no más alto que 16%. 2-12% de grasa, y preferiblemente no más alto que 10%, 0-28% de azúcar, con 0-8% de jarabe de glucosa, 0-8% de suero en polvo y más particularmente entre 0 y 6%, 0% -0.5% de sal, 0-2% de otros ingredientes, a saber, sabor, colorante, etc., pero desprovistos de un agente de fermentación; cubrir la masa con un espesor de entre 0,2 y 1 mm; cortar la masa laminada en piezas de masa, preferentemente piezas de masa individuales; hornear las piezas de masa en un soporte perforado para obtener una galleta delgada que no tenga ampollas (Reiv. 1).

Adicionalmente, una persona normalmente versada en la materia conoce que un aditivo alimentario es aquella sustancia que, sin constituir por sí misma un alimento ni poseer valor nutritivo, se agrega intencionalmente a los alimentos y bebidas en cantidades mínimas con objetivo de modificar sus caracteres organolépticos o

Página 10 de 14

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 7189

Ref. Expediente N° 16106553

facilitar o mejorar su proceso de elaboración o conservación (...) en general, todos requieren de un aditivo que o bien mejore su apariencia (color, textura) o mejore su sabor (...) entre los aditivos se encuentran semillas y antioxidantes⁵, por lo cual, estaría motivada a realizar experimentación de rutina e incluiría semillas de 0,01% a 8% p/p en base húmeda; antioxidantes 0,01% a 0,05% p/p base húmeda, azúcar de 0,01% a 3% p/p base húmeda; sal 0,01% a 1% p/p base húmeda; y saborizantes 0,01% a 1% p/p base húmeda.

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, incluiría azúcar de 0,01% a 3% p/p base húmeda; sal 0,01% a 1% p/p base húmeda; semillas 0,01% a 8% p/p base húmeda; saborizantes 0,01% a 1% p/p base húmeda, y antioxidantes 0,01% a 0,05% p/p base húmeda, tal como indica el documento D3 y es como es de conocimiento de la persona normalmente versada en la materia, en el proceso divulgado en el documento D1 para llegar así al objeto de la reivindicación 6 de la solicitud. Por lo cual se considera obvia.

La reivindicación 9 consiste en: “Proceso según la reivindicación 1 (...)” (Radicado N°. 16106553 del 16106553 del 5 de agosto de 2016).

Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

Reiv.	Características esenciales	D1	D3
1	Un proceso para obtener una masa homogénea, que comprende:	Un método de fabricación de pasta a base de almidón por gelatinización, extrusión y secado (Pág. 1, líneas 4 a 6).	Un proceso para hacer una galleta delgada que tiene una superficie lisa, que comprende: (Reiv. 1).
9	Proceso según la reivindicación 1, donde:		
9	La masa homogénea obtenida en b) se hornea a una temperatura entre 150°C y 350°C.	No menciona.	Hornear las piezas de masa en un soporte perforado para obtener una galleta delgada que no tenga ampollas (Reiv.1). Una temperatura bastante baja, entre 160 y 180 °C a lo largo del horno (Pág. 11, líneas 11 y 12) galletas clásicas o galletas requieren temperaturas significativamente más altas, por lo general entre 200 y 250 °C (Pág.11, líneas 15 y 16).

⁵ https://es.wikipedia.org/wiki/Aditivo_alimentario

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 7189

Ref. Expediente N° 16106553

El documento D1 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 9 porque divulga un método de fabricación de pasta a base de almidón por gelatinización, extrusión y secado (Pág. 1, líneas 4 a 6).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 9 y el proceso divulgado de D1 consiste en que este último no menciona que la masa homogénea obtenida en b) se hornea a una temperatura entre 150°C y 350°C.

El efecto que logra que la masa homogénea obtenida en b) sea hornea a una temperatura entre 150°C y 350°C, es que se puede obtener un producto horneado.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el proceso conocido en D1 para obtener un producto horneado?

Sin embargo, la utilización de la masa homogénea obtenida en b) en un proceso de horneado a una temperatura entre 150°C y 350°C para obtener un producto horneado, ya está divulgada en el documento D3 que se refiere a un proceso para hacer una galleta delgada que tiene una superficie lisa, que comprende: hacer una masa mezclando los ingredientes a una temperatura entre 37°C y 70°C y más particularmente entre 40°C y 70°C para obtener una masa cohesiva laminable, teniendo dicha masa la siguiente composición en peso: 0-56% de harina de trigo, 4-62% de almidón nativo, 1-26% de almidón pregelatinizado en el que para una unidad de peso de almidón nativo NS, almidón PS pregelatinizado y harina de trigo WF, es decir, con $NS + PS + WF = 1$: $WF < 0.8$, $PS < 0.37$ y $0.7 < NS / PS < 9$, y que también comprende: . 5-18% de agua, y preferiblemente no más alto que 16%. 2-12% de grasa, y preferiblemente no más alto que 10%, 0-28% de azúcar, con 0-8% de jarabe de glucosa, 0-8% de suero en polvo y más particularmente entre 0 y 6%, 0% - 0.5% de sal, 0-2% de otros ingredientes, a saber, sabor, colorante, etc., pero desprovistos de un agente de fermentación; cubrir la masa con un espesor de entre 0,2 y 1 mm; cortar la masa laminada en piezas de masa, preferentemente piezas de masa individuales; hornear las piezas de masa en un soporte perforado para obtener una galleta delgada que no tenga ampollas (Reiv. 1). Una temperatura bastante baja, entre 160 y 180°C a lo largo del horno (Pág. 11, líneas 11 y 12), galletas clásicas o galletas requieren temperaturas significativamente más altas, por lo general entre 200 y 250 °C (Pág.11, líneas 15 y 16). Es así, que dado que la invención no enseña un efecto técnico sorprendente en relación al estado de la técnica, una persona normalmente versada en la materia estaría motivada a realizar experimentación de rutina y encontraría que con un proceso de horneado a una

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 7189

Ref. Expediente N° 16106553

temperatura entre 150°C y 350°C de la masa homogénea obtenida en b) se obtiene el producto deseado.

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, incluiría en un proceso de horneado a una temperatura entre 150°C y 350°C de la masa homogénea obtenida en b), tal como indica el documento D3 en el proceso divulgado en el documento D1 para llegar así al objeto de la reivindicación 9 de la solicitud. Por lo cual se considera obvia.

6. Conclusión

Los requisitos de Patentabilidad de la presente solicitud están afectados así:

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	EP 0105100	1 a 5 y 7 y 8 6 y 9	Novedad/Nivel Inventivo Nivel inventivo
D2	WO 2006133388	1 a 4, 7 y 8	Novedad/Nivel Inventivo
D3	ES 2384283	6 y 9	Nivel inventivo

7. Respuesta a los argumentos del señor solicitante

Argumentos con respecto a la claridad de la solicitud.

La solicitante argumenta que “(...) los términos ‘harinas’, ‘almidones’, y ‘aditivos’, se encuentran debidamente definidos en las Reivindicaciones 2 a 4, de tal forma que resultan absolutamente claras para cualquier persona medianamente versada en la materia a la luz de la divulgación realizada en el Capítulo Descriptivo”.

Es importante precisar que las reivindicaciones independientes no quedan claramente definidas dado que aunque corresponden a términos conocidos, abarcan una extensa gama de posibilidades, de tal manera que sugieren de forma imprecisa que la protección se extiende a otras posibles variaciones o modificaciones, por lo cual, no se delimita el objeto de la solicitud, y no es claro el alcance de la solicitud.

En cumplimiento del artículo 45, de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le indica que debe dar respuesta dentro del término de sesenta (60) días contados a partir de la fecha de notificación de la presente comunicación. En caso de no dar respuesta al presente requerimiento, o si a pesar de la respuesta subsistieran los impedimentos para la concesión, se denegará la patente.

Página 13 de 14

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 7189

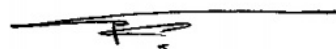
Ref. Expediente N° 16106553

Si como respuesta a este requerimiento el solicitante llegara a modificar: i) el capítulo reivindicatorio, ii) la descripción de la invención a proteger, iii) o presente un nuevo capítulo reivindicatorio, y desee que se realice un nuevo examen de patentabilidad a esta modificación, no deberá pagar la tasa de modificación voluntaria pero sí la correspondiente a la tasa de examen de patentabilidad. En todo caso, el número de requerimientos por no patentabilidad estará supeditado a que el término del estudio de patentabilidad no sea superior a 18 meses, contados desde la publicación de la solicitud de patente de invención. Adicionalmente, se le recuerda al solicitante que si como respuesta a este requerimiento llegara a modificar el capítulo reivindicatorio y éste contenga más de diez (10) reivindicaciones deberá pagar la tasa por reivindicación adicional.

Se invita al solicitante se sirva indicar, si así lo considera, su renuncia al término faltante para los sesenta (60) días.

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el Título I, Actuaciones ante la Superintendencia de Industria y Comercio; Capítulo sexto, publicación, comunicación, notificación y ejecutoria de las decisiones de la Superintendencia de Industria y Comercio, informándoles que contra el mismo no procede el recurso de la vía gubernativa.

Atentamente,



[DirectorName]

DIRECTOR DE NUEVAS CREACIONES

Elaborado: YENNY MARCELA CAMPOS BORDA

Aprobado: JOSÉ LUIS SALAZAR LÓPEZ