

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 34623

Ref. Expediente N° NC2017/0003219

Por la cual se otorga 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 31 de marzo de 2017, con el N° NC2017/0003219, por SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA-CENTRO DE LA TECNOLOGÍA DEL DISEÑO Y LA PRODUCTIVIDAD EMPRESARIAL, presentó la solicitud de patente de invención titulada “PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DE CEREALES Y LEGUMINOSAS PARA INACTIVAR LOS FACTORES ANTI-NUTRICIONALES, PRESERVAR LA CALIDAD NUTRICIONAL Y OBTENER BEBIDA Y MASA PARA CONSUMO HUMANO”.

SEGUNDO: Que la solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 807 el 10 de octubre de 2017, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 13246, notificado el 8 de noviembre de 2018, se requirió al 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 N° NC2017/0003219 el 18 de marzo de 2019, respondió oportunamente el requerimiento formulado y presentó las reivindicaciones 1 a 9 que reemplazan las originalmente presentadas. 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”*.

SEXTO: Que en el presente caso las reivindicaciones 1 a 9 incluidas en el radicado bajo el N° NC2017/0003219 el 18 de marzo de 2019, cumplen los requisitos indicados en el considerando anterior y, en consecuencia, este Despacho encuentra procedente conceder para para las mismas la patente solicitada.

Con fundamento en las anteriores consideraciones, el Superintendente de Industria y Comercio,



Ref. Expediente N° NC2017/0003219

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Otorgar patente de invención para la creación titulada:

“PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DE CEREALES Y LEGUMINOSAS PARA INACTIVAR LOS FACTORES ANTI-NUTRICIONALES, PRESERVAR LA CALIDAD NUTRICIONAL Y OBTENER BEBIDA Y MASA PARA CONSUMO HUMANO”

Clasificación IPC: A23C 11/10, A23L 1/20.

Reivindicación(es): 1 a 9 incluidas en el radicado bajo el N° NC2017/0003219 el 18 de marzo de 2019, de acuerdo con el anexo 1.

Titular(es): SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA-CENTRO DE LA TECNOLOGÍA DEL DISEÑO Y LA PRODUCTIVIDAD EMPRESARIAL.

Domicilio(s): CRA. 10 N°. 30-04 B/MAGADALENA, GIRARDOT CUNDINAMARCA, COLOMBIA.

Inventor(es): Carlos Alberto MALAGÓN SÁNCHEZ y William Rolando RODRÍGUEZ RUIZ.

Vigente desde: 31 de marzo de 2017

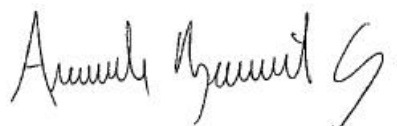
Hasta: 31 de marzo de 2037.

ARTÍCULO SEGUNDO: El titular tendrá los derechos y las obligaciones establecidos en la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina y en las demás disposiciones legales vigentes sobre propiedad industrial, precisando que para mantener vigente la patente se deberá cancelar la tasa anual de mantenimiento, conforme lo dispone el artículo 80 de la referida norma comunitaria.

ARTÍCULO TERCERO: Notificar el contenido de la presente resolución al SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA-CENTRO DE LA TECNOLOGÍA DEL DISEÑO Y LA PRODUCTIVIDAD EMPRESARIAL, 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., el 25 de julio de 2019



ANDRÉS BARRETO GONZÁLEZ
SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

ANEXO 1

REIVINDICACIONES CONCEDIDAS

1. Un proceso para la transformación de cereales y leguminosas para la inactivación de factores anti-nutricionales y preservar la calidad nutricional y obtención de bebida y masa, caracterizado porque el proceso comprende las etapas de:
 - a) PRIMER LAVADO del cereal o leguminosa;
 - b) HIDRATAR a una temperatura entre 20°C y 35°C.
 - c) ESCALDAR en agua a una temperatura entre: 45 y 79,9°C.
 - d) ESCURRIR el cereal o leguminosa a la temperatura de salida del escaldado;
 - e) MOLER EN HÚMEDO a una temperatura de 80°C y una proporción cereal/leguminosa seca:agua: 1:5 – 1:10, con un tiempo de molienda entre 5 a 10 minutos y con recirculación entre 10 y 20 minutos;
 - f) CALENTAR a una temperatura de 80°C durante un tiempo de 30 minutos;
 - g) FILTRAR la mezcla obtenida de masa y bebida de cereal o leguminosa.
2. El proceso para la transformación de cereales y leguminosas para la inactivación de factores anti-nutricionales de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado porque además comprende las etapas de:
 - h) DESCREMAR la bebida obtenida eliminando la cantidad presente de grasa, a través del proceso de centrifugación; y
 - i) EMPACAR Y ALMACENAR la bebida de cereal o leguminosa, obtenida en la etapa anterior, a una temperatura de refrigeración de 4°C a 8°C.
3. El proceso para la transformación de cereales y leguminosas para la inactivación de factores anti-nutricionales de acuerdo con la reivindicación 1 o 2, caracterizado porque además comprende las etapas de:
 - j) CENTRIFUGAR la masa obtenida a una velocidad entre 1200 y 1800 R.P.M, por un tiempo entre 3 y 8 minutos.
 - k) SECAR la masa a una temperatura entre 40 y 80°C, alcanzando una humedad de 12%.
 - l) ENFRIAR Y EMPACAR la masa de cereal o leguminosa obtenida en la etapa anterior, en donde se deja reposar hasta que se enfríe para empacar y almacenar a una temperatura entre 20 a 35°C
4. El proceso para la transformación de cereales y leguminosas para la inactivación de factores anti-nutricionales de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque en la etapa (b), la hidratación se lleva a cabo durante un tiempo entre 6 a 12 horas y la proporción de agua:cereal/leguminosa seca, está entre 3:1 a 5:1.
5. El proceso para la transformación de cereales y leguminosas para la inactivación de factores anti-nutricionales de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque en la etapa (c), el tiempo de escaldado está entre 3 y 6 minutos.
6. El proceso para la transformación de cereales y leguminosas para la inactivación de factores anti-nutricionales de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque en la etapa (d), el tamaño de partícula se encuentra entre 700 y 500 micras (0,5 mm).



Ref. Expediente N° NC2017/0003219

7. El proceso para la transformación de cereales y leguminosas para la inactivación de factores anti-nutricionales de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque en la etapa (g), el tamaño de la malla es de 500 micras.
8. El proceso para la transformación de cereales y leguminosas para la inactivación de factores anti-nutricionales de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque los cereales que participan en el proceso son seleccionados del grupo que consiste de arroz, trigo, escanda, cebada, avena, soya, maíz, amaranto, alforfón, triticale (cruce de trigo y centeno) o mezclas de los mismos.
9. El proceso para la transformación de cereales y leguminosas para la inactivación de factores anti-nutricionales de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque las leguminosas que participan en el proceso son seleccionados del grupo que consiste de frijol, garbanzo, habas, almendras, cacahuate, maní y lentejas o mezclas de los mismos.

