

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 7588 de 31 de julio de 2019

Ref. Expediente N° NC2017/0012548

Señor(a)
DODE S.A.

TÍTULO DE LA SOLICITUD: **“PROCEDIMIENTO PARA EL TRATAMIENTO DE GRANOS DE MAÍZ DESTINADOS A LA OBTENCIÓN DE PALOMITAS DE MAÍZ POR MEDIO DE APARATOS MICROONDAS Y PRODUCTO OBTENIDO”** NÚMERO DE SOLICITUD INTERNACIONAL: PCT/ES2016/070340
FECHA DE PRESENTACIÓN INTERNACIONAL: 4 de mayo de 2016.
PRIORIDAD(ES): 07/05/2015, ES (ESPAÑA), P201530621

Como resultado del examen de patentabilidad realizado a la solicitud indicada en la referencia, atendiendo a lo consagrado en el artículo 45 de la Decisión 486 de 2000, se le comunica que esta Dirección ha encontrado que la materia objeto de solicitud no cumple con algunos requisitos establecidos en la Decisión, con fundamento en los siguientes aspectos:

1. 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, 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 al momento de realizar el examen de patentabilidad consagrado en el artículo 45 de la Decisión 486. Por lo tanto, se estudiarán las reivindicaciones 1 a 10 del radicado N° NC2017/0012548 del 05 de diciembre de 2017.

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de obtener un procedimiento para mejorar el producto, es decir, granos de maíz recubiertos con aditivo y lecitina en base a realizar etapas concretas del proceso y a incorporar la lecitina y los aditivos o saborizantes de diversas formas.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona mejoras introducidas en la patente de invención P 201231330 por: “Procedimiento para el tratamiento de granos de maíz destinados a la obtención de palomitas de maíz por medio de aparatos microondas y producto obtenido”, en donde los granos de maíz (1) son recubiertos por un compuesto y uno o más aditivos, caracterizadas porque dicho compuesto, se materializa en lecitina de girasol, jarabe de fructosa, glucosa líquida, jarabe de maíz, melaza, jarabe de azúcar invertido o almidón de maíz, de manera que dicho compuesto y los aditivos son incorporados, conjuntamente con los granos de maíz, en una mezcladora (2) común en la que se produce el impregnado exterior de los granos de maíz.

2. De la solicitud de patente

2.1. Título

El nombre de la invención de que se trata en el artículo 27 literal d) de la Decisión 486 deberá reflejar el objeto y el campo industrial con el cual se relaciona la misma y ser concordante con la materia descrita y las reivindicaciones de la solicitud. El nombre no podrá referirse a nombres personales, marcas de productos o nombres de fantasía.

El solicitante en el escrito radicado bajo el N° NC2017/0012548 el 13 de marzo de 2018, solicitó la modificación del título a: “PROCEDIMIENTO PARA EL TRATAMIENTO DE GRANOS DE MAÍZ DESTINADOS A LA OBTENCIÓN DE PALOMITAS DE MAÍZ POR

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 7588 de 31 de julio de 2019

Ref. Expediente N° NC2017/0012548

MEDIO DE APARATOS MICROONDAS Y PRODUCTO OBTENIDO”, la cual no se acepta porque no divulga la invención de manera suficientemente clara y completa para su comprensión ya que en las características técnicas de la invención no mencionan medio de aparatos microondas y producto obtenido. Teniendo en cuenta lo anterior, se sugiere el título siguiente: “PROCEDIMIENTO PARA EL TRATAMIENTO DE GRANOS DE MAÍZ DESTINADOS A LA OBTENCIÓN DE PALOMITAS DE MAÍZ POR MEDIO DE APARATOS MICROONDAS”.

2.2. Reivindicaciones (Art. 30 Decisión 486)

El preámbulo de las reivindicaciones debe coincidir con el título de la invención. Se sugiere eliminar “Mejoras introducidas en la patente de invención P 201231330”.

La estructura de la reivindicación 1 no permite identificar con claridad el objeto a proteger y las características que lo definen. Se recomienda presentar cada reivindicación conservando 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 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.

Se presentan como características técnicas esenciales términos generales, tales como: “aditivos”, “jarabe de fructuosa”, “glucosa líquida” (Reiv. 1), “solución de recubrimiento en estado líquido” (Reiv. 2), “solución de recubrimiento en estado sólido” (Reiv. 3), “solución de recubrimiento” (Reiv. 4, 5), “capas o recubrimiento distintos” (Reiv. 10) los cuales aunque corresponden a términos ampliamente conocidos, abarcan una extensa gama de posibilidades; sugiriendo de forma imprecisa que la protección se extiende a otras posibles variaciones, se propone realizar las modificaciones respectivas utilizando términos específicos, y/o restringir los componentes reclamados a aquellos que tienen un efecto técnico demostrado.

El término: “uno o más” (Reiv. 1), “tantas veces” (Reiv. 10) son imprecisos, por lo cual, no permiten distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlo(s) por un término preciso o un rango concreto.

La reivindicación 1 tiene por objeto un procedimiento, se encuentra mal definido ya que, no muestra la secuencia de etapas técnicas con sus condiciones técnicas (temperaturas, etc.). Se limita a caracterizar el método con un único paso de mezclar ingredientes, por todo lo anterior estas reivindicaciones no son claras. Se sugiere realizar las aclaraciones respectivas o definir la invención por sus características esenciales y estructurales, teniendo en cuenta de no modificar o ampliar la materia ya divulgada

La expresión “o”, encontrada en las reivindicaciones 1 y 9 precediendo una característica no limitativo es, porque hace opcional a la característica y no limita el alcance la reivindicación.

3. Determinación del Estado de la Técnica

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 7588 de 31 de julio de 2019

Ref. Expediente N° NC2017/0012548

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 7 de mayo de 2015 que corresponde a la fecha de presentación de prioridad.

Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	US3851574	“Heat and moisture activated savory coating system for popcorn”	03 de diciembre de 1974
D2	US2008145509	“Corn prepared for cooking without the use of fat matter and process for producing said corn”	19 de junio de 2008
D3	EP0242828	“Method and composition for use in preparing glazed microwave popcorn product”	28 de octubre de 1987

El documento D1¹ divulga palomitas de maíz sin explotar las cuales se colocan en un recipiente, como una bolsa colapsada, junto con un recubrimiento comestible que recubre las palomitas de maíz a medida que se abren para proporcionar un recubrimiento sabroso o un glaseado como un glaseado de maíz caramelo, un recubrimiento de queso, un recubrimiento con sabor a pizza, etc. el recubrimiento consiste esencialmente en un formador de película hidrófilo o termoplástico, grasa y preferiblemente sal para aromatizar. El formador de película hidrófilo puede incluir hidrolizados de almidón de maíz, melaza u otro azúcar amorfo u otro hidrato de carbono o goma que se convierte en una película tras la exposición a la humedad. Un saborizante como melaza, queso en polvo o saborizante de queso o una combinación de hierbas en el caso de una pizza con sabor a maíz se dispersa en el formador de película. Al ser extraído, el recubrimiento con sabor se distribuye sobre la superficie exterior de los granos reventados (Resumen).

El documento D2² divulga el campo de alimentación así como a procesos industriales para obtener alimentos. Más particularmente, esta invención se refiere al maíz preparado para cocinar sin el uso de materia grasa y que tiene uno o más azúcares seleccionados de un determinado grupo, lo que permite que se cocine, principalmente en un horno de microondas, sin el uso de materia grasa. La invención también se refiere a un proceso para la producción de dicho maíz (Resumen).

El documento D3³ divulga una composición para uso en, y un método para preparar, un producto de palomitas de maíz para microondas con un glaseado de azúcar. La composición incluye una mezcla de glaseado combinada con palomitas de maíz sin estopar y un paquete para procesar en un horno de microondas. La mezcla de glaseado incluye un componente de aceite, un componente de azúcar, un componente de agua y un componente de lecitina, siendo el agua y la lecitina en cantidades efectivas para formar un glaseado y para controlar el calentamiento de la mezcla para permitir un estallido del maíz sustancialmente completo sin quemarse la mezcla (Resumen).

4. Examen de Patentabilidad (Art. 14 Decisión 486)

4.1. Novedad (Art 18 Decisión 486)

¹https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?II=0&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=19741203&CC=US&NR=3851574A&KC=A

²https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?II=1&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20080619&CC=US&NR=2008145509A1&KC=A1

³<https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?CC=EP&NR=0242828A2&KC=A2&FT=D>

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 7588 de 31 de julio de 2019

Ref. Expediente N° NC2017/0012548

La reivindicación 1 consiste en: “*Mejoras introducidas en la patente de invención P 201231330 por (...)*” (Radicado N° NC2017/0012548 del 05 de diciembre de 2017)

Tabla 1. Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

Características esenciales	D1	D2
Mejoras introducidas en la patente de invención P 201231330 por: “Procedimiento para el tratamiento de granos de maíz destinados a la obtención de palomitas de maíz por medio de aparatos microondas y producto obtenido”,	La invención se refiere a la cocción por microondas y, más particularmente, a los paquetes listos para hacer estallar de palomitas de maíz con sabor adecuadas para el estallido de las microondas (Col. 1, líneas 5 a 7).	Esta invención se refiere al maíz preparado para cocinar sin el uso de materia grasa y que tiene uno o más azúcares seleccionados de un determinado grupo, lo que permite que se cocine, principalmente en un horno de microondas, sin el uso de materia grasa (Párr. 0002).
en donde los granos de maíz (1) son recubiertos por un compuesto y uno o más aditivos,	Un paquete de palomitas de maíz sin reventar adaptadas para formar un producto de maíz reventado que comprende un recipiente y una cantidad de maíz en el mismo junto con una composición de recubrimiento que comprende un molde de película termoplástica e hidrofílica comestible que comprende azúcar amorfo, el desarrollo del calor y la evolución de la humedad. de los granos de maíz durante el reventado que se adapta para activar el formador de película hidrofílica para formar un recubrimiento en los granos (reiv. 5)	El grano de maíz (1 a) tiene un cuerpo granular en el cual la cubierta granular (2) tiene uno o más azúcares (3) pegados (3b) (Párr. 0048).
caracterizadas porque dicho compuesto, se materializa en lecitina de girasol, jarabe de fructosa, glucosa líquida, jarabe de maíz, melaza, jarabe de azúcar invertido o almidón de maíz,	El formador de película hidrófilo puede incluir hidrolizados de almidón de maíz, melaza u otro azúcar amorfo u otro hidrato de carbono o goma que se convierte en una película tras la exposición a la humedad (Col. 1, líneas 65 a 67 – Col. 2, líneas 1 a 3).	La capacidad de reventar de las palomitas de maíz se debe a la pequeña cantidad de agua o humedad contenida en su núcleo, dicha cantidad de agua o humedad está rodeada por un entorno de almidón, todo lo cual está dentro de la vaina del grano externo (Párr. 0005).
de manera que dicho compuesto y los aditivos son incorporados, conjuntamente con los granos de maíz, en una mezcladora (2) común en la que se produce el impregnado exterior de los granos de maíz.	Un método preferido para preparar el recubrimiento es mezclar íntimamente el formador de película, el sabor y la grasa. La mezcla se puede lograr colocando la manteca en un mezclador Hobart y mezclando a velocidad media durante un minuto hasta que se ablande (Col. 5, líneas 4 a 8).	Mediante un control de circulación (14) y un conducto (15), el azúcar fluido (3a) se transporta posteriormente a un dispositivo mezclador de granos (1a) y azúcar (3a) (19) (Párr. 0055).

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

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

- Reivindicación 3: Los sabores y/o condimentos se mezclan previamente antes de agregar los sólidos de almíbar de maíz y el almidón (Col. 4, líneas 51 a 53).

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 7588 de 31 de julio de 2019

Ref. Expediente N° NC2017/0012548

- Reivindicación 9: Un saborizante tal como melaza, queso en polvo o saborizante de queso o hierbas se dispersa en el formador de película (Col. 2, líneas 3 a 6).

De igual forma, el documento D2 divulga las características de las reivindicaciones dependientes así:

Reivindicación 6: En una realización, el proceso comprende un primer paso en el que el azúcar (3) se fluidifica (3a). Significa que dicho azúcar se convierte en un estado líquido (3a), semilíquido, viscoso, etc., de modo que pueda manipularse para su adhesión (3b) sobre la vaina granular (2). Este paso puede realizarse en un fluidificador (12) en el que el receptáculo de fluidificación (12a) dicho azúcar (3) se agrega a través de un conducto de alimentación (10). Por medio de un iniciador de fluidificación (11), que puede ser un líquido adecuado para dicho extremo, y medios de calentamiento (13), dicho azúcar (3) se convierte en un estado fluido (3a) (Párr. 0054).

Las reivindicaciones dependientes 3, 6 y 9 tampoco cumplen con el requisito de novedad.

4.2. Nivel Inventivo (Art. 18 Decisión 486)

La reivindicación 2 consiste en: *“Mejoras introducidas en la patente de invención P 201231330, según reivindicación 1ª, caracterizadas porque el compuesto y los aditivos participan en la solución del recubrimiento en estado líquido”* (Radicado N° NC2017/0012548 del 05 de diciembre de 2017).

El documento D1 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 2 porque divulga palomitas de maíz sin explotar las cuales se colocan en un recipiente, como una bolsa colapsada, junto con un recubrimiento comestible que recubre las palomitas de maíz a medida que se abren para proporcionar un recubrimiento sabroso o un glaseado como un glaseado de maíz caramelo, un recubrimiento de queso, un recubrimiento con sabor a pizza, etc. el recubrimiento consiste esencialmente en un formador de película hidrófilo o termoplástico, grasa y preferiblemente sal para aromatizar. El formador de película hidrófilo puede incluir hidrolizados de almidón de maíz, melaza u otro azúcar amorfo u otro hidrato de carbono o goma que se convierte en una película tras la exposición a la humedad. Un saborizante como melaza, queso en polvo o saborizante de queso o una combinación de hierbas en el caso de una pizza con sabor a maíz se dispersa en el formador de película. Al ser extraído, el recubrimiento con sabor se distribuye sobre la superficie exterior de los granos reventados (Resumen).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 2 y el procedimiento divulgado de D1 consiste en que el compuesto y los aditivos participan en la solución del recubrimiento en estado líquido.

No se evidencia un efecto asociado al incluir que el compuesto y los aditivos participan en la solución del recubrimiento en estado líquido.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el procedimiento conocido en D1 con el fin de obtener procedimiento alternativo?

Sin embargo, el incluir que el compuesto y los aditivos participan en la solución del recubrimiento en estado líquido, ya está divulgado en el documento D3 que se refiere a un método para preparar, un producto de palomitas de maíz para microondas con un

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

Oficio N° 7588 de 31 de julio de 2019

Ref. Expediente N° NC2017/0012548

glaseado de azúcar. La composición incluye una mezcla de glaseado combinada con palomitas de maíz sin estopar y un paquete para procesar en un horno de microondas (...) (Resumen), en donde, la Tabla 1 muestra los componentes sin agua, la Tabla 2 muestra los componentes cuando se usa sacarosa líquida, jarabe de maíz líquido y una solución de sal al 25% en agua y la Tabla 3 muestra los componentes cuando se utilizan azúcar seca, sal seca, agua y jarabe de maíz líquido usado. (Pág. 5, líneas 34 a 37).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia, estaría motivada a incluir que el compuesto y los aditivos participan en la solución del recubrimiento en estado líquido del documento D3 en el procedimiento de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 2, por lo cual se considera obvia.

Las reivindicaciones 4 y 5 consisten en:

“Mejoras introducidas en la patente de invención P 201231330, según reivindicación 1ª, caracterizadas porque en la solución del recubrimiento el compuesto participa en estado líquido mientras que los aditivos participan en estado sólido” (Radicado N° NC2017/0012548 del 05 de diciembre de 2017).

“Mejoras introducidas en la patente de invención P 201231330, según reivindicación 1ª, caracterizadas porque en la solución del recubrimiento el compuesto participa en estado sólido mientras que los aditivos participan en estado líquido” (Radicado N° NC2017/0012548 del 05 de diciembre de 2017).

El documento D1 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en las reivindicaciones porque divulga palomitas de maíz sin explotar las cuales se colocan en un recipiente, como una bolsa colapsada, junto con un recubrimiento comestible que recubre las palomitas de maíz a medida que se abren para proporcionar un recubrimiento sabroso o un glaseado como un glaseado de maíz caramelo, un recubrimiento de queso, un recubrimiento con sabor a pizza, etc. el recubrimiento consiste esencialmente en un formador de película hidrófilo o termoplástico, grasa y preferiblemente sal para aromatizar. El formador de película hidrófilo puede incluir hidrolizados de almidón de maíz, melaza u otro azúcar amorfo u otro hidrato de carbono o goma que se convierte en una película tras la exposición a la humedad. Un saborizante como melaza, queso en polvo o saborizante de queso o una combinación de hierbas en el caso de una pizza con sabor a maíz se dispersa en el formador de película. Al ser extraído, el recubrimiento con sabor se distribuye sobre la superficie exterior de los granos reventados (Resumen).

La diferencia entre la invención definida en las reivindicaciones 4 y 5 y el procedimiento divulgado de D1 consiste en que la solución del recubrimiento el compuesto participa en estado líquido mientras que los aditivos participan en estado sólido y que la solución del recubrimiento el compuesto participa en estado sólido mientras que los aditivos participan en estado líquido.

No se evidencia un efecto asociado al incluir que la solución del recubrimiento el compuesto participa en estado líquido mientras que los aditivos participan en estado sólido y que la solución del recubrimiento el compuesto participa en estado sólido mientras que los aditivos participan en estado líquido.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 7588 de 31 de julio de 2019

Ref. Expediente N° NC2017/0012548

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el procedimiento conocido en D1 con el fin de obtener procedimiento alternativo?

Sin embargo, el incluir que el compuesto y los aditivos participan en la solución del recubrimiento en estado líquido, ya está divulgado en el documento D3 que se refiere a un método para preparar, un producto de palomitas de maíz para microondas con un glaseado de azúcar. La composición incluye una mezcla de glaseado combinada con palomitas de maíz sin estopar y un paquete para procesar en un horno de microondas (...) (Resumen), en donde, la formulación preferida, una porción de la sacarosa se proporciona como sacarosa líquida que tiene un 65% de sólidos, y el resto se proporciona como sacarosa granular simple. El motivo de esta combinación en particular es "rellenar" o sobresaturar el líquido que contiene sacarosa para que el líquido que contiene la sacarosa se convierta en aproximadamente 75% de sólidos. (Pág. 7, líneas 42 a 45).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia, estaría motivada a incluir que la solución del recubrimiento el compuesto participa en estado líquido mientras que los aditivos participan en estado sólido y que la solución del recubrimiento el compuesto participa en estado sólido mientras que los aditivos participan en estado líquido del documento D3 en el procedimiento de D1, para así llegar al objeto de las reivindicaciones 4 y 5, por lo cual se considera obvia.

Las reivindicaciones dependientes 2, 4 y 5 tampoco cumplen con el requisito de nivel inventivo

5. Conclusión con respecto a novedad y/o nivel inventivo

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	US3851574	1, 3, 9	Novedad
D2	US2008145509	1, 6	Novedad
D3	EP0242828	1, 2, 4, 5	Nivel inventivo

En cumplimiento del artículo 45 de la Decisión 486 de 2000, 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.

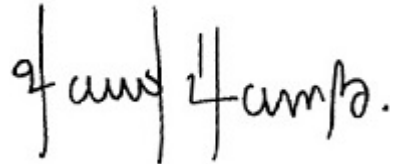
Si como respuesta a este requerimiento, el solicitante modifica: i) el capítulo reivindicatorio, ii) la descripción de la invención a proteger, iii) o presenta un nuevo capítulo reivindicatorio deberá observar las instrucciones contenidas en el numeral 1.2.2.1.1., del Capítulo Primero del Título X de la Circular Única y la Dirección de Nuevas Creaciones seguirá el procedimiento descrito en el numeral 1.2.2.5.1.

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el numeral 6.2 del Capítulo Sexto del Título I de la Circular Única, informándoles que contra el mismo no procede recurso alguno en actuación administrativa.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 7588 de 31 de julio de 2019

Ref. Expediente N° NC2017/0012548



MARÍA JOSÉ LAMUS BECERRA
DIRECTORA DE NUEVAS CREACIONES



REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 7588 de 31 de julio de 2019

Ref. Expediente N° NC2017/0012548

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2017/0012548		1°	x	2°		3°		Revoca	
Solicitud Internacional No.		Fecha solicitud internacional: (DD/MM/AÑO)							
PCT/ES2016/070340		4 de mayo de 2016							
Fecha de determinación estado de la técnica (DD/MM/AÑO)				Prioridad		Presentación			
07/05/2015				x					
Solicitante									
DODE S.A.									
Reivindicaciones que no son objeto de búsqueda por:									
Art. 14	-	Art. 15	-	Art. 20	-	Art. 25 (Falta de unidad de invención)		-	

CRITERIOS DE BÚSQUEDA	
Reivindicaciones objeto de búsqueda	1 a 10
Palabras clave utilizadas	Corn Kernel*, popcorn, microwave, lecithin
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda	CIP: A23P 1/00, A23P 1/02, A23P 1/08, A23L 1/00, A23L 1/03, A23L 1/05, A23L 1/0522, A23L 1/236, A23L 1/27, A23L 1/275, A23L 2/58, A23L 2/60.

DOCUMENTOS CONSIDERADOS RELEVANTES (Documentos patente, Literatura no patente (LNP): Artículos, catálogos, etc.)					
Informes de búsqueda / Bases de datos consultadas	N° de solicitud de patente / N° de patente / Autor LNP ⁽¹⁾	Fecha de Publicación /Presentación (DD/MM/AAAA)	Reivindicaciones /Secuencias afectadas	Citas relevantes del estado de la técnica	Categoría del documento citado ⁽²⁾
ISA/EPO	EP0242828	28/12/1987	2, 4, 5	Pág. 5, líneas 34 a 37, Pág. 7, líneas 42 a 45	Y
	ES2044945T	16/01/1994	-	-	A
	US2008145509	19/06(2008	1, 6	Párr. 0002, 0005, 0048, 0054, 0055	X/Y
Patbase	US6083552	04/07/2000	-	-	A
	US4927645	22/05/1990	-	-	A
	US4640842	03/02/1987	-	-	A
Googlepatent	US4849233	18/07/1989	-	-	A
USPTO	US3851574	03/12/1974	1, 3, 9	Col. 1, líneas 5 a 7, Col. 1, líneas 65 a 67 – Col. 2, líneas 1 a 3, Col. 5, líneas 4 a 8, Col. 4, líneas 51 a 53, Col. 5, líneas 4 a 8, Col. 2, líneas 3 a 6, reiv. 5	X
⁽¹⁾ Cita completa literatura no patente (LNP)					
Apellido, A. A. (Fecha). Título del artículo. Nombre de la revista. Volumen(Número), pp-pp.					
O					
Apellido, A. A. (Fecha). Título del artículo. Nombre de la revista. Recuperado de http://xxxxxxx.					
⁽²⁾ Categorías de documentos citados					

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 7588 de 31 de julio de 2019

Ref. Expediente N° NC2017/0012548

“A” Documento que define el estado general de la técnica no considerado como particularmente relevante. “E” Solicitud de patente o patente anterior pero publicada en la fecha de presentación internacional o en fecha posterior. “L” Documento citado para llamar la atención sobre por ejemplo, dudas acerca de una reivindicación de prioridad o para determinar la fecha de publicación de otra cita, siempre van acompañados de una explicación, por la cual se citan. “O” Documento del tipo actas de conferencia, este tipo de documentos siempre estará acompañado por otra letra que indique la pertinencia del documento, por ejemplo, O,X, O,Y o bien O,A. “P” Documento publicado antes de la fecha de presentación internacional pero con posterioridad a la fecha de prioridad reivindicada.	“T” Documento publicado en fecha posterior a la de presentación o la de prioridad de la solicitud internacional y no entra en conflicto con dicha solicitud, pero puede ser útil para la mejor comprensión del principio o teoría en que se basa la invención, o para demostrar que el razonamiento o los hechos en los que se basa dicha invención son incorrectos. “X” Documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse nueva o que implique una actividad inventiva por referencia al documento aisladamente considerado. “Y” Documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse que implique una actividad inventiva cuando el documento se asocia a otro u otros documentos de la misma naturaleza, cuya combinación resulta evidente para un experto en la materia.
Fecha del reporte de búsqueda: (11/06/2019)	
Examinador: Sergio Israel Rojas Serrano	