

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 46882

Ref. Expediente N° NC2016/0000013

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 18 de julio de 2016, con el N° NC2016/0000013, por UNIVERSIDAD DEL MAGDALENA, presentó la solicitud de patente de invención titulada “PROCESO PARA OBTENER CAMELOS DE BASE PROTEICA”.

SEGUNDO: Que la solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 816 el 31 de enero de 2018, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 2087, notificado el 5 de abril de 2019, 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° NC2016/0000013 el 2 de julio de 2019, respondió oportunamente el requerimiento formulado y presentó las reivindicaciones 1 a 8 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 8 incluidas en el radicado bajo el N° NC2016/0000013 el 2 de julio de 2019, cumplen los requisitos indicados en el considerando anterior, toda vez que refieren a un proceso para obtener caramelos de base proteica (BP), que difiere del estado de la técnica más cercano, Maza Ramírez et al, Revista Big Bang Faustini¹, en cortar porciones de BP y someterlas a uno o más lavados con una solución acondicionante en donde la solución acondicionante puede ser: agua destilada; una solución de ácido benzoico; una solución de ácido sórbico; una solución de hipoclorito de sodio; una solución de ácido cítrico; una solución de acético; y sus mezclas; b) incorporar las porciones de BP obtenidas en a) en un medio edulcorante a temperatura ambiente durante al menos 6 horas, en donde el medio edulcorante es una

¹ Maza Ramírez et al. Elaboración de Caramelo de Pescado. Revista Big Bang Faustini. Vol. 2. No. 1. 2013. <http://revistas.unjfsc.edu.pe/index.php/BIGBANG/article/view/367/301>



Resolución N° 46882

Ref. Expediente N° NC2016/0000013

solución o mezcla de soluciones, que comprende: ácido cítrico y al menos un agente edulcorante seleccionado de: solución de sacarosa; aspartame, sacarina, estevia y acesulfame K; en donde la base proteica (BP) es carne de pescado, carne de res, carne de cerdo o carne de pollo. Adicionalmente, estas diferencias no se encuentran sugeridas en el estado de la técnica y, como consecuencia de ello, se evidencia el efecto de reducir la contaminación microbiana de diferentes bases proteicas para obtener productos con propiedades organolépticas adecuadas. Además, refieren un caramelo de base proteica, que difiere del estado de la técnica más cercano, Maza Ramírez et al, Revista Big Bang Faustini¹, en que la base proteica (BP) es carne de pescado, carne de res, carne de cerdo o carne de pollo. Adicionalmente, estas diferencias no se encuentran sugeridas en el estado de la técnica y, como consecuencia de ello, se evidencia el efecto de desarrollar caramelos de BP con un sabor agradable al paladar y un alto contenido en nutrientes como proteínas, vitaminas y minerales, proporcionando ventajas nutricionales con respecto a otro tipo de caramelos. Sumado a lo anterior, la materia reivindicada, es susceptible de aplicación industrial.

En consecuencia, las reivindicaciones 1 a 8 cumplen los requisitos de novedad, nivel inventivo y aplicación industrial establecidos en la normatividad citada en precedencia y este Despacho encuentra procedente conceder para las mismas la patente solicitada.

SÉPTIMO: Que el solicitante en el escrito radicado bajo el N° NC2016/0000013 el 18 de julio de 2016, tituló la invención como: “PROCESO PARA OBTENER CAMELOS DE BASE PROTEICA”. Sin embargo, no se acepta porque es general y no hace referencia a las características técnicas que le otorga novedad y nivel inventivo, y de acuerdo con el objeto concedido, el título de la invención quedará de la siguiente manera: “PROCESO PARA OBTENER CAMELOS DE BASE PROTEICA DE CARNE DE PESCADO, RES, CERDO O POLLO Y CAMELO DE BASE PROTEICA ASÍ OBTENIDO”.

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

RESUELVE

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

“PROCESO PARA OBTENER CAMELOS DE BASE PROTEICA DE CARNE DE PESCADO, RES, CERDO O POLLO Y CAMELO DE BASE PROTEICA ASÍ OBTENIDO”

Clasificación IPC: A23J 3/00, A23J 3/04.

Reivindicación(es): 1 a 8 incluidas en el radicado bajo el N° NC2016/0000013 el 2 de julio de 2019.

Titular(es): UNIVERSIDAD DEL MAGDALENA.

Domicilio(s): CARRERA 32 No. 22-08, SANTA MARTA 470004, MAGDALENA, COLOMBIA.



Resolución N° 46882

Ref. Expediente N° NC2016/0000013

Inventor(es): Eduardo CABRERA DURÁN, Armando LACERA RUA, Alvaro ESPELETA MAYA, Omar CARREÑO MONTOYA, Ruby CORVACHO NARVÁE y Víctor MÁRQUEZ ZALDUA.

Vigente desde: 18 de julio de 2016

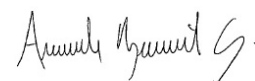
Hasta: 18 de julio de 2036.

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 a UNIVERSIDAD DEL MAGDALENA, 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 17 de septiembre de 2019



ANDRÉS BARRETO GONZÁLEZ
SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Firmado digitalmente
por: ANDRÉS
BERNARDO BARRETO
GONZÁLEZ
Fecha: 2019.09.17
23:02:49 COT
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.