

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 46936

Ref. Expediente N° NC2016/0001329

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

En ejercicio de sus facultades legales, en especial de las que se confirieron en el numeral 34 del artículo 3 del Decreto 4886 de 2011, y

CONSIDERANDO

PRIMERO: Que mediante Resolución N° 7557 del 6 de febrero de 2018 la Superintendencia de Industria y Comercio denegó patente de invención a la creación denominada: “SISTEMA PARA COCCIÓN AUTOMATIZADA BAJO DEMANDA”, con fundamento en los artículos 16 y 18 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, al estimar que las reivindicaciones 1 a 4 y 12 a 15 no cumplieron con el requisito de novedad y las reivindicaciones 5 a 11 no cumplieron con el requisito de nivel inventivo, ni con el requisito de claridad.

SEGUNDO: Que mediante escrito radicado en esta Entidad el 22 de marzo de 2018 con el N° NC2018/0003124, encontrándose dentro del término establecido para el efecto, la sociedad GENIE ENTERPRISE LTD, interpuso recurso de reposición contra la citada Resolución, con fundamento en los argumentos que a continuación se sintetizan:

En primer lugar, la sociedad recurrente presenta una síntesis de los argumentos por medio de los cuales la Superintendencia denegó el derecho exclusivo a la materia reclamada en las reivindicaciones 1 a 15, debido a las objeciones de claridad, concisión y a la falta de novedad del sistema, como la falta de nivel inventivo del método para cocción, lo anterior en virtud de las enseñanzas del documento D1 (US 4234605) y D2 (US 2011/0117259).

A continuación, la sociedad recurrente presenta los fundamentos de derecho de su recurso, donde inicia mencionado el objeto de la presente solicitud, de la siguiente manera:

2.1 Objeto de la presente solicitud.

La presente solicitud tiene como objeto un “(...) sistema y método que proporcionan la formación de una masa dentro del recipiente de mezclado, cocción y dispensación para la introducción de ingredientes para cocción sin mezclar. El sistema y el método de la presente invención proporcionan así la formación de una masa mezclada más homogénea y con un grado de integración mayor que los sistemas y métodos de la técnica anterior.”

2.2 Análisis de patentabilidad.

2.2.1 Análisis del requisito de novedad.

En lo que respecta al requisito de novedad y con base en lo definido tanto por la Decisión 486 como por la Guía para Examen de Solicitudes de Patente de Invención y Modelo de Utilidad de la SIC sobre dicho requisito, la sociedad recurrente resalta que “(...) todos los elementos de la invención reclamados en una reivindicación específica deben divulgarse en el documento del estado de la técnica de manera que se vea afectada la

Ref. Expediente N° NC2016/0001329

novedad de la invención.”, por tanto considera que objetar la invención por falta de novedad no es correcto, lo cual se sustenta en lo siguiente:

- El problema que busca solucionar la presente invención es conseguir “(...) **un mezclado completo de los ingredientes en un contenedor de cocción sin insertar uno o más agitadores en el contenedor**, los cuales tienen que ser limpiados después de cada uso. La presente invención resuelve el problema **rotando el contenedor en un plano vertical** para mezclar completamente los ingredientes. Dado que no se usan agitadores, no se requiere limpieza de los agitadores después de su uso, lo cual es una ventaja y diferencia del presente invento frente a sistemas similares del estado del arte.”
- Resalta que el sistema reclamado en el la reivindicación 1 incluye un rotor controlable por computador (160), el cual se encuentra configurado para girar el recipiente de mezclado, cocción y dispensación en un plano vertical y contrario a esto, aunque en los documentos D1 y D2 el contenedor puede “(...) *incluir un agitador para agitar o sacudir mecánicamente el recipiente principal (...)*”, no sugieren que el recipiente se puede rotar en un plano vertical, por tanto, el sistema divulgado en la reivindicación 1 es nuevo frente a las enseñanzas de los documentos D1 y D2.
- “La tabla presentada por el Despacho, así como los documentos D1 y D2 no describen la rotación del recipiente en un plano vertical. El documento D1 describe el uso de paletas agitadoras 21 y 22 que se insertan en la cubeta. Por su parte, el documento D2 describe que se puede incluir un agitador para agitar mecánicamente el recipiente principal y el uso de sensores para determinar la viscosidad.”, por lo que reitera que ninguna de dichas anterioridades divulga que no se usen agitadores en el contenedor ni la rotación del contenedor en el plano vertical.
- Respecto a la reivindicación 1, la sociedad recurrente hace énfasis en que esta divulga que el rotador “(...) **controlable por computadora es operativo para rotar de manera programable el recipiente de mezclado, cocción y dispensación en un plano vertical. Ninguno de los documentos del arte previo muestran o sugieren un sistema de cocción por demanda automatizado incluyendo un rotador controlable por computadora (160) configurado para ser operativo y para girar de manera programable dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación en un plano vertical.**”
- Por otro lado, explica que en el documento D1 se usa un temporizador, el cual es distinto a un controlador programable “... *pues el primero se limita a activar o desactivar un mecanismo en un tiempo determinado mientras que un controlador programable involucra una programación que puede tener parámetros de entrada múltiples variables diferentes al tiempo.*”

A la luz de todo lo anterior, considera que la invención es novedosa frente a las enseñanzas de los documentos trasladados.

2.2.2 Análisis del requisito de nivel inventivo.

Frente al requisito de altura inventiva, la sociedad recurrente resalta que “(...) *para que los documentos D1 y D2 afecten el nivel inventivo de la presente solicitud, ambos deben divulgar información que pueda llevar a una persona normalmente versada en la materia a obtener la presente invención.*”, y partiendo que la reivindicación 5 reclama entre otras

Ref. Expediente N° NC2016/0001329

cosas: “... **‘gírar dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación en un plano vertical’**. Por el contrario, en el arte previo de D1, el recipiente de mezclado es **estacionario** y la mezcla de los ingredientes se logra mediante el movimiento de un **eje de mezclado** dentro de un recipiente. En el arte previo de D2, aunque el contenedor puede **‘incluir un agitador para agitar o sacudir mecánicamente el recipiente principal (ver D2, párrafo [0113])**, D2 no muestra o sugiere **la rotación de un contenedor en un plano vertical**. Por lo tanto, el método de la reivindicación 5 es inventivo sobre lo divulgado por D1 y D2.”, toda vez que en ninguno de dichos documentos D1 y D2 sugieren la rotación del contenedor en el plano vertical.

Es por tanto que considera que el sistema y el método reclamados en la presente invención, en los cuales, la mezcla se logra haciendo “(...) **rotar el recipiente en un plano vertical sin la necesidad de insertar un agitador en el recipiente (...)**” lo cual permite tener un método y un sistema que no requiere limpieza para la cocción por demanda automatizada, solo es necesario retirar el contenedor y utilizar uno nuevo, siendo esto contrario a la técnica anterior ya que necesita de agitadores dentro del contenedor, lo cual requiere limpieza después de cada uso, lo que es una desventaja.

2.3 Objeciones de claridad.

- Reivindicación 12.

Frente a las objeciones de claridad emitidas en la resolución recurrida, específicamente sobre el término “una característica reconocible por máquina”, el cual fue considerado impreciso y/o relativo, la sociedad recurrente explica que dicho término se encuentra claramente definido en la descripción (Pág.6, líneas 27-32), donde se menciona que dicha característica reconocible por la máquina (122), que puede ser un “(...) ***código de barras, una marquilla de identificación por radio frecuencia (RF ID), indicación visual o característica tridimensional para proporcionar una indicación de la autenticidad del contenedor y sus contenidos.***”

Asimismo, respecto al término “indicación de autenticidad” presente en la reivindicación 12, descrita en la reivindicación 4 es una característica “(...) ***reconocible por la máquina para proporcionar dicha indicación de autenticidad. Como se define en la descripción, tales características reconocibles por la máquina son bien conocidas en la técnica.***”. Aunque considera que son claros, la recurrente modifica la reivindicación 12 e incluye la definición de los tipos de características reconocibles por máquina.

- Reivindicación 5.

Respecto a la objeción por la falta de claridad del método reclamado en la reivindicación 5, la sociedad recurrente explica que la altura inventiva de la presente invención se basa en “(...) ***proveer un único recipiente para todo el proceso, el cual gira en un plano vertical para mezclar completamente los ingredientes. Dada esta distinción, la solicitante no cree que sea necesario proveer las condiciones técnicas, ya que estas condiciones dependen de la masa que se va a fabricar.***”, a pesar de lo anterior, presenta una modificación de dicha reivindicación, con el propósito de hacer énfasis que el método es de mezclado y de cocción.

2.4 Concesiones extranjeras

Por otra parte, la sociedad recurrente menciona que la presente invención fue otorgada en Estados Unidos, siendo el alcance de dicha materia similar a las solicitadas en Colombia. “***Respetuosamente considero que este hecho es importante, dado que los criterios de evaluación y estudio aplicados para determinar la patentabilidad de una***

Ref. Expediente N° NC2016/0001329

invención (novedad, nivel inventivo y aplicación industrial) son interpretados de igual manera en todas las oficinas de patentes del mundo, incluida la SIC.”

TERCERO: Que dentro del contexto antes descrito, esta Entidad procede a resolver el recurso de reposición interpuesto en los siguientes términos:

3.1. Objeto, alcance y actuación administrativa.

La solicitud de patente tramitada en el presente caso corresponde a sistema altamente eficiente y rentable para cocción automatizada bajo demanda que incluye un inyector controlable (100) por computador, por medio del cual se inyecta de manera programable ingredientes de cocción líquidos (102) a través de la pared del recipiente de mezclado, cocción y dispensación (104) el cual ya contiene ingredientes de cocción secos (106), donde dicho recipiente cuenta con una porción de engranamiento (130) en una superficie exterior del mismo, que permite que el recipiente sea engranado por un rotador controlable configurado para ser operativo para hacer girar el recipiente de cocción y así mezclar los ingredientes.

Por lo anterior, en la solicitud se reclamó un sistema para cocción automatizada bajo demanda, de acuerdo con las reivindicaciones 1 a 4 y 12 a 15, caracterizado porque comprende un recipiente de mezclado, cocción y dispensación (104); un inyector controlable por computadora (100) configurado para ser operativo e inyectar de manera programable ingredientes de cocción líquidos (102) a través de una pared (118) de dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación y en dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación; un rotador controlable por computadora (160) configurado para ser operativo y para girar de manera programable dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación en un plano vertical; un generador de calor (170); y un controlador (110) operativo para controlar el funcionamiento de dicho inyector controlable por computadora, dicho rotador controlable por computadora y dicho generador de calor.

Por su parte, en las reivindicaciones 5 a 11 se presenta un método para cocción y mezclado automatizados bajo demanda, que comprende: proporcionar ingredientes de cocción secos (106) en un recipiente de mezclado, cocción y dispensación (104); insertar ingredientes de cocción líquidos (102) en dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación a través de una aguja (120) que penetra dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación; mezclar dichos ingredientes de cocción líquidos y dichos ingredientes de cocción secos en una masa en dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación, dicho mezclado comprende girar dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación en un plano vertical; cocer dicha masa en dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación; y después dispensar dicho producto cocido comestible en dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación.

El caso bajo revisión corresponde a una solicitud tramitada con el radicado bajo el N° NC2016/0001329, requerida en una oportunidad durante la etapa de examen de patentabilidad, a través del Oficio N° 11577 del 10 de agosto de 2017. En dicha oportunidad se comunicó a la sociedad solicitante sobre la falta de claridad de los términos utilizados para caracterizar la materia reivindicada y se indicó que en el estado de la técnica se encontraban documentos a partir de los cuales era posible anticipar tanto el sistema para cocción automatizada bajo demanda, como el recipiente de mezclado, cocción y dispensación, esto de cara a las enseñanzas de los documentos D1 (US 4,234,605) y D2 (US 2011/0117259).

Frente a las objeciones formuladas por el Despacho, la sociedad solicitante presentó un nuevo capítulo reivindicatorio con el radicado bajo el N° NC2016/0001329 del 21 de

Ref. Expediente N° NC2016/0001329

noviembre de 2017, conformado por quince (15) reivindicaciones. No obstante, la Superintendencia concluyó que persistían los impedimentos para la concesión, por lo que mediante la Resolución N° 7557 del 7 de febrero de 2018, el Despacho decidió denegar el derecho de exclusividad a la solicitud, al considerar que las reivindicaciones 1 a 15 no cumplían con los requisitos de patentabilidad, específicamente el de novedad y nivel inventivo previstos en los artículos 16 y 18 de la Decisión 486, teniendo en cuenta las enseñanzas de los documentos D1 y D2, y por otra parte, se indicó que la materia reclamada tampoco cumplía con el requisito de claridad de que trata el artículo 30 del mismo cuerpo normativo.

3.2. Modificación al capítulo reivindicatorio.

Es importante mencionar que se acepta el nuevo capítulo reivindicatorio presentado bajo el Radicado N° NC2018/0003125 con fecha del 22 de marzo del 2018, compuesto por 15 reivindicaciones, comoquiera que se ajusta a las prescripciones contenidas en el artículo 34 de la Decisión 486, con el paso de la tasa correspondiente con recibo de pago N°1821383 y por lo tanto dicho capítulo reivindicatorio será objeto de este estudio.

Es de resaltar que la modificación a dicho capítulo reivindicatorio radica en que en la nueva reivindicación 12 se definió la característica reconocible por máquina (122), la cual es seleccionada del grupo que consiste de: un código de barras, una etiqueta de identificación de RF, indicios visuales o características tridimensionales para proporcionar dicha indicación de autenticidad. Las demás reivindicaciones no sufrieron modificación alguna.

3.3. Análisis de patentabilidad.

Frente a los argumentos de la sociedad recurrente por medio de los cuales busca demostrar que la invención cumple con los requisitos de novedad y altura inventiva, es pertinente mencionar que una vez realizada la revisión de la descripción, de las características técnicas esenciales de la invención y del efecto técnico proporcionado por la invención y comparados con el arte previo trasladado se encuentra lo siguiente:

3.3.1. Objeto de la solicitud de patente.

En lo que respecta objeto de la invención, se advierte que en la descripción se menciona que dicho objeto es “... *proporcionar un sistema altamente eficiente y rentable para cocción automatizada bajo demanda.*” (Pág.1, líneas 14 a 16) y si bien no especifica claramente lo referido por la recurrente, en cuanto a que el problema que busca solucionar la presente invención es desarrollar “...**un mezclado completo de los ingredientes en un contenedor de cocción sin insertar uno o más agitadores en el contenedor**, los cuales tienen que ser limpiados después de cada uso. La presente invención resuelve el problema **rotando el contenedor en un plano vertical para mezclar completamente los ingredientes.**”, se encuentra que son características que se derivan de la configuración reclamada.

3.3.2. Análisis de novedad.

Ahora bien, respecto a los argumentos de la sociedad recurrente en cuanto a que el sistema reclamado en la reivindicación 1, que incluye un rotor controlable por computador (160) y que se configura para girar el recipiente de mezclado, cocción y dispensación en un plano vertical, es importante mencionar que una vez comparados los elementos técnicos presentes en la divulgación de los documentos D1 y D2, se encuentra que son válidos los argumentos de la recurrente, en cuanto a que ambos documentos ni solos o

Ref. Expediente N° NC2016/0001329

en combinación divulgan o sugieren que el recipiente se puede rotar en un plano vertical, ni tampoco que no se usen agitadores para mezclar, por tanto, le asiste la razón a la sociedad recurrente en cuanto a que el sistema divulgado en la reivindicación 1 presenta al menos una diferencia respecto al estado de la técnica trasladado, por tanto, la materia reclamada en la reivindicación 1 es nueva frente a las enseñanzas de los documentos D1 y D2.

Respecto a las características técnicas del dispositivo eléctrico reclamado dentro de la reivindicación 1, se encuentra que es correcto que existen diferencias técnicas respecto a que dicho dispositivo no se puede equiparar con el temporizador usado en el documento D1, toda vez que un temporizador es diferente a un controlador, como bien lo explica la sociedad recurrente, cuando menciona que el temporizador “(...) *se limita a activar o desactivar un mecanismo en un tiempo determinado mientras que un controlador programable involucra una programación que puede tener parámetros de entrada múltiples variables diferentes al tiempo.*”, por tanto dicha característica tampoco se encuentra divulgada en D1, contrario a lo trasladado en la resolución recurrida. Por su parte el documento D2 divulga el uso de controladores en sistemas de cocción, al mencionar en su invención un controlador para regular automáticamente el flujo de entrada y salida del líquido desde el recipiente principal (resumen), con lo cual es claro que dicha característica no es nueva frente al estado de la técnica trasladado (D2), sin embargo, se reitera que al existir al menos una diferencia entre la materia reclamada en la reivindicación 1 y el arte previo trasladado, se considera que supera el requisito establecido en el artículo 16 de la Decisión 486, por tanto, es posible reconocer la novedad de la materia reclamada en las reivindicaciones 1 a 4 y 12 a 15.

3.3.3. Análisis del requisito de nivel inventivo.

Ahora bien, en lo que respecta la objeción de la reivindicación 5 por no cumplir con requisito de altura inventiva, es necesario realizar una nueva revisión de las diferencias que se presentaron en la tabla 2 del cuadro comparativo en la resolución recurrida, esto entre la materia reclamada en dicha reivindicación 5 y el documento más cercano (D1), así:

- Se advierte que es correcto que una de las diferencias entre ambas divulgaciones radica que en que la presente solicitud divulga que la adición de los ingredientes líquidos se realiza por medio de una aguja que penetra dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación.
- En la resolución recurrida se cita la diferencia anterior como la única entre ambas divulgaciones, sin embargo, al revisar las enseñanzas del documento D1, se advierte que son correctas las apreciaciones de la recurrente en cuanto a que dicho documento D1 no divulga que el mezclado de los ingredientes se realiza al hacer girar el recipiente en un plano vertical.
- A la luz de lo precedente, se entiende que las diferencias entre la materia reclamada en la reivindicación 1 respecto a las enseñanzas del documento D1 radica en que en la presente solicitud la adición de los ingredientes de cocción líquidos se realiza por medio de una aguja que penetra el recipiente de mezclado y que el mezclado de los ingredientes se realiza al hacer girar el recipiente en un plano vertical.

Con base en lo anterior, se analiza si las enseñanzas de D2 derivan de manera obvia la inyección por medio de una aguja y la rotación del recipiente para realizar la mezcla:

Ref. Expediente N° NC2016/0001329

- En la tabla comparativa 2 de la resolución recurrida se presentó que el documento D2 anticipaba la característica de la inyección por aguja, según lo divulgado en el (Párr.0121) de dicho documento, es decir se entendió que la inyección por aguja (120) -de la presente solicitud- es equivalente la válvula (14), sin embargo, es pertinente mencionar que si bien en alguna medida podrían cumplir la misma función de conducir los ingredientes líquidos dentro de la cámara, dichos elementos operan de manera diferente por tanto, no son equivalentes. Con lo cual se entiende que el documento D2 tampoco anticipa la característica técnica esencial de que la adición de los ingredientes se realiza por medio de una aguja que penetra el recipiente de mezclado, cocción y dispensación.
- Ahora bien, respecto a la característica que tiene relación con la rotación del contenedor en plano vertical, se encuentra que si bien es cierto que el documento D2 divulga que el dispositivo puede incluir un agitador para agitar o sacudir mecánicamente el recipiente principal, es claro que el movimiento de agitación (mover con frecuencia y violentamente de un lado a otro)¹, no tiene relación con la rotación, es decir, no hay sugerencia que derive que el movimiento realizado por el equipo de D2 sea de rotación de un contenedor en un plano vertical, por tanto, D2 tampoco cuenta con información suficiente que motive al técnico medio a cambiar la agitación mecánica divulgada en D1 por realizar agitación por medio de rotación vertical sin agitación mecánica .

A la luz de lo anterior, se encuentra que no es posible derivar de manera obvia el método reclamado en la reivindicación 5, toda vez que a partir de las enseñanzas de los documentos D1 y D2, no es posible anticipar todas y cada una de las características técnicas estructurales del método de la reivindicación 5, por tanto es inventivo sobre lo divulgado por D1 y D2.

Por lo que este Despacho encuentra que le asiste la razón a la sociedad recurrente en cuanto a que el sistema y el método reclamados en la presente invención, por medio de los cuales se logra mezclar los productos haciendo rotar el recipiente que los contiene en un plano vertical sin la necesidad de insertar un agitador en el recipiente es nuevo e inventivo frente a las enseñanzas del estado de la técnica trasladado.

A la luz de lo anterior, esta Oficina advierte que hay novedad y altura inventiva frente al sistema y método reclamados, por cuanto los elementos técnicos estructurales por medio de los cuales se reclamaron las reivindicaciones 1 y 5 y sus dependientes, no se derivan de manera evidente de las enseñanzas de los documentos D1 ni D2. Adicionalmente, se advierte que la invención presenta una ventaja técnica por cuanto resolvió el problema técnico planteado: desarrollar sistemas y métodos mejorados para cocción automatizada bajo demanda, el cual fue resuelto por medio de un método y un sistema que no necesita de elementos mecánicos -aspas- para mezclar los ingredientes, el cual fue sustituido por un subconjunto rotador controlable (160) que se encuentra configurado para girar el recipiente de mezclado, cocción y dispensación (104) en su eje vertical, de manera tal que los ingredientes líquidos (102) y secos (106) se mezclen para formar una masa sin el uso de aspas, por lo que a la luz de las enseñanzas del estado de la técnica, se reitera que tanto el sistema como el método resultan novedosos e inventivos, en consecuencia se ajustan a los prescrito en el artículo 14 de la Decisión 486.

3.4. Objeciones de claridad.

Frente a las objeciones de claridad presentes en la resolución recurrida, es pertinente mencionar que con la modificación al capítulo reivindicatorio, donde se definió el término:

¹R.A.E: Agitar.

Ref. Expediente N° NC2016/0001329

“una característica reconocible por máquina”, el cual puede ser seleccionado por “(...) código de barras, una marquilla de identificación por radio frecuencia (RF ID), indicación visual o característica tridimensional para proporcionar una indicación de la autenticidad del contenedor y sus contenidos.”, lo cual le brinda mayor claridad a la materia reclamada, permite superar la objeción planteada.

Respecto a la objeción por la falta de claridad del método reclamado en la reivindicación 5, es importante mencionar que son correctas las apreciaciones de la sociedad recurrente en cuanto a que la invención se encuentra definida por medio características técnicas esenciales que solucionan el problema técnico, como lo son: *“(...) proveer un único recipiente para todo el proceso, el cual gira en un plano vertical para mezclar completamente los ingredientes.”*, con lo cual es correcto que no existe necesidad de reclamar las condiciones técnicas del proceso, toda vez que dependen de la masa que se va a fabricar, por tanto, el Despacho advierte que el capítulo reivindicatorio supera las objeciones de claridad y cumple con lo establecido en el artículo 30 de la Decisión 486.

CUARTO: Que de acuerdo con lo anteriormente expuesto, que en el presente caso la(s) reivindicación(es) 1 a 15 incluida(s) en el escrito radicado bajo el N° NC2018/0003125 con fecha del 22 de marzo del 2018, cumplen con los requisitos de patentabilidad de que trata el artículo 14 de la Decisión 486 y, en consecuencia este Despacho encuentra procedente conceder para la(s) misma(s) la patente solicitada.

QUINTO: Que de acuerdo con el objeto concedido se modifica el título de la invención, el cual quedará de la siguiente manera: **“SISTEMA PARA COCCIÓN AUTOMATIZADA CON RECIPIENTE QUE GIRA EN PLANO VERTICAL Y EL MÉTODO PARA COCCIÓN Y MEZCLADO AUTOMATIZADOS BAJO DEMANDA”**.

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

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: REVOCAR la decisión contenida en la Resolución N° 7557 del 6 de febrero de 2018, por medio de la cual se denegó una patente de invención.

ARTÍCULO SEGUNDO: Otorgar patente de invención a la solicitud que entró en fase nacional en virtud del Tratado de Cooperación en Materia de Patentes (PCT), para la creación titulada:

“SISTEMA PARA COCCIÓN AUTOMATIZADA CON RECIPIENTE QUE GIRA EN PLANO VERTICAL Y EL MÉTODO PARA COCCIÓN Y MEZCLADO AUTOMATIZADOS BAJO DEMANDA”

Clasificación IPC: A23C 3/00, A23L 1/01.

Reivindicación(es): 1 a 15 incluidas en el radicado bajo NC2018/0003125 con fecha del 22 de marzo del 2018, según anexo 1.

Titular(es): GENIE ENTERPRISE LTD.

Domicilio(s): P.O. Box 90, 4691500 Rishpon, ISRAEL.

Inventor(es): Doron MARCO, Ayelet CARASSO.

Resolución N° 46936

Ref. Expediente N° NC2016/0001329

Prioridad(es) N° 17/02/2014, US (ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA), 61/940,516.
13/03/2014, US (ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA), 14/208,670.

Solicitud internacional N°: PCT/IL/2015/050182 **Fecha:** 17 de febrero de 2015.

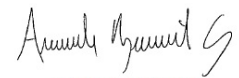
Vigente desde: 17 de febrero de 2015 **Hasta:** 17 de febrero de 2035.

ARTÍCULO TERCERO: La 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 CUARTO: Notificar el contenido de la presente resolución a la sociedad GENIE ENTERPRISE LTD., advirtiéndole(s) que contra ella no procede recurso alguno por estar agotada la vía gubernativa.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá D.C., a los 17 de septiembre de 2019



ANDRÉS BARRETO GONZÁLEZ
SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Firmado digitalmente
por: ANDRES
BERNARDO BARRETO
GONZALEZ
Fecha: 2019.09.17
23:02:02 COT
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.



ANEXO 1

REIVINDICACIONES CONCEDIDAS

1. Un sistema para cocción automatizada bajo demanda, que comprende:
 - un recipiente de mezclado, cocción y dispensación (104);
 - un inyector controlable por computadora (100) configurado para ser operativo e inyectar de manera programable ingredientes de cocción líquidos (102) a través de una pared (118) de dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación y en dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación;
 - un rotador controlable por computadora (160) configurado para ser operativo y para girar de manera programable dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación en un plano vertical;
 - un generador de calor (170); y
 - un controlador (110) operativo para controlar el funcionamiento de dicho inyector controlable por computadora, dicho rotador controlable por computadora y dicho generador de calor.
2. Un sistema para cocción automatizada bajo demanda de conformidad con la reivindicación 1, en donde:
 - dicho rotador controlable por computadora incluye un motor impulsor giratorio (162) y un eje de accionamiento (164) acoplado a un soporte de recipiente (166);
 - y dicho inyector controlable por computadora tiene una vía de inyección para los ingredientes de cocción líquidos que es generalmente coaxial con dicho eje de accionamiento.
3. Un sistema para cocción automatizada bajo demanda de conformidad con la reivindicación 1, en donde:
 - dicho rotador controlable por computadora incluye un motor impulsor giratorio (162) y un eje de accionamiento (164) acoplado a un soporte de recipiente (166); y
 - dicho inyector controlable por computadora tiene una vía de inyección para los ingredientes de cocción líquidos que yace sobre dicho eje de accionamiento.
4. Un sistema para cocción automatizada bajo demanda de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, que comprende también un subsistema de reconocimiento de recipiente que se comunica con dicho controlador, dicho subsistema de reconocimiento de recipiente siendo operativo para proporcionar una indicación de autenticidad de dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación.
5. Un método para cocción y mezclado automatizados bajo demanda, que comprende:
 - proporcionar ingredientes de cocción secos (106) en un recipiente de mezclado, cocción y dispensación (104);
 - insertar ingredientes de cocción líquidos (102) en dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación a través de una aguja (120) que penetra dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación;
 - mezclar dichos ingredientes de cocción líquidos y dichos ingredientes de cocción secos en una masa en dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación, dicho mezclado comprende girar dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación en un plano vertical;
 - cocer dicha masa en dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación; y
 - después
 - dispensar dicho producto cocido comestible en dicho recipiente de mezclado,

Ref. Expediente N° NC2016/0001329

cocción y dispensación.

6. Un método para cocción automatizada bajo demanda de conformidad con la reivindicación 5, en donde dicha acción de proporcionar los ingredientes de cocción secos en un recipiente de mezclado, cocción y dispensación incluye suministrar dichos ingredientes de cocción secos desde un recipiente de almacenamiento unitario en dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación.

7. Un método para cocción automatizada bajo demanda de conformidad con la reivindicación 5, en donde dicha acción de proporcionar los ingredientes de cocción secos en un recipiente de mezclado, cocción y dispensación incluye almacenar dichos ingredientes de cocción secos en dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación.

8. Un método para cocción automatizada bajo demanda de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones 5 a 7, en donde dicha acción de insertar los ingredientes de cocción líquidos en dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación a través de una aguja que penetra dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación emplea una aguja que inicialmente penetra una pared (118) de dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación, después inyecta dichos ingredientes de cocción líquidos en dicho recipiente y después se retira de dicho recipiente.

9. Un método para cocción automatizada bajo demanda de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones 5 a 7, en donde dicha acción de insertar los ingredientes de cocción líquidos en dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación a través de una aguja que penetra dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación emplea una aguja que inicialmente penetra una pared (118) de dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación en una ubicación en dicho contenedor situada sobre dichos ingredientes de cocción secos, después inyecta dichos ingredientes de cocción líquidos en dicho recipiente en dicha ubicación en dicho recipiente situada sobre dichos ingredientes de cocción secos y en donde dichos ingredientes de cocción secos no están actualmente presentes y después se retira de dicho recipiente.

10. Un método para cocción automatizada bajo demanda de conformidad con la reivindicación 9, en donde dicha acción de mezclar dichos ingredientes de cocción líquidos y dichos ingredientes de cocción secos en una masa en el recipiente de mezclado, cocción y dispensación incluye una etapa inicial en la que dichos ingredientes de cocción líquidos y dichos ingredientes de cocción secos se mezclan cuando ambos están situados debajo de dicha ubicación en dicho recipiente situada sobre dichos ingredientes de cocción secos a la que dicha aguja penetró dicho recipiente.

11. Un método para cocción automatizada bajo demanda de conformidad con la reivindicación 10, en donde dicha acción de mezclar dichos ingredientes de cocción líquidos y dichos ingredientes de cocción secos en una masa en dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación incluye otra etapa en la que dicha masa se forma inicialmente y los ingredientes de cocción líquidos generalmente fluidos ya no están presentes en dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación y dicha masa ya no está debajo de dicha ubicación en dicho recipiente situada sobre dichos ingredientes secos a la que dicha aguja penetró el recipiente.

12. Un sistema para cocción automatizada bajo demanda de conformidad con la reivindicación 4, donde dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación comprende una característica reconocible por máquina (122), seleccionada del grupo que consiste de: uno o más de un código de barras, una etiqueta de identificación de RF, indicios visuales o características tridimensionales para proporcionar dicha indicación de

Ref. Expediente N° NC2016/0001329

autenticidad.

13.Un sistema para cocción automatizada bajo demanda de conformidad con la reivindicación 12, donde dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación también comprende una porción de engranamiento (130) en un exterior del mismo para engrane mediante dicho rotador controlable por computadora.

14.Un sistema para cocción automatizada bajo demanda de conformidad con la reivindicación 1 y donde dicho rotador controlable por computadora está configurado para ser operativo y girar de manera programable dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación en una rotación continua de 360 grados en dicho plano vertical.

15.Un método para cocción automatizada bajo demanda de conformidad con la reivindicación 5 y donde dicho mezclado comprende girar dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación en una rotación continua de 360 grados en dicho plano vertical

