

REIVINDICACIONES

1. Composición para aditivación de alimentos de liberación controlada que contiene:

- a. 40 a 95 partes por cien en peso de ácido fumárico, en estado sólido, dividido en partículas entre 20 micras y 1000 micras de tamaño y con una distribución de tamaños de partícula con una polidispersidad mayor o igual a 2, o con dos o más valores máximos locales en toda la distribución;
- b. 4 a 60 partes por cien en peso de estearina de palma con un punto de fusión entre 50 y 80°C, capaz de contener al ácido fumárico a temperatura ambiente;
- c. 0.01 a 5 partes por cien en peso de un agente de actividad superficial de uso en alimentos seleccionado del grupo conformado por polioxietilen sorbitán monoésteres de ácidos grasos, ésteres grasos de sorbitán, aril alcohol poliésteres, alquil aril alcohol poliésteres, alquil aril alcohol etoxilado poliésteres, dioctil éster de sulfosuccinato de sodio, lauril sulfato de sodio, alquil fosfatos, o mezclas de ellos.

2. Composición para aditivación de alimentos según la reivindicación 1, caracterizada porque el ácido fumárico empleado es obtenido por mezcla de dos tipos de ácido fumárico con diferente distribución de tamaños de partícula, uno de ellos con un tamaño promedio entre 50 y 100 micras, y el otro con un tamaño promedio entre 200 y 400 micras.

3. Proceso de obtención de una composición para aditivación de alimentos que contiene 40 a 95 partes por cien en peso de

ácido fumárico, en estado sólido, dividido en partículas entre 20 micras y 1000 micras de tamaño y con una distribución de tamaños de partícula con una polidispersidad mayor o igual a 2, o con dos o más valores máximos locales en toda la distribución; 4 a 60 partes por cien en peso de estearina de palma con un punto de fusión entre 50 y 80°C, capaz de contener al ácido fumárico a temperatura ambiente; 0.01 a 5 partes por cien en peso de un agente de actividad superficial de uso en alimentos seleccionado del grupo conformado por polioxietilen sorbitán monoésteres de ácidos grasos, ésteres grasos de sorbitán, aril alcohol poliésteres, alquil aril alcohol poliésteres, alquil aril alcohol etoxilado poliésteres, dioctil éster de sulfosuccinato de sodio, lauril sulfato de sodio, alquil fosfatos, o mezclas de ellos, caracterizado por

- a. mezclar el ácido fumárico con el agente de actividad superficial en presencia de 50 a 150 partes por cien partes de sólidos en peso de agua;
- b. secar la mezcla mediante un proceso seleccionado de centrifugación, spray drying y lecho fluidizado hasta que el contenido de agua es inferior al 0.1% en peso;
- c. mezclar el material sólido obtenido con la estearina de palma a una temperatura entre 30 y 60°C, por encima del punto de fusión de la estearina de palma durante un periodo de tiempo entre 30 y 90 minutos;
- d. dispersar la mezcla en gotas y enfriarla mediante un proceso seleccionado de spray cooling, spray chilling, spray congealing y lecho fluidizado, hasta una temperatura entre 15 y 60°C, por debajo del punto de fusión del material de barrera.

4. Composición de masa para panificación que contiene entre 0.05 y 5 partes por cien en peso de la composición para aditivación de alimentos de la reivindicación 1, entre 55 y 80 partes por cien en peso de harina de trigo, entre 20 y 45 partes por cien en peso de agua, entre 0.05 y 5 partes por cien en peso de bicarbonato de sodio y entre 0.05 y 5 partes por cien en peso de otros aditivos seleccionados del grupo que comprende acidulantes, preservantes, agentes leudantes, agentes reductores, gomas, enzimas y mezclas de los mismos.

5. Composición de masa para panificación de la reivindicación 8, caracterizada porque dicha masa es una tortilla.

Señora

María José Lamus Becerra

Directora de Nuevas Creaciones

Superintendencia de Industria y Comercio

E. S. D.

Referencia: Solicitud de PCT Patente de Invención denominada
**Composición para Aditivación de Alimentos y Métodos de
Fabricación.**

Asunto: Respuesta al Requerimiento No. 14543 de 2018.

Expediente No. 16118109

Juan Carlos Cuesta Quintero, mayor de edad, identificado como aparece al pie de mi firma, obrando en mi calidad de apoderado de la sociedad **Anhidridos y Derivados de Colombia S.A. Andercol**, doy respuesta al Oficio No. 14543 de 2018, bajo los siguientes términos:

1. Claridad de la Solicitud

El Examinador objeta la claridad de las reivindicaciones 1 y 4, argumentando que el uso de expresiones tales como "*valores máximos*", "*grasa vegetal*", "*mezcla*", "*se seca*", "*se enfría*" y "*líquido volátil*" son demasiado amplios y no limitan adecuadamente el alcance de la solicitud.

Al respecto, el solicitante quisiera establecer que no esta de acuerdo con la objeción planteada por parte del Examinador. La expresión "*valores máximos*" en las reivindicaciones 1 y 4 viene seguida de la palabra "**locales**" y hace referencia a la distribución de los valores de tamaño de partícula que se definen como "*entre 20 micras y 1000 micras*". Por lo tanto, al hablar de "*o con dos o más valores máximos locales*" las reivindicaciones 1 y 4 se refieren a los diferentes valores de tamaño de partícula que se pueden encontrar en la distribución de tamaños de partícula del ácido fumárico presentes en una unidad estadísticamente representativa del producto. El técnico con habilidad ordinaria en la materia entenderá que la expresión "*valores máximos*" se refiere al valor de 1000 micras, establecido en la misma reivindicación, por lo que la objeción elevada por parte del Examinador carece de fundamento técnico ya que la reivindicación es clara al establecer los valores para los tamaños de partícula del ácido fumárico en la descripción.

En cuanto a la expresión "*grasa vegetal*", el solicitante llama la atención del Examinador al hecho que la limitar la reivindicación 1 a un tipo específico de grasa vegetal resulta innecesario ya que el solicitante establece claramente que la grasa vegetal debe cumplir con las condiciones de i) tener un punto de fusión entre 50°C y 80°C y ii) ser capaz de contener el ácido fumárico a temperatura ambiente. Para el técnico con habilidad en la materia estas dos restricciones limitan automáticamente el número de grasa vegetales que se pueden emplear. Por lo que, contrario a lo establecido por el Examinador, la expresión objetada en las reivindicaciones 1 y 4 define adecuadamente el alcance de la invención cuando se considera dentro del contexto de las condiciones establecidas en las reivindicaciones mismas. A pesar de lo anterior, con el ánimo de acelerar la concesión de la presente solicitud, el solicitante presenta un nuevo capítulo reivindicatorio donde se combina la reivindicación 1 con la reivindicación 2.

Respecto a la expresión "*mezcla*" de la reivindicación 4, el solicitante le pide mayor claridad al Examinador ya que, como se puede observar, dicha expresión se refiere tanto al adjetivo como al verbo. Por un lado, está el adjetivo "*mezcla*" que se refiere a la combinación de los ingredientes de la composición y, por otro, está el verbo "*mezcla*" que se refiere a la acción de mezclar el material sólido con la grasa vegetal. Independiente de lo anterior, tanto el adjetivo como el verbo son perfectamente claros ya que, por un lado, se definen los componentes de la mezcla y, por otro, se definen las condiciones del proceso de mezclado. Siendo así, no es claro exactamente que desea el examinador que diga el solicitante en relación con la expresión objetada.

De igual forma, la objeción a las expresiones "*se seca*" y "*se enfría*" tampoco es clara. La reivindicación 4 establece claramente que la mezcla se seca hasta que "*el contenido del medio líquido adicionado sea inferior al 0.1%*" sin que exista una sola razón que lleve al técnico medio en la materia a suponer que la manera particular en que se lleva a cabo dicho proceso de secado tiene algún impacto sobre el objeto del proceso mismo, o sea, llevar el contenido de medio líquido a menos del 0.1%. Puesto que el proceso de secado no es una característica limitante que defina el objeto de la materia que se desea proteger, el solicitante considera que el requerimiento del Examinador afecta su derecho a proteger la materia objeto de la solicitud de la manera más amplia conocida por él y, por lo tanto, dicho requerimiento no es procedente y debe ser retirado.

Caso similar sucede con la expresión "*se enfría*", donde el solicitante delimita la temperatura a la cual se debe enfriar la mezcla, pero resulta innecesario delimitar el proceso ya que éste no es una característica limitante de la invención y puede usarse cualquier proceso conocido por el técnico medio en la materia, actual o futuro, que permita enfriar una mezcla como la de la presente solicitud hasta la temperatura reclamada de entre 15°C y 60°C. Sin embargo, y con el fin de acelerar el proceso de concesión de presente solicitud, el solicitante presenta un nuevo capítulo reivindicatorio en donde se combina la reivindicación 4 con las reivindicaciones 5, 6 y 7.

El Examinador objeta las expresiones “*mayor*”, “*o más*” e “*inferior*” en las reivindicaciones 1 y 4 y la expresión “*o*” en las reivindicaciones 1, 6 y 7. Con el fin de subsanar esta objeción, el solicitante presenta un nuevo capítulo reivindicatorio en el cual se han eliminado las expresiones objetadas sin que ello implique una extensión de la materia originalmente divulgada.

Sin embargo, el solicitante quisiera amablemente pedirle al Examinador algo de laxitud respecto al uso de la expresión “*mayor o igual a 2*” en las reivindicaciones 1 y 4 al hacer referencia al valor de polidispersidad de la distribución del tamaño de partícula del ácido fumárico en estado sólido en la composición. La razón por la cual se hace este requerimiento es porque el valor de la polidispersidad se obtiene de un cálculo estadístico que depende de los valores de los diferentes tamaños de partícula presentes en la composición, de acuerdo con lo establecido en la página 9 de la descripción. Este tipo de cálculos no van a dar nunca un valor exacto de 2 pero, de la misma manera, tampoco se van a extender indefinidamente, más aún cuando se limitan los valores máximos y mínimos de los tamaños de partícula presentes en base a los cuales se hace dicho cálculo. Limitar este valor a un número específico o, en su defecto, a un rango de valores específico, podría dejar sin protección algunos valores que serían estadísticamente posibles simplemente ejecutando la invención de la manera descrita y reclamada.

De igual forma, el Examinador objeta el uso de las expresiones “*mezcla*”, “*se seca*” y “*enfria*”, sugiriendo que se reemplacen por las expresiones “*mezclar*”, “*secar*” y “*enfriar*”. El solicitante no considera necesario realizar la sustitución requerida por el Examinador, ya que para el técnico medio en la materia las expresiones objetadas son tan claras como las sugeridas dentro del contexto de las reivindicaciones.

Por último, el Examinador objeta la reivindicación 8, argumentando que la misma no define adecuadamente la composición. Con el fin de subsanar esta objeción, el solicitante corrige la reivindicación 8 para incluir los aditivos mencionados en el último párrafo de la página 18 de la descripción. Por lo tanto, la modificación a la reivindicación 8, nueva reivindicación 4, se encuentra debidamente sustentada por la descripción y no constituye una extensión de la materia divulgada originalmente por la solicitud.

En vista de lo anterior, y de conformidad con lo requerido por el examinador, el solicitante presenta un nuevo capítulo reivindicatorio que consta de 5 reivindicaciones en el cual se han hecho las correcciones y aclaraciones necesarias.

En vista de todo lo anterior, ruego a usted estudiar nuevamente la solicitud con base en las modificaciones realizadas y proceder de conformidad.

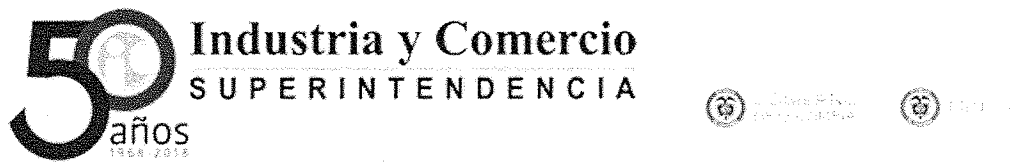


Cordialmente,

Juan Carlos Cuesta Quintero.

C.C. 79.339.809 de Bogotá

T.P. 43.273 del C.S. de la J.



BANDEJA DE ENTRADA >

NC2019/0003779 - NC Modificación a las reivindicaciones - Discutir el asunto

[Salir](#)

Información	Discusión						
NC2019/0003779	<table><tr><td>Título</td><td>Reconocimiento a la Modificación de Reivindicaciones solicitadas de Patente</td></tr><tr><td>Fecha de creación</td><td>15 abr 2019</td></tr><tr><td>Estado</td><td>Cerrado</td></tr></table>	Título	Reconocimiento a la Modificación de Reivindicaciones solicitadas de Patente	Fecha de creación	15 abr 2019	Estado	Cerrado
Título	Reconocimiento a la Modificación de Reivindicaciones solicitadas de Patente						
Fecha de creación	15 abr 2019						
Estado	Cerrado						
NC Modificación a las reivindicaciones							
Solicitado en Patente 16118109							
Presentada							
Solicitud de PI relacionada 16118109	Mensajes jccuesta - 15 abr 2019 Reconocimiento que la Modificación a las Reivindicaciones de Patente ha sido solicitada						
Patente de Invención Nacional							
COMPOSICIÓN PARA ADITIVACIÓN DE ALIMENTOS Y MÉTODOS DE FABRICACIÓN							
Requerimiento de Examen de Fondo							

**NOMBRE O RAZÓN SOCIAL: SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO NIT
8001760892**

CONCEPTO DE PAGO: SIPI PSE

A continuación encontrará el detalle de su transacción:

Número Id del Pagador	79339809
Numero de Factura	331415
Identificador de Pago	2526124
Tipo de Documento Pagador	Cédula de Ciudadanía
Nombre y Apellidos Pagador	JUAN CARLOS CUESTA QUINTERO
Numero Id Empresa R	890903310
Tipo de Documento Empresa R	NI
Nombre Empresa R	ANHIDRIDOS Y DERIVADOS DE COLOMBIA S.A. ANDERCOL
Tipo de Pago	
Nombre de la Solicitud	
Numero de Radicado	
Fecha Vencimiento de Cupón.	31/12/2019
Correo Electrónico del Pagador	juancuesta@cuestalawyers.com
Dirección de Residencia	Dirección Física : CLL 72 # 10 -07 OFC 603 BOGOTÁ D.C. (CO)
Número Telefónico	2113097
Numero Id Titular Cuenta	800075616
Tipo de Documento Titular Cuenta	Nit
Nombre del Titular Cuenta	Cuesta & Asociados S.A.S.
Valor del Pago	\$161,500.00
IP Origen	172.31.28.178
Nro. de Factura o Referencia de Pago	62485933
Fecha de Creación	15/04/2019 08:53:00 a.m.
Banco	BANCOLOMBIA
Número de Confirmación/CUS	435976831
Estado de la Transacción	APROBADA

Su transacción fué APROBADA en la Entidad Financiera.

REIVINDICACIONES

1. Composición para aditivación de alimentos de liberación controlada que contiene:

- a. 40 a 95 partes por cien en peso de ácido fumárico, en estado sólido, dividido en partículas entre 20 micras y 1000 micras de tamaño y con una distribución de tamaños de partícula con una polidispersidad mayor o igual a 2, o con dos o más valores máximos locales en toda la distribución;
- b. 4 a 60 partes por cien en peso de estearina de palma con un punto de fusión entre 50 y 80°C, capaz de contener al ácido fumárico a temperatura ambiente;
- c. 0.01 a 5 partes por cien en peso de un agente de actividad superficial de uso en alimentos seleccionado del grupo conformado por polioxietilen sorbitán monoésteres de ácidos grasos, ésteres grasos de sorbitán, aril alcohol poliésteres, alquil aril alcohol poliésteres, alquil aril alcohol etoxilado poliésteres, dioctil éster de sulfosuccinato de sodio, lauril sulfato de sodio, alquil fosfatos, o mezclas de ellos.

2. Composición para aditivación de alimentos según la reivindicación 1, caracterizada porque el ácido fumárico empleado es obtenido por mezcla de dos tipos de ácido fumárico con diferente distribución de tamaños de partícula, uno de ellos con un tamaño promedio entre 50 y 100 micras, y el otro con un tamaño promedio entre 200 y 400 micras.

3. Proceso de obtención de una composición para aditivación de alimentos que contiene 40 a 95 partes por cien en peso de

ácido fumárico, en estado sólido, dividido en partículas entre 20 micras y 1000 micras de tamaño y con una distribución de tamaños de partícula con una polidispersidad mayor o igual a 2, o con dos o más valores máximos locales en toda la distribución; 4 a 60 partes por cien en peso de estearina de palma con un punto de fusión entre 50 y 80°C, capaz de contener al ácido fumárico a temperatura ambiente; 0.01 a 5 partes por cien en peso de un agente de actividad superficial de uso en alimentos seleccionado del grupo conformado por polioxietilen sorbitán monoésteres de ácidos grasos, ésteres grasos de sorbitán, aril alcohol poliésteres, alquil aril alcohol poliésteres, alquil aril alcohol etoxilado poliésteres, dioctil éster de sulfosuccinato de sodio, lauril sulfato de sodio, alquil fosfatos, o mezclas de ellos, caracterizado por

- a. mezclar el ácido fumárico con el agente de actividad superficial en presencia de 50 a 150 partes por cien partes de sólidos en peso de agua;
- b. secar la mezcla mediante un proceso seleccionado de centrifugación, spray drying y lecho fluidizado hasta que el contenido de agua es inferior al 0.1% en peso;
- c. mezclar el material sólido obtenido con la estearina de palma a una temperatura entre 30 y 60°C, por encima del punto de fusión de la estearina de palma durante un periodo de tiempo entre 30 y 90 minutos;
- d. dispersar la mezcla en gotas y enfriarla mediante un proceso seleccionado de spray cooling, spray chilling, spray congealing y lecho fluidizado, hasta una temperatura entre 15 y 60°C, por debajo del punto de fusión del material de barrera.

4. Composición de masa para panificación que contiene entre 0.05 y 5 partes por cien en peso de la composición para aditivación de alimentos de la reivindicación 1, entre 55 y 80 partes por cien en peso de harina de trigo, entre 20 y 45 partes por cien en peso de agua, entre 0.05 y 5 partes por cien en peso de bicarbonato de sodio y entre 0.05 y 5 partes por cien en peso de otros aditivos seleccionados del grupo que comprende acidulantes, preservantes, agentes leudantes, agentes reductores, gomas, enzimas y mezclas de los mismos.

5. Composición de masa para panificación de la reivindicación 8, caracterizada porque dicha masa es una tortilla.

CUESTA & ASOCIADOS, ABOGADOS
Calle 72 # 10 - 07 Of. 603
Phone: 2113097 Fax: 2554538
Bogotá, D.C., Colombia
www.cuestalawyers.com
Respuesta Requerimiento
EXP: 16-118109



1

1

Señora

María José Lamus Becerra

Directora de Nuevas Creaciones

Superintendencia de Industria y Comercio

E. S. D.

Superintendencia de Industria y Comercio



Radicado: 16118109

Folios: 6

Dependencia: 2020 Fecha: 2019-04-15 11:18:9

Tipo aplicación: Respuesta a Requerimiento

~~Dependencia: Paten Fecha: 2019-04-15 11:18:9~~
~~Tipo aplicación: Respuesta a requerimiento~~

TC

Referencia: Solicitud de PCT Patente de Invención denominada **Composición para Aditivación de Alimentos y Métodos de Fabricación.**

Asunto: Respuesta al Requerimiento No. 14543 de 2018.

Expediente No. 16118109

Juan Carlos Cuesta Quintero, mayor de edad, identificado como aparece al pie de mi firma, obrando en mi calidad de apoderado de la sociedad **Anhidridos y Derivados de Colombia S.A. Andercol**, doy respuesta al Oficio No. 14543 de 2018, bajo los siguientes términos:

1. Claridad de la Solicitud

El Examinador objeta la claridad de las reivindicaciones 1 y 4, argumentando que el uso de expresiones tales como "*valores máximos*", "*grasa vegetal*", "*mezcla*", "*se seca*", "*se enfría*" y "*líquido volátil*" son demasiado amplios y no limitan adecuadamente el alcance de la solicitud.

Al respecto, el solicitante quisiera establecer que no esta de acuerdo con la objeción planteada por parte del Examinador. La expresión "*valores máximos*" en las reivindicaciones 1 y 4 viene seguida de la palabra "**locales**" y hace referencia a la distribución de los valores de tamaño de partícula que se definen como "*entre 20 micras y 1000 micras*". Por lo tanto, al hablar de "*o con dos o más valores máximos locales*" las reivindicaciones 1 y 4 se refieren a los diferentes valores de tamaño de partícula que se pueden encontrar en la distribución de tamaños de partícula del ácido fumárico presentes en una unidad estadísticamente representativa del producto. El técnico con habilidad ordinaria en la materia entenderá que la expresión "*valores máximos*" se refiere al valor de 1000 micras, establecido en la misma reivindicación, por lo que la objeción elevada por parte del Examinador carece de fundamento técnico ya que la reivindicación es clara al establecer los valores para los tamaños de partícula del ácido fumárico en la descripción.



En cuanto a la expresión "*grasa vegetal*", el solicitante llama la atención del Examinador al hecho que la limitar la reivindicación 1 a un tipo específico de grasa vegetal resulta innecesario ya que el solicitante establece claramente que la grasa vegetal debe cumplir con las condiciones de i) tener un punto de fusión entre 50°C y 80°C y ii) ser capaz de contener el ácido fumárico a temperatura ambiente. Para el técnico con habilidad en la materia estas dos restricciones limitan automáticamente el número de grasa vegetales que se pueden emplear. Por lo que, contrario a lo establecido por el Examinador, la expresión objetada en las reivindicaciones 1 y 4 define adecuadamente el alcance de la invención cuando se considera dentro del contexto de las condiciones establecidas en las reivindicaciones mismas. A pesar de lo anterior, con el ánimo de acelerar la concesión de la presente solicitud, el solicitante presenta un nuevo capítulo reivindicatorio donde se combina la reivindicación 1 con la reivindicación 2.

Respecto a la expresión "*mezcla*" de la reivindicación 4, el solicitante le pide mayor claridad al Examinador ya que, como se puede observar, dicha expresión se refiere tanto al adjetivo como al verbo. Por un lado, está el adjetivo "*mezcla*" que se refiere a la combinación de los ingredientes de la composición y, por otro, está el verbo "*mezcla*" que se refiere a la acción de mezclar el material sólido con la grasa vegetal. Independiente de lo anterior, tanto el adjetivo como el verbo son perfectamente claros ya que, por un lado, se definen los componentes de la mezcla y, por otro, se definen las condiciones del proceso de mezclado. Siendo así, no es claro exactamente que desea el examinador que diga el solicitante en relación con la expresión objetada.

De igual forma, la objeción a las expresiones "*se seca*" y "*se enfría*" tampoco es clara. La reivindicación 4 establece claramente que la mezcla se seca hasta que "*el contenido del medio líquido adicionado sea inferior al 0.1%*" sin que exista una sola razón que lleve al técnico medio en la materia a suponer que la manera particular en que se lleva a cabo dicho proceso de secado tiene algún impacto sobre el objeto del proceso mismo, o sea, llevar el contenido de medio líquido a menos del 0.1%. Puesto que el proceso de secado no es una característica limitante que defina el objeto de la materia que se desea proteger, el solicitante considera que el requerimiento del Examinador afecta su derecho a proteger la materia objeto de la solicitud de la manera más amplia conocida por él y, por lo tanto, dicho requerimiento no es procedente y debe ser retirado.

Caso similar sucede con la expresión "*se enfría*", donde el solicitante delimita la temperatura a la cual se debe enfriar la mezcla, pero resulta innecesario delimitar el proceso ya que éste no es una característica limitante de la invención y puede usarse cualquier proceso conocido por el técnico medio en la materia, actual o futuro, que permita enfriar una mezcla como la de la presente solicitud hasta la temperatura reclamada de entre 15°C y 60°C. Sin embargo, y con el fin de acelerar el proceso de concesión de presente solicitud, el solicitante presenta un nuevo capítulo reivindicatorio en donde se combina la reivindicación 4 con las reivindicaciones 5, 6 y 7.



El Examinador objeta las expresiones "*mayor*", "*o más*" e "*inferior*" en las reivindicaciones 1 y 4 y la expresión "*o*" en las reivindicaciones 1, 6 y 7. Con el fin de subsanar esta objeción, el solicitante presenta un nuevo capítulo reivindicatorio en el cual se han eliminado las expresiones objetadas sin que ello implique una extensión de la materia originalmente divulgada.

Sin embargo, el solicitante quisiera amablemente pedirle al Examinador algo de laxitud respecto al uso de la expresión "*mayor o igual a 2*" en las reivindicaciones 1 y 4 al hacer referencia al valor de polidispersidad de la distribución del tamaño de partícula del ácido fumárico en estado sólido en la composición. La razón por la cual se hace este requerimiento es porque el valor de la polidispersidad se obtiene de un cálculo estadístico que depende de los valores de los diferentes tamaños de partícula presentes en la composición, de acuerdo con lo establecido en la página 9 de la descripción. Este tipo de cálculos no van a dar nunca un valor exacto de 2 pero, de la misma manera, tampoco se van a extender indefinidamente, más aún cuando se limitan los valores máximos y mínimos de los tamaños de partícula presentes en base a los cuales se hace dicho cálculo. Limitar este valor a un número específico o, en su defecto, a un rango de valores específico, podría dejar sin protección algunos valores que serían estadísticamente posibles simplemente ejecutando la invención de la manera descrita y reclamada.

De igual forma, el Examinador objeta el uso de las expresiones "*mezcla*", "*se seca*" y "*enfria*", sugiriendo que se reemplacen por las expresiones "*mezclar*", "*secar*" y "*enfriar*". El solicitante no considera necesario realizar la sustitución requerida por el Examinador, ya que para el técnico medio en la materia las expresiones objetadas son tan claras como las sugeridas dentro del contexto de las reivindicaciones.

Por último, el Examinador objeta la reivindicación 8, argumentando que la misma no define adecuadamente la composición. Con el fin de subsanar esta objeción, el solicitante corrige la reivindicación 8 para incluir los aditivos mencionados en el último párrafo de la página 18 de la descripción. Por lo tanto, la modificación a la reivindicación 8, nueva reivindicación 4, se encuentra debidamente sustentada por la descripción y no constituye una extensión de la materia divulgada originalmente por la solicitud.

En vista de lo anterior, y de conformidad con lo requerido por el examinador, el solicitante presenta un nuevo capítulo reivindicatorio que consta de 5 reivindicaciones en el cual se han hecho las correcciones y aclaraciones necesarias.

En vista de todo lo anterior, ruego a usted estudiar nuevamente la solicitud con base en las modificaciones realizadas y proceder de conformidad.

CUESTA & ASOCIADOS, ABOGADOS

Calle 72 # 10 – 07 Of. 603

Phone: 2113097 Fax: 2554538

Bogotá, D.C., Colombia

www.cuestalawyers.com

Respuesta Requerimiento

EXP: 16-118109



CUESTA & ASOCIADOS LTDA

ABOGADOS PATRONALES DE C.A.T.

Cordialmente,

Juan Carlos Cuesta Quintero.

C.C. 79.339.809 de Bogotá

T.P. 43.273 del C.S. de la J.



BANDEJA DE ENTRADA >

NC2019/0003779 - NC Modificación a las reivindicaciones - Discutir el asunto

[Salir](#)

Información	Discusión
NC2019/0003779	Título Reconocimiento a la Modificación de Reivindicaciones solicitadas de Patente
NC Modificación a las reivindicaciones	Fecha de creación 15 abr 2019
Solicitado en Patente 16118109	Estado Cerrado
Presentada	Mensajes
Solicitud de PI relacionada	jccuesta - 15 abr 2019
16118109	Reconocimiento que la Modificación a las Reivindicaciones de Patente ha sido solicitada
Patente de Invención Nacional	
COMPOSICIÓN PARA ADITIVACIÓN DE ALIMENTOS Y MÉTODOS DE FABRICACIÓN	
Requerimiento de Examen de Fondo	

4

**NOMBRE O RAZÓN SOCIAL: SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO NIT
8001760892**

CONCEPTO DE PAGO: SIPI PSE

A continuación encontrará el detalle de su transacción:

Número Id del Pagador	79339809
Numero de Factura	331415
Identificador de Pago	2526124
Tipo de Documento Pagador	Cédula de Ciudadanía
Nombre y Apellidos Pagador	JUAN CARLOS CUESTA QUINTERO
Numero Id Empresa R	890903310
Tipo de Documento Empresa R	NI
Nombre Empresa R	ANHIDRIDOS Y DERIVADOS DE COLOMBIA S.A. ANDERCOL
Tipo de Pago	
Nombre de la Solicitud	
Numero de Radicado	
Fecha Vencimiento de Cupón.	31/12/2019
Correo Electrónico del Pagador	juancuesta@cuestalawyers.com
Dirección de Residencia	Dirección Física : CLL 72 # 10 -07 OFC 603 BOGOTÁ D.C. (CO)
Número Telefónico	2113097
Numero Id Titular Cuenta	800075616
Tipo de Documento Titular Cuenta	Nit
Nombre del Titular Cuenta	Cuesta & Asociados S.A.S.
Valor del Pago	\$161,500.00
IP Origen	172.31.28.178
Nro. de Factura o Referencia de Pago	62485933
Fecha de Creación	15/04/2019 08:53:00 a.m.
Banco	BANCOLOMBIA
Número de Confirmación/CUS	435976831
Estado de la Transacción	APROBADA

Su transacción fué APROBADA en la Entidad Financiera.

REIVINDICACIONES

1. Composición para aditivación de alimentos de liberación controlada que contiene:

- a. 40 a 95 partes por cien en peso de ácido fumárico, en estado sólido, dividido en partículas entre 20 micras y 1000 micras de tamaño y con una distribución de tamaños de partícula con una polidispersidad mayor o igual a 2, o con dos o más valores máximos locales en toda la distribución;
- b. 4 a 60 partes por cien en peso de estearina de palma con un punto de fusión entre 50 y 80°C, capaz de contener al ácido fumárico a temperatura ambiente;
- c. 0.01 a 5 partes por cien en peso de un agente de actividad superficial de uso en alimentos seleccionado del grupo conformado por polioxietilen sorbitán monoésteres de ácidos grasos, ésteres grasos de sorbitán, aril alcohol poliésteres, alquil aril alcohol poliésteres, alquil aril alcohol etoxilado poliésteres, dioctil éster de sulfosuccinato de sodio, lauril sulfato de sodio, alquil fosfatos, o mezclas de ellos.

2. Composición para aditivación de alimentos según la reivindicación 1, caracterizada porque el ácido fumárico empleado es obtenido por mezcla de dos tipos de ácido fumárico con diferente distribución de tamaños de partícula, uno de ellos con un tamaño promedio entre 50 y 100 micras, y el otro con un tamaño promedio entre 200 y 400 micras.

3. Proceso de obtención de una composición para aditivación de alimentos que contiene 40 a 95 partes por cien en peso de

ácido fumárico, en estado sólido, dividido en partículas entre 20 micras y 1000 micras de tamaño y con una distribución de tamaños de partícula con una polidispersidad mayor o igual a 2, o con dos o más valores máximos locales en toda la distribución; 4 a 60 partes por cien en peso de estearina de palma con un punto de fusión entre 50 y 80°C, capaz de contener al ácido fumárico a temperatura ambiente; 0.01 a 5 partes por cien en peso de un agente de actividad superficial de uso en alimentos seleccionado del grupo conformado por polioxietilen sorbitán monoésteres de ácidos grasos, ésteres grasos de sorbitán, aril alcohol poliésteres, alquil aril alcohol poliésteres, alquil aril alcohol etoxilado poliésteres, dioctil éster de sulfosuccinato de sodio, lauril sulfato de sodio, alquil fosfatos, o mezclas de ellos, caracterizado por

- a. mezclar el ácido fumárico con el agente de actividad superficial en presencia de 50 a 150 partes por cien partes de sólidos en peso de agua;
- b. secar la mezcla mediante un proceso seleccionado de centrifugación, spray drying y lecho fluidizado hasta que el contenido de agua es inferior al 0.1% en peso;
- c. mezclar el material sólido obtenido con la estearina de palma a una temperatura entre 30 y 60°C, por encima del punto de fusión de la estearina de palma durante un periodo de tiempo entre 30 y 90 minutos;
- d. dispersar la mezcla en gotas y enfriarla mediante un proceso seleccionado de spray cooling, spray chilling, spray congealing y lecho fluidizado, hasta una temperatura entre 15 y 60°C, por debajo del punto de fusión del material de barrera.

4. Composición de masa para panificación que contiene entre 0.05 y 5 partes por cien en peso de la composición para aditivación de alimentos de la reivindicación 1, entre 55 y 80 partes por cien en peso de harina de trigo, entre 20 y 45 partes por cien en peso de agua, entre 0.05 y 5 partes por cien en peso de bicarbonato de sodio y entre 0.05 y 5 partes por cien en peso de otros aditivos seleccionados del grupo que comprende acidulantes, preservantes, agentes leudantes, agentes reductores, gomas, enzimas y mezclas de los mismos.

5. Composición de masa para panificación de la reivindicación 8, caracterizada porque dicha masa es una tortilla.