

REIVINDICACIONES

- 5 1. Un alimento funcional y medicinal libre de harina, sin adición de azúcares refinados, caracterizado porque comprende fruta natural en una proporción entre 5 y 50% con base del peso total del alimento, vegetales en una proporción entre 5 y 50% con base del peso total del alimento, cereales en una proporción entre 5 y 50% con base del peso total del alimento, legumbres en una proporción entre 5 y 50% con base del peso total del alimento y lácteos en una proporción entre 5 y 50% con base del peso total del alimento.
10
- 15 2. El alimento funcional y medicinal de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado porque la fruta natural se selecciona de frutas frescas, frutas deshidratadas, pulpa de fruta, extractos de fruta y porque las frutas son banano, naranja, manzana, cereza, ciruela negra, guayaba, aguacate, pomelo, toronja, fresa, uva, melocotón, pera, kiwi, lima, limón, albaricoque, melón, sandía, mora azul, piña o cualquier otra fruta y combinaciones de las mismas.
- 20 3. El alimento funcional y medicinal de acuerdo con la reivindicación 1 ó 2, caracterizado porque los vegetales se seleccionan de espinaca, kale (col rizada), Brocoli, zanahoria o mezclas de los mismos y los cereales se seleccionan de centeno, sorgo, avena, quinua, linaza o mezclas de las mismas.
- 25 4. El alimento funcional y medicinal de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque las legumbres se seleccionan de alfalfa, arveja, frijol, poroto, habichuela, garbanzo, haba, ejote, lentejas, altramuza, cacahuete, soya, algarroba, o mezclas de las mismas.
- 30 5. El alimento funcional y medicinal de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque los lácteos se seleccionan del grupo que consiste de crema de leche proveniente de cereales, semillas y frutas, grasas lácteas, y mezclas de los mismos.
6. El alimento funcional y medicinal de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque comprende fibra

dietaría, minerales, vitaminas, almidón resistente, proteína y beta-glucanos.

- 5 7. El alimento funcional y medicinal de acuerdo con la reivindicación 5, caracterizado porque la fibra dietaría está en una proporción de 20 a 70% en peso, los minerales y vitaminas se encuentran de desde 2 a 25% con pase en peso, y además porque la proteína, el almidón resistente y los beta-glucanos está cada uno de ellos en un porcentaje de desde 20% al 70% en peso con referencia al peso total del producto final.
- 10 8. Un proceso para la producción de un alimento funcional y medicinal libre de harina, sin adición de azúcares refinados, caracterizado porque comprende los siguientes pasos:
- A) Selección de los componentes;
- B) Cocción de los componentes de los diferentes grupos alimenticios por separado;
- 15 C) Trituración de los componentes como cereales y frutas;
- D) Congelación;
- E) Homogenización y mezcla de todos los componentes de las etapas anteriores;
- F) Adición de agua;
- 20 G) Horneado.
9. El proceso para la producción de un alimento funcional y medicinal libre de harina, sin adición de azúcares refinados de acuerdo con la reivindicación 7, caracterizado porque la etapa de trituración para los cereales y las frutas se hace en rangos de tiempo entre 10 y 15 minutos por cada 1000gr.
- 25 10. El proceso para la producción de un alimento funcional y medicinal libre de harina, sin adición de azúcares refinados, de acuerdo con la reivindicación 7 ú 8, caracterizado porque la etapa de cocción por cada 1000 gr de grano en la etapa B) se hace en un tiempo de 10 a 45 minutos y a una temperatura entre 95°C y 105°C en agua y se somete luego a un secado por centrifugación y trituración.
- 30 11. El proceso para la producción de un alimento funcional y medicinal libre de harina, sin adición de azúcares refinados de acuerdo con cualquiera

P-13137

Respuesta a Oficio No. 9032 de 2017

5 de las reivindicaciones 7 a 9 caracterizado porque los granos y verduras en el paso D) se someten a congelación entre una temperatura de entre -18°C y -10°C por un periodo de 24 a 48 horas y en donde la remezcla se adiciona agua en una cantidad de 210 ml hasta 250 ml por cada 1000 gramos de remezcla y se adicional lácteos en una cantidad de entre 10 y 25% en peso de la remezcla y se homogeniza en un sistema forzado de aspás y se hornea en moldes a una temperatura entre 80 y 120°C y un periodo de 18 a 27 minutos.

P-13137

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

E. S. D.

Re: Expediente No. **NC2017/0005017**
Solicitud de patente a nombre de **María Jimena Flórez Galindo**

Yo, CAROLINA DAZA MONTALVO identificada como aparece al pie de mi firma, domiciliada en la Carrera 11 No. 86-53, piso 6, obrando como apoderada de María Jimena Flórez Galindo, domiciliada en Bogotá, Colombia, solicitante de la patente de la referencia, en respuesta al oficio No. **9032** notificado mediante comunicación electrónica el 21 de junio de 2017, relacionado con los requerimientos formales de la solicitud, atentamente me permito presentar la siguiente información:

1. Reivindicaciones

En respuesta a las objeciones manifestadas por el examinador en relación con la falta de claridad de las reivindicaciones, me permito informar que se presenta un nuevo capítulo reivindicatorio que contiene 11 reivindicaciones y reemplaza completamente el capítulo reivindicatorio presentado anteriormente. En el nuevo capítulo reivindicatorio se realizaron las siguientes modificaciones:

- 1.1** Se modificaron las reivindicaciones con el fin de dirigir la invención a la protección de un alimento funcional y medicinal libre de harina y su método de elaboración.
- 1.2** Además, se incluye una nueva reivindicación dependiente con el fin de reclamar en dos reivindicaciones las características de selección de legumbres y lácteos.
- 1.3** También, se corrige la numeración de los pasos técnicos del proceso reclamado en la antigua reivindicación 7.

En cuanto a estas modificaciones, me permito decir que las mismas no amplían de ninguna manera la materia objeto de la presente solicitud y se realizaron con el ánimo de superar las objeciones de claridad planteadas por el examinador en su concepto técnico.

En relación con el número de reivindicaciones, atentamente nos permitimos decir que se adjunta pago por una (1) reivindicación adicional, de conformidad con el nuevo capítulo reivindicatorio.

2. Claridad de la solicitud

Respecto a las objeciones de claridad, el solicitante manifiesta que mediante las modificaciones realizadas en el capítulo reivindicatorio quedan subsanadas la totalidad de las objeciones, de modo tal que las nuevas reivindicaciones proporcionan claridad y concisión a la invención descrita, siguiendo las recomendaciones realizadas por el examinador en su concepto técnico.

Como primera medida, se aclara que se ha modificado el capítulo reivindicatorio con el fin de dirigir la invención a la protección de un alimento funcional y medicinal libre de harina y su método de elaboración. Soporte para esta modificación se encuentra en varias secciones de la descripción de la solicitud, por ejemplo, en el resumen, líneas 28 en la página 6, y línea 31 en la página 8.

Adicionalmente, en relación con el comentario del examinador indicando que *“la reivindicación 4 no es clara, porque menciona en la misma, la selección de legumbres y de lácteos, teniendo en cuenta que hacen parte de sectores alimenticios diferentes”*, se aclara al examinador que dicha reivindicación ha sido “separada” en dos reivindicaciones dependientes (reivindicaciones 4 y 5 en nuevo capítulo reivindicatorio) con el fin de reclamar en forma separada las legumbres y los lácteos incluidos en el alimento funcional y medicinal reclamado.

En relación con las etapas H a N indicadas por el examinador en la antigua reivindicación 7, se aclara que, debido a un error involuntario, se incluyó una numeración errónea de los pasos técnicos del proceso reclamado en el capítulo reivindicatorio originalmente presentado. De esta forma, en el presente capítulo reivindicatorio se corrige la numeración para indicar los pasos A a G. Teniendo en cuenta esta nueva numeración, se supera también la objeción manifestada por el examinador a la antigua reivindicación 10.

De cualquier manera, se desea aclarar al examinador que las condiciones técnicas específicas que son necesarias para llevar a cabo el proceso han sido incluidas en las reivindicaciones dependientes 9 a 11, de tal forma que una restricción adicional correspondería a una limitación innecesaria de la solicitud.

En cuanto a los términos “*fruta natural*”, “*vegetales*”, “*legumbres*”, “*lácteos*”, “*fibra dietaria*”, “*minerales*”, “*vitaminas*”, “*almidón resistente*”, “*proteína*” y “*betaglucanos*”, consideramos pertinente indicar al examinador que dichos términos son ampliamente entendidos por una persona del oficio normalmente versada en la técnica a la luz de su conocimiento estándar, y las limitaciones incluidas en las reivindicaciones dependientes de la solicitud.

Sin embargo, para mejorar el entendimiento de la invención, es deseo del solicitante aclarar que la fruta incluida en el alimento funcional y medicina reclamado es seleccionada para lograr en el producto un alto aporte natural de potasio, Fosforo, Vitamina C, y los vegetales buscan resaltar minerales como el Hierro y niacina, zinc, ácido fólico, proteína, vitamina A, vitamina C, vitamina E (Alfa Tocoferol), vitamina K, tiamina, riboflavina, y vitamina B6, con el principal objetivo de proporcionar la adecuada mezcla de nutrientes y la absorción de los mismos en el organismo. Además, los cereales resaltan el ingrediente funcional b-glucan; las legumbres proporcionan almidón resistente, proteína, fibra dietaria y tiamina; y los lácteos resultan el calcio en el alimento.

Adicionalmente, deseamos aclarar que, debido a la necesidad del mantenimiento adecuado de los nutrientes, la elaboración del producto reclamado varía según la naturaleza del ingrediente y la sensibilidad de los cambios de proporción de los nutrientes. En la preparación del producto reclamado, los tiempos de cocción y los procesos de los mismos para lograr las alteraciones de textura, son adecuadamente desarrollados según la naturaleza del ingrediente para evitar pérdida de nutrientes y lograr un producto rico en nutrientes densos. Es importante resaltar que todos los componentes incluidos en el alimento funcional y medicinal son seleccionados previamente respecto a la sustancia activa de estos y el objetivo que se busca en términos de funcionalidad y de nutrición.

Considerando todos los anteriores argumentos y explicaciones, se considera que se ha respondido a las observaciones hechas por el señor examinador en este respecto, por tanto, se superan las objeciones planteadas y, en consecuencia, las nuevas reivindicaciones 1 a 11 se ajustan a las disposiciones del artículo 30 de la Decisión 486/00.

3. Conclusiones

Teniendo en cuenta las explicaciones proporcionadas en el presente memorial, nos permitimos reiterar que las reivindicaciones 1 a 11 se ajustan a las disposiciones del artículo 30 de la Decisión 486/00.

Habiendo atendido cabalmente las objeciones presentadas por ese Despacho en el Oficio No. 9032 notificado mediante comunicación electrónica el 21 de junio de 2017, solicito

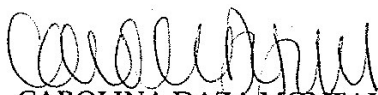
atentamente sea tomada en cuenta la información aquí presentada y continuar con el trámite de la presente solicitud.

4. Anexos

4.1 Nuevo capítulo reivindicatorio que incluye 11 reivindicaciones.

4.2 Comprobante de pago por una (1) reivindicación adicional

Señor Director,



CAROLINA DAZA MONTALVO

C.C. 66.783.790 de Palmira Valle

TP-141563 CSJ

notificaciones@clarkemodet.com.co

REIVINDICACIONES

- 5 1. Un alimento funcional y medicinal libre de harina, sin adición de azúcares refinados, caracterizado porque comprende fruta natural en una proporción entre 5 y 50% con base del peso total del alimento, vegetales en una proporción entre 5 y 50% con base del peso total del alimento, cereales en una proporción entre 5 y 50% con base del peso total del alimento, legumbres en una proporción entre 5 y 50% con base del peso total del alimento y lácteos en una proporción entre 5 y 50% con base del peso total del alimento.
10
2. El alimento funcional y medicinal de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado porque la fruta natural se selecciona de frutas frescas, frutas deshidratadas, pulpa de fruta, extractos de fruta y porque las frutas son banano, naranja, manzana, cereza, ciruela negra, guayaba,
15 aguacate, pomelo, toronja, fresa, uva, melocotón, pera, kiwi, lima, limón, albaricoque, melón, sandía, mora azul, piña o cualquier otra fruta y combinaciones de las mismas.
3. El alimento funcional y medicinal de acuerdo con la reivindicación 1 ó 2, caracterizado porque los vegetales se seleccionan de espinaca, kale (col
20 rizada), Brocoli, zanahoria o mezclas de los mismos y los cereales se seleccionan de centeno, sorgo, avena, quinua, linaza o mezclas de las mismas.
4. El alimento funcional y medicinal de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque las legumbres se
25 seleccionan de alfalfa, arveja, frijol, poroto, habichuela, garbanzo, haba, ejote, lentejas, altramuza, cacahuete, soya, algarroba, o mezclas de las mismas.
5. El alimento funcional y medicinal de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque los lácteos se
30 seleccionan del grupo que consiste de crema de leche proveniente de cereales, semillas y frutas, grasas lácteas, y mezclas de los mismos.
6. El alimento funcional y medicinal de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque comprende fibra

P-13137

Respuesta a Oficio No. 9032 de 2017

dietaría, minerales, vitaminas, almidón resistente, proteína y beta-glucanos.

- 5 7. El alimento funcional y medicinal de acuerdo con la reivindicación 5, caracterizado porque la fibra dietaría está en una proporción de 20 a 70% en peso, los minerales y vitaminas se encuentran de desde 2 a 25% con pase en peso, y además porque la proteína, el almidón resistente y los beta-glucanos está cada uno de ellos en un porcentaje de desde 20% al 70% en peso con referencia al peso total del producto final.
- 10 8. Un proceso para la producción de un alimento funcional y medicinal libre de harina, sin adición de azúcares refinados, caracterizado porque comprende los siguientes pasos:
- A) Selección de los componentes;
- B) Cocción de los componentes de los diferentes grupos alimenticios por separado;
- 15 C) Trituración de los componentes como cereales y frutas;
- D) Congelación;
- E) Homogenización y mezcla de todos los componentes de las etapas anteriores;
- F) Adición de agua;
- 20 G) Horneado.
9. El proceso para la producción de un alimento funcional y medicinal libre de harina, sin adición de azúcares refinados de acuerdo con la reivindicación 7, caracterizado porque la etapa de trituración para los cereales y las frutas se hace en rangos de tiempo entre 10 y 15 minutos por cada 1000gr.
- 25 10. El proceso para la producción de un alimento funcional y medicinal libre de harina, sin adición de azúcares refinados, de acuerdo con la reivindicación 7 ú 8, caracterizado porque la etapa de cocción por cada 1000 gr de grano en la etapa B) se hace en un tiempo de 10 a 45 minutos y a una temperatura entre 95°C y 105°C en agua y se somete luego a un secado por centrifugación y trituración.
- 30 11. El proceso para la producción de un alimento funcional y medicinal libre de harina, sin adición de azúcares refinados de acuerdo con cualquiera

P-13137

Respuesta a Oficio No. 9032 de 2017

5 de las reivindicaciones 7 a 9 caracterizado porque los granos y verduras en el paso D) se someten a congelación entre una temperatura de entre -18°C y -10°C por un periodo de 24 a 48 horas y en donde la remezcla se adiciona agua en una cantidad de 210 ml hasta 250 ml por cada 1000 gramos de remezcla y se adicional lácteos en una cantidad de entre 10 y 25% en peso de la remezcla y se homogeniza en un sistema forzado de aspás y se hornea en moldes a una temperatura entre 80 y 120°C y un periodo de 18 a 27 minutos.



SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT: 800.176.089-2

COMPROBANTE DE RECAUDO SISTEMA SIPI

Radicado: NC2017/0005017
Recibo: 17-65636
Fecha: 18/08/2017

CAROLINA MERCEDES DAZA MONTALVO
CC: 66.783.790
Pago PSE No: 104042
CUS: 276898031

Patente de Invención Nacional
ALIMENTOS FUNCIONALES Y MEDICINALES EN FORMA DE PRODUCTOS DE PASTELERIA Y PANADERIA
Y SU PROCESO DE PREPARACIÓN

Detalle del pago

Id.	Rentístico	Concepto y Servicio	Cant.	Val. Unit.	Subtotal
1	50005-01-02	Pago unitario reivindicacion adicional (A partir de de undécima reivindica	1	\$ 36,000	\$ 36,000
TOTAL					\$ 36,000

Sede Centro: Carrera 13 No.27-00 Pisos 3,4,5 y 10 Bogotá D.C. - Colombia

Web: www.sic.gov.co **e-mail:** contactenos@sic.gov.co **Conmutador:** (571)5870000 **Contact Center:** (571)5920400