

SEÑORA DIRECTORA
DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
E. S. D.

Asunto:	Solicitud No.:	NC2017/0003741
	Oficio No.:	6761
	Referencia:	Respuesta examen de patentabilidad

MAURICIO JARAMILLO CAMPUZANO, identificado como aparece al pie de mi firma, en calidad de apoderado de los solicitantes **SEBASTIAN CAMILO BELTRAN BARCENAS** y **ANDRÉS PAVA CAMACHO**, doy respuesta al **Oficio No. 6761**, de conformidad con el artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina.

1. MODIFICACIONES A UNA SOLICITUD EN TRÁMITE

El solicitante aporta un nuevo capítulo reivindicatorio, conformado por 7 reivindicaciones, en el que se han realizado las siguientes modificaciones:

- Se incluyeron en la reivindicación 1 las características que previamente se divulgaban en la antigua reivindicación 2, la cual fue consecuentemente eliminada. De esta manera, ahora la reivindicación 1 menciona que el conglomerado proteína-polisacárido se selecciona entre un conglomerado colágeno - alginato de sodio y un conglomerado gelatina hidrolizada - alginato de sodio.
- De manera similar se incluyeron en la nueva reivindicación 4 (antigua reivindicación 5), que la proteína del paso a) se selecciona entre colágeno y gelatina hidrolizada y que el polisacárido es alginato de sodio. Estas características se divulgaban previamente en las antiguas reivindicaciones 7 y 8, las cuales se han eliminado del pliego reivindicatorio.
- Se modificó la numeración de las reivindicaciones de acuerdo con las eliminaciones previamente enunciadas.

Estas modificaciones se ajustan al artículo 34 de la Decisión 486 de 2000, toda vez que no amplían el alcance de protección de la solicitud presentada originalmente y además encuentran soporte en la descripción de la solicitud.

2. ARGUMENTOS ACERCA DEL OBJETO DE LA INVENCION Y DEL TÍTULO DE LA SOLICITUD

2.1. Es importante resaltar que en el Oficio N° 6761 de 25 de julio de 2019, el Examinador menciona en el numeral 1. *Objeto de la invención*, que “se estudiarán las reivindicaciones 1 a 10

del radicado N° NC2017/0003741 del día 9 de julio de 2017". Sin embargo, en esta fecha no se presentó ante su Despacho ningún pliego de reivindicaciones. El 9 de julio de 2018 el solicitante aportó un nuevo capítulo reivindicatorio, un nuevo capítulo descriptivo y un memorial explicativo de las modificaciones introducidas en dichos capítulos. Sin embargo, se advierte que el Examinador sí estudió el pliego reivindicatorio que se radicó ante su Despacho el 9 de julio de 2018, por lo que es factible que simplemente se haya cometido un error tipográfico en el Oficio de la referencia.

2.2. Sin embargo, el Examinador ha objetado el título original de la invención, que se había incluido al momento de la presentación de la solicitud de patente en el escrito radicado bajo el N° NC2017/0003741 el 18 de abril de 2017, desconociendo que el 9 de julio de 2018 se radicó ante en su Despacho un nuevo capítulo descriptivo, en el cual la invención se tituló "NANO Y MICRO EMULSIONES QUE COMPRENDEN ACEITES ESENCIALES Y/O VEGETALES E HIDROCOLOIDES Y SU MÉTODO DE OBTENCIÓN". Teniendo en cuenta que este título se encuentra acorde a las sugerencias del Señor Examinador, amablemente se solicita a su Despacho dar por superada esta objeción.

3. ESTADO DE LA TÉCNICA

El Examinador ha determinado como estado de la técnica más cercano a la invención el documento titulado *"Concentrated, creamy to solid and dry compositions of an oil-in-water emulsion, method for the Production thereof and use thereof for producing improved Foods in terms of sensory aspects and nutrition physiology"* (US2012135125A), identificado de ahora en adelante como D1.

4. ARGUMENTOS A FAVOR DE LA NOVEDAD Y EL NIVEL INVENTIVO DE LA SOLICITUD

4.1. Es importante tener en cuenta que D1 no menciona ni sugiere que el conglomerado proteína-polisacárido sea específicamente un conglomerado colágeno - alginato de sodio o un conglomerado gelatina hidrolizada - alginato de sodio, ya que esta anterioridad menciona de forma general un componente de proteína y un componente de polisacárido polar, lo que no anula la novedad de la nueva reivindicación 1 ni de la nueva reivindicación 4. Es evidente entonces que D1 no menciona todas y cada una de las características de la emulsión de las reivindicaciones 1 a 3 ni del método de las reivindicaciones 4 a 7. Vale la pena mencionar también que esto es consistente con el estudio que hace el señor Examinador, de acuerdo con el cual se evidencia que tampoco considera que las antiguas reivindicaciones 2, 7 y 8 (que ahora se incluyeron en las reivindicaciones independientes) se vieran anticipadas por D1. De acuerdo con lo anterior, amablemente se solicita a su Despacho reconocer que las nuevas reivindicaciones 1 a 7 son nuevas frente a D1.

4.2. Ahora, con respecto al nivel inventivo de la solicitud, la persona normalmente versada en la materia no encontraría sugerencia o motivación alguna en D1 para emplear un conglomerado

proteína-polisacárido seleccionado entre un conglomerado colágeno - alginato de sodio y un conglomerado gelatina hidrolizada - alginato de sodio para obtener una emulsión en la que dicho conglomerado pueda encapsular una sustancia hidrófoba en gotas, estando estas suspendidas en agua y teniendo un tamaño de entre 100 nm y 10 µm.

4.3. Como se menciona en la descripción de la presente solicitud, las emulsiones de este tipo previamente reportadas en el campo de la técnica requieren de componentes adicionales al conglomerado proteína-polisacárido para lograr de manera efectiva encapsular la sustancia hidrófoba, como por ejemplo agentes plastificantes, agentes secuestrantes y tensioactivos que disuelven, solubilizan, modifican o ajustan el pH de las partículas dispersas en el medio. En el caso de D1, las composiciones allí reportadas comprenden en adición al componente de proteína, al componente de polisacárido y al componente oleoso, un componente de poliol (reivindicación 55). En la descripción de D1, se menciona que se usan polioles en las emulsiones allí descritas para facilitar la dispersión de determinados compuestos, para mejorar la dispersibilidad y en general la tecnofuncionalidad de dichas emulsiones (párrafo [0097] de D1). El poliol de D1 es usado para ayudar con la estabilización de las emulsiones, puesto que tiene la capacidad de disminuir la tensión entre el agua y el aceite, estimulando la interfaz a generar espuma. Muestra de ello es la aseveración enfática en su descripción detallada de la invención: la emulsión según la presente invención se caracteriza por la agregación y la estabilidad de fase, así como por una consistencia cremosa (D1).

4.4. De acuerdo con lo anterior, la persona medianamente versada en la materia, con base en D1, se vería motivada a incluir polioles en las emulsiones desarrolladas y en los métodos para obtenerlas para alcanzar una encapsulación satisfactoria de todos los componentes de la emulsión. Sin embargo, la emulsión y los métodos actualmente reivindicados no requieren de ese tipo de componentes adicionales, toda vez que con los conglomerados proteína-polisacárido particulares que se reivindican ya se logra una encapsulación satisfactoria.

4.5. Así pues, la persona medianamente versada en la materia no encontraría motivación alguna en D1 para emplear específicamente un conglomerado colágeno - alginato de sodio o un conglomerado gelatina hidrolizada - alginato de sodio para la fabricación de nano y microemulsiones. De hecho, D1 alejaría al técnico medio de las emulsiones reivindicadas, toda vez que menciona la necesidad de componentes adicionales como los polioles para lograr una dispersión y una estabilización adecuada, los cuales no se incluyen en las emulsiones ni en los métodos reivindicados.

4.6. Adicionalmente, vale la pena resaltar que las antiguas reivindicaciones 2, 7 y 8 (que ahora se incluyeron en las reivindicaciones independientes) no fueron objetadas por el Examinador por falta de novedad ni por falta de nivel inventivo. En este sentido, se entiende que las nuevas reivindicaciones independientes que incluyen las características técnicas que hacían parte de dichas cláusulas cumplen también con el requisito de nivel inventivo.

4.7. De acuerdo con todo lo anterior, se solicita amablemente a su Despacho reconocer que las nuevas reivindicaciones 1 a 7 también tienen nivel inventivo en vista del estado de la técnica citado.

5. PETICIÓN

Teniendo en cuenta que se ha dado respuesta a todas las observaciones realizadas por su Despacho, demostrando que el nuevo pliego reivindicatorio es claro y cumple con los requisitos de patentabilidad, amablemente se solicita proceder al otorgamiento de la solicitud de patente.

6. ANEXOS

- Nuevo pliego reivindicatorio conformado por 7 reivindicaciones.

7. NOTIFICACIONES

Recibiré notificaciones en la secretaría de su Despacho; en mis oficinas de abogado ubicadas en la Calle 67 No. 7 – 35, oficina 1204, teléfono 3192900, fax 3210295, Bogotá D.C., Colombia, o; al correo electrónico patentes@gomezpinzon.com.

Atentamente,

MAURICIO JARAMILLO C.
C.C. 80.421.942 de Bogotá
T.P. 74.555 del C.S.J.
GEC