

**REPÚBLICA DE COLOMBIA**  
**SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 14776 de 25 de noviembre de 2020

Ref. Expediente N° NC2019/0007745

Señor(a)  
S.L CUETARA

**TÍTULO DE LA SOLICITUD: “GALLETA INFANTIL SIN AZÚCARES AÑADIDOS Y PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN”**

NÚMERO DE SOLICITUD INTERNACIONAL: PCT/ES2017/070644

FECHA DE PRESENTACIÓN INTERNACIONAL: 2 de octubre de 2017.

PRIORIDAD(ES): 23/03/2017, ES (ESPAÑA), P201700254

Como resultado del examen de patentabilidad realizado a la solicitud indicada en la referencia, atendiendo a lo consagrado en el artículo 45 de la Decisión 486 de 2000, se le comunica que esta Dirección ha encontrado que la materia objeto de solicitud no cumple con algunos requisitos establecidos en la Decisión, con fundamento en los siguientes aspectos:

**1. Modificaciones presentadas (Art. 34 Decisión 486)**

Se aceptan las modificaciones radicadas el 13 de marzo de 2020, bajo el número NC2019/0007745, por ajustarse a los requisitos legales.

**2. Objeto de la invención**

De acuerdo con lo establecido en el numeral 1.2.2.2 del Capítulo Primero del Título X de la Circular Única para efectos del examen de patentabilidad, cuando la solicitud contenga más de diez (10) reivindicaciones y no se haya pagado la tasa complementaria, sólo se estudiarán las cubiertas por la tasa pagada al momento de realizar el examen de patentabilidad consagrado en el artículo 45 de la Decisión 486.

Por lo tanto, se estudiarán las reivindicaciones 1 a 12 del radicado N° NC2019/0007745 del 13 de marzo de 2020.

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de reducir el requerimiento de azúcares en la formulación de una galleta de consumo infantil, teniendo en cuenta que el contexto actual potencia el consumo excesivo de azúcares y que cuando el incremento en la ingesta calórica no se equilibra con un mayor gasto energético se producen las circunstancias que ocasionan sobrepeso, obesidad y las enfermedades asociadas.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona una galleta sin azúcares añadidos para consumo infantil caracterizada porque comprende harina 50-70% en peso, agua 5-15% en peso, aceite 3-18% en peso, oligofructosacáridos (FOS) 0,1-10% en peso, inulina 120% en peso y fibra 0,1-5% en peso y que no contiene polioles ni edulcorantes intensos. Además, se presenta un procedimiento de preparación de una galleta sin azúcares añadidos para consumo infantil caracterizada por las etapas de: a) pesaje y amasado, b) laminado y troquelado, c) horneado hasta alcanzar la humedad relativa inferior al 6%, d) rociado y e) enfriamiento hasta una temperatura inferior a 70°C y envasado.

**3. De la solicitud de patente**



Oficio N° 14776 de 25 de noviembre de 2020

Ref. Expediente N° NC2019/0007745

### 3.1. Título

El nombre de la invención de que se trata en el artículo 27 literal d) de la Decisión 486 deberá reflejar el objeto y el campo industrial con el cual se relaciona la misma y ser concordante con la materia descrita y las reivindicaciones de la solicitud. El nombre no podrá referirse a nombres personales, marcas de productos o nombres de fantasía.

El solicitante en el escrito radicado bajo el N° NC2019/0007745 el 18 de julio de 2019, tituló la invención como: “GALLETA INFANTIL SIN AZÚCARES AÑADIDOS Y PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN”. Este título no se relaciona con el objeto de la solicitud contenido en la descripción y las reivindicaciones, por lo cual se sugiere el título siguiente: “GALLETA SIN AZÚCARES AÑADIDOS QUE COMPRENDE OLIGOFRUCTOSACÁRIDOS E INULINA Y PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN”.

### 3.2. Reivindicaciones (Art. 30 Decisión 486)

- En la reivindicación 7 se menciona “y 30 antocianina”. Se sugiere aclarar.
- En la reivindicación 11 se menciona “en la 5 impresión”. Se sugiere aclarar.
- La reivindicación 10 es de procedimiento pero es dependiente de la reivindicación 8 que es de producto. Se sugiere modificarla.

## 4. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 23 de marzo de 2017 es la fecha de presentación de la solicitud de prioridad.

Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

| Ítem | Documento       | Título                                                                    | Fecha de Publicación |
|------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| D1   | CN106261724     | “TRIBUTE CAKE WITH PROBIOTICS AND PREPARATION METHOD THEROF”              | 04 de enero de 2017  |
| D4   | US/2008/0138472 | “HIGH FIBER ROTARY MOLDED COOKIES CONTAINING INULIN AND RESISTANT STARCH” | 12 de junio de 2008  |

D1<sup>1</sup> divulga una torta preparada a partir de los siguientes ingredientes de acuerdo con la siguiente proporción en peso: 82 a 83 partes de arroz, 39 a 40 partes de péptidos de maní, 1,8 a 2 partes de probióticos, 3 a 4 partes de pigmento de cáscara de avellana, 9 a 10 partes de polvo de celulosa de inulina, 12 a 13 partes de fructooligosacáridos (FOS) de achicoria, 1,2 a 1,3 partes de polisacárido de soja soluble, 0,9 a 1 parte de aceite esencial de rosa, 16 a 17 partes de aceite de sésamo y una cantidad adecuada de agua. El documento también enseña un procedimiento de preparación que comprende combinar el péptido de maní con el arroz pegajoso. Por separado se mezcla la celulosa de inulina, los probióticos y el polisacárido de soja soluble y luego se combinan las dos premezclas (Resumen)

<sup>1</sup>[https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?II=0&ND=3&adjacent=true&locale=en\\_EP&FT=D&date=20170104&CC=CN&NR=106261724A&KC=A](https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?II=0&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20170104&CC=CN&NR=106261724A&KC=A)

Oficio N° 14776 de 25 de noviembre de 2020

Ref. Expediente N° NC2019/0007745

D4<sup>2</sup> divulga una composición para la preparación de galletas de alta densidad que contienen inulina y que se producen utilizando moldeo giratorio para lograr una variedad de formas mientras se evita la formación de grumos de inulina y la pegajosidad excesiva de la masa y los problemas de liberación del molde al reemplazar una porción sustancial de la inulina con un almidón resistente. Las galletas obtenidas por moldeo giratorio tienen un contenido de fibras derivado de la inulina y almidón resistente de al menos aproximadamente 7% en peso, poseen un grabado e impresión bien definidos, exhiben al menos una homogeneidad sustancial en color y textura y están al menos sustancialmente desprovistas de manchas oscuras indeseables provocadas por una dispersión o formación de grumos insuficientes de inulina. Una textura más suave, pero crujiente, reducción de calorías, reducción de contenido de grasa y reducción de contenido de azúcar también se pueden lograr con la combinación de inulina y almidón resistente. Las galletas moldeadas giratorias pueden estar en forma de caras y cuerpos coincidentes proporcionando de esta manera un valor de juego así como un producto más saludable para niños (Resumen)

5. Examen de Patentabilidad (Art. 14 Decisión 486)

5.1. Nivel Inventivo (Art. 18 Decisión 486)

La reivindicación 1 consiste en: “Galleta sin azúcares añadidos para consumo infantil caracterizada por que comprende (...)” (Radicado N° NC2019/0007745 13 de marzo de 2020).

Tabla 1. Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

| Características esenciales    | D1                                              | D4                                                          |
|-------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Galleta sin azúcares añadidos | Una torta                                       | Galleta con alto contenido de fibra                         |
| harina                        | arroz pegajoso                                  | harina de trigo                                             |
| 50-70% en peso,               | 82 a 83 partes en peso<br>(Reivindicación 1)    | aprox.45-75%<br>(Párr. 0028)                                |
| agua                          | agua en cantidad adecuada<br>(Reivindicación 1) | agua                                                        |
| 5-15% en peso,                |                                                 | 4-6%<br><br>(Ejemplo 1, Tabla 1; Ejemplo 2, Tabla 2)        |
| aceite                        | aceite de sésamo                                | aceite                                                      |
| 3-18% en peso                 | 16 a 17 partes en peso<br>(Reivindicación 1)    | menos del 14%<br>(Reivindicación 7)                         |
| oligofructosacáridos          | fructooligosacáridos (FOS) de achicoria         |                                                             |
| 0,1-10% en peso,              | 12 a 13 partes en peso<br>(Reivindicación 1)    | _____                                                       |
| inulina                       | Polvo de celulosa de inulina                    | Inulina                                                     |
| 1 - 20% en peso               | 9 a 10 partes en peso<br><br>(Reivindicación 1) | aprox. 4-5%<br><br>(Ejemplo 1, Tabla 1; Ejemplo 2, Tabla 2) |

<sup>2</sup>[https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?I=1&ND=3&adjacent=true&locale=en\\_EP&FT=D&date=20080612&CC=US&NR=2008138472A1&KC=A1](https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?I=1&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20080612&CC=US&NR=2008138472A1&KC=A1)

Oficio N° 14776 de 25 de noviembre de 2020

Ref. Expediente N° NC2019/0007745

|                                      |                                      |                                                                               |
|--------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| fibra<br><br>0,1-5% en peso          | <br><br>_____                        | almidón resistente como<br>fuente de fibra<br>al menos 7%<br><br>(Párr. 0017) |
| no contiene polioles                 | no contiene polioles                 | Puede contener polioles<br>usados como humectantes<br><br>(Párr. 0032)        |
| no contiene edulcorantes<br>intensos | no contiene edulcorantes<br>intensos | No contiene edulcorantes                                                      |

D1 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque divulga una torta con probióticos y su método de elaboración; incluye dentro de su formulación: arroz pegajoso, 82 a 83 partes en peso, (Reivindicación 1), agua en cantidad adecuada, (Reivindicación 1); aceite de sésamo, 16 a 17 partes en peso, (Reivindicación 1); fructooligosacáridos (FOS) de achicoria, 12 a 13 partes en peso, (Reivindicación 1); polvo de celulosa de inulina, 9 a 10 partes en peso, (Reivindicación 1) y no contiene ni polioles ni contiene edulcorantes intensos (Resumen). Al mismo tiempo, la combinación de probióticos y polvo de celulosa de inulina puede prevenir el estreñimiento y aporta mayores beneficios nutricionales y para la salud; los fructooligosacáridos (FOS) de achicoria reducen el contenido de azúcar del producto y permite que un mayor número de personas lo puedan consumir.

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y el producto divulgado en D1 consiste en emplear harina 50-70% en peso, oligofructosacáridos 0,1-10% en peso y un contenido de fibra de 0,1-5% en peso.

No se observa efecto técnico asociado a emplear harina 50-70% en peso, oligofructosacáridos 0,1-10% en peso y un contenido de fibra de fibra 0,1-5% en peso.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el producto conocido en D1 con el fin de obtener productos alternativos?

Sin embargo, emplear harina 50-70% en peso y un contenido de fibra de fibra 0,1-5% en peso ya está divulgado en el documento D4 que se refiere a una galleta que comprende; harina de trigo aprox.45-75%, (Párr. 0028) y almidón resistente como fuente de fibra, al menos 7%, (Párr. 0017); en la producción de galletas moldeadas con alto contenido de fibra, con formas moldeadas para atraer a niños (Párr. 001). Con la combinación de inulina y almidón resistente se logra una reducción de calorías (Párr. 0017), el acortamiento o el contenido de grasa y reducción del contenido de azúcar; se elimina la formación de grumos y se mejora el rendimiento de moldeo en la producción de galletas con alto contenido de fibras. La adición de almidón resistente y la reducción de la cantidad de inulina también mejoran la dispersión de la inulina, y las características organolépticas del producto, como la textura de la galleta que se vuelve crujiente o más suave en lugar de dura o arenosa (Párr. 0012). Los sólidos de azúcar pueden ser reemplazados en su totalidad o en parte (Párr. 0034).

También es necesario tener en cuenta que aunque D1 no especifique la cantidad de fibra, la inulina y los oligofructosacáridos son fibra<sup>3</sup>. Asimismo se resalta que si bien el rango reclamado de oligofructosacaridos no se anticipa por D1 y D4 su valor es cercano al de

<sup>3</sup>Flamm, G., et. al. (2001) Inulin and oligofructose as dietary fiber: a review of the evidence. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 41(5) pp.353–362. Recuperado de : <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/11497328/>

Oficio N° 14776 de 25 de noviembre de 2020

Ref. Expediente N° NC2019/0007745

D1 y su variación corresponde a modificaciones rutinarias que realiza sin mucho esfuerzo la persona del oficio normalmente versada en la materia, con una expectativa razonable de éxito de conservar las propiedades enseñadas en D1 y no se observa un efecto sorprendente asociado al rango reclamado.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia, estaría motivada a emplear la harina 50-70% y la fibra de D4, junto con modificaciones rutinarias, en el producto de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Adicionalmente, D4 menciona que el producto puede incluir agentes antimicóticos (Párr.0043); emulsionantes en cantidades efectivas (Párr.0044); la harina puede ser: harina de trigo, harina de maíz, harina de masa de maíz, harina de avena, harina de cebada, harina de centeno, harina de arroz, harina de papa, harina de sorgo, harina de tapioca, harina de graham, entre otros (Párr. 0027). Los ejemplos de los triglicéridos comestibles incluyen triglicéridos naturales derivados de fuentes vegetales tales como aceite de soya, aceite de semilla de palma, aceite de palma, aceite de semilla de colza, aceite de cártamo, aceite de ajonjolí, aceite de semilla de girasol y mezclas de los mismos. También se pueden emplear aceites marinos y animales tales como aceite de sardina, aceite de menhaden, aceite de babassu, manteca y sebo (Párr. 0038). Las composiciones pueden contener hasta aproximadamente 5% en peso de un sistema leudante, basado en el peso de la masa. Ejemplos de agentes leudantes químicos o agentes de ajuste de pH incluyen materiales alcalinos y materiales ácidos tales como bicarbonato de sodio, bicarbonato de amonio, fosfato de ácido de calcio, pirofosfato de ácido de sodio, fosfato monocálcico, fosfato de diamonio, ácido tartárico, mezclas de los mismos y similares. (Párr. 0042).

Las reivindicaciones dependientes 2 a 8 y 10 a 12 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al producto de la reivindicación 1, por lo cual se considera que no tienen nivel inventivo.

De igual manera, se señala que el procedimiento de preparación de una galleta sin azúcares añadidos para consumo infantil, reclamado en la reivindicación 9 no tiene nivel inventivo, porque sus características esenciales están sugeridas en el estado de la técnica (D1, Reivindicación 1 y 2); (D5, Párr. 0028, 0032; Ejemplo 1, Tabla 1; Ejemplo 2, Tabla 2; Reivindicación 1, 7, 10)

## 6. Conclusión con respecto a novedad y/o nivel inventivo

Los requisitos de Patentabilidad de la presente solicitud están afectados así:

| Ítem | Documento       | Reivindicaciones afectadas | Requisito que afecta |
|------|-----------------|----------------------------|----------------------|
| D1   | CN106261724     | 1 a 12                     | Nivel Inventivo      |
| D4   | US/2008/0138472 | 1 a 12                     | Nivel inventivo      |

## 7. Respuesta a los argumentos del solicitante

El solicitante argumenta que *“El objeto del documento D1 no es idéntico al objeto de la reivindicación 1 de la presente solicitud, tal como lo requiere la norma y como se aprecia en la comparación hecha arriba, por lo tanto, las enseñanzas del documento D1 no afectan la novedad de la presente solicitud”*

Oficio N° 14776 de 25 de noviembre de 2020

Ref. Expediente N° NC2019/0007745

Se aclara que, D1 se empleó para evaluar la novedad en el examen de patentabilidad en el Oficio N° 941 de 22 de enero de 2020. Tras la modificación del capítulo reivindicatorio (Radicado N° NC2019/0007745 del 13 de marzo de 2020), se supera la novedad respecto a D1.

El solicitante sostiene “(...) el análisis del examinador es retrospectivo y que las enseñanzas de los documentos D2 y D3 no anticipan la materia objeto de la reivindicación 9 (...)”

Se aclara que, D2 y D3 se emplearon para evaluar el nivel inventivo en el examen de patentabilidad en el Oficio N° 941 de 22 de enero de 2020. Tras la modificación del capítulo reivindicatorio (Radicado N° NC2019/0007745 del 13 de marzo de 2020), no se emplean dichos documentos, como se observa en el numeral 4 del presente Oficio.

En cumplimiento del artículo 45 de la Decisión 486 de 2000, se le indica que debe dar respuesta dentro del término de sesenta (60) días contados a partir de la fecha de notificación de la presente comunicación. En caso de no dar respuesta al presente requerimiento, o si a pesar de la respuesta subsistieran los impedimentos para la concesión, se denegará la patente.

Si como respuesta a este requerimiento, el solicitante modifica el capítulo reivindicatorio, deberá observar las instrucciones contenidas en el numeral 1.2.2.1.1., del Capítulo Primero del Título X de la Circular Única de esta Superintendencia. De igual forma, deberá tener presente que de conformidad con el literal a) del numeral 1.2.2.5.1. de la norma ibidem, será necesario acreditar el pago de la tasa por concepto de modificación a solicitudes en trámites, de conformidad con el valor establecido en la resolución de tasas vigentes.

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el numeral 6.2 del Capítulo Sexto del Título I de la Circular Única, informándoles que contra el mismo no procede recurso alguno en actuación administrativa.



Edna Marcela Ramirez Orozco  
**DIRECTORA DE NUEVAS CREACIONES**



Oficio N° 14776 de 25 de noviembre de 2020

Ref. Expediente N° NC2019/0007745

INFORME DE BÚSQUEDA  
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

|                                                            |   |                                            |   |           |   |                                        |  |        |  |
|------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------------|---|-----------|---|----------------------------------------|--|--------|--|
| Solicitud No.                                              |   | Examen de patentabilidad                   |   |           |   |                                        |  |        |  |
| NC2019/0007745                                             |   | 1°                                         |   | 2°        | X | 3°                                     |  | Revoca |  |
| Solicitud Internacional No.                                |   | Fecha solicitud internacional: (DD/MM/AÑO) |   |           |   |                                        |  |        |  |
| PCT/ES2017/070644                                          |   | 2 de octubre de 2017                       |   |           |   |                                        |  |        |  |
| Fecha de determinación estado de la técnica<br>(DD/MM/AÑO) |   |                                            |   | Prioridad |   | Presentación                           |  |        |  |
| 23/03/2017                                                 |   |                                            |   | X         |   |                                        |  |        |  |
| Solicitante                                                |   |                                            |   |           |   |                                        |  |        |  |
| S.L CUETARA                                                |   |                                            |   |           |   |                                        |  |        |  |
| Reivindicaciones que no son objeto de búsqueda por:        |   |                                            |   |           |   |                                        |  |        |  |
| Art. 14                                                    | - | Art. 15                                    | - | Art. 20   | - | Art. 25 (Falta de unidad de invención) |  | -      |  |

|                                             |                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CRITERIOS DE BÚSQUEDA                       |                                                                                                                                       |
| Reivindicaciones objeto de búsqueda         | 1-12                                                                                                                                  |
| Palabras clave utilizadas                   | Cookie, inulin, fiber, fructooligosaccharides, flour, sugar, a) weighing , kneading, rolling, punching, baked, spraying, cooling down |
| Clasificaciones utilizadas para la búsqueda | CIP: A21D 13/00, A23L 1/27, A23L 1/29                                                                                                 |
|                                             | CPC:                                                                                                                                  |

|                                                                                                                                                           |                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                        |                                           |                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| DOCUMENTOS CONSIDERADOS RELEVANTES<br>(Documentos patente, Literatura no patente (LNP): Artículos, catálogos, etc.)                                       |                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                        |                                           |                                               |
| Informes de búsqueda / Bases de datos consultadas                                                                                                         | N° de solicitud de patente / N° de patente / Autor LNP <sup>(1)</sup> | Fecha de Publicación /Presentación (DD/MM/AAAA)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Reivindicaciones /Secuencias afectadas | Citas relevantes del estado de la técnica | Categoría del documento citado <sup>(2)</sup> |
| ISA                                                                                                                                                       | FR2934465                                                             | 05/02/2010                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | -                                      | -                                         | A                                             |
|                                                                                                                                                           | US/2012/053251                                                        | 01/03/2012                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | -                                      | -                                         | A                                             |
|                                                                                                                                                           | CN106261724                                                           | 04/01/2017                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1-12                                   | Todo el documento                         | Y                                             |
|                                                                                                                                                           | Devereux, H.M. et. al. <sup>(1)</sup>                                 | 2003                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | -                                      | -                                         | A                                             |
| Google Académico                                                                                                                                          | Handa, C., et. al <sup>(2)</sup>                                      | 2012                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | -                                      | -                                         | A                                             |
|                                                                                                                                                           | Stadler, F. et.al. <sup>(3)</sup>                                     | 2017                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | -                                      | -                                         | A, P                                          |
|                                                                                                                                                           | Volpini, L. et. al. <sup>(4)</sup>                                    | 2012                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | -                                      | -                                         | A                                             |
|                                                                                                                                                           | Silva, T. et. al <sup>(5)</sup>                                       | 2018                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | -                                      | -                                         | A, P                                          |
| Patbase                                                                                                                                                   | US/2008/0138472                                                       | 12/06/2008                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1-12                                   | Todo el documento                         | Y                                             |
|                                                                                                                                                           | EP2255663                                                             | 01/12/2010                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | -                                      | -                                         | A                                             |
| Orbit                                                                                                                                                     | EP1662909                                                             | 07/06/2006                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | -                                      | -                                         | A                                             |
|                                                                                                                                                           | EP2339930                                                             | 06/07/2011                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | -                                      | -                                         | A                                             |
| Google patent                                                                                                                                             | US4894246                                                             | 16/01/1990                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | -                                      | -                                         | A                                             |
|                                                                                                                                                           | EP2179726                                                             | 28/04/2010                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | -                                      | -                                         | A                                             |
| <sup>(1)</sup> Cita completa literatura no patente (LNP)<br>Apellido, A. A. (Fecha). Título del artículo. Nombre de revista. Volumen(Número), pp-pp.<br>O |                                                                       | <sup>(1)</sup> Devereux, H. M., et. al. (2003) "Consumer Acceptability of Low Fat Foods Containing Inulin and Oligofructose", Journal of Food Science. 68(01) pp. 1850-1854,<br><sup>(2)</sup> Handa, C., et. al. (2012) Physicochemical properties and sensory evaluation of fructoligosaccharide enriched cookies. J Food Sci Technol. 49(2) pp.192–199. doi: 10.1007/s13197-011-0277-4 |                                        |                                           |                                               |

Oficio N° 14776 de 25 de noviembre de 2020

Ref. Expediente N° NC2019/0007745

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Apellido, A. A. (Fecha). Título del artículo. Nombre de la revista. Recuperado de http://xxxxxxx.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | (3)Stadler, F. et.al (2017). Addition effect of fructooligosaccharides in coconut cookies: acceptability sensory and physico-chemical composition. Revista da Universidade Vale do Rio Verde, Três Corações. 15 (1), pp. 600-611. |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | (4)Volpini, L. et al. (2012) Sensory profile and preference mapping of orange cakes with addition of prebiotics inulin and oligofructose <i>LWT - Food Science and Technology</i> , 48. pp. 37-42                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | (5)Silva, T. et. al. Potentiality of gluten-free chocolate cookies with added inulin/oligofructose: Chemical, physical and sensory characterization. <i>LWT - Food Science and Technology</i> . pp. 37-42                         |
| (2) Categorías de documentos citados                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                   |
| <div><div><p>“A” Documento que define el estado general de la técnica no considerado como particularmente relevante.</p><p>“E” Solicitud de patente o patente anterior pero publicada en la fecha de presentación internacional o en fecha posterior.</p><p>“L” Documento citado para llamar la atención sobre por ejemplo, dudas acerca de una reivindicación de prioridad o para determinar la fecha de publicación de otra cita, siempre van acompañados de una explicación, por la cual se citan.</p><p>“O” Documento del tipo actas de conferencia, este tipo de documentos siempre estará acompañado por otra letra que indique la pertinencia del documento, por ejemplo, O,X, O,Y o bien O,A.</p><p>“P” Documento publicado antes de la fecha de presentación internacional pero con posterioridad a la fecha de prioridad reivindicada.</p></div><div><p>“T” Documento publicado en fecha posterior a la de presentación o la de prioridad de la solicitud internacional y no entra en conflicto con dicha solicitud, pero puede ser útil para la mejor comprensión del principio o teoría en que se basa la invención, o para demostrar que el razonamiento o los hechos en los que se basa dicha invención son incorrectos.</p><p>“X” Documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse nueva o que implique una actividad inventiva por referencia al documento aisladamente considerado.</p><p>“Y” Documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse que implique una actividad inventiva cuando el documento se asocia a otro u otros documentos de la misma naturaleza, cuya combinación resulta evidente para un experto en la materia.</p></div></div> |                                                                                                                                                                                                                                   |
| Fecha del reporte de búsqueda: (15/11/2020)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                   |
| Examinador: Nubia Milena Pinzón Ibañez                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                   |