

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 4600

Ref. Expediente N° NC2018/0006420

Por la cual se otorga una Patente de Invención

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO
en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las conferidas en el numeral 26 del artículo 3° del Decreto 4886 de 2011, y

CONSIDERANDO:

PRIMERO: Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 21 de junio de 2018, con el N° NC2018/0006420, por ALSEC ALIMENTOS SECOS S.A.S., entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada “NUCLEO INTEGRADO PARA ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANADERIA, REPOSTERIA Y PASTELERIA QUE COMPRENDE ACEITE VEGETAL Y/O PROTEÍNAS MICRONECAPSULADAS EN POLVO Y PRODUCTOS OBTENIDOS CON LA MISMA.”, que corresponde a la solicitud internacional PCT/IB2018/050672 del 21 de junio de 2018.

SEGUNDO: Que la solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 834 el 31 de julio de 2018, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 3593 el 1 de abril de 2020, se requirió al solicitante en los términos del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina para que presentara respuesta a las observaciones de carácter técnico, relacionadas con la patentabilidad o cumplimiento de los requisitos establecidos por esta Decisión para la concesión de la patente.

CUARTO: Que el solicitante mediante escrito radicado bajo el N° NC2018/0006420 el 2 de julio de 2020, respondió oportunamente el requerimiento formulado y presentó las reivindicaciones 1 a 7 que reemplazan las originalmente presentadas. Se acepta este último capítulo reivindicatorio presentado, comoquiera que se ajusta a las prescripciones contenidas en el artículo 34 de la Decisión 486.

QUINTO: Que en virtud de lo dispuesto en el artículo 14 de la Decisión 486 expedida por la Comisión de la Comunidad Andina *“Los países miembros otorgarán patentes para las invenciones, sean de producto o de procedimiento, en todos los campos de la tecnología, siempre que sean nuevas, tengan nivel inventivo y sean susceptibles de aplicación industrial”*.

SEXTO: Que en el presente caso las reivindicaciones 1 a 7 incluidas en el radicado bajo el N° NC2018/0006420 del 2 de julio de 2020, cumplen los requisitos indicados en el considerando anterior, toda vez que refieren a un ingrediente, material en polvo o núcleo integrado para masa de panadería que difiere del estado de la técnica más cercano, EP2471375, en que comprende nanopartículas microencapsuladas de aceite vegetal, en donde las nanopartículas microencapsuladas tienen un tamaño de partícula entre 50 y 600 nm y comprenden portadores aceptables para la línea de alimentos tales como: carbohidratos seleccionados de almidón nativo de maíz, de yuca, de papa, harina de trigo y mezcla de los mismos, en proporciones de 1%-20% de la composición junto con materiales encapsulantes en proporción de 1% a 20% en la composición, en donde el material encapsulante se selecciona de maltodextrinas DE 4-7; 10-12, 18-20 y 30-45, estabilizantes

Resolución N° 4600

Ref. Expediente N° NC2018/0006420

seleccionados de mono y di glicéridos, carboximetilcelulosa; y reguladores de pH en una proporción de 0,1% a 5% de la composición en donde los reguladores de pH se seleccionan del grupo que consiste de mono, di y tri polifosfatos de sodio. Adicionalmente, estas diferencias no se encuentran sugeridas en el estado de la técnica y, como consecuencia de ello, se evidencia el efecto de reducir los aportes de grasa en el producto final en productos de panadería, repostería, pastelería, entre otros alimentos, con una mejor interacción con las proteínas de las harinas lo que permite mayor elasticidad y menor rompimiento de las fibras proteicas, lo que finalmente, mejora la apariencia del producto (mayor volumen, conservando la estructura y firmeza de la miga) y el rendimiento de unidades aumenta disminuyendo pérdidas de masa después del horneado. Sumado a lo anterior, la materia reivindicada, es susceptible de aplicación industrial.

En consecuencia, las reivindicaciones 1 a 7 cumplen los requisitos de novedad, nivel inventivo y aplicación industrial establecidos en la normatividad citada en precedencia y este Despacho encuentra procedente conceder para las mismas la patente solicitada.

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

RESUELVE

“NUCLEO INTEGRADO PARA ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANADERIA, REPOSTERIA Y PASTELERIA QUE COMPRENDE ACEITE VEGETAL Y/O PROTEÍNAS MICRONECAPSULADAS EN POLVO Y PRODUCTOS OBTENIDOS CON LA MISMA”.

Clasificación IPC: A23D 7/005, A23D 9/00, A23D 9/02, C11C 3/00, A21D 2/26.

Reivindicación(es): 1 a 7 incluidas en el radicado bajo el No NC2018/0006420 el 2 de julio de 2020, de acuerdo con el anexo 1.

Titular(es): ALSEC ALIMENTOS SECOS S.A.S.

Domicilio(s): CALLE 79 C SUR # 54-24, LA ESTRELLA ANTIOQUIA, COLOMBIA.

Inventor(es): Gustavo Rafael HERNANDEZ SANDOVAL y Vanessa BEDOYA MEJIA.

Solicitud internacional N°: PCT/IB2018/050672

Fecha: 21 de junio de 2018.

Vigente desde: 21 de junio de 2018

Hasta: 21 de junio de 2038.

ARTÍCULO SEGUNDO: El titular tendrá los derechos y las obligaciones establecidos en la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina y en las demás disposiciones legales vigentes sobre propiedad industrial, precisando que para mantener vigente la patente se deberá cancelar la tasa anual de mantenimiento, conforme lo dispone el artículo 80 de la referida norma comunitaria.

ARTÍCULO TERCERO: Notificar el contenido de la presente resolución a ALSEC ALIMENTOS SECOS S.A.S, advirtiéndole que contra ella procede el recurso de reposición,



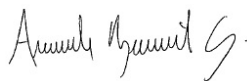
Resolución N° 4600

Ref. Expediente N° NC2018/0006420

ante el Superintendente de Industria y Comercio, el cual podrá ser interpuesto en el momento de la notificación o dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a ella.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá D.C., el 8 de febrero de 2021



ANDRÉS BARRETO GONZÁLEZ
SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Firmado digitalmente
por: ANDRÉS
BERNARDO BARRETO
GONZALEZ
Fecha: 2021.02.08
23:00:50 COT
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.



ANEXO 1

REIVINDICACIONES CONCEDIDAS

1. Un ingrediente, material en polvo o núcleo integrado para masa de panadería, repostería y pastelería con un porcentaje de grasa total entre 1% a 40% el cual genera una reducción de grasa del 1%-95% con respecto a una formulación tradicional caracterizado porque comprende nanopartículas microencapsuladas de aceite vegetal, en donde las nanopartículas microencapsuladas tienen un tamaño de partícula entre 50 y 600 nm y comprenden portadores aceptables para la línea de alimentos tales como: carbohidratos seleccionados de almidón nativo de maíz, de yuca, de papa, harina de trigo y mezcla de los mismos, en proporciones de 1%-20% de la composición junto con materiales encapsulantes en proporción de 1% a 20% en la composición, en donde el material encapsulante se selecciona de maltodextrinas DE 4-7; 10-12, 18-20 y 30-45, estabilizantes seleccionados de mono y di glicéridos, carboximetilcelulosa; y reguladores de pH en una proporción de 0,1% a 5% de la composición en donde los reguladores de pH se seleccionan del grupo que consiste de mono, di y tri polifosfatos de sodio.

2. El ingrediente, material en polvo o núcleo integrado para masa de panadería, repostería y pastelería con un porcentaje de grasa total entre 1% a 40% de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado porque las nanopartículas microencapsuladas de aceite vegetal contienen aceite vegetal seleccionado del grupo que consiste en girasol, oliva, trigo, palma aguacate: tanto de la pulpa como de la semilla, soya, ajonjolí, arroz, maíz, lino (aceite de linaza), cártamo, cáñamo, almendra, sachá inchi, coco, manteca de cacao, canola y mezcla de los mismos en una proporción de desde 5% hasta 95% en peso dentro de la composición.

3. El ingrediente, material en polvo o núcleo integrado para masa de panadería, repostería y pastelería con un porcentaje de grasa total entre 1% a 40% de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado porque las nanopartículas microencapsuladas de aceite vegetal, comprenden además proteínas seleccionadas del grupo que consiste de proteína de caseinato de sodio, caseinato de calcio, lactoalbumina, lactoglobulina, ovoglobulinas, ovoalbúminas, proteína de soya, de arroz, de arveja o mezclas de las mismas, en proporciones dentro de la composición de 1%- 40%.

4. El ingrediente, material en polvo o núcleo integrado para masa de panadería, repostería y pastelería con un porcentaje de grasa total entre 1% a 40% de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado porque las nanopartículas microencapsuladas contienen además proteína microbiana de proteína de biomasa de levadura y biomasa de bacterias como lactobacillus o mezclas de las mismas, en proporciones dentro de la composición de 1%-30%.

5. El ingrediente, material en polvo o núcleo integrado para masa de panadería, repostería y pastelería con un porcentaje de grasa total entre 1% a 40% de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado porque los estabilizantes son mono y diglicéridos de ácidos grasos, en proporciones del 0,1% al 10% dentro de la composición.

6. El ingrediente, material en polvo o núcleo integrado para masa de panadería, repostería y pastelería con un porcentaje de grasa total entre 1% a 40% de acuerdo con la reivindicación 2, caracterizado porque en las nanopartículas el aceite vegetal está en proporción de 5%-95% en la composición y proteína en proporción de 1% a 40% en la composición.

Resolución N° **4600**

Ref. Expediente N° NC2018/0006420

7. Un producto de panadería, repostería o pastelería, caracterizado porque comprende un ingrediente, material en polvo o núcleo integrado para masa de panadería, repostería y pastelería, de acuerdo con la reivindicación 1 o 2.

