

Señor

SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES

E. _____ S. _____ D. _____

Re: PI. -**SOCIÉTÉ DES PRODUITS NESTLÉ S.A. (SPN)**-Solicitud de Patente de Invención en Fase Nacional PCT para "**AUXILIAR DE COCCIÓN PARA RECUBRIR Y FREÍR UN PRODUCTO ALIMENTICIO Y MÉTODO PARA PREPARAR DICHO AUXILIAR DE COCCIÓN**". Clase **A23L 5/10.-** Expediente número **NC2019/0008045.**

1. Me refiero al auto dictado por ese Despacho notificado por fijación en línea del 19 de octubre de 2021.

2. Con el fin de responder las objeciones expuestas por la Señora Examinadora en su Concepto Técnico correspondiente al Oficio No. **16088** en relación con la Claridad del Capítulo Reivindicatorio, y la Novedad y Nivel inventivo de la presente solicitud, me permito dirigir su atención a las siguientes modificaciones y argumentos por medio de los cuales no sólo se superan completamente dichas objeciones sino que además se establece de manera incontrovertible la patentabilidad de la solicitud en estudio.

3. **CAPÍTULO REIVINDICATORIO**

3.1. Modificación del capítulo reivindicatorio.

En primer lugar, me permito indicar que es deseo del Solicitante presentar un **capítulo reivindicatorio modificado**, que reemplaza el actualmente presentado, con el fin de superar las objeciones planteadas por la Señora Examinadora en su concepto técnico.

En conexión con el mencionado **capítulo reivindicatorio modificado**, quisiera resaltar que éste no constituye de ninguna manera una ampliación al alcance de la solicitud, tal como fue originalmente presentada, toda vez que define el novedoso auxiliar de cocción para recubrir y freír alimentos y su proceso de preparación, los cuales son el objeto de la presente invención de acuerdo con las enseñanzas de la descripción. Dichas modificaciones se exponen a continuación:

- **Nueva Reivindicación 1:** corresponde a la reivindicación 1 actualmente presentada, cuyo alcance se ha limitado de manera que el auxiliar de cocción ahora comprende

almidón modificado en una cantidad de 1,3 a 4,5% en peso de la composición total. Dicha limitación encuentra pleno sustento en la descripción originalmente presentada, por ejemplo, en la página 11, líneas 20 y 21.

- **Nuevas Reivindicaciones 2 a 9:** corresponden a la reivindicaciones 2 a 9 actualmente presentadas.
- **Nueva Reivindicación 10:** corresponde a la reivindicación 10 actualmente presentada, cuyo alcance ha sido limitado de manera que la etapa de enfriamiento de la mezcla del proceso para preparar el auxiliar de cocción (*etapa d*)) ya no es opcional.

De acuerdo con lo anterior, **el capítulo reivindicatorio modificado queda constituido por 10 reivindicaciones**, las cuales se refieren de manera más clara y concisa a las características técnicas esenciales del auxiliar de cocción para recubrir y freír alimentos y su proceso de preparación, que son objeto de la presente solicitud, y que cuenta con pleno sustento en las enseñanzas de la descripción.

3.2. Claridad del Capítulo Reivindicatorio

Con respecto a la claridad del capítulo reivindicatorio estudiado, la Señora Examinadora realiza las siguientes observaciones:

- *"Las siguientes expresiones "aceite", "almidón" y "emulsionante", presentes en la reivindicación 1 y 7, son expresiones de carácter general que aunque corresponden a expresiones ampliamente conocidas, abarcan una extensa gama de posibilidades. Se sugiere realizar las modificaciones respectivas restringiendo los componentes reclamados a aquellos que contribuyen a la obtención de estos efectos . Sin incurrir en ampliación de materia".*

Respecto al anterior señalamiento, en primer lugar me permito traer a colación las enseñanzas de la Guía para el examen de patentes de invención y modelo de utilidad de la Superintendencia de Industria y Comercio, en el numeral 2.6.5.1., frente a los términos utilizados en las reivindicaciones:

"el significado y alcance de las palabras de las reivindicaciones debe ser el que normalmente se les da en el área técnica de la solicitud, y tiene que ser claro para la persona de oficio versada en la materia" (Resaltado fuera del texto).

En este sentido, es claro que la Señora Examinadora debe tener en cuenta que las reivindicaciones se redactan para un experto en la materia acostumbrado a trabajar en el campo técnico y que, por lo tanto, conoce perfectamente el significado de los términos que se utilizan en su campo. Por lo tanto, me permito muy amablemente señalar que las

objecciones frente a términos claramente entendibles no tienen sentido, máxime si se toman en cuenta las enseñanzas de la descripción.

Una persona normalmente en la materia entendería el alcance y los límites de cada uno de los términos de dichas reivindicaciones, basándose en el sentido claro y corriente de los mismos términos y en el contexto dado a esos términos por la descripción de la solicitud tal como fue presentada. A continuación me permito proporcionar los siguientes apartes no limitantes de la descripción para definir y esclarecer el contexto en el que se deben entender tales términos. Es preciso señalar que tales fragmentos son presentados meramente a modo de ejemplo y que existen otras fuentes de contexto a lo largo de la descripción (*incluyendo en las reivindicaciones y de los propios términos*):

- ✓ El término "aceite" se entendería en vista de las enseñanzas de la descripción tal como fue presentada, por ejemplo, en las líneas 21 a 26 de la página 10 y líneas 1 a 8 de la página 11, donde se describe que "(...) *el aceite del presente auxiliar de cocción es líquido a temperatura ambiente de 25°C*" y se dan opciones preferidas de aceites vegetal (*definidos en la nueva reivindicación 8*). Entonces, una persona versada en la materia entendería que la invención no se extiende a todos los aceites existentes, sino a aquellos que son líquidos a una temperatura ambiente y son de origen vegetal.
- ✓ El término "almidón" se debe entender junto con el adjetivo *modificado*. La presente invención no se refiere a cualquier tipo de almidón, sino a aquel que está modificado, el cual, según las enseñanzas de la descripción en las líneas 23 a 26 de la página 11 y líneas 1 a 8 de la página 12, se define como "(...) *un almidón físicamente modificado o químicamente modificado, preferentemente, almidón físicamente modificado que es de alta resistencia al calor y al cizallamiento o una combinación de estos. (...) los almidones modificados físicamente se tratan con calor-humedad para mejorar la estabilidad del gránulo de almidón*". Entonces, una persona versada en la materia entendería que la invención no se extiende a todos los almidones existentes, sino a aquellos que están modificados para obtener ciertas características útiles en el uso del auxiliar de cocción.
- ✓ El término "emulsionante" se entendería en vista de las enseñanzas de la descripción tal como fue presentada, por ejemplo, en las líneas 24 a 26 de la página 12 y líneas 1 a 9 de la página 13, donde se describe que *El término "emulsionante" se selecciona del grupo que consiste en emulsionante basado en proteína, proteína de suero de leche, proteína de guisante, proteína de papa, yema de huevo, lecitina, mostaza, lecitina de soya, lecitina de girasol, fosfatos de sodio, estearoil lactilato de sodio, éster diacetil tartárico de monoglicérido (DATEM), poliglicerol-polirricinoleato (PGPR), monoglicérido y monodiglicérido*

o una combinación de estos". Entonces, una persona versada en la materia entendería que la invención no se extiende a todos los emulsionantes existentes, sino a aquellos que se basan en los compuestos limitantes de la descripción.

En vista de todas las anteriores consideraciones, es evidente que el significado de tales términos es comprendido por la persona versada en la materia, quien contextualiza dichas expresiones y complementa su interpretación con las enseñanzas de la memoria descriptiva. Así las cosas, la persona versada en la materia, utilizando el capítulo descriptivo, las nuevas reivindicaciones y su conocimiento en el campo técnico correspondiente, es capaz de comprender el alcance de tales términos y de apreciar que los mismos sirven para limitar el alcance del objeto reclamado.

En este punto, considero importante resaltar que dichos términos/expresiones no pueden sacarse de contexto y considerarse como "aislados", sino que deben interpretarse en el contexto de la reivindicación en el que se encuentran y deben ser entendidos por el experto en la materia a quien se dirigen. Por consiguiente, al experto en la materia se le puede hablar con la terminología habitual en su campo técnico, y no hay necesidad de explicar detalles de la invención que son completamente obvios para él. Es claro además que dichos términos también permiten diferenciar, limitar y comparar las características que acompañan con la información que se encuentra en el estado de la técnica anterior.

Por último, me permito aclarar que el sentido propio de las patentes es que, al solicitante, debe concedérsele una protección justa a la vista de su contribución al estado de la técnica y, de divulgar su invención, se le debe permitir proteger realizaciones equivalentes que no requieran actividad inventiva para que terceros no puedan fácilmente aprovecharse indebidamente de su esfuerzo investigador.

En este sentido, me permito manifestar entonces a ese Despacho que resultaría una restricción injusta delimitar dichos tipos de términos (*a partir de una generalización del término, el cual es claro y entendible*) a una única manera de realización, toda vez que, modificando el tipo/naturaleza de los mismos, un tercero podría aprovechar impunemente el desarrollo realizado por el solicitante.

En conclusión, todos los términos incluidos en el nuevo capítulo reivindicatorio presentado junto al presente memorial son claros y permiten la fácil identificación y directa comparación del objeto de la materia reclamada con lo divulgado en el estado de la técnica anterior. Dichos términos representan la mejor manera de describir la invención, y de ninguna manera restan claridad a la reclamación. Por lo tanto, se solicita muy amablemente se retire la objeción de la Señora Examinadora a este respecto.

- *"En la reivindicación 10, se sugiere enunciar las proporciones de cada una de las características técnicas esenciales, con el fin de que sea más clara la invención. Esto sin incurrir en ampliación de materia".*

En vista de tal objeción, me permito señalar que, contrario a lo que menciona la Señora Examinadora, el proceso de la nueva reivindicación 10 es totalmente claro y se encuentra debidamente definido a través de sus etapas técnicas que incluye parámetros y elementos diferenciables. Como se observa en el pliego reivindicatorio, se reivindica un proceso que comprende las etapas de:

- a) mezclar los ingredientes que no son sensibles al calor y/o que necesitan una etapa de pasteurización;
- b) calentar la mezcla de la etapa a);
- c) pasteurizar la mezcla de la etapa b);
- d) enfriar la mezcla de la etapa c) y mezclar adicionalmente los ingredientes que son sensibles al calor y/o que no necesitan una etapa de pasteurización; y
- e) llenar el auxiliar de cocción resultante de la etapa c) o la etapa d) en contenedores de empaque.

Cada etapa incluye su correspondiente especificación, ya sea rango de temperatura o de velocidad de agitación, y se especifican rasgos y parámetros adicionales del auxiliar de cocción obtenido a partir de tal proceso.

Ahora, es necesario aclarar que la caracterización con proporciones de ingredientes o elementos que conforman el auxiliar de cocción se ha hecho para la materia referente al producto. Como es bien reconocido en el campo de las patentes, la caracterización de los procesos se da a través de etapas técnicas con parámetros distinguibles, tal como es el presente caso.

De hecho, la persona versada en la materia, con la actual caracterización del producto en las nuevas reivindicaciones 1 a 9 y del proceso de la nueva reivindicación 10 tendría las herramientas suficientes para entender la definición del objeto reivindicado y comprender la limitación a su alcance. Entendiendo que el producto a obtener comprende ciertos componentes en ciertas cantidades (*según las nuevas reivindicaciones 1 a 9*), dicha persona podría ejecutar las etapas definidas en la nueva reivindicación 10 y producir un auxiliar de cocción que se encuentre dentro del alcance definido. Así las cosas, se considera que no es necesario definir proporciones de ingredientes dentro del proceso reclamado y se solicita amablemente se retire la objeción al respecto.

- *"La reivindicación 10 no es clara. El término: "al menos", es impreciso, por lo cual, no permite distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlo por un rango concreto".*

Respecto al anterior señalamiento, muy respetuosamente me permito señalar que la Señora Examinadora debe tener presente que las reivindicaciones son cláusulas que delimitan el objeto para el que se solicita la protección. Ante esto, la Guía para el examen de patentes de invención y modelo de utilidad de la Superintendencia de Industria y Comercio, en el numeral 2.6.5.4 menciona que:

"Las reivindicaciones deben contener todas las características técnicas esenciales de la invención las cuales definen la invención y la hacen (o deberían hacerla) diferente del estado de la técnica y, por tanto, constituyen la solución al problema técnico que intenta resolver la invención" (Resaltado fuera del texto).

Teniendo en cuenta lo anterior, me permito afirmar que *–tal y como ya se sustentó–* las nuevas reivindicaciones presentan **todas** las características técnicas esenciales que diferencian la invención definida del estado de la técnica anterior, como se requiere, y solucionan el problema al que se enfrenta la invención.

Es preciso notar que no hay "imprecisión" alguna al momento de determinar la extensión del objeto que se busca proteger puesto que los rangos definidos son evidentemente precisos y se encuentran delimitados por límites superiores e inferiores. Ante lo anterior, me permito respetuosamente manifestar que las reivindicaciones para ser claras no tienen que ser más limitadas o concretas. De hecho, una reivindicación puede ser amplia y clara a la vez pues son conceptos diferentes.

Es importante además resaltar que la claridad de una reivindicación o término es un concepto que nada tiene que ver con la amplitud de un término y lo que éste, por tanto, abarque. De manera ilustrativa, se puede, por ejemplo, reivindicar un proceso que se lleva a cabo a una temperatura entre al menos 1 y hasta 1000°C, donde dicho intervalo de temperatura está perfecta y claramente definido. Por su parte, también se puede reivindicar un proceso que se lleva a cabo a una temperatura entre 1 y 10°C, donde dicho intervalo de temperatura también está perfecta y claramente definido.

Si se comparan ambos intervalos, se puede pensar que uno es "estrecho" (1 a 10°C) y el otro "amplio" (1 a 1000°C) en el sentido de que éste último abarca muchas temperaturas hasta los 1000°C. No obstante, ambos intervalos son claros porque están perfectamente delimitados (*a pesar de que uno se considere amplio*). Ahora, si, por ejemplo, cualquiera de los dos intervalos de temperatura se hubiera por el contrario definido como *entre alrededor 1 y 10°C* o *entre alrededor de 1 y 1000°C*, en tal caso sí se consideraría que habría una falta de claridad porque el término "alrededor" no es limitativo.

En tal situación, por ejemplo, no estaría claro si 10,01°C estaría dentro o fuera del intervalo definido y del ámbito que se desea proteger.

En el presente caso, el término "*al menos*" establece un límite inferior dentro del contexto del proceso industrial de pasteurización. La persona versada en la materia reconocería fácilmente el límite superior de dicho procesos de pasteurización, y por lo tanto, se logra obtener un intervalo de temperatura cerrado y concreto. Entonces, tal término sí permite una comparación con el estado de la técnica, teniendo en cuenta que la definición del rango sí establece al menos uno de los valores límite de los intervalos. A pesar de que dichos términos establezcan rangos amplios, no significa que tal definición no sea clara, ya que, como se explicó anteriormente, sí se permite la comparación del rango con valores del estado de la técnica.

De todo lo anterior, entonces es evidente que los rangos definidos para las temperaturas de pasteurización del proceso de la nueva reivindicación 10 están claramente definidos, y la persona versada en la materia no tendría ningún inconveniente al momento de comprender el alcance de la invención. De esta forma, se solicita muy amablemente se retire la objeción de la Señora Examinadora a este respecto.

En vista de las anteriores consideraciones, me permito resaltar que el nuevo capítulo reivindicatorio es totalmente claro y conciso al reclamar del auxiliar de cocción para recubrir y freír alimentos y su proceso de preparación, que son objeto de la invención. Asimismo, dicho capítulo modificado supera completamente las objeciones de claridad y concisión presentadas por la Señora Examinadora y, por lo tanto, cumple a cabalidad con lo estipulado por el Artículo 30 de la Decisión Andina 486 de 2000.

4. **NOVEDAD**

La Señora Examinadora reitera que la reivindicación 10 en estudio no cumple con el requisito de novedad en vista de las enseñanzas del documento **WO2016012263A1 (D1)**.

Al respecto, asegura que todas las características técnicas esenciales del proceso para preparar un auxiliar de cocción, según el capítulo actualmente presentado, habían sido divulgadas previamente por el documento D1. Por lo tanto, la Señora Examinadora concluye que las invención reclamada en el capítulo reivindicatorio actualmente presentado relacionada con el proceso de preparación ya era conocidas en el estado de la técnica anterior.

Adicionalmente, la Señora Examinadora aclara que existe una falsa dependencia en el proceso de la reivindicación 10, el cual considera como un proceso con etapas presentadas de carácter general que no necesariamente puede producir el auxiliar de

cocción estable al almacenamiento con las características presentadas en las reivindicaciones 1 a 9.

Frente a tales objeciones, **muy amablemente me permito reiterar que las enseñanzas del documento D1 de ninguna manera anticipan el proceso para preparar un auxiliar de cocción, con exactamente todas y cada una de las definiciones de sus etapas y parámetros particulares, y por lo tanto, no revelan en su totalidad las características técnicas estructurales del mismo, tal y como se reclaman en el capítulo reivindicatorio modificado que se presenta junto con este memorial.**

Como se explicó en la respuesta al primer Concepto Técnico, el documento D1 divulga un auxiliar de cocina estable al almacenamiento para recubrir y freír un producto alimenticio, el cual comprende aceite en un 20-40% p/p, agua en un 35-65% p/p y harina y/o almidón en un 10-25% p/p, junto con el método para preparar dicho coadyuvante estable en almacenamiento.

Sin embargo, y teniendo en cuenta las modificaciones al alcance del capítulo reivindicatorio mencionadas en el numeral 3.1. del presente memorial, el documento D1 falla en divulgar **todas** las características esenciales del proceso de la nueva reivindicación 10. Particularmente, y como lo reconoce la Señora Examinadora en su Tabla Comparativa 2 del Concepto Técnico, el método del documento D1 no incluye una etapa de enfriamiento de la mezcla debajo de los 50°C. Según las modificaciones aquí presentadas, el proceso ahora incluye (*obligatoriamente*) dicha etapa de enfriamiento, la cual es crucial para permitir la adición y mezcla de aquellos componentes que son sensibles al calor y que no requieren de pasteurización. Como reconocería la persona versada en la materia, dicha etapa técnica es fundamental para completar el proceso de preparación del auxiliar de cocción estable al almacenamiento.

En este punto es preciso aclarar que la referencia al producto *de acuerdo con las reivindicación 1 a 9* se da con el objetivo de esclarecer que el producto obtenido con el proceso reivindicado cumple con las características allí definidas. En ningún momento se trata de vincular directamente al proceso y generar una dependencia al producto, pues su definición se da por etapas específicas con unos parámetros técnicos definidos, los cuales son suficientes para entender el alcance de dicha materia. Entonces, el proceso de preparación del auxiliar de cocción no depende de dicho producto, sino que es independiente y sirve para obtener auxiliares de cocción con las características establecidas en tales reivindicaciones.

Con todo lo anterior, es preciso aclarar que, en realidad, la simple enseñanza de un método de preparación que puede ser similar no es suficiente para desvirtuar la novedad del proceso reclamado en la presente invención en su totalidad (*puesto que existen más*

elementos y etapas técnicas que hacen del objeto reclamado diferente, y por lo tanto, novedoso).

En consecuencia, es claro que no sólo el proceso de preparación del auxiliar de cocción de la nueva reivindicación 10 difiere de las enseñanzas del documento D1 sino también que tal anterioridad no hace mención alguna sobre la totalidad de las características técnicas estructurales de la invención, tal y como son reclamadas en el nuevo pliego reivindicatorio.

En este punto, me permito agregar que en el contexto de las patentes es claro que para que un documento afecte la novedad de una solicitud, éste debe revelar, de manera explícita y específica, todas y cada una de las características de la invención interactuando de la misma manera que lo hacen en la solicitud. De acuerdo con la Guía para el examen de patentes de invención y modelo de utilidad de la Superintendencia de Industria y Comercio, la Señora Examinadora debe "*verificar (...) si la invención reivindicada es idéntica a lo revelado en el estado de la técnica, en cuyo caso se considera que no tiene novedad*".

En vista de este señalamiento, es absolutamente evidente que **el proceso de preparación de un auxiliar de cocción, como el que se define en la presente solicitud, es absolutamente novedoso** frente a las enseñanzas del documento D1, porque dicha anterioridad de ninguna manera divulga el mismo proceso con exactamente las mismas definiciones de elementos y etapas (*por ejemplo, un paso de enfriamiento a una temperatura en particular*) de acuerdo con el objeto reclamado.

En vista de todas las anteriores consideraciones, atentamente me permito manifestar ante ese Despacho que la materia de la nueva reivindicación 10 presenta un inequívoco carácter novedoso frente a las enseñanzas de los documentos de la anterioridad, cumpliendo por lo tanto a cabalidad con los requisitos de patentabilidad establecidos en el artículo 16 de la Decisión 486 de 2000.

5. **NIVEL INVENTIVO**

Finalmente, la Señora Examinadora considera que la materia reclamada en las reivindicaciones 1 a 9 actualmente presentadas carecerían de altura inventiva con respecto a las enseñanzas de los documentos **WO2016012263A1 (D1)** y **JP2001245588A (D3)**.

En conexión con lo anterior, la Señora Examinadora asegura que la persona del oficio normalmente versada en la materia, basándose en las enseñanzas del documento D3, podría optimizar el coadyuvante de D2 con la composición emulsionada de aceite/grasa de D3, y así derivar de manera evidente las características del objeto reivindicado. De esta manera, se descartaría cualquier actividad inventiva por parte del Solicitante.

Sobre estas objeciones, **me permito señalar que las enseñanzas de dichos documentos D1 y D3, solas o en combinación, de ninguna manera anticipan o sugieren de manera obvia el auxiliar de cocción estable al almacenamiento, con todas y cada una de sus características técnicas esenciales, tal y como se reclaman en el capítulo reivindicatorio modificado que se presenta junto con este memorial.**

En su Concepto Técnico, la Señora Examinadora considera que D1 es el estado de la técnica más cercano, ya que describe un auxiliar de cocina estable en almacenamiento para recubrir y freír un producto alimenticio en un solo paso. Dicho documento D1 solo describe una ayuda de cocina que es estable en almacenamiento para recubrir y freír un producto alimenticio en un solo paso que tiene de 10 a 25% en peso de harina y/o almidón.

Sin embargo, D1 no describe una composición que tenga una **viscosidad** en el rango de 3 a 65 Pa.s a una velocidad de cizallamiento de $1s^{-1}$ a 25°C. Además, D1 no describe una composición que tenga aceite en una cantidad de 3-20% (en peso de la composición total), y que junto con la cantidad de agua incluida formen una emulsión.

La característica distintiva de la nueva reivindicación 1 de la presente invención radica en que el auxiliar de cocción comprende un almidón modificado en una cantidad de 1,3-4,5 % (*en peso de la composición total*), azúcar en una cantidad de 0,5-30 % (*en peso de la composición*), y se desarrolla una composición que tiene una viscosidad en el intervalo de 3 a 65 Pa.s a una velocidad de cizallamiento de $1s^{-1}$ a 25°C.

Contrario a lo que señala la Señora Examinadora, **sí existe un efecto técnico asociado** a dicha característica distintiva. En efecto, con la caracterización del auxiliar de cocción se logra combinar una emulsión entre agua y aceite en una proporción muy específica con una cantidad específica predeterminada de un almidón modificado y que tiene una viscosidad en el rango de 3 a 65 Pa.s a una velocidad de corte de $1s^{-1}$ a 25°C.

Así entonces, el problema técnico objetivo que se busca solucionar consiste en la necesidad de proporcionar una composición que se funda bien directamente en una bandeja de calentamiento o sobre una superficie de calentamiento. Además, se necesita una composición que se una a los productos alimenticios y, al freír directamente dichos productos alimenticios en una sartén o sobre una superficie de calentamiento, les proporcione un recubrimiento agradable.

En efecto, la solución propuesta no sólo soluciona tales necesidades sino también ofrece un producto al que no es necesario añadir aceite o grasa adicional para freír, ya que la composición, es decir, el auxiliar de cocción de la presente invención ya comprende suficiente aceite para ese paso de fritura. El hecho de que el aceite esté incrustado en una

emulsión pastosa con agua y almidón modificado reduce aún más sustancialmente las salpicaduras de aceite durante el proceso de fritura, así como la formación de películas y/o el humo y la quema.

Frente a tales características y ventajas, es claro que la invención del documento D1 no da ningún indicio para obtener una composición con la emulsión entre agua y aceite en una relación muy específica con una cantidad específica predeterminada de un almidón modificado y que tenga una viscosidad en el rango de 3 a 65 Pa.s a una velocidad de cizallamiento de $1s^{-1}$ a 25°C. En efecto, D1 no da ninguna pista para llegar a una composición que comprenda almidón modificado en una cantidad de 1,3 a 4,5 % (*en peso de la composición total*), azúcar en una cantidad de 0,5 a 30 % (*en peso de la composición*), y que además exhiba una viscosidad en el intervalo de 3 a 65 Pa.s a una velocidad de cizallamiento de $1s^{-1}$ a 25°C.

De hecho, D1 no da ninguna pista sobre las propiedades de fusión, formación de película, glaseado, ahumado/quemado, cantidad de salsa y espesor de la salsa. Además, se llama la atención sobre el Ejemplo de comparación 17 de la invención (página 25 de la presente descripción), ya que se muestra que una composición que tiene un 6% (en peso de la composición total) no funciona según la invención, ya que la viscosidad es 82,14 Pa.s a una velocidad de cizallamiento de $1s^{-1}$ a 25°C y tiene desventajas con respecto a la fusión, formación de película, glaseado, ahumado/quemado, cantidad de salsa y grosor de la salsa. Como la cantidad de almidón en D1 es incluso mayor que la probada en el ejemplo de comparación 17, es muy probable que el efecto técnico negativo esperado se produzca de forma más drástica (*sí se usa la composición de D1 como base de modificación*).

La persona experta tampoco encontraría la solución al mirar D3, pues la cantidad de almidón mencionada en tal anterioridad está entre el 5 y el 20% en peso, que está por encima de la cantidad declarada. Tampoco D3 menciona una composición en forma de emulsión entre agua y aceite en una relación muy específica con una cantidad específica predeterminada de un almidón modificado y que tenga una viscosidad en el rango de 3 a 65 Pa.s a una velocidad de cizallamiento de $1s^{-1}$ a 25°C. Por lo tanto, sus enseñanzas específicas (*modificación del almidón*) no serían suficientes para lograr el auxiliar de cocción de la invención, preservando las ventajas asociadas a dicha caracterización.

Así las cosas, es claro que la persona en la materia se vería enfrentada a varias diferencias por subsanar si se basara en los productos de los documentos D1 y D3. No sólo tendría que obtener un rango de almidón que es mucho menor y no está sugerido en ninguna anterioridad, sino también tendría que modificar dicho rango para obtener una viscosidad favorable.

En vista de todo lo anterior, y entendiendo que: i) las enseñanzas de las anterioridades no son suficientes para derivar el auxiliar de cocción reivindicado, y ii) dichas

enseñanzas no aseguran que la modificación de los rangos de los componentes resulten en el efecto inesperado que se atribuye a la presente invención (*por ejemplo, mejor viscosidad al momento de ser utilizado*), me permito afirmar que **se descarta cualquier indicio de obviedad en la modificación de las características técnicas del producto de los documentos D1 a D3, propuesta por la Señora Examinadora, y se evidencia el nivel inventivo del auxiliar de cocción estable al almacenamiento de las nuevas reivindicaciones de la presente solicitud.**

Por lo tanto, amablemente me permito manifestar ante ese Despacho que la materia reclamada en el capítulo reivindicatorio modificado presenta un inequívoco carácter inventivo frente a las enseñanzas de los documentos del arte previo, cumpliendo a cabalidad con los requisitos de patentabilidad establecidos en el Artículo 18 de la Decisión Andina 486/2000.

6. **CONCLUSIÓN**

Para finalizar, me permito reiterar que el capítulo reivindicatorio modificado presentado junto con este memorial es totalmente claro y conciso al reclamar un auxiliar de cocción para recubrir y freír alimentos y su proceso de preparación, que está plenamente soportado dentro del texto de la descripción, cumpliendo así con lo exigido por la mencionada Decisión Andina 486 de 2000.

Por otro lado, y en virtud de los argumentos discutidos con respecto a los documentos citados por la Señora Examinadora, se estableció de manera incontrovertible que el auxiliar de cocción y su método para prepararlo, que son objeto de la solicitud en estudio, cumplen con los requisitos de novedad y nivel inventivo, demostrando así, de manera irrefutable, la patentabilidad de la presente solicitud.

7. **EXAMEN DE PATENTABILIDAD ADICIONAL**

Finalmente, en caso de que la Señora Examinadora no considere suficientes los argumentos presentados en respuesta al Oficio No. **16088**, amablemente solicito la emisión de un requerimiento para proceder a realizar el pago por concepto de un nuevo examen de patentabilidad.

8. Anexo al presente memorial, me permito presentar:

- Copia de las páginas **24 a 26** que corresponden al **nuevo capítulo reivindicatorio** mencionado en el **numeral 3.1.** del presente memorial, constituido por **10 reivindicaciones.**

9. Adicionalmente, me permito informar que el pago correspondiente a las modificaciones mencionadas se efectuó a través de la plataforma SIPI el día de hoy.

10. En vista de lo anterior, ruego a usted proceder a estudiar nuevamente la solicitud a la luz de las modificaciones y los argumentos presentados y conceder el privilegio de patente solicitado.

Señor Superintendente,



ALICIA LLORED A RICAURTE

T.P. 53.215

Direcciones para Notificación: **notificacionespatentes@lloedacamacho.com**