



Bogotá, D.C., 21 de febrero de 2022

Señora
Directora de Nuevas Creaciones
Superintendencia de Industria y Comercio
E. S. D.

Referencia : Respuesta al Oficio No. 18255, notificado el 26 de noviembre de 2021
Título patente : PROCEDIMIENTO DE FABRICACIÓN DE UN PRODUCTO ALIMENTARIO DESHIDRATADO INFLADO
Expediente : NC2019/0008436
Solicitante : ENWAVE CORPORATION

ADRIANA PAOLA PEÑARANDA URBINA, identificada como aparece al pie de mi firma, obrando en mi condición de apoderada de **ENWAVE CORPORATION**, me permito dar respuesta al Oficio No. 18255, notificado el 26 de noviembre de 2021. Por ello, ruego a su Despacho tener en cuenta el pliego de reivindicaciones modificado adjunto, así como los siguientes argumentos:

1. Argumentos

Para facilitar el seguimiento de las modificaciones realizadas en las reivindicaciones se adjunta el nuevo juego de reivindicaciones como copia en limpio y como copia con control de cambios, en la cual aparece subrayado el texto añadido y tachado el texto eliminado. Las referencias a la memoria originalmente presentada están dadas con base en el documento aportado el 31 de julio de 2019.

2. Reivindicaciones

Se ha preparado el nuevo juego de reivindicaciones partiendo del originalmente presentado (reivindicación 1-40) ya que el Examinador consideró que el que se presentó al contestar a la última acción oficial incurría en adición de materia.

Se han eliminado las reivindicaciones 2, 3, 5-40.

Las reivindicaciones se han modificado para que se dirijan específicamente a los métodos del Ejemplo 2 (buñuelos de yogur) en la reivindicación 1 independiente, y del Ejemplo 4 (buñuelos de puré de manzana) en la reivindicación 5 independiente.

Los valores de presión, nivel de potencia de microondas y almidón de las reivindicaciones 2-4 y 6-8, tienen base en los Ejemplos 2 y 4, respectivamente.

El Examinador objetó el término "alto" en la reivindicación 1 por ser impreciso. Las reivindicaciones modificadas no incluyen ese término y definen el almidón como compuesto por al menos un 80 % en peso de amilopectina.

El Examinador exigió que se sustituyeran las unidades "mm de mercurio" por las correspondientes unidades del SI. Las reivindicaciones se han modificado en consecuencia para expresar las presiones en kPa (reivindicaciones 2 y 6).

El Examinador se opuso a la etapa "producir" en la reivindicación 1. Las reivindicaciones modificadas no hacen referencia a dicha etapa.

Así, consideramos que las presentes reivindicaciones no suponen adición de materia y supera las objeciones emitidas por el Examinador.

3. Título

Estamos de acuerdo con que el título sea el original, que se refiere únicamente a un método, ya que se han eliminado las reivindicaciones de producto.

4. Novedad

El Examinador rechazó las reivindicaciones de producto 28-33, 35 y 40, previamente pendientes, por carecer de novedad. Las reivindicaciones de producto han sido eliminadas.

Así, consideramos que el presente juego de reivindicaciones es nuevo.

5. Actividad inventiva

El Examinador citó los documentos del estado de la técnica D1 (US 4,409,250 Van Hulle) y D2 (US 2008/0138480 Bows) y rechazó la reivindicación 1 y las reivindicaciones de método dependientes por carecer de actividad inventiva. El Solicitante sostiene respetuosamente que las reivindicaciones modificadas 1 a 8 son inventivas con respecto a los documentos citados por las siguientes razones.

La reivindicación modificada 1 se dirige a un método de fabricación de buñuelos de yogur, como se describe en la especificación en el Ejemplo 2. La reivindicación incluye la limitación de congelar las piezas de masa. Son las piezas de masa congeladas las que se hinchan mediante la exposición a la radiación de microondas a presión reducida. Del mismo modo, la reivindicación 5 modificada se refiere a un método de elaboración de buñuelos de puré de manzana, tal como se expone en el ejemplo 4, y también incluye la limitación de congelar las piezas de masa.

En consecuencia, las reivindicaciones independientes modificadas requieren la etapa de congelar las piezas de masa y luego exponer las piezas de masa congeladas a la radiación de microondas a una presión inferior a la atmosférica. En la especificación se explica que, en algunas realizaciones del método, las piezas de masa se congelan antes del tratamiento al vacío con microondas, y son las piezas congeladas las que se someten al tratamiento. La congelación da lugar a la formación de cristales de hielo casi puro dentro de la masa congelada. Cuando los cristales se funden o evaporan, dejan un poro preformado dentro del material, que puede actuar como núcleo para la formación de una burbuja de vapor a medida que el agua se calienta y se evapora bajo la influencia del calentamiento por microondas. Así, la congelación puede dar lugar a una estructura más hinchada o expandida en el producto seco final que la que se produciría sin la congelación. Véase la especificación de la página 7, línea 18 a la página, línea 4.

Esta enseñanza en la especificación del efecto técnico de la congelación de la masa en un proceso de secado al vacío por microondas para mejorar o alterar las características de hinchamiento del producto no se divulga en el estado de la técnica citado. El efecto no es evidente y sólo podría determinarse con experimentación.

Ni D1 ni D2 revelan la congelación de piezas de masa y la posterior exposición de las piezas de masa congeladas a la radiación de microondas a presión de vacío. No hay ninguna sugerencia o información en D1 o D2 sobre si, en un proceso de secado al vacío por microondas, la congelación de la masa y la aplicación del tratamiento al vacío por microondas a la masa congelada tendría un efecto deseable en el producto hinchado y secado. Del estado de la técnica anterior no se desprende que en un entorno de vacío se produzca la formación de poros y burbujas de vapor en la masa congelada y se produzca una estructura más hinchada en el producto secado.

Al menos por las razones anteriores, las reivindicaciones independientes 1 y 5 son patentables con respecto a los documentos citados. Las restantes reivindicaciones son también patentables en virtud de su dependencia con la reivindicación 1 o 5.

Teniendo en cuenta todo lo anterior, rogamos al Examinador reconsiderar su opinión.



6. Petición:

Con base en los argumentos antes expuestos frente a las objeciones recibidas, así como de las modificaciones realizadas sobre las Reivindicaciones, respetuosamente solicito a su Despacho la reconsideración de las objeciones y, a su vez, proceder con la concesión de esta patente.

7. Anexos:

Respetuosamente allego a su Despacho:

7.1. Las Reivindicaciones en limpio, con las modificaciones realizadas en vista de las observaciones del Examinador.

7.2. Las modificaciones sobre las reivindicaciones, con control de cambios.

7.3. La constancia de la solicitud de modificación voluntaria de las reivindicaciones, junto con el pago de la tasa oficial.

8. Notificaciones:

Recibiré notificaciones en nuestras oficinas ubicadas en la Carrera 10A No. 121-48, Apto. 102, Edificio Pacandé, Barrio Santa Bárbara, Bogotá, D.C., Colombia o en el correo electrónico info@herrero.com.co

Atentamente,

ADRIANA PAOLA PEÑARANDA URBINA

C.C 53.120.683 de Bogotá

T.P. 162.606 del C. S de J.

Anexo: lo anunciado

- Reivindicaciones en limpio.
- Reivindicaciones con control de cambios.
- Constancia solicitud modificación voluntaria de las reivindicaciones y pago de la tasa oficial.