

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° **11438**

Ref. Expediente N° NC2019/0007179

Por la cual se deniega 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:

Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 3 de julio de 2019 con el N° NC2019/0007179, LUIS CARLOS REYES CALDERON y FIORELA ANGELLI PARRADO GARIBELLO, presentaron la solicitud de patente de invención titulada "PROCESO PARA LA ELABORACIÓN DE FIDEOS DE PLÁTANO VERDE".

Que la solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 897 el 10 de julio de 2020, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 16629, notificado el 26 de octubre de 2021, se requirió a los solicitantes en los términos del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina para que presentaran 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.

Que los solicitantes mediante escrito radicado bajo el N° NC2019/0007179 el 21 de diciembre de 2021, respondieron oportunamente el requerimiento formulado sin presentar nuevo capítulo reivindicatorio. Por lo tanto, se tendrá en cuenta el capítulo reivindicatorio presentado con el radicado N° NC2021/0011641 el 03 de septiembre de 2021.

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"*.

Que en el presente caso las reivindicaciones 1 a 6 incluidas en el radicado bajo el N° NC2021/0011641 el 03 de septiembre de 2021, no cumplen los requisitos indicados. Lo anterior, de acuerdo con las siguientes consideraciones:

Objeto de la invención

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de elaborar fideos de plátano verde (*Musa x paradisiaca*), con el plátano como único ingrediente y que se pueda producir a escala industrial y comercial.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona un proceso para obtener fideos a partir de frutos verdes de plantas del género *Musa x paradisiaca*, caracterizado porque comprende las siguientes etapas: a) Cocinar los frutos en agua a una temperatura entre 80°C y 130°C; b) Retirar la cáscara y triturar los frutos; c) Adicionar agua y licuar hasta obtener una biomasa; d) Tamizar la biomasa obtenida en la etapa c);



Resolución N° 11438

Ref. Expediente N° NC2019/0007179

e) Introducir la biomasa tamizada obtenida en la etapa d) en un extrusor o en un equipo manual dotado de discos de moldeo para la elaboración de fideos; y f) Secar los fideos obtenidos en la etapa e).

Reivindicaciones (Art. 30 Decisión 486)

En virtud de lo dispuesto en el artículo 30, de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina que señala: *“Las reivindicaciones definirán la materia que se desea proteger mediante la patente. Deben ser claras y concisas y estar enteramente sustentadas por la descripción. Las reivindicaciones podrán ser independientes o dependientes. Una reivindicación será independiente cuando defina la materia que se desea proteger sin referencia a otra reivindicación anterior. Una reivindicación será dependiente cuando defina la materia que se desea proteger refiriéndose a una reivindicación anterior. Una reivindicación que se refiera a dos o más reivindicaciones anteriores se considerará una reivindicación dependiente múltiple”*.

Las reivindicaciones presentan las siguientes observaciones:

La reivindicación 1 no es concisa porque indica un método, pero no se mencionan las condiciones en que debieran realizarse las etapas.

La reivindicación 6 reclama un tiempo de 4 horas o 12 horas de acuerdo con el tipo de secado. No obstante, no se encuentra sustento en la descripción para reclamar un rango determinado, ya que son dos opciones de secado con diferentes tiempos.

Determinación del estado de la técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 3 de julio de 2019 que corresponde a la fecha de presentación nacional.

Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, se encontró el siguiente documento que anticipa el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D2	Gallo M, et al.	“Diseño de una línea de producción de fideos de harina de plátano”	Mayo de 2018
D3	MX2015002076	“PROCESO PARA LA ELABORACION DE HARINA DE PULPA DE PLATANO (MUSA SAPIENTUM).”	16 de agosto de 2018

D2¹ divulga el desarrollo fideos de harina de plátano, para su consumo en la costa peruana, ofreciendo un producto innovador y con los beneficios nutricionales que posee su materia prima. (Resumen)

D3² divulga la obtención de una harina destinada para la elaboración de productos alimenticios y sobre la necesidad de tener una harina rica en fibra, carbohidratos que

¹Moscol, R. y Navarro, E. (2018). Diseño de una línea de producción de fideos de harina de plátano (Tesis para optar el título de Ingeniero Industrial y de Sistemas). Universidad de Piura. Facultad de Ingeniería. Programa Académico de Ingeniería Industrial y de Sistemas. Piura, Perú.
https://pirhua.udep.edu.pe/bitstream/handle/11042/3515/ING_604.pdf?sequence=1&isAllowed=y. Consultado 09 de septiembre de 2021.

²https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?II=0&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20160816&CC=MX&NR=2015002076A&KC=A

Resolución N° 11438

Ref. Expediente N° NC2019/0007179

puede utilizarse en la elaboración de productos alimenticios para adecuarse a las necesidades de la nutrición. (Resumen)

Nivel inventivo (Art. 18 Decisión 486)

Según lo dispuesto en el artículo 18 de la Decisión 486: *“Se considerará que una invención tiene nivel inventivo, si para una persona del oficio normalmente versada en la materia técnica correspondiente, esa invención no hubiese resultado obvia ni se hubiese derivado de manera evidente del estado de la técnica”.*

En el presente caso, el proceso reclamado en la solicitud no tiene nivel inventivo, teniendo en cuenta que la reivindicación 1 está referida a: *“Un proceso para obtener fideos a partir de frutos verdes de plantas del género Musa x paradisiaca (...)”* (Radicado N° NC2021/0011641 el 03 de septiembre de 2021).

La siguiente tabla presenta la comparación entre las características técnicas esenciales de la solicitud estudiada, mencionadas en la reivindicación 1, y las reveladas en los documentos D2 y D3 que representan el estado de la técnica:

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

Características esenciales	D2	D3
Un proceso para obtener fideos a partir de frutos verdes de plantas del género <i>Musa x paradisiaca</i> , caracterizado porque	Desarrollo de fideos de harina de plátano (Resumen)	Elaboración de productos alimenticios a partir de harina rica en fibra de plátano. (Reiv. 1)
a) Cocinar los frutos en agua a una temperatura entre 80°C y 130°C;	-	Separar los platanos del manojo y sumergir en agua caliente a 85 °C durante 3 minutos. (Reivs. 1 y2)
b) Retirar la cáscara y triturar los frutos;	Pelado (Pág. 27) Cubileteado (Pág. 28)	Retirar las cascara de plátano. (Reiv. 1)
c) Adicionar agua y licuar hasta obtener una biomasa;	Adición de agua (Pág. 27) -	Molturar (Reiv. 1)
d) Tamizar la biomasa obtenida en la etapa c);	-	Tamizar (reiv. 1)
e) Introducir la biomasa tamizada obtenida en la etapa d) en un extrusor o en un equipo manual dotado de discos de moldeo para la elaboración de fideos; y	Corte en máquina para hacer fideos (Pág. 29)	-
f) Secar los fideos obtenidos en la etapa e)	Secado en horno (Pág. 29)	-

D2 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque divulga el desarrollo fideos de harina de plátano, para su consumo en la costa peruana, ofreciendo un producto innovador y con los beneficios nutricionales que posee su materia prima. (Resumen). (...) Elaboración de fideos de harina de plátano
Recepción: se realiza a partir de la harina ya molida, verificando que las partículas cumplan con la granulometría requerida. Alimentación: en este ensayo se considera para la alimentación únicamente agua y harina de plátano, sin aglutinante. Mezclado y amasado: este proceso consiste en mezcla la harina y el agua hasta obtener una masa homogénea (ver Figura N° 20), la cual resultó quebradiza, por lo que en el siguiente ensayo se optó por incluir aglutinante. Corte: en este caso el corte se realizó luego de

Resolución N° 11438

Ref. Expediente N° NC2019/0007179

estirar la masa, pero sin utilizar moldes ni una maquina especializada, se realizaron cuadrados (ver Figura N° 21) y triángulos (ver Figura N° 22) con la masa de aproximadamente 4 cm². Secado: este proceso fue realizado en un horno de secado a una temperatura aproximada de 27 °C, tardando alrededor de 1 día aproximadamente en el proceso de secado (Pág. 30)

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y el método divulgado de D2 consiste en las etapas de cocinar los frutos en agua a una temperatura entre 80°C y 130°C, en licuar hasta obtener una biomasa y en tamizar la biomasa obtenida.

No se evidencia un efecto asociado a incluir las etapas de cocinar los frutos en agua a una temperatura entre 80°C y 130°C, en licuar hasta obtener una biomasa y en tamizar la biomasa obtenida.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el método conocido en D2 con el fin de obtener un método alternativo?

Sin embargo, incluir la etapa de cocinar los frutos en agua a una temperatura entre 80°C y 130°C en un método, ya está divulgado en D3 que menciona un procedimiento para la elaboración de harina de plátano denominado localmente como plátano Castillon y/o esquinado o su denominación científica (musa Sapientum) porque comprende: cortar el racimo y/o manojo, lavar con agua clorada, sumergir los plátanos en agua caliente, retirar los plátanos, pelar manualmente mediante 4 incisiones 2 longitudinales y dos transversales, cortar en rodajas y secar con aire caliente, molturar y tamizar y envasar el producto obtenido en un envase o empaque adecuado. Además, menciona que, en el procedimiento, los plátanos se sumergen en agua caliente a 85°C, con un tiempo de 3 minutos. Por otra parte, se aclara que, a pesar de que los documentos no enseñan las etapas de licuar hasta obtener una biomasa y en tamizar la biomasa obtenida, estas corresponden a etapas empleadas de manera rutinaria en la fabricación de alimentos (Ma. Luisa C)³, y no es posible observar un efecto sorprendente asociado a su inclusión. Se resalta que, agregar etapas conocidas en procesos conocidos, sin un efecto inesperado es un indicio de falta de nivel inventivo.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir la etapa de cocinar los frutos en agua a una temperatura entre 80°C y 130°C de D3, junto con modificaciones rutinarias, en el proceso de D2, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Las reivindicaciones dependientes 2 a 6 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al proceso de la reivindicación 1, por lo cual se considera que no tienen nivel inventivo.

Respuesta a los argumentos del solicitante

El solicitante argumenta *“En este punto, manifiesto respetuosamente mi total desacuerdo con las objeciones elevadas por el Examinador, lo cual me permito sustentar con los siguientes argumentos:*

³http://sgpwe.izt.uam.mx/files/users/uami/mlci/red_tam_solidos_intro.pdf Reducción de tamaño. Consultado 16 de septiembre

Resolución N° 11438

Ref. Expediente N° NC2019/0007179

i) Con respecto a la concisión de la Reivindicación 1, considero que ésta indica puntualmente las seis etapas (listadas de la letra (a) a la letra (f)) del proceso de la invención. La etapa (a) menciona específicamente el rango de temperatura a la que se deben cocinar los frutos; la etapa (b) indica específicamente que a los frutos cocinados se les retira la cáscara y se trituran; la etapa (c) menciona que se adiciona agua y se licuan los frutos; la etapa (d) menciona puntualmente el tamizado; la etapa (e) menciona la elaboración de los fideos a partir de la biomasa; y finalmente la etapa (f) etapa indica concretamente el secado de los fideos obtenidos.

Así, contrario a lo señalado por el Examinador, la Reivindicación 1 está redactada de forma clara y concisa, permitiéndole a cualquier persona versada en el campo técnico comprender inequívocamente el alcance de la materia reclamada.”

Al respecto esta oficina se permite aclarar que un proceso está caracterizado de manera correcta y completa cuando describe sus etapas, las condiciones en que estas se realizan (temperatura, presión, tamaño, etc), y la secuencia que existe entre ellas. En este caso, dichas etapas se encuentran de manera general sin mencionar las condiciones técnicas en las etapas. Por ejemplo, en la etapa c, se menciona adicionar agua y licuar; sin embargo, no es clara cuánta agua se debe adicionar, ni cuánto tiempo se debe licuar. De igual manera sucede con las demás etapas de dicho proceso. Por tanto, una persona que decidiera replicar la invención no sería capaz de reproducirlo ya que no se encuentran especificadas dichas características.

El solicitante argumenta “(...) Así las cosas, y contrario a lo señalado por el Examinador, el rango de 4 a 12 horas se encuentra debidamente soportado en la descripción y no existe razón alguna para tener que limitarlo puntualmente a 4 y 12 horas, como lo sugiere el Examinador. En este punto es preciso resaltar que un inventor está en su derecho de reclamar protección para la totalidad de un concepto inventivo desarrollado, sin importar la amplitud de éste, siempre y cuando se conserve el principio de unidad de invención y no haya arte previo que afecte su patentabilidad.

Así, una reivindicación puede ser tan amplia como se requiera para así poder enmarcar la totalidad del concepto inventivo desarrollado, y no solo las modalidades preferidas o específicamente ejemplificadas en la solicitud. Además, vale la pena señalar que la función de los Ejemplos en el Capítulo Descriptivo es estrictamente ilustrativa y de ninguna manera puede considerarse como el único alcance reivindicable posible.”

Al respecto, esta oficina se permite aclarar que los ejemplos presentados en la descripción, como el solicitante lo demuestra, incluyen específicamente los tiempos de secado de acuerdo con el método del mismo, definidos de 4 horas, 8, 12 horas. Por tanto, no es un rango de tiempo el mostrado en la descripción, sino por el contrario son tiempos específicos. Por tanto, para que la reivindicación tenga coherencia con la descripción debe estar definida bajo los mismos parámetros que se exponen en dicha descripción.

El solicitante argumenta “(...) En verdad resulta inexplicable cómo el Examinador considera que D2 es un documento relevante, y más aún catalogarlo como estado de la técnica más cercano, teniendo en cuenta que el proceso de D2 parte de **harina de plátano** y no de los frutos verdes (sin procesar) como el proceso de la presente invención. Existe una gran diferencia entre un proceso cuya materia prima es un fruto fresco verde, recién recolectado, y un proceso cuya materia prima es la harina de plátano, la cual requiere de muchas etapas previas y tratamientos para ser obtenida, tal y como se indica en la sección 2.2.1 (pág. 27) de D2, en la que se describen las etapas de: pelado, cubileteado, inmersión en ácido cítrico al 92%, escurrido, tratamiento térmico, molienda y cernido para obtener harina de plátano (materia prima de los fideos).



Resolución N° 11438

Ref. Expediente N° NC2019/0007179

Mientras el proceso de la invención tiene como materia prima frutos verdes que solo necesitan ser recolectados, el proceso de D2 requiere de una materia prima que requiere de siete (7) etapas (pelado, cubileteado, inmersión en ácido cítrico al 92%, escurrido, tratamiento térmico, molienda y cernido) para obtener la harina de plátano con la que se elaboran los fideos.

El hecho de que el proceso de D2 tenga que partir de harina de plátano para obtener fideos, requiere además de la verificación de que las partículas sólidas cumplan con una granulometría requerida y que adicionen aglutinantes, lo cual demanda tiempo y costos que no son necesarios en el proceso de la presente invención, dado que se parte de los frutos sin procesar. El proceso de la invención permite obtener fideos partiendo del fruto verde fresco, sin necesidad de tener que obtener y verificar propiedades granulométricas de la harina, con todo lo que ello implica.”

Respecto a lo expresado por el solicitante, esta oficina se permite aclarar que D2 y la presente solicitud pertenecen al mismo campo técnico, por lo tanto, es pertinente emplear dicho documento para evaluar el nivel inventivo de la solicitud. Asimismo, se aclara que D2 no anticipa en su totalidad el método de la presente invención, por lo tanto, el documento D2 es empleado para evaluar el nivel inventivo y no la novedad de la invención reclamada. Por otra parte, es necesario aclarar que contrario a lo que afirma el solicitante, D2 también parte de frutos para realizar fideos de plátano (Pág. 25-27), tal como la presente solicitud. Asimismo, se aclara que, el capítulo reivindicatorio emplea el enlace gramatical “caracterizado porque comprende”, el cual es de tipo abierto, por lo que se interpreta que las reivindicaciones incluyen también elementos no mencionados en la reivindicación. De tal forma, que el que el método enseñado en D2 presente etapas adicionales, no es impedimento para emplear dicho documento para el análisis de patentabilidad de la presente solicitud.

El solicitante argumenta “Así entonces, me permito listar las diferencias del proceso de la presente invención con respecto a D2:

-La materia prima del proceso de la invención son los frutos frescos de Musa x paradisiaca, en tanto que el proceso de D2 parte de harina de plátano;

-En el proceso de la invención se realiza una primera etapa de cocción, la cual no se lleva a cabo en el proceso de D2;

-En el proceso de la invención se obtiene una biomasa conformada por el fruto cocinado y licuado y agua (sin aglutinantes como si los involucra en el proceso de D2)

-En el proceso de la invención se lleva a cabo una etapa de tamización de la biomasa previo a la formación de los fideos en un extrusor (etapa no presente en el proceso de D2)

-En el proceso de la invención la etapa de secado se lleva a cabo en un tiempo de 4 a 12 horas, en tanto que en el proceso de D2 toma un tiempo de hasta 24 horas (1 día).”

Al respecto, esta oficina se permite reiterar que las diferencias encontradas en la invención con respecto al documento mas cercano del estado de la técnica, radican en a) Cocinar los frutos en agua a una temperatura entre 80°C y 130°C, en licuar hasta obtener una biomasa y en tamizar la biomasa obtenida; así mismo, dichas diferencias se encuentran subsanadas por su conocimiento medio y D3, que se refiere a (...) Elaboración de fideos de harina de plátano Recepción: se realiza a partir de la harina ya molida, verificando que las partículas cumplan con la granulometría requerida. Alimentación: en este ensayo se considera para la alimentación únicamente agua y harina de plátano, sin aglutinante. Mezclado y amasado: este proceso consiste en mezcla la harina y el agua hasta obtener una masa homogénea (ver Figura N° 20), la cual resultó quebradiza, por lo que en el siguiente ensayo se optó por incluir aglutinante. Corte: en este caso el corte se realizó luego de estirar la masa, pero sin utilizar moldes ni una maquina especializada, se



Resolución N° 11438

Ref. Expediente N° NC2019/0007179

realizaron cuadrados (ver Figura N° 21) y triángulos (ver Figura N° 22) con la masa de aproximadamente 4 cm². Secado: este proceso fue realizado en un horno de secado a una temperatura aproximada de 27 °C, tardando alrededor de 1 día aproximadamente en el proceso de secado (Pág. 30). También es claro que D2, menciona un procedimiento que parte del fruto (Págs. 25 a 27).

Por otra parte, el tiempo de secado al que se refiere el solicitante no se encuentra en la reivindicación independiente, que es la que debe contener todas las características esenciales de la invención, sino que dicho tiempo se encuentra reclamado en una reivindicación dependiente. No obstante, D2 anticipa dicha característica que menciona que el secado tarda alrededor de 6 horas (Pág. 33).

*El solicitante argumenta “En este punto, me permito diferir respetuosamente de la opinión del Examinador cuando afirma que no hay un efecto técnico asociado a las diferencias entre el proceso de la presente invención y el de D2. La invención desarrolla **un proceso para obtener fideos a partir de frutos verdes de plantas del género Musa x paradisiaca**, sin necesidad de tener que producir harina u otro producto derivado para elaborarlos. El hecho de partir del fruto verde (sin procesar) se traduce una disminución de tiempo, consumo de energía y costos del proceso, lo que, indiscutiblemente, corresponde a un efecto técnico importante generado por este elemento diferencial del método de la presente invención.*

Además, las otras cuatro diferencias mencionadas, es decir, las demás etapas del proceso de la presente invención son las que permiten obtener fideos secos con una forma cilíndrica y alargada, color dorado, textura homogénea y conservando el sabor del fruto, lo que, a todas luces, evidencia un efecto técnico atribuible a los elementos diferenciales del proceso de la invención.”

Al respecto, no hay evidencia tangible en la descripción de dichos supuestos efectos que el solicitante menciona, luego, no hay un efecto atribuible a las diferencias encontradas entre D2 y la invención. Adicionalmente, se aclara que D2 ya enseña que con el proceso allí descrito se obtienen fideos de plátano con la forma requerida, con un ancho de 1cm y un largo aproximado de 30 cm (Pág. 32, 33), produciendo fideos de calidad, que satisfacen las necesidades y expectativas del consumidor en general y del segmento de personas celíacas y alérgicas al gluten en particular, a través de un producto único por sus características nutricionales y organolépticas (Pág. 44). Por lo tanto, el efecto descrito por el solicitante ya había sido anticipado por D2.

El solicitante argumenta “En cuanto a la formulación del problema técnico, la Guía de la SIC establece que el problema técnico debe ser formulado de la siguiente manera: “¿cómo modificar o adaptar el estado de la técnica cercano para obtener el efecto técnico que la invención proporciona?”. Adicionalmente, de acuerdo con el Manual Andino de Patentes (MAP) “se debe definir el problema sin incluir elementos de la solución, porque entonces la solución sería evidente”.

Dado que el Examinador no consideró todos los efectos técnicos logrados por el proceso reivindicado, formula el problema técnico resuelto por la presente invención de manera equivocada, así: “Cómo modificar el método conocido en D2 con el fin de obtener un método alternativo?”.

No obstante, atendiendo lo estipulado por la Guía de la SIC y el MAP, considero que el problema técnico objetivo de la presente invención es: ¿cómo modificar el método revelado en D2 para elaborar, a partir de frutos verdes, fideos con características organolépticas adecuadas?”



Resolución N° 11438

Ref. Expediente N° NC2019/0007179

Al respecto esta oficina reitera que, de acuerdo con el examen de patentabilidad, no se evidencia algún efecto técnico sorprendente asociado a las características que están ausentes respecto al documento del estado de la técnica más cercano. Luego, el problema técnico cuestiona como obtener un método alternativo al presentado por D2. No obstante, se aclara que D2 menciona: Uno de los puntos determinantes para el proceso de obtención de fideos de harina de plátano fue la utilización de aglutinante, el cual le otorgó a la masa la textura y elasticidad adecuadas, evitando que esta sea quebradiza y facilitando otorgarles la forma requerida. (Pág. 33). Por tanto, D2 enseña un producto con características organolépticas adecuadas, como enseña el solicitante.

El solicitante argumenta *“En este punto, la SIC menciona un segundo documento (D3), el cual también describe un proceso para elaborar harina de plátano que comprende las etapas de: sumergir los plátanos en agua caliente a 85°C después de ser lavados, retirarlos, pelarlos manualmente, cortarlos en rodajas, secar con aire caliente, molturar, tamizar y envasar la harina obtenida.*

El documento D3 hace referencia a un proceso cuyas etapas y producto obtenido son completamente distintos a los del proceso de la presente invención, de manera que una persona medianamente versada en la materia no podría encontrar en D3 pista o sugerencia alguna que la llevara a modificar el método divulgado en D2 para:

-utilizar frutos verdes de plantas de Musa x paradisiaca, en lugar de harina de plátano, para elaborar los fideos; obtener una biomasa conformada por el fruto cocinado y licuado con agua;

-tamizar la biomasa obtenida previo a la formación de fideos en un extrusor;

-emplear solamente entre 4 y 12 horas de secado para obtener así fideos secos con forma cilíndrica, color dorado y textura homogénea.

Siguiendo las enseñanzas de D3, la persona medianamente versada en la materia a lo sumo encontraría motivación para diseñar un proceso para obtener harina de plátano, más no para elaborar fideos secos con una forma cilíndrica y alargada, color dorado y textura homogénea, como los que se obtienen con el proceso de la presente invención. Así las cosas, es evidente que D3 no contiene enseñanza alguna que permita remediar las deficiencias de D2 para desarrollar directamente el proceso de la presente invención.

Al respecto, como se presentó en el anterior Oficio y en la presente Resolución las características ausentes en D2 de la invención son subsanadas por D3. Esta Oficina reitera que, las diferencias entre la presente solicitud y D2 corresponden a cocinar los frutos en agua a una temperatura entre 80°C y 130°C, en licuar hasta obtener una biomasa y en tamizar la biomasa obtenida; y se aclara que, el documento D3 se ha empleado para suplir las diferencias del documento D2, enseñando la elaboración de productos alimenticios a partir de harina rica en fibra de plátano. (Reiv. 1) Separar los platanos del manojo y sumergir en agua caliente a 85 °C durante 3 minutos. (Reivs. 1 y2) Retirar las cascara de plátano. (Reiv. 1) Molturar (Reiv. 1) Tamizar (reiv. 1). Asimismo, se resalta que las etapas de licuar hasta obtener una biomasa y en tamizar la biomasa obtenida, corresponden a etapas empleadas de manera rutinaria en la fabricación de alimentos (Ma. Luisa C)⁴. Por tanto, la persona versada en la materia utilizaría las enseñanzas de D3, y de D2, junto con su conocimiento medio, para llegar al objeto de la invención. Se reitera que, el efecto señalado por el solicitante ya había sido anticipado por D2 (Pág. 33).

El solicitante argumenta, *“Es claro entonces, como se ha venido demostrando con los argumentos planteados, que el proceso de la presente invención no resulta obvio a partir*

⁴http://sgpwe.izt.uam.mx/files/users/uami/mlci/red_tam_solidos_intro.pdf Reducción de tamaño. Consultado 16 de septiembre



Resolución N° 11438

Ref. Expediente N° NC2019/0007179

de las enseñanzas de D2 y D3, y que sencillamente el Examinador no reconoce el nivel inventivo de la invención dado que realiza una búsqueda sesgada y un análisis hindsight, basado en la información de D2 y D3, de las etapas del proceso reivindicado, sin considerar si dichos documentos muestran sugerencias claras y evidentes que quien inequívocamente a la persona medianamente versada en la materia a desarrollar de manera obvia la invención (...) En este punto es preciso resaltar que no es apropiado anticiparse a los resultados presentados por la invención, ya que así, siempre resultará "obvio" todo objeto de una solicitud de patente, pues inevitablemente está parecerá derivada de la teoría en que se basa su desarrollo, sin dar mayor importancia al trabajo, intelecto y creatividad involucrados en la invención para llegar a la solución del problema planteado en la solicitud. En conclusión, según la aproximación problema-solución para el análisis del nivel inventivo de la presente invención, éste se reconoce claramente, ya que cualquier persona medianamente versada en la materia reconocería que la invención presenta un efecto técnico, sumado al hecho que las enseñanzas del arte previo citado no son suficientes para brindar indicaciones concretas para desarrollar el método de la invención aquí reclamado, por lo que su nivel inventivo debe ser reconocido"

Al respecto, esta oficina reitera que las diferencias encontradas de la invención con el documento del estado de la técnica más cercano, D2, son subsanadas por D3 y su conocimiento medio. D2 es el documento más cercano a la invención porque divulga el desarrollo fideos de plátano para su consumo en la costa peruana, ofreciendo un producto innovador y con los beneficios nutricionales que posee su materia prima. (Resumen). D3 enseña la elaboración de productos alimenticios a partir de harina rica en fibra de plátano y subsana las diferencias encontradas con respecto a D2, junto con el conocimiento técnico de una persona versada en la materia. Por tanto, no resulta inventiva la solicitud a la luz de D2 y D3.

Que de acuerdo con la modificación presentada por los solicitantes en el escrito radicado bajo el N° NC2019/0007179 del 2 de septiembre de 2021 y teniendo en cuenta el objeto de la solicitud, se modifica el título de la invención el cual quedará de la siguiente manera: "PROCESO PARA LA ELABORACIÓN DE FIDEOS A PARTIR DE FRUTOS VERDES DE Musa x Paradisiaca".

En conclusión, teniendo en cuenta que los argumentos de la solicitante no desvirtúan de manera alguna las objeciones a la patentabilidad ya sustentada, el Superintendente de Industria y Comercio,

RESUELVE

Artículo 1: Denegar la patente de invención a la creación titulada "PROCESO PARA LA ELABORACIÓN DE FIDEOS A PARTIR DE FRUTOS VERDES DE MUSA X PARADISIACA".



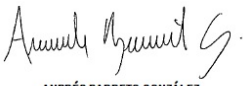
Resolución N° **11438**

Ref. Expediente N° NC2019/0007179

Artículo 2: Notificar el contenido de la presente resolución a LUIS CARLOS REYES CALDERON y FIORELA ANGELLI PARRADO GARIBELLO, advirtiéndolo que contra ella procede el recurso de reposición, 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 9 de marzo de 2022



ANDRÉS BARRETO GONZÁLEZ
SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Firmado digitalmente
por: ANDRÉS
BERNARDO BARRETO
GONZÁLEZ
Fecha: 2022.03.10
09:00:54 COT
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.

