



Superintendencia de
Industria y Comercio



REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 80906

Ref. Expediente N° NC2020/0004235

Por la cual se otorga una Patente de Invención

LA SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las conferidas en el numeral 24 del artículo 3° del Decreto 4886 de 2011, y

CONSIDERANDO:

Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 6 de abril de 2020 con el No. NC2020/0004235, por RAFAEL EDUARDO MENDOZA CASTRO, presentó la solicitud de patente de invención titulada "PASTA DE ÑAME BIOFERMENTADA".

Que la solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial No. 892 el 15 de mayo de 2020, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

Que realizado el examen de fondo mediante Oficio No. 12591 de 24 de julio de 2023, 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.

Que el solicitante mediante escrito radicado bajo el No. NC2020/0004235 de 13 de octubre de 2023 respondió oportunamente el requerimiento formulado y presentó la reivindicación 1 que reemplaza 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.

Que en el presente caso, la reivindicación 1, incluida en el radicado bajo el No. NC2020/0004235 de 13 de octubre de 2023 supera las objeciones de Art. 28 D. 486 particularmente el literal (c), que fueron trasladadas en el Oficio No. 12591 de 24 de julio de 2023, toda vez que, el capítulo descriptivo es suficientemente claro y completo, permitiendo a un técnico medio en la materia ejecutar la invención, dado que las etapas del método se presentan de manera clara y reproducible.

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 la reivindicación 1, incluida en el radicado bajo el No. NC2020/0004235 de 13 de octubre de 2023, cumple los requisitos indicados anteriormente toda vez que se refiere a un proceso de preparación de pasta de ñame biofermentada que difiere del estado de la técnica más cercano, CN101336740, en que divulga un proceso que selecciona específicamente la variedad de ñame *Dioscorea Rotundata* e incluye las siguientes etapas: enjuagar con soluciones de hipoclorito de sodio al 1% y 0.1% (etapa c), cortar el ñame en cubos con un espesor de entre 2 cm y 4 cm (etapa d), agregar bicarbonato de sodio en una concentración del 0.5% (etapa f), mezclar miel de abejas con una premezcla



Resolución N° 80906

Ref. Expediente N° NC2020/0004235

de estimuladores del crecimiento bacteriano (etapa h) y dejar reposar la mezcla durante un periodo de 20 a 24 días (etapa j) obteniendo así una pasta de ñame biofermentada. Adicionalmente, estas diferencias no se encuentran sugeridas en el estado de la técnica y como consecuencia de ello, se evidencia el efecto derivado de la inclusión de estimuladores del crecimiento bacteriano como la premezcla mineral vitamínica. Esta inclusión no solo mejora la calidad nutritiva y microbiológica del ñame, sino que también permite que el producto no requiera refrigeración, aumentando su digestibilidad y facilitando su preservación a temperatura ambiente. Sumado a lo anterior, la materia reivindicada es susceptible de aplicación industrial.

En consecuencia, la reivindicación 1 cumple los requisitos de novedad, nivel inventivo y aplicación industrial establecidos en la normatividad citada en precedencia y esta Oficina encuentra procedente conceder para la misma la patente solicitada.

Que el solicitante en el escrito radicado bajo el No. NC2020/0004235 de 13 de octubre de 2023, solicitó la modificación del título a: "PROCESO PARA LA PRODUCCIÓN DE PASTA DE ÑAME BIOFERMENTADA", la cual no se acepta porque no se relaciona con el objeto de la solicitud contenido en la descripción y las reivindicaciones. Teniendo en cuenta lo anterior, el título quedará de la siguiente manera: "PROCESO DE ELABORACIÓN DE PASTA DE ÑAME BIOFERMENTADA QUE COMPRENDE UNA PRE-MEZCLA DE ESTIMULADORES DEL CRECIMIENTO BACTERIANO Y MIEL DE ABEJAS".

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

RESUELVE

ARTÍCULO 1: Otorgar patente de invención para la creación titulada:

"PROCESO DE ELABORACIÓN DE PASTA DE ÑAME BIOFERMENTADA QUE COMPRENDE UNA PRE-MEZCLA DE ESTIMULADORES DEL CRECIMIENTO BACTERIANO Y MIEL DE ABEJAS"

Clasificación IPC: A23L 1/214, A23L 1/30, A23K 1/00, A23K 1/16.

Reivindicación: 1 incluidas en el radicado bajo el No NC2020/0004235 de 13 de octubre de 2023, de acuerdo con el Anexo No. 1.

Titular: RAFAEL EDUARDO MENDOZA CASTRO.

Dirección: CAR 50 # 30-55, SINCELEJO SUCRE, COLOMBIA.

Inventor: Rafael Eduardo MENDOZA CASTRO.

Vigente desde: 6 de abril de 2020 **Hasta:** 6 de abril de 2040

ARTÍCULO 2: 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

Resolución N° 80906

Ref. Expediente N° NC2020/0004235

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 3: Notificar el contenido de la presente resolución a RAFAEL EDUARDO MENDOZA CASTRO advirtiéndole que contra ella procede el recurso de reposición, ante la 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 19 de diciembre de 2024

LA SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,



Firmado digitalmente
por: CIELO ELAINNE
RUSINQUE URREGO
Fecha: 2024.12.19
17:02:55 COT
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.

Ref. Expediente N° NC2020/0004235

ANEXO No. 1

REIVINDICACIONES CONCEDIDAS

1. Proceso de preparación de la pasta de ñame biofermentada, CARACTERIZADO por las siguientes etapas:
 - a) Seleccionar tubérculo de la variedad de ñame Dioscorea Rotundata.
 - b) Retirar la corteza del ñame.
 - c) Enjuagar tubérculo sin corteza depositando en recipiente para enjuague en una solución de agua entre el 99% y el 99.9% con entre 1% y 0.1% de Hipoclorito de Sodio.
 - d) Cortar el ñame en cubos de entre 2cm y 4 cm de espesor.
 - e) Calentar los cubos de ñame previamente cortados en agua a temperatura entre 30°C y 60°C por un lapso entre 5 minutos a 10 minutos.
 - f) Agregar al agua una solución acidificante de 0.5% Ácido Cítrico y de 0.5% de Bicarbonato de Sodio.
 - g) Moler los cubos de ñame para obtener una pasta, con molino de cedazo de 0,3175cm a 2,54cm (1/8 pulgadas a 1 pulgada).
 - h) Mezclar entre 90% y 96% de la pasta de ñame obtenida tras la molienda; entre 2% a 5% de miel de abejas de 88% grados Brix a 89% grados Brix y entre 2% a 5% de la pre-mezcla de estimuladores del crecimiento bacteriano que se compone de entre 60% a 80% de Nitrógeno No Proteico (NNP); 6% a 8% de macro mineral seleccionado de Calcio, Fósforo, Potasio y Magnesio o sus mezclas y combinaciones; 7% a 8% de micro mineral seleccionado de Cobre, Zinc, Manganeseo, Cobalto, Azufre, Selenio, Yodo, Hierro o sus mezclas y combinaciones; 0.5% a 1% de Vitaminas hidrosolubles seleccionadas de Vitamina B1, Vitamina B2, Vitamina B3, Vitamina B5, Vitamina B12, y Vitamina C o sus mezclas y combinaciones; 5% a 7% de Carbohidratos solubles seleccionados de Fructosa, Sacarosa con 70% - 85% de Grados Brix; 2% a 3% de Bentonita de sodio como intercambiador iónico; 2% a 4% de sal (NaCl); y 0.3% a 0.8% de Ácido Cítrico.
 - i) Agitar entre 10 minutos a 15 minutos en una mezcladora horizontal de 60 RPM.
 - j) Reposar en un recipiente entre 20 días a 24 días con condiciones ambientales de temperatura entre 1°C a 40°C y Humedad relativa entre 1% a 90% hasta obtener la pasta de ñame biofermentada.