

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 7464 de 19 de mayo de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012576

Señores
JUAN CARLOS VALENCIA

TÍTULO DE LA SOLICITUD: “MEZCLA EN POLVO PARA SUPLEMENTAR GRASAS ALIMENTICIAS OPTIMIZANDO CONTENIDO DE ÁCIDOS GRASOS CON POCA CARGA CALÓRICA Y ALTA PLASTICIDAD”

Como resultado del examen de patentabilidad realizado a la solicitud indicada en la referencia, atendiendo a lo consagrado en el artículo 45 de la Decisión 486 de 2000, se le comunica que esta Dirección ha encontrado que la materia objeto de solicitud no cumple con algunos requisitos establecidos en la Decisión, con fundamento en los siguientes aspectos:

1. Objeto de la invención

El problema planteado consiste en la necesidad de reducir el consumo de alimentos que posean alto contenido de grasas saturadas, conservando algunos ácidos grasos insaturados saludables, mediante composiciones suplementarias que reduzcan la carga calórica y generen alta plasticidad en los alimentos.

Para resolver dicho problema técnico, la solicitud en estudio plantea una composición suplementaria que comprende: agentes gelificantes, estabilizantes, aceites alimenticios estructurados en oleo gel y emulsionados en un humectante.

2. Reivindicaciones estudiadas

El presente estudio se basa en el capítulo reivindicatorio presentado el 02 de septiembre de 2022, bajo el radicado N° NC2022/0012576.

3. De la solicitud de patente

3.1. Reivindicaciones

Teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 30 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina:

"Las reivindicaciones definirán la materia que se desea proteger mediante la patente. Deben ser claras y concisas y estar enteramente sustentadas por la descripción. (...)"

Esta oficina informa que:

El capítulo reivindicatorio no se encuentra debidamente soportado en la descripción puesto que en los “*Ejemplos de composiciones específicas*” hace referencia a dos composiciones cuyos componentes son mencionados en la tabla 1, lo cual no evidencia la acción de todos los componentes y proporciones reclamadas en la reivindicación independiente 1, sino que se hace una generalización de manera especulativa. Se sugiere restringir la solicitud a una razonable cantidad de acuerdo con la composición

Oficio N° 7464 de 19 de mayo de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012576

que se encuentra debidamente soportada en el capítulo descriptivo. Teniendo en cuenta la descripción se encuentran el siguiente ejemplo

Tabla.1 Ejemplos de los componentes soportados

Componente reclamado	Componente soportado (composición 1)	Componente soportado (composición 2)
Almidón de maíz, almidón de yuca y maltodextrina 30-50%	Almidón de maíz 35-40%	Almidón Yuca 40-45%
Aceites de soya, maíz, girasol, colza y linaza 10-35 %	Aceite de Girasol 15-20%	Aceite de Soya 25-30%
Glucosa, glicerina, sorbitol y propilenglicol 10-30%	-----	-----
lecitina de girasol, esteres de glicerol, esteres de sorbitol 0.1- 3 %	Lecitina 0,2% Ester glicerol 1,5%	Lecitina 0,2% Esteres de Sorbitol 0,8-1%
Cera de abejas y cera carnauba 0.5-5 %	Cera Carnauba 2-3%	Cera Carnauba 0,5-1% Cera abejas 2-3%
Goma xantan, alginato de sodio, goma guar, goma gellan y goma CMC 0.05-3%	Goma Xantam 0.05%	Goma Gellan 0,2-0,5%

El solicitante debe definir específicamente la materia y el alcance de la invención a través de las características técnicas esenciales que se encuentren enteramente soportadas en la descripción.

En las reivindicaciones 1 y 2, el termino: *"tales como"* precediendo una característica no es limitativo, porque hace opcional la característica y no limita el alcance de la reivindicación. Se sugiere incluir las características opcionales o preferentes en una reivindicación dependiente.

La reivindicación 1 no es concisa, porque las expresiones: *"aceites vegetales"*, *"esteres de glicerol"*, *"esteres de sorbitol"*, *"estructurantes de oleo gel"*, *"hidrocoloides"* comprenden un número muy extenso de alternativas, lo que impide establecer claramente el alcance de la protección. Se sugiere agrupar dichas alternativas teniendo en cuenta que exista una razonable generalización y que cada una de dichas alternativas tenga soporte en la descripción.

La reivindicación 2 no es clara, porque emplea el adverbio de cantidad *"además"*, lo cual da lugar a otros componentes, sí dichos componentes hacen parte de las características esenciales de la composición reclamada, entonces deben estar mencionados en la reivindicación independiente, que es la que contiene todas las características esenciales de la composición. Se le recuerda al solicitante que la reivindicación independiente debe ser autosuficiente y contener las características esenciales de la composición.

Las reivindicaciones 4 y 5, se refieren a las siguientes frases: *"de acuerdo con su hidratación o mezclado con otras grasas y un porcentaje de agua se puede obtener un producto hidrófilo o lipófilo"* (Reiv.4); *"porque disminuye sustancialmente los ácidos grasos saturados, conservando los ácidos grasos polinsaturados, del tipo Omega 3, 6 y 9 esenciales en la nutrición humana"* (Reiv.5), las cuales son resultados a alcanzar y no definen la composición, puesto que las reivindicaciones incluirían no sólo la solución



Oficio N° 7464 de 19 de mayo de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012576

propuesta en la solicitud, sino todas las alternativas presentes o futuras que permitan llegar a esos resultados. Se sugiere reemplazarlas por las características técnicas esenciales, estructurales o funcionales, que contribuyen a la obtención de esos efectos.

En consecuencia, es necesario que allegue las aclaraciones o modificaciones correspondientes para dar cumplimiento a lo establecido en el citado artículo.

4. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 02 de septiembre 2022, que corresponde a la fecha de presentación nacional.

Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de publicación
D1	US20160021905	“Composition”	28 de junio de 2016
D2	AU2003208010	“Oil/fat powder”	04 de septiembre de 2003

D1¹ divulga una composición de un producto de emulsión, el cual incluye una fase oleosa que consiste en aceite, cera y tensoactivos iónicos/no iónicos; y una fase acuosa. Dicha composición es útil como sustituto de grasas saturadas en alimentos (Resumen).

D2² divulga una composición en polvo de aceite/grasa, la cual comprende una mezcla de glicéridos, ácidos grasos insaturados, carbohidratos, proteínas, péptidos y agua. Dicha composición es empleada como suplemento para alimentos (Resumen).

5. Examen de Patentabilidad

De acuerdo con lo establecido en el artículo 14 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, en el cual se establecen los requisitos de patentabilidad objeto de la solicitud en estudio, esta Oficina presenta a continuación el análisis de los requisitos de patentabilidad.

5.1. Nivel Inventivo

Teniendo en cuenta lo señalado en el artículo 18 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, la reivindicación independiente 1 (NC2022/0012576 del 02 de septiembre de 2022) refiere a: *“Composición para suplementar grasas alimenticias caracterizada porque comprende (...)”*. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1	D2
Composición para suplementar grasas alimenticias caracterizada porque comprende	Una composición emulsionada para alimentos que comprende (Reiv.1)	Una composición en polvo de aceite/grasa como suplemento para alimentos que comprende
30-50% en peso	5% en peso	20-84,9% en peso
	Almidones	Carbohidratos

¹<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/050340473/publication/US2016021905A1?q=US20160021905>

²<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/027736537/publication/AU2003208010A1?q=AU2003208010>



Oficio N° 7464 de 19 de mayo de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012576

de polisacáridos de grupo de almidón de maíz, almidón de yuca, maltodextrina	(Reiv.11, pág.6)	(Reiv.1, pág.49)
10-35% en peso	30-60% en peso	15-79,9% en peso
de aceites vegetales	Aceite vegetal (Reiv.1, pág.6)	aceite/grasa (Reiv.1, pag.49)
10-30% en peso	5% en peso	
de humectantes del grupo glucosa, glicerina, sorbitol, propilenglicol	glucosa (Reiv.11, pág.6)	glucosa (pág.12)
0,1-3% en peso	3-6% en peso	
de emulsificantes del grupo de lecitina de girasol, esteres de glicerol, esteres de sorbitol	Monoestearato de glicerilo (párr.0030)	Lecitina (Descripción, pág.18)
0,5 y 5% en peso	0,01-15% en peso	-----
de estructurantes de oleo gel	Cera de carnauba (párr.0029)	
0,05-3% en peso	2% en peso	
de hidrocoloides	lambda-carragenina y goma guar (párr.0033)	goma xantana (Descripción, pág.12)

D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1, ya que divulga una composición de un producto en emulsión, el cual incluye una fase oleosa que consiste en aceite, cera y tensoactivos iónicos/no iónicos; y una fase acuosa, para emplearse como sustituto de grasas saturadas en alimentos (Resumen).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y la composición divulgada en D1, consiste en que incluye 30-50% en peso de polisacáridos y 10-30% en peso de humectantes.

No hay evidencia de que el incluir específicamente los componentes de polisacáridos entre 30-50% en peso y humectantes entre 10-30% en peso, proporcione una composición con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D1, puesto que una composición emulsificante que actúe como sustituto de las grasas trans y saturadas con propiedades reológicas y capacidades de estructuración de red, sin cambiar la calidad ni la estructura del alimento, ya había sido prevista en dicho documento (párr.0004).

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar la composición conocida en D1 con el fin de proporcionar otra composición alternativa?

Sin embargo, el incluir 30-50% en peso de polisacáridos en una composición como suplemento para alimentos, ya está divulgada en D2 que se refiere a una composición en polvo de aceite/grasa que incluye entre el 20-84,9% en peso de carbohidratos (Reiv.1, pág.49) como el almidón de maíz (Descripción, pág.12). Es importante resaltar que humectantes como sorbitol y glicerol, se han adicionado en alimentos de baja humedad



Oficio N° 7464 de 19 de mayo de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012576

(conservas de frutas, galletas y mantequillas), debido a su capacidad como conservantes, plastificantes y retardantes de endurecimiento³ (Descripción, pág. 6 y 12).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir entre el 20-84,9% en peso de almidón de maíz de D2, junto con su conocimiento general, en la composición de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Adicionalmente, D1 menciona que la composición incluye 0,1% en peso del conservante sorbato de potasio, para limitar la proliferación de hongos. Además, se adiciona el antioxidante extracto de romero en una concentración de 0,005-0,2% (párr.0034).

De igual manera, D2 menciona que en la composición en polvo de aceite/grasa es posible adicionar entre 0,001 a 0,5 parte en peso de ácido cítrico para mejorar el sabor y la estabilidad al alimento durante su almacenamiento (Descripción, pág.17).

Las reivindicaciones dependientes 2 a 5 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporten nivel inventivo a la composición de la reivindicación 1, por lo cual se considera que carecen de nivel inventivo.

6. Conclusión

Los requisitos de Patentabilidad de la presente solicitud están afectados así:

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	US20160021905	1 a 5	Nivel inventivo
D2	AU2003208010	1 a 5	Nivel inventivo

En cumplimiento del artículo 45 de la Decisión 486 de 2000, se le indica que debe dar respuesta dentro del término de sesenta (60) días contados a partir de la fecha de notificación de la presente comunicación. En caso de no dar respuesta al presente requerimiento, o si a pesar de la respuesta subsistieran los impedimentos para la concesión, se denegará la patente.

³Godswill Awuchi, C., Kate Echeta, C., Godswill, C., & Kate, C. (2019). Current Developments in Sugar Alcohols: Chemistry. Nutrition, and Health Concerns of Sorbitol, Xylitol, Glycerol, Arabitol, Inositol, Maltitol, and Lactitol. *Int. J. Adv. Acad. Res*, 5, 2488-9849. Recuperado de: <https://n9.cl/9yn2hi>

Oficio N° 7464 de 19 de mayo de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012576

Si como respuesta a este requerimiento, el solicitante modifica el capítulo reivindicatorio, deberá observar las instrucciones contenidas en el numeral 1.2.2.1.1., del Capítulo Primero del Título X de la Circular Única de esta Superintendencia. De igual forma, deberá tener presente que de conformidad con el literal a) del numeral 1.2.2.5.1. de la norma ibidem, será necesario acreditar el pago de la tasa por concepto de modificación a solicitudes en trámites, de conformidad con el valor establecido en la resolución de tasas vigentes.

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el numeral 6.2 del Capítulo Sexto del Título I de la Circular Única, informándoles que contra el mismo no procede recurso alguno en actuación administrativa.



Sandra Isabel Calderon Rodriguez
DIRECTORA DE NUEVAS CREACIONES

Oficio N° 7464 de 19 de mayo de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012576

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2022/0012576		1°	X	2°		3°		Revoca	
Fecha de determinación estado de la técnica				Prioridad		Presentación			
02 de septiembre de 2022						X			
Solicitante									
Juan Carlos Valencia									
Reivindicaciones que no son objeto de búsqueda por:									
Art. 14	-	Art. 15	-	Art. 20	-	Art. 25 (Falta de unidad de invención)		-	
CRITERIOS DE BÚSQUEDA									
Reivindicaciones objeto de búsqueda				1 a 5					
Palabras clave utilizadas				Composition, wax, polysaccharides, starch, soybean, corn, glucose, glycerin, propylen, glycol, lecithin, sodium alginate, vegetable oils, humectant, glycerol, sorbitol esters, emulsifier, sorbitol, glycerol esters, oleo gel, structuring agents, beeswax, hydrocolloids xanthan gum, acidulants, citric acid, antioxidants, supplement, saturated fat, powder, carnauba wax. • (Composition or oleogel) and (oil) and (wax)					
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda				CIP:	A23L 27/12, A23L 27/14, A23L 27/24, A23L 27/60, A23L 29/10, A23L 33/15, A23D 7/00				
				CPC:					
DOCUMENTOS CONSIDERADOS RELEVANTES (Documentos patente, Literatura no patente (LNP): Artículos, catálogos, etc.)									
Informes de búsqueda / Bases de datos consultadas	N° de solicitud de patente / N° de patente / Autor LNP ⁽¹⁾	Fecha de Publicación /Presentación (AAAA/MM/DD)	Reivindicaciones /Secuencias afectadas	Citas relevantes del estado de la técnica			Categoría del documento citado ⁽²⁾		
SIPI	02115130	2022/12/20	-	-			Y		
	NC2022/0005923	2022/05/05	-	-			Y		
Patbase	EP1365729	2003/12/03	-	-			A		
	US6517883	2003/02/11	-	-			A		
	AU2003208010	2003/09/04	1 a 5	(Reiv.1, pág.49) (Descripción, pág.18)			Y		
	EP1046341	2000/10/25	-	-			A		
	US20160021905	2003/09/04	1 a 5	Todo el documento			Y		
	WO02096211	2022/12/05	-	-			A		
	WO22031172	2022/02/10	-	-			A		
	BR102019027238	2021/06/29	-	-			Y		
Orbit	US2012100251	2012/04/26	-	-			A		
	WO09117152	2009/09/24	-	-			A		
	JP202214786	2022/01/20	-	-			A		
	JP2007269909	2007/10/18	-	-			Y		
	US6638557	2003/10/28	-	-			A		
Google scholar	Godswill, A et al ⁽¹⁾	2019/11/01	-	-			Y		

⁽¹⁾Godswill Awuchi, C., Kate Echeta, C., Godswill, C., & Kate, C. (2019). Current Developments in Sugar Alcohols: Chemistry, Nutrition, and Health Concerns of Sorbitol, Xylitol, Glycerol, Arabitol, Inositol, Maltitol, and Lactitol. *Int. J. Adv. Acad. Res*, 5, 2488-9849. Recuperado de: <https://n9.cl/9yn2hi>



Oficio N° 7464 de 19 de mayo de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012576

(2) Categorías de documentos citados	
“A” Documento que define el estado general de la técnica no considerado como particularmente relevante. “E” Solicitud de patente o patente anterior pero publicada en la fecha de presentación internacional o en fecha posterior. “L” Documento citado para llamar la atención sobre por ejemplo, dudas acerca de una reivindicación de prioridad o para determinar la fecha de publicación de otra cita, siempre van acompañados de una explicación, por la cual se citan. “O” Documento del tipo actas de conferencia, este tipo de documentos siempre estará acompañado por otra letra que indique la pertinencia del documento, por ejemplo, O,X, O,Y o bien O,A. “P” Documento publicado antes de la fecha de presentación internacional pero con posterioridad a la fecha de prioridad reivindicada.	“T” Documento publicado en fecha posterior a la de presentación o la de prioridad de la solicitud internacional y no entra en conflicto con dicha solicitud, pero puede ser útil para la mejor comprensión del principio o teoría en que se basa la invención, o para demostrar que el razonamiento o los hechos en los que se basa dicha invención son incorrectos. “X” Documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse nueva o que implique una actividad inventiva por referencia al documento aisladamente considerado. “Y” Documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse que implique una actividad inventiva cuando el documento se asocia a otro u otros documentos de la misma naturaleza, cuya combinación resulta evidente para un experto en la materia.
Fecha del reporte de búsqueda: (08/03/2025)	

