

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 8035 de 26 de mayo de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0004963

Señores
Arelis Mabel Bernate Oquendo

TÍTULO DE LA SOLICITUD: “COMPOSICIÓN ALIMENTICIA EN FORMA DE GRANOLA Y SU MÉTODO DE ELABORACIÓN”

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. Modificaciones presentadas

Revisada la modificación a la solicitud objeto de estudio, la cual fue radicada el 20 de diciembre de 2024 bajo el número NC2024/0017684, y teniendo en cuenta lo señalado en el artículo 34 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, esta Oficina acepta las modificaciones presentadas por ajustarse a los requisitos legales.

2. Objeto de la invención

El problema planteado consiste en la necesidad de nuevas granolas con una mayor concentración de fibras y proteína, haciendo uso de calabaza, que incluya además la cáscara de la misma, la cual normalmente sería desechada.

Para resolver dicho problema técnico, la solicitud en estudio plantea una nueva composición alimenticia en forma de granola, que soluciona alguna de las necesidades identificadas anteriormente y su proceso de elaboración. Particularmente, la composición alimenticia en forma de granola comprende cáscara de calabaza, semilla de calabaza, frutos del bosque, ciruelas, coco deshidratado, avena rostizada en miel, almendras y ácido sórbico.

3. Reivindicaciones estudiadas

El presente estudio se basa en el capítulo reivindicatorio presentado el 20 de diciembre de 2024, bajo el radicado No. NC2024/0017684.

4. De la solicitud de patente

4.1. 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. (...)"

Oficio N° 8035 de 26 de mayo de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0004963

El método reclamado en la reivindicación 7 no se encuentra correctamente definido, ya que menciona: “*alistar y desinfectar*”, “*picar y moler*”, “*tostar*”, “*moler*” y “*mezclar*”, pero no menciona todas las características técnicas de la composición alimenticia y del proceso. Se le recuerda al solicitante que un método debe ser caracterizado por medio de sus etapas específicamente establecidas y las condiciones de ejecución de ellas. En este caso no se menciona ninguna condición de ejecución, como tiempos, temperaturas, reactivos, composiciones, que definirían claramente el método reclamado. Se sugiere definir el método de interés por medio de sus etapas secuenciales y las condiciones de ejecución de estas, así mismo incluir las características técnicas del producto.

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

5. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 20 de abril de 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	US20210212350	“A binder for a seed and nut snack and a method of making the same”	15 de julio de 2021
D3	Arroyo, Erika Tesis Universidad de las Américas	“Barra energética a partir del fruto del zapallo”	2018

D1¹ Un agente aglutinante de alimentos y un producto alimenticio que comprende el agente aglutinante de alimentos y al menos una semilla, un cereal o un grano (resumen).

D3² divulga una barra energética a partir del fruto del zapallo (*Curcubita máxima*) (resumen).

6. 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.

6.1. 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 (NC2024/0017684 del 20 de diciembre de 2024) refiere a: “*Una composición alimenticia en forma de granola que comprende (...)*”. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

¹<https://patents.google.com/patent/US20210212350A1/en?q=US20210212350>

²Arroyo, S. (2018). Barra energética a partir del fruto del zapallo. Universidad de las Américas 2018. <https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/10219/1/UDLA-EC-TIAG-2018-35.pdf>

Oficio N° 8035 de 26 de mayo de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0004963

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1	D3
Una composición alimenticia en forma de granola caracterizado porque comprende:	Una composición (Reiv.1)	Barra de cereal compuesto por: (Introducción)
cáscara de calabaza en un rango de 56,25 a 93,75% peso a peso (%p/p)	----	Cáscara de zapallo 3 al 7% (Tabla 9,11)
semillas de calabaza en un rango de 9,45 a 15,75% p/p	Semillas 10-70% (Párr. 0086) (Párr. 0087)(Párr. 0089)(Párr. 0093).	Semilla de zapallo 7 al 12% (Tabla 9, 11)
frutos del bosque 1,75 a 5,12%p/p	frutas 5-20% (Párr. 0086) (Párr. 0087)(Párr. 0089)(Párr. 0093).	---
ciruelas 1,31 a 2,56% p/p	----	---
coco deshidratado 1,31 a 2,56% p/p	Coco 1-20% (Párr. 0086) (Párr. 0087)(Párr. 0089)(Párr. 0093).	---
avena rostizada en miel 1,31 a 2,56% p/p	avena 1-50% (Párr. 0050) (Párr. 0086) (Párr. 0087)(Párr. 0089)(Párr. 0093).	Avena 22% (Tabla 11)
almendras 1,31 a 2,56% p/p	nueces 1-35% (Párr. 0086) (Párr. 0087)(Párr. 0089)(Párr. 0093).	---
ácido sórbico 0,075 a 0,125% p/p	ácidos 0.1-5 (Párr. 0086) (Párr. 0087)(Párr. 0089)(Párr. 0093).	---

D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1, ya que divulga una composición compuesta por semillas 10-70%, frutas 5-20 %, Coco 1-20%, avena 1-50%, nueces 1-35%, ácidos 0.1-5, para ser usados en un producto alimenticio (Párr. 0086, 0087, 0089 y 0093).

La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 1 y la composición divulgada en D1, consiste en incluir cáscara de la calabaza en 56,25 a 93,75% y ciruelas 1,31 a 2,56%.

No hay evidencia de que el incluir específicamente cáscara de la calabaza en 56,25 a 93,75% y ciruelas 1,31 a 2,56% proporcione una composición con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D1, puesto que un producto alimenticio que comprende el agente aglutinante de alimentos y al menos una semilla, un cereal o un grano ya había sido previsto en dicho documento (resumen). Además, de acuerdo con lo divulgado en la descripción no se evidencia resultados o datos concluyentes que permitan evidenciar algún efecto sorprendente otorgado específicamente a la composición reclamada.

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 cáscara de zapallo en una composición alimenticia, ya está divulgado en D3 que se refiere a una barra energética a base de frutos de zapallo, donde se utiliza cáscara de zapallo al 3%, semillas de zapallo al 8,5%, mermelada de zapallo al 61%, avena al 22% y salvado de trigo al 5,5% (tabla 11).

Si bien D1 y D3 no mencionan específicamente la inclusión de ciruelas 1,31 a 2,56% p/p, se aclara que es ampliamente conocido en el estado de la técnica el empleo de estas



Oficio N° 8035 de 26 de mayo de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0004963

(tabla 3)³. Además, estas son variaciones que realiza de manera rutinaria la persona del oficio normalmente versada en la materia, y cuyo resultado no representa un salto cualitativo en la técnica, además, elegir ese componente es una alternativa sin un efecto inesperado, porque no hay una relación de causalidad entre la diferencia y el efecto.

Además, se hace hincapié que a pesar de que el documento D3 presenta cáscara de zapallo del 3 al 7%, es de aclarar que la modificación en la concentración son modificaciones que un versado en la materia hace rutinariamente⁴, además, no se evidencia un efecto técnico asociado con esta concentración.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir cáscara de zapallo del D3 en el producto de D1, junto con variaciones rutinarias en la técnica para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Adicionalmente, D1 menciona que las realizaciones de la invención se refieren a un snack aglomerado de semillas y frutos secos con una textura crujiente o masticable. Este snack aglomerado de semillas y frutos secos comprende ingredientes secos (partículas) unidos mediante una solución acuosa (aglutinante) que comprende agua, aceite vegetal y/o pastas de semillas (por ejemplo, tahini) o pastas de frutos secos, un jarabe (por ejemplo, jarabe de agave, miel u otros jarabes, pastas o melazas derivadas de frutas o cereales (por ejemplo, jarabe de arroz, jarabe de malta de cebada), u otras partes de plantas (por ejemplo, raíces o árboles, como jarabe de arce o savia de abedul) y/o jarabe de inulina), con almidón de maíz pregelatinizado y/o almidón de arroz, o una combinación de estos (Párr 0017).

D3 también menciona el uso de avena en un 22% para dar textura a la barra, aporte calórico y proteína (pág 24). D3 también menciona que la cáscara de zapallo representa varias ventajas para la salud digestiva y aporte de fibra. Adicionalmente, el desarrollo de nuevos productos utilizando como materia prima el zapallo, reduce un desperdicio local de aproximadamente 7382 toneladas anualmente (recomendaciones).

Las reivindicaciones dependientes 2 a 6 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al producto de la reivindicación 1, por lo cual se considera que carece de 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 7 (NC2024/0017684 del 20 de diciembre de 2024) refiere a: *“Un método para la elaboración de la composición alimenticia en forma de granola de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, que comprende los pasos de (...)”*. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

³ Bierhalz, G. (2021). Chapter 11 - Cereal bars added with probiotics and prebiotics. Probiotics and prebiotics in foods. 2021, 201-217. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/B9780128196625000094?via%3Dihub>

⁴ Marín, D. (2018). Utilización de la pulpa ya cáscara de zapallo (Cucúrbita máxima) para la elaboración de productos alimentarios y su aplicación gastronómica. Universidad agustiniana. 2018. <https://backend.uniagustiniana.edu.co/server/api/core/bitstreams/f7c00908-5bb2-4077-b895-b92923189b7b/content>

Oficio N° 8035 de 26 de mayo de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0004963

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1	D3
Un método para la elaboración de la composición alimenticia en forma de granola de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores caracterizado porque comprende:	Un método para producir un producto alimenticio que comprende: (Reiv 28)	Método para obtener barra energética que consiste: (Pág 15)
Alistar y desinfectar toda la materia prima	--	Selección, lavado (Pág 15)
Picar y moler la cáscara de calabaza	Moler (Párr 0006, reiv 15)	Cortar (Pág 15)
Deshidratar la cáscara de calabaza picada y molida en miel a una temperatura entre 100 y 170°C	Secar --- (Reiv 28)	Secado de cáscara a 80°C por 2 horas (Pág 15, fig 12)
Tostar las semillas de calabaza,	Hornear las semillas (Reiv 28)	Tostar las semillas (Pág 15, fig 10)
Moler las semillas de calabaza molidas	Moler los frutos secos (Párr 0089)	--
Mezclar todos los componentes	Mezclar los ingredientes (Reiv 28)	Mezclar los ingredientes (Pág 24)

D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 7, ya que divulga un método para producir un producto alimenticio que comprende un aglutinante alimentario compuesto por agua, aceite vegetal, un jarabe y una masa madre. El método comprende premezclar y combinar los ingredientes secos utilizados para formar la mezcla (reiv 28).

La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 7 y el método divulgado en D1, consiste en incluir las etapas de alistar y desinfectar la materia prima, picar y moler la cáscara de calabaza y deshidratar la cáscara de calabaza picada y molida en miel a una temperatura entre 100 y 170°C.

No hay evidencia de que el incluir específicamente las etapas de alistar y desinfectar la materia prima, picar y moler la cáscara de calabaza y deshidratar la cáscara de calabaza picada y molida en miel a una temperatura entre 100 y 170°C, proporcione un método con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D1, puesto que un método para producir un producto alimenticio ya había sido previsto en dicho documento (resumen).

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el método conocido en D1 con el fin de proporcionar otro método alternativo?

Sin embargo, el incluir en alistar y desinfectar la materia prima, picar y moler la cáscara de calabaza y deshidratar la cáscara de calabaza picada y molida en miel a una temperatura entre 100 y 170°C en un método para elaborar un producto alimenticio, ya está divulgado en D3 que se refiere a un método para obtener una barra energética a partir del fruto del zapallo (*Curcubita máxima*).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir las etapas de alistar y desinfectar la materia prima, picar y moler la cáscara de calabaza y deshidratar la cáscara de calabaza picada y molida en miel a una temperatura entre 100 y 170°C del D3 en el método de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 7. Por lo cual se considera obvia.



Oficio N° 8035 de 26 de mayo de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0004963

7. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	US20210212350	1 a 7	Nivel inventivo
D3	Arroyo, Erika Tesis Universidad de las Américas	1 a 7	Nivel inventivo

8. Respuesta a los argumentos del solicitante

Argumentos respecto a las reivindicaciones

El solicitante argumenta que: 1. *solicitante aporta un nuevo capítulo reivindicatorio conformado por 7 reivindicaciones con las siguientes modificaciones:*

1.1.*En la reivindicación 1 se corrigen los rangos inferiores de frutos del bosque a 1,75 %p/p, de ciruelas a 1,31 %p/p, de coco deshidratado a 1,31 %p/p, de avena rostizada en miel a 1,31 %p/p, y de almendras a 1,31 %p/p, como soportan las nuevas reivindicaciones 6 y 9 (antiguas reivindicaciones 5 y 8). Adicionalmente, se elimina el ácido sórbico y se deja en general el término “ácido”.*

1.2.*Se agrega una nueva reivindicación 2 dependiente de la reivindicación 1, en la cual se reclama la modalidad en donde el ácido es ácido sórbico, con el debido soporte contenido en la antigua reivindicación 1 y en el capítulo descriptivo de la solicitud.*

1.3.*La nueva reivindicación 5 (antigua reivindicación 4) se hace dependiente únicamente de la reivindicación 1 y se explica claramente que el ácido es ácido ascórbico.*

1.4.*La nueva reivindicación 6 (antigua reivindicación 5) se hace dependiente únicamente de la reivindicación 1 y se explica claramente que el ácido es ácido sórbico, además de tener maní en un rango de 1,31 a 2,18 %p/p. Esta materia estaba antes contenida en la misma reivindicación, solamente que la forma de redacción ha cambiado.*

1.5. *nueva reivindicación 9 (antigua reivindicación 8) se hace dependiente únicamente de la reivindicación 1 y cambia la redacción para decir que el ácido es ácido ascórbico y que el maní es un componente adicional en esta modalidad.*

1.6.*Se corrigen las numeraciones y dependencias teniendo en cuenta los cambios anteriormente realizados.*

Estas modificaciones cumplen con lo establecido en el artículo 34 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina.

Tras considerar las modificaciones realizadas en el capítulo reivindicatorio (Radicado No. NC2024/0017684 del 20 de diciembre de 2024), esta Oficina desea aclarar que se aceptan las modificaciones por cumplir con los requisitos legales.

Argumentos respecto a claridad

El solicitante argumenta que 2.1. *El solicitante indica que el término “rostizado” es ampliamente conocido en el estado de la técnica y una persona medianamente versada en la materia lo entendería con facilidad. Sin embargo, el solicitante desea aclarar que el término hace referencia a empapar la avena en miel, pasarla por el deshidratador y de este modo obtener un producto seco y dulce, rostizado. Dicha explicación no va a ser incluida en la descripción de la solicitud porque significaría ampliación de materia y, como se ha dicho anteriormente, no es necesario indicar el significado del término ya que es ampliamente conocido en el estado del arte.*



Oficio N° 8035 de 26 de mayo de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0004963

En este sentido, se solicita dar por superadas las objeciones de claridad, ya que el pliego reivindicatorio presentado actualmente cumple con lo establecido en el artículo 30 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina.

Esta Oficina se permite aclarar que el nuevo capítulo reivindicatorio (Radicado No. NC2024/0017684 del 20 de diciembre de 2024) presenta falta de claridad, la reivindicación 7 reclama un método con las etapas de: “alistar y desinfectar”, “picar y moler”, “tostar”, “moler” y “mezclar” pero no menciona todas las características técnicas de la composición, ni las condiciones de temperatura, composición entre otras de cada etapa. Se recuerda que una reivindicación independiente debe contener todas las características esenciales de la invención, y además se recuerda que la reivindicación debe ser clara por sí misma sin tener que remitirse a la descripción.

Argumentos respecto a unidad de invención

El solicitante argumenta que 3. *el solicitante informa amablemente que toda la materia reivindicada pertenece al mismo grupo inventivo por las siguientes razones:*

- *La nueva reivindicación 5 (antigua reivindicación 4) es dependiente de la reivindicación 1 y corresponde a una modalidad de la solicitud en la que el ácido es ácido ascórbico.*
- *Las nuevas reivindicaciones 6 a 8 (antiguas reivindicaciones 5 a 7) también son modalidades de la misma solicitud, dependen de la reivindicación 1 y tienen la variación de incluir maní.*
- *La nueva reivindicación 9 (antigua reivindicación 8) es una modalidad de la solicitud, dependen de la reivindicación 1 y comprende ácido ascórbico como ácido.*
- *La nueva reivindicación 10 (antigua reivindicación 9) corresponde al método de elaboración de la composición alimenticia antes reivindicada, por lo que es claro que corresponde al mismo grupo inventivo.*

Debido a las razones antes expuestas, el solicitante pide al examinador tener en cuenta sus argumentos y la forma de redacción para incluir toda la materia dentro de la misma reclamación.

Esta Oficina informa que en el nuevo capítulo reivindicatorio al modificar la reivindicación 1 y la reivindicación 5, se reconoce que hay unidad de invención, por lo cual se da por superada la objeción.

Argumentos respecto al nivel inventivo

El solicitante argumenta que 5.3. *En relación con el análisis de nivel inventivo, el solicitante desea recalcar que ninguno de los documentos menciona la presencia de la avena tostada en miel, la cual es fundamental para la calidad del producto que se ofrece aquí. Es decir, en la presente solicitud se reclama un producto alimenticio en forma de granola con una consistencia agradable para el consumo, que además tiene las propiedades ampliamente conocidas de la miel.*

5.4. *Adicionalmente, ningún documento comprende los rangos reclamados en esta solicitud, los cuales dan como resultado un producto que logra la sinergia de todos sus componentes de forma óptima.*

5.5. *En algunas modalidades particulares de la solicitud en donde se incluye maní, el solicitante llama la atención al aporte nutricional de este componente, ya que el maní aporta una amplia gama de nutrientes, incluyendo grasas, que son fundamentales para la sana alimentación y pueden complementar un desayuno.*

5.6. *El solicitante indica que, mientras el documento D1 utiliza la carnosidad o pulpa de la calabaza, esta solicitud utiliza la cáscara y semilla de esta. La anterior diferencia aporta*

Oficio N° 8035 de 26 de mayo de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0004963

altos niveles de fibra y otros componentes que contribuyen a la buena digestión de la persona que los consume. Adicionalmente a esto, y en el caso particular de la semilla de ahuyama, esta contiene calcio que puede reemplazar el requerimiento alimenticio normalmente suplido por la leche. Lo anterior es de especial interés para las personas que no pueden acceder a este nutriente a partir de la leche ya sea por restricción alimenticia autoimpuesta o de alergias. Por otra parte, la semilla de ahuyama tiene propiedades que contribuyen a la salud de la próstata, lo cual le da un beneficio extra no comprendido en el estado del arte.

5.7. Esta solicitud a su vez no utiliza un aglutinante como D1, lo que resulta en un producto suelto con la consistencia de una granola.

Está Oficina informa que el documento es D1 es pertinente, ya que es el más cercano al estado de la técnica ya que divulga una composición compuesta por semillas, frutas, coco, avena, nueces y ácidos. D1 emplea las semillas de ahuyama, difiere respecto a la invención en incluir la cáscara de calabaza en 56,25 a 93,75% y ciruelas de 1,31 a 2,56%. Sin embargo, el documento D3 se refiere a una barra energética a partir del fruto del zapallo utilizando la cáscara, semillas y pulpa. En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir cáscara de zapallo del D3 en el producto de D1, junto con variaciones rutinarias en la técnica para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia. Adicionalmente, el uso de avena tostada en miel es ampliamente conocido en el estado de la técnica, además en la descripción no se evidencia que este componente sea fundamental en la calidad del producto.

5.8. Con respecto al documento D2, este se relaciona con un tipo de pastilla de calabaza y su método de preparación, la pastilla de calabaza se compone de cáscara de calabaza, calabaza, pulpa de calabaza, papaya, tomate, xilitol, esteviósido, aceite de menta, dextrina, arroz glutinoso y propóleo; y puede ralentizar o disipar la fatiga, eliminar el yodo libre interno, es antioxidante, antienvjecimiento, aumenta su inmunidad, etc., está disponible para la fatiga anti organismos, tratamiento de belleza hidratante, etc.

5.9. En este sentido, el solicitante desea aclarar que el documento D2 no es pertinente en relación con esta solicitud pues su campo de estudio difiere del de un producto alimenticio y corresponde más bien a un producto de medicina natural.

5.10. Dicho esto, el solicitante pide al examinador retirar la objeción y reconocer el nivel inventivo de la solicitud al menos por las razones antes expuestas.

Está Oficina aclara que el documento D2 que se refiere a una pastilla de calabaza, no se utiliza en el nuevo examen de patentabilidad, ya que difiere del campo técnico. Por lo cual, se supera la objeción respecto a D2, y se realiza un nuevo examen de patentabilidad empleando D1 y D3.

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.

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.

Oficio N° 8035 de 26 de mayo de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0004963

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° 8035 de 26 de mayo de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0004963

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2022/0004963		1°		2°	X	3°		Revoca	
Fecha de determinación estado de la técnica (DD/MM/AÑO)				Prioridad			Presentación		
20/04/2022							X		
Solicitante									
Arelis Mabel Bernate Oquendo									
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	1-7
Palabras clave utilizadas	pumpkin peel or squash peel or squash peel or shell and bar or cereal or ganrola and plum and oats and nutritious and energy and honey and coconut and sorbic and food fruit and raisin and berries
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda	CIP: A23L 1/00, A23L 1/164, A23D 7/04, A23L 1/059, A23L 1/30
	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 (DD/MM/AAAA)	Reivindicaciones /Secuencias afectadas	Citas relevantes del estado de la técnica	Categoría del documento citado ⁽²⁾
SIPI	01025180	27/12/2002	-	-	A
	NC2018/0002535	09/03/2018	-	-	A
	NC2017/0005877	21/11/2017	-	-	A
Patbase	US2021015130	21/01/2021	-	-	A
	CN106107651	26/06/2016	-	-	A
	US2021212350	15/07/2021	1-7	Resumen, párr 0086, 0087, 0089, 0093, reiv 8	Y
	MX2017001823	30/01/2017	-	-	A
	CN202206488	27/11/2013	-	-	A
	IN2020410006666	20/08/2021	-	-	A
	WO9925202	27/05/1997	-	-	A
	GB2418128	22/03/2006	-	-	A
	DE4007911	28/02/1991	-	-	A
	US20212123350	15/07/2021	-	-	A
	US2014220218	07/08/2014	-	-	A
DE102011101102	07/08/2014	-	-	A	
Orbit	CN108159301	15/06/2018	-	-	A
	CN106135697	23/11/2016	-	-	A
STNext	TWM525065	7/07/2016	-	-	A



Oficio N° 8035 de 26 de mayo de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0004963

	US20160015051	18/09/2014	-	-	A
Science direct	Bierhalz LNP	2021	-	-	A
	Marín, LNP	2018	-	-	A
Google academic	Arroyo, LNP	2018	1 a 7	Resumen, pág 15, pág 24, tabla 9, 11, recomendaciones, fig 10, fig 12	Y
Google patents	CN105231450B	13/03/2018	-	-	A
	CN105360236A	13/03/2018	-	-	A
	CN102885113	23/01/2013	-	-	A
	CN102919716	13/02/2013	-	-	A
	CN105309687	29/02/2019	-	-	A
	CN105360236	02/03/2016	-	-	A
	CN105495314	24/09/2019	-	-	A
Bierhalz, G. (2021). Chapter 11 - Cereal bars added with probiotics and prebiotics. <i>Probiotics and prebiotics in foods</i> . 2021, 201-217. https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/B9780128196625000094?via%3Dihub					
Marín, D. (2018). Utilización de la pulpa ya cáscara de zapallo (Cucúrbita máxima) para la elaboración de productos alimentarios y su aplicación gastronómica. Universidad Agustiniana. 2018. https://backend.uniagustiniana.edu.co/server/api/core/bitstreams/f7c00908-5bb2-4077-b895-b92923189b7b/content					
Arroyo, S. (2018). Barra energética a partir del fruto del zapallo. Universidad de las Américas 2018. https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/10219/1/UDLA-EC-TIAG-2018-35.pdf					
(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: (22/05/2025)					