

SEÑORA DIRECTORA
DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
E. S. D.

Asunto:	Solicitud No.:	NC2022/0004963
	Oficio No.:	8035
	Referencia:	Respuesta examen de patentabilidad

MAURICIO JARAMILLO CAMPUZANO, identificado como aparece al pie de mi firma, en calidad de apoderado de la sociedad solicitante **Arelis Mabel Bernate Oquendo**, doy respuesta al **Oficio No. 8035**, de conformidad con el artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina.

1. ARGUMENTOS CON RESPECTO A LA CLARIDAD DE LA SOLICITUD

El examinador indica que el método reclamado en la reivindicación 7 no se encuentra correctamente definido, ya que menciona los pasos, pero no todas las características técnicas de la composición alimenticia y del proceso. Por lo tanto, 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.

Al respecto, el solicitante se encuentra en desacuerdo, ya que el método de la reivindicación 7 posee claramente las etapas de ejecución. Adicionalmente, la misma cláusula indica el rango de temperatura del paso iii), el cual es el único que el solicitante considera pertinente incluir. Dicho esto, si bien las condiciones de operación son aclaradoras, estas no son estrictamente un requerimiento de una reivindicación de proceso. Es decir, la Guía para Examen de Patente de Invención y Modelo de Utilidad indica en su numeral 4.3.3.2, referente a las reivindicaciones de procedimiento, que “*Se refieren a una serie de pasos ordenados de una manera determinada*”. En este sentido, la guía hace referencia a las etapas del proceso, lo cual se cumple en la

reivindicación 7, más no a las condiciones de operación y mucho menos a la correspondiente composición alimenticia.

Adicionalmente, al estar redactada la reivindicación en función de las reivindicaciones anteriores, se entiende implícito que todos los parámetros, características y limitaciones descritos en dichas reivindicaciones forman parte integral de esta. Por lo tanto, el método para la elaboración de la composición alimenticia en forma de granola, conforme a cualquiera de las reivindicaciones previas, incluye necesariamente los parámetros técnicos y específicos definidos anteriormente, sin que sea necesario reiterarlos expresamente en esta reivindicación.

Por todo lo anterior, amablemente se solicita que se dé por superada la objeción.

2. ESTADO DE LA TÉCNICA

El examinador ha determinado como estado de la técnica más cercano a la invención el documento titulado *“A binder for a seed and nut snack and a method of making the same”* (US20210212350A1) y el documento titulado *“Barra energética a partir del fruto del zapallo”* (Arroyo, Erika Tesis Universidad de las Américas) de ahora en adelante conocidos como D1 y D3.

3. ARGUMENTOS A FAVOR DEL NIVEL INVENTIVO DE LA SOLICITUD

3.1. La reivindicación 1 reclama:

“Una composición alimenticia en forma de granola que comprende cáscara de calabaza en un rango de 56,25 a 93,75% peso a peso (%p/p), semillas de calabaza en un rango de 9,45 a 15,75% p/p, frutos del bosque 1,75 a 5,12% p/p, ciruelas 1,31 a 2,56% p/p, coco deshidratado 1,31 a 2,56% p/p, avena rostizada en miel 1,31 a 2,56% p/p, almendras 1,31 a 2,56% p/p, ácido sórbico 0,075 a 0,125% p/p.”

3.2. La reivindicación 7 reclama:

“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: i) alistar y desinfectar toda la materia prima, ii) picar y moler la cáscara de calabaza, iii) deshidratar la cáscara de calabaza picada y molida en miel a una temperatura entre 100 y 170°C, iv) tostar las semillas de calabaza, v) moler las semillas de calabaza molidas, vi) mezclar todos los componentes.”

- 3.3.** La composición reivindicada presenta nivel inventivo, ya que no resulta evidente para una persona con conocimientos medios en la materia a partir del estado de la técnica representado por los documentos D1 y D3.
- 3.4.** En primer lugar, ninguno de los documentos D1 o D3 sugiere utilizar la cáscara de calabaza como componente mayoritario en una granola. Más específicamente, el documento D1 no hace referencia alguna a la cáscara de calabaza, y D2 menciona una proporción de cáscara de zapallo de entre 3 al 7%.
- 3.5.** Por su parte, la presente solicitud reivindica una proporción de entre 56,25 a 93,75% p/p, con base en sus propiedades fisiológicas, particularmente en la regeneración de la mucosa intestinal y en el tratamiento del estreñimiento. Este efecto técnico concreto, y documentado en los párrafos [0007] y [0009] de la descripción de la solicitud, es resultado de una selección no evidente de un subproducto que usualmente es descartado, lo que refuerza el nivel inventivo de la composición.
- 3.6.** A diferencia de la afirmación realizada por el Examinador, el Solicitante desea resaltar que no resulta evidente, ni siquiera para una persona con conocimientos medios en la materia, obtener una composición alimenticia en forma de granola a partir de los documentos citados. Esto se debe a dos razones principales:
- 3.7.** Primero, las diferencias en las proporciones de los componentes son sustanciales, ya que mientras D3 contempla un rango que varían de un 3 a 7%, la presente invención utiliza proporciones significativamente mayores, que oscilan entre el 56,25% y el 93,75%. Estas variaciones no son triviales ni rutinarias, sino que impactan directamente las propiedades

y funcionalidades del producto final. No es evidente como un experto en la materia llegaría a la proporción reivindicada con una simple variación.

- 3.8.** Segundo, no existe ninguna motivación ni indicio en los documentos citados que sugiera al experto en la materia la posibilidad o necesidad de regenerar la mucosa intestinal, función específica y técnica que logra la invención en cuestión. La ausencia de cualquier enseñanza, sugerencia o incentivo para esta característica distintiva de una proporción de cáscara de calabaza entre 56,25% y el 93,75%, confirma que la invención aporta un efecto técnico novedoso y no obvio, que nos obtendría con la simple combinación de las enseñanzas de los documentos citados.
- 3.9.** Adicionalmente, las semillas de calabaza incluidas en la formulación aportan calcio de forma natural. Este beneficio, que no se menciona en D1 ni D3, es especialmente relevante para consumidores que buscan opciones no lácteas con valor mineral, y constituye otro resultado técnico inesperado.
- 3.10.** En segundo lugar, el documento D1 menciona el uso general de ácidos en un amplio rango de concentración (0,1% a 5% p/p; párrafos [0086], [0087], [0089] y [0093]), sin identificar el ácido sórbico ni asociarlo con su seguridad para el consumo humano. Por su parte, D3 no menciona este compuesto. En contraste, la presente invención propone el uso específico del ácido sórbico en una concentración estrecha y menor (0,075 a 0,125% p/p), seleccionada por su capacidad de conservación y los pocos efectos adversos que puede tener sobre el organismo humano. Dicha elección no surge de forma obvia de los documentos citados y representa una solución técnica concreta a la necesidad de contar con alimentos funcionales que no afecten negativamente la salud del consumidor.
- 3.11.** En tercer lugar, el solicitante reitera que la avena tostada en miel de la presente solicitud es diferente de la avena incluida en los documentos D1 y D3, ya que ha sido sometida a un proceso adicional que le incorpora cualidades no previstas en el estado del arte. Esta diferencia no solo representa una variante en cuanto al sabor, sino que responde a un propósito técnico claro: la miel aporta propiedades antioxidantes naturales que contribuyen a la conservación del producto, y el proceso de tostado mejora la textura y estabilidad, haciendo que la granola sea más crocante y duradera. Estas ventajas no son

sugeridas en los documentos citados, por lo que su inclusión constituye una decisión técnica no evidente para una persona medianamente versada en la materia, reforzando el cumplimiento del requisito de nivel inventivo de la reivindicación 1.

- 3.12.** Por otra parte, la composición puede ser administrada a niños y adultos con intolerancia o alergia al huevo y a los lácteos, proporcionando una fuente proteica vegetal. Esta funcionalidad no está prevista en los documentos D1 o D3, lo que representa una ventaja técnica adicional y no evidente para un experto.
- 3.13.** Adicionalmente, el equilibrio entre los ingredientes propuestos no solo aporta fibra, proteínas y minerales, sino que también preserva el sabor y la palatabilidad del producto. Esta combinación, diseñada para mantener propiedades nutricionales sin afectar su aceptación por parte del consumidor, no está sugerida en los antecedentes y da lugar a un efecto técnico no previsible.
- 3.14.** En relación con el método para la elaboración de la composición alimenticia descrito en la reivindicación 7, este incluye la deshidratación de la cáscara de calabaza picada y molida en miel a una temperatura entre 100 y 170 °C. Esta etapa constituye una diferencia técnica relevante frente a los documentos D1 y D3, los cuales hacen referencia únicamente a procesos de secado. Es importante destacar que el secado y la deshidratación son técnicas distintas: mientras el secado suele implicar una mayor pérdida de nutrientes debido a la exposición prolongada a condiciones que deterioran compuestos sensibles, la deshidratación utilizada en esta solicitud permite conservar mejor las propiedades nutricionales de la materia prima, en particular las de la cáscara de calabaza, rica en fibra y beneficios digestivos. Adicionalmente, D3 realiza el secado a 80 °C durante 2 horas, lo que implica una pérdida importante de valor nutricional, pero que puede ser necesario para lograr la consistencia deseada de una barra energética, que difiere de la consistencia de una granola como la reivindicada en la presente invención.
- 3.15.** Por lo tanto, el método reivindicado no es una simple alternativa obvia, sino que responde a un objetivo técnico concreto de preservar los beneficios funcionales de la granola, lo cual no es enseñado ni sugerido en los documentos citados. Esta diferencia técnica permite sustentar el cumplimiento del nivel inventivo del método reivindicado.

- 3.16.** El solicitante desea destacar que la obtención de los efectos técnicos mencionados requirió un trabajo arduo y detallado durante el desarrollo del producto. Este esfuerzo no solo se enfocó en lograr las propiedades funcionales deseadas, sino también en formular una composición que sea agradable al paladar y nutricionalmente balanceada, garantizando así una experiencia satisfactoria para el consumidor y un valor agregado desde el punto de vista saludable.
- 3.17.** En este sentido, y teniendo en cuenta que ni D1 ni D3, juntos o por separado, logran enseñar o sugerir completamente la materia reclamada en las reivindicaciones independientes 1 y 7, y por tanto las dependientes 2 a 6, el solicitante pide amablemente al examinador reconocer el nivel inventivo de la solicitud.

4. PETICIÓN

Teniendo en cuenta que se ha dado respuesta a todas las observaciones realizadas por su Despacho, demostrando que la solicitud es clara, concisa, novedosa e inventiva, amablemente se solicita proceder al otorgamiento de la solicitud de patente.

5. NOTIFICACIONES

Recibiré notificaciones en la secretaría de su Despacho; en mis oficinas de abogado ubicadas en la Calle 67 No. 7 – 35, oficina 1204, teléfono 3192900, fax 3210295, Bogotá D.C., Colombia, o; al correo electrónico patentes@gomezpinzon.com.

Atentamente,

MAURICIO JARAMILLO C.

C.C. 80.421.942 de Bogotá

T.P. 74.555 del C.S.J.

CXP