

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 16659 de 29 de septiembre de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012576

Señor

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. Modificaciones presentadas

Revisada la modificación a la solicitud objeto de estudio, la cual fue radicada el 14 de agosto de 2025 bajo el No. NC2025/0011011, 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.

No obstante, se aclara que la modificación a la descripción, radicada el 14 de agosto de 2025 bajo el número NC2025/0011011, no se acepta, dado que introduce información que no se encontraba divulgada en la solicitud originalmente presentada, en particular, los componentes glucosa, glicerina, sorbitol y propilenglicol entre 10-30% en las composiciones 1 y 2 de los ejemplos de composiciones específicas (pág. 8, de la descripción). En consecuencia, se considera que dicha modificación constituye ampliación de materia.

2. Objeto de la invención

El problema planteado consiste en la necesidad de disminuir el consumo de alimentos que posean alto contenido de ácidos grasos saturados, conservando algunos ácidos grasos insaturados saludables, al tiempo que se reduce significativamente la carga calórica, obteniendo la plasticidad requerida. Se observa además la necesidad de ofrecer un producto en presentación sólida que en muchos casos facilita la producción de alimentos.

Para resolver dicho problema técnico, la solicitud en estudio plantea una composición para suplementar grasas alimenticias caracterizada porque comprende entre 30-50% en peso de polisacáridos del grupo de almidón de maíz, almidón de yuca, maltodextrina; entre 10-25% en peso de aceites vegetales, seleccionados del grupo de aceite de soya, maíz, girasol, colza, linaza; entre 10-30% en peso de humectantes, del grupo de glucosa, glicerina, sorbitol, propilenglicol; entre 0,1-3% en peso de emulsificantes, del grupo de lecitina de girasol, esteres de glicerol, esteres de sorbitol; entre 0,5-5% en peso de estructurantes de oleo gel, seleccionados del grupo de cera de abejas, cera carnauba; entre 0,05-3% en peso de hidrocoloides, seleccionados del grupo de goma xantan, alginato de sodio, goma guar, goma gellan, goma CMC; en donde, la composición es una mezcla en polvo estructurada en oleo gel.

Oficio N° 16659 de 29 de septiembre de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012576

3. Reivindicaciones estudiadas

El presente estudio se basa en el capítulo reivindicatorio presentado el 14 de agosto de 2025, bajo el radicado No. NC2025/0011011.

4. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el día 02 de septiembre 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	US20160021905	“Composition”	28 de enero de 2016
D3	WO22099384	“Compositions for coating chocolate”	19 de mayo de 2022

D1¹ divulga un producto en forma de emulsión de aceite en agua. La emulsión incluye una fase oleosa que es una mezcla entre 30-60% de aceite en peso, entre 0,01-15% de cera en peso y un componente tensioactivo, una combinación de tensioactivo no iónico e iónico en una proporción entre 10:1-30:1; y una fase acuosa que comprende 30-50% en peso de la emulsión. El producto es útil como sustituto de la grasa (Resumen).

D3² divulga una composición para recubrir un producto de chocolate que comprende: un aceite vegetal, agua, una cera, uno o más azúcares, uno o más aditivos seleccionados del grupo que consiste en un humectante, un emulsionante, un almidón o un derivado del mismo, un regulador de la acidez y un conservante (Pág.2, línea. 11 a 18).

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 (NC2025/0011011 del 14 de agosto de 2025) 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:

¹<https://patents.google.com/patent/US20160021905A1/en?q=+US20160021905>
²<https://patents.google.com/patent/WO2022099384A1/en?q=WO2099384>



Oficio N° 16659 de 29 de septiembre de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012576

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1	D3
Composición para suplementar grasas alimenticias caracterizada porque comprende	Un producto que comprende una emulsión estructurada de aceite en agua (Párr.0027)	Composiciones para recubrir un producto de chocolate que comprenden (Pág.10, línea. 10)
entre 30-50% en peso de polisacáridos	-----	entre 10 -50% de
del grupo de almidón de maíz, almidón de yuca, maltodextrina	Almidón (amilosa, amilopectina) (Párr.0033)	Maltodextrina (Pág.14, línea. 13)
entre 10-25% en peso de aceites vegetales	entre 30-60% de aceite en peso (Párr.0027)	entre 5-10%
seleccionados del grupo de aceites de soya, maíz, girasol, colza, linaza	Aceite de girasol, soya, maíz, linaza (Párr.0028)	Aceite vegetal de soya (Pág.10, línea. 27)
entre 10-30% en peso de humectantes	-----	30% de
del grupo glucosa, glicerina, sorbitol, propilenglicol	Glucosa (Párr.0033)	Glucosa (Pág.11, línea. 14 y 23)
entre 0,1-3% en peso de emulsificantes	entre 3-6% de	-----
del grupo de lecitina de girasol, esteres de glicerol, esteres de sorbitol	Monolaurato de glicerilo (Párr.0030)	Esteres de glicerol, sorbitol (Pág.12, línea.9 y 10)
entre 0,5-5% en peso de estructurantes de oleo gel	entre 2-10% de	entre 1-5%
seleccionados del grupo de cera de abejas, cera carnauba	Cera de carnauba (Párr.0029)	Cera de carnauba, cera de abejas (Pág.11, línea.4, 5 y 9)
entre 0,05-3% en peso de hidrocoloides	2% de	-----
seleccionados del grupo de, goma xantan, alginato de sodio, goma guar, goma gellan, goma CMC	Lambda-carragenano/goma guar (Párr.0033)	-----
en donde, la composición es una mezcla en polvo estructurada en oleo gel.	Se añaden agentes estructurantes para lograr la gelificación de la fase oleosa y crear un componente de emulsión similar a un sólido (Párr.0052)	Secar por pulverización la mezcla homogeneizada para obtener una composición en forma de polvo. (Pág.5, línea.10 y 11)

D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1, ya que divulga un producto en forma de emulsión de aceite en agua. La emulsión incluye una fase oleosa que es una mezcla de 30-60% de aceite en peso, 0,01-15% de cera en peso y un componente tensioactivo; una combinación de tensioactivo no iónico e iónico en una proporción entre 10:1-30:1; y una fase acuosa que comprende 30-50% en peso de la emulsión. El producto es útil como sustituto de la grasa (Resumen).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y la composición divulgada en D1, consiste en que incluye entre 30-50% en peso de polisacáridos, entre 10-25% en peso de aceites vegetales, entre 10-30% en peso de humectantes y que la composición es una mezcla en polvo estructurada en oleo gel.

Oficio N° 16659 de 29 de septiembre de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012576

No hay evidencia de que el incluir específicamente entre 30-50% en peso de polisacáridos, entre 10-25% en peso de aceites vegetales, entre 10-30% en peso de humectantes y que la composición sea una mezcla en polvo estructurada en oleo gel, 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 previsto en dicho documento (Párr.0004 y 0006).

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 entre 30-50% en peso de polisacáridos, entre 10-25% en peso de aceites vegetales y entre 10-30% en peso de humectantes en una composición para suplementar grasas; y que dicha composición sea una mezcla en polvo estructurada en oleo gel, ya está divulgado en D3 que se refiere a composiciones para recubrir un producto de chocolate, las cuales pueden incluir entre 10-50% de maltodextrina (Pág.14, línea. 13), entre 5-10% de aceite de soya (Pág.10, línea. 27); y 30% de glucosa (Pág.11, línea. 14 y 23). Asimismo, D3 enseña que durante la preparación del recubrimiento se adiciona la cera a un aceite vegetal para formar una segunda mezcla y posteriormente es posible realizar un secado por pulverización de la mezcla homogeneizada para obtener una composición en forma de polvo (Pág.23, reiv.21).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir entre 10-50% de maltodextrina, entre 5-10% de aceite de soya, un 30% de glucosa y el secado por pulverización de la mezcla homogeneizada para obtener una composición en forma de polvo de D3 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. Asimismo, se adiciona el antioxidante extracto de romero en una concentración de 0,005-0,2% (Párr.0034).

De igual manera, D3 menciona que, en determinadas realizaciones, el pH de la composición puede ajustarse por debajo de un nivel de pH de 4. Esto puede lograrse mediante la adición de un ácido alimentario, como el ácido cítrico o el ácido tartárico, entre otros (Pág.12, línea. 32 a 34).

La reivindicación dependiente 2 no menciona alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo a la composición de la reivindicación 1, por lo cual se considera que carece 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 y 2	Nivel inventivo
D3	WO22099384	1 y 2	Nivel inventivo

Oficio N° 16659 de 29 de septiembre de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012576

7. Respuesta a los argumentos del solicitante

Argumentos respecto a las modificaciones de la solicitud

El solicitante argumenta que *“Considerando las disposiciones del artículo 34 de la Decisión 486 para que el solicitante pueda modificar la solicitud de patente en cualquier momento del trámite, me permito adjuntar a este memorial nuevo capítulo reivindicatorio que consta de dos (2) reivindicaciones, en las cuales se realizaron las siguientes modificaciones. Se reemplaza la expresión “tales como” por la expresión: “seleccionados del grupo de”, con el fin de cumplir con lo requerido por el examinador. Se suprime la expresión “además” de la antigua reivindicación 2, con el fin de cumplir con lo requerido por el examinador. Se restringe el alcance de la antigua reivindicación 1 al incluir las características técnicas de la antigua reivindicación 3, suprimiendo esta última del capítulo reivindicatorio. Se suprimen las antiguas reivindicaciones 4 y 5 de conformidad con lo sugerido por el examinador. Se restringe el alcance de la antigua reivindicación 1 respecto al % de aceites vegetales, de conformidad con la materia incluida en el capítulo descriptivo.*

Con relación a las modificaciones anteriormente mencionadas, el solicitante manifiesta que las mismas no amplían de ninguna manera la materia objeto de la solicitud en estudio y se realizaron con el fin de superar las objeciones de nivel inventivo y claridad, planteadas por el examinador en el Oficio para el cual se está presentando respuesta”

Esta Oficina se permite indicar que tras la modificación del capítulo reivindicatorio presentada el 14 de agosto de 2025 bajo el radicado NC2025/0011011, relacionada con reemplazar la expresión “tales como” por “seleccionados del grupo de”, eliminar la expresión “además” y suprimir las reivindicaciones 4 a 5 porque se referían a resultados a alcanzar; son cambios de claridad aceptados por ajustarse a los requisitos legales. En cuanto al ajuste efectuado a la concentración de aceites vegetales entre 10-25%, no representa ampliación de materia, por lo que se acepta en el nuevo memorial reivindicatorio.

La solicitante continúa argumentando que *“De hecho, el solicitante considera importante mostrar a continuación el soporte en la descripción originalmente presentada, de las características incluidas en las nuevas reivindicaciones, con el fin que las mismas sean tenidas en cuenta por el examinador y para mostrar que no hay ampliación a la materia originalmente divulgada.*

Reivindicación 1:

Composición 2: Almidón Yuca 40-45 %; Aceite de Soya 25-30 %; Lecitina 0,2 %; Esteres de Sorbitol 0,8-1 %; Cera Carnauba 0,5-1 %; Cera abejas 2-3 %; Goma Gellan 0,2-0,5 %; Ácido Cítrico 0,2-0,3 %; Aceite Romero 0,0015 %; Lactato Calcio 0,02-0,03 %. (...)

De esta manera se evidencia que las principales ventajas obtenidas por el presente producto son: Presentar como solución un Organogel (Oleo gel emulsionado en un humectante o polialcohol), Disperso en una mezcla sólida, con el debido poder gelificante y emulsificante, disperso en los alimentos en proceso, con algún grado de humedad, que permite obtener un nivel muy similar la plasticidad deseada en la funcionalidad del alimento y nutricionalmente reduciendo significativamente la carga calórica y mejorando el perfil lipídico de los ácidos grasos. (...)

De acuerdo con lo anterior, es claro que existe en el estado del arte una necesidad de ofrecer una mezcla en polvo para suplementar la grasa sólida para la industria alimenticia con base en la combinación de productos sólidos incluyendo gelificantes y estabilizantes y aceites alimenticios con baja grasa saturada estructurados en oleo gel y emulsionado en humectante alimenticio. Adicionalmente, dicho producto sustituto debe ser económico, de fácil acceso y amigable con el medio ambiente. (...). (Memoria descriptiva, pág. 6, 8)

Oficio N° 16659 de 29 de septiembre de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012576

Adicionalmente, se realizó el pago de tasas correspondiente a modificación del capítulo reivindicatorio, de acuerdo con en el numeral 1.2.2.5.1. del Capítulo Primero del Título X de la Circular Única”

De acuerdo con lo anterior, esta Oficia reitera que tras la modificación realizada al capítulo reivindicatorio presentada el 14 de agosto de 2025 (NC2025/0011011), los cambios realizados a las características técnicas esenciales de la composición para suplementar grasas alimentarias reclamada en la reivindicación 1, como es el caso de la restricción en la concentración de aceites vegetales entre 10-25%, es aceptado por ajustarse a los requisitos legales. Es importante precisar que, en el presente Oficio el efecto técnico presentado en la solicitud es discutido y argumentado frente a lo divulgado en los documentos del estado de la técnica D1 y D3, como se observa en la sección. 5.1.

Argumentos respecto a la claridad del capítulo reivindicatorio

El solicitante argumenta que *“Con relación a la claridad de las reivindicaciones de la solicitud, definida en el artículo 30 de la Decisión 486, me permito indicar que la nueva reivindicación 1 define una mezcla en polvo para suplementar grasas alimenticias optimizando contenido de ácidos grasos con poca carga calórica y alta plasticidad, por medio únicamente de la inclusión de sus características técnicas que lo hacen diferente de los existentes en el estado del arte.*

Ahora bien, con relación a lo indicado por el examinador: “El capítulo reivindicatorio no se encuentra debidamente soportado en la descripción puesto que (...). Teniendo en cuenta la descripción se encuentran el siguiente ejemplo”. (Oficio No. 7464), nos permitimos manifestar muy respetuosamente, que no estamos de acuerdo con lo indicado por el examinador, tal como se argumenta a continuación:

De acuerdo con el Manual Andino para el Examen de Solicitudes de Patente, en adelante EL MANUAL, “La invención puede considerarse suficientemente descrita si se aporta uno o más ejemplos, modos de realización alternativos o variaciones que habilitan a la persona versada en la materia técnica para que, aplicando sus conocimientos técnicos generales, pueda poner en práctica la invención en toda el área reivindicada y no solo algunas modalidades particulares reivindicadas, sin que para ello requiera desplegar un esfuerzo inventivo. Sin embargo, la presentación de ejemplos relativos a todas las especies particulares de la invención o a cada alternativa reivindicada no será necesaria para encontrar una suficiencia de la descripción, siempre y cuando dichas especies se mencionen en esta”. (El subrayado es nuestro).

En este caso, si bien los ejemplos presentados detallan composiciones específicas que ilustran ciertas combinaciones de los componentes y proporciones reclamados, la descripción general proporciona información suficiente para que un experto en la materia, aplicando sus conocimientos habituales, pueda extrapolar y reproducir otras combinaciones dentro de los rangos reivindicados. El documento expone la función y compatibilidad de cada uno de los componentes y justifica su inclusión, y los ejemplos muestran la viabilidad técnica de la composición, sin especulación alguna, contrario a lo indicado por el examinador.

Es preciso resaltar que la presente invención busca proteger una mezcla en polvo para suplementar grasas alimenticias optimizando contenido de ácidos grasos con poca carga calórica y alta plasticidad, conformada por los siguientes componentes esenciales: Polisacáridos: del grupo de almidón de maíz, almidón de yuca, maltodextrina. Aceites vegetales: seleccionados del grupo de, aceites de soya, maíz, girasol, colza, linaza. Humectantes: del grupo glucosa, glicerina, sorbitol, propilenglicol. (humectar). Emulsificantes: del grupo de lecitina de girasol, esteres de glicerol, esteres de sorbitol. Estructurantes de oleo gel: seleccionados del grupo de cera de abejas, cera carnauba. Hidrocoloides: seleccionados del grupo de, goma xantan, alginato de sodio, goma guar, goma gellan, goma CM.

Oficio N° 16659 de 29 de septiembre de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012576

Por lo anterior, es preciso indicar que la nueva reivindicación 1 restringe el alcance de protección de la solicitud de una manera razonable de conformidad con la información incluida en capítulo descriptivo y, por tanto, no habría ninguna justificación para restringir aún más el capítulo reivindicatorio

Adicionalmente, teniendo en cuenta que, la reivindicación 1 reclama como característica técnica esencial la protección de: “entre 10 y 30% en peso de humectantes, del grupo glucosa, glicerina, sorbitol, propilenglicol”, se presenta una nueva memoria descriptiva incorporando dicho fragmento en los ejemplos 1 y 2, con el fin de evitar cualquier posible confusión y garantizando el debido sustento del capítulo reivindicatorio en la descripción”

De acuerdo con lo anterior, esta Oficina la modificación al capítulo descriptivo presentada el 14 de agosto de 2025 con el radicado NC2025/0011011, no puede ser aceptada ya que se incluyeron los componentes glucosa, glicerina, sorbitol y propilenglicol y su proporción en los ejemplos específicos (composición 1 y 2) (pág. 8 de la descripción). Sin embargo, esta formulación no se encontraba divulgada en la presentación inicial, lo cual constituye ampliación de materia respecto a lo presentado originalmente, por lo que el nuevo capítulo descriptivo no es aceptado.

El solicitante argumenta que “El examinador además indica que, “La reivindicación 1 no es concisa, porque las expresiones: “aceites vegetales”, “ésteres de glicerol”, “ésteres de sorbitol”, “estructurantes de oleo gel”, “hidrocoloides” comprenden un número muy extenso de alternativas, (...)”, a lo cual nos permitimos manifestar muy respetuosamente que no estamos de acuerdo, tal como se argumenta a continuación.

En este sentido, es preciso resaltar que el tenor de las reivindicaciones es el que determina el alcance de la protección conferida por la patente, de acuerdo con el Artículo 51 de la Decisión 486. Por lo tanto, al analizarse la reivindicación independiente 1, dicho análisis debe ser realizado de manera integral en donde dicha reivindicación 1 enseña una: composición para suplementar grasas alimenticias caracterizada porque comprende: entre 30 y 50 % en peso de polisacáridos, del grupo de almidón de maíz, almidón de yuca, maltodextrina; entre 10 y 25 % en peso de aceites vegetales, seleccionados del grupo de, aceites de soya, maíz, girasol, colza, linaza; entre 10 y 30% en peso de humectantes, del grupo glucosa, glicerina, sorbitol, propilenglicol; entre 0.1 y 3 % en peso de emulsificantes, del grupo de lecitina de girasol, ésteres de glicerol, ésteres de sorbitol; entre 0.5 y 5 % en peso de estructurantes de oleo gel, seleccionados del grupo de cera de abejas, cera carnauba; entre 0.05 y 3% en peso de hidrocoloides, seleccionados del grupo de, goma xantán, alginato de sodio, goma guar, goma gellan, goma CMC; en donde, la composición es una mezcla en polvo estructurada en oleo gel. Así las cosas, al hacer una nueva lectura de la reivindicación independiente 1, es claro que cada una de las expresiones objetadas por el examinador, “aceites vegetales”, “ésteres de glicerol”, “ésteres de sorbitol”, “estructurantes de oleo gel”, “hidrocoloides” están conectadas de manera inmediata con la expresión: “seleccionados del grupo de”, permitiendo de esta manera restringir el alcance de protección de la invención de una manera razonable a un grupo específico de componentes, junto con los rangos de las composiciones específicas.

Con relación a las modificaciones anteriormente mencionadas, el solicitante manifiesta que las mismas no amplían de ninguna manera la materia objeto de la solicitud en estudio y se realizaron con el fin de superar las objeciones de claridad y nivel inventivo, planteadas por el examinador en el Oficio para el cual se está presentando respuesta.

En consecuencia, el solicitante establece que dichas nueva reivindicación 1 cumplen con el requisito de claridad tal como se encuentra definido en el artículo 30 de la Decisión 486 y definen materia que es clara para una persona versada en la materia.”

Esta Oficina se permite indicar que la objeción de concisión a la anterior reivindicación 1 (NC2022/0012576 del 02 de septiembre de 2022) expresada en el Oficio No. 7464 de 19

Oficio N° 16659 de 29 de septiembre de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012576

de mayo de 2025, fue realizada puesto que la expresión “tales como” no permitía establecer claramente el alcance de la protección frente a la categoría de componentes: aceites vegetales, estructurales de oleo gel e hidrocoloides. Tras la modificación al capítulo reivindicatorio (14 de agosto de 2025 radicado No. NC2025/0011011), se evidencia la limitación de cada categoría con sus respectivos componentes seleccionados, así como sus proporciones, lo cual es aceptado y se da por superada la objeción de concisión en el nuevo capítulo reivindicatorio.

Argumentos respecto a nivel inventivo

El solicitante argumenta que “Con relación al cumplimiento del requisito de nivel inventivo, el examinador indicó en el Oficio 7464 que las antiguas reivindicaciones 1 a 6 de la presente solicitud carecían de dicho requisito a la luz de los documentos D1 (US20160021905) y D2 (AU2003208010), donde dichas anterioridades enseñan “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)”; y “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)”, respectivamente. De este modo, de acuerdo con el artículo 18 de la Decisión 486 que indica, “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”.

Así las cosas, de conformidad con las modificaciones realizadas al capítulo reivindicatorio, nos permitimos presentar a continuación una comparación técnica, con el fin de analizar las diferencias entre en la presente invención y los documentos citados por el examinador”

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
entre 30 y 50 % en peso de polisacáridos, del grupo de almidón de maíz, almidón de yuca, maltodextrina	NO DIVULGA El rango de la proporción no coincide.	NO DIVULGA No enseña específicamente: “entre 30 y 50 % en peso de polisacáridos, del grupo de almidón de maíz, almidón de yuca, maltodextrina”
entre 10 y 25 % en eso de aceites vegetales, seleccionados del grupo de, aceites de soya, maíz, girasol, colza, linaza	NO DIVULGA	NO DIVULGA No enseña específicamente: “entre 10 y 25 % en eso de aceites vegetales, seleccionados del grupo de, aceites de soya, maíz, girasol, colza, linaza”. La proporción indicada por el examinador corresponde al siguiente fragmento: “En la presente invención, se proporciona: Un polvo de aceite/grasa que comprende los siguientes componentes y entre un 15 y un 79,9 % en peso de una mezcla de glicéridos que contiene entre un 5 y un 84,9 % en peso de triglicéridos (...)”
10-30% en peso de humectantes del grupo glucosa, glicerina, sorbitol, propilenglicol	NO DIVULGA El rango de la proporción no coincide.	NO DIVULGA El rango de la proporción no coincide.



Oficio N° 16659 de 29 de septiembre de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012576

0,1-3% en peso de emulsificantes del grupo de lecitina de girasol, esteres de glicerol, esteres de sorbitol	3-6% en peso Monoestearato de glicerilo (párr.0030)	NO DIVULGA No divulga la proporción específica.
0,5 y 5% en peso de estructurantes de oleo gel seleccionados del grupo de cera de abejas, cera carnauba	0,01-15% en peso Cera de carnauba (párr.0029)	NO DIVULGA
0.05 y 3% en peso de hidrocoloides, seleccionados del grupo de, goma xantan, alginato de sodio, goma guar, goma gellan, goma CMC	2% en peso lambda-carragenina y goma guar (párr.0033)	goma xantana (Descripción, pág. 12)
en donde, la composición es una mezcla en polvo estructurada en oleo gel.	NO DIVULGA	NO DIVULGA

De esta manera, resaltamos las enseñanzas de la “guía para examen de solicitudes de patente de invención y modelo de utilidad”, en adelante la guía cuando indican que, el nivel inventivo tendrá que desvirtuarse con los documentos relevantes, sin ninguna investigación adicional por parte de dicho experto en la materia. (El subrayado es nuestro).

Esta Oficina se permite aclarar que, la falta de nivel inventivo proyectada en el Oficio No. 7464 del 19 de mayo de 2025 (sección 5.1), fue sustentada frente a D1 y D2 puesto que pertenecen al mismo campo técnico, sin embargo, tras los argumentos presentados por el solicitante, se aclara que D2 no anticipa la diferencia técnica relacionada con la concentración entre 10-30% de humectantes, de polisacáridos entre 30-50% en peso y de aceites vegetales entre 10-25%. Por lo tanto, para realizar el actual análisis de patentabilidad no se emplea dicho documento, sin embargo, se mantiene la objeción de falta de nivel inventivo a la luz de las enseñanzas de D1 y D3.

En este contexto, D1 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). Asimismo, D3 pertenece al mismo campo técnico al enseñar una composición para recubrir un producto de chocolate que comprende: un aceite vegetal; agua; una cera; uno o más azúcares; uno o más aditivos seleccionados del grupo que consiste en un humectante, un emulsionante, un almidón o un derivado del mismo, un regulador de la acidez y un conservante (Pág.2, línea. 11 a 18). Adicionalmente, D3 divulga las características técnicas esenciales complementarias a D1, las cuales corresponden a: entre 30-50 % en peso de polisacáridos, del grupo de almidón de maíz, almidón de yuca, maltodextrina, entre 10-25 % en peso de aceites vegetales seleccionados del grupo de aceites de soya, maíz, girasol, colza, linaza, entre 10-30% en peso de humectantes del grupo glucosa, glicerina, sorbitol, propilenglicol; y que la composición sea una mezcla en polvo estructurada en oleo gel, tal y como se argumenta en la sección 5.1 del presente Oficio.

De acuerdo con las observaciones del solicitante, la frase “donde, la composición es una mezcla en polvo estructurada en oleo gel” se identifica como una característica técnica esencial. Esta Oficina se permite señalar que dicha característica se considera esencial para el presente oficio y que su comparación respecto al estado de la técnica se realiza frente a lo descrito en D1 y D3, según los argumentos presentados en relación con la objeción al requisito de nivel inventivo.

Oficio N° 16659 de 29 de septiembre de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012576

El solicitante continúa argumentando que *“Por lo tanto, al tomar como referencia los documentos D1 y D2 es posible afirmar que un experto en la materia no podría llegar a la invención en estudio, sin ninguna investigación adicional, toda vez dichas divulgaciones no hacen referencia a las características técnicas esenciales de la presente invención: El hecho de que la presente invención incluye: entre 30 y 50 % en peso de polisacáridos, del grupo de almidón de maíz, almidón de yuca, maltodextrina. El hecho de que la presente invención incluye: entre 10 y 25 % en eso de aceites vegetales, seleccionados del grupo de, aceites de soya, maíz, girasol, colza, linaza; El hecho de que la presente invención incluye: 10-30% en peso de humectantes del grupo glucosa, glicerina, sorbitol, propilenglicol; El hecho de que la presente invención comprende una composición que es una mezcla en polvo estructurada en oleo gel. Por lo tanto, al tomar las enseñanzas de los documentos D1 y D2 no sería suficiente ni obvio para un experto en la materia, alcanzar las enseñanzas reivindicadas por la solicitud en estudio, de acuerdo con sus características técnicas esenciales, tal como se demostró anteriormente”*

Esta Oficina se permite reiterar que, tras las modificaciones y aclaraciones realizadas al capítulo reivindicatorio presentadas el 14 de agosto de 2025 bajo el radicado NC2025/0011011, se procede a evaluar nuevamente el nivel inventivo de la solicitud, para lo cual la nueva pareja documental D1 y D3 en combinación anticipan el efecto técnico reclamado en la solicitud, ya que las diferencias asociadas a la concentración entre 30-50 % en peso de polisacáridos, del grupo de almidón de maíz, almidón de yuca, maltodextrina, entre 10-25 % en peso de aceites vegetales seleccionados del grupo de aceites de soya, maíz, girasol, colza, linaza; y entre 10-30% en peso de humectantes del grupo de glucosa, glicerina, sorbitol, propilenglicol; y que la composición sea una mezcla en polvo estructurada en oleo gel, ya se encuentran anticipadas en D3, el cual divulga composiciones para recubrir un producto de chocolate que incluyen entre 10-50% de maltodextrina (Pág.14, línea. 13), entre 5-10% de aceite de soya (Pág.10, línea. 27); y 30% de glucosa (Pág.11, línea. 14 y 23), donde es posible llevar a cabo un secado por pulverización de la mezcla homogeneizada para obtener una composición en forma de polvo (Pág.5, línea.10 y 11). Lo anterior es argumentado y sustentando en la sección 5.1 del presente Oficio.

Argumentos relacionados con el efecto técnico

El solicitante argumenta que *“Polisacáridos (30-50 % en peso): El almidón de maíz y de yuca aportan capacidad de gelatinización y formación de redes tridimensionales, mientras que la maltodextrina mejora la dispersión y facilita la liberación controlada del óleo gel en matrices alimentarias¹. Esta combinación modula la viscosidad y plasticidad, optimizando la funcionalidad sin que se presenten grumos, incluso en productos con humedad intermedia². Ninguna de las anterioridades citadas hace referencia a las proporciones de almidón de maíz, yuca o maltodextrina de la presente invención. Aceites vegetales (10-25 % en peso): El uso de aceites insaturados (soya, maíz, girasol, colza, linaza) reduce la carga de grasas saturadas y mejora el perfil de ácidos grasos. En esta invención, estos aceites se estructuran en una red sólida gracias a ceras vegetales, pero en forma encapsulada en polvo, lo que incrementa la vida útil y la facilidad de dosificación³. Ninguna de las anterioridades citadas hace referencia a las proporciones y tipos de aceites vegetales de la presente invención. Humectantes (10-30 % en peso): La glicerina, el sorbitol y otros polialcoholes reducen la actividad de agua (aw), mejoran la textura blanda y actúan como plastificantes de la matriz polisacárida, asegurando que el polvo sea fluido y se incorpore homogéneamente en la formulación final ⁴. Ninguna de las anterioridades citadas hace referencia a las proporciones de humectantes”. Óleo gel y presentación en polvo: El óleo gel, formado por aceites y gelificantes, se convierte en*

Oficio N° 16659 de 29 de septiembre de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012576

mezcla sólida en polvo mediante integración con la matriz polisacárida-humectante. Esto ofrece ventajas claras frente a oleo geles convencionales: estabilidad prolongada, facilidad de transporte, dosificación precisa y versatilidad en aplicaciones industriales. Ninguna de las anterioridades citadas hace referencia a la configuración de óleo gel y presentación en polvo.

Gracias a la sinergia funcional de los componentes y su forma de presentación en polvo, la presente invención: Reproduce la plasticidad y funcionalidad de las grasas sólidas en masas, rellenos y emulsiones alimentarias. Reduce significativamente la carga calórica y mejora el perfil lipídico. Ofrece versatilidad industrial en panadería, pastelería, cárnicos y heladería. Es vegana, de bajo costo y amigable con el medio ambiente, utilizando materias primas de fácil acceso.

De este modo, es posible afirmar que ninguno de los documentos citados por el examinador en su concepto técnico, divulga o sugiere las características anteriormente mencionadas, razón por la cual no sería obvio para un experto llegar a la solución propuesta y definida en la reivindicación independiente 1 con lo que además de cumplir el requisito de novedad, se da cabal cumplimiento al requisito de nivel inventivo definido en el artículo 18 de la Decisión 486.

En conclusión, me permito establecer que, gracias a las modificaciones realizadas y los argumentos expuestos anteriormente, la presente solicitud cumple cabalmente con los requisitos de claridad, novedad y nivel inventivo respecto a la mezcla en polvo para suplementar grasas alimenticias optimizando contenido de ácidos grasos con poca carga calórica y alta plasticidad, expuesta en el nuevo capítulo reivindicatorio que se anexa a este memorial. Por lo tanto, solicito a ese despacho reconocer estos requisitos y conceder el privilegio de patente de invención a la solicitud de mi mandante”

Esta Oficina se permite aclarar, que de acuerdo con la descripción presentada por el solicitante respecto a las características teóricas asociadas a cada categoría de componentes empleados (polisacáridos, aceites vegetales, humectantes y oleo gel) en la composición, tiene únicamente un carácter informativo y de apoyo conceptual. Dichas referencias permiten contextualizar las propiedades generales conocidas en el estado de la técnica; sin embargo, no constituyen por sí mismas un efecto técnico particular de la invención. El efecto técnico debe obtenerse únicamente de la interacción concreta de los componentes dentro de la invención propuesta, y no de las características teóricas individuales que se mencionan de manera aislada. Asimismo, se reitera que la evaluación realizada al requisito de nivel inventivo, bajo el nuevo capítulo reivindicatorio (14 de agosto de 2025 radicado No. NC2025/0011011), es anticipada por la combinación de los documentos D1 y D3 (sección 5.1 del presente Oficio). D1 divulga 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 (Párr.0004 y 0006). Mientras que D3 divulga claramente las diferencias relacionadas con las características técnicas esenciales: entre 30-50 % en peso de polisacáridos, del grupo de almidón de maíz, almidón de yuca, maltodextrina, entre 10-25 % en peso de aceites vegetales seleccionados del grupo de aceites de soya, maíz, girasol, colza, linaza; y entre 10-30% en peso de humectantes del grupo de glucosa, glicerina, sorbitol, propilenglicol, por lo cual, la persona versada en la materia estaría motivada en incluir estas características en la composición de D1 y así llegar a la reivindicación 1, lo que se considera obvio. Cabe resaltar que, bajo las enseñanzas de D3 la mezcla homogeneizada puede secarse por pulverización en condiciones adecuadas para eliminar el agua presente en la mezcla y, posteriormente, obtener una composición en forma de polvo (Pág.16, línea. 23 y 24).

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

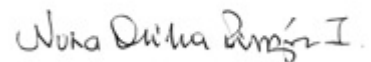
Oficio N° 16659 de 29 de septiembre de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012576

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.

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.



Nubia Milena Pinzon Ibañez
DIRECTORA DE NUEVAS CREACIONES (E)

Oficio N° 16659 de 29 de septiembre de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012576

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.				Examen de patentabilidad							
NC2022/0012576				1°		2°	X	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 y 2					
Palabras clave utilizadas						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, glucides, maltodextrin, (Glucides OR starch OR "corn starch" OR "cassava" OR "manihot esculenta") AND ("edible vegetable oil" OR "vegetable oil" OR "soybean oil" OR "soybean seed oil" OR "corn oil" OR "maise oil" or "oils, corn" OR "sunflower oil") AND ("organogel" OR "oleogels")					
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		-		-		A	
Patbase	EP1365729			2003/12/03		-		-		A	
	US6517883			2003/02/11		-		-		A	
	AU2003208010			2003/09/04		-		-		A	
	EP1046341			2000/10/25		-		-		A	
	US20160021905			2003/09/04		1 y 2		Todo el documento		Y	
	WO22031172			2022/02/10				-		A	
	BR102019027238			2021/06/29		-		-		A	
STNext	WO2011143566			2011/11/17		-		-		A	
	WO22099384			2022/05/19		1 y 2		Todo el documento		Y	
Origin	RU2752050			2021/07/22		-		-		A	
	US20160021905			2016/01/28		-		-		A	
	WO2011080580			2011/08/25		-		-		A	
Orbit	US2012100251			2012/04/26		-		-		A	
	WO09117152			2009/09/24		-		-		A	
	JP202214786			2022/01/20		-		-		A	

Oficio N° 16659 de 29 de septiembre de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012576

	JP2007269909	2007/10/18	-	-	A
	US6638557	2003/10/28	-	-	A
(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: (26/09/2025)					

