

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 16840 de 1 de octubre de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0006547

Señores

PRODUCTOS ALIMENTICIOS DORIA S.A.S

TÍTULO DE LA SOLICITUD: “FORMULACIÓN PARA LA FABRICACIÓN DE CUCHARAS COMESTIBLES A PARTIR DE SUBPRODUCTOS DERIVADOS DE LA TRANSFORMACIÓN DEL TRIGO (SALVADO Y SEMITA) Y SU MÉTODO DE OBTENCIÓN”

1. Corrección de irregularidades en la actuación administrativa (Artículo 41 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo).

En atención a la solicitud de patente de invención tramitada bajo el radicado No. NC2022/0006547, así como, las actuaciones que sobre la misma reposan en el Sistema de Información para la Propiedad Industrial -SIPI-, esta Dirección en el ejercicio de la competencia que le asiste en virtud del numeral 5 del artículo 20 del Decreto 4886 de 2011, se permite dar aplicación al artículo 41 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, dentro de la presente actuación administrativa, en consideración de los siguientes aspectos.

De forma inicial advierte esta Dirección que mediante el Oficio No. 13377 del 19 de agosto de 2025 se efectuó requerimiento al solicitante, con ocasión, del examen de patentabilidad formulado sobre la solicitud, en los términos del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comunidad Andina. Sin que a la fecha haya vencido el término para que el solicitante presente la correspondiente respuesta, conforme a lo dispuesto por la normatividad en cuestión.

Sin embargo, de una revisión adelantada por iniciativa propia del contenido del acto de trámite referido en precedencia, advierte esta Dirección que el Oficio No. 13377 del 19 de agosto de 2025, contiene una irregularidad o inconsistencia, pues dentro de la determinación del estado de la técnica para la solicitud bajo estudio, se identificó el documento D1 correspondiente a la solicitud de patente NC2022/0006337, que se tramitó en su oportunidad ante la oficina colombiana. Sin embargo, encuentra esta Dirección que tal documento no puede ser parte del estado de la técnica, pues, la solicitud no fue objeto de publicación, en los términos del artículo 40 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, conforme se indicará más adelante.

En efecto, la solicitud de patente NC2022/0006337, determinada como documento D1 dentro del informe de búsqueda para la presente solicitud, fue objeto de requerimiento como resultado de su examen de forma en los términos del artículo 39 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, sin que dentro del término correspondiente el interesado hubiese atendido lo requerido. En consecuencia, mediante la Resolución 48624 del 27 de julio de 2022, se declaró su abandono en aplicación de la consecuencia jurídica ante tal situación por la norma prevista en precedencia.

Resulta importante indicar, que de conformidad con lo previsto en el mismo artículo 39 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, ante la no respuesta o una respuesta insatisfactoria al requerimiento resultado del examen de forma, la solicitud será declara en abandono, perderá su prelación, y en todo caso la Oficina Nacional Competente guardará confidencialidad, motivo por el cual, se debe considerar que la solicitud en cuestión no ha sido accesible al público y por lo tanto, no se ha conocido,

Oficio N° 16840 de 1 de octubre de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0006547

precisamente por la confidencialidad a la que refiere la norma en cuestión. Es de precisar que la anterioridad en cuestión se corresponde a una solicitud de patente nacional, que no ha sido publicada en otro medio, por lo que no puede considerarse como parte del estado de la técnica determinado para la solicitud bajo estudio y mucho menos afectar los requisitos de patentabilidad de la solicitud.

En este sentido, resulta claro para esta Dirección que el error en cuanto a la determinación del estado de la técnica, con el documento D1 y la afectación de la solicitud en su requisito de novedad con dicho documento, configura una inconsistencia en el trámite, que como ya se dijo genera una afectación al debido procedimiento administrativo en cabeza del solicitante, por lo que se hace necesario adoptar las medidas correspondientes para sanear la presente actuación y permitir su conclusión, lo anterior, de conformidad con el artículo 41 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo:

“ARTÍCULO 41. Corrección de irregularidades en la actuación administrativa. La autoridad, en cualquier momento anterior a la expedición del acto, de oficio o a petición de parte, corregirá las irregularidades que se hayan presentado en la actuación administrativa para ajustarla a derecho, y adoptará las medidas necesarias para concluirla”.

Así las cosas, esta Dirección considera que nos encontramos dentro del momento procedimental oportuno para la aplicación de la normativa antes citada, como quiera, que no se ha expedido a la fecha un acto administrativo que ponga fin a la actuación, situación que podría verse conculcada en atención a la inconsistencia detectada y descrita en los apartados precedentes. De igual forma, esta oficina tiene plena competencia para la aplicación del artículo 41 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, por cuanto fue este mismo Despacho quien ha desarrollado las actuaciones de trámite en cuestión.

Por lo tanto, se procederá a dejar sin efectos el examen de patentabilidad adelantado sobre la presente solicitud, cuyos resultados se contienen en el Oficio No. 13377 del 19 de agosto de 2025, así como, el informe de búsqueda que lo acompasa, siendo esta la medida necesaria para corregir la irregularidad antes anotada y así permitir la continuación del trámite administrativo de la solicitud de patente de invención con radicado No. NC2022/0006547. En tal sentido, se hace necesario ordenar, en la medida que a la fecha no se ha notificado un requerimiento por no patentabilidad, el realizar un nuevo estudio de fondo a la solicitud, tomando de presente que el documento D1 antes mencionado no puede ser considerado parte del estado de la técnica, en consideración de las precisiones antes realizadas.

Por lo tanto, se tiene que, para todos los efectos del trámite radicado NC2022/0006547, el Oficio del examen de patentabilidad de que trata el artículo 45 de la Decisión 486 de 2000 es el aquí notificado.

2. Requerimiento con fundamento en el artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina.

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:

Oficio N° 16840 de 1 de octubre de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0006547

3. Modificaciones presentadas

Revisada la modificación a la solicitud objeto de estudio, la cual fue radicada el 27 de septiembre de 2022, bajo radicado No. NC2022/0006547, 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 realizadas al capítulo reivindicatorio por ajustarse a los requisitos legales. No obstante, se aclara que la modificación a la descripción, radicada el 27 de septiembre de 2022 bajo el número NC2022/0006547, no se acepta, dado que en esta se elimina el párrafo originalmente presentado relacionado con la selección del cereal (avena, espelta, arroz, centeno, trigo, maíz, mijo, bulgur, cebada, quinoa, amaranto o mezclas de los mismos); limitándola solo a trigo, lo que implica un alejamiento de la materia originalmente contenida en la solicitud.

4. Objeto de la invención

El problema planteado consiste en la necesidad de encontrar alternativas ecológicas que reemplacen utensilios hechos con materiales artificiales y eviten residuos contaminantes. Los biomateriales ofrecen opciones para productos como utensilios de comida, lo que ayuda a reducir los desechos plásticos generados por el uso de plásticos de un solo uso.

Para resolver dicho problema técnico, la solicitud en estudio plantea una formulación para la fabricación de cucharas comestibles y su método de preparación. Dicha formulación comprende: a. harina de trigo entre 5 y 85%; b. salvado de trigo entre 2 y 30%; c. semita de trigo entre 2 y 40%; d. un componente graso entre 1 y 20% en donde el componente graso puede ser margarina o aceite vegetal. Por su parte, el método de preparación comprende: a. obtener una masa húmeda de harina de trigo, salvado de trigo, semita de trigo, un componente graso y agua; b. extruir la masa húmeda de la etapa (a) hasta obtener una mezcla húmeda, homogénea y compacta; y c. moldear por compresión la mezcla húmeda homogénea y compacta de la etapa anterior en un molde a una temperatura 120°C a 190°C hasta su cocción.

5. Reivindicaciones estudiadas

El presente estudio se basa en el capítulo reivindicatorio presentado el 27 de septiembre de 2022, bajo el radicado No. NC2022/0006547.

6. De la solicitud de patente

6.1. Título

De conformidad con el literal d) del artículo 27 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, el nombre de la invención de que se trata deberá reflejar el objeto y el campo industrial con el cual se relaciona la misma y ser concordante con la materia descrita y las reivindicaciones de la solicitud. El nombre no podrá referirse a nombres personales, marcas de productos o nombres de fantasía.

Analizado el título modificado en el escrito radicado bajo el No. NC2022/0006547 el 27 de septiembre de 2022 y teniendo en cuenta el objeto de la solicitud, esta oficina acepta el siguiente título: "FORMULACIÓN PARA LA FABRICACIÓN DE CUCHARAS COMESTIBLES A PARTIR DE SUBPRODUCTOS DERIVADOS DE LA TRANSFORMACIÓN DEL TRIGO (SALVADO Y SEMITA) Y SU MÉTODO DE OBTENCIÓN".

Oficio N° 16840 de 1 de octubre de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0006547

6.2. 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:

En las reivindicaciones 1, 3 y 4, las expresiones; *"puede ser"* (Reiv.1); *"o"* (Reiv.1 y 4); *"opcionalmente"* (Reiv.3) precediendo una característica no son limitativas, porque hacen 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 2 no es clara, porque emplea el adverbio de cantidad *"además"*, lo cual da lugar a otro componente, sí dicho componente hace parte de las características esenciales de la composición reclamada, entonces debe estar mencionado en la reivindicación independiente, que es la que contiene todas las características esenciales de la formulación. Se le recuerda al solicitante que la reivindicación independiente debe ser autosuficiente y contener las características esenciales de la formulación.

Las características relacionadas con el contenido de *"agua entre 25-40%"* (Reiv.2); y *"una temperatura 120°C a 190°C"* (Reiv.6, etapa. c) no se encuentran sustentadas en la descripción, por lo tanto, se sugiere incorporarlas en el capítulo descriptivo. Dichas modificaciones no constituyen ampliación de materia, puesto que dicha información hace parte de la divulgación inicial.

La reivindicación 4 no se encuentra debidamente soportada en la descripción puesto que en los *ejemplos 1 a 6* relacionados con *formulaciones preliminares* (Tablas.1 a 6), hacen referencia a formulaciones cuyos componentes adicionales son mencionados en la tabla 1, lo cual no evidencia la acción de todos los componentes reclamados, sino que se hace una generalización de manera especulativa. Teniendo en cuenta la descripción se encuentran los siguientes ejemplos:

Tabla.1 Ejemplos de los componentes soportados

Componente adicional reclamado	Componente adicional soportado
pastas alimenticias, galletas, barquillos, conos enrollados o combinaciones de los mismos.	Remolido de pastas (Tabla.1 a 6, pág.10,12 a 14, 16 y 17) y remolido de galletas (Tabla. 3 a 6, pág.13, 14, 16 y 17)

De acuerdo con lo anterior, se sugiere restringir la solicitud a una razonable cantidad de formulaciones con sus respectivos componentes y proporciones que se encuentren debidamente soportadas en el capítulo descriptivo.

En el método de la reivindicación independiente 6, se debe mencionar todas sus características técnicas esenciales, incluyendo los componentes y proporciones que constituyen la formulación para la fabricación de cucharas comestibles reclamados en la reivindicación 1.

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

Oficio N° 16840 de 1 de octubre de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0006547

7. Descripción

De conformidad con lo establecido por el artículo 28 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina y con ocasión a la solicitud en estudio se encuentra que, la unidad de medida *psi* encontrada en la página 9 de la descripción, no corresponde a las establecidas por el Sistema Internacional de Unidades, por lo tanto, se sugiere hacer la conversión a Pascal (Pa) en todo el capítulo descriptivo.

8. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el día 17 de mayo de 2022, que corresponde a la fecha de presentación nacional.

Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, se encontró el siguiente documento que anticipa el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de publicación
D1	IN201941002902	“Method of manufacturing edible cutlery”	05 de julio de 2019
D2	WO2018157119	“Edible and biodegradable utensils”	30 de agosto de 2018

D1¹ divulga un método de fabricación de utensilios ecológicos y biodegradables y, más concretamente, a un método de fabricación de cubiertos comestibles (Párr.0001). Dicho método incluye las etapas de: mezclar un polvo con al menos uno de los siguientes ingredientes: un 45-75% en peso de harina, un 30-60% en peso de agua y un 1-5% en peso de aceite para formar una mezcla de masa; extender la mezcla de masa en una o más láminas y compactar las láminas colocándolas sobre uno o más moldes de cubiertos mientras se aplica una presión predeterminada. Asimismo, incluye hornear las láminas compactas a una temperatura y tiempo específicos para obtener los cubiertos comestibles (Párr.0005).

D2² divulga composiciones comestibles y biodegradables que pueden utilizarse para fabricar utensilios, así como métodos para su fabricación (Resumen). Particularmente presenta una composición que comprende harina de sémola (24-36%), harina integral de maíz/harina de sorgo (12-27%), harina de arroz (12-27%), harina de soja (12-27%) y agua/leche 18-27% (Párr.00295 a 00299).

9. 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.

9.1. 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 (NC2022/0006547 del 27 de septiembre de 2022) refiere a: *“Una formulación para la fabricación de cucharas*

¹<https://iprsearch.ipindia.gov.in/PublicSearch/>

²<https://patents.google.com/patent/WO2018157119A1/en?qoq=WO2018157119>



Oficio N° 16840 de 1 de octubre de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0006547

comestibles que 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
Una formulación para la fabricación de cucharas comestibles que comprende	Cubiertos comestibles que comprenden	Una composición baja en gluten (Párr.00292)
a. harina de trigo entre 5-85%;	Harina de trigo entre 45-75% (Párr.0026 y 0027)	Harina integral de maíz/harina de sorgo entre 12-27% (Párr.000296)
b. salvado de trigo entre 2-30%	Salvado de trigo entre 3-10% de (Párr.0022 y 0024)	-----
c. semita de trigo entre 2-40%;	-----	Harina de sémola entre 24-36% (Párr.00294)
d. un componente graso entre 1-20% en donde el componente graso puede ser margarina o aceite vegetal	Aceite entre 1-5% (Párr.0026)	Aceite de soja, grasa láctea, aceite de maíz, grasa de avena y triglicéridos entre 4-10% (Párr.00127 y 00129)

D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1, ya que divulga la fabricación de cubiertos comestibles (cuchillo, cuchara, tenedor, platos y similares (Párr.0031)) que comprenden un polvo con al menos uno de los siguientes ingredientes: un 45-75 % en peso de harina, un 30-60 % en peso de agua y un 1-5 % en peso de aceite para formar una mezcla de masa (Párr.0005). Donde dicho polvo es seleccionado de: salvado de avena, salvado de trigo, salvado de arroz (Párr.0022). Asimismo, la harina puede ser de trigo, arroz, sorgo, mijo, maíz (Párr.0027).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y la composición divulgada en D1, consiste en que incluye semita de trigo en una concentración entre 2-40% y que el componente graso puede ser margarina o aceite vegetal.

No hay evidencia de que el incluir específicamente semita de trigo entre 2-40% y un componente graso como margarina o aceite vegetal, proporcione una composición con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D1, puesto que fabricar cubiertos comestibles, ecológicos y biodegradables con beneficios nutricionales y que además sean una alternativa frente al plástico, ya había sido previsto en dicho documento (Resumen y párr.0002).

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 semita de trigo entre 2-40% y un componente graso como margarina o aceite vegetal en una formulación para fabricar cucharas, ya está divulgado en D2, que refiere una composición para fabricar utensilios comestibles que comprende harina de sémola entre 24-36% (Párr.00294) y donde es posible emplear entre el 4-10%



Oficio N° 16840 de 1 de octubre de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0006547

de lípidos seleccionados de aceite de soja, grasa láctea, aceite de maíz, grasa de avena y triglicéridos (Párr.00127 y 00129).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir harina de sémola entre 24-36% y lípidos como el aceite de soja, grasa láctea, aceite de maíz, grasa de avena o triglicéridos de D2, en la composición de D1 para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Adicionalmente, D1 menciona que el cubierto comestible contiene agua entre 30-60% en peso (Reiv.1).

Las reivindicaciones dependientes 1 a 5 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporten nivel inventivo a la formulación de la reivindicación 1, por lo cual se considera que carecen 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 6 (NC2022/0006060 del 27 de septiembre de 2022) refiere a: *“Un método para obtener una formulación para la fabricación de cucharas comestibles que 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
Un método para obtener una formulación para la fabricación de cucharas comestibles que comprende	Un método para fabricar cubiertos comestibles (Reiv.1)	Proceso para fabricar utensilios (Párr.00553)
a. obtener una masa húmeda de	Formar una masa al mezclar	Añadir de dos a cinco harinas
harina de trigo	Harina de trigo (45-75%) (Reiv.1 y párr.0027)	(Párr.00566) Harina integral de maíz/harina de sorgo (12-27%) (Párr.000296)
salvado de trigo	El polvo (salvado de trigo entre 3-10%) (Reiv.1, 2 y párr.0022)	-----
semita de trigo	-----	Harina de sémola (entre 24-36%) (Párr.00294)
un componente graso y	Aceite entre 1-5% (Reiv.1)	Aceite de soja, grasa láctea, aceite de maíz, grasa de avena y triglicéridos (Párr. 00129)
agua	Agua entre 30-60% (Reiv.1, 2 y párr.0027)	Agua (Párr.00566 y 00299)
b. extruir la masa húmeda de la etapa (a) hasta obtener una mezcla húmeda, homogénea y compacta; y	extender la mezcla de masa en láminas (Reiv.1)	Presionar y estirar con fuerza (amasar) durante unos 10 minutos (Párr.00566)
c. moldear por compresión la mezcla húmeda homogénea y compacta de la etapa anterior en un molde a una temperatura	compactar las láminas en moldes para cubiertos aplicando una presión y hornear a (Reiv.1)	Colocar el material en un molde de prensado (Párr.00570)
120-190°C hasta su cocción.	180-300°C (Reiv.4)	Hornear a 160-180°C (Párr.00570)



Oficio N° 16840 de 1 de octubre de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0006547

D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 6, ya que divulga un método de fabricación de cubiertos comestibles (Párr.0001). Dicho método incluye las etapas de: mezclar un polvo con un 45-75 % en peso de harina, un 30-60 % en peso de agua y un 1-5 % en peso de aceite para formar una mezcla de masa; extender la mezcla de masa en una o más láminas y compactar las láminas colocándolas sobre uno o más moldes de cubiertos mientras se aplica una presión predeterminada; y hornear las láminas compactas a una temperatura predeterminada durante un tiempo predeterminado para obtener cubiertos comestibles (Párr.0005).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 6 y el método divulgado en D1, consiste en que incluye la etapa de obtener una masa homogénea que comprende semita de trigo.

No hay evidencia de que el incluir específicamente semita de trigo proporcione un método con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D1, puesto que un método para fabricar cubiertos comestibles (tipo cuchara), ecológicos y biodegradables con beneficios nutricionales y que además sean una alternativa frente al plástico, ya había sido previsto en dicho documento (Resumen y párr.0002 y 0031).

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 semita de trigo en un método para la fabricación de cucharas comestibles, ya está divulgado en D2 que se refiere a procesos para fabricar utensilios comestibles (Párr. 00553), donde se adiciona de dos a cinco harinas elegidas de acuerdo con los ejemplos expuestos (Párr.00566), donde uno de ellos refiere la presencia de harina de sémola (Párr.00294) así como también la adición de lípidos seleccionados de aceite de soja, grasa láctea, aceite de maíz, grasa de avena y triglicéridos (Párr. 00129).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir harina de sémola de D2 en el método de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 6. Por lo cual se considera obvia.

Adicionalmente, D1 menciona que se mezcla el polvo con al menos uno de los siguientes elementos: un 45-75 % en peso de harina, un 30-60% en peso de agua y un 1-5 % en peso de aceite para formar una mezcla de masa (Reiv.1).

De igual manera, D2 menciona que el utensilio comestible tiene una anchura de curvatura exterior de 14mm, una anchura de curvatura interior de 10mm y una altura de curvatura entre 6,5-9,5 mm (Reiv.20). Además, indica que el molde de prensado de dos niveles con el material recortado se coloca en un horno a 160-180 °C durante 8-15 minutos (Párr.00571).

Las reivindicaciones dependientes 7 a 9 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporten nivel inventivo al método de la reivindicación 6, por lo cual se considera que carecen de nivel inventivo.

Oficio N° 16840 de 1 de octubre de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0006547

10. Conclusión

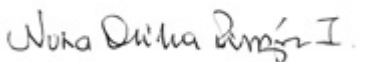
Los requisitos de Patentabilidad de la presente solicitud están afectados así:

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	IN201941002902	1 a 9	Nivel inventivo
D2	WO2018157119	1 a 9	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.

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° 16840 de 1 de octubre de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0006547

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.				Examen de patentabilidad							
NC2022/0006547				1°	X	2°		3°		Revoca	X
Fecha de determinación estado de la técnica						Prioridad		Presentación			
17 de mayo de 2022								X			
Solicitante											
PRODUCTOS ALIMENTICIOS DORIA S.A.S											
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 9					
Palabras clave utilizadas						Wheat, trigo, flour, cuchara, utensilio, harina, wheat derivatives, triticum, semolina, semola, bran, hull, utensils, spoon, fork, vegetable oil, oil, vajilla, butter, margarine, mixing, mix, moistening, extruding, screw, feeding, compressing, cooking, extruding flour or starch, extruding machine, extrusion machine, edible cutlery. ("Flour" OR "Wheat flour) AND (whole grain" OR "Durum wheat, semolina" OR "Semolina" OR "Semolina wheat" OR "Durum semolina" OR "Hard wheat semolina" OR "Wheat, T. durum, semolina" OR "Triticum turgidum durum, semolina") (wheat OR triticum) AND (spoon OR utensil*) AND (edible) AND (oil) AND (bran) AND (hull) AND (extruding)					
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda						CIP:	A23L 1/00, A21D 13/00, B29B 17/00				
						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	12127225	2012/07/30	-	-				A			
	00018041	2000/03/13	-	-				A			
STNext	US20040142080	2004/07/22	-	-				A			
	WO2020035833	2020/02/20	-	-				A			
	IN201841017039	2019/11/15	-	-				Y			
	IN201941002902	2019/07/05	1 a 9	Todo el documento				Y			
	US3366486	1994/01/18	-	-				Y			
Origin	US20210259443	2021/08/26	-	-				A			
	US20190380519	2019/12/19	-	-				Y			
	US20200113193	2020/04/16	-	-				A			
Orbit	JP61037056	1986/02721	-	-				A			
	CN107581860	2018/01/16	-	-				A			
Patbase	WO0139612	2001/06/07	-	-				A			
	WO12098448	2012/07/26	-	-				A			
	WO2018157119	2018/08/30	1 a 9	Resumen, (Parr.00292 a 00299), (Párr.00563 a 00572)				Y			



Oficio N° 16840 de 1 de octubre de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0006547

	EP3585180	2020/07/29	-	-	A
Googlepatent	U2018223805	2019/10/10	-	-	A
	WO2012098448	2012/07/26	-	-	A
	WO2021148135	2021/07/29	-	-	Y
Google scholar	Dordevic et al ⁽¹⁾	2021/07/12	-	-	A
⁽¹⁾ Dordevic, D., Necasova, L., Antonic, B., Jancikova, S., & Tremlová, B. Plastic cutlery alternative: Case study with biodegradable spoons. Foods 2021, 10, 1612. Recuperado de: https://www.mdpi.com/2304-8158/10/7/1612 . Fecha de consulta: 22 de septiembre de 2025.					
⁽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: (01/10/2025)					