

Señora Directora

NUEVAS CREACIONES

Superintendencia de Industria y Comercio

E. S. D.

Referencia: Expediente No. NC2022/0006936

Asunto: Solicitud de patente para: "MÉTODO PARA CONSERVAR PRODUCTOS
DE PANADERÍA COCIDOS"

Solicitante: LESAFFRE ET COMPAGNIE

Fecha de solicitud: 25 de mayo de 2022

RESPUESTA A SEGUNDO EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Yo, ANDRÉS RINCÓN USCÁTEGUI, identificado como aparece al pie de mi firma, en mi condición de apoderado de la sociedad solicitante de la patente de la referencia, doy respuesta al Oficio No. 11960 notificado el 31 de julio de 2025, correspondiente al segundo examen de patentabilidad.

I. MODIFICACIONES AL CAPÍTULO REIVINDICATORIO

En respuesta al segundo examen de patentabilidad, aporto un Capítulo Reivindicatorio modificado conformado por 15 Reivindicaciones en las que se han incluido las siguientes modificaciones:

- La Reivindicación 16 se ha eliminado del alcance de la invención
- La expresión "*levadura viva*" es reemplazada a lo largo del capítulo reivindicatorio por "*fermento vivo*". Esta modificación se hace con el fin de aclarar el alcance de la invención, toda vez que resultaba ambiguo debido a una errónea traducción del inglés al español.
- La Reivindicación 1, es redactada nuevamente para aclarar aún más el alcance de cocción, unay ahora dice así: *Un método para preparar productos de panadería cocidos resistentes al moho caracterizado porque comprende: una etapa de cocción de una masa, en donde dicha masa es obtenida por un método de panificación del tipo esponja y masa utilizando un poolish que contiene de 20 a 55g/L de etanol, y en donde, en dicho método de panificación del tipo esponja y masa, dicho poolish se incorpora junto con*

todos los ingredientes de panificación en la etapa de amasado, y, después de la cocción, una etapa de aplicación de una composición que comprende un fermento vivo sobre la superficie del producto de panadería cocido.

- La nueva Reivindicación 12 ahora reclama claramente: *El método según se reivindica en cualquiera de las Reivindicaciones 1 a 11, caracterizado porque la composición de fermento vivo está en una proporción de 2 a 8 g de fermento líquido con materia seca del 15 al 20% sobre una superficie de producto de panadería cocido de 1200 a 1900 cm².* Esta modificación tiene sustento en la Reivindicación 12 originalmente presentada y en el párrafo [0043] de la Descripción.

Me permito resaltar que estas modificaciones se ajustan completamente a lo establecido por el Artículo 34 de la Decisión 486 de 2000, ya que no constituyen una ampliación de la protección que correspondería a la divulgación contenida en la solicitud inicial.

II. EN CUANTO A LAS OBJECIONES RELACIONADAS CON EXCLUSIONES A LA PATENTABILIDAD

El Examinador señala que la Reivindicación 16 anteriormente presentada no se constituye en materia patentable, toda vez que estaría refiriéndose de forma directa a “usos” de la invención. En cuanto a este particular, siguiendo las amables sugerencias del Examinador, dicha Reivindicación ha sido retirada del alcance de la invención.

III. EN CUANTO A LA FALTA DE CLARIDAD

El Examinador observa que la expresión “*todos los ingredientes*” empleada en la Reivindicación 1 carece de concisión, argumentando que dicha formulación podría abarcar un número indeterminado de ejemplos o preferencias, lo cual impediría distinguir la materia reivindicada del estado de la técnica. En consecuencia, sugiere especificar los ingredientes a los que se hace referencia, siempre que dichos elementos se encuentren debidamente divulgados en la descripción inicial y no impliquen una ampliación de la materia.

En cuanto a esta observación, en primer lugar, es importante precisar que la expresión cuestionada no genera ambigüedad técnica ni falta de claridad para la persona experta en la materia, que en este caso corresponde al panadero profesional. Tal como se desprende del contenido de la memoria descriptiva, particularmente de los párrafos [0010] a [0013], en el campo de la panificación se reconoce universalmente que cuatro ingredientes básicos

constituyen la base de cualquier producto de panadería: *harina, agua, levadura y sal*. Estos ingredientes, junto con el *poolish* preparado en la etapa de pre-fermentación, conforman el conjunto de componentes fundamentales incorporados en la etapa de amasado descrita en la solicitud.

Por otro lado, es igualmente sabido que, dependiendo del tipo de producto de panadería, pueden añadirse ingredientes adicionales para lograr características particulares de textura, sabor o conservación, como *leche, mantequilla, aceite, azúcar o huevos*. Estas adiciones forman parte del conocimiento general del experto, y no alteran el carácter técnico del método reivindicado, que se centra en el uso del *poolish* con un contenido definido de etanol y la aplicación de un fermento activo o levadura viva sobre el producto cocido, elementos que confieren el efecto técnico distintivo de la invención (párrafos [0022] a [0026]).

En este sentido, exigir la inclusión de una lista exhaustiva de “*todos los ingredientes*” utilizados en la preparación de los productos de panadería limitaría injustificadamente el alcance de la Reivindicación 1, ya que el campo de la panificación abarca múltiples formulaciones posibles sin que ello implique variaciones sustanciales en la invención. De hecho, la descripción apoya explícitamente esta redacción al indicar que el *poolish* se incorpora con todos los ingredientes en la etapa de amasado (párrafo [0022]), proporcionando un soporte claro para la expresión utilizada en la reivindicación.

Además, conforme al criterio técnico de patentabilidad, los elementos o características que forman parte del conocimiento común del experto en la materia no necesitan ser expresamente enunciados en la reivindicación, salvo cuando sean esenciales para definir la invención. En este caso, la mención de “*todos los ingredientes*” refleja una práctica convencional y ampliamente comprendida por el especialista en panificación, sin afectar la claridad ni la suficiencia descriptiva del documento.

Por lo anterior, el solicitante discrepa respetuosamente de la observación del Examinador, considerando que la expresión “*todos los ingredientes*” es técnicamente precisa, respaldada por la descripción y plenamente comprendida por el experto en la materia. Su eliminación o sustitución por una enumeración específica restringiría el ámbito legítimo de protección de la invención sin aportar mayor claridad técnica al documento.

En relación con esta observación, es pertinente precisar que, tal como se explica en el párrafo [0038] de la descripción, la expresión “*composición que comprende un fermento activo*” se

refiere a cualquier composición de fermento líquido, independientemente de su modo de preparación, indicando además que dicho fermento se encuentra en forma líquida y se aplica sobre una superficie del producto de panadería cocido de entre 1200 y 1900 cm², en una proporción de 2 a 8 g de fermento líquido con un contenido de materia seca de entre 15 y 20%. Esta información técnica es suficientemente clara para una persona experta en la materia, quien puede comprender sin ambigüedad el tipo de composición y las condiciones de aplicación a las que hace referencia la reivindicación.

No obstante, con el fin de agilizar el examen y facilitar la comprensión del texto reivindicatorio, el solicitante propone una nueva redacción que mantiene el mismo alcance técnico, pero mejora la claridad formal del texto. En consecuencia, la Reivindicación 12 se propone modificar para que lea de la siguiente manera: *El método según se reivindica en cualquiera de las Reivindicaciones 1 a 11, caracterizado porque la composición de fermento vivo está en una proporción de 2 a 8 g de fermento líquido con materia seca del 15 al 20% sobre una superficie de producto de panadería cocido de 1200 a 1900 cm².*

La nueva Reivindicación 12 ahora refleja fielmente la enseñanza contenida en la descripción y no introduce ampliación de materia, ya que deriva directamente del contenido técnico divulgado en los párrafos [0038] y [0040] de la solicitud. Con ello se garantiza una mayor precisión y claridad en la delimitación del alcance de la invención, cumpliendo plenamente con los requisitos de forma y fondo exigidos por la normativa aplicable.

Con base en todo lo anterior, considero que el Capítulo Reivindicatorio modificado adjunto cumple con todos los requisitos de claridad y concisión, ajustándose así a los lineamientos del Artículo 30 de la Decisión 486.

IV. ESTADO DE LA TÉCNICA

El Examinador considera los siguientes documentos como relevantes en la evaluación de patentabilidad de la presente invención:

Tabla 1: Arte previo encontrado antes del 26 de noviembre de 2019.

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	WO2009097333	"A method for extending mold-free shelf life and improving flavor characteristics of baked goods"	06 de agosto de 2009
D2	WO2016004182	"Enhanced mold resistant products at refrigerated conditions and methods of forming thereof"	07 de enero de 2016

V. EN CUANTO A LA FALTA DE NIVEL INVENTIVO

Antes de abordar las objeciones formuladas por el Examinador en relación con el requisito de nivel inventivo, es necesario realizar una aclaración terminológica esencial que incide directamente en la correcta comprensión del objeto técnico de la solicitud. La invención se refiere a: un método para preparar productos de panadería cocidos resistentes al moho, caracterizado porque comprende: i) una etapa de cocción de una masa, siendo dicha masa obtenida mediante un método de panificación del tipo esponja y masa (*sponge and dough*) utilizando un *poolish* que contiene entre 20 y 55 g/L de etanol, siendo dicho *poolish* incorporado con todos los ingredientes de panificación en la etapa de amasado, y, después de la cocción, ii) una etapa de aplicación de una composición que comprende un fermento vivo sobre la superficie del producto de panadería cocido.

En la Acción Oficial No. 11960, el Examinador indicó que el método comprendía la aplicación de una solución con levadura activa sobre el producto horneado. No obstante, ello constituye un error derivado de una traducción inexacta del término “*leaven*”, el cual no equivale a “*yeast*” (levadura), sino que corresponde al concepto de “*fermento vivo*” o “*masa madre*”.

De acuerdo con lo anterior, se hace importante señalar que el fermento vivo es una mezcla fermentada de harina y agua que contiene tanto *levaduras* naturales como bacterias ácido-lácticas, generando un ecosistema microbiano complejo responsable de las características organolépticas y de conservación del pan. Su función no se limita a hacer crecer la masa, sino que contribuye al sabor, la textura y la resistencia al moho del producto final. En cambio, la *levadura* es un microorganismo unicelular aislado utilizado como agente fermentador que actúa únicamente sobre la expansión de la masa durante el proceso de panificación.

Por consiguiente, es importante resaltar que la invención no describe la aplicación de una levadura activa, sino de un fermento vivo, cuya composición y modo de acción difieren sustancialmente de los de una levadura convencional. Esta precisión es de especial relevancia, pues el efecto técnico y el aporte inventivo del método radican precisamente en la aplicación controlada del fermento vivo sobre el producto cocido, lo que permite prolongar su vida útil y prevenir la aparición de moho sin necesidad de aditivos conservantes artificiales.

En este sentido, se solicita que las observaciones técnicas formuladas en la resolución sean analizadas a la luz de la correcta interpretación del término “*fermento vivo*” (*leaven*), tal como se encuentra descrito en la descripción de la solicitud y en la Reivindicación 1 actualmente

presentada, evitando confusiones conceptuales que podrían afectar la valoración adecuada del nivel inventivo y del verdadero alcance de la invención.

Teniendo en cuenta lo anterior y de acuerdo con las objeciones de la Oficina, el Examinador objeta el nivel inventivo de la Reivindicación 1 a la luz de D1, argumentando que la principal diferencia con las enseñanzas de dicho documento radica en el uso de un *poolish* con niveles específicos de etanol. Sin embargo, considera que esta distinción no demuestra un efecto técnico que vaya más allá de lo que ya se conoce, por lo cual incorporar tales especificaciones sería una elección obvia para una persona normalmente versada en la materia. En relación con dicha afirmación, respetuosamente difiero considerablemente de la apreciación del Examinador, por cuanto se fundamenta en una interpretación incorrecta del objeto técnico de la invención y desconoce los efectos técnicos derivados de la combinación de las etapas que conforman el método reivindicado.

Antes de entrar al fondo del análisis, es necesario aclarar que la Acción Oficial contiene una interpretación errónea. En el punto 2 “*Objeto de la invención*”, el Examinador sostiene que la solicitud propone un método que comprende la aplicación de una solución con levadura viva sobre la superficie del producto horneado. Sin embargo, esta afirmación resulta de una traducción inexacta, ya que la invención, a lo largo del Capítulo Descriptivo y en la Reivindicación 1 actualmente presentada, se refiere expresamente a la aplicación de un fermento vivo. Este concepto es sustancialmente distinto, ya que tal como se mencionó anteriormente, el *fermento vivo* es una mezcla fermentada de harina y agua que contiene tanto levaduras naturales como bacterias ácido-lácticas, responsables de generar una fermentación láctica que aporta sabor, estructura, textura y resistencia microbiológica al pan. Por el contrario, la *levadura viva* es un microorganismo aislado cuya función se limita a la fermentación alcohólica que permite el aumento de volumen de la masa.

De lo anterior se desprende que la invención no versa sobre un método convencional que incorpora *levaduras activas*, sino sobre un procedimiento técnico diferenciado que combina la aplicación de un *fermento vivo* con un proceso de panificación del tipo *sponge and dough*. Este último aspecto fue igualmente interpretado de manera incorrecta por el Examinador, quien asimila la etapa de horneado de D1 con las etapas *sponge* y *dough* de la solicitud, cuando en realidad dichas fases tienen funciones y tiempos completamente distintos. De acuerdo con este particular, deseo señalar que, en la presente invención, la etapa de *sponge* corresponde a una pre-fermentación que se desarrolla durante varias horas y produce el *poolish* con un contenido específico de etanol (20 a 55 g/L), mientras que la etapa de *dough* implica el amasado y mezcla

del *poolish* con los demás ingredientes, formando una masa compleja y aireada que constituye la base del producto final.

De acuerdo con lo anterior, una persona versada en la materia entendería fácilmente que D1 no enseña ni sugiere el uso de un método del tipo *sponge and dough*, toda vez que su enseñanza se limita a la aplicación de levadura viva sobre un producto ya horneado, sin referencia alguna a etapas previas de pre-fermentación ni a la incorporación de un *poolish* con etanol. El ejemplo 1 de D1, que es el único pasaje que describe la preparación de pan, enseña un proceso de mezcla directa (*no-time straight dough*), en el cual todos los ingredientes (harina, agua, aceite de canola, azúcar, levadura, sal, mejoradores y propionato de calcio) se incorporan simultáneamente en una sola etapa. Dicho proceso es radicalmente distinto al de la invención, donde se prepara primero un *poolish* en una fase previa y luego se mezcla con el resto de ingredientes durante la etapa *dough*.

Esta estructura en dos etapas constituye la primera diferencia técnica fundamental y resulta determinante para lograr el efecto técnico reivindicado: la obtención de un pan con una vida útil prolongada y resistente al moho. El *poolish* con etanol aporta al producto una microflora selectiva que inhibe el desarrollo de esporas, mientras que el fermento vivo aplicado después del horneado refuerza la barrera microbiológica y estabiliza el ambiente de la superficie del pan.

Por otra parte, la invención se distingue de D1 en la naturaleza de la composición aplicada después del horneado. Mientras D1 describe la aplicación de una levadura viva, la presente invención aplica un fermento vivo (leaven), cuya acción no se limita al crecimiento de la masa, sino que contribuye a su conservación natural. El *fermento vivo* combina la acción de las levaduras con la de bacterias ácido-lácticas que generan ácidos orgánicos, los cuales modifican el pH y dificultan el crecimiento del moho. Esta diferencia no solo es terminológica sino también técnica, ya que implica un cambio sustancial en el tipo de fermentación y en los mecanismos de preservación del producto.

D2 como documento complementario no suple las deficiencias de D1. D2 describe un método destinado a conferir resistencia al moho y a la degradación de la textura en productos de panadería durante su almacenamiento prolongado en condiciones de refrigeración, pero su enfoque técnico y operativo es completamente diferente al de la presente invención. Según la Reivindicación 1 de D2, el procedimiento comprende la preparación de un producto horneado utilizando una enzima amilasa de origen bacteriano, la aplicación sobre la superficie del producto de una solución fermentada que contiene levadura viva, azúcar y etanol, el posterior

sellado del producto en un envase y su almacenamiento refrigerado entre 0 y 10°C. Este procedimiento depende de la producción de acetaldehído como agente inhibidor del moho y se limita expresamente a condiciones de almacenamiento en frío.

Por tanto, D2 no enseña ni sugiere un método de panificación del tipo *sponge and dough*, ni la aplicación de un fermento vivo sobre el producto cocido, como lo propone la invención presente. Tampoco describe la preparación previa de un *poolish* con etanol ni la interacción sinérgica entre este y el fermento vivo aplicado en superficie. D2 parte de un enfoque enzimático distinto, basado en la modificación del almidón mediante enzimas bacterianas y en el uso de levaduras vivas en una solución fermentada para la preservación bajo refrigeración, lo que se aleja completamente del principio biotecnológico de la invención, que busca prolongar la conservación natural del pan en condiciones ambientales normales. En consecuencia, el proceso de D2 no es comparable ni complementario al método reivindicado, ya que pertenece a un campo técnico diferente y no aporta enseñanza alguna que permita al experto en la materia derivar de manera obvia la solución propuesta en la presente solicitud

Finalmente, el Examinador tampoco identifica ni considera la existencia de un efecto técnico sinérgico, de hecho, en la Acción Oficial mencionada, en la página 7, lo desestima afirmando que: *“las etapas mencionadas en D1 son equivalentes a las etapas nombradas por el solicitante. Por otra parte, tampoco se evidencia un efecto técnico sorprendente o inesperado, pues tanto en el documento D1 como en el documento D2, se evidencia que los productos provenientes de los métodos descritos en estos documentos demuestran que la aparición de moho tiene lugar luego de un tiempo superior al que reclama el solicitante”*.

En cuanto a este particular, vale la pena llamar la atención en cuanto a que la invención se basa precisamente en el descubrimiento de que la combinación del método *sponge and dough* con la aplicación del *fermento vivo* después de la cocción produce un resultado inesperado: el retraso significativo en la aparición de moho. Como se evidencia en los ensayos presentados en la solicitud, en particular en el párrafo [0027] y en los ejemplos experimentales, la combinación de estas dos etapas permite conservar los productos sin moho hasta por veintiocho días, mientras que los métodos convencionales, como el de D1, alcanzan un máximo de veintiún días. Este resultado no puede considerarse evidente ni predecible a partir de la información disponible en D1, mucho menos entendiendo que D1 trabaja con levaduras, mientras la presente invención con fermento vivo.

En cuanto a la apreciación del Examinador en donde afirma que: *“D1 como en el documento D2, se evidencia que los productos provenientes de los métodos descritos en estos documentos demuestran que la aparición de moho tiene lugar luego de un tiempo superior al que reclama el solicitante”*. No es correcta, toda vez que el apartado [0018]) de descripción de la presente solicitud menciona: *“El método de conservación propuesto por WO 2009/097333 (que es el documento D1) consiste en aplicar una composición que comprende levadura viva sobre los productos que se desean conservar. La aplicación puede llevarse a cabo por cualquier medio justo antes de envasar los productos que se desean proteger. Sin embargo, con este método se proporciona una conservación de 21 días como máximo”*. Es decir, un tiempo menor al que la presente invención alcanza.

En cuanto a este particular, deseo señalar que los tiempos, como los 35 días mencionados, por ejemplo, en la tabla 8 de D1, no se refieren al proceso en el que solo se aplica levadura viva al producto horneado, sino a otros procesos en donde se emplean composiciones fermentadas más complejas que contienen metabolitos antifúngicos adicionales y/o condiciones de almacenamiento controlado, como refrigeración o atmósfera modificada, que difieren sustancialmente del método básico de aplicación de levadura viva descrito en D1. (ver páginas 25 a 28 de D1).

De manera contraria, el ejemplo 5 de la solicitud demuestra de forma clara este efecto sinérgico. En los ensayos comparativos se observa que los panes preparados con *poolish*, pero sin aplicación de fermento vivo desarrollan moho en once días, mientras que aquellos sin *poolish*, pero con fermento vivo lo hacen en ocho. En contraste, los panes elaborados con ambas etapas, *poolish* y fermento vivo, permanecen libres de moho hasta por veintiocho días. Este resultado demuestra que la interacción entre ambas fases no es aditiva sino sinérgica, y que cada una potencia la eficacia de la otra en la preservación del producto final.

La Figura 5, Figura 1 del presente memorial, presenta los resultados comparativos de los ensayos sobre el crecimiento de moho en tres tipos de pan: aquellos elaborados con *poolish*, pero sin aplicación de fermento vivo, los elaborados sin *poolish*, pero con fermento vivo, y los que combinan ambas etapas según el método reivindicado. El gráfico demuestra que únicamente la combinación del *poolish* con etanol y la aplicación del fermento vivo después del horneado permite conservar los productos libres de moho hasta por veintiocho días, mientras que los demás grupos muestran signos de contaminación a los ocho y once días respectivamente.

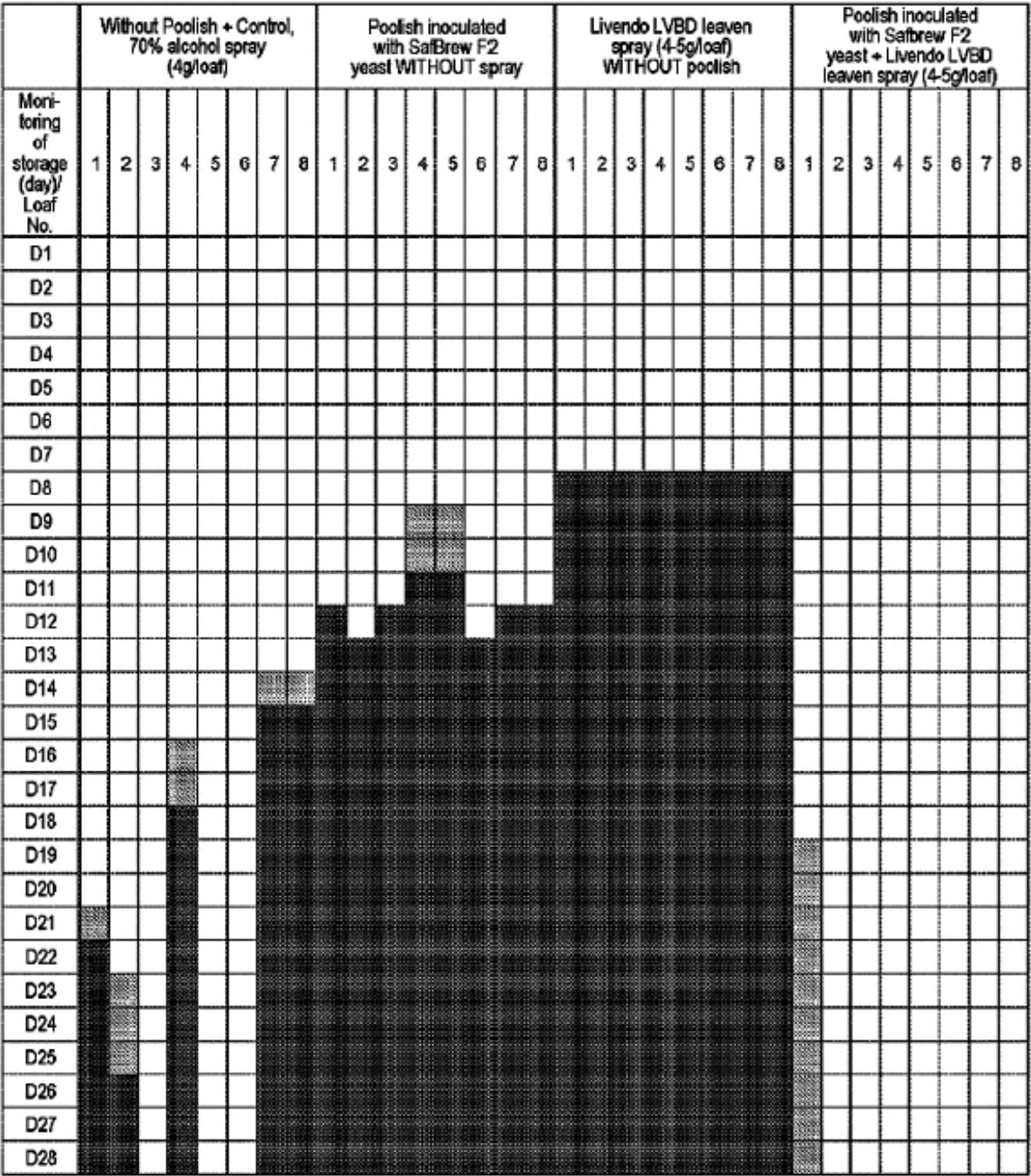
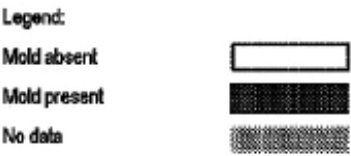


Figura 1. Resultados comparativos del crecimiento de moho en panes elaborados con y sin *poolish* y *fermento vivo*

Contrario a la apreciación del Examinador, estos resultados confirman un efecto técnico sinérgico, ya que la acción conjunta de ambas etapas produce una protección superior frente al moho, no alcanzable por cada procedimiento de forma individual. La interacción entre los ácidos orgánicos generados en el *poolish* y los microorganismos activos del fermento vivo estabiliza el pH y refuerza la barrera antimicrobiana del pan, logrando una conservación

prolongada sin conservantes ni refrigeración, lo que evidencia la ventaja técnica inesperada que sustenta la invención.

Por tanto, la interpretación y el razonamiento del Examinador se basan en un análisis en retrospectiva (*hindsight analysis*), al combinar arbitrariamente características de D1 con conocimientos generales sin reconocer las diferencias estructurales y funcionales entre ambos procesos. La confusión entre los conceptos de *fermento* y *levadura*, sumada a la errónea asimilación de las etapas esponja y masa (*sponge and dough*) con las fases descritas en D1, llevó a una evaluación imprecisa del alcance real de la invención.

En consecuencia, el método reivindicado no resulta obvio para una persona normalmente versada en la materia, ya que D1 no ofrece ninguna enseñanza que la motive a incorporar un *poolish* con etanol ni a aplicar un *fermento vivo* sobre el producto cocido y D2 no es un documento del mismo campo técnico de la presente invención o D1 toda vez que D2 describe un procedimiento completamente distinto, basado en el uso de enzimas amilasas de origen bacteriano y soluciones fermentadas de levadura, azúcar y etanol aplicadas a productos horneados que luego se almacenan bajo refrigeración, mientras que los tiempos de conservación de treinta y cinco días mencionados en D1 corresponden a otros procesos en donde se emplean composiciones fermentadas más complejas que contienen metabolitos antifúngicos adicionales y/o condiciones de almacenamiento controlado, como refrigeración o atmósfera modificada, que difieren sustancialmente del método básico de aplicación de levadura viva descrito en dicho documento.

Así las cosas, la Guía para Examen de Solicitudes de Patente de Invención y Modelo de Utilidad (Bogotá, Colombia (Guía de la SIC) establece que las invenciones carecen de nivel inventivo cuando “(...) *en el estado de la técnica en su conjunto hay un segundo documento que contiene una enseñanza que indicaría (no sólo que podría indicar, sino que indicaría) a la persona medianamente versada en la materia, enfrentada al problema técnico, cómo modificar o adaptar el estado de la técnica más cercano para resolver el problema, de la forma reivindicada, sin realizar una actividad inventiva*”.¹ De acuerdo con lo anterior, es evidente que las características técnicas esenciales de la invención no se podían prever a partir de las enseñanzas del arte previo citado por el Examinador sin llevar a cabo actividad inventiva.

¹ Superintendencia de Industria y Comercio, *Guía para Examen de Solicitudes de Patente de Invención y Modelo de Utilidad* (Bogotá, Colombia, 2014). Sección 2.13.5.1

En conclusión, cualquier persona medianamente versada en la materia reconocería que la presente invención es inventiva, sumado al hecho de que el arte previo en efecto no es suficiente para brindar indicaciones acerca de la posibilidad de desarrollar la invención de manera específica, por lo que la presente invención reviste de nivel inventivo.

Quisiera añadir que, acorde al Artículo 18 de la Decisión 486, una invención tiene nivel inventivo cuando no hubiese resultado obvia ni se hubiera derivado de manera evidente del estado de la técnica para la persona medianamente versada en la materia. Así entonces, el análisis de nivel inventivo no debería basarse en si la invención era -posible de obtener-, pues esto haría todas las invenciones obvias y el sistema de patentes inviable. En otras palabras, lo que debería hacer parte del análisis no es lo que la persona medianamente versada en la materia podría haber hecho en la fecha de prioridad, sino lo que habría hecho teniendo en cuenta sus conocimientos en el área y lo enseñado en el arte previo. Además, no puede basarse el análisis tampoco en si la invención es -mejor- que el arte previo o si presenta efectos mejorados, o si existe un documento que invite al científico a llevar a cabo investigación, sino únicamente en si la invención resulta obvia o evidentemente derivable del arte previo, lo cual, como se explicó anteriormente, no aplica para el presente caso.

Finalmente, deseo agregar que el 22 de septiembre de 2025 la Oficina Europea de Patentes (EPO) emitió una intención de concesión de patente para la correspondiente solicitud europea derivada de la solicitud internacional PCT/FR2020/052178. Si bien las decisiones emitidas por otras jurisdicciones no tienen carácter vinculante para la Superintendencia de Industria y Comercio (SIC), es pertinente resaltar que los estándares de patentabilidad, y en particular el análisis del nivel inventivo, son ampliamente coincidentes a nivel internacional. Por lo tanto, las decisiones favorables de otras oficinas constituyen un precedente técnico relevante que refuerza la patentabilidad de la invención en el presente caso.

VI. PETICIÓN

1. Puesto que se ha dado respuesta a todas las objeciones formuladas por la Dirección de Nuevas Creaciones, solicito proceder al otorgamiento de la solicitud de patente.
2. De manera subsidiaria, y en caso de que su Despacho considere que la modificación introducida al Capítulo Reivindicatorio amerita revisión adicional, solicito se requiera un examen de fondo adicional de conformidad con lo dispuesto en el numeral 1.2.2.5.1. del Título X de la circular única de la Superintendencia de Industria y Comercio.

VII. ANEXOS

1. Capítulo Reivindicatorio modificado conformado por 15 Reivindicaciones; y
2. Comprobante de pago por Modificación Voluntaria del Capítulo Reivindicatorio;

Señora Directora,

ANDRÉS RINCÓN USCÁTEGUI

C.C. 79.780.910 de Bogotá

T.P. 114.908