

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

Asunto:	Solicitud No.:	NC2022/0006547
	Oficio No.:	16840
	Referencia:	Respuesta examen de patentabilidad

MAURICIO JARAMILLO CAMPUZANO, identificado como aparece al pie de mi firma, en calidad de apoderado de la sociedad solicitante **PRODUCTOS ALIMENTICIOS DORIA S.A.S**, doy respuesta al **Oficio No. 16840**, de conformidad con el artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina.

1. MODIFICACIONES A UNA SOLICITUD EN TRÁMITE

1.1. MODIFICACIONES A LAS REIVINDICACIONES

El solicitante aporta un nuevo capítulo reivindicatorio conformado por 8 reivindicaciones con las siguientes modificaciones:

- Se eliminó el término “opcionalmente” de la reivindicación 3.
- Se modificó la reivindicación 1 para incluir la materia de la reivindicación 2.
- Se eliminó la reivindicación 2.
- Se adicionaron las proporciones de los compuestos de la reivindicación 1, en la antigua reivindicación 6, ahora numerada 5.
- Se agregó la palabra entre para la frase “a una temperatura entre 120°C y 190°C hasta su cocción” para dar mayor claridad.
- Se corrigió la numeración de las dependencias de acuerdo con lo anterior.

1.2. MODIFICACIONES A LA DESCRIPCIÓN

El solicitante aporta un nuevo capítulo descriptivo con las siguientes modificaciones:

- Se agrega el rango de entre 20 y 45% para el agua en el segundo párrafo de la página 5.
- Se agrega el rango de temperatura entre 120°C y 190°C en el párrafo 5 de la página 9.
- Se modificaron los valores de los psi a Pa de acuerdo con el Sistema Internacional de Unidades.

Adicionalmente, el solicitante indica que el título de la solicitud es modificado como sigue:

“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”

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

2. TÍTULO

Como se indicó anteriormente, se modificó el título de la invención de acuerdo con la sugerencia del Examinador. De este modo, el nuevo título refleja, como lo requiere el literal d) del artículo 27 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, de manera precisa el objeto divulgado en la descripción y las reivindicaciones de la solicitud. Por lo tanto, la objeción se entiende por superada.

3. ARGUMENTOS A FAVOR DE LA CLARIDAD DE LAS REIVINDICACIONES

3.1. El examinador objeto los términos “puede ser”, “o” y “opcionalmente” en las reivindicaciones 1, 3 y 4. Con respecto a los términos “puede ser” y “o” de la reivindicación 1 se debe tener en cuenta que estos están brindando las posibilidades del componente graso entre margarina y aceite vegetal. Es así como el alcance del componente graso está completamente claro, y una persona versada en la materia entendería cómo reproducir la invención sin caer en confusiones. Por lo anterior, amablemente se solicita que se dé por superada la objeción.

En cuanto a la nueva reivindicación 3, antes numerada como 4, se debe tener en cuenta que el término “o” hace parte de la estructura de la reivindicación tipo Markush, la cual permite varias alternativas en una misma reivindicación. El alcance del componente adicional está limitado y bien definido, por lo que amablemente se solicita que se dé por superada la objeción.

Adicionalmente, como se indicó anteriormente, el término “opcionalmente” fue eliminado de la reivindicación 2, antigua reivindicación 3, por lo que se entiende por superada la objeción.

3.2. El Examinador objetó la reivindicación 2 porque contiene el término “además”, y considera que si esta característica es esencial debe ir en la reivindicación independiente 1. Como se mencionó anteriormente, la materia de la antigua reivindicación 2 fue incluida en la reivindicación independiente 1, por lo que se entiende por superada la objeción.

3.3. El Examinador solicitó la inclusión de los rangos de agua y temperatura de las reivindicaciones 1 y 6 respectivamente en la descripción. Como se mencionó anteriormente, esta inclusión fue hecha de acuerdo con la sugerencia.

3.4. Por otra parte, el Examinador objetó la antigua reivindicación 4, ahora numerada 3, indicando que no existe soporte suficiente en la descripción para el componente adicional. Más específicamente indica que los componentes soportados son remolidos de pastas y

galletas, dando a entender que no existe sustento para el remolido de barquillos, conos y combinaciones. Al respecto, el Solicitante amablemente se encuentra en desacuerdo. La persona normalmente versada en la materia entiende que el barquillo se trata de un alimento que se encuentra dentro de la categoría de galletas, y se trata de una galleta muy fina y crujiente, por lo que el remolido de galletas puede comprender remolido de barquillo. Por su parte, el cono también se trata de una galleta delgada, y por lo tanto el remolido de galletas puede comprender remolido de cono.

De acuerdo con la Guía para examen de solicitudes de patentes y modelos de utilidad de su Despacho, *“La invención puede estar suficientemente descrita si se aporta: - Un sólo ejemplo o un número razonable de ejemplos, modos de realización alternativos o variaciones que habilitan a la persona del oficio normalmente versada en la materia para que, junto con sus conocimientos generales, pueda poner en práctica la invención en toda el área reivindicada y no sólo algunas especies particulares reivindicadas, sin que requiera de un esfuerzo inventivo.”*

Es así como se debe tener en cuenta que una persona versada en la materia, a la luz de los ejemplos y la descripción de la solicitud de patente, y su experiencia, está en la completa capacidad de reproducir la invención y extender los ejemplos con diferentes tipos de remolido de galleta, cono, barquillo o combinaciones de los mismos. Por lo anterior, solicitar que se limite la reivindicación únicamente a las formulaciones ejemplificadas conllevaría a una indebida limitación del alcance de la solicitud de patente. Amablemente se solicita que se dé por superada la objeción.

- 3.5.** El Examinador objetó la reivindicación 6 por no contener todas las proporciones y componentes de la reivindicación 1. Como se mencionó previamente, se han incluido las proporciones de los compuestos de la reivindicación 1 en la reivindicación 6, por lo que se entiende por superada la objeción.

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

4. DESCRIPCIÓN

El examinador indica que de conformidad con el artículo 28 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, y en ocasión a la solicitud sugería hacer la conversión de los psi a Pa en todo el capítulo descriptivo. Como se mencionó anteriormente, el capítulo descriptivo ha sido modificado de acuerdo con la sugerencia, por lo que se entiende por superada la objeción.

5. ESTADO DE LA TÉCNICA

El examinador ha determinado como estado de la técnica más cercano a la invención el documento titulado *“Method of manufacturing edible cutlery”* (IN201941002902) y el documento titulado *“Edible and biodegradable utensils”* (WO2018157119) de ahora en adelante conocidos como D1 y D2.

6. ARGUMENTOS A FAVOR DEL NIVEL INVENTIVO DE LA SOLICITUD

6.1. La reivindicación 1 reclama:

“1. Una formulación para la fabricación de utensilios comestibles tipo cuchara que 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%;*
- e. agua entre 25 y 40%;*

en donde el componente graso puede ser margarina o aceite vegetal.”

6.2. La reivindicación 5 reclama:

“5. Un método para obtener una formulación para la fabricación de utensilios comestibles que comprende:

- a. obtener una masa húmeda de harina de trigo entre 5 y 85%, salvado de trigo 2 y 30%, semita de trigo 2 y 40%, un componente graso 1 y 20% y agua entre 25 y 40%, de acuerdo con la Reivindicación 1;*
- 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 entre 120°C a 190°C hasta su cocción.”*

6.3. El Examinador en su análisis indica que D1 es el documento más cercano a la invención. D1 reclama un método para la fabricación de cubiertos comestibles. El método incluye moler una pluralidad de ingredientes sólidos en forma de polvo, así: 3-10 % en peso de semillas; 3-10 % en peso de hojas; 3-10 % en peso de salvado; 3-10 % en peso de raíces; 0.5-3 % en peso de un primer conjunto de agentes saborizantes, donde el primer conjunto de agentes saborizantes consiste en sal, azúcar y pimienta; 3-20 % en peso de un segundo conjunto de agentes saborizantes, donde el segundo conjunto de agentes saborizantes consiste en vainilla, chocolate y pimentón; y 2-10 % en peso de goma comestible. Adicionalmente incluye 45-75 % en peso de harina, un 30-60 % en peso de agua y un 1-5 % en peso de aceite.

6.4. En su análisis, el Examinador compara la harina de D1 con la harina de trigo de la presente invención, y el salvado con el salvado de trigo de la presente invención. Al respecto, se debe tener en cuenta que aun cuando D1 menciona la posibilidad de que la harina sea de

trigo, también indica que esta puede seleccionarse de arroz, sorgo, mijo, maíz y similares. Asimismo, para el salvado, D1 menciona que puede ser de trigo, pero también indica que puede ser de avena, arroz o similares. Por otra parte, aunque D1 hace referencia a un aceite, no menciona que este sea vegetal.

- 6.5. Por otra parte, D1 hace referencia a una pluralidad de ingredientes sólidos en forma de polvo que debe tener la composición, como semillas, hojas, raíces, saborizantes como sal, azúcar, pimienta, vainilla, chocolate y pimentón. Ninguno de los anteriores es contemplado en la presente invención.
- 6.6. Adicionalmente, D1 tampoco hace referencia a semita de trigo entre 2 y 40% que sí hace parte de la composición reivindicada en la presente solicitud, ni menciona la posibilidad de usar margarina como componente graso.
- 6.7. Por lo tanto, las diferencias entre la presente solicitud de patente y D1 son que D1 no contiene semita de trigo entre 2 y 40%, no menciona el uso de margarina como componente graso, y menciona la necesidad de incluir polvo de semillas, hojas, raíces, y saborizantes como sal, azúcar, pimienta, vainilla, chocolate y pimentón.
- 6.8. El problema técnico podría plantearse entonces como cómo modificar la composición descrita en D1 para generar una composición alternativa para la producción de cubiertos comestibles.
- 6.9. Así las cosas, si se considerara a D1 como el documento más cercano, la persona versada en la materia se vería motivada a incorporar polvo de semillas, hojas, raíces y diversos agentes saborizantes, tales como sal, azúcar, pimienta, vainilla, chocolate y pimentón, lo cual la desviaría de la composición específica descrita en la reivindicación 1.
- 6.10. Asimismo, debe tenerse en cuenta que D1 también incentivaría a la persona medianamente versada en la materia a emplear cualquiera de las harinas seleccionadas del grupo que comprende harina de trigo, arroz, sorgo, mijo, maíz y similares, así como cualquiera de los tipos de salvado, incluidos los de trigo, avena, arroz o equivalentes. En consecuencia, D1 no orienta de manera específica hacia el uso exclusivo de harina de trigo y salvado de trigo, tal como lo requiere expresamente la reivindicación 1 de la presente solicitud.
- 6.11. El examinador usa D2 como complemento para afectar el nivel inventivo de la presente solicitud. D2 hace referencia a composiciones que pueden usarse para fabricar utensilios comestibles y biodegradables, que comprenden: aproximadamente 55 % a aproximadamente 75 % de polisacáridos, aproximadamente 14 % a aproximadamente 30 % de proteínas, aproximadamente 4 % a aproximadamente 10 % de lípidos y aproximadamente 5 % a aproximadamente 10 % de agua. Más específicamente, D2 menciona la necesidad de una mezcla de harinas entre las que menciona maíz, soya, arroz, trigo, tapioca, papa, avena, semillas, entre otros.

- 6.12.** En su análisis, el Examinador indica que D2 divulga la posibilidad de usar semita de trigo como se reivindica en la presente solicitud. El Solicitante se encuentra en desacuerdo con dicha afirmación. D2 hace referencia a harina de sémola¹, la cual hace referencia a harina de la parte más gruesa del endospermo de trigo, tiene una textura arenosa y es rica en proteínas y gluten. Por su parte, la semita de trigo² es un subproducto obtenido de la molienda y cernido de los granos de trigo y está compuesta principalmente por partículas finas del pericarpio (las capas externas del grano) y es rica en carbohidratos simples.
- 6.13.** En consecuencia, se evidencia que la harina de sémola divulgada en D2 y la semita de trigo reivindicada en la presente solicitud son productos diferentes tanto en su composición como en sus propiedades funcionales. Por lo tanto, D2 no enseña ni sugiere el uso de semita de trigo tal como se reivindica en la presente solicitud.
- 6.14.** Por otra parte, el Examinador indica que D2 hace referencia a margarinas, como se menciona en la reivindicación 1 de la presente solicitud. Al leer y evaluar el documento D2 no se evidencia dicha mención a margarina, por lo que se solicita amablemente al Examinador que corrija dicha errada afirmación.
- 6.15.** Tampoco se pudo evidenciar en D2 al menos un ejemplo que mencione una composición que sólo contenga harina de trigo, siempre se evidencia la presencia de harina de trigo en mezcla con otro tipo de harinas como cebada, soya, avena, entre otras.
- 6.16.** Por lo anterior, la combinación de D1 y D2 no llevaría de forma obvia a la persona medianamente versada en la materia a la formulación de la presente invención reclamada en la reivindicación 1 y sus dependientes.
- 6.17.** Se considera que, por el contrario, la combinación de las dos anterioridades citadas motivaría a la persona versada en la materia a desarrollar formulaciones con una pluralidad de harinas provenientes de semillas, hojas, raíces, así como de cereales como arroz, sorgo, mijo, maíz, soya, avena, entre muchos otros. Por otro lado, el experto técnico se vería motivado a escoger cualquiera de las harinas de trigo, arroz, sorgo, mijo, maíz y cualquiera de los salvados, entre trigo, avena, arroz o similares, sin que las anterioridades le motivaran específicamente a utilizar la harina y salvado de trigo. Asimismo, dicha combinación incentivaría a la persona versada en la materia a emplear harina de sémola en lugar de semita de trigo, tal como se reivindica en la presente solicitud, y no ofrecería motivación alguna para el uso de margarina como componente graso, lo que evidencia la distancia técnica y conceptual entre el estado de la técnica citado y la invención reivindicada.
- 6.18.** Adicionalmente, la ahora reivindicación 5 (anteriormente reivindicación 6) se refiere específicamente al método de elaboración de la formulación descrita en la reivindicación 1, la cual ya se ha demostrado que posee carácter inventivo. Dado que la invención de la formulación no es obvia para la persona versada en la materia, cualquier procedimiento

¹ Ver [Sémola - Wikipedia, la enciclopedia libre](#)

² Ver [Semita de Trigo - Proersur](#)

específicamente diseñado para elaborar dicha formulación también refleja un nivel inventivo inherente. En otras palabras, el método reivindicado no constituye un simple paso rutinario o conocido, sino que está adaptado de manera particular para obtener la formulación innovadora de la reivindicación 1, garantizando propiedades, proporciones y características técnicas que no surgirían de forma evidente a partir del estado de la técnica. Por lo tanto, el proceso de elaboración en sí mismo cuenta con el nivel inventivo de la formulación y merece protección independiente como reivindicación.

6.19. En este sentido, si bien los documentos D1 y D2 tienen similitudes con respecto a esta solicitud, ninguno de ellos se acerca lo suficiente a la materia reivindicada. Dicho esto, D1 y D2, juntos o por separado, no enseñan ni sugieren la materia presente en esta solicitud, por lo que el Solicitante amablemente pide al Examinador retirar la objeción y reconocer el nivel inventivo de esta invención.

7. ANEXOS

- Nuevo capítulo reivindicatorio conformado por 8 reivindicaciones;
- Nuevo capítulo descriptivo;
- Comprobante de pago de tasa por modificación voluntaria.

8. PETICIÓN

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

9. NOTIFICACIONES

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

Atentamente,

MAURICIO JARAMILLO C.
C.C. 80.421.942 de Bogotá
T.P. 74.555 del C.S.J.