

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 2380 de 16 de febrero de 2026

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”

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 las modificaciones a la solicitud objeto de estudio, las cual fueron presentadas el 20 de diciembre de 2025 bajo radicado No. NC2025/001837, 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 20 de diciembre de 2025 bajo el radicado No. NC2025/001837, no se acepta, toda vez que incorpora el rango entre 25 y 40% respecto de la mezcla de los componentes secos y el componente graso (Pág.5, línea.15), intervalo que no fue divulgado en la solicitud inicial. En consecuencia, dicha inclusión implica ampliación de materia respecto a la solicitud originalmente presentada.

2. 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 generados por el empleo de plásticos de un solo uso.

Para resolver dicho problema técnico, la solicitud en estudio plantea una formulación para la fabricación de utensilios comestibles tipo cuchara 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%; y e. agua entre 25 y 40%; en donde el componente graso puede ser margarina o aceite vegetal. Por su parte, el método de preparación comprende las etapas de: 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%; b. extraer 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 y 190°C hasta su cocción.

Oficio N° 2380 de 16 de febrero de 2026

Ref. Expediente N° NC2022/0006547

3. Reivindicaciones estudiadas

El presente estudio se basa en el capítulo reivindicatorio presentado el 20 de diciembre de 2025, bajo el radicado No. NC2025/0018377.

4. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 17 de mayo 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	IN201941002902	“Method of manufacturing edible cutlery”	05 de julio de 2019
D3	RU2767348	“Biodegradable material for manufacture of edible tableware and packaging based on grain bran and methods for its production”	17 de marzo de 2022

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).

D3² divulga un material basado en materias primas polisacáridas para la producción de vajilla y envases desechables biodegradables y comestibles. Se propone un material basado en salvado de grano, seleccionando los cultivos de cereales de: salvado de trigo, salvado de centeno, salvado de cebada y otros productos similares de procesamiento de grano o mezclas de salvado y almidón obtenidas de diversas fuentes, incluyendo trigo, maíz, patata, almidón de arroz y cebada. El material es adecuado y seguro para el consumo humano, caracterizado por una mayor biodegradabilidad. El material tiene altas propiedades físicas y mecánicas con una formulación de agua purificada / mezcla de agua y glicerina (57-65%), salvado de grano / mezcla de salvado y almidón (33-40%), aditivo aglutinante de gelatina, goma guar, goma de algarrobo, goma xantana (0-3%), así como aditivos auxiliares. El uso de este material disminuye la carga medioambiental como resultado de la reducción del consumo de vajilla y envases plásticos desechables no degradables (Resumen).

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.

¹<https://iprsearch.ipindia.gov.in/PublicSearch/>
²<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/080737128/publication/RU2767348C1?q=RU2767348>



Ref. Expediente N° NC2022/0006547

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 (NC2025/0018377 de 20 de diciembre de 2025) refiere a: *“Una formulación para la fabricación de utensilios comestibles tipo cuchara 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	D3
Una formulación para la fabricación de cucharas comestibles que comprende	Cubiertos comestibles que comprenden	Material para la fabricación de vajilla desechable y envases (Pág.4, línea.46)
a. harina de trigo	Harina de trigo	Almidón de trigo/salvado de trigo 1:1
entre 5-85%;	entre 45-75% (Párr.0026 y 0027)	entre 33-40% (Resumen)
b. salvado de trigo	Salvado de trigo	Salvado de trigo
entre 2-30%	entre 3-10% de (Párr.0022 y 0024)	(Resumen)
c. semita de trigo	---	Productos similares al salvado derivados del procesamiento de cereales como el trigo (Resumen)
entre 2-40%;	---	
d. un componente graso	Aceite	---
entre 1-20%	entre 1-5% (Párr.0026)	---
e. agua	Agua	Agua
entre 25 y 40%;	entre 30-60% en peso (Reiv.1)	entre 57-65% (Pág.5, línea.16)
en donde el componente graso puede ser margarina o aceite vegetal	Aceite (Párr.0026)	---

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 tales como cucharas, cuchillos, platos, tenedores o similares, los cuales constituyen una alternativa al uso de plásticos convencionales, debido a que estos pueden liberar compuestos químicos que migran hacia los alimentos (Párr. 0002 y 0031). Los cubiertos comestibles se elaboran a partir de una mezcla en polvo que comprende al menos uno de los siguientes componentes en proporciones en peso: entre 45-75% de harina, entre 30-60% de agua y entre 1-5% de aceite, formando una masa moldeable. El polvo base puede seleccionarse entre salvado de avena, salvado de trigo o salvado de arroz. Asimismo, la harina empleada puede ser de trigo, arroz, sorgo, mijo o maíz (Párr. 0005, 0022 y 0027).

La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 1 y la formulación divulgada en D1, consiste en que incluye semita de trigo entre 2 a 40%.

No hay evidencia de que el incluir específicamente semita de trigo entre 2 a 40% proporcione una formulación 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).



Oficio N° 2380 de 16 de febrero de 2026

Ref. Expediente N° NC2022/0006547

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar la formulación conocida en D1 con el fin de proporcionar otra formulación alternativa?

Sin embargo, el incluir semita de trigo en una formulación para la fabricación de cucharas, ya está divulgado en D3 que se refiere a una vajilla desechable basada en cereales y almidón, la cual puede comprender salvado de trigo u otros productos similares de procesamiento de grano o mezclas de salvado y almidón obtenidas de diversas fuentes. Asimismo, D2 revela la importancia de la disminución de la carga medioambiental como resultado de la reducción del consumo de vajillas y envases de plástico desechables no degradables (Resumen, pág.2).

Es preciso mencionar que, dentro de los subproductos del trigo es posible obtener harina, salvado, germen y semita³. En consecuencia, la semita forma parte de las fracciones habituales resultantes del procesamiento del grano de trigo mencionado en D3, por lo que su empleo como subproducto en la formulación representa una selección técnica rutinaria para la persona versada en la materia. Asimismo, no se evidencia que la incorporación de semita en el intervalo de 2 a 40 % produzca un efecto técnico específico o inesperado respecto a lo ya conocido en el estado de la técnica.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir productos derivados del procesamiento de trigo de D3, junto con su conocimiento general en la formulación de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Adicionalmente, D1 menciona que es posible incluir entre 0,5-3 % en peso de un conjunto de agentes aromatizantes que consiste en sal, azúcar y pimienta (Reiv.2, Pág.10).

De igual manera, D3 menciona que se adicionan aditivos aglutinantes seleccionados de ácido cítrico, gelatina, goma guar, goma de langosta o goma xantana en un rango entre 0 a 0,5 % en peso (Pág.5, línea, 22 a 30).

Las reivindicaciones dependientes 2 a 4 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 5 (NC2025/0018377 de 20 de diciembre de 2025) refiere a: *“Un método para obtener una formulación para la fabricación de utensilios comestibles que comprende (...)”*. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

³Sur, P. L. C. (2017). Manual del cultivo del trigo. Buenos Aires, Argentina: Instituto Internacional de Nutrición de Plantas. Recuperado de : <https://www.researchgate.net>. Fecha de consulta : 10 de febrero de 2026.

Oficio N° 2380 de 16 de febrero de 2026

Ref. Expediente N° NC2022/0006547

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1	D3
Un método para obtener una formulación para la fabricación de cucharas comestibles que comprende	Un método para fabricar cubiertos comestibles (Reiv.1, pág.10)	Método de obtención de una vajilla biodegradable (Ejemplo.1, Pág.5)
a. obtener una masa húmeda de	Formar una masa al mezclar	Añadir
harina de trigo	Harina de trigo	Almidón de trigo
entre 5 y 85%	45-75% (Reiv.1 y párr.0027)	(17%) (Ejemplo.1, Pág.5)
salvado de trigo 2 y 30%	El polvo (salvado de trigo entre 3-10%) (Reiv.1, 2 y párr.0022)	Añadir salvado de trigo (17%) (Ejemplo.1, Pág.5)
semita de trigo 2 y 40%	---	Productos similares al salvado derivados del procesamiento de cereales como el trigo (Resumen)
un componente graso	Aceite	---
1 y 20%	entre 1-5% (Reiv.1)	---
agua entre 25 y 40%	Agua entre 30-60% (Reiv.1, 2 y párr.0027)	Agua purificada 57% (Ejemplo.1, Pág.5)
b. extruir la masa húmeda de la etapa (a) hasta obtener una mezcla húmeda, homogénea y compacta	extender la mezcla de masa en láminas (Reiv.1)	Mezclar durante 20 min (Ejemplo.1, Pág.5)
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)	La mezcla resultante se vierte en un molde metálico con sustratos poliméricos y se seca en horno
entre 120°C y 190°C hasta su cocción	180-300°C (Reiv.4)	a 60°C durante 2-3 horas (Ejemplo.1, Pág.5)

D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 5, ya que divulga un método de fabricación de cubiertos comestibles el cual incluye las etapas de mezclar un polvo con 45-75 % en peso de harina, 30-60 % en peso de agua y 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.0001 y 0005).

La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 5 y el método divulgado en D1, consiste en la etapa de obtener una masa homogénea que comprende semita de trigo entre 2 y 40%.

No hay evidencia de que el incluir específicamente semita de trigo entre 2 y 40%, 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



Oficio N° 2380 de 16 de febrero de 2026

Ref. Expediente N° NC2022/0006547

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, un producto derivado del procesamiento del trigo como la semita en un método para la fabricación de utensilios comestibles, ya está divulgado en D3 que se refiere a un método para fabricar una vajilla biodegradable, la cual es adecuada y segura para el consumo humano con altas propiedades físicas y mecánicas, donde es posible incluir productos similares al salvado siendo estos derivados del procesamiento de cereales como el trigo (Resumen y ejemplo. 1, pág.5).

Es importante resaltar que, durante la molienda del trigo se obtienen fracciones molineras convencionales derivadas de la separación de sus componentes, entre ellas harina, salvado, germen y semita, siendo esta última un subproducto residual generado de forma inherente al proceso, compuesto por partículas finas de cubiertas del grano y harina³. En consecuencia, la semita formaría parte de las fracciones habituales resultantes del procesamiento del grano de trigo mencionado en D3, por lo que su empleo como subproducto en el método representa una selección técnica rutinaria para la persona experta en la materia. Asimismo, no se evidencia que la incorporación de semita en el intervalo de 2 a 40 % produzca un efecto técnico específico o inesperado respecto a los métodos ya conocidos en el estado de la técnica.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir productos derivados del procesamiento de trigo de D3, junto con su conocimiento general en el método de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 5. Por lo cual se considera obvia.

Las reivindicaciones dependientes 6 a 8 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporten nivel inventivo al método de la reivindicación 5, por lo cual se considera que carecen de nivel inventivo.

6. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	IN201941002902	1 a 8	Nivel inventivo
D3	RU2767348	1 a 8	Nivel inventivo

7. Respuesta a los argumentos del solicitante

Argumentos respecto a la modificación a las reivindicaciones y la descripción

El solicitante argumenta que: “Se 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

Oficio N° 2380 de 16 de febrero de 2026

Ref. Expediente N° NC2022/0006547

120°C y 190°C hasta su cocción” para dar mayor claridad.-Se corrigió la numeración de las dependencias de acuerdo con lo anterior”

Esta Oficina manifiesta que las modificaciones al capítulo reivindicatorio presentadas el 20 de diciembre de 2025 bajo el radicado No. NC2025/0018377, cumplen con lo dispuesto en el artículo 34 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina. En consecuencia, esta Oficina acepta las modificaciones efectuadas, por cuanto se ajustan a los requisitos legales.

El solicitante menciona que *“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:”*

En atención a la modificación realizada al capítulo descriptivo, presentada bajo el radicado No. NC2025/0018377 de 20 de diciembre de 2025, se resalta que el solicitante menciona un rango entre 20 y 45% para el agua, pero en realidad no es el rango mencionado en la descripción allegada tal como se observa en la imagen

Además, la formulación comprende agua, esencialmente agua o un componente líquido que aumente la humedad de la mezcla. El agua se encuentra en la mezcla en una cantidad hasta el 50%, entre 1 y 40% o entre 5 y 30%. O la cantidad necesaria para que la mezcla de los componentes secos y el componente graso esté entre 10 y 40%, entre 20 y 40%, entre 25 y 30%, entre 25 y 40%, entre 32 y 37%, o inferior al 35%.

Además esta Oficina señala que no se acepta dicha modificación, ya que se incluye un rango entre 25 y 40% (según lo que se observa en la descripción allegada) de la mezcla de los componentes secos y el componente graso (Pág.5, línea.15), intervalo que no fue divulgado en la solicitud inicial. En consecuencia, dicha inclusión implica ampliación de materia respecto a la solicitud originalmente presentada. Además,

Respecto al título de la invención, el solicitante menciona que *“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.

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.”

Se precisa que mediante el Oficio No. 16840 de 01 de octubre de 2025 esta Oficina aceptó la modificación del título de la invención, presentada bajo el radicado No. NC2022/0006547 el 27 de septiembre de 2022, por cumplir con lo dispuesto en el literal d) del artículo 27 de la Decisión 486 de 2000 de la Comunidad Andina. En consecuencia, el título actualmente referido por el solicitante corresponde al mismo que fue previamente aceptado por esta Oficina. Por lo tanto, se ratifica su aceptación.

Argumentos respecto a la claridad de las reivindicaciones

Oficio N° 2380 de 16 de febrero de 2026

Ref. Expediente N° NC2022/0006547

El solicitante menciona que *“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.”

Frente a la objeción relacionada con los términos “puede ser” y “o” en las anteriores reivindicaciones 1, 3 y 4, el solicitante presentó argumentos que justifican su utilización. Analizado el sustento y lo contenido en el capítulo descriptivo, esta Oficina concluye que dichos términos no generan ambigüedad ni afectan la claridad y el alcance de las reivindicaciones. En consecuencia, se da por superada la objeción planteada.

El solicitante menciona que *“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”*

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”.

Teniendo en cuenta que el rango del contenido de agua entre 25-40 %, fue incorporado a la nueva reivindicación 1 (radicado No. NC2025/0018377 20 de diciembre de 2025), esta Oficina acepta dicha modificación, puesto que esta permite precisar el alcance de la reivindicación principal.

El solicitante continúa mencionando que *“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: (...)”

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

Oficio N° 2380 de 16 de febrero de 2026

Ref. Expediente N° NC2022/0006547

ejemplificadas conllevaría a una indebida limitación del alcance de la solicitud de patente. Amablemente se solicita que se dé por superada la objeción”.

Esta Oficina manifiesta que, mediante el Oficio No. 16840 de 01 de octubre de 2025, la objeción por falta de sustento respecto a la reivindicación 4 (nueva reivindicación 3) se fundamentó en la aparente variabilidad de los componentes adicionales allí definidos, a saber: remolidos de pastas alimenticias, galletas, barquillos y conos enrollados, por lo que se trata de derivados de productos alimenticios terminados con características particulares diferentes. Analizada la respuesta del solicitante, esta Oficina considera que los argumentos presentados permiten establecer que dichos componentes corresponden a variantes comprendidas dentro de una misma categoría técnica de productos horneados o afines, cuyo remolido resulta previsible para una persona normalmente versada en la materia a partir de la información contenida en la descripción y sus ejemplos. En consecuencia, se da por superada la objeción formulada.

El solicitante menciona que *“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.”*

Tras la modificación al capítulo reivindicatorio presentada el 20 de diciembre de 2025 con radicado NC2025/0018377, en el método reclamado en la reivindicación 5 se incorporaron las cantidades específicas de harina de trigo, salvado de trigo, semita de trigo, componente graso y agua. Con esta precisión, el alcance del método queda delimitado, razón por la cual se da por superada la objeción de claridad.

Respecto a la descripción, el solicitante argumenta que *“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.”*

Esta Oficina reitera que, de acuerdo con la modificación realizada al capítulo descriptivo, presentada el 20 de diciembre con radicado No. NC2025/0018377, no se acepta dicha modificación, ya que se incluye un rango entre 25 y 40% de la mezcla de los componentes secos y el componente graso (Pág.5, línea.15) que no fue divulgado en la solicitud inicial, constituyendo ampliación de materia en contravención de lo dispuesto en el artículo 34 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina. En este sentido, no es posible considerar procedente la conversión de unidades al SI.

Argumento respecto al requisito de nivel inventivo

El solicitante argumenta que *“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% (...)*

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 (...)

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;

Oficio N° 2380 de 16 de febrero de 2026

Ref. Expediente N° NC2022/0006547

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.

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”

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.

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.

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.

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. 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. 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”.

Se manifiesta que, mediante el Oficio No. 16840 de 01 de octubre de 2025, se objetó el requisito de nivel inventivo con fundamento en los documentos D1 y D2. En particular, contrario a lo señalado por el solicitante y respecto a la pertinencia de D1, esta Oficina aclara que la reivindicación 1 de la presente solicitud tiene en su preámbulo la expresión “que comprende”, la cual es de tipo abierto, por lo que se interpreta que la reivindicación también incluye elementos no mencionados en dicha reivindicación. En este sentido, el que las formulaciones reveladas en D1 presenten componentes adicionales, no es impedimento para emplear este documento para el análisis de patentabilidad de la solicitud como se observa en el literal 5.1 del presente Oficio.

Por su parte, en cuanto a la presencia de un componente graso en la formulación reclamada, D1 revela la posibilidad de adicionar un aceite, aunque no precisa su naturaleza específica, se trata de utensilios comestibles tipo cuchara donde una persona versada en la materia entendería que el aceite incorporado debe ser apto para consumo humano, lo que razonablemente remite a aceites de origen vegetal o animal. Asimismo, es conocido en el campo de los materiales extruidos que los lípidos se emplean como

Oficio N° 2380 de 16 de febrero de 2026

Ref. Expediente N° NC2022/0006547

aditivos para conferir mayor hidrofobicidad a las matrices obtenidas, mejorando, por ejemplo, sus propiedades de barrera frente a factores externos como el agua⁴. En consecuencia, a la luz de lo divulgado en D1 y del conocimiento técnico general, resultaría evidente para el experto considerar el uso de aceites vegetales como componente graso.

Adicionalmente, si bien D1 contempla que el salvado puede ser proveniente de diversas fuentes vegetales, tales como avena, trigo, arroz y similares, así como harinas seleccionadas de trigo, arroz, sorgo, mijo, maíz y similares; dicha amplitud no excluye el empleo específico de salvado de trigo ni de harina de trigo. Por el contrario, ambos componentes se encuentran comprendidos dentro de las alternativas divulgadas, por lo que su utilización forma parte de la enseñanza técnica de D1. En consecuencia, resulta procedente establecer la correspondencia de estos componentes con los reclamados en la solicitud.

Respecto al documento D2, el solicitante argumenta que *“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.”*

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.

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.

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.

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.

En relación con las modificaciones realizadas al capítulo reivindicatorio y los argumentos presentados por el solicitante, esta Oficina considera procedente la sustitución del documento D2 por D3 para el análisis de patentabilidad contenido en el presente Oficio. En particular, D3 pertenece al mismo campo técnico de la solicitud, puesto que divulga la fabricación de una vajilla desechable, biodegradable y comestibles, la cual se compone de salvado de grano u otros productos similares de procesamiento de grano y almidón obtenido de diversas fuentes, incluyendo trigo, maíz, patata, almidón de arroz y cebada.

⁴Dybka-Ściepień, K., Antolak, H., Kmiolek, M., Piechota, D., & Koziróg, A. (2021). Disposable food packaging and serving materials Trends and biodegradability. Polymers, 13(20), 3606. Recuperado de: <https://www.mdpi.com/2073-4360/13/20/3606>. Fecha de consulta : 14 de febrero de 2026.



Oficio N° 2380 de 16 de febrero de 2026

Ref. Expediente N° NC2022/0006547

El uso de este material disminuye la carga medioambiental como resultado de la reducción del consumo de vajilla y envases plásticos desechables no degradables (Resumen).

Por lo anterior, el análisis de patentabilidad es realizado conforme al método problema-solución, considerando a D1 como el estado de la técnica más cercano a la invención, ya que divulga la fabricación de cubiertos comestibles (cucharas) que constituyen una alternativa al uso de plásticos convencionales (Párr. 0002 y 0031). Además, D1 describe composiciones elaboradas a partir de una mezcla en polvo que comprende, en proporciones en peso, entre 45-75 % de harina, 30-60 % de agua y 1-5 % de aceite, formando una masa moldeable.

La diferencia identificada frente a la solicitud radica en la incorporación de semita de trigo en un rango entre 2 a 40%. No obstante, D3 enseña que en formulaciones para productos similares pueden emplearse derivados del procesamiento de cereales, incluido el trigo, dentro de los cuales una persona normalmente versada en la materia consideraría comprendida la semita de trigo. En consecuencia, la combinación de las enseñanzas de D1 y D3 conduce de manera evidente a la solución reivindicada, afectando el nivel inventivo de la solicitud.

El solicitante finaliza argumentando que *“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. 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.*

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 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.

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”.

Se reitera que, tras las modificaciones introducidas en las reivindicaciones 1 y 5, el análisis de nivel inventivo ya no se fundamenta en la combinación de los documentos D1

Oficio N° 2380 de 16 de febrero de 2026

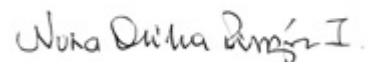
Ref. Expediente N° NC2022/0006547

y D2, sino en la combinación de D1 y D3, ya que la falta de nivel inventivo no es superada. En este contexto, es importante mencionar que durante la molienda del trigo se obtienen fracciones molineras convencionales derivadas de la separación de sus componentes, entre ellas harina, salvado, germen y semita, siendo esta última un subproducto inherente al proceso, compuesto por partículas finas de las cubiertas del grano y harina³. Por ello, se resalta que la incorporación de semita de trigo se considera dentro de los derivados habituales del trigo conocidos por la persona normalmente versada en la materia.

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° 2380 de 16 de febrero de 2026

Ref. Expediente N° NC2022/0006547

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.				Examen de patentabilidad							
NC2022/0006547				1°		2°	X	3°		Revoca	
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 8					
Palabras clave utilizadas						Semita, third grade flour, by-product, products derived, grain, milling, flour, meals, wheat, utensils, cutlery, fork, wheat mill, trigo, grind, mill, grinding, waste, wheat cultivation, flour, grain, wheat straw, edible, tableware, spoon, fork, knives, glasses, plates, agricultural waste. ("flours and meals" OR "flours and meals, broad bean" OR "flours and meals, cashew" OR "flours and meals, rye" OR "oilseed cake" OR "rice flour" OR "soybean flour" OR "bean flour" OR "buckwheat flour" OR "sorghum flour" OR "wheat meal" OR "pea flour" OR "potato flour") (tableware OR cutlery OR spoon OR fork OR knife OR utensils) AND (agricultural waste).					
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	-	-				A			
	IN201941002902	2019/07/05	1 a 8	Todo el documento				Y			
	US3366486	1994/01/18	-	-				A			
Origin	US20210259443	2021/08/26	-	-				A			
	US20190380519	2019/12/19	-	-				A			
	RU2767348	2022/03/17	1 a 8	(Resumen y ejemplo.1, Pág.5)				Y			
	WO2005010099	2003/07/25	-	-				A			
	IN202041027389	2020/07/10	-	-				A			
Orbit	JP61037056	1986/02721	-	-				A			
	CN107581860	2018/01/16	-	-				A			
Patbase	WO0139612	2001/06/07	-	-				A			
	WO12098448	2012/07/26	-	-				A			



Oficio N° 2380 de 16 de febrero de 2026

Ref. Expediente N° NC2022/0006547

	WO2018157119	2018/08/30	-	-	A
	EP3585180	2020/07/29	-	-	A
Googlepatent	U2018223805	2019/10/10	-	-	A
	WO2012098448	2012/07/26	-	-	A
	WO2021148135	2021/07/29	-	-	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: (16/02/2026)					

