

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 48369

Ref. Expediente N° NC2022/0004963

Por la cual se deniega una Patente de Invención

LA SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las conferidas en el numeral 24 del artículo 3° del Decreto 4886 de 2011, y

CONSIDERANDO:

Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 20 de abril de 2022 con el No. NC2022/0004963, por Arelis Mabel Bernate Oquendo, presentó la solicitud de patente de invención titulada “COMPOSICIÓN ALIMENTICIA EN FORMA DE GRANOLA Y SU MÉTODO DE ELABORACIÓN”.

Que la solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial No. 968 el 19 de julio de 2022, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

Que realizado el examen de fondo mediante Oficio No. 8035 de 26 de mayo de 2025, se requirió al solicitante en los términos del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina para que presentara respuesta a las observaciones de carácter técnico, relacionadas con la patentabilidad o cumplimiento de los requisitos establecidos por esta Decisión para la concesión de la patente.

Que el solicitante mediante escrito radicado bajo el No. NC2022/0004963 el 8 de agosto de 2025, respondió oportunamente el requerimiento formulado sin modificar las reivindicaciones, por lo que se tiene en cuenta el capítulo reivindicatorio radicado bajo No. NC2024/0017684 el 20 de diciembre de 2024, el cual contiene las reivindicaciones 1 a 7. Se acepta este capítulo reivindicatorio presentado, comoquiera que se ajusta a las prescripciones contenidas en el artículo 34 de la Decisión 486.

Que en virtud de lo dispuesto en el artículo 14 de la Decisión 486 expedida por la Comisión de la Comunidad Andina *“Los países miembros otorgarán patentes para las invenciones, sean de producto o de procedimiento, en todos los campos de la tecnología, siempre que sean nuevas, tengan nivel inventivo y sean susceptibles de aplicación industrial.”*

Que en el presente caso las reivindicaciones 1 a 7 incluidas en el radicado bajo el No. NC2024/0017684 de 20 de diciembre de 2024, no cumplen los requisitos indicados. Lo anterior, de acuerdo con las siguientes consideraciones:

Objeto de la invención

El problema planteado consiste en la necesidad de nuevas granolas con una mayor concentración de fibras y proteína, haciendo uso de calabaza, que incluya además la cáscara de la misma, la cual normalmente sería desechada.

Ref. Expediente N° NC2022/0004963

Para resolver dicho problema técnico, la solicitud plantea una composición alimenticia en forma de granola, que comprende cáscara de calabaza, semilla de calabaza, frutos del bosque, ciruelas, coco deshidratado, avena rostizada en miel, almendras y ácido sórbico.

Reivindicaciones (Art. 30 Decisión 486)

En virtud de lo dispuesto en el artículo 30, de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina que señala:

“Las reivindicaciones definirán la materia que se desea proteger mediante la patente. Deben ser claras y concisas y estar enteramente sustentadas por la descripción. Las reivindicaciones podrán ser independientes o dependientes. Una reivindicación será independiente cuando defina la materia que se desea proteger sin referencia a otra reivindicación anterior. Una reivindicación será dependiente cuando defina la materia que se desea proteger refiriéndose a una reivindicación anterior. Una reivindicación que se refiera a dos o más reivindicaciones anteriores se considerará una reivindicación dependiente múltiple”.

Las reivindicaciones presentan las siguientes observaciones:

El método reclamado en la reivindicación 7 no se encuentra correctamente definido, ya que menciona: “*alistar y desinfectar*”, “*picar y moler*”, “*tostar*”, “*moler*” y “*mezclar*”, pero no menciona todas las características técnicas de la composición alimenticia y del proceso. Se le recuerda al solicitante que un método debe ser caracterizado por medio de sus etapas específicamente establecidas y las condiciones de ejecución de ellas. En este caso no se menciona ninguna condición de ejecución, como tiempos, temperaturas, reactivos, composiciones, que definirían claramente el método reclamado.

Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 20 de abril 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	US20210212350	“A binder for a seed and nut snack and a method of making the same”	15 de julio de 2021
D3	Arroyo, Erika Tesis Universidad de las Américas	“Barra energética a partir del fruto del zapallo”	2018

D1¹ divulga un agente aglutinante de alimentos y un producto alimenticio que comprende el agente aglutinante de alimentos y al menos una semilla, un cereal o un grano (resumen).

D3² divulga una barra energética a partir del fruto del zapallo (*Curcubita máxima*) (resumen).

¹<https://patents.google.com/patent/US20210212350A1/en?q=US20210212350>

²Arroyo, S. (2018). Barra energética a partir del fruto del zapallo. Universidad de las Américas 2018. <https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/10219/1/UDLA-EC-TIAG-2018-35.pdf>

Ref. Expediente N° NC2022/0004963

Nivel Inventivo (Art. 18 Decisión 486)

Según lo dispuesto en el artículo 18 de la Decisión 486: “Se considerará que una invención tiene nivel inventivo, si para una persona del oficio normalmente versada en la materia técnica correspondiente, esa invención no hubiese resultado obvia ni se hubiese derivado de manera evidente del estado de la técnica”.

En el presente caso, el producto reclamado en la solicitud no tiene nivel inventivo, teniendo en cuenta que la reivindicación independiente 1 está referida a: “Una composición alimenticia en forma de granola que comprende (...)” (Radicado No. NC2024/0017684 del 20 de diciembre de 2024).

La siguiente tabla presenta la comparación entre las características técnicas esenciales de la solicitud estudiada, mencionadas en la reivindicación independiente 1, y las reveladas en los documentos D1 y D3 que representan el estado de la técnica.

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1	D3
Una composición alimenticia en forma de granola caracterizado porque comprende:	Una composición (Reiv.1)	Barra de cereal compuesto por: (Introducción)
cáscara de calabaza en un rango de 56,25 a 93,75% peso a peso (%p/p)	----	Cáscara de zapallo 3 al 7% (Tabla 9,11)
semillas de calabaza en un rango de 9,45 a 15,75% p/p	Semillas 10-70% (Párr. 0086) (Párr. 0087)(Párr. 0089)(Párr. 0093)	Semilla de zapallo 7 al 12% (Tabla 9, 11)
frutos del bosque 1,75 a 5,12%p/p	frutas 5-20% (Párr. 0086) (Párr. 0087)(Párr. 0089)(Párr. 0093)	---
ciruelas 1,31 a 2,56% p/p	----	---
coco deshidratado 1,31 a 2,56% p/p	Coco 1-20% (Párr. 0086) (Párr. 0087)(Párr. 0089)(Párr. 0093)	---
avena rostizada en miel 1,31 a 2,56% p/p	avena 1-50% (Párr. 0050) (Párr. 0086) (Párr. 0087)(Párr. 0089)(Párr. 0093)	Avena 22% (Tabla 11)
almendras 1,31 a 2,56% p/p	nueces 1-35% (Párr. 0086) (Párr. 0087)(Párr. 0089)(Párr. 0093)	---
ácido sórbico 0,075 a 0,125% p/p	acidos 0.1-5 (Párr. 0086) (Párr. 0087)(Párr. 0089)(Párr. 0093)	---

D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1, ya que divulga una composición compuesta por semillas 10-70%, frutas 5-20 %, Coco 1-20%, avena 1-50%, nueces 1-35%, ácidos 0.1-5, para ser usados en un producto alimenticio (Párr. 0086, 0087, 0089 y 0093).

La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 1 y la composición divulgada en D1, consiste en incluir cáscara de la calabaza en un rango de 56,25 a 93,75% y ciruelas un rango de 1,31 a 2,56%.



Ref. Expediente N° NC2022/0004963

No hay evidencia de que el incluir específicamente cáscara de la calabaza en un rango de 56,25 a 93,75% y ciruelas en un rango de 1,31 a 2,56% proporcione una composición con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D1, puesto que un producto alimenticio que comprende el agente aglutinante de alimentos y al menos una semilla, un cereal o un grano ya había sido previsto en dicho documento (resumen). Además, de acuerdo con lo divulgado en la descripción no se evidencia resultados o datos concluyentes que permitan evidenciar algún efecto sorprendente otorgado específicamente a la composición reclamada.

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

Sin embargo, el incluir cáscara de zapallo en una composición alimenticia, ya está divulgado en D3 que se refiere a una barra energética a base de frutos de zapallo, donde se utiliza cáscara de zapallo al 3%, semillas de zapallo al 8,5%, mermelada de zapallo al 61%, avena al 22% y salvado de trigo al 5,5% (tabla 11).

Si bien D1 y D3 no mencionan específicamente la inclusión de ciruelas en un rango de 1,31 a 2,56% p/p, se aclara que incluir ciruela es ampliamente conocido en el estado de la técnica, donde se han desarrollado barras de cereal de ciruela tropical con alto contenido en fibra^{3,4}. Además, estas son variaciones que realiza de manera rutinaria la persona del oficio normalmente versada en la materia, y cuyo resultado no representa un salto cualitativo en la técnica, además, elegir ese componente es una alternativa sin un efecto inesperado, porque no hay una relación de causalidad entre la diferencia y el efecto.

A pesar de que el documento D3 presenta cáscara de zapallo del 3 al 7%, es de aclarar que la modificación en la concentración son modificaciones que un versado en la materia hace rutinariamente, donde no se evidencia un técnico⁵.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir cáscara de zapallo del D3 en el producto de D1, junto con variaciones rutinarias en la técnica, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Adicionalmente, D1 menciona que las realizaciones de la invención se refieren a un snack aglomerado de semillas y frutos secos con una textura crujiente o masticable. Este snack aglomerado de semillas y frutos secos comprende ingredientes secos (partículas) unidos mediante una solución acuosa (aglutinante) que comprende agua, aceite vegetal y/o pastas de semillas (por ejemplo, tahini) o pastas de frutos secos, un jarabe (por ejemplo, jarabe de agave, miel u otros jarabes, pastas o melazas derivadas de frutas o cereales (por ejemplo, jarabe de arroz, jarabe de malta de cebada), u otras partes de plantas (por ejemplo, raíces o árboles, como jarabe de arce o savia de abedul) y/o jarabe de inulina), con almidón de maíz pregelatinizado y/o almidón de arroz, o una combinación de estos (Párr 0017).

³ Ellery, L. (2009). Obtaining cereal bars of cashew plum with high fiber content/Obtencao de barras de cereais de caju ameixa com alto teor de fibras. *Brazilian Journal of Food and Nutrition*. 20 (3), 427-433. Recuperado de <https://go.gale.com/ps/i.do?id=GALE%7CA236634892&sid=googleScholar&v=2.1&it=r&linkaccess=abs&issn=01034235&p=IFME&sw=w&userGroupName=anon%7E3aa663f6&aty=open-web-entry>.

⁴ Richmond, R.(2019). Australian native fruits: Potential uses as functional food ingredients. *Journal of Functional Foods*.62, 103547. Recuperado de <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1756464619304712>.

⁵Marín, D. (2018). Utilización de la pulpa de cáscara de zapallo (Cucúrbita máxima) para la elaboración de productos alimentarios y su aplicación gastronómica. Universidad agustiniana. 2018. Recuperado de <https://backend.uniagustiniana.edu.co/server/api/core/bitstreams/f7c00908-5bb2-4077-b895-b92923189b7b/content>.

Ref. Expediente N° NC2022/0004963

D3 también menciona el uso de avena en un 22% para dar textura a la barra, aporte calórico y proteína (pág 24). D3 también menciona que la cáscara de zapallo representa varias ventajas para la salud digestiva y aporte de fibra. Adicionalmente, el desarrollo de nuevos productos utilizando como materia prima el zapallo, reduce un desperdicio local de aproximadamente 7382 toneladas anualmente (recomendaciones).

Las reivindicaciones dependientes 2 a 6 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al producto de la reivindicación 1, por lo cual se considera que carece de nivel inventivo.

En el presente caso, el método reclamado en la solicitud no tiene nivel inventivo, teniendo en cuenta que la reivindicación independiente 7 está referida a: *“Un método para la elaboración de la composición alimenticia en forma de granola de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, que comprende los pasos de (...)”* (Radicado No. NC2024/0017684 del 20 de diciembre de 2024).

La siguiente tabla presenta la comparación entre las características técnicas esenciales de la solicitud estudiada, mencionadas en la reivindicación independiente 7, y las reveladas en los documentos D1 y D3 que representan el estado de la técnica.

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1	D3
Un método para la elaboración de la composición alimenticia en forma de granola de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores caracterizado porque comprende:	Un método para producir un producto alimenticio que comprende: (Reiv 28)	Método para obtener barra energética que consiste: (Pág 15)
Alistar y desinfectar toda la materia prima	--	Selección, lavado (Pág 15)
Picar y moler la cáscara de calabaza	Moler (Párr 0006, reiv 15)	Cortar (Pág 15)
Deshidratar la cáscara de calabaza picada y molida en miel a una temperatura entre 100 y 170°C	Secar --- (Reiv 28)	Secado de cáscara a 80°C por 2 horas (Pág 15, fig 12)
Tostar las semillas de calabaza,	Hornear las semillas (Reiv 28)	Tostar las semillas (Pág 15, fig 10)
Moler las semillas de calabaza molidas	Moler los frutos secos (Párr 0089)	--
Mezclar todos los componentes	Mezclar los ingredientes (Reiv 28)	Mezclar los ingredientes (Pág 24)

D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 7, ya que divulga un método para producir un producto alimenticio que comprende un aglutinante alimentario compuesto por agua, aceite vegetal, un jarabe y una masa madre. El método comprende premezclar y combinar los ingredientes secos utilizados para formar la mezcla (reiv 28).

La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 7 y el método divulgado en D1, consiste en incluir las etapas de alistar y desinfectar la materia prima, picar y moler la cáscara de calabaza y deshidratar la cáscara de calabaza picada y molida en miel a una temperatura entre 100 y 170°C.



Ref. Expediente N° NC2022/0004963

No hay evidencia de que el incluir específicamente las etapas de alistar y desinfectar la materia prima, picar y moler la cáscara de calabaza y deshidratar la cáscara de calabaza picada y molida en miel a una temperatura entre 100 y 170°C. proporcione un método con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D1, puesto que un método para producir un producto alimenticio ya había sido previsto en dicho documento (resumen).

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el método conocido en D1 con el fin de proporcionar otro método alternativo?

Sin embargo, el incluir en alistar y desinfectar la materia prima, picar y moler la cáscara de calabaza y deshidratar la cáscara de calabaza picada y molida en miel a una temperatura entre 100 y 170°C en el método, ya está divulgado en D3 que se refiere a un método para obtener una barra energética a partir del fruto del zapallo (*Curcubita máxima*), que comprende las etapas de selección, lavado, cortar, secado de la cáscara, tostar las semillas y mezclar los ingredientes (Pág 15, fig 12, fig 10). Adicionalmente, la modificación en la temperatura es un cambio rutinario, ya que según D3 se seca a una temperatura distinta, 80°C por 2 horas.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir las etapas de alistar y desinfectar la materia prima, picar y moler la cáscara de calabaza y deshidratar la cáscara de calabaza picada y molida en miel a una temperatura entre 100 y 170°C del D3 en el método de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 7. Por lo cual se considera obvia.

Respuesta a los argumentos del solicitante

Argumentos respecto a la claridad

El solicitante argumenta que “(...) Al respecto, el solicitante se encuentra en desacuerdo, ya que el método de la reivindicación 7 posee claramente las etapas de ejecución. Adicionalmente, la misma cláusula indica el rango de temperatura del paso iii), el cual es el único que el solicitante considera pertinente incluir. Dicho esto, si bien las condiciones de operación son aclaradoras, estas no son estrictamente un requerimiento de una reivindicación de proceso. Es decir, la Guía para Examen de Patente de Invención y Modelo de Utilidad indica en su numeral 4.3.3.2, referente a las reivindicaciones de procedimiento, que “Se refieren a una serie de pasos ordenados de una manera determinada”. En este sentido, la guía hace referencia a las etapas del proceso, lo cual se cumple en la reivindicación 7, más no a las condiciones de operación y mucho menos a la correspondiente composición alimenticia.

Adicionalmente, al estar redactada la reivindicación en función de las reivindicaciones anteriores, se entiende implícito que todos los parámetros, características y limitaciones descritos en dichas reivindicaciones forman parte integral de esta. Por lo tanto, el método para la elaboración de la composición alimenticia en forma de granola, conforme a cualquiera de las reivindicaciones previas, incluye necesariamente los parámetros técnicos y específicos definidos anteriormente, sin que sea necesario reiterarlos expresamente en esta reivindicación.

Por todo lo anterior, amablemente se solicita que se dé por superada la objeción”.

Está Oficina ratifica la objeción, ya que en la reivindicación independiente 7 menciona “alistar y desinfectar”, “picar y moler”, “tostar”, “moler” y “mezclar”, pero no menciona todas las características técnicas de la composición alimenticia y del proceso. Se le recuerda al

Ref. Expediente N° NC2022/0004963

solicitante que un método debe ser caracterizado por medio de sus etapas específicamente establecidas y las condiciones de ejecución de ellas. En este caso no se menciona ninguna condición de ejecución, como tiempos, temperaturas, reactivos, composiciones, que definirían claramente el método reclamado.

Argumentos respecto al nivel inventivo

El solicitante argumenta que “(...) **3.3.** la composición reivindicada presenta nivel inventivo, ya que no resulta evidente para una persona con conocimientos medios en la materia a partir del estado de la técnica representado por los documentos D1 y D3. **3.4.** En primer lugar, ninguno de los documentos D1 o D3 sugiere utilizar la cáscara de calabaza como componente mayoritario en una granola. Más específicamente, el documento D1 no hace referencia alguna a la cáscara de calabaza, y D2 menciona una proporción de cáscara de zapallo de entre 3 al 7%. **3.5.** Por su parte, la presente solicitud reivindica una proporción de entre 56,25 a 93,75% p/p, con base en sus propiedades fisiológicas, particularmente en la regeneración de la mucosa intestinal y en el tratamiento del estreñimiento. Este efecto técnico concreto, y documentado en los párrafos [0007] y [0009] de la descripción de la solicitud, es resultado de una selección no evidente de un subproducto que usualmente es descartado, lo que refuerza el nivel inventivo de la composición. **3.6.** A diferencia de la afirmación realizada por el Examinador, el Solicitante desea resaltar que no resulta evidente, ni siquiera para una persona con conocimientos medios en la materia, obtener una composición alimenticia en forma de granola a partir de los documentos citados. Esto se debe a dos razones principales: **3.7.** Primero, las diferencias en las proporciones de los componentes son sustanciales, ya que mientras D3 contempla un rango que varían de un 3 a 7%, la presente invención utiliza proporciones significativamente mayores, que oscilan entre el 56,25% y el 93,75%. Estas variaciones no son triviales ni rutinarias, sino que impactan directamente las propiedades y funcionalidades del producto final. No es evidente como un experto en la materia llegaría a la proporción reivindicada con una simple variación. **3.8.** Segundo, no existe ninguna motivación ni indicio en los documentos citados que sugiera al experto en la materia la posibilidad o necesidad de regenerar la mucosa intestinal, función específica y técnica que logra la invención en cuestión. La ausencia de cualquier enseñanza, sugerencia o incentivo para esta característica distintiva de una proporción de cáscara de calabaza entre 56,25% y el 93,75%, confirma que la invención aporta un efecto técnico novedoso y no obvio, que nos obtendría con la simple combinación de las enseñanzas de los documentos citados”.

Está Oficina argumenta que teniendo en cuenta el examen de patentabilidad presentado con el Oficio No. 8035 de 26 de mayo de 2025, donde D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1, ya que divulga una composición compuesta por semillas 10-70%, frutas 5-20 %, Coco 1-20%, avena 1-50%, nueces 1-35%, ácidos 0.1-5, para ser usados en un producto alimenticio (Párr. 0086, 0087, 0089 y 0093). Donde la diferencia con respecto a D1 es consiste en incluir cáscara de la calabaza en 56,25 a 93,75% y ciruelas 1,31 a 2,56%. Sin embargo, el incluir cáscara de zapallo en una composición alimenticia, ya está divulgado en D3 que se refiere a una barra energética a base de frutos de zapallo, donde se utiliza cáscara de zapallo al 3%, semillas de zapallo al 8,5%, mermelada de zapallo al 61%, avena al 22% y salvado de trigo al 5,5% (tabla 11). Si bien D1 y D3 no mencionan específicamente la inclusión de ciruelas 1,31 a 2,56% p/p, se aclara que es ampliamente conocido en el estado de la técnica el empleo de estas. No hay evidencia de que el incluir específicamente cáscara de la calabaza en 56,25 a 93,75% y ciruelas 1,31 a 2,56% proporcione una composición con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D1 (tabla 3). Además, estas son variaciones que realiza de manera rutinaria la persona del oficio normalmente versada en la materia, y cuyo resultado no representa un salto cualitativo en la técnica, además, elegir ese componente es una alternativa sin un efecto inesperado, porque no hay una relación de

Ref. Expediente N° NC2022/0004963

causalidad entre la diferencia y el efecto. Además, se hace hincapié en que, a pesar de que el documento D3 presenta cáscara de zapallo del 3 al 7%, es de aclarar que la modificación en la concentración es una modificación que un versado en la materia hace rutinariamente, además, no se evidencia un efecto técnico asociado con esta concentración. Adicionalmente, en el capítulo descriptivo tampoco se evidencia que las modificaciones de las concentraciones de la cáscara de calabaza y ciruela generen algún efecto técnico. Además, en el estado de la técnica se conoce que la calabaza es rica en fibra⁶ por lo cual no se evidencia ningún efecto al incluir la calabaza en un rango de 56,25 a 93,75% peso a peso (%p/p).

*“(…) **3.9.** Adicionalmente, las semillas de calabaza incluidas en la formulación aportan calcio de forma natural. Este beneficio, que no se menciona en D1 ni D3, es especialmente relevante para consumidores que buscan opciones no lácteas con valor mineral, y constituye otro resultado técnico inesperado”.*

Está Oficina argumenta que, si bien el solicitante menciona un supuesto efecto en aumento de calcio, este tampoco se evidencia a lo largo de la descripción ni el solicitante aporta pruebas adicionales que permitan identificar ese supuesto efecto técnico.

*“(…) **3.10.** En segundo lugar, el documento D1 menciona el uso general de ácidos en un amplio rango de concentración (0,1% a 5% p/p; párrafos [0086], [0087], [0089] y [0093]), sin identificar el ácido sórbico ni asociarlo con su seguridad para el consumo humano. Por su parte, D3 no menciona este compuesto. En contraste, la presente invención propone el uso específico del ácido sórbico en una concentración estrecha y menor (0,075 a 0,125% p/p), seleccionada por su capacidad de conservación y los pocos efectos adversos que puede tener sobre el organismo humano. Dicha elección no surge de forma obvia de los documentos citados y representa una solución técnica concreta a la necesidad de contar con alimentos funcionales que no afecten negativamente la salud del consumidor.*

Está Oficina argumenta que D1 menciona que también se pueden añadir componentes menores a los ingredientes particulados secos y a las soluciones aglutinantes, como antioxidantes (por ejemplo, vitamina C (ácido ascórbico), extractos de romero y té verde, tocoferoles) y colorantes (Párr 0078). Adicionalmente, el ácido sórbico es ampliamente usado en el estado de la técnica como un conservante natural para inhibir el crecimiento de mohos y levaduras en los alimentos⁷. Adicionalmente, en el capítulo descriptivo tampoco se evidencia el efecto de su concentración.

*“(…) **3.11.** En tercer lugar, el solicitante reitera que la avena rostizada en miel de la presente solicitud es diferente de la avena incluida en los documentos D1 y D3, ya que ha sido sometida a un proceso adicional que le incorpora cualidades no previstas en el estado del arte. Esta diferencia no solo representa una variante en cuanto al sabor, sino que responde a un propósito técnico claro: la miel aporta propiedades antioxidantes naturales que contribuyen a la conservación del producto, y el proceso de rostizado mejora la textura y estabilidad, haciendo que la granola sea más crocante y duradera. Estas ventajas no son sugeridas en los documentos citados, por lo que su inclusión constituye una decisión técnica no evidente para una persona medianamente versada en la materia, reforzando el cumplimiento del requisito de nivel inventivo de la reivindicación 1. **3.12.** Por otra parte, la composición puede ser administrada a niños y adultos con intolerancia o alergia al huevo y a los lácteos, proporcionando una fuente proteica vegetal. Esta funcionalidad no está prevista en los documentos D1 o D3, lo que representa una ventaja técnica adicional y no*

⁶ Romero, M. (2012) Desarrollo de la línea de producción de un complemento alimenticio rico en fibra a partir de zapallo. Espol. <https://www.dspace.espol.edu.ec/xmlui/handle/123456789/31187>.

⁷ Silva, M (2016). Food preservatives – An overview on applications and side effects. Emirates Journal of Food and Agriculture. 2016. 28(6): 366-373. <https://novaresearch.unl.pt/en/publications/food-preservatives-an-overview-on-applications-and-side-effects>.

Ref. Expediente N° NC2022/0004963

evidente para un experto. 3.13. Adicionalmente, el equilibrio entre los ingredientes propuestos no solo aporta fibra, proteínas y minerales, sino que también preserva el sabor y la palatabilidad del producto. Esta combinación, diseñada para mantener propiedades nutricionales sin afectar su aceptación por parte del consumidor, no está sugerida en los antecedentes y da lugar a un efecto técnico no previsible”.

Está Oficina argumenta que el uso de avena rostizada en miel es ampliamente conocido en el estado de la técnica⁴, además en la descripción no se evidencia que este componente sea fundamental en la calidad del producto.

“(…) 3.14. En relación con el método para la elaboración de la composición alimenticia descrito en la reivindicación 7, este incluye la deshidratación de la cáscara de calabaza picada y molida en miel a una temperatura entre 100 y 170 °C. Esta etapa constituye una diferencia técnica relevante frente a los documentos D1 y D3, los cuales hacen referencia únicamente a procesos de secado. Es importante destacar que el secado y la deshidratación son técnicas distintas: mientras el secado suele implicar una mayor pérdida de nutrientes debido a la exposición prolongada a condiciones que deterioran compuestos sensibles, la deshidratación utilizada en esta solicitud permite conservar mejor las propiedades nutricionales de la materia prima, en particular las de la cáscara de calabaza, rica en fibra y beneficios digestivos. Adicionalmente, D3 realiza el secado a 80 °C durante 2 horas, lo que implica una pérdida importante de valor nutricional, pero que puede ser necesario para lograr la consistencia deseada de una barra energética, que difiere de la consistencia de una granola como la reivindicada en la presente invención. 3.15. Por lo tanto, el método reivindicado no es una simple alternativa obvia, sino que responde a un objetivo técnico concreto de preservar los beneficios funcionales de la granola, lo cual no es enseñado ni sugerido en los documentos citados. Esta diferencia técnica permite sustentar el cumplimiento del nivel inventivo del método reivindicado. 3.16. El solicitante desea destacar que la obtención de los efectos técnicos mencionados requirió un trabajo arduo y detallado durante el desarrollo del producto. Este esfuerzo no solo se enfocó en lograr las propiedades funcionales deseadas, sino también en formular una composición que sea agradable al paladar y nutricionalmente balanceada, garantizando así una experiencia satisfactoria para el consumidor y un valor agregado desde el punto de vista saludable. 3.17. En este sentido, y teniendo en cuenta que ni D1 ni D3, juntos o por separado, logran enseñar o sugerir completamente la materia reclamada en las reivindicaciones independientes 1 y 7, y por tanto las dependientes 2 a 6, el solicitante pide amablemente al examinador reconocer el nivel inventivo de la solicitud.

Está Oficina argumenta que no se evidencia en el capítulo descriptivo ninguno de los efectos que menciona en la solicitud, como propiedades funcionales deseadas; agradable al paladar y nutricionalmente balanceada y la mera mención de la selección específica de semillas de calabaza entre 56, 25 a 93,75%, semillas de calabaza 9,45 a 15,75%, ciruela 1,31 a 2,56%, avena rostizada en miel 1,31 a 2,56%, almendras 1,31 a 2,56% y ácido sórbico 0,075 a 0,125% no hace que se puedan reconocer. Adicionalmente, no se evidencia ningún efecto técnico al emplear un proceso de deshidratación y uno de secado, D3 presenta un proceso de secado a 80°C donde su objetivo es eliminar el agua, no se reporta alguna pérdida de valor nutricional (figura 12) sino que se realiza con el fin de generar consistencia a la barra energética, tal como lo reivindicado en la presente invención.

Con fundamento en las anteriores consideraciones, la Superintendente de Industria y Comercio,

RESUELVE

Ref. Expediente N° NC2022/0004963

ARTÍCULO 1: Denegar la patente de invención para la creación titulada:

“COMPOSICIÓN ALIMENTICIA EN FORMA DE GRANOLA Y SU MÉTODO DE ELABORACIÓN”

ARTÍCULO 2: Notificar el contenido de la presente resolución a Arelis Mabel Bernate Oquendo advirtiéndole que contra ella procede el recurso de reposición, ante la Superintendente de Industria y Comercio, el cual podrá ser interpuesto en el momento de la notificación o dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a ella.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá D.C., el 25 de junio de 2026

LA SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,



Firmado digitalmente
por: CIELO ELAINNE
RUSINQUE URREGO
Fecha: 25-06-2026
05:01:45 PM
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.