



DATOS DEL SOLICITANTE

(71) Nombres y Apellidos o Razón Social JOSE RUBIEL ZAPATA TORRES

No. de Identificación CECULA No 8.045.834 DE CAUCASIA, ANTIOQUIA

Representante Legal (Persona Jurídica) _____

País de Domicilio COLOMBIA

Departamento o Estado _____

Dirección CRA 14 No 14-4 CAUCASIA ANTIOQUIA

Ciudad CAUCASIA, ANTIOQUIA Teléfono 839 08 25

(74) DATOS DEL APODERADO

Nombre _____

Dirección y Domicilio _____

Ciudad _____ Teléfono _____

DATOS DEL INVENTOR

(72) Nombre del Inventor (es) JOSE RUBIEL ZAPATA TORRES

Identificación CECULA No 8.045.834 DE CAUCASIA

Dirección CRA 14 No 14-4 CAUCASIA, ANTIOQUIA

Ciudad CAUCASIA, ANTIOQUIA Teléfono 839 08 25

DATOS DE LA PATENTE DE INVENCION

(54) Título de la Invención SALSA ESPECIAL "NUESTRA SALÓN"

PRIORIDAD REIVINDICADA SI ☐ NO ☐ TIPO DE PRIORIDAD ANDINA ☐ UNIONISTA ☐

(33) País _____ (32) Fecha _____ (31) No. Solicitud _____

Para Publicar a los ☐ 6 meses ☐ 12 meses ☐ 18 meses a partir de la fecha de la presente solicitud

(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL 30

RESUMEN CON EL OBJETO Y LA FINALIDAD DE LA INVENCION

La salsa especial para adobar pollos "Nuestra Sazón" es una mezcla de
ingredientes frescos, que resalta el buen gusto de la cocina colombiana
dando paso al autentico y original receta independiente de las salsas
normales, las carnes conservan el exquisito aroma y sabor regional.

ANEXOS DE LA SOLICITUD

Certificado de Existencia y Representación Legal cuando el solicitante sea Persona Jurídica	☐
Los poderes debidamente otorgados, o mención de su promulgación ante la SIC	☐
Recibo de la tasa respectiva	☒
Recibo de la tasa por concepto de excedente de palabras en la publicación	☐
Si se reivindica prioridad Andina:	
Copia de la primera solicitud	☐
Traducción oficial	☐
Si se reivindica prioridad Unionista:	
Copia certificada de la primera solicitud:	☐
Nota: Debe presentarse dentro de los tres (3) meses, contados a partir de la fecha de radicación de la solicitud posterior	
Traducción simple	☐
Capítulo descriptivo	☒
Dibujos, planos necesarios	☐
Capítulo reivindicatorio	☒
Tarjeta archivo propietarios según formato	☒
Tarjeta archivo tecnológico según formato	☒
Extracto para publicación según formato	☒
Artículo final 12 x 12 cms. Y 6x6 cms	☐
Otros Documentos	☐

SOLICITO LA CONCESION DE LA PATENTE DE INVENCION Y DECLARO QUE LA INVENCION ES
 NUEVA Y DE MI PROPIEDAD

FIRMA

[Firma manuscrita]

NOMBRE

José Roberto Zapata Torres 8045839 C/524 T.P. No.

EXTRACTO PARA PUBLICACION
SOLICITUD DE PATENTE DE INVENCION

(21) No. SOLICITUD:	(51) INT. CL.:
(22) FECHA DE PRESENTACIÓN: 11-julio-2000	(71) SOLICITANTE: JOSE RUBIEL ZAPATA TORRES
(30) PRIORIDAD: NO	
(31) No. DE SOLICITUD:	(72) INVENTOR(ES): JOSE RUBIEL ZAPATA TORRES
(32) FECHA DE PRESENTACIÓN: 11-julio-2000	
(33) PAÍS: Colombia	(74) APODERADO:

(54) TÍTULO: SALSA ESPECIAL "NUESTRA SAZÓN"

(57) RESUMEN:

Para aclarar la invención y sus ventajas comparadas con las técnicas conocidas, se describe paso a paso salsa especial "Nuestra Sazón".

- Descripción 1°. Ingredientes para la Salsa para adobar 50 Pollos.

- Descripción 2°. Ingredientes de preparación.

1 frasco laurel "Sazonas" x 45 gramos, 1 frasco de tomillo "Sazonas" x 30 gramos, ½ frasco de orégano "Sazonas" x 18 gramos, 1 cucharada de casela "Condicon" x 15 gramos, 1 cucharada de nuez moscada "Condicon" 20 gramos, 1 libra de pimentones maduros naturales, ½ libra de ajo natural, ¼ de apio natural, 5 cajas de trigüser "La gran cocina" x 20 gramos, 3 cajas de color "La gran cocina" x 20 gramos, 4 bolsas de salsa de color champeta "Sazonas" x 60 grms, 2 frascos de salsa para carne "truso" x 285 gramos, 2 frascos de salsa negra grande "Respin" x 3.62 onza ó 0.6 libras, 2 ¼ de sal refinada x 500 gramos, 1 trago de ron doble Medellín, 7 cervezas negras, 5 coca-colas 350 ml, 2 botellas x 350 ml.

- Descripción 3°. Método de preparación.

Descripción 4°. En un recipiente se mezclan 1.750 ml. gramos de coca-cola, 700 ml. gramos de botella, 2.450 ml. de cerveza negra, con este líquido se licuan los siguientes ingredientes.

Descripción 5°. Procedimiento del licuado. La nuez moscada, tomillo, casela, laurel y orégano se licuan junto por espacio de 5 minutos y se cuecen; el apio se vuelve a licuar y se colar.

Descripción 6°. La salsa color champeta se licua sola. El trigüser se licua solo y se cuece. El ajo se licua solo y se cuece. El pimentón y el apio se licúan y se cuecen.

Descripción 7°. La sal, la salsa negra, el ron y la salsa para carnes se mezclan de último, se revuelve hasta disuélvase la sal, todo se mezcla bien y se vuelve a colar 2 veces.

PATENTE DE LA INVENCION

DESCRIPCION

INDICACION DEL SECTOR TECNICO

La fórmula de la salsa especial "Nuestra Sazón" para adobar pollos a tenido absolutamente todos los enfoques, desde lo cultural y geográficos en los cuales se tuvo en cuenta los hábitos alimenticios y las costumbres de las familias en cada zona del país, hasta el nutricional y de calidad, que sin duda constituyo la esencia de la elaboración de La salsa especial "Nuestra Sazón"; en cada uno de los ingredientes utilizados y en la misma sazón está representada la idiosincrasia de nuestra gente que ha garantizado el éxito y el reconocimiento de nuestra especialidad el pollo.

ESTADO DE LA TECNICA. DESVENTAJA

No es lo mismo, las recetas verdaderas las que hicieron primero en las amplias cocinas, donde en un rincón se guardaba en una mucura el cacao amasado y aliñado en casa, y en una alacena se alineaban las carnes y los chorizos. Estas son recetas cuya originalidad se van perdiendo poco a poco, el gusto por esa cocina que se hace despacio; La salsa especial "Nuestra Sazón" de adobar a los pollos busca encontrar un aditivo que nos amplíe el gusto con lo actual y lo original, sin experimentar tantos químicos; es difícil conseguir las huertas caseras a la mano, donde no tendríamos que refrigerar, comer al día comidas con sazón fresco.

**OBJETO DE LA
INVENCION.
VENTAJAS**

El objetivo general de la presente invención, es contribuir con lo antes mencionado, la especialidad de nuestra salsa que contiene su delicioso sabor y la preparación a partir de ingredientes muy frescos y fáciles de adquirir en el mercado; se trata de las combinaciones de los ingredientes, la fórmula especial que con el paso del tiempo ha dejado de ser platos de diario para convertirse en auténticos especialidades nacionales, gracias a la utilización de los ingredientes originales, el carácter regional permanece intacto.

**COMIENZO DE LA
DESCRIPCIÓN DE
LA INVENCION**

Para aclarar la invención y sus ventajas comparadas con las técnicas conocidas, se describe paso a paso.

- Descripción 1°. Salsa para 50 Pollos.

- Descripción 2°. Ingredientes de preparación.

1 frasco laurel "Sazones" x 45 gramos.

1 frasco de tomillo "Sazones" x 30 gramos.

½ frasco de orégano "Sazones" x 18 gramos.

1 cucharada de canela "Condicon" x 15 gramos.

1 cucharada de nuez moscada "Condicon" 20 gramos.

1 libra de pimentones maduros naturales.

½ libra de ajo natural.

¼ de apio natural.

5 cajas de triguisar "La gran cocina" x 20 gramos.

3 cajas de color "La gran cocina." x 20 gramos.

4 bolsas de salsita de color champeta "Sazones" x 60 grms.

2 frascos de salsa para carne "fruco" x 285 gramos.

2 frascos de salsa negra grande "Respin" x 5.82 onzas ó 0.6 libras.

2 ½ de sal refinada x 500 gramos.

5.8

1 trago de ron doble Medellín.

7 cervezas negras.

5 coca-colas 350 ml

2 bretañas x 350 ml.

^ - Descripción 3°. Método de preparación.

^ - Descripción 4°. En un recipiente se mezclan 1.750 ml. gramos de coca-cola, 700 ml. gramos de bretaña, 2.450 ml. de cerveza negra, con este líquido se licuan los siguientes ingredientes. *Subito*

^ - Descripción 5°. Procedimiento del licuado. La nuez moscada, tomillo, canela, laurel y orégano se licuan junto por espacio de 5 minutos y se cuegan; el ripio se vuelve a licuar y colar.

^ - Descripción 6°. La salsita color champeta se licua sola. El triguisar se licua solo y se cuega. El ajo se licua solo y se cuega. El pimentón y el apio se licúan y se cuegan.

^ - Descripción 7°. La sal, la salsa negra, el ron y la salsa para carnes se mezclan de último, se revuelve hasta diluir la sal, todo se mezcla bien y se vuelve a colar 2 veces.

[Handwritten notes and scribbles]

REIVINDICACIONES

REIVINDICACIÓN
INDEPENDIENTE

1- La salsa especial "Nuestra Sazón" comprende el sabor autóctono del sabor regional que se hace extensivo por su delicioso aroma y sabor; lo novedoso no son los ingredientes en sí, es el proceso con el cual representa la combinación y el punto que hace de esta salsa un sabor indiscutible.

PREÁMBULO

2- Los ingredientes en su mayoría son las marcas específicas, lo cual no están adicionadas a ciertos criterios que se emplean exclusivamente, algunos ingredientes pueden solucionarse de acuerdo con la calidad y frescura que ofrece el mercado, si en caso contrario no es posible adquirir los ingredientes en preservación, se puede lograr conseguir frescos de las huertas caseras.

PARTE
CARACTERÍSTICAS

3- La salsa especial "Nuestra Sazón" para adobar el pollo se caracteriza por su gran contenido nutricional, la fórmula contempla la sencillez del contenido, que aplicada a las aves de corral como es el pollo, se adiciona el auténtico sabor especial donde el buen gusto es lo principal, los preeliminares de la salsa, requieren:

4- El laurel. Sus hojas largas y delgadas de color oscuro y aroma penetrante. Por su alto contenido de aceites aromatizantes complementan la sazón de las carnes braseadas.

El tomillo, por su olor y sabor agradable se usa en multitudes de platos.

5- El orégano, planta rastrera de hojas verdes y brillantes y aroma suave, pero aún más penetrante que la hierbabuena, combinada con la canela y la nuez moscada da el toque perfecto para un excelente sabor.

El pimentón se deben consumir frescos que contenga el sabor esencial similar al vinagre;

en una 2.65

mpo

**REIVINDICACIONES
DEPENDIENTES**

El apio, deben tener un reluciente tallo grueso, crujiente y sano. El ajo, cuyo sabor fuerte exige que se utilice con moderación; los demás ingredientes son complementarios como el triguisar, el color, salsa para carnes, salsa negra, ron, cerveza, coca-cola, breña al mezclar esta variedad de ingredientes y plantas aromáticas con los fines culinarios, en búsqueda de aromas secretos que brinda la naturaleza, cada hierba tiene su personalidad y su razón de ser, y por ello es importante saber aquellas que armonizan y resaltan el sabor de un plato. Es un error común, de caer en tentación de utilizar todas las hierbas a la vez, sin lograr extraer sus virtudes principales.

6.- La salsa especial "Nuestra Sazón" para adobar según reivindicación 1, caracterizada por su óptima calidad de sabor y aroma fuerte, es excelente para las carnes para bracearse.

7.- La salsa especial "Nuestra Sazón" para adobar según reivindicación 1, caracterizada por su aporte nutritivo, dado que los aceites esenciales de las plantas de especias le dan un aroma y propiedades que se evaporan con el tiempo, para conservarla durante varios días sin perder su sabor original.

8. La salsa especial "Nuestra Sazón" para adobar según reivindicación 1, se caracteriza por las costumbres de las familias en cada zona del país desde lo novedoso hasta la calidad de la salsa para hacer especial las carnes que se adoben con esta.

9. La salsa especial "Nuestra Sazón" para adobar según reivindicación 1, se caracteriza por su original y auténtica combinación del producto final, que nos amplía el sabor más necesario para nuestro paladar.

CERTIFICADO DE REGISTRO MERCANTIL

EL SECRETARIO DE LA CAMARA DE COMERCIO DE MEDELLIN, con fundamento en las matrículas de Registro Mercantil

CERTIFICA

NOMBRE ZAPATA TORRES JOSE RUSIEL
DOCUMENTO DE IDENTIDAD CÉDULA O T I 8 045 834
MATRÍCULA NRO 21-254170 1 de Mayo de 1999
RENOVACION MATRÍCULA Abril 10 de 2000

CERTIFICA

PROPIETARIO DE LOS SIGUIENTES ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO

NOMBRE POLLOS MARIO DE CAUCASIA
DIRECCION CL 30 DIAGONAL AL COMANDO DE POL
CIUDAD CAUCASIA
MATRÍCULA NRO 21-263325 2 de Enero 20 de 1995
RENOVACION MATRÍCULA Abril 10 de 2000

ACTIVIDAD COMERCIAL VENTA DE POLLO LICOR Y REFRESCOS EN
GENERAL

CERTIFICA

TOTAL ACTIVOS \$1 050 000

CERTIFICA

PROCEDENCIA DE LOS ANTERIORES DATOS Que la informacion anterior ha sido tomada directamente del formulario de matrícula y sus renovaciones posteriores diligenciado por el comerciante

Medellin Junio 15 de 2000

Elizabeth Escobar Quendica
ELIZABETH ESCOBAR QUENDICA

CERTIFICADO DE REGISTRO MERCANTIL

EL SECRETARIO DE LA CAMARA DE COMERCIO DE MEDELLIN, con fundamento en las matriculas de Registro Mercantil

CERTIFICA

NOMBRE	ZAPATA TORRES JOSE RUBIEL
DOCUMENTO DE IDENTIDAD	CEDULA o T.I. 8,045,834
MATRICULA NRO	21-254170-1 de Mayo de 1999
RENOVACION MATRICULA	Abril 10 de 2000

CERTIFICA

PROPIETARIO DE LOS SIGUIENTES ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO

NOMBRE	POLLOS MARIO DE CAUCASIA
DIRECCION	CL 30 DIAGONAL AL COMANDO DE POL
CIUDAD	CAUCASIA
MATRICULA NRO	21-263325-2 de Enero 20 de 1995
RENOVACION MATRICULA	Abril 10 de 2000
ACTIVIDAD COMERCIAL	VENTA DE POLLO LICOR Y REFRESCOS EN GENERAL

CERTIFICA

TOTAL ACTIVOS	\$1,050,000
---------------	-------------

CERTIFICA

PROCEDENCIA DE LOS ANTERIORES DATOS: Que la informacion anterior ha sido tomada directamente del formulario de matricula, y sus renovaciones posteriores diligenciado por el comerciante

Medellin, Junio 13 de 2000 - CMM


DORA GOMEZ MEJIA

VALIDO UNICAMENTE POR ESTA CARA



101

Industria y Comercio

SUPERINTENDENCIA

KIT : 0001760EY-2

Radica. 00216494

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 44,516
FECHA : JULIO 14 DE 2000

CONSIGNACION

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	Nº. PAGO	Vr. PAGO
JOSE SIBTEL ZAPATA SOBRESOLICITACION		BANCO POPULAR	33607A	050-00110-6 2775015	609.090.00

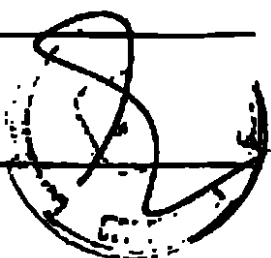
CONCEPTO

CANT. DEPOSITOS	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1 30005-01-21 SOLICITUDES	1 TRAMITES DE SOL. DE PATENTE DE IN	609,090.00
	TOTAL :	609,090.00

SON: SEISCIENTOS NOventa y CINCO PESOS

RESPONSABLE :

RECIBO DE CASH APLICADO AL EXPEDIENTE No.



Carrera 13 No. 27-00 Pisos 5 y 10
Commutador: 334 12 21
Fax: 281 31 25
Santa Fe de Bogotá, D.C., Colombia

DIVISION DE NUEVAS CREACIONES PRIMER EXAMEN DE FORMA

EXPEDIENTE 00-216494

Practicado el examen jurídico de acuerdo con lo establecido en el art. 21 de la Decisión 344 se determinó que esta solicitud de Patente de Invención:

- | | | |
|----------|----------|---|
| SI [] | NO [] | NO APLICABLE [X] Presentó los poderes necesarios en forma correcta (Decisión 344, art. 14-a). |
| SI [] | NO [] | NO APLICABLE [X] Acreditó, en forma correcta, la existencia y representación de la persona jurídica solicitante (art. 14-c de la Decisión 344; literal g) del art. 4 del Decreto 117/94). |
| SI [X] | NO [] | NO APLICABLE [] Presentó, en forma correcta, el comprobante de pago por la tasa de presentación establecida (art. 13-f de la Decisión 344 y la Resolución 02 del 4 de Enero del 2000) |
| SI [] | NO [X] | EXTEMPORANEAMENTE [] Reivindicó prioridad, dentro del plazo y de acuerdo con lo previsto en el Artículo 4 del Convenio de París. |
| SI [] | NO [] | NO APLICABLE [X] Presentó copia, certificada su conformidad por la Administración que recibió la solicitud de la cual reivindica prioridad, al momento de radicar la solicitud nacional. |
| SI [] | NO [] | NO APLICABLE [X] Presentó la traducción del capítulo reivindicatorio de la solicitud de la cual se reivindica prioridad (Art. 4, D-3 Convenio de París; Concepto: 5 de enero de 1999 S.I.C.). |

 SI [X] NO [] CUMPLE LOS REQUISITOS JURIDICOS

OBSERVACIONES

En consecuencia, se conceptúa que esta solicitud:

SI [X] NO [] Se ajusta a los aspectos FORMALES indicados en la Decisión 344 y por tanto,

SI [X] NO [] Se recomienda PUBLICAR el extracto correspondiente.

Santafé de Bogotá, D.C., 17 de Julio del 2000

EXAMINADOR JURIDICO.

202022

12

PRIMER EXAMEN DE FORMA

Radicación no D- 216494

Concepto Técnico no 1689 Clasificación Internacional de Patentes A73L 1/29

Practicado el examen de acuerdo a lo establecido en el Art. 21 de la Decisión 344 se determinó que esta solicitud de Patente de Invención:

- | | |
|--|---|
| SI ☒ NO ☐ | Contiene la identificación correcta del inventor (Art. 8, Art. 13-a). |
| SI ☒ NO ☐ | Contiene la identificación correcta del solicitante (Artículo 13-a). |
| SI ☐ NO ☒ | Contiene el resumen con el objeto y finalidad de la invención en forma correcta (Art. 13-e). |
| SI ☐ NO ☒ | Contiene el título o nombre de la invención en forma correcta (Art. 13-b). |
| SI ☐ NO ☒ | Contiene la descripción clara y completa de la invención (Art. 13-c). |
| SI ☒ NO ☐ | Contiene los dibujos correctos (Art. 14-c junto con el literal d) del Art. 4 del Dto. 117 del 94). |
| SI ☐ NO ☒ | Contiene las unidades de medida en el sistema exigido (Art. 14-c junto con el Decreto 3464 del 26 de diciembre de 1980). |
| SI ☐ NO ☒ | Contiene una o más reivindicaciones, en forma correcta, que precisen la materia para la cual se solicita la protección mediante la patente (Art. 13-d). |
| SI ☐ NO ☒ | Contiene el extracto de acuerdo con el literal c) del artículo 4 del Dto. 117/94. |
| SI ☒ NO ☐ | Contiene el arte final del dibujo característico de acuerdo con el literal c) del artículo 4 y el artículo 27 del Dto. 117/94. |
| SI ☒ NO ☐ | Contiene la tarjeta del Archivo Temático [formato P-104] en forma correcta (Art. 14-c junto con el literal b) del artículo 4 del Dto. 117/94). |
| SI ☒ NO ☐ | Contiene la tarjeta del Archivo de Propietarios [formato P-105] en forma correcta (Art. 14-c junto con el literal b) del artículo 4 del Dto. 117/94). |
| SI ☐ NO ☒ | CUMPLE LOS REQUISITOS TÉCNICOS |

OBSERVACIONES Y OTROS: SI ☒ NO ☐ ver hoja(s) anexa(s)

Santa Fe de Bogotá, D.C.,

EXAMINADOR TÉCNICO
Código 202001

15
13

**DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES
PRIMER EXAMEN DE FORMA**

**EXPEDIENTE N° 00-216494
CONCEPTO TÉCNICO N° 1689**

IPC: A23L1/39

Las siguientes son las observaciones que se desprenden del primer examen de forma:

Debe modificarse el título de tal forma que no indique cualidades como "especial" o una marca como "nuestra sazón".

El solicitante debe presentar la descripción lo suficientemente clara y completa como para que una persona versada en la materia pueda ejecutar la posible creación, lo anterior es sumamente importante ya que esta solicitud, además de ser una base para determinar si la propuesta de la invención cumple los requisitos establecidos por la ley vigente para la concesión de una patente es una fuente de información científica y técnica que la hace un documento valioso pues servirá de base para nuevas investigaciones.

La descripción debe indicar cuáles son los antecedentes del invento, es decir, lo que se conocía antes de que la invención fuese hecha (el estado de la técnica), además de dar una indicación del sector técnico de la solicitud, luego se deben establecer diferencias entre la tecnología anterior (desventajas) y lo que la invención aporta como novedad y avance a la TECNOLOGÍA (objetivo de la invención, ventajas, refiriéndose a los aspectos técnicos), es decir la descripción detallada de la invención.

No es claro la forma como se codifican los diferentes aspectos que atañen a la descripción, por ejemplo, llamar descripción 1°, para indicar que se trata de una salsa para 50 pollos, luego, descripción 2°, para enumerar los ingredientes de preparación y así sucesivamente hasta la 7°, por lo tanto se debe presentar el capítulo de la descripción como un todo, es decir, una descripción única, y en lugar de iniciar el párrafo con descripción 1° se podría colocar "La salsa que se describe a continuación es aplicable a una cantidad de 50 pollos"; así mismo, se puede presentar en el párrafo siguiente como "Los ingredientes o componentes de la salsa se enuncian a continuación: ... "

En la descripción se indican los ingredientes de la preparación o componentes pero no se indica de manera clara la proporción de cada uno de ellos; en lugar de referirse a un frasco, medio frasco, una cucharada, cajas, bolsas y un trago se deben expresar estas medidas de acuerdo al Sistema Internacional de Unidades, o bien al equivalente de ellas en porcentaje.

También se describe un método de preparación de la salsa para pollo, pero no es claro, se debe expresar dicho método por medio de una serie de pasos que estén conectados entre sí adecuadamente hasta llegar al producto final, de esta manera la descripción cumplirá con su objetivo, por ejemplo no se entiende cuáles son los ingredientes con los que se licuan la cerveza, la coca cola y la breña, luego aparece un procedimiento de licuado que no está ligado al paso anterior y tampoco al posterior, en consecuencia, se debe presentar el procedimiento de tal forma que exprese cada uno de los pasos y aclarar cómo se llega al producto final a partir de cada una de las mezclas que se licuan, decir en qué momento se unen las mezclas, si al final se unen todas sin importar el orden por el contrario exista un orden especial en la combinación de los componentes o de las mezclas de estos componentes.

16
K4

En el capítulo reivindicatorio, de manera análoga se tienen que adoptar procedimientos uniformes relativos a su presentación, por ejemplo, las reivindicaciones se clasifican de diferente forma, es decir, por su objeto se dividen en reivindicaciones de productos (sustancias, compuestos, mezclas), las reivindicaciones de aparatos (instrumentos, dispositivos, instalaciones) definidas por su estructura o funcionamiento de sus elementos, y las reivindicaciones de procedimiento (métodos, sistemas y procesos) en general, estarán definidos por las diferentes etapas que se llevan a cabo en él hasta obtener un producto final, indicando, por cierto, las variables que se utilizan en su operación, tales como presión, temperatura, velocidades, etc.

También hay que considerar que las reivindicaciones se dividen por su forma en independientes y dependientes, las primeras son las que definen a la invención en su forma más general y las segundas definen a fondo cada característica de la reivindicación de la cual dependen; deben ir numeradas consecutivamente con números arábigos, colocando en primer lugar la reivindicación independiente o principal seguida por sus dependientes, el número de reivindicaciones dependientes dependerá de las características que se quieren ampliar de la independiente.

Es de anotar que las reivindicaciones NO DEBEN TENER REFERENCIA A MARCAS COMERCIALES ni a las ventajas o comparaciones con otros productos, tampoco se debe definir la anatomía de las plantas involucradas en la composición o si su sabor es agradable o no, si es de alta calidad, todo esto debe incluirse en la descripción pero de ninguna manera en las reivindicaciones.

En consecuencia si el objeto de la invención es la salsa entonces se debe reivindicar la salsa para adobar pollo caracterizada por sus componentes y la proporción en que se encuentran cada uno de ellos.

Presentar la solicitud en tamaño oficio.

El extracto para la publicación debe contener la reivindicación (corregida) de la invención.
Anexar nuevas tarjetas de archivo temático y de propietarios.

Examinador Técnico de Patentes

Santa Fe de Bogotá, 27 de octubre de 2000

17
15

DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

EXPEDIENTE 00-216494

AUTO 2486

DISPONE

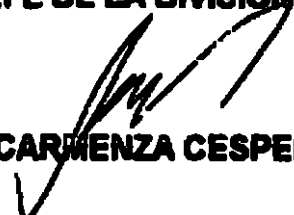
ARTICULO PRIMERO: Conforme lo establece el artículo 22 de la Decisión 344 de la Comisión del Acuerdo de Cartagena, requiérrese al solicitante, para que dentro del plazo de treinta (30) días hábiles siguientes a la fecha de notificación del auto, presente respuesta a las observaciones o complementa los antecedentes señalados en el examen de forma.

ARTICULO SEGUNDO: Notificar por estado el presente auto, advirtiéndole que contra el no procede recurso alguno en la vía gubernativa.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dado en Santafé de Bogotá D.C., a los 31 OCT. 2000

EL JEFE DE LA DIVISION DE NUEVAS CREACIONES,


ALIX CARMONA CESPEDES DE VERGEL

NOTIFICADO POR ESTADO

Santafé de Bogotá D.C., 02 NOV 2000 notificado por anotación en estado de esta misma fecha.

VENCIMIENTO NOTIFICACION ESTADO

SOLICITO PRORROGA TERMINO SI___ NO___

VENCIMIENTO TERMINO PRORROGA

202022