

Caucasia Antioquia, enero 23 de 2001

Doctora:
ALIX CÉSPEDES VERGEL
Jefe División Nuevas Creaciones
Superintendencia de Industria y Comercio
Santafe de Bogotá D.C.

23
28

SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO
Radicación: 00216494 00000003
Fecha (GIR): 2001-01-23
Trámite: 002 PATENTES D I REGISTRO 444 Nuevas Creaciones
Dependencia: 2000 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

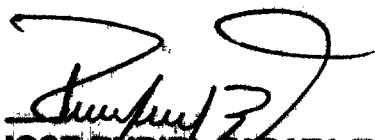
Ref. Modificación de la Patente
Radicación 00-216494
Trámite 002
Evento 001
Actuación 430
Folios 003

Cordial saludo,

Recibí su oficio mediante el estado 163 de fecha 02 de noviembre de 2000, donde ustedes plantean la modificación de la actual solicitud de la patente de invención, solicitamos una prórroga de 30 días hábiles más a la fecha de vencimiento del 11 de diciembre de 2000; hago referencia a su solicitud enviándole la respectiva modificación.

Agradeciendo su atención e interés en nuestra solicitud.

Atentamente,


JOSE RUBIEL ZAPATA TORRES

Anexo fotocopia de consignación: pago de la prórroga.

24 26



Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

SOLICITUD DE
PATENTE DE
INVENCION

DATOS DEL SOLICITANTE

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

No. de Identificación CEDULA No 8.045.834 de Cauca, Antioquia

Representante Legal (Persona Jurídica) _____

País de Domicilio Colombia

Departamento o Estado _____

Dirección CRA 14 No 14 - 4 CAUCASIA ANTIOQUIA

Ciudad Cauca, Antioquia Teléfono 839 08 25

(74) DATOS DEL APODERADO

Nombre _____

Dirección y Domicilio _____

Ciudad _____ Teléfono _____

DATOS DEL INVENTOR

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

Identificación CEDULA No 8.045.834 de Cauca

Dirección Cra 14 No 14 - 4 Cauca, Antioquia

Ciudad Cauca, antioquia Teléfono 839 08 25

DATOS DE LA PATENTE DE INVENCION

(54) Título de la invención Salsa " KEWIN "

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 para adobar pollo "Kewin" es una mezcla de ingredientes frescos, que resulta el buen gusto de la cocina colombiana dando paso al autentico y original receta ingredientes 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 protocolización ante la STC ☐
- 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 propietario según formato ☒
- Tarjeta archivo técnico según formato ☒
- Extracto para publicación según formato ☒
- Arte final 12 x 13 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

NOMBRE

[Firma]
Jose Ruben Zapata CC. 8045834 C/51A T.P.N.

PATENTE DE LA INVENCION

DESCRIPCION

INDICACION DEL SECTOR TECNICO

La sazón tradicional de nuestro País a tenido variaciones de cambios en las combinaciones esenciales de recetas que se degustan en diferentes regiones, a causa de las prebendas de nuestros vecinos Países y otros que son excelentes en la cocina criolla.

La salsa "Kewin" para adobar pollos a tenido todos los enfoques, desde lo cultural y geográfico 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 constituye la esencia de la elaboración de la salsa "Kewin" en cada uno de los ingredientes utilizados y en la misma sazón esta representada la idiosincrasia de nuestra gente que ha garantizado el éxito y el reconocimiento de nuestra especialidad el pollo.

La salsa "kewin" para adobar el pollo se caracteriza por su gran contenido nutricional, la formula contempla la sencillez del contenido, que aplicada a las aves de corral; se adiciona el autentico sabor especial donde el buen gusto es lo principal, los preliminares de la salsa requieren:

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 braccadas. El tomillo, por su olor y sabor agradable se usa en multitudes de platos. El orégano, planta rastrera de hojas verdes y brillantes y aroma suave, pero aun más penetrante que la hierbabuena, combinada con la canela y la nuez moscada dá el toque perfecto para un excelente sabor. El pimcentón se debe consumir frescos que contengan el sabor esencial similar al vinagre. El apio, se 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

Retirado folio 27: extracto. 2002-07-31
202043

triguizar, los colores, 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.

ESTADO DE LA TÉCNICA. DESVENTAJA

Las salsas que comúnmente se encuentran en el mercado no contienen el aditivo esencial del buen sazón que implica adobar aves de corral, existen variedades de salsas en el mercado que no llenan las expectativas del sabor aplicadas a ciertas carnes, utilizadas en los restaurantes de cierta popularidad, porque su consistencia y preparación no se adicionan a la consistencia de la textura del pollo.

La salsa "Kewin" de adobar pollo busca encontrar un aditivo que nos amplíe el gusto con lo actual y lo original, sin experimentar tantos químicos; las esencias de algunos ingredientes se complementan con la composición de las mezclas que repercuten en el sabor del producto final.

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; la práctica de las combinaciones de los ingredientes alcanza el punto exacto del sabor de la carne de pollo.

COMIENZO DE LA DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

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

-La salsa que se describe es aplicable a una cantidad de 50 pollos, los ingredientes esenciales de la receta contempla, 45gramos de Laurel, 30 gramos de Tomillo, 18 gramos de Orégano, 15 gramos de Canela, 20 gramos de Nuez moscada, 1000 gramos de pimentones maduros, 500 gramos de Ajo natural, 250 gramos de Apio, 100 gramos de triguisar, 60 gramos de color, 240 gramos de salsita color champeta, 370 gramos de salsa para carne, 10.16 Onz. de salsa Negra, 1500 gramos de sal refinada, 50 ml. de Ron, 2.450 ml. de cerveza, 1750 ml. de coca cola, 700 ml. de Breñaña.

METODO DE PREPARACIÓN

En un recipiente se mezclan 1.750 ml. de coca cola , 700 ml. de Breñaña, 2.450 ml. de cerveza, luego se toma de esta mezcla 2.000 ml. y se procede a licuar 20 gramos de Nuez moscada, 30 gramos de tomillo, 15 gramos de canela, 45 gramos de Laurel, y 18 gramos Orégano, se licuan juntos por espacio de 5 minutos, luego se cuele, el afrecho que queda se vuelve a licuar con otra porción de la mezcla inicial y se cuele nuevamente.

Se toma una porción de 100 ml. de la mezcla inicial, para licuar independientemente cada uno de los ingredientes y después se cuele.

- La salsita color champeta
- Triguizar
- Ajo

-Luego se licuan aparte el Pimentón y el Apio, se cuele. La salsita negra, la salsa para carnes y el Ron se mezclan de ultimo en un recipiente aparte.

Abzt

Posteriormente todos los ingredientes que se licuaron se mezclan sin importar el orden y se agrega la Sal, todo se revuelve bien y se cuela 2 veces, obteniendo así la salsa "Kewin".

REIVINDICACIONES

REIVINDICACIÓN INDEPENDIENTE

PARTE CARACTERÍSTICAS

- 1- La composición del proceso de la salsa "kewin" se caracteriza por las combinaciones y mezclas de sus ingredientes que dejan como producto final la salsa para adobar pollo o aves de corral.
- 2- La estructura de sus ingredientes en su mayoría son las marcas específicas; lo cual no esta condicionada a ciertos criterios que se emplean exclusivamente.
- 3- Los compuestos y combinaciones de los ingredientes contemplan la naturalidad del producto que se conserva intacto en la preservación de sus propiedades.
- 4- La salsa "kewin" 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.

REIVINDICACIONES DEPENDIENTES

- 1- La salsa "kewin" 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 conservarlas durante varios días sin perder su sabor original.
- 2- La salsa "kewin" para adobar según reivindicación 1, se caracteriza por su optima calidad de sabor y aroma fuerte, es excelente para carnes para bracearse.

- 3- La salsa "kewin" 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.
- 4- La salsa "kewin" para adobar según reivindicación 1, se caracteriza por su originalidad y auténtica combinación del producto final, que nos amplía el sabor más necesario para nuestro paladar.

Retirados folios 33 y 34: tarjetas de archivo. 2002-07-31
202043

2do. EXAMEN DE FORMA PATENTE DE INVENCION

Radicación No 00-216494

Folio 36

Concepto Técnico No 1489 Clasificación Internacional de Patentes: A23L 1/39

Practicado el examen de acuerdo a lo establecido en el Art. 38 de la Decisión 486 se determinó que esta solicitud de Patente de Invención:

- SI ☒ NO ☐ Contiene un resumen de la invención (Art.26-e).
- SI ☒ NO ☐ Contiene el título o nombre de la invención (Art.27-d).
- SI ☒ NO ☐ Contiene la descripción de la invención (Art.26-b).
- SI ☐ NO ☐ NO ES APLICABLE ☒ Contiene los dibujos necesarios para comprender la invención (Art.26-d)
- SI ☒ NO ☐ Contiene una o más reivindicaciones. (Art.26-c).
- SI ☐ NO ☒ NO ES APLICABLE ☐ Han sido desarrollados los productos y/o procedimientos a partir de recursos genéticos o de sus productos derivados de los que cualquiera de los Países Miembros es país de origen. (Art. 26- h).
- SI ☐ NO ☒ NO ES APLICABLE ☐ Los productos y/o procedimientos han sido obtenidos o desarrollados a partir de los conocimientos tradicionales de las comunidades indígenas, afroamericanas, o locales de los países miembros, de acuerdo a lo establecido en la Decisión 391 y sus modificaciones y reglamentaciones vigentes.(Art.26-i).
- SI ☐ NO ☒ La invención se refiere a un producto relativo a un material biológico. (Art.26-J).
- SI ☐ NO ☐ NO ES APLICABLE ☒ La prioridad coincide con la materia reivindicada.
- SI ☒ NO ☐ CUMPLE LOS REQUISITOS TÉCNICOS

OBSERVACIONES Y OTROS:

La solicitud presenta nuevo título, pero sigue siendo una marca. Se presenta nueva descripción y nuevas reivindicaciones en folios 28-32.

EXAMINADOR TÉCNICO
202043

Bogotá D. C., 2002-07-31

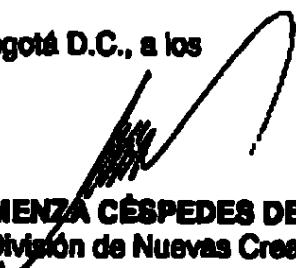
2020
Bogotá D.C.

Doctor
JOSÉ R. ZAPATA T.
Solicitante

REFERENCIA:	Radicación No.	00-216494
	Trámite	002
	Evento	001
	Actuación	416
	Oficio No.	1489
	Folios	001

Teniendo en cuenta que la solicitud de privilegio de patente que se tramita bajo el expediente indicado en la referencia, reúne los requisitos de forma establecidos en los artículos 26 y 27 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, y en las demás disposiciones vigentes sobre la materia, se envía el extracto de la solicitud a la Oficina de Comunicaciones para efecto de su publicación en la Gaceta de Propiedad Industrial, conforme lo establece el artículo 40 de la misma Decisión.

Cúmplase
Dado en Bogotá D.C., a los 27 de Julio de 2003


ALIX CARMENZA CÉSPEDES DE VERGEL
Jefe de la División de Nuevas Creaciones

Bogotá, DC, 26-03-2003 El extracto de esta solicitud fue publicado en el número 523 de la Gaceta de Propiedad Industrial, de fecha 27-12-2002. El término hábil señalado por la ley expiró el 26-03-2003 y Si NO se presentaron oposiciones por parte de terceros.

