

Señor

SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIVISION DE NUEVAS CREACIONES
E. _____ S. _____

SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO

Radicación : 01031383 00020033

Folios: 10

Fecha (AMD): 2012-04-19 15:33:45

Trámite : 002 PATENTES D 1 REGISTRO/ 329 COMPLEMEN

Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

Re: P1.- TECNOALIMENTICA LTDA.- Solicitud de Patente de Invención para "MEZCLA PARA MEJORAR LOS RENDIMIENTOS Y LAS CARACTERISTICAS NUTRICIONALES, ORGANOLEPTICAS Y MICROBIOLOGICAS DE PRODUCTOS CARNICOS DURANTE Y DESPUES DE SU COCCION Y PROCESO PARA SU APLICACION".- Clase A.22E.- Expediente número 01-031.383.

1. Me refiero a mi memorial de 11 de Julio de 2001.
2. Anexos me permito presentar a ese Despacho:
 - (a) Nuevas páginas 13, 15 y 16 de las reivindicaciones, que **reemplazan las presentadas originalmente**, en las cuales:
 - (i) Se ha modificado la reivindicación 1, línea 2, para reemplazar la expresión "...productos cárnicos después de su cocción..." por la expresión correcta "...productos cárnicos **durante y** después de su cocción".

Sobre este particular, atentamente llamo la atención de ese Despacho al hecho de que la expresión "**durante**" fue omitida en la reivindicación 1 debido a un error involuntario en la transcripción del texto en el momento de preparar la solicitud; y

 - (ii) Se han corregido algunos errores de transcripción.

Es importante señalar que la modificación a la reivindicación 1 se encuentra claramente sustentada a partir de la lectura del título o el resumen objeto de la invención que establecen "Mezcla para mejorar los rendimientos y las características nutricionales, organolépticas y microbiológicas de productos cárnicos **durante y después** de su cocción, y su proceso de aplicación". De la misma manera, las páginas 7 y 8 de la descripción establecen como un objeto de la invención la mezcla para mejorar los rendimientos y las características nutricionales, organolépticas y microbiológicas de productos cárnicos **durante y después** de su cocción, y su proceso de aplicación.

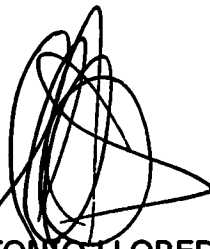
En consecuencia, resulta evidente que la modificación presentada obedece a la corrección de un claro y simple error formal que de **ninguna manera amplía** el alcance de la invención y que se encuentra plenamente sustentado en el resumen, el título y la descripción.

3. Anexo me permito presentar a usted:

- (i) Recibo número 02-21,166 expedido por la Superintendencia de Industria y Comercio que acredita el pago que dicha modificación causa; y
- (ii) Extracto en sus dos formas que incluye la reivindicación 1 modificada.

4. Ruego a usted tomar atenta nota de lo anterior y proceder de conformidad.

Señor Superintendente,



JOSE ANTONIO LLOREDA

T.P. 10.784

Código 231

FORMULARIO ÚNICO DE CORRECCIONES Y MODIFICACIONES.
2000-10

①

SOLICITUD DE:

☐

Corrección de Error Material.

☒

Modificación a una Solicitud.

②

SOLICITANTE

Nombre: TECNOALIMENTICA LIMITADA, Sociedad existente y organizada bajo las leyes de Bogotá, Colombia.

Dirección::Carrera 39 No. 23-40

Teléfono: 57 1 6069700

Fax: 57 1 6069701

E-mail: jllcco@lloredacamacho.com

Domicilio: Bogotá, Colombia

IDENTIFICACION

C.C. ☐

NIT ☐

C.E. ☐

Otro ☐

Número _____

③

**REPRESENTANTE
O APODERADO**

Nombre: JOSE ANTONIO LLORED A

Dirección: Calle 72 No. 5-83 Piso 5

Teléfono: 57 1 6069700

Fax: 57 1 6069701

E-mail: jllcco@lloredacamacho.com

IDENTIFICACION

C.C. ☒

NIT ☐

C.E. ☐

Otro ☐

Número 17.159.681 TP 10.784

④

Número de expediente:

01-031.383

⑤

Descripción de la corrección o modificación solicitada Nuevas páginas 13, 15 y 16 en las cuales se ha modificado la reivindicación 1 y se han corregido algunos errores de transcripción.

⑥

Comprobante de pago No. 02-21,166

Fecha Abril 2 de 2002

⑦

Anexos:

☒

Comprobante de pago de la tasa.

☐

Poderes si fuera el caso.

☐

Certificado de existencia y representación legal de las partes, cuando sean personas jurídicas.

⑧

NOMBRE JOSE ANTONIO LLORED A

FIRMA

C.C. 17.159.681Bta. T.P. 10.784



Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

NIT : 800176989-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 02 - 21,166
FECHA : ABRI: 2 DE 2002

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	Nº. PAGO	FECHA PGO	Vr. PAGO
LLCCEA Y CIA S. A	CONSIGNACION	BANCO POPULAR	050-00110-6	2739692	02/04/2002	3,195.000.00

***** CONCEPTO *****

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-03	CAMBIO DE LOCALIDAD Y MODIFICA	
		12 MARCAS Y LEÑAS COMERCIALES	78,000.00
		TOTAL :	\$ 78,000.00

SON: SETENTA Y OCHO MIL PESOS

RESPONSABLE :

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No.

Carrera 13 No. 27-00 Pisos 5, 7 y 10
Conmutador 382 0840
Fax 350 5220
E-mail: info@sic.gov.co
www.sic.gov.co
Bogotá, D.C., Colombia

REIVINDICACIONES

1. Una mezcla para mejorar los rendimientos y las características nutricionales, organolépticas y microbiológicas de productos cárnicos durante y después de la cocción que comprende proteínas, carbohidratos, hidrocoloides, polímeros ajustadores de pH, antiadherentes y sales.
2. La mezcla de la reivindicación 1 en donde las proteínas se encuentran presentes entre 14 a 25 %, los carbohidratos entre 50 a 65%, los hidrocoloides entre 0.05 a 0.12 %, los polímeros ajustadores de pH entre 0.2 a 0.5 %, los antiadherentes entre 0.5 a 1 % y las sales entre 15 a 25%.
3. La mezcla de las reivindicaciones 1 ó 2 en donde las proteínas pertenecen al grupo de las proteínas obtenidas de harinas de cereales y son aislados de proteínas vegetales.
4. La mezcla de las reivindicaciones es 1 ó 2 en donde las proteínas corresponden a Glúten de trigo, gliadina o combinaciones de estas.
5. La composición de la reivindicación 1 en donde las proteínas están entre 20 a 23%.
6. La mezcla de las reivindicaciones 1 ó 2 en donde los carbohidratos pertenecen al grupo de los almidones nativos o modificados de maíz, arroz, trigo, yuca, dextrinas o combinación de ellos.
7. La mezcla de la reivindicación 2 en donde los carbohidratos están entre 55 a 60%.
8. La mezcla de las reivindicaciones 1 ó 2 en donde los hidrocoloides pertenecen al grupo de derivados de la celulosa (metilcelulosa, carboximetilcelulosa o hidroxipropilmetil celulosa), goma xantan, carragenina o combinación de ellos.
9. La mezcla de las reivindicaciones 1 ó 2 en donde los polímeros ajustadores de pH pertenecen al grupo de polímeros de las sales sódicas o potásicas de los ácidos fosfóricos o combinación de ellos.

10. La mezcla de las reivindicaciones 1 ó 2 en donde los antiadherentes pertenecen al grupo de silicoaluminatos o carbonatos de magnesio, o combinación de ellos.

11. La mezcla de las reivindicaciones 1 ó 2 en donde las sales pertenecen al grupo de ácido láctico o lactato de calcio, ácido glicolítico o glicolato, fosfato y/o fosfato monoácido, y/o fosfato diácido y ácido fosfórico, sal de magnesio, cloruro de sodio o combinación de ellas.

12. La mezcla de las reivindicaciones 1 a 7 y 9 a 11 en la cual no están presentes los hidrocoloides.

13. La mezcla de las reivindicaciones 1 a 10 en la cual no están presentes las sales.

14. La mezcla de las reivindicaciones 1 a 9 y 11 en la cual no están presentes los antiadherentes.

15. La mezcla de las reivindicaciones 1 a 8 y 10 a 11 en la cual no están presentes los polímeros ajustadores de pH.

16. La mezcla de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, la cual puede contener opcionalmente harinas, antioxidantes, antimicrobianos, levanas, mezclas de adobos o sazonzantes, sabores y colores.

17. Un proceso para mejorar los rendimientos y las características nutricionales, organolépticas y microbiológicas de un producto cárnico que comprenda las etapas de:

- a) preparar una mezcla como la de las reivindicaciones 1 a 16;
- b) aplicar la mezcla de (a) mediante espolvoreado sobre los productos cárnicos; y
- c) cocción del producto cárnico de (b).

18. El proceso de la reivindicación 17, en donde el espolvoreado se realiza a través de medios manuales o mecánicos.

19. El proceso de las reivindicaciones 17 ó 18, en donde la mezcla ajusta el pH de la superficie del producto cárnico entre 5 y 8
20. El proceso de las reivindicaciones 17 a 19, en donde el producto cárnico es carne de res, pollo, carne de cerdo, pescado, carne de ternera, carne de cordero, o mariscos.
21. El proceso de la reivindicación 20, en donde el pollo es con piel o sin piel.
22. El proceso de la reivindicación 21, en donde el pollo es pechuga de pollo para cocinar desmenuzar y utilizar esta carne como base para otras preparaciones como espaguetis, pizza, empanadas, sándwiches.
23. El proceso de la reivindicación 20, en donde el pescado o los mariscos son de cualquier tipo.
24. El proceso de las reivindicaciones 17 a 23, en donde el producto cárnico es cualquier tipo de carne entera o molida.
25. El proceso de las reivindicaciones 17 a 24, en donde el producto cárnico es cualquier carne procesada.
26. El proceso de las reivindicaciones 17 a 25, en donde el sistema de cocción del producto cárnico es la brasa.
27. El proceso de las reivindicaciones 17 a 25, en donde el sistema de cocción del producto cárnico es a la plancha.
28. El proceso de las reivindicaciones 17 a 25, en donde el sistema de cocción del producto cárnico es freído en aceite.
29. El proceso de las reivindicaciones 17 a 25, en donde el sistema de cocción del producto cárnico es cocción al vapor en olla, marmita, sartén basculante y horno combinado (empleando la función de vapor y/o vapor convección).
30. El proceso de las reivindicaciones 17 a 25, en donde el sistema de cocción del producto cárnico es horneado en horno combinado (mediante las funciones de vapor, vapor- convección y convección) con tiempos y temperaturas específicos según la presentación que se desee de acuerdo al perfil del consumidor final.

31. El proceso de las reivindicaciones 17 a 25, en donde el sistema de cocción del producto cárnico es Horneado en horno convencional.
32. El proceso de las reivindicaciones 17 a 25, en donde el sistema de cocción del producto cárnico es a la brasa en hornos rotatorios.
33. El proceso de las reivindicaciones 17 a 32, en donde el producto cárnico cocinado mantiene las funcionalidades de la mezcla en polvo de las reivindicaciones 1 a 16 después de almacenamiento en refrigeración y/o congelación durante tiempo prolongado y posterior recalentamiento para su consumo.
34. El proceso de las reivindicaciones 17 a 33, en donde el producto cárnico cocinado mantiene las propiedades de barrera al vapor de agua durante el enfriamiento al ambiente o por métodos mecánicos de enfriamiento rápido de las porciones cárnicas.

2do. EXAMEN DE FORMA PATENTE DE INVENCION

Folio 40

Radicación no 01-31383

Concepto Técnico no 1675 Clasificación Internacional de Patentes: A 23 B 4/14

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:

Se aceptan correcciones en el capítulo reivindicativo, folios 36-39. Se acepta nuevo extracto para publicación junto con la tarjeta de archivo temático

EXAMINADOR TÉCNICO
202043

Bogotá D. C., 2002-08-23

2020
Bogotá D.C.

Doctor
JOSÉ ANTONIO LLOREDA
Apoderado

REFERENCIA:	Radicación No.	01-31383
	Trámite	002
	Evento	001
	Actuación	416
	Oficio No.	1675
	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 26 de Julio de 2020

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

Bogotá, DC, El extracto de esta solicitud fue publicado en el número _____ de la Gaceta de Propiedad Industrial, de fecha _____. El término hábil señalado por la ley expiró el _____ y SI ____ NO ____ se presentaron oposiciones por parte de terceros.