

Clarke, Modet & Cº
COLOMBIA

SEÑORES

DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

E.

S.

D.

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 01-031383- -00009-0000

2007-07-16 15 57 39 Dep 2020 NUECREACION:
1a 2 PALENTES Eve 1 REGDEPOSITO
- 144 RESPUESTAREQUE Folios 18

COD:008

RE.: SOLICITUD DE PATENTE EN COLOMBIA

EXPEDIENTE N° **01-31383**

TITULO: MEZCLA PARA MEJORAR LOS RENDIMIENTOS Y LAS
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES, ORGANOLÉPTICAS Y
MICROBIOLÓGICAS DE PRODUCTOS CÁRNICOS DURANTE Y
DESPUÉS DE SU COCCIÓN Y PROCESO PARA SU APLICACIÓN.

SOLICITANTE: **TECNOALIMENTICA LTDA**

FECHA SOLICITUD: 12 DE DICIEMBRE DE 2005.

ASUNTO: CONTESTACIÓN A REQUERIMIENTO OFICIAL

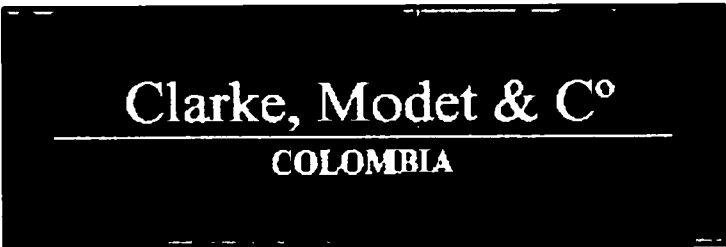
DILIA RODRIGUEZ D'ALEMAN, en mi condición de apoderada de la sociedad solicitante, por el presente escrito doy respuesta a su auto notificado por estado de 19 de abril 2007 y vence 13 de julio de 2007 y me permito presentar las siguientes aclaraciones:

1. MODIFICACIÓN DEL CAPÍTULO REIVINDICATORIO Y EL TÍTULO

Como respuesta a las objeciones realizadas en la acción oficial, que objeta la novedad y el nivel inventivo de la invención solicitada, se presenta nuevo capítulo reivindicatorio, que reemplaza el original que obran en la solicitud, y fue redactado para remediar las observaciones efectuadas por su Despacho.

El nuevo capítulo reivindicatorio se ajusta a las disposiciones del artículo 34, toda vez que las modificaciones realizadas limitan el objeto de la invención a la composición en polvo para mejorar los rendimientos y las características nutricionales, organolépticas y microbiológicas de productos cárnicos

9/10



cocinados, caracterizada porque comprende determinadas cantidades de proteínas, carbohidratos, hidrocoloides, polímeros ajustadores, antiadherentes y sales.

En procura de que el título corresponda con el objeto reivindicado, éste ha sido modificado de la siguiente manera:

“COMPOSICIÓN EN POLVO PARA MEJORAR LOS RENDIMIENTOS Y LAS CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES, ORGANOLÉPTICAS Y MICROBIOLÓGICAS DE PRODUCTOS CÁRNICOS DURANTE Y DESPUÉS DE SU COCCIÓN, Y PROCESO PARA SU APLICACIÓN.

2. ESTADO DE LA TÉCNICA

De acuerdo a la acción oficial los documentos que afectan a la novedad y el nivel inventivo de la presente solicitud son:

Nº	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito de patentabilidad afectado
D1	US5.997.918	1-34	Novedad y Nivel Inventivo
D2	EP 0669084	1-34	Novedad y Nivel Inventivo
D3	WO 01/08513	1-34	Novedad y Nivel Inventivo
D4	WO 98/41101	1-34	Novedad y Nivel Inventivo
D5	EP 0258957	1-34	Novedad y Nivel Inventivo
D6	WO 00/69287	1-34	Novedad y Nivel Inventivo

De acuerdo con el contenido de la acción oficial no permitimos presentar nuestros argumentos sobre el cumplimiento de los requisitos de novedad y nivel inventivo.

NOVEDAD Y NIVEL INVENTIVO

La nueva reivindicación 1 y sus dependientes reivindicaciones se refieren a una composición en polvo para mejorar los rendimientos y las características nutricionales, organolépticas y microbiológicas de productos

83
21

Clarke, Modet & C^o

COLOMBIA

cárnicos cocinados, caracterizada porque comprende específicamente las siguientes cantidades de los compuestos que la constituyen: entre 14 a 25% de proteínas, entre 50 a 65% de carbohidratos, entre 0,05 a 0,12% de hidrocoloides, entre 0,2 a 1,5 de polímeros ajustadores de pH, entre 0,5 a 1% de antiadherentes y entre 15 a 25% de sales.

La patente US5.997.918 (En adelante documento D1) es una composición de cubierta para alimentos que se caracteriza por comprender al menos 50% de almidón de maíz, y adicionalmente almidón de papa y dextrinas, especialmente dextrinas tapioca. Donde la esencia de la invención es que la relación de almidón de maíz: almidón de tapioca sea al menos de 2:1. Según la tabla 1, los componentes de la composición son almidón de maíz, almidón de papa, harina de arroz, dextrina, sal, pirofosfato ácido de sodio, bicarbonato de sodio, goma xantán, leche seca no grasa y suero en polvo.

Como se puede observar en la tabla 1 de D1, la mezcla no contiene proteínas como tal, ni antiadherentes. La concentración de carbohidratos de D1, representados por almidón de maíz, almidón de papa, harina de arroz y dextrina, superan el 60% de carbohidratos que contiene la composición en polvo de la presente invención. La cantidad de sal que reporta esta composición está entre el 2 al 3% mientras la cantidad de sal adicionada a la composición reivindicada se encuentra en el rango de 15 a 25%, muy por encima de lo establecido en D1). El polímero en D1 se encuentra en concentraciones de 0.7 a 1.3 de pirofosfato mientras la composición de la invención establece que la cantidad de polímero debe de estar entre 0.2 a 0.5% de la mezcla total.

En cuanto al procedimiento. Resaltamos la información de la columna 2, líneas 51 a 62 donde se establece que el proceso para producir el producto con la cubierta de la invención requiere el lavar los vegetales y cortarlos, palidecer el producto en agua caliente por 2 a 20 minutos, secar con aire caliente por 6 a 20 minutos, opcionalmente inmersión del producto en saborizantes, colorantes o productos para evitar decoloración, cubrir el producto con una solución lechada acuosa que contiene 25% a 55% de la mezcla seca y 45 a 75% de agua. Todo este proceso es diferente al proceso reclamado en las nuevas reivindicaciones 12 a 27 puesto las características de la composición en polvo desarrolladas por el solicitante permiten su directa aplicación por espolvoreado sobre el producto cárnico y la inmediata cocción del producto.

Clarke, Modet & C^o

COLOMBIA

La información anterior permite establecer que aún cuando la composición en estudio y la composición reportada en D1 tengan compuestos en común ellas son diferentes. Igualmente, el procedimiento reportado en D1 es totalmente distinto al que se precisa en la presente solicitud. Siendo así, la totalidad de las reivindicaciones son novedosas en relación con el documento D1.

En relación con el nivel inventivo, el solicitante hace énfasis en que la composición en polvo de la presente invención se deriva evidentemente del invento reportado en D1, aun cuando dichas composiciones tienen algunos elementos en común. La composición de la presente solicitud garantiza, mediante un **proceso sencillo basado en espolvorear el polvo directamente sobre el producto crudo**, que se disminuya la pérdida de agua y se mejoren los rendimientos de la carne, al tiempo que se logra mantener las características nutricionales, organolépticas y microbiológicas de los productos cárnicos cocinados, las cuales son totalmente diferentes a las que exhiben los vegetales. Por ejemplo, la carne cocinada se deshidrata, se torna dura, se encoge y experimenta cambios en su textura, sabor y aspecto cuando se cocina y se enfría, mientras los vegetales, tales como la papa, tienen problemas de oxidación por contacto con el aire.

Otro punto que destaca el nivel inventivo de la invención es que la interacción entre la composición reivindicada y la superficie del producto cárnico crean una **barrera imperceptible** que mejora la aceptabilidad del producto. En el caso particular de los productos cárnicos, el consumidor rechaza la presencia de capas sobre la carne.

Por tanto, los logros alcanzados con esta composición es la obtención de un producto de fácil aplicación que reduce la pérdida de jugos del producto cárnico, garantiza una excelente textura, sabor y aspecto sin afectar su apariencia. Contrario a ello, el documento D1 indica que su composición crea una capa simple no apanada sobre el producto cuya formación implica un proceso más dispendioso y que requiere de pasos previos y tiempos de espera que no son necesarios con la composición que aquí se reivindica.

En este orden de ideas, ninguna de las enseñanzas del documento D1 lleva a suponer que para lograr una barrera imperceptible, que inhiba el proceso de deshidratación de la carne y sus subsecuentes indeseables textura, sabor y aspecto sobre sus características organolépticas, se deberían adicionarse a la mezcla reportada en D1 un porcentaje específico de proteínas y antiadherentes y que la combinación de

Clarke, Modet & C^o

COLOMBIA

los compuestos debería hacerse en las proporciones que se definen en la reivindicación 1 de la presente solicitud. De ninguna manera D1 indica que se pudiera espolvorear el polvo y en un paso sencillo, sin necesidad de diluciones, se pudiera conseguir la obtención de un producto cárnico cocido de excelentes características, independientemente del sistema de cocción que se emplee.

De manera similar, la solicitud EP0669084 (en adelante D2) se refiere a un proceso para preparar una cubierta para cocinar carne en microondas que se caracteriza porque comprende un paso de absorción de agua, donde se deja que la carne absorba al menos 8% de agua en relación con el peso inicial de la carne, y un paso de recubrimiento, en el cual se le aplica a la carne un agente de cubierta en polvo que incluye almidón y proteínas. Para el primera paso las particulares críticas son un pH de 5,0 a 9,0 y un catión que tiene una relación $\text{Na}^+\text{K}^+/\text{Ca}^{++}$ es de 2-10/1-6/1-4 y se utiliza una solución acuosa que contiene de 2-8% de ingredientes no acuosos que incluyen 5 a 20% hidrocoloides, 5 a 30% de gelatina, 8 a 40% de fosfatos (polimeros), 10 a 80% de harina, y 5 a 35% de sales cloruro. Durante el segundo paso, la solución empleada comprende almidón, seleccionado del grupo que consiste en harina, almidón pre-gelatinizado y combinaciones de ellos, y una proteína seleccionada del grupo que consiste de albúmina de huevo, proteína aislada de vegetales y combinaciones de ellas. Las proporciones en que estos compuestos son mezclados son: 10 a 25 % de albúmina de huevo, 5 a 20% de proteína aislada de vegetales, 10 a 30% de harina, 3 a 15 % de almidón pre-gelatinizado y 10 a 25% de cloruro de sodio.

Como el examinador podrá apreciar ninguna de las dos soluciones mencionadas en D2 tienen la totalidad de los componentes de la composición reivindicada y menos en las concentraciones que se especifican en la reivindicación 1. Adicionalmente, es notorio que el método empleado en D2 es exclusivamente para la preparación de carne en microondas y es totalmente diferente al que se reclama en la presente solicitud. Por consiguiente, tanto la composición como el método reivindicados en la solicitud colombiana son novedosos.

Nuevamente, el solicitante subraya que el hecho que existieran en el estado de la técnica otra composiciones que comprende algunos de los compuestos que constituyen la composición de la invención no hace que la invención carezca de de nivel inventivo. Como se puede establecer de las enseñanzas de D2 los procesos existentes en el estado de la técnica eran complejo y no existían composiciones en polvo que se pudieran simplemente aplicar mediante espolvoreo directamente sobre el producto a tratar.

Clarke, Modet & C^o

COLOMBIA

Ninguna de las enseñanzas publicadas en D2 lleva a prever la existencia de un polvo cuya aplicación sobre la superficie de la carne permitiera crear una barrera que evita su deshidratación y mejora sus cualidades organolépticas sin que existiera un paso previo de absorción de agua.

En relación con el documento WO01/08513 (En adelante D3), el solicitante manifiesta que este documento se relaciona con un producto absolutamente diferente al objeto de la invención, toda vez que se refiere a la preparación de un producto alimenticio apanado que incluye una cubierta apanada crujiente luego de su cocción en horno microondas. De manera contraria, la barrera que crea la solución en polvo de la invención es imperceptible e imperceptible para el consumidor luego de la cocción del producto.

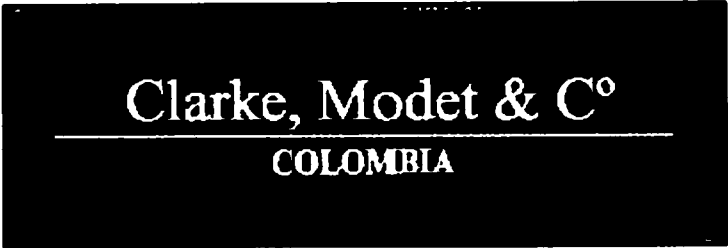
El proceso reportado en D3 comprende los siguientes pasos:

- Bañar el alimento en una solución premezcla que incluye 1 a 10% de una mezcla seca que comprende entre 5 a 20% de almidón, 1 a 15% de proteína, 0.5 a 5% de goma, 10 a 50% de fosfato, 0.1 a 1% de emulsificante y/o 10 a 50% de sal;
- Cubrir el alimento bañado con un pre-polvo que incluye harina, almidón, proteína, goma y/o sal;
- Cubrir el alimento cubierto con una pasta;
- Aplicar migas de pan sobre el alimento cubierto con la masa;
- Freir rápidamente el alimento apanado; y
- Congelar el producto rápidamente frito.

La presente invención difiere de la composición reportada en D3 no solo en la alta concentración de carbohidratos, la baja cantidad de hidrocoloides y polímeros ajustadores de pH que caracterizan a la composición reivindicada. Sino en la presencia de antiadherentes que de ninguna manera son mencionados en D3.

Una vez más, se puede apreciar que tanto la composición como el método de la invención son novedosos. Adicionalmente, la composición y el método son inventivos pues de ninguna manera el documento D3, cuyo objetivo es que el apanado de los productos permanezcan crocantes luego de su cocción en microondas, enseña que justamente la mezcla en polvo de los compuestos que se precisan en la primera solicitud y en las cantidades que aquí se indican podría ser la solución para reducir la pérdida de agua, incrementar los rendimientos y mejorar las características de textura, sabor y aspecto de los productos cárnicos cocinados mediante otros sistemas de cocción. Menos aún era posible deducir del complejo

97
h



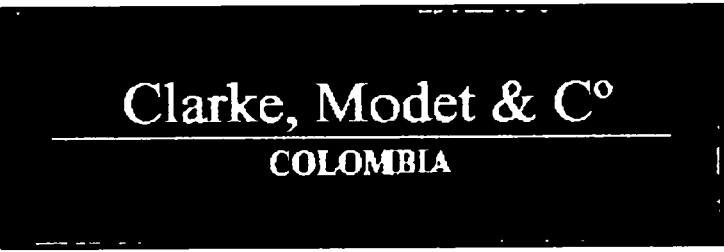
proceso desarrollado en D3 que podría existir un polvo que se podría espolvorear directamente sobre el alimento y cuya aplicación seguida por la cocción del alimento permitiera la formación de una barrera imperceptible que retiene los jugos cárnicos que se pierden por efectos de la aplicación de calor.

Por su parte, el documento WO98/41101 (en adelante D4) se refiere a un mejorador de las cualidades de la carne basado en un hidrolizado enzimático de proteínas. Este es el único componente que se conoce de la invención de D4. Siendo así, no es posible afirmar que este producto afecte la novedad de la composición en polvo que se reporta en la solicitud en estudio y menos se puede afirmar que de alguna manera se pudiera deducir a partir de esta información un método para mejorar la retención del agua en productos cárnicos cocinados basado en la aplicación, mediante espolvoreado, de un polvo que además de proteínas comprende carbohidratos, hidrocoloides, polímeros ajustadores de pH, antiadherentes y de sales.

La solicitud europea EP0258957 (En adelante D5) se refiere a un método para hacer un alimento cubierto con salsa bajo una pasta o una cubierta de pasta y pan. El método está dirigido a formar un producto alimenticio cubierto que tiene una capa de salsa húmeda formada in situ en la interfase entre el alimento y una capa externa, una cubierta comestible que contiene almidón es aplicada de manera seca a un alimento, la cubierta seca absorbe la humedad liberada del sustrato alimenticio durante la cocción y produce una salsa. El proceso incluye el paso de aplicación posterior de la cubierta de pasta o pasta y pan usando las técnicas convencionales y la cocción entonces del producto cubierto.

Al igual que el documento D3 el objeto de esta invención son los productos cárnicos apanados o cubiertos por una pasta. La composición utilizada en D5 no comprende proteínas, las proporciones en que los componentes se adicionan son diferentes a las que señala la solicitud en estudio y el producto final posee una capa apanada visible al usuario, bajo la cual hay una salsa igualmente visible al usuario. El objeto reivindicado es inventivo puesto que logra desarrollar un polvo que se torna imperceptible con la cocción mientras el polvo aplicado en D5 convierte en una salsa. Una vez más el objetivo era mantener el carácter crujiente de los productos apanados, lo cual es diferente de la finalidad buscada en la invención en comento que se dirige a conservar el agua que se pierde durante la cocción del alimento sin que ello lleve a la formación de una capa externa visible que sea motivo para que el consumidor rechace el producto. Para este caso particular, un consumidor que quisiera usar la composición seca utilizada en D5

98
96



para cocinar otros alimentos se encontraría siempre con la presencia de una salsa sobre la superficie del alimento lo cual no es deseable para un consumidor que desea disfrutar del sabor natural de los alimentos.

Finalmente, el documento WO 00/69287 (En adelante D6) se refiere a una mezcla para pasta que comprende almidón de papa genéticamente modificado. Dicha pasta es utilizada para la elaboración de productos alimenticios cubiertos con dicha pasta. Según reporta dicha invención, el uso de este almidón genéticamente modificado ha tenido resultados inesperados que resultan en un producto más crujiente.

Según los ingredientes que se mencionan en la página 6 de D6, la mezcla de la pasta comprende entre de carbohidratos, hidrocoloides, polímeros ajustadores de pH y sales. No se mencionan como componentes ni las proteínas ni los antiadherentes, y las cantidades de los otros compuestos que se agregan a la mezcla es distinta de la que se señalan en la reivindicación 1 de la solicitud en estudio. El método como se aplica la pasta sobre el alimento es absolutamente diferente al espolvoreado que caracteriza al método de la invención. Considerando la información anterior el documento D6 tampoco afecta ni la novedad ni el nivel inventivo de la invención.

En resumen, ninguna de las composiciones reportadas en D1 a D6 comprende los mismos componentes y las mismas proporciones de dichos componentes que caracterizan a la composición en polvo que se reivindica en la solicitud en estudio. Todos los métodos para la producción del producto cárnico reportados en D1 a D6 son más complejos y distintos del método de la presente solicitud que simplemente se basa en la preparación de la mezcla de la composición y su aplicación por espolvoreo directo del polvo sobre la superficie del alimento. En consecuencia, la invención es novedosa.

Las composiciones de los documentos D1 a D6 comparten ciertos componentes con la composición reivindicada. Sin embargo, ninguna de ellas, ni individualmente ni combinando la información que ellas divulgan, logra que los productos cárnicos no apanados, independientemente del sistema de cocción que se utilice para procesarlos, minimicen la pérdida de agua, aumenten su rendimiento, mejoren su textura, aspecto y sabor al tiempo que la barrera que se crea sea imperceptible y el polvo desaparezca durante la cocción, de modo que el consumidor no rechace el producto porque sean perceptible grumos o una capa apanada o no sobre la superficie del mismo.

Clarke, Modet & C°
COLOMBIA

Ninguna de las solicitudes o patentes citadas como anterioridad habían concebido una composición tan específica que permitiera, mediante un proceso simple y rápido de espolvoreado del polvo sobre el producto cárnico seguido de un paso de cocción, obtener un alimento cárnico que retiene prácticamente la totalidad de sus jugos, independientemente del producto cárnico a tratar y el sistema de cocción que se aplique. Adicionalmente, no era posible prever que con la aplicación de este producto se obtuviera un mayor rendimiento del producto cárnico, se han detectado que el incremento en el rendimiento está entre el 20 al 40 %.

Como resultado de este análisis se concluye y se reafirma que la invención reclamada en la solicitud de patente (01-31383) sí cumple con el criterio de novedad y actividad inventiva a la vista de los criterios y razonamientos antes mencionados. Al no quedar duda sobre la novedad y actividad inventiva de la presente invención, damos riguroso cumplimiento a la comunicación oficial emitida por la Oficina Colombiana de Patentes y confirmamos que la invención reivindicada cumple con los requisitos de patentabilidad establecidos en el artículo 14 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina.

Por lo tanto, se solicita respetuosamente a la Oficina de Patentes Colombiana retirar todas las objeciones.

PODER

Adjunto poder otorgado a mi nombre por la Compañía **TECNOALIMENTICA LTDA.** Atentamente solicito que se me tenga como apoderada y se notifique a mí los autos y resoluciones que se expidan para este caso.

Agradezco continuar con el presente trámite.

Señor Jefe,


DILIA RODRIGUEZ D'ALEMAN
MRO 

FORMULARIO ÚNICO DE CORRECCIONES Y MODIFICACIONES
2000-10

1) SOLICITUD DE:

☐ Corrección de error material

☒ Modificación a una solicitud

2) SOLICITANTE

Nombre: **TECNOALIMENTICA**
LIMITADA

Dirección: Cra 39 No.23 -40

Nacionalidad o Domicilio: Bogotá,
Colombia
Lugar de Constitución: Bogotá,
Colombia

Teléfono:
E. Mail:

Fax:

IDENTIFICACIÓN

C.C. ☐ NIT: ☒

C.E. ☐ OTRO ☐

NÚMERO 830.027.435-9

**3) REPRESENTANTE
O APODERADO**

Nombre: **DILIA MARÍA RODRÍGUEZ**
D'ALEMAN

Dirección: Carrera 11 N°. 86-53 Piso
6 Bogotá D.C.

Teléfono: 6181088 Fax: 6350824
E. Mail: info@clarkemodet.com.co

IDENTIFICACIÓN

C.C. ☒ NIT: ☐

C.E. ☐ OTRO ☐

NÚMERO: 41.654.882
TP: 20824 CSJ

4) NUMERO DE EXPEDIENTE: 01-31383

5) DESCRIPCIÓN DE LA CORRECCIÓN O MODIFICACIÓN SOLICITADA:

Se anexan nuevas reivindicaciones

El titulo se modifica a :

**COMPOSICIÓN EN POLVO PARA MEJORAR LOS RENDIMIENTOS Y LAS
CARACTERISTICAS NUTRICIONALES, ORGANOLEPTICAS Y
MICROBIOLOGICAS DE PRODUCTOS CARNICOS DURANTE Y DESPUES DE SU
COCCION, Y PROCESO PARA SU APLICACIÓN.**

6) Comprobante de pago No. 07-44.515 Fecha: Junio 1, 2007

7) Anexos:

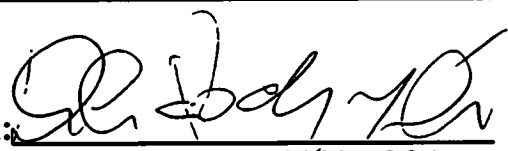
☒ Comprobante de la tasa

☒ Poderes, si fuere el caso

☒ Certificado de Existencia y Representación legal, cuando el solicitante sea persona Jurídica

8)

Nombre: **DILIA RODRÍGUEZ D'ALEMAN**

Firma: 

C.C.: 41.654.882 TP: 20824 CSJ

P. 964

H-
101
09

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 07 - 44,515
FECHA : JUNIO 1 DE 2007

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
No 01-031083-00009-0000
2007 JUN 01 18:00
REGDEPOSITO
Folios 18

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PGO	Vr. PAGO
CLARKE MODET Y CO. COLOMB	CONSIGNACION	BANCO POPULAR	050-00110-6	63492722	01/06/2007	15,927,000.00

***** CONCEPTO *****

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-03	CAMBIO DE MODALIDAD Y MODIFICA	
12		MARCAS Y LENAS COMERCIALES	99,000.00
		TOTAL :	\$ 99,000.00

SON: NOVENTA Y NUEVE MIL PESOS

RESPONSABLE : _____

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

SEÑORES
DIVISION DE NUEVAS CREACIONES
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
E. S. D.

REF: SOLICITUD DE PATENTE O MODELO DE UTILIDAD EN COLOMBIA

TITULO: MEZCLA PARA MEJORAR LOS RENDIMIENTOS Y LAS CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES, ORGANOLÉPTICAS Y MICROBIOLÓGICAS DE PRODUCTOS CÁRNICOS DURANTE Y DESPUES DE SU COCCIÓN, Y PROCESO PARA SU PRODUCCIÓN.

SOLICITANTE: TECNOALIMÉNTICA LTDA.

Yo, NHORA GUARÍN mayor de edad, vecino de Bogotá, identificado con la Cédula de Ciudadanía Nr.63.391.752 expedida en Málaga, obrando en nombre y representación de TECNOALIMÉNTICA LTDA., con domicilio principal en BOGOTÁ, confiero poder amplio y suficiente a las doctoras DILIA MARÍA RODRÍGUEZ D'ALEMAN identificada con Cédula de Ciudadanía Nr. 41.654.882 expedida en Bogotá y portadora de la Tarjeta Profesional Nr. 20,824 del Consejo Superior de la Judicatura, y CLAUDIA LUCIA CARO RAMIREZ identificada con la Cédula de ciudadanía Nr. 40.017.374 de Tunja y Tarjeta Profesional Nr. 36.448 del Consejo Superior de la Judicatura, para que en nombre de la sociedad que represento, soliciten, tramiten y en general realicen todas las gestiones necesarias para la obtención del registro de la patente de invención / modelo de utilidad titulada: MEZCLA PARA MEJORAR LOS RENDIMIENTOS Y LAS CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES, ORGANOLÉPTICAS Y MICROBIOLÓGICAS DE PRODUCTOS CÁRNICOS DURANTE Y DESPUES DE SU COCCIÓN, Y PROCESO PARA SU PRODUCCIÓN.

Las apoderadas quedan facultadas para recurrir, recibir, transigir, conciliar, notificarse, desistir, renunciar al derecho y sustituir el presente poder.

Atentamente,

Nhora Guarín
NHORA GUARÍN
C.C. 63.391.752 de Málaga

ACERTO:

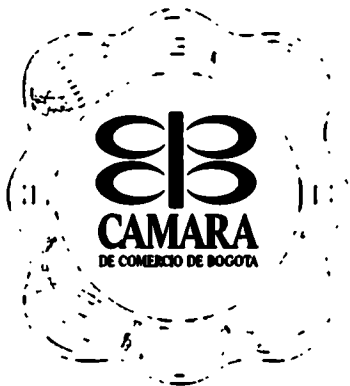
Dilia María Rodríguez D'Aleman
DILIA MARÍA RODRIGUEZ D'ALEMAN
C.C. No. 41.654.882 de Bogotá
T.P. Nr. 20,824 Minjusticia

ACEPTO:

Claudia Lucia Caro Ramirez
CLAUDIA LUCIA CARO RAMIREZ
C.C. No. 40.017.374 DE TUNJA
T.P. No. 36.448 Minjusticia

El anterior memorial dirigido a Superintendencia de Industria y Comercio
Fue presentado personalmente por: Nhora Esperanza Guarín Torres
Quien se ha identificado con la C.C. N° 63.391.752
Expedida en: Málaga T.P. N°
de
Firma: *Nhora Guarín*
HUELLA  Fecha: 13 JUL. 2007
Ante el suscrito:
NOTARIO SESENTA Y OCHO DEL CIRCULO DE BOGOTA
JORGE LUIS BUELVAS H.





01



* 6 0 6 4 2 3 7 5 *

13
103
101

CAMARA DE COMERCIO DE BOGOTA

SEDE NORTE

16 DE JULIO DE 2007

HORA 09:26:12

02C03071600707POR0330

HOJA : 001

* * * * *

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL O INSCRIPCION DE DOCUMENTOS.

LA CAMARA DE COMERCIO DE BOGOTA, CON FUNDAMENTO EN LAS MATRICULAS E INSCRIPCIONES DEL REGISTRO MERCANTIL,

CERTIFICA :

NOMBRE : TECNOALIMENTICA LIMITADA

N.I.T. : 830027435-9

DOMICILIO : BOGOTA D.C.

CERTIFICA :

MATRICULA NO. 00729810

CERTIFICA :

CONSTITUCION: ESCRITURA PUBLICA NO. 2677, NOTARIA 52 DE SANTAFE - DE BOGOTA DEL 23 DE AGOSTO DE 1.996, INSCRITA EL 30 DE AGOSTO DE 1.996, BAJO EL NO. 552812 DEL LIBRO IX, SE CONSTITUYO LA SOCIEDAD COMERCIAL DENOMINADA: TECNOALIMENTICA LIMITADA.

CERTIFICA :

REFORMAS:

ESCRITURA	FECHA	NOTARIA	CIUDAD	INSCRIPCION	FECHA
0000822	2002/06/20	00016	BOGOTA D.C.	00833333	2002/06/27
0002288	2004/12/30	00016	BOGOTA D.C.	00974835	2005/02/02
0004661	2001/12/28	00052	BOGOTA D.C.	00820253	2002/03/26
0000419	2003/03/31	00016	BOGOTA D.C.	00885313	2003/06/19
0000279	2007/02/19	00016	BOGOTA D.C.	01120703	2007/03/30
0000279	2007/02/19	00016	BOGOTA D.C.	01120702	2007/03/30

CERTIFICA :

VIGENCIA: QUE LA SOCIEDAD NO SE HALLA DISUELTA. DURACION HASTA EL 23 DE AGOSTO DE 2016 .

CERTIFICA :

OBJETO SOCIAL: LA SOCIEDAD TENDRA COMO ACTIVIDADES DE SU OBJETO - SOCIAL LAS SIGUIENTES: LA PRODUCCION, FABRICACION, TRANSFORMACION Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS A NIVEL LOCAL, NACIONAL E INTERNACIONAL. LA INVESTIGACION Y DESARROLLO DE TECNOLOGIA- DE PRODUCTOS Y PROCESOS ALIMENTARIOS, Y EN GENERAL DE PROCESOS DE TRANSFORMACION, LA PRESTACION DE SERVICIOS DE ASISTENCIA TECNICA, LA TRANSMISION DE KNOW-HOW Y LICENCIAMIENTO DE TECNOLOGIA. EL SUMINISTRO DE MATERIAS PRIMAS, PREMEZCLAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA - INDUSTRIA DE ALIMENTOS. EN DESARROLLO DE SU OBJETO SOCIAL PODRA - CELEBRAR TODA CLASE DE TRANSACCIONES MERCANTILES TALES COMO: COMPRAR Y VENDER TODA CLASE DE BIENES, TOMARLOS O DARLOS EN ARRENDAMIENTO, IMPORTAR, EXPORTAR REPRESENTAR CASAS O FIRMAS NACIONALES- Y EXTRANJERAS, TOMAR PARTE COMO SOCIO O ADMINISTRADOR CON EMPRESAS SIMILARES, PODRA CELEBRAR CONTRATOS DE KNOW-HOW Y DE ASISTENCIA TECNICA, PODRA ADQUIRIR PATENTES Y MARCAS, ESTABLECER SUCURSALES Y AGENCIAS, SOLICITAR CREDITO Y RECIBIR DINERO EN MUTUO, CELEBRAR OPERACIONES BANCARIAS, GRAVAR Y PIGNORAR SUS BIENES EN BENEFICIO DEL OBJETO SOCIAL Y EN GENERAL CELEBRAR OPERACIONES CIVILES

~~O COMERCIALES QUE TENGAN RELACION DIRECTA CON EL OBJETO SOCIAL.~~

CERTIFICA :

CAPITAL Y SOCIOS : \$ 64,500,000.00 DIVIDIDO EN 300.00 CUOTAS CON VALOR NOMINAL DE \$ 215,000.00 CADA UNA, DISTRIBUIDO ASI :

- SOCIOS CAPITALISTA(S)

LUENGAS MELO ELMER C.C. 00002859672

NO. CUOTAS: 6.00 VALOR:\$1,290,000.00

BASTO OSPINA GUSTAVO C.C. 00017120811

NO. CUOTAS: 138.00 VALOR:\$29,670,000.00

DIAZ TORRES DIANA CAROLINA C.C. 00052990454

NO. CUOTAS: 18.00 VALOR:\$3,870,000.00

GUARIN TORRES NHORA ESPERANZA C.C. 00063391752

NO. CUOTAS: 138.00 VALOR:\$29,670,000.00

TOTALES

NO. CUOTAS: 300.00 VALOR :\$64,500,000.00

CERTIFICA :

REPRESENTACION LEGAL: EL REPRESENTANTE LEGAL ES: LA SOCIEDAD TENDRA UN GERENTE, EL CUAL TENDRA UN SUPLENTE, QUE LO REEMPLAZARA EN SUS FALTAS ABSOLUTAS, TEMPORALES O ACCIDENTALES.

CERTIFICA :

** NOMBRAMIENTOS : **

QUE POR ESCRITURA PUBLICA NO. 0002677 DE NOTARIA CINCUENTA Y DOS DE BOGOTA D.C. DEL 23 DE AGOSTO DE 1996 , INSCRITA EL 30 DE AGOSTO DE 1996 BAJO EL NUMERO 00552812 DEL LIBRO IX , FUE (RON) NOMBRADO(S) :

NOMBRE	IDENTIFICACION
GERENTE	
GUARIN TORRES NHORA ESPERANZA	C.C.00063391752
SUPLENTE DEL GERENTE	
BASTO OSPINA GUSTAVO	C.C.00017120811

CERTIFICA :

FACULTADES DEL REPRESENTANTE LEGAL: EL GERENTE ES EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA SOCIEDAD, CON FACULTADES, POR LO TANTO, PARA EJECUTAR TODOS LOS ACTOS Y CONTRATOS ACORDES CON LA NATURALEZA DE SU ENCARGO Y QUE SE RELACIONEN DIRECTAMENTE CON EL GIRO ORDINARIO DE LOS NEGOCIOS SOCIALES. EN ESPECIAL, EL GERENTE TENDRA LAS SIGUIENTES FUNCIONES: -- A.- EL GERENTE COMO REPRESENTANTE LEGAL DE LA SOCIEDAD TIENE FACULTADES PARA COMPROMETERLA EN TODOS LOS ACTOS Y CONTRATOS EN CUANTIA HASTA (\$100.000.000,00) LOS DE MAYOR CUANTIA A LA EXPRESADA, REQUIERE LA PREVIA AUTORIZACION DE LA JUNTA GENERAL DE SOCIOS; -- B.- USAR DE LA FIRMA O RAZON SOCIAL; -- C.- DESIGNAR AL SECRETARIO DE LA COMPAÑIA, QUE LO SERA TAMBIEN DE LA JUNTA GENERAL DE SOCIOS; -- D.- DESIGNAR LOS EMPLEADOS QUE REQUIERA EL NORMAL FUNCIONAMIENTO DE LA COMPAÑIA Y SEÑALARLES SU REMUNERACION, EXCEPTO CUANDO SE TRATE DE AQUELLOS QUE POR LEY O POR ESTOS ESTATUTOS DEBAN SER DESIGNADOS POR LA JUNTA GENERAL DE SOCIOS -- E.- PRESENTAR UN INFORME DE SU GESTION A LA JUNTA GENERAL DEL SOCIO EN SUS REUNIONES ORDINARIAS Y EL BALANCE GENERAL DE FIN DE EJERCICIO CON UN PROYECTO DE DISTRIBUCION DE UTILIDADES Y CONSTITUCION DE RESERVAS DE LAS MISMAS. SOMETER A ESTUDIO DE LA JUNTA GENERAL DE SOCIOS LOS PROYECTOS ADMINISTRATIVOS, FINANCIEROS, DE PLANIFICACION COMO TAMBIEN LOS ECONOMICOS. -- F.- CONVOCAR A LA JUNTA GENERAL DE SOCIOS A REUNIONES ORDINARIAS Y EXTRAORDINARIAS; -- G.- NOMBRAR LOS ARBITROS QUE CORRESPONDAN A LA SOCIEDAD EN VIRTUD DE COMPROMISOS, CUANDO ASI LO AUTORICE LA JUNTA GENERAL DE SOCIOS, Y DE LA CLAUSULA COMPROMISORIA QUE EN ESTOS ESTATUTOS SE PACTA; -- H.- CONSTITUIR LOS APODERADOS JUDICIALES O EXTRAJUDICIA



01



* 6 0 8 4 2 3 7 6 *

14
104
12

CAMARA DE COMERCIO DE BOGOTA

SEDE NORTE

16 DE JULIO DE 2007

HORA 09:26:13

02C03071600707POR0330

HOJA : 002

* * * * *

LES NECESARIOS PARA LA DEFENSA DE LOS INTERESES SOCIALES; -- I. - REPRESENTAR A LA SOCIEDAD ANTE LAS AUTORIDADES DE LA NACION EN TODOS AQUELLOS ACTOS QUE SEA NECESARIA LA PRESENCIA DE LA SOCIEDAD; -- J. - QUEDA TAMBIEN AUTORIZADO PARA GRAVAR LOS BIENES DE LA SOCIEDAD, FIRMAR LETRAS, PAGARES, CHEQUES, LIBRANZAS Y CUALQUIERA OTROS INSTRUMENTOS NEGOCIABLES; -- K. - RECIBIR DINERO EN MUTUO, - PARAGRAFO: - EL GERENTE REQUERIRA AUTORIZACION PREVIA DE LA JUNTA GENERAL DE SOCIOS PARA LA EJECUCION DE TODO ACTO O CONTRATO QUE EXCEDA DE CIENTO MILLONES DE PESOS. (\$100.000.000,00).

CERTIFICA :

DIRECCION DE NOTIFICACION JUDICIAL : CRA 39 NO. 23-40

MUNICIPIO : BOGOTA D.C.

DIRECCION COMERCIAL : CRA 39 NO. 23-40

MUNICIPIO : BOGOTA D.C.

E-MAIL : tecnoalimentica@yahoo.es

CERTIFICA :

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO POR LA LEY 962 DE 2005, LOS ACTOS DE REGISTRO AQUI CERTIFICADOS QUEDAN EN FIRME CINCO (5) DIAS HABILES DESPUES DE LA FECHA DE INSCRIPCION, SIEMPRE QUE NO SEAN OBJETO DE RECURSOS EN LA VIA GUBERNATIVA.

EL SECRETARIO DE LA CAMARA DE COMERCIO,

VALOR : \$ 3,000.00

DE CONFORMIDAD CON EL DECRETO 2150 DE 1995 Y LA AUTORIZACION IMPARTIDA POR LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO, MEDIANTE EL OFICIO DEL 18 DE NOVIEMBRE DE 1996, LA FIRMA MECANICA QUE APARECE A CONTINUACION TIENE PLENA VALIDEZ PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES.

15
105
103

REIVINDICACIONES

1. Una composición en polvo para mejorar los rendimientos y las características nutricionales, organolépticas y microbiológicas de productos cárnicos cocinados, caracterizada porque comprende entre 14 a 25% de proteínas, entre 50 a 65% de carbohidratos, entre 0,05 a 0,12% de hidrocoloides, entre 0,2 a 1,5 de polímeros ajustadores de pH, entre 0,5 a 1% de antiadherentes y entre 15 a 25% de sales.
2. La composición en polvo de la reivindicación 1 caracterizada porque las proteínas son obtenidas a partir de harina de cereal y son aisladas de proteínas vegetales.
3. La composición en polvo de las reivindicación 2 caracterizada porque las proteínas son seleccionadas del grupo que comprende gluten de trigo, gliadina o combinaciones de éstas.
4. La composición en polvo de las reivindicación 1 caracterizada porque las proteínas están en una concentración entre 20 a 23%.
5. La composición en polvo de la reivindicación 1 caracterizada porque los carbohidratos son seleccionados a partir del grupo que comprende almidones nativos o modificados de maíz, arroz, trigo, yuca, dextrinas o combinación de ellas.
6. La composición en polvo de las reivindicación 1 caracterizada porque los carbohidratos están en una concentración entre 55 a 60%.
7. La composición en polvo de la reivindicación 1 caracterizada porque los hidrocoloides son seleccionados a partir del grupo que comprende derivados de la celulosa (metilcelulosa, carboximetilcelulosa o hidroxipropilmetil celulosa), goma xantan, carragenina o combinación de ellos.

16
106
109

8. La composición en polvo de la reivindicación 1 caracterizada porque los polímeros ajustadores de pH son seleccionados a partir del grupo que comprende sales sódicas o potásicas de ácido fosfórico o combinación de ellas.
9. La composición en polvo de la reivindicación 1 caracterizada porque los antiadherentes son seleccionados a partir del grupo que comprende silicoaluminatos o carbonatos de magnesio o combinación de ellos.
10. La composición en polvo de la reivindicación 1 caracterizada porque las sales son seleccionadas a partir del grupo que comprende sales de ácido láctico o lactato de calcio, sales de ácido glicólico o glicolato, fosfato y/o fosfato monoácido, y/o fosfato diácido y ácido fosfórico, sal de magnesio, cloruro de sodio ó combinación de ellas.
11. La composición en polvo de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones precedentes caracterizada porque opcionalmente comprende harinas, antioxidantes, antimicrobianos, levanas, mezclas de adobos o sazonzantes, sabores y colores.
12. Un proceso para mejorar los rendimientos y las características, nutricionales, organolépticas y microbiológicas de un producto cárnico cocinado caracterizado porque comprende las etapas de:
 - a. Preparar la composición en polvo según se define en las reivindicaciones 1 a 11;
 - b. aplicar la composición de la etapa (a) mediante espolvoreado sobre los productos cárnicos;
 - c. cocción del producto cárnico de (b).
13. El proceso de la reivindicación 12, caracterizado porque el espolvoreado se

17
107
108

realiza a través de medios manuales o mecánicos.

14. El proceso de la reivindicaciones 12 ó 13 caracterizado porque el producto cárnico es carne de res, pollo, carne de cerdo, pescado, carne de ternera, carne de cordero o mariscos.
15. El proceso de la reivindicación 14 caracterizado porque el producto cárnico es pollo con piel o sin piel.
16. El proceso de la reivindicación 14 caracterizado porque el pollo es pechuga de pollo para cocinar, desmenuzar y utilizar esta carne como base para otras preparaciones como espaguetis, pizza, empanadas o sándwiches.
17. El proceso de la reivindicación 14 caracterizado porque el producto cárnico es pescado o mariscos de cualquier tipo.
18. El proceso de la reivindicación 14 caracterizado porque el producto cárnico es carne procesada.
19. El proceso de las reivindicaciones 12 a 18 caracterizado porque el sistema de cocción del producto cárnico empleado en la etapa c) es a la brasa.
20. El proceso de las reivindicaciones 12 a 18 caracterizado porque el sistema de cocción del producto cárnico empleado en la etapa c) es a la plancha.
21. El proceso de las reivindicaciones 12 a 18 caracterizado porque el sistema de cocción del producto cárnico empleado en la etapa c) es freído en aceite.
22. El proceso de las reivindicaciones 12 a 18 caracterizado porque el sistema de cocción del producto cárnico empleado en la etapa c) es cocción al vapor en olla; marmita; sartén basculante y horno combinado (empleando la función de vapor y/o vapor convección)

18
108

23. El proceso de las reivindicaciones 12 a 18 caracterizado porque el sistema de cocción del producto cárnico empleado en la etapa c) es horneado en horno combinado (empleando la función de vapor y/o vapor convección) con tiempos y temperaturas específicos según la presentación que se desee de acuerdo al perfil del consumidor final.
24. El proceso de las reivindicaciones 12 a 18 caracterizado porque el sistema de cocción del producto cárnico empleado en la etapa c) es horneado en horno convencional.
25. El proceso de las reivindicaciones 12 a 18 caracterizado porque el sistema de cocción del producto cárnico empleado en la etapa c) es a la braza en hornos rotatorios.
26. El proceso de la reivindicación 12, caracterizado porque comprende una etapa adicional de almacenamiento en refrigeración y/o congelación durante un tiempo prolongado y posterior recalentamiento para su consumo.
27. El proceso de la reivindicación 26, caracterizado porque el enfriamiento puede ser al ambiente o por métodos mecánicos de enfriamiento rápido de las porciones cárnicas.

105
106

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES

2020
Bogotá, D.C., 2007-11-14

Abogada
DILIA RODRÍGUEZ DÁLEMAN
Apoderada
Solicitante: TECNOALIMENTICA LTDA

ASUNTO	Radicación	01-31383
	Trámite	002
	Evento	001
	Actuación	430
	Oficio	15035
	Folios	005

Patente de Invención	☒	Patente de Modelo de Utilidad	☐
Vía Nacional	☐		
Vía PCT (fase nacional)	☐	Cap. I	☐
		Cap. II	☐
No. Sol. Internacional		No aplica	
Fecha de Presentación Internal.		No aplica	

Como resultado del examen de fondo, realizado con fundamento en el artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le comunica:

1. Documentos estudiados

- 1.1. Descripción: Folios 3 a 14 tal como se radicó inicialmente
- 1.2. Reivindicaciones: Folios 105 a 108 tal como se modificó en fecha 2007-07-16
- 1.3. Prioridad: No reivindicó

2. Objeto de la invención

- Título de la solicitud (folio 92) *“Composición en polvo para mejorar los rendimientos y las características nutricionales, organolépticas y microbiológicas de productos cárnicos durante y después de su cocción y proceso para su aplicación”*

- Las reivindicaciones 1 a 27 de la solicitud en estudio se refieren a *una composición en polvo para mejorar los rendimientos y las características nutricionales, organolépticas y microbiológicas de productos cárnicos cocinados, caracterizada porque comprende entre 14 y 25% de proteínas, entre 50 a 65% de carbohidratos, entre 0,05 a 0,12% de hidrocoloides, entre 0,2 a 1,5 de polímeros ajustadores de pH, entre 0,5 a 1% de antiadherentes y entre 15 a 25% de sales y a la aplicación de la composición.*
- El anterior producto procedimiento busca *mejorar rendimientos y características nutricionales, organolépticas y microbiológicas de productos cárnicos.*
- La Clasificación Internacional de Patentes (IPC) para esta solicitud es A23L1/315

3. De la solicitud de Patente (según el caso)

3.1. Descripción (artículo 28 D. 486)

- El artículo 28 de la decisión 486 exige que la solicitud contenga “e) una descripción de la mejor manera conocida por el solicitante para ejecutar o llevar a la práctica la invención, utilizando ejemplos”. La solicitud falló al cumplir con dicho requisito ya que no contiene cuál es la mejor manera de producir la composición en polvo reivindicada, limitándose a indicar ciertos rangos bastante amplios de las porciones de los ingredientes no habiendo indicado además dato experimental alguno sobre la calidad de la carne a la que se aplica la composición en polvo. El nuevo título indica que se mejoran rendimientos y características nutricionales, organolépticas y microbiológicas de productos cárnicos, lo cual no se sustenta en ninguna parte del texto de la solicitud mediante ensayos y resultados cuantitativos de los mismos.
- No hay dato numérico alguno sobre el tamaño de las partículas que conforman la composición en polvo. Se hace alusión a un “efecto sinérgico” del cual no se aporta prueba alguna. Se hace una mención sobre la evaluación de los anti-adherentes sin aportar dato numérico alguno del problema que se resuelve con los mismos. Se mencionan problemas de adherencia que en ninguna parte se cuantifican. Se indican unas pérdidas de humedad sin indicar de qué manera se realizaron tales pruebas. Se indica el hecho de haber realizado algunos ensayos con porciones cárnicas sin detallar en qué consistieron dichos ensayos y qué resultados se obtuvieron. Se indica que se evaluaron los factores que afectan la formación de la película, pero no se detallan de ninguna manera mediante ejemplos comparativos los beneficios de la invención.

En conclusión, la divulgación es tan deficiente que no hay un sustento de la actividad inventiva del objeto de la solicitud, tal como se verá más adelante. Se le recuerda al solicitante a través de su apoderado que según el artículo 34 no es procedente una ampliación de la protección que correspondería a la divulgación contenida en la solicitud inicial.

3.2. Reivindicaciones (artículo 30 D 486)

- Las reivindicaciones no están enteramente sustentadas en la descripción por cuanto no se ha demostrado en ésta que la composición realmente mejore

#1
108

las características nutricionales, organolépticas y microbiológicas de productos cárnicos.

- La primera reivindicación tampoco está enteramente sustentada en la descripción porque en ella se indica que la composición comprende proteínas, cuando en realidad comprende (según la descripción) solamente gluten, gliadina o una combinación de las dos. Es decir, no comprende una proteína cualquiera sino unas específicas indicadas en la descripción. Lo mismo sucede con los carbohidratos, hidrocoloides, etc. Al indicarlos de esa manera tan genérica, se pierde la definición de la materia que se pretende proteger y se pierde la sustentación en la descripción ya que los carbohidratos, hidrocoloides y las sales involucran miles de sustancias que no son de aplicación para el objeto de la invención.
- El proceso de la reivindicación 12 se limita al uso o aplicación de la dicha composición, lo cual no es lo característico de un proceso, el cual normalmente consta de etapas, pasos, condiciones, fases, etc.
- El proceso de la reivindicación 16 se caracteriza por la utilización final que se va a dar a la carne lo cual no es una parte integral del proceso. En realidad es el resultado esperado de dicho proceso. En realidad, el tipo de cocción del producto cárnico también es el campo de aplicación de la composición y no una característica de un proceso de mejoramiento de propiedades del alimento porque son técnicas ya muy conocidas. Las etapas de enfriamiento también son ampliamente conocidas y son solo ventajas de los productos cárnicos. Un producto o un procedimiento no deben caracterizarse por los resultados a obtener ni por las ventajas que puedan tener sino por sus propiedades que permiten alcanzar tales resultados o tener tales ventajas.
- Si el solicitante considera que lo novedoso e inventivo es la forma de presentación de la composición (en polvo), no debería escribir tal condición en el preámbulo de las reivindicaciones ya que en el preámbulo de una reivindicación se escribe lo que se encuentra en el estado del arte.

4. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 23 de abril de 2001, tomando en cuenta la fecha de presentación. Consultadas las bases de datos y los archivos con que cuenta la entidad, especialmente bajo las clasificaciones A23L1/00, se encontró que antes del 23 de abril de 2001 habían sido publicados los documentos enumerados en la siguiente tabla.

No.	Documento	Título	Fecha de publicación
D1	US 5,997,918	Corn starch based coating compositions	1999-12-07
D2	EP 0699084	Preparation of tender, juicy meat for cooking by microwave	1995-08-30
D3	WO 01/08513	Microwaveable food coating	2001-02-08
D4	WO 098/41101	Meat quality improver	1998-09-24
D5	EP 0258957	Method for making a sauce coated food under a batter or batter and breaded coating	1988-03-09
D6	WO 00/69287	Genetically modified starch in batter mix	2000-11-23

#2
109

5. Análisis de patentabilidad (según requisito del artículo 14 D486)

5.1 Nivel inventivo (artículo 18 D486)

- Como ya se ha indicado en el presente concepto, la divulgación inicial ha sido tan deficiente que no hay pruebas sobre el mejoramiento de los rendimientos y las características nutricionales, organolépticas y microbiológicas de los productos cárnicos tratados con la composición reivindicada. Por esta misma razón, la sola mención de los ingredientes en el estado de la técnica, y a pesar de las explicaciones dadas por la solicitante al primer requerimiento hecho por esta oficina en virtud del artículo 45 de la decisión 486, ya es un indicio de la falta de altura inventiva del objeto de la solicitud estudiada. Efectivamente, tal como el mismo solicitante ha analizado, los documentos D1 a D6 mencionan los mismos componentes, de diferentes maneras, que caracterizan la composición reivindicada, dando a entender que buscan precisamente formar una barrera perceptible o imperceptible que proteja al producto cárnico. Es así que en D2 utilizan los mismos componentes, así sea en dos pasos, que la composición reivindicada. Esto habría sido suficiente para que un técnico medio en la materia probara esos mismos componentes de diferentes maneras. Al menos, tal como se ha reivindicado el objeto de la solicitud, los componentes en su combinación ya eran conocidos por sus propiedades, individualmente y en conjunto, y se aplicaban a productos cárnicos. La presencia de anti-adherentes no es crítico para la invención reivindicada porque incluso el inventor propuso que su presencia fuera opcional.
- Según se deduce de la respuesta del solicitante, lo fundamental en la invención es que la composición reivindicada esté en forma de polvo y se pueda aplicar en un solo paso. Esto no es lo que se lee en las reivindicaciones. En las reivindicaciones se lee que están presentes unos componentes que ya habían sido sugeridos en la técnica anterior, todos juntos y en no más de dos documentos a la vez. Partiendo de la combinación de las enseñanzas de las diferentes combinaciones de los documentos D1 a D6, un técnico medio habría llegado a la composición reivindicada.

6. Conclusión:

Los requisitos de patentabilidad de la presente solicitud se encuentran afectados así:

No.	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito afectado
D1	US 5,997,918	1 a 34	Nivel inventivo
D2	EP 0699084	1 a 34	Nivel inventivo
D3	WO 01/08513	1 a 34	Nivel inventivo
D4	WO 098/41101	1 a 34	Nivel inventivo
D5	EP 0258957	1 a 34	Nivel inventivo
D6	WO 00/69287	1 a 34	Nivel inventivo

#10

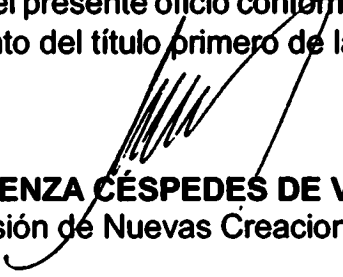
7. Respuesta a los argumentos del solicitante:

- Dependiendo de la respuesta que el solicitante de al presente requerimiento, esta oficina dará plena respuesta a todos los argumentos del solicitante en la decisión final.

8. Notificación

En cumplimiento del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le indica que debe dar respuesta dentro del término de 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.

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el numeral 5.2, literal e), del capítulo quinto del título primero de la Circular Única N° 10 de 2001.


ALIX CARMENZA CÉSPEDES DE VERGEL
Jefe de División de Nuevas Creaciones

El anterior requerimiento fue notificado por fijación en lista, de fecha 21.11.2007

CONCEPTO TÉCNICO No. 2236	EXAMINADOR TÉCNICO Código No. 202043
----------------------------------	--