

Clarke, Modet & C^o
COLOMBIA

SEÑORES

DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

E.

S.

D.

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 01-031383- -00011-0000

FECHA: 02/03/2001 Dep. 2020 NUECREACIONES
RECEBIDO: 02/03/2001 Dep. 2020 PLGDEPOSITO
AL SEÑOR: RESPUESTA: Q. 1 de 26

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 MARZO DE 2001.

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 22 de noviembre 2007 y vence 15 de febrero de 2008 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 claridad, 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

Clarke, Modet & C^o

COLOMBIA

115
112

modificaciones realizadas limitan el objeto de la invención a una composición para evitar la pérdida de los jugos de las carnes durante y después de la cocción, caracterizada porque es un polvo que comprende entre 14 a 25% de proteínas seleccionadas del grupo que comprende gluten de trigo, gliadina o combinaciones de éstas; entre 50 a 65% de carbohidratos seleccionados a partir del grupo que comprende almidones nativos o modificados de maíz, arroz, trigo, yuca, dextrinas o combinación de ellas; entre 0,05 a 0,12% de hidrocoloides seleccionados a partir del grupo que comprende derivados de la celulosa (metilcelulosa, carboximetilcelulosa o hidroxipropilmetil celulosa), goma xantan, carragenina o combinación de ellos; entre 0,2 a 1,5 de polímeros ajustadores de pH seleccionados a partir del grupo que comprende sales sódicas o potásicas de ácido fosfórico o combinación de ellas; entre 0,5 a 1% de antiadherentes seleccionados a partir del grupo que comprende silicoaluminatos o carbonatos de magnesio o combinación de ellos; y entre 15 a 25% de 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.

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

"COMPOSICIÓN PARA EVITAR LA PÉRDIDA DE JUGOS DE LAS CARNES DURANTE LA COCCIÓN, Y PROCESO PARA SU APLICACIÓN."

Las anteriores modificaciones se basan en el contenido del tercer párrafo de la página 6 de la descripción que establece que la mezcla de la composición soluciona los problemas de pérdida de humedad de las carnes sometidas a cocción por las técnicas corrientemente utilizadas a nivel doméstico e industrial.

Las concentraciones y los compuestos de cada clase habían sido mencionados en las anteriores reivindicaciones 2, 3, 5, 7 a 10 y tienen soporte en el contenido de las páginas 7 y 8 de la descripción.

Adicional a las modificaciones relativas a la composición, se limitó el método de la antigua reivindicación 12 a: *"Un proceso para mejorar los rendimientos de las carnes cocinadas caracterizado porque comprende únicamente las etapas de:*

- a. *aplicar la composición que se define en las reivindicaciones 1 a 11 mediante espolvoreado*

Clarke, Modet & C^o

COLOMBIA

116
113

sobre los trozos o filetes cármicos; y

b. cocción de los trozos o filetes cármicos de (a)."

Se ha resaltado la palabra "únicamente", pues precisamente la invención consiste en una composición que cumple con la condición de no requerir de método complicados para su aplicación, tales como salmueras, masajeo, granulación, aglomeración, ni condiciones especiales ni procesos de apanado. Como se indica en la página 6: *"esta invención facilita el manejo de los materiales y su preparación y tiene un proceso de preparación más económico, simple y fácil de usar..."* La base para esta modificación se encuentra en el último párrafo de la página 8 que indica que *"mediante el proceso de la presente invención, la mezcla objeto es aplicada en un paso sencillo de espolvoreo..."*

Adicionalmente, se eliminaron las reivindicaciones 14 a 18 toda vez que ellas definían la porción cármica a tratar y no el método en sí.

2. CLARIDAD

La primera objeción de la acción oficial se dirige a que la solicitud no cumple con lo establecido en el literal e) del artículo 28 de la Decisión 486 puesto que no se describe la mejor manera conocida por el solicitante para ejecutar o llevar a la práctica la invención, utilizando ejemplos. En opinión de dicha oficina la solicitud falla pues se refiere a rangos bastantes amplios de las proporciones de los ingrediente no habiendo indicado además datos experimental alguno sobre la calidad de la carne a la que se aplica la composición en polvo.

Como bien lo advierte ese Despacho, actualmente no es posible agregar información no divulgada inicialmente, pues sería una clara contradicción a lo establecido en el artículo 34 de la Decisión 486. Razón por la cual el solicitante no podrá adicionar a la solicitud información complementaria sobre los análisis efectuados acerca del comportamiento de la composición, que sería lo ideal en esta situación. Sin embargo, el solicitante argumenta que la carencia de información en este sentido de ninguna manera viola lo dispuesto en el literal e) del artículo 28 de la Decisión 486 puesto que la invención definida en la descripción es absolutamente reproducible pues una persona experta podrá mezcla los componentes que se especifican en las páginas 7 y 8 en las cantidades establecidas en las mismas páginas.

Clarke, Modet & C^o

COLOMBIA

117
114

Con todo respeto, el solicitante ha verificado los rangos y como el examinador podrá verificar, ellos no son amplios pues limitan en el mayor de los casos indica que las proteínas deben estar presentes en un rango que cubre entre 14 a 25%, mientras que se especifican rangos de 0,05 a 0,12% de hidrocoloides, de 0,2 a 0,5% de antiadherentes. Incluso, se indican las preferencias en los rangos más amplios precisando que es preferible que la cantidad de proteínas sea de 20 a 23%, rango bastante estrecho y los carbohidratos deberán estar entre 55 a 60%, rango que da una fluctuación de 5%. Además, en la sección de "ensayos experimentales" se deja en claro como fue el proceso de desarrollo de la composición de la invención, como se obtenía de la mezcla de harina, proteína, polisacáridos (almidones e hidrocoloides) una capa blanquecina visible y solo disminuía las pérdidas de humedad entre el 8 y 10%, y se expone como la mejor manera conocida por el solicitante para ejecutar la invención implica la inclusión de antiadherentes, polímeros ajustadores de pH y sales, cuya evaluación estableció un grupo reducido de compuestos de cada grupo y un rango de fluctuación que no supera el 11% en el mayor de los casos que el rango dado para las proteínas.

Así las cosas, si bien cierto que hubiera sido preferible contar con más información sobre el comportamiento de la composición, también es un hecho que el solicitante, aún sin los ejemplos, ha cumplido con las disposiciones del artículo 28 literal e) pues ha incluido dentro de la descripción la mejor manera conocida por él para ejecutar o llevar a la práctica la invención. Respetuosamente hacemos énfasis en que dentro del contexto del citado literal el uso de ejemplos y de referencias a los dibujos, no es obligatorio pues dicho literal precisa: "*de ser éstos pertinentes*". Para el caso que nos ocupa, el solicitante logró indicar cuáles eran los grupos de compuestos, cuáles compuestos de cada grupo eran los que debían ser seleccionados y el rango muy preciso de la cantidad en que ellos se debían adicionar.

Ahora bien, como no hay ejemplos sobre los rendimientos y las mejoras en las cualidades organolépticas, nutricionales y microbiológicas de la carne tratada con la composición de la invención, se ha eliminado de las reivindicaciones la mención de estas ventajas, toda vez que no existen datos que soporten dichas afirmaciones. Igualmente, el título ha sido modificado en procura de eliminar dichas características no soportadas en la descripción. El nuevo título "**COMPOSICIÓN PARA EVITAR LA PÉRDIDA DE JUGOS DE LAS CARNES DURANTE LA COCCIÓN, Y PROCESO PARA SU APLICACIÓN**" se limita a la composición y el método de la invención cuyo fin, según se establece en el planteamiento del problema

Clarke, Modet & C^o

COLOMBIA

48
113

técnico, es retener los jugos de los trozos y filetes cárnicos durante la cocción.

En cuanto a la calidad de la carne a la que se aplica la composición, realmente este no es un dato relevante para la composición ni para el método pues la composición evita la pérdida de jugos cárnicos independientemente de la calidad de la carne. Claramente el objeto de invención no es una composición que busca mejorar las características de una carne de baja calidad convirtiéndola en una carne de mejor calidad. El problema planteado es evitar la pérdida de jugos cárnicos durante la cocción de la carne y con ello se logra simultáneamente que las cualidades de la carne tratada con la composición de la invención sea mejor que las características de carne de la misma calidad no tratada, puesto que esta última pierde mayor cantidad de jugos durante proceso de cocción.

De la misma manera es irrelevante el tamaño de las partículas que conforman el polvo de la invención, pues de dicho tamaño no depende la percepción o no de la barrera sobre la carne, pues la manera como actúa la composición sobre la carne es mezclándose con los componentes superficiales e introduciéndose en los intersticios de la misma para limitar la salida de los jugos cárnicos durante la cocción.

Ahora, aun cuando no se muestra un estricto análisis del efecto sinérgico ni de la evaluación de antiadherentes, ni de los problemas de adherencia, ni de la manera como se realizaron las pruebas sobre la pérdida de humedad, dicha información no es relevante para el cumplimiento del literal e) del artículo 28, pues como se indicó anteriormente, el solicitante cumplió con lo establecido por dicho artículo pues incluyó dentro de la descripción la mejor manera conocida por él para ejecutar o llevar a la práctica la invención.

Así las cosas, la falla que tiene la solicitud es no tener suficientes evidencias para demostrar las ventajas que tiene la invención sobre el estado de la técnica. Sin embargo, si se indicó en la descripción los resultados alcanzados por el solicitante es que la diferencia entre la composición con antiadherente y polímeros ajustadores de pH y la composición sin estos componentes es una mejora en evitar la pérdida de humedad cuando dichos componentes están presentes. Los números son dicentes pues de una disminución en la pérdida de humedad entre el 8 al 10% en la mezcla sin antiadherente y polímeros ajustadores de pH se pasa a una disminución en la pérdida de humedad entre el 35 al 55%. De una capa visible y blanquecina obtenida por la mezcla inicial, se logró obtener una capa totalmente transparente e

Clarke, Modet & C^o

COLOMBIA

imperceptible al consumidor en el producto o porción cárnica ya cocinada.

No obstante, a fin de mostrar al examinador todas las ventajas del producto y por ende su nivel inventivo se anexan a este memorial un estudio de los beneficios alcanzados con la composición de la invención. Nos permitimos precisar que este estudio es una prueba que constituye evidencia del nivel inventivo de la composición y el método que aquí se reivindica. De ninguna manera se pretende incluir esta información dentro de la descripción ni en la solicitud, por tanto su presentación como prueba del nivel inventivo no constituye una ampliación contraria al artículo 34 de la Decisión 486.

Sobre las objeciones relacionadas con las reivindicaciones nos permitimos indicar que todas ellas son superadas con las nuevas reivindicaciones, como se explica a continuación:

1. Se eliminó de las reivindicaciones cualquier mención a las mejoras en el rendimiento, las características nutricionales, organolépticas y microbiológicas de los productos cárnicos.
2. Se incluyó en la primera reivindicación la mención de los compuestos específicos que componen la composición de la invención y que se encuentran definidos en la descripción.
3. La reivindicación 12 fue modificada para indicar que el proceso incluye "únicamente" los pasos de:
 - a. aplicar la composición se define en las reivindicaciones 1 a 11 mediante espolvoreado sobre los productos cárnicos; y
 - b. cocción del producto cárnico de (a).

Este proceso es correctamente definido, novedoso e inventivo puesto que los procesos existentes en el estado de la técnica requerían de al menos uno o más pasos adicionales pues eran complejos y menos efectivos. Contrario a ello, la composición de la presente invención tiene la ventaja de evitar la pérdida de jugos cárnicos con un proceso tan sencillo como aplicar dicha composición mediante espolvoreo sobre los productos cárnicos y cocinar dicho producto.

4. Las reivindicaciones 14 a 18 fueron eliminadas por consiguiente la objeción sobre la antigua reivindicación 16 ya no es pertinente.

120
117

Clarke, Modet & C^o
COLOMBIA

5. Ahora la mención de la forma en polvo de la composición ha sido eliminada del preámbulo e incluida en la parte caracterizante de la primera reivindicación.

3. 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 reivindicaciones dependientes se refieren a una composición para evitar la pérdida de los jugos de las carnes durante la cocción, caracterizada porque es un polvo que comprende entre 14 a 25% de proteínas seleccionadas del grupo que comprende gluten de trigo, gliadina o combinaciones de éstas; entre 50 a 65% de carbohidratos seleccionados a partir del grupo que comprende almidones nativos o modificados de maíz, arroz, trigo, yuca, dextrinas o combinación de ellas; entre 0,05 a 0,12% de hidrocoloides seleccionados a partir del grupo que comprende derivados de la celulosa (metilcelulosa, carboximetilcelulosa o hidroxipropilmetil celulosa), goma xantan, carragenina o combinación de ellos; entre 0,2 a 1,5 de polímeros ajustadores de pH seleccionados a partir del grupo que comprende sales sódicas o potásicas de ácido fosfórico o combinación de ellas; entre 0,5 a 1% de antiadherentes

Clarke, Modet & C^o

COLOMBIA

121
118

seleccionados a partir del grupo que comprende silicoaluminatos o carbonatos de magnesio o combinación de ellos; y entre 15 a 25% de 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.

Adicionalmente, de acuerdo con la página 6 de la descripción, dicha composición y el método que aquí se reivindica tienen por objeto superar los problemas de pérdida de los jugos cárnicos durante la cocción, mediante una composición que **sea invisible y no tenga aspecto apanado**, y un proceso **sencillo de espolvoreado**.

Dado que el examinador no se pronunció en la acción oficial en comento sobre nuestros argumentos expuestos en el memorial del 16 de julio de 2007, a continuación presentamos a consideración nuevamente dichos argumentos que demuestran que las invenciones reportadas en los documentos D1 a D6 de ninguna manera afectan la novedad ni el nivel inventivo de la presente solicitud pues como se muestra a continuación **las anterioridades citadas** por el examinador **se refieren a cubiertas apanadas**, que justamente no son deseadas en la invención y no son parte del alcance de la solicitud pues se desea con esta invención superar el uso de este tipo de cubiertas, y a **métodos complejos**, que requieren de muchos pasos para lograr un resultado positivo en la retención de los jugos cárnicos que se pierden durante la cocción y que no logran un efecto tan relevante como el alcanzado en la presente solicitud.

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

122
119

Clarke, Modet & C^o

COLOMBIA

sal adicionada a la composición reivindica 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 05% 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 las carnes y la inmediata cocción de la porción.

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 filete o trozo crudo**, que se disminuya la pérdida de agua y se mejoren los rendimientos de la carne después de la cocción, al tiempo que se logra mantener las características nutricionales, organolépticas y microbiológicas de las porciones, las cuales son totalmente diferentes a las que exhiben los vegetales. Por ejemplo, la carne cocinada se deshidrata, se toma 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.

Clarke, Modet & C^o

COLOMBIA

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 las carnes.

Por tanto, los logros alcanzados con esta composición es la obtención de un producto de fácil aplicación que reduce la pérdida de jugos de los trozos o filetes cárnicos, 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 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 porciones cárnicas cocidas 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 primer paso las particulares críticas son un pH de 5,0 a 9,0 y un catión que tiene una relación $Na+K+/Ca^{++}$ 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 (polímeros), 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,

Clarke, Modet & C^o

COLOMBIA

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 otras composiciones que comprende algunos de los compuestos que constituyen la composición de la invención no hace que la invención carezca 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. 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 imperceptible 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 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;

125
n2

Clarke, Modet & C^o

COLOMBIA

- 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;
- Freír 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 las carnes cocinadas mediante otros sistemas de cocción. Menos aún era posible deducir del complejo 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 las carnes durante la cocción basado en la aplicación, mediante simple espolvoreado, de un polvo que además de proteínas comprende carbohidratos, hidrocoloides, polímeros ajustadores de pH, antiadherentes y de sales.

x26
123

Clarke, Modet & C^o

COLOMBIA

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 los jugos que se pierden 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 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

Clarke, Modet & C^o

COLOMBIA

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, 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.

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 de la composición sobre el producto cárnico seguido de un paso de cocción, obtener una porción cárnica que retiene prácticamente la totalidad de sus jugos, independientemente del tipo de carne a tratar y el sistema de cocción que se utilice. Adicionalmente, no era posible prever que con la aplicación de este producto se obtuviera un mayor rendimiento de la porción cárnica. Así, se ha 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

**FORMULARIO ÚNICO DE CORRECCIONES Y MODIFICACIONES
2000-10**

1) SOLICITUD DE:

☐ Corrección de error material

☒ Modificación a una solicitud

2) SOLICITANTE

Nombre: TECNOALIMENTICA
Ltda.

Dirección: Cra. 39 Nr. 23-40

Nacionalidad o Domicilio:
Bogotá, Colombia

Lugar de Constitución: Bogotá,
Colombia

Teléfono:

Fax:

E. Mail:

IDENTIFICACIÓN

C.C. ☐ NIT: ☐

C.E. ☐ OTRO ☐

NÚMERO _____

**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: 01031383

5) DESCRIPCIÓN DE LA CORRECCIÓN O MODIFICACIÓN SOLICITADA:

Se presenta nuevo título y capítulo reivindicatorio

6) Comprobante de pago No. 08-12,336 de Febrero 13 de 2008

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

8964

130
127

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 08 - 12,336
HA : FEBRERO 13 DE 2008

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PAGO	Vr. PAGO
CLARKE MODET Y CO. COLOMB	CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	2926011	13/02/2008	42,520,000.00

***** CONCEPTO *****

NT. RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1 50005-01-03 CAMBIO DE MODALIDAD Y MODIFICA	12 MARCAS Y LENAS COMERCIALES	103,000.00
	TOTAL :	\$ 103,000.00

SON: CIENTO TRES MIL PESOS

RESPONSABLE : _____

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

17

151
128

Bogotá Agosto 14.06

Señores:

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

DIRECCION MYPIMES

PREMIO INNOVA 2006

CALLE 28 # 13ª-15 PISO 1

BOGOTA D.C

Estimados Señores:

Adjunto a la presente les hacemos llegar el FORMULARIO DE POSTULACION, CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL y hojas complementarias para participar como microempresarios en el PREMIO COLOMBIANO A LA INNOVACION TECNOLOGICA EMPRESARIAL PARA LAS MYPIMES "INNOVA 2006" en la modalidad de INNOVACION.

Sin otro particular,

NHORA GUARIN

TECNOALIMENTICA LTDA

GERENTE

18

132
129

II. DESCRIPCION DE LA INNOVACION TECNOLOGICA O DISEÑO DE PRODUCTO.

(Puntaje total máximo: 50 puntos)

1. Describa detalladamente la innovación o el diseño de producto desarrollado:

a. Descripción del problema encontrado:

Dentro de la alimentación humana la carne es una fuente de proteína, hierro y vitaminas de alta calidad.

En la mayoría de las culturas humanas la carne es consumida después de un proceso específico de cocción.

Al cocinar la carne usando cualquier sistema de cocción conocido (vapor, plancha, parrilla u horno) se presenta pérdida de jugos por encima del 30%. Esto se traduce en que los trozos de carne cruda al ser cocinados se encogen, se endurecen, pierden jugosidad y peso.

Como resultado de lo anterior los consumidores se alimentan de porciones de carne de alto costo de producción, alto sobre costo debido a cocción y deficientes características en cuanto a tamaño, peso, jugosidad, textura y nutrición.

Por su parte los procesadores de carne en muchos casos transfieren las pérdidas en cocción al cliente y reciben entre un 5 y 10% de quejas y pérdidas en ventas por los problemas mencionados.

Hasta ahora el problema de la pérdida de jugos y endurecimiento de los trozos de carne han sido parcialmente solucionados de diferentes formas entre las cuales encontramos:

Uso de ablandadores a base de enzimas como Papaina que se aplican sobre la superficie de la carne y se dejan actuar entre 8 y 12 horas antes de cocinar. Las enzimas usadas rompen los tejidos de la carne provocando ablandamiento, pero afectando de forma negativa la jugosidad, adicionalmente su efecto es difícil de controlar, es un proceso muy largo y su costo es elevado con relación a sus beneficios.

Uso de inyección a alta presión de salmueras ricas en fosfatos, sales y condimentos dentro de los trozos de carne. Este proceso asegura mayor rendimiento en crudo pero el agua inyectada se pierde durante el proceso de cocción, la carne presenta sabores no característicos y queda con la misma textura, rendimiento y jugosidad que la no inyectada.

Uso de sistemas de maduración de la carne bajo condiciones estandarizadas de temperatura (4 °C) y tiempo (15 días). Este proceso permite obtener carne mas jugosa y blanda que lo tradicional pero no asegura el control del rendimiento cocido y es un proceso muy costoso debido a que por cada día de maduración en refrigeración se presentan perdidas de peso entre el 3 y 10% y los costos relacionados con tener un inventario de producto en proceso incrementa los costos de venta y por ende la utilidad de la empresa.

Cocción prolongada de trozos de carne. Este proceso permite tratar cortes de carne de gran dureza como la sobrebarriga, pero no es recomendable en cortes de mayor valor culinario como la punta de anca, bola de pierna, entre otros, debido a las altas perdidas en cocción y a la demora en el proceso.

En todos los métodos expuestos se puede observar que no hay solución integral al problema de la cocción de trozos de carne.

Tecnoalimentica Ltda. hizo una aproximación diferente y única para resolver todos los problemas relacionados con la cocción de carne teniendo en cuenta que la solución al problema cumpliera las siguientes condiciones:

- Fuese de origen natural, elaborado con materias primas alimenticias permitidas en todos los países del mundo.
- Tuviese un componente tecnológico muy alto.
- Disminuyera la perdida de jugos cárnicos.(Incremento en Rendimiento).
- Le generara ahorros económicos en la compra de carne al procesador.
- Mantuviera la jugosidad.
- Mantuviera la textura blanda.
- No interviniera la estructura interna del tejido cárnico.
- Fuese imperceptible.
- No impartiera sabores, olores o colores extraños.
- Sus efectos fuesen controlables.
- Fuera de fácil aplicación.
- Se pudiera usar en todos los tipos de carnes y en todos los sistemas de cocción.

- Contribuyera a disminuir los tiempos de cocción. Cabe anotar que la variable "ahorro de tiempo", es fundamental en los países desarrollados y es considerada, en muchos casos, como el máximo valor agregado de un producto o servicio.
- Fuese patentable.
- Propusiera nuevas formas de procesar la carne.

b. Descripción de la solución:

CARACTERISTICAS DE NATURAL SAVER (NS)

- NS es una innovación radical que cuenta con solicitud de patente en Colombia de la cual se ha derivado toda una plataforma tecnológica que nos ha permitido identificar nuevos y muy rentables negocios futuros.
- NS esta provocando cambios en la forma tradicional de cocinar la carne a nivel global y hemos desarrollado nuevas formas de procesamiento con cada cliente.
- NS es un producto en polvo hecho a base de ingredientes naturales grado alimenticio (p.ej: Proteína vegetal, almidones, sal y condimentos). NS se aplica sobre la superficie de los filetes o trozos de carne, sin interferir el tejido interno de estas, antes del proceso de cocción igual que un condimento en polvo, durante la cocción NS forma una película imperceptible que ayuda a mantener la jugosidad, sabor, textura blanda y rendimiento.
- La película formada por NS durante el proceso de cocción es altamente impermeable al agua por lo cual se incrementa la presión de vapor interna del trozo de carne aumentando la velocidad de cocción en un 20% o mas.
- NS cuenta con registro sanitario en Colombia y Perú.
- NS ha sido aprobado en los laboratorios de Fuji Oil de Japón y los laboratorios de Unilever Best Foods en Holanda y Brasil.
- NS se ha usado exitosamente en carnes de res, cerdo, pollo, pescado, mariscos y ternera.
- NS se ha usado exitosamente en carnes de Colombia, Perú, Brasil, México, Holanda, Japón y Estados Unidos.
- NS sirve para ser usado en los siguientes sistemas de cocción: plancha, parrilla, horno convección, esterilización, horno vapor y fritura.
- NS presenta las siguientes referencias: Carnes Rojas, NS Carnes Blancas, NS Carnes Blancas Freídas y NS Carnes Enlatadas.

- 135
132
- NS ha despertado gran interés en la última feria mundial especializada en carne de pollo "POULTRY EXPO ENE. 06" llevada a cabo en Atlanta, Estados Unidos.
 - Los segmentos de mercado para NS son: Industrial, institucional y mercado masivo (amas de casa).
 - NS es un producto de alta tecnología e innovación continua en procesamiento de filetes de carne.

BENEFICIOS DEL NATURAL SAVER (NS)

Cuando se usa NS se obtienen los siguientes beneficios:

- Filetes o trozos de carne cocidos con jugosidad, sabor cárnico característico y mejor textura que lo tradicional, es decir: carnes más sabrosas y gustosas.
- Filetes o trozos de carne cocidos con mayor rendimiento que lo tradicional. (Entre el 10 y 20%)
- Filetes o trozos de carne muy gustosos obtenidos en menor tiempo de cocción que lo tradicional. (Menos del 20%)
- Obtención de filetes o trozos de carne altamente estandarizados en cuanto a tamaño, jugosidad y textura.
- Eliminación de quejas y reclamos por parte de los clientes relacionadas con filetes o trozos de carne duros y poco jugosos. (En un 100%)
- Facilidad en el uso de sistemas de precocción de filetes o trozos de carne.
- NS es un producto inocuo y confiable.

En pollo y cerdo frito se tienen los siguientes beneficios cuando se usa NS:

- Mayor crocantez en el producto final.
- Sabor a carne mas acentuado.
- Menor consumo de aceite. (20 a 25% menos aceite)
- Disminución de complejidad en los procesos de cocción.

REIVINDICACIONES

1. Una composición para evitar la pérdida de los jugos de las carnes durante la cocción, **caracterizada porque** es un polvo que comprende entre 14 a 25% de proteínas seleccionadas del grupo que comprende gluten de trigo, gliadina o combinaciones de éstas; entre 50 a 65% de carbohidratos seleccionados a partir del grupo que comprende almidones nativos o modificados de maíz, arroz, trigo, yuca, dextrinas o combinación de ellas; entre 0,05 a 0,12% de hidrocoloides seleccionados a partir del grupo que comprende derivados de la celulosa (metilcelulosa, carboximetilcelulosa o hidroxipropilmetil celulosa), goma xantan, carragenina o combinación de ellos; entre 0,2 a 1,5 de polímeros ajustadores de pH seleccionados a partir del grupo que comprende sales sódicas o potásicas de ácido fosfórico o combinación de ellas; entre 0,5 a 1% de antiadherentes seleccionados a partir del grupo que comprende silicoaluminatos o carbonatos de magnesio o combinación de ellos; y entre 15 a 25% de 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.
2. La composición en polvo de las reivindicación 1 **caracterizada porque** las proteínas están en una concentración entre 20 a 23%.
3. La composición en polvo de las reivindicación 1 **caracterizada porque** los carbohidratos están en una concentración entre 55 a 60%.
4. 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.
5. Un proceso para mejorar los rendimientos de trozos y filetes cárnicos durante la cocción, **caracterizado porque** comprende únicamente las etapas de:

138
135

- a. aplicar la composición se define en las reivindicaciones 1 a 11 mediante espolvoreado sobre los trozos o filetes cárnicos; y
 - b. cocción de los trozos o filetes cárnicos de (a).
6. El proceso de la reivindicación 5, **caracterizado porque** el espolvoreado se realiza a través de medios manuales o mecánicos.
7. El proceso de la reivindicación 5, **caracterizado porque** el sistema de cocción del trozo o filete cárnico empleado en la etapa b) es a la brasa.
8. El proceso de la reivindicación 5, **caracterizado porque** el sistema de cocción del trozo o filete cárnico empleado en la etapa b) es a la plancha.
9. El proceso de la reivindicación 5, **caracterizado porque** el sistema de cocción del trozo o filete cárnico empleado en la etapa b) es freído en aceite.
10. El proceso de la reivindicación 5, **caracterizado porque** el sistema de cocción del trozo o filete cárnico empleado en la etapa b) es cocción al vapor en olla; marmita; sartén basculante y horno combinado (empleando la función de vapor y/o vapor convección)
11. El proceso de la reivindicación 5, **caracterizado porque** el sistema de cocción del trozo o filete cárnico empleado en la etapa b) es homeado 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.
12. El proceso de la reivindicación 5, **caracterizado porque** el sistema de cocción del trozo o filete cárnico empleado en la etapa b) es en horno convencional.
13. El proceso de la reivindicación 5, **caracterizado porque** el sistema de cocción

25

140
137

**SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIVISION DE NUEVAS CREACIONES**

Radicación No. 01-31383

Clasificación Internacional (IPC): A23B4/14

Concepto Técnico No. 969

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 definitivo, realizado con fundamento en el artículo 48 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 (15): Folios 137 a 139 tal como se modificó en 2008-02-15
1.3. Respuesta del Solicitante: Folios: 114 a 128
1.4. Prioridad: no se reivindicó

2. Objeto de la invención

- Título de la solicitud (folio 115): Composición para evitar la pérdida de jugos de las carnes durante la cocción, y proceso para su aplicación
- El objeto de la invención es una composición para evitar la pérdida de los jugos de las carnes durante la cocción, caracterizada porque es un polvo que comprende entre 14 a 25% de proteínas seleccionadas del grupo que comprende gluten de trigo, gliadina o combinaciones de éstas; entre 50 a 65% de carbohidratos seleccionados a partir del grupo que comprende almidones nativos o modificados de maíz, arroz, trigo, yuca, dextrinas o combinación de ellas; entre 0,05 a 0,12% de hidrocoloides seleccionados del grupo que comprende derivados de la celulosa (metilcelulosa, carboximetilcelulosa o hidroxipropilmetil celulosa), goma xantán, carragenina o combinación de ellos; entre 0,2 a 1,5 % de polímeros ajustadores de pH seleccionados del grupo que comprende sales sódicas o potásicas de ácido fosfórico o combinación de ellas; entre 0,5 a 1% de antiadherentes seleccionados a partir del grupo que comprende silicoaluminatos o carbonatos de magnesio o combinación de ellos; y entre 15 a 25% de sales de ácido láctico o lactato de calcio, sales de ácido glicólico o glicolato, fosfato o fosfato monoácido o fosfato diácido y ácido fosfórico, sal de magnesio, cloruro de sodio o combinación de ellas. También es objeto de la invención el proceso para mejorar el rendimiento de trozos y filetes cárnicos durante la cocción, caracterizado porque comprende únicamente las etapas de aplicar la composición de las reivindicaciones 1 a 11 y someter a cocción los trozos o filetes cárnicos.
- Según la Clasificación Internacional de Patentes (IPC), la invención se cataloga como A23B4/14.

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

3.1 Descripción (artículo 28 D. 486)

- La descripción cumple con los requisitos establecidos en el artículo 28 de la D 486.

3.2 Reivindicaciones (artículo 30 D 486)

- Realizadas las modificaciones al capítulo reivindicatorio según los requerimientos establecidos en el art. 45, el capítulo es claro y conciso y además está lo suficientemente sustentado por la descripción. Por lo tanto, cumple con el requisito de definición, claridad, concisión y sustento en la descripción de acuerdo con el art. 30 de la Decisión 486.

4. Unidad de invención (artículo 25 D 486)

- El capítulo reivindicatorio contiene solo un grupo de invenciones que consiste en una composición para tratar productos cárnicos y el proceso de cocción de tales productos usando la composición en una sola etapa.
- Por lo tanto, la solicitud cumple con el requisito de unidad de invención.

5. No es una invención (artículo 15 D 486 literal a)-f)) (según causal)

- El objeto de la invención se considera una invención porque no corresponde a ninguno de los casos estipulados en la legislación.
- Por lo tanto, la composición para tratar productos cárnicos y el proceso de cocción de tales productos usando la composición en una sola etapa son invención.

6. Excepción a la patentabilidad (artículo 20 D486 literal a)-d)) (según causal)

- El objeto de la solicitud no se encuentra dentro del alcance de las excepciones establecidas taxativamente en la legislación porque es una composición para tratar productos cárnicos y el proceso de cocción de tales productos usando la composición en una sola etapa.
- Por lo tanto las invenciones objeto de la solicitud son patentables.

7. Reivindicaciones relativas a un uso o a un segundo uso (artículos 14 y 21 D 486)

- El objeto de la solicitud no es un uso porque se trata de una composición para tratar productos cárnicos y el proceso de cocción de tales productos usando la composición en una sola etapa.
- Por consiguiente, la materia de la solicitud es patentable.

8. 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, antes del 23 de abril de 2001 no se encontró documento alguno que afectara la patentabilidad del objeto de la solicitud.

9. Análisis de patentabilidad (según requisito) (artículo 14 D486)

9.1 Novedad (artículo 16 D486)

- De acuerdo con el numeral 10, que no se encontró dentro del estado de la técnica, documento alguno que evidenciara la existencia de la invención.
- Concluir que es novedoso de acuerdo a lo estipulado en el art. 16 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina.

9.2 Nivel inventivo (artículo 18 D486)

- Si bien inicialmente en el requerimiento hecho por esta oficina en virtud del artículo 45 se había afectado el nivel inventivo de la solicitud, el solicitante explicó a esta oficina que en el estado de la técnica ningún documento sugería ni anticipaba, por sí mismo ni en combinación con otros documentos, una composición que pudiera aplicarse en forma de polvo en una sola etapa a diferentes productos cárnicos de tal modo que dicha composición formara una capa imperceptible sobre dichos productos cárnicos que evitara la pérdida de sus jugos y, por lo tanto, de sus calidades de sabor. Los documentos citados en el requerimiento hecho por esta oficina enseñaban composiciones para "apanar" o empanizar productos cárnicos o que debían aplicarse en más de una etapa o que formaban una capa visible alrededor del producto o que no se suministraban como un polvo, o que debían prepararse en hornos microondas y no, como en el caso de la invención estudiada, mediante cualquier tipo de cocción.
- Por lo tanto, en el estado de la técnica no se encontró documento alguno que afectara el nivel inventivo del objeto de la solicitud.
- Luego, se reconoce que el objeto de la solicitud tiene nivel inventivo y cumple con lo estipulado en el art. 18 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina.

9.3 Aplicación industrial (artículo 19 D 486)

- La invención tiene Aplicación Industrial por cuanto puede producirse y emplearse en el campo de los alimentos

10 Conclusión:

En consecuencia y por todo lo expuesto anteriormente, se recomienda **Conceder** las reivindicaciones: 1 a 15 (folios: 137 a 139).

Bogotá, D.C., 2008-04-04

CONCEPTO TECNICO No. 969	EXAMINADOR TECNICO Código No. 202043
------------------------------------	--

REPUBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCION 11326

Por la cual se otorga una patente de invención

CERTIFICADO 28801

Rad. N° 01-31383

LA SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO (E)
en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las que se confirieron en el artículo 4, numeral 5 del decreto 2153 de 1992, y

CONSIDERANDO:

PRIMERO: Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia con el número 01031383 del día 23 de abril del 2001, se solicitó conceder patente para la invención denominada "COMPOSICION PARA EVITAR LA PERDIDA DE JUGOS DE LAS CARNES DURANTE LA COCCION, Y PROCESO PARA SU APLICACION", contenida en el expediente de la referencia.

SEGUNDO: Que efectuado el examen de forma y cumplidas las exigencias legales, se ordenó publicar el extracto sin que se hubieran presentado oposiciones.

TERCERO: Que realizado el examen de fondo se requirió al solicitante en los términos del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, para que presentara respuesta a las observaciones de carácter técnico visibles a folios 109 a 113 del cuaderno administrativo, relacionadas con la patentabilidad o cumplimiento de los requisitos establecidos por esta Decisión, para la concesión de la patente.

CUARTO: Que el solicitante, mediante escrito radicado bajo el número 01-031383-00011-0000 del 15 de febrero del 2008, atendió oportunamente el requerimiento formulado, presentando nuevos folios 137 a 139, con el texto de las reivindicaciones que reemplazan las originalmente presentadas, atendiendo de esta manera las observaciones efectuadas en el examen de fondo. El capítulo en mención se acepta, como quiera que se ajusta a las prescripciones contenidas en el artículo 34 de la Decisión 486.

QUINTO: Que en virtud de lo dispuesto en el artículo 14 de la Decisión 486 expedida por la Comisión de La Comunidad Andina se otorgarán patentes "...para las invenciones, sean de producto o de procedimiento, en todos los campos de la tecnología, siempre que sean nuevas, tengan nivel inventivo y sean susceptibles de aplicación industrial".

SEXTO: Que en el presente caso cumplen los requisitos indicados en el numeral anterior las reivindicaciones 1 a 15 de los folios 137 a 139 del expediente administrativo, razón por la cual este Despacho encuentra procedente conceder para las mismas el privilegio solicitado.

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

El Suscrito Secretario General
Hace Constatar que la presente copia
tática coincide con el original
tenido a la vista

Sede Central: Carrera 13 No. 27-00 Pisos 2, 5, 7 y 10
Sede CAN: Tr. 40A No. 38-50 Conmutador: 3820840
Fax: 382 26 95. Línea 9800-910 165
Web: www.sic.gov.co e-mail: info@sic.gov.co
Bogotá D.C. - Colombia

Secretaría General AS 1106

113,26

REPUBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCION 11326

Por la cual se otorga una patente de invención

CERTIFICADO 28801

Rad. N° 01-31383

RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO: Otorgar privilegio de patente de invención a la creación denominada:

**" COMPOSICION PARA EVITAR LA PERDIDA DE JUGOS DE LAS CARNES
DURANTE LA COCCION, Y PROCESO PARA SU APLICACION "**

Clasificación IPC: A 23 B 4/14.

Reivindicación(es): 1 a 15 **Folio(s):** 137 a 139.

Titular(es): TECNOALIMENTICA LIMITADA.

Domicilio(s): Bogotá D.C., Cundinamarca, Colombia.

Inventor(es): Nhora Guarín Torres y Gustavo Basto Ospina.

Vigente desde: 23 de abril del 2001 **Hasta:** 23 de abril del 2021

ARTICULO SEGUNDO: El titular tendrá los derechos y las obligaciones establecidos en la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina y demás disposiciones legales vigentes sobre propiedad industrial, precisando que para mantener vigente la patente se deberá cancelar la tasa anual de mantenimiento conforme lo dispone el artículo 80 de la referida norma comunitaria.

ARTICULO TERCERO: Entregar al titular copia auténtica de esta resolución y el certificado de patente, previas las anotaciones en los libros de registro.

**SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y
COMERCIO**

El Suscrito Secretario General de la Superintendencia de Industria y Comercio
Hace Constatar que la presente copia auténtica coincide con el original
tenido a la vista

Sede Centro: Carrera 13 No. 27-00 Pisos 2, 5, 7 y 10
Sede CAN: Tr. 40A No. 38-50 Conmutador: 3820840
Fax: 382 26 95. Línea 9800-910 165
Web: www.sic.gov.co e-mail: info@sic.gov.co
Bogotá D.C. - Colombia

REPUBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCION⁹- 11326

Por la cual se otorga una patente de invención

CERTIFICADO 28801

Rad. N° 01-31383

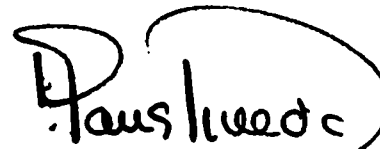
ARTICULO CUARTO: Notificar el contenido de la presente resolución a la doctora Dilia María Rodríguez D'Aleman, o a quien haga sus veces, en su calidad de apoderada de Tecnoalimentica Limitada., entregándole copia de la misma, advirtiéndole que contra ella procede el recurso de reposición ante el Superintendente de Industria y Comercio, del cual podrá hacer uso al momento de la notificación o dentro de los cinco 5 días hábiles siguientes a ella.

NOTIFÍQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá, D.C., a los 17 ABR. 2001

RECIBIDA
8-17/01
SECRETARIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

LA SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO (E),



MARIA TERESA PINEDA BUENAVENTURA

Doctora
DILIA MARIA RODRIGUEZ D'ALEMAN
Carrera 11 N° 86 – 53, Piso 6.
Bogotá, D.C.

202021

**SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y
COMERCIO**

El Suscrito En
Hace Con
tación con
tenico a la v

Sede Centro: Carrera 13 No. 27-00 Pisos 2, 5, 7 y 10
Sede CAN: Tr. 40A No. 38-50 Conmutador: 3820840
Fax: 382 26 95. Línea 9800-910 165
Web: www.sic.gov.co e-mail: info@sic.gov.co
Bogotá D.C. - Colombia

Secretaría General de