



Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

AS: 99.995

SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO

Radicación : 05128616 00000001

Folios: 6

Fecha (MM): 2006-02-15 16:23:24

Tramite : 002 PATENTES D 1 REGISTRO/ 329 COMPLEMEN

Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

FORMULARIO ÚNICO DE CORRECCIONES Y MODIFICACIONES

1

SOLICITUD DE:

☐

Corrección de Error Material.

☒

Modificación a una Solicitud.

2

SOLICITANTE

Nombre: SIGMA ALIMENTOS, S.A. DE C.V.

Dirección: Avenida Gómez Morín No. 1111, Colonia
Carrizalejo, Código Postal 66254 San Pedro Garza
García, Nuevo León, México

Nacionalidad o Domicilio: México
Lugar de Constitución: México

Teléfono:

Fax:

E-mail:

IDENTIFICACION

C.C.

☐

NIT

☐

C.E.

☐

Otro

☐

Cual _____

Número _____

3

REPRESENTANTE
O APODERADO

Nombre: JUAN PABLO CADENA SARMIENTO

Dirección: Cra. 7 No. 16-56 Piso 9

Teléfono: 3-802200

Fax: 3-802700

E-mail:

IDENTIFICACION

C.C.

☒

NIT

☐

C.E.

☐

Otro

☐

Número 80.410.337 TP 57492

4 Número de expediente:

05 128.616

5 Descripción de la corrección o modificación solicitada Estamos presentando nuevos capítulo reivindicatorio y resumen, reemplazando los anteriormente presentados, donde se han realizado algunas modificaciones, las cuales precisan el objetivo de la solicitud y no afectan en ningún sentido el alcance de la invención.

6 Comprobante de pago No. 06-989

Fecha 15 de Febrero, 2006

7 Anexos:

☒ Comprobante de pago de la tasa por \$95.000

☐ Poderes, si fuere el caso.

☐ Documento que acredita la existencia y representación legal de las partes, cuando sean personas jurídicas.

☒ Nuevos capítulo Reivindicatorio y Resumen.

8

NOMBRE: JUAN PABLO CADENA SARMIENTO

FIRMA:

[Firma]
C.C. 80.410.337 de Usaquén T.P. 57492 del C.S.J.

Instrucciones para el diligenciamiento del presente formulario, ver reverso de esta página.

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 06 - 989
FECHA : ENERO 4 DE 2006

SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO
Radicacion : 05128616 / 00000001 folios: 6
Fecha (AMD): 2006-02-15 16:23:24
Tramite : 002 PATENTES D 1 REGISTRO/ 329 COMPLEMEN
Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

***** C O N S I G N A C I O N *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PGO	Vr. PAGO
BRIGARD & CASTRO LTDA	CONSIGNACION	BANCO POPULAR	050-00110-6	30709291	04/01/2006	35,081,000.00

***** C O N C E P T O *****

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-03	CAMBIO DE MODALIDAD Y MODIFICA	
		12 MARCAS Y LEMAS COMERCIALES	95,000.00
		TOTAL :	\$ 95,000.00

SON: NOVENTA Y CINCO MIL PESOS

RESPONSABLE : _____

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

f 92 Q3

REIVINDICACIONES

1. Un método para preparar productos alimenticios sustitutos de carne, donde dicho producto alimenticio sustituto tiene una textura y color similar a la carne,
5 el método comprende los pasos de:
preparar una pasta de mezcla de productos cárnicos y proteína vegetal, donde la proteína vegetal se caracteriza por ser fibrosa o texturizada ya sea extruida o hidratada;
extruir o moldear dicha pasta preparada, donde dicho paso se
10 caracteriza por orientar las fibras de dicha pasta preparada de forma similar a la orientación de las fibras de carne;
cocer dicha pasta extruida o moldeada para obtener el color y textura a carne, donde dicho paso se caracteriza por freír, o freír y cocer dicha pasta extruida;
15 enfriar dicha pasta cocida; y
formar dicha pasta enfriada para dar presentación similar a un producto de carne.
2. El método de la reivindicación 1, en el cual el paso de preparar una pasta de
20 mezcla de productos cárnicos y proteína vegetal, donde la proteína vegetal se caracteriza por ser fibrosa o texturizada ya sea extruida o hidratada, comprende los pasos de:
hidratar dicha proteína vegetal, donde dicho paso se caracteriza por
hidratar dicha proteína vegetal en proporciones de proteína vegetal-agua de
25 aproximadamente 1:1 hasta aproximadamente 1:4;
cortar dicha proteína vegetal hidratada a un tamaño de partícula deseado;
mezclar dicha proteína vegetal hidratada; y
mezclar al menos un ingrediente cárnico con dicha proteína vegetal.
30
3. El método de la reivindicación 2, el cual además incluye el paso de mezclar conservadores a dicha mezcla de ingrediente cárnico y proteína vegetal.
- 35 4. El método de la reivindicación 2, el cual además incluye el paso de mezclar unidades de sabor y texturizantes a dicha mezcla de ingrediente cárnico y proteína vegetal.



5. El método de la reivindicación 1, en el cual el paso de extruir o moldear dicha pasta preparada, se caracteriza además por realizarse a una temperatura de la pasta de aproximadamente 0 °C hasta aproximadamente 4 °C.
- 5 6. El método de la reivindicación 1, en el cual el paso de extruir o moldear dicha pasta preparada, se caracteriza además por extruir la pasta en forma hexagonal o rectangular.
7. El método de la reivindicación 1, en el cual el paso de cocer dicha pasta
10 extruida o moldeada para obtener el color y textura a carne, en la opción de freír, se caracteriza por freír dicha pasta extruida en un freidor a una temperatura de aproximadamente 170 °C hasta aproximadamente 250 °C.
8. El método de la reivindicación 7, en el cual se tiene un tiempo de residencia de
15 dicha pasta extruida o moldeada, en dicho freidor de aproximadamente 10 segundos hasta aproximadamente 200 segundos.
9. El método de la reivindicación 7, en el cual dicha pasta extruida o moldeada,
20 en dicho freidor, alcanza una temperatura interna de aproximadamente 20 °C hasta aproximadamente 76 °C .
10. El método de la reivindicación 1, en el cual el paso de cocer dicha pasta
25 extruida o moldeada para obtener el color y textura a carne, en la opción de freír y cocer, se caracteriza por freír y cocer dicha pasta extruida o moldeada en un horno de convección a una temperatura de aproximadamente 190 °C hasta aproximadamente 250 °C.
11. El método de la reivindicación 10, en el cual dicha pasta extruida o moldeada,
30 en dicho horno de convección, alcanza una temperatura interna de aproximadamente 72 °C hasta aproximadamente 76 °C.
12. El método de la reivindicación 1, en el cual el paso de enfriar dicha pasta cocida se caracteriza por enfriar dicha pasta a una temperatura de aproximadamente 10 °C hasta aproximadamente 15 °C.
- 35 13. El método de la reivindicación 1, en el cual el paso de formar dicha pasta enfriada para dar presentación similar a un producto de carne, se caracteriza por incluir los pasos de:

74 95

deshebrar dicha pasta enfriada en una deshebradora para darle forma a carne deshebrada; o

cortar dicha pasta enfriada en una cubicadora para darle forma a carne tipo cortadillo o fajita; o

5 moler dicha pasta enfriada en un molino para carne para darle forma a carne molida.

14. El método de la reivindicación 1, en cual además incluye el paso de añadir salsas para acondicionar dicha pasta formada.

10

15. El método de la reivindicación 1, en el cual la proteína vegetal puede ser del tipo concentrado proteico, aislados, harinas, pellets, o mezcla de ellos.

96
95

RESUMEN

Un método para preparar productos alimenticios sustitutos de carne, con textura,
5 color, olor y sabor similar a la carne, el método tiene los pasos de preparar una
pasta de mezcla de productos cárnicos y proteína vegetal, tal que la proteína
vegetal es fibrosa o texturizada ya sea extruida o hidratada; extruir o moldear la
pasta preparada, para orientar las fibras de forma similar a la orientación de las
fibras de carne; cocer la pasta extruida o moldeda para obtener el color y textura a
10 carne, al freír, o freír y cocer la pasta extruida; enfriar la pasta cocida; y formar la
pasta enfriada para dar presentación similar a un producto de carne.

97
96

REPUBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Bogotá,
2020

Doctor(a)
CADENA SARMIENTO JUAN PABLO
Apoderado(a) y/o Representante de
SIGMA ALIMENTOS S.A. DE C.V.

REFERENCIA	Radicación No. 05 128616
	Trámite 2
	Evento 1
	Actuación 430
	Oficio No. 2832

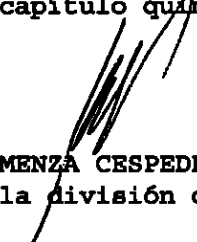
Como resultado del examen de forma, realizado con fundamento en el artículo 38 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le comunica que:

1. Debe allegar copia del documento en que consta la cesión del derecho a la patente otorgado por el(los) inventor(s) al(los) solicitante(s) o a su(s) causante(s) (art. 26-k, Dec 486/2000).

2. Para efectos de la publicación en la gaceta se recomienda allegar el extracto diligenciado.

En cumplimiento del artículo 39 de la Decisión 486, se le requiere para que dentro del término de dos (2) meses siguientes a la fecha de notificación del presente oficio, complete los requisitos anteriormente enunciados. En caso de no dar cumplimiento al presente requerimiento, la solicitud se considerará abandonada y perderá su prelación.

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el numeral 5.2, literal e), del capítulo quinto del título primero de la Circular Unica No.10 de 2001.


ALIX CARMENZA CESPEDES DE VERGEL
Jefe de la división de Nuevas Creaciones

El anterior requerimiento fue notificado por fijación en lista de
fecha 09 MAR. 2006
adpal