

JOSE LLOREDA CAMACHO & CO.

ABOGADOS

Calle 72 No. 5-83 Piso 5, Bogotá, D.C. Tel: 6069700 Fax 6069701

Señor

SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COM
DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES

E. _____ S. _____

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 08-019258- -00008-0000

Fecha: 2012-08-22 16:09:15 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 523 RESPUESTA Folios: 10

Re: PI.-UNILEVER N.V.-Solicitud de Patente de Invención para
"CONCENTRADO EMPACADO PARA PREPARAR UN CALDO, SOPA,
SALSA, JUGO DE CARNE O PARA USO COMO UN CONDIMENTO, EL
CONCENTRADO COMPRENDE GLUCOMANANO".-Clase A23L
1/0528.-Expediente número 08-019.258.-

1. Me refiero al auto dictado por ese Despacho notificado por fijación en lista de 23 de Mayo de 2012.

2. Con el fin de dar respuesta a las objeciones manifestadas por el señor Examinador en el Concepto Técnico contenido en el Oficio No. **8147** bajo los acápites de "Reivindicaciones", "Novedad" y "Nivel Inventivo", me permito dirigir su atención a las siguientes modificaciones y argumentos técnicos, por medio de los cuales se superan completamente dichas objeciones.

3. **MODIFICACIONES AL CAPÍTULO REIVINDICATORIO**

Como primera medida, me permito dirigir la atención del señor Examinador al hecho de que el solicitante ha decidido modificar el capítulo reivindicatorio actualmente estudiado con el fin de dar respuesta a algunas las objeciones formuladas en el Concepto Técnico arriba mencionado. En este sentido, se han introducido los siguientes cambios:

- Las reivindicaciones 2, 3, 4, 9, 11 y 13 actualmente presentadas han sido eliminadas;

- Se han excluido todas las menciones a aspectos preferidos de la reivindicación 1 originalmente presentada, y se han utilizado tales expresiones para la construcción de las nuevas reivindicaciones 2, 3, 4 y 5, correspondientes por lo tanto a realizaciones preferidas de la invención previamente definida como opcionales en la reivindicación 1 actual;

- De conformidad con las anteriores modificaciones, las reivindicaciones 5, 6, 7 y 8 originales han sido reenumeradas como nuevas reivindicaciones 6, 7, 8 y 9;

- La nueva reivindicación 10 corresponde a la reivindicación 10 originalmente presentada, en la cual se ha excluido la frase "*preferiblemente 1-15%*"; expresión que ha sido empleada para construir una nueva reivindicación 11 correspondiente, por lo tanto, a una modalidad preferida de la invención cuyo sustento se encuentra en la reivindicación 10 original;
- La nueva reivindicación 12 corresponde a la reivindicación 12 actualmente presentada, en la que se ha modificado su redacción con el fin de hacerla más clara;
- Las nuevas reivindicaciones 13 a 16 corresponden modalidades preferidas del proceso reclamado en la nueva reivindicación 12, de acuerdo con las cuales se especifican condiciones particulares de la mezcla de ingredientes ahora definida en el paso a) de la nueva reivindicación 12, cuyo sustento se puede encontrar en la reivindicación 12 originalmente presentada; y
- La nueva reivindicación 17 corresponde a la reivindicación 14 originalmente presentada, en la cual se ha excluido la frase "*preferiblemente de al menos 70°C*"; expresión que ha sido empleada para construir una nueva reivindicación 18 correspondiente, por lo tanto, a una modalidad preferida de la invención cuyo sustento se encuentra en la reivindicación 14 original.

De conformidad con lo anterior, es claro que las modificaciones realizadas en el capítulo reivindicatorio de la presente invención de ninguna manera amplían el alcance de la solicitud presentada originalmente, cumpliendo por lo tanto a cabalidad con las disposiciones de patentabilidad establecidas en el artículo 34 de la Decisión 486 de 2000.

4. **CLARIDAD DEL CAPÍTULO REIVINDICATORIO**

Ahora bien, el señor Examinador ha objetado la claridad del capítulo reivindicatorio con base en los siguientes argumentos:

- ***"Las reivindicaciones 1, 3, 4, 6, 9, 10, 12, 13 y 14 son claras (sic) porque: Las expresiones "preferiblemente", "más preferiblemente", "al menos", "lo más preferido"; precediendo una característica no es limitativo, porque hace opcional a la característica y no limita el alcance de la reivindicación. Se sugiere incluir las características opcionales o preferentes en una reivindicación independiente"***

En conexión con la anterior objeción, me permito dirigir la atención del señor Examinador en primer lugar al hecho de que las reivindicaciones 3, 4, 9 y 10 han

sido eliminadas, superando de esta forma cualquier objeción relacionada con las mismas.

De otra parte, y atendiendo la sugerencia del señor Examinador, el solicitante ha presentado las nuevas reivindicaciones 2, 3, 4, 5, 13, 14, 15 y 16, mediante las cuales se han incluido las características opcionales precedidas por los términos objetados bajo la forma de reivindicaciones dependientes, eliminando así las expresiones señaladas del capítulo reivindicatorio y proporcionando mayor claridad respecto del alcance de protección solicitado.

• ***"La reivindicación 12 se refiere al proceso para preparar el concentrado y lo reivindica por las características técnicas del producto, lo que es incorrecto, pues debería estar reivindicado según los pasos del proceso y condiciones técnicas de dichos pasos"***

En respuesta a lo anterior, inicialmente me permito señalar que la reivindicación 12 actualmente presentada (correspondiente a la nueva reivindicación 12) ha sido modificada para especificar en detalle los pasos correspondientes al proceso para preparar un concentrado de conformidad con la reivindicación 1 de la solicitud y para incluir todos los ingredientes que tienen que estar presentes en la mezcla de la primera etapa del proceso, para de esta forma llegar al producto de la invención.

En este sentido, es claro que el proceso revelado involucra un paso de mezcla de ingredientes específicos en una cantidad específica, un paso de calentamiento, un paso de llenado y un paso de empaquetado, todos claros para la persona versada en la materia y en los que se han definido las condiciones esenciales necesarias para la obtención del producto reclamado en la reivindicación 1.

• ***"La reivindicación 13 se refieren (sic) a "uso de un concentrado...", que es un resultado a alcanzar, no definen (sic) al producto porque la invención no queda definida por el resultado a alcanzar... Lo anterior también aplica para las reivindicaciones 2, 3, 4 y 9"***

• ***"La reivindicación 11 caracteriza un producto por un paso de "en donde el concentrado es empacado en una taza sellada o envase sellado", las reivindicaciones de producto sólo pueden ser definidas en términos de su proceso de fabricación si... "***

En relación con las anteriores objeciones, me permito dirigir la atención del señor Examinador nuevamente al hecho de que el solicitante ha decidido eliminar las reivindicaciones 2, 3, 4, 9, 11 y 13 actualmente presentadas, con lo cual se superan

completamente las objeciones realizadas por el señor Examinador respecto de las mismas.

De conformidad con lo anterior, y en vista de las modificaciones realizadas, me permito manifestar que el capítulo reivindicatorio ahora presentado para la solicitud de patente bajo estudio, cumple a cabalidad con las disposiciones establecidas en el Artículo 30 de la Decisión 486 de 2000, toda vez que es claro, conciso y presenta pleno sustento en la descripción de la invención, superando así plenamente las objeciones planteadas por el señor Examinador en relación con el requisito de claridad.

5. NOVEDAD DE LA SOLICITUD

Por otra parte, el señor Examinador ha objetado el requisito de Novedad de las reivindicaciones 1, 12 y sus dependientes con base en las enseñanzas del documento **WO 0070970 (D1)**, argumentando para ello básicamente que:

(i) *"Las características esenciales del concentrado de la reivindicación 1 habían sido divulgadas previamente en D1, el cual enseña, una emulsión a base de sal y sólidos en conjunto con acidulantes (Pág. 1, Párr. 1); el rango de porcentajes que se utiliza de agua, entre 20 a 40% (Pág. 7, Líneas 18 a 19); el agente que ayuda a estabilizar el alimento puede encontrarse entre 0.1 a 5%; así mismo revela el contenido de sal y de sólidos (Pág. 7, Párr. 4)"; y*

(ii) *"Las características esenciales del proceso de la reivindicación 12 habían sido divulgadas previamente en D1, el cual enseña, los pasos de mezcla de los ingredientes, remover el exceso de calor a través de un intercambiador y pasa a empaque (Pág. 11, Párr. 5 y Pág. 12, Párr. 1)".*

En relación con el producto reivindicado mediante la presente solicitud, me permito resaltar el hecho de que tal como se puede apreciar en la reivindicación 1 ahora modificada, el concentrado empacado de la invención contiene 0.8% a 4% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) **de un agente gelificante que comprende glucomanano**, siendo ésta una característica técnica que no es mencionada ni ha sido descrita en la referencia D1.

Sobre este particular, me permito dirigir la atención del señor Examinador al hecho de que la presencia de un agente gelificante que comprenda glucomanano corresponde a la característica técnica esencial de la invención, toda vez que es gracias a la presencia del glucomanano que se puede alcanzar el efecto técnico buscado en la solicitud, esto es, obtener un gel sólido con un nivel alto de sal (15-

40%), tal como se puede apreciar en la página 4 de la memoria descriptiva de la invención bajo estudio.

Por lo tanto, teniendo presente que en el ámbito del derecho de patentes es reconocido que para que un documento pueda afectar la novedad de una solicitud de patente **debe revelar todos y cada uno de los elementos técnicos de la invención en evaluación**, y teniendo presente que la referencia D1 es **completamente silenciosa respecto de la presencia de un agente gelificante que comprenda glucomanano, el cual corresponde a un elemento esencial de la invención**, es completamente claro que el objeto de la reivindicación 1, y sus dependientes, es novedoso frente a las enseñanzas de D1, toda vez que dicho documento no anticipa los elementos técnicos fundamentales de la invención, como ha sido anteriormente demostrado.

Ahora bien, en relación con el proceso reclamado en la invención bajo estudio, me permito manifestar que en opinión del solicitante el mencionado proceso también debe ser reconocido como novedoso frente a las revelaciones de D1, toda vez que al ser claro que el producto obtenido por ese proceso es nuevo, necesariamente el proceso que conduce a su obtención debe serlo, sin importar que en él se empleen operaciones ya conocidas como la mezcla o el calentamiento, dado que es precisamente en las condiciones de la mezcla en donde el procedimiento reivindicado se hace único y particular.

En efecto, la reivindicación 12 ahora modificada especifica como primer paso del proceso reclamado una etapa de preparación de una mezcla de ingredientes. En este sentido, me permito resaltar que esta mezcla de ingredientes ha sido definida en forma específica, e incluye la presencia de una cantidad particular de glucomanano, que como ya ha sido plenamente demostrado, corresponde a una característica técnica de la invención que (i) es esencial para lograr el objetivo perseguido en cuanto a permitir la obtención de un gel sólido con un alto contenido de sal, y (ii) no ha sido nombrada de ninguna forma y en ningún aparte de D1.

Adicionalmente, y a partir de la lectura de D1, es claro que en ese documento tampoco se revelan los pasos de "llenar la mezcla en un empaque" y "cerrar el empaque", y mucho menos una revelación que indique que el paso d) de calentamiento se aplica antes de, y/o durante y/o después del llenado en el empaque. De lo anterior, se desprende que 3 de los 4 pasos que conforman el proceso reivindicado no han sido revelados en D1, y que en la etapa de mezcla de ingredientes común a ambos la referencia citada es completamente silenciosa respecto de la presencia de un agente gelificante que comprenda glucomanano.

Por todo lo anterior, me permito manifestar que en opinión del solicitante se ha demostrado en forma contundente que la reivindicación de proceso 12, y sus dependientes, sí cumplen con el requisito de novedad respecto de las enseñanzas del documento D1, toda vez que no existe una anticipación elemento por elemento de las características técnicas esenciales del mismo.

En conclusión, es completamente claro que tanto el producto concentrado empacado, como el proceso para su obtención reivindicados en la solicitud de patente bajo estudio, presentan un inequívoco carácter novedoso frente a las enseñanzas del documento D1, toda vez que tal referencia **no revela en forma directa todos y cada uno de los elementos técnicos esenciales del producto y el proceso revelados por mi representado**, cumpliendo de esta forma con las disposiciones establecidas en el Artículo 16 de la Decisión 486 de 2000 respecto del requisito de la Novedad.

6. NIVEL INVENTIVO

Finalmente, el señor Examinador ha objetado el requisito de Nivel Inventivo de la reivindicación 6 de la presente solicitud con base en la combinación de las enseñanzas de los documentos **WO 0070970 (D1)** y **US 4894250 (D2)**.

En este sentido, el señor Examinador ha argumentado que *"La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 6 y el producto de D1 consiste en la presencia de glucomanano"*, así como también que *"La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 6 y el producto de D2 consiste en el porcentaje de glucomanano presente en la composición"*, manifestando entonces que a pesar de estas diferencias *"la presencia de glucomanano en combinación con otro agente gelificante, ya está divulgada en el documento D2 que se refiere a la combinación de glucomanano con xantan en un gel (resumen)"*, y por lo tanto, *"la persona del oficio normalmente versada en la materia incluiría el glucomanano combinado con otro agente gelificante de D2 en el producto de D1 para llegar así al objeto de la reivindicación 1 (sic) de la solicitud"*.

Visto lo anterior y con el fin de demostrar que el nuevo capítulo reivindicatorio de la solicitud en cuestión presenta un claro carácter inventivo frente a las enseñanzas del arte previo, atentamente me permito dirigir la atención del señor Examinador a las siguientes consideraciones técnicas, por medio de las cuales se demuestra en forma contundente la altura inventiva del objeto de la invención bajo estudio:

(a) Problema técnico resuelto mediante la presente invención

De acuerdo con el nuevo capítulo reivindicatorio de la solicitud en cuestión, la reivindicación 1 está dirigida a proteger un concentrado empacado para preparar un

JOSE LLOREDA CAMACHO & CO.

Calle 72 No. 5-83 Piso 5, Bogotá, D.C. Tel: 6069700 Fax 6069701

caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne, ó para uso como un condimento, donde dicho concentrado comprende:

- 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empacado),
- 0.8% a 4% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un agente gelificante que comprende glucomanano,
- 15%-40% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de sal,
- 0.5-60% (% en peso con base en el concentrado total empacado) de componentes que confieren sabor.

Ahora bien, el problema técnico abordado mediante la presente invención es cómo obtener un producto concentrado para preparar, por ejemplo, un caldo, etc., teniendo presente que este tipo de productos comprenden inherentemente un nivel de sal extremadamente alto (ver página 4 de la descripción). En este sentido, el problema abordado por el solicitante era cómo preparar un concentrado que pudiera ser dosificado en forma unitaria, del tipo un cubo seco para caldo, y que pudiera contener ingredientes húmedos como un concentrado líquido (ver el tercer párrafo de la página 3 de la descripción), definiéndose que tal objetivo se podría alcanzar mediante un concentrado en la forma de un gel sólido *"elástico no demasiado rígido"* (ver línea 5 de la página 4 de la descripción).

El segundo problema fue entonces cómo preparar dicho gel sólido. En este sentido, era claro en el estado de la técnica que muchos agentes gelificantes no actúan como tal en presencia de niveles altos de sal, dando lugar a que no se obtenga un gel (ver los datos anexados con mi memorial de 20 de Agosto de 2010) o que se obtenga pero con serias desventajas en sus características físico-químicas, ya que resultan en producto débiles con una alta tendencia a la sinéresis (separación de agua del gel).

No obstante lo anterior, en la presente solicitud de patente se revela que puede ser producido un concentrado en forma de gel que comprenda altos niveles de sal (15-40%), utilizando un agente gelificante que comprenda glucomanano dentro de un rango de concentración particular, logrando así un concentrado que permite el uso de ingredientes húmedos como se lograría con un concentrado líquido, pero que mantiene características de gel que permiten que sea dosificado en forma de una unidad, que sea estable durante el transporte, que presente una resistencia adecuada, de forma tal que no es un gel líquido ni un producto muy rígido, y que no exhiba una tendencia excesiva a la sinéresis, además de mantener su forma cuando se expone a la gravedad. Este sorprendente resultado también fue posible cuando además del glucomanano está presente otro agente gelificante.

(b) Análisis en retrospectiva realizado por ese Despacho

Con base en lo planteado previamente, me permito señalar que el hecho de citar el documento D1 como estado de la técnica más cercano a la presente invención únicamente puede ser el resultado de un análisis en retrospectiva por parte del señor Examinador, debido a que dicha anterioridad de ninguna manera menciona composiciones con rangos específicos de concentración para un agente gelificante que comprenda glucomanano con el objetivo de obtener un concentrado en forma de gel con un alto contenido de sal.

En este sentido, me permito resaltar que tal como se desprende de la simple lectura de D1, es claro que los productos divulgados en dicho documento no corresponden a un gel como tal, sino a condimentos en la forma de un fluido o una pasta (ver líneas 17 a 18 de la página 7 de D1), textura que precisamente se buscó evitar en la presente invención debido a que no permiten lograr una forma que se pueda dosificar de manera unitaria. En este sentido, es claro que la referencia citada como D1 no describe ni enseña un producto en forma de gel que cumpla con la condición buscada por el solicitante en cuanto a que tenga una cierta resistencia pero no sea demasiado rígido y pueda retener su forma. Adicionalmente, y como ya se mencionó en el análisis de novedad precedente, es claro que D1 tampoco describe o sugiere un sistema gelificante que comprenda glucomanano.

Visto lo anterior, me permito manifestar que el hecho de partir de un documento como D1 al tiempo que se ignoran las diferencias en cuanto a propósito y efecto técnico logrado existentes entre el documento D1 y la presente invención corresponde a una aproximación en retrospectiva que no puede conducir a la invención en forma evidente, toda vez que dicho mecanismo de análisis genera una idea errada con respecto a la obviedad de la solución dada en la solicitud en cuestión al problema técnico abordado, desconociendo de paso el esfuerzo requerido para superar los problemas técnicos existentes en el estado de la técnica anterior para obtener concentrados en la forma de un gel que comprenden entre 15% y 40% de sal (con base en el contenido de agua del concentrado).

En conexión con lo anterior, me permito señalar que el efecto del agente gelificante que comprende glucomanano es el de proporcionar una estructura de tipo gel sólido, esto es, no una pasta o un fluido como ha sido revelado en los productos de D1, manteniendo dicha estructura en presencia de un contenido extremadamente alto de sal (15-40% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) y logrando, adicionalmente, que dicho gel tenga una baja tendencia a la sinéresis.

En este sentido, al partir de un documento como D1, es claro que el problema enfrentado por la persona versada en la materia sería cómo transformar el producto

pastoso o fluido allí revelado, en un gel sólido que tenga la capacidad de retener su forma y que además presente una baja tendencia a la sinéresis.

Es en este punto en el que el señor Examinador hace referencia al documento D2, señalando que *"la persona del oficio normalmente versada en la materia incluiría el glucomanano combinado con otro agente gelificante de D2 en el producto de D1 para llegar así al objeto de la reivindicación 1 (sic) de la solicitud"*, y si bien es cierto que D2 revela la combinación de glucomanano con xantan, y que es sabido que el glucomanano puede formar un gel bien sea solo o en combinación con otro agente gelificante como xantan, esa información **no corresponde a la invención del solicitante**, ya que muchos otros sistemas gelificantes también son conocidos en la literatura.

Sobre este particular, me permito manifestar que la actividad inventiva del solicitante radica en el hecho de haber determinado que de todos los sistemas gelificantes posibles o existentes, es únicamente el glucomanano o una combinación de glucomanano con otro agente gelificante, **el que resulta compatible con el nivel de sal extremadamente alto (15-40%)** que normalmente se observa en concentrados saborizados del tipo cubos para caldo.

Analizando con mayor profundidad las enseñanzas de D2, es claro que si bien este documento hace referencia al glucomanano en combinación con otros agentes gelificantes, también es evidente que en D2 **no se hace ninguna mención o consideración a la presencia de sal, que como se ha señalado, corresponde a un inconveniente a superar cuando se trata de la obtención de composiciones tipo gel sólidas.**

De conformidad con el panorama planteado por el señor Examinador, la persona versada en la materia que partiera de un documento como D1 que revela composiciones fluidas o pastosas, con el deseo de preparar un concentrado con una textura de tipo gel sólido, que incluya niveles de sal muy altos dentro del rango de 15-40% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, no encontraría ninguna enseñanza o pista en el documento D2 que pudiera indicarle, mucho menos sugerirle, que es precisamente el glucomanano, o una combinación de glucomanano con otro agente gelificante, la opción que podría dar solución al problema técnico propuesto, **convirtiendo las composiciones fluidas o pastosas de D1 en geles con un contenido de sal extremadamente alto**, hecho que a todas luces resultaría sorprendente e inesperado para dicha persona normalmente versada en la materia.

En conexión con lo anterior, el solicitante se permite reiterar que no existe ninguna sugerencia o indicación que condujera a la solución aportada en la presente

solicitud, **toda vez que la persona versada en la materia podría seleccionar cualquier otro sistema gelificante** de la mirada de opciones disponibles en el estado del arte para tratar de ver si alguno funciona en un ambiente alto en sal, máxime si se tiene en cuenta **que no existe ninguna mención en D2 acerca del comportamiento de la combinación de glucomanano y xantan frente a un alto contenido de sal, por lo que la combinación de enseñanzas empleada para desvirtuar el nivel inventivo de la solicitud en estudio corresponde, sin lugar a dudas, a un análisis en retrospectiva de la invención**, lo que no es de recibo como parte de un examen de patentabilidad objetivo.

En consecuencia, es claro que en la ausencia de cualquier indicación o sugerencia en la dirección tomada por los inventores para llegar a la solución revelada en la solicitud bajo discusión, la selección de D2 corresponden a un análisis en retrospectiva: únicamente cuando la solución de la invención ha sido dada a conocer (glucomanano como agente gelificante), una persona versada podría encontrar e interesarse en D2. Esta no es la posición de la persona versada en la materia que parte de D1, ya que un programa completo de investigación debe ser conducido para, dentro de parámetros razonables y razonados, evaluar todos los posibles agentes gelificantes con el objetivo claro de evaluar su interacción con concentraciones altas de sal, para así determinar el o los adecuados para lograr la meta propuesta. Esto es, de hecho, lo que solicitante hizo.

Por todo lo anteriormente expuesto, me permito manifestar que el concentrado empacado objeto de las reivindicaciones 1 y 6 de la presente solicitud posee un indiscutible carácter inventivo frente a las enseñanzas de los documentos D1 y D2, bien sea solas o en combinación, cumpliendo por lo tanto con las disposiciones establecidas en el Artículo 18 de la Decisión 486 de 2000.

7. CONCLUSIÓN

Teniendo en cuenta las modificaciones realizadas en el capítulo reivindicatorio de la solicitud de patente en cuestión, y de conformidad con los argumentos técnicos presentados para demostrar el carácter novedoso e inventivo de dicho nuevo capítulo reivindicatorio frente a las enseñanzas del estado del arte citado, resulta completamente claro que se han superado las objeciones expuestas por el señor Examinador en su Concepto Técnico, y por lo tanto, la invención es merecedora del privilegio de patente solicitado.

8. Anexo al presente memorial me permito presentar una copia del nuevo capítulo reivindicatorio, compuesto por 18 reivindicaciones y por medio del cual se reemplaza al capítulo reivindicatorio presentado originalmente.

JOSE LLORED CAMACHO & CO.

Calle 72 No. 5-83 Piso 5, Bogotá, D.C. Tel: 6069700 Fax 6069701

9. En vista de lo anterior, ruego a usted proceder a estudiar nuevamente la solicitud a la luz de las modificaciones y los argumentos presentados y conceder el privilegio de patente solicitado.

Señor Superintendente,



ALICIA LLORED RICAURTE

T. P. 53.215

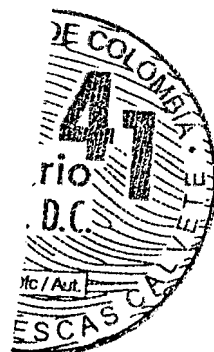
Dirección para Notificaciones: notificacionespatentes@lloredacamacho.com

NOTARIA 41 DEL CÍRCULO DE BOGOTÁ D.C.
DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Notario 41 del círculo de Bogotá, da fe de que compareció personalmente: Alicia Lloreda Ricaurte identificada (o) con: 4539690713 y tarjeta profesional de abogado No. 53215 del Consejo Superior de la Judicatura, quien autentica la firma puesta por ella (el) mismo en este escrito.
(Art. 84 C. P. C. Decreto. 2282/89 mod. 36)

Bogotá D.C., 14 ABO. 2012

Alicia Lloreda Ricaurte
FIRMA DE LA (EL) COMPAREZENTE
C.C. No. 39.690.713 de Usaquén



Joany Nader
Monica Beltrán
C.C. 1.005.293.1

Unilever N.Y

Exp. 08-019. 258

REIVINDICACIONES

1. Concentrado empacado para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, dicho concentrado comprende:

- 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empacado),
- 0.8% a 4% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un agente gelificante que comprende glucomanano,
- 15%-40% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de sal,
- 0.5-60% (% en peso con base en el concentrado total empacado) de componentes que confieren sabor.

2. Concentrado empacado de acuerdo con la reivindicación 1, en donde dicho concentrado comprende 0.9%-2% de un agente gelificante que comprende glucomanano.

3. Concentrado empacado de acuerdo con la reivindicación 1, en donde dicho concentrado comprende 1-1.5% de un agente gelificante que comprende glucomanano.

4. Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-3, en donde dicho concentrado comprende un agente gelificante, que comprende glucomanano y uno o más agentes gelificantes diferentes.

5. Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-4, en donde dicho concentrado comprende 15-30% de sal.

6. Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 4-5, en el uno o más agentes gelificantes diferentes se seleccionan del grupo que consiste de: agar, carraginata, xantán, gellan, almidón.
7. Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 4-6, en donde además del glucomanano, otro agente gelificante está presente, estando el glucomanano y el otro agente gelificante cada uno presente en una cantidad de 15-85% sobre la cantidad total de glucomanano + otro agente gelificante, y en donde la cantidad de glucomanano es de al menos 0.5-3% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado).
8. Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-7, en donde los componentes que confieren sabor comprenden uno o más de extractos o concentrados líquidos o que se pueden disolver o concentrados de uno o más de carne, pescado, hierbas, frutas o vegetales, y/o sabores, y/o extracto de levadura, y/o proteína hidrolizada de origen vegetal, de soja, de pescado o de carne, y/o hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos o particulados de los mismos.
9. Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-8, en donde el contenido de agua total del concentrado es 40-60% en peso (con base en el concentrado total empacado).
10. Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-9, en donde el concentrado además comprende 1 a 30%, (% en peso con base en el concentrado total empacado) de aceite y/o grasa emulsificada.

11. Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-9, en donde el concentrado además comprende 1-15% (% en peso con base en el concentrado total empacado) de aceite y/o grasa emulsificada.

12. Proceso para preparar un concentrado empacado para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, dicho concentrado comprende:

- 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empacado),
- 0.8% a 4%, preferiblemente 0.9%-2%, más preferiblemente 1-1.5% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un agente gelificante que comprende glucomanano y, opcionalmente uno o más agentes gelificantes diferentes,
- 3%-40% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado), más preferiblemente 15-30%, lo más preferido 15-26% de sal,
- 0.5-60% (% en peso con base en el concentrado total empacado) de componentes que confieren sabor.

el proceso comprende los pasos de:

a) mezclar los ingredientes, comprendiendo la mezcla:

- 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empacado),
- 0.8% a 4%, preferiblemente 0.9%-2%, más preferiblemente 1-1.5% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un agente gelificante que comprende glucomanano y, opcionalmente uno o más agentes gelificantes diferentes,
- 15%-40% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado),

- 0.5-60% (% en peso con base en el concentrado total empacado) de componentes que confieren sabor.
- b) llenar la mezcla en el empaque,
- c) cerrar el empaque,

en donde se aplica un paso d) de calentamiento antes de, y/o durante y/o después del llenado en el empaque.

13. Proceso de acuerdo con la reivindicación 12, en donde la mezcla comprende 0.9%-2% de un agente gelificante que comprende glucomanano.

14. Proceso de acuerdo con la reivindicación 12, en donde la mezcla comprende 1-1.5% de un agente gelificante que comprende glucomanano.

15. Proceso de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 12-14, en donde la mezcla comprende un agente gelificante, que comprende glucomanano y uno o más agentes gelificantes diferentes.

16. Proceso de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 12-15, en donde la mezcla comprende 15-30% de sal (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado).

17. Proceso de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 12-16, en donde al menos parte de la etapa d) de calentamiento es hasta una temperatura de al menos 50 °C.

18. Proceso de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 12-17, en donde al menos parte de la etapa d) de calentamiento es hasta una temperatura de al menos 70 °C.