

JOSE LLORED CAMACHO & CO.

ABOGADOS

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

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 08-019270- -00008-0000

Fecha: 2012-08-28 16:26:51 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 523 RESPUESTA Folios: 15

Señor

SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMER
DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES

E. _____ S. _____ D. _____

Re: PI.-UNILEVER N.V.-Solicitud de Patente de Invención para
"CONCENTRADOS EMPACADOS EN LA FORMA DE UN GEL QUE
COMPRENDEN ALMIDÓN MODIFICADO".-Clase A23L 1/0522.-
Expediente número 08-019.270.-

1. Me refiero al auto dictado por ese Despacho notificado por fijación en lista de 30 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. **8708** bajo los acápites de "Reivindicaciones relativas a un uso o a un segundo uso", "Título", "Reivindicaciones", "Descripción" 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, 8 y 9 actualmente presentadas han sido eliminadas;
- Se ha excluido la expresión "*preferiblemente 15-30%*" de la reivindicación 1 actual y se ha utilizado dicha frase para construir una nueva reivindicación 2, correspondiente por lo tanto a una realización preferida de la invención previamente definida como opcional en la reivindicación 1 original;
- La nueva reivindicación 3 corresponde a la reivindicación 3 originalmente presentada, en la cual se ha excluido la frase "*preferiblemente 20-26%*"; expresión que ha sido empleada para construir una nueva reivindicación 4 correspondiente, por lo tanto, a una modalidad preferida de la invención cuyo sustento se encuentra en la reivindicación 3 original;

- La nueva reivindicación 5 corresponde a la reivindicación 4 originalmente presentada, en la cual se ha excluido la frase "*preferiblemente un almidón modificado con ácido*"; expresión que ha sido empleada para construir una nueva reivindicación 6 correspondiente, por lo tanto, a una modalidad preferida de la invención cuyo sustento se encuentra en la reivindicación 4 original;

- Las nuevas reivindicaciones 7 y 8 corresponden a las reivindicaciones 5 y 6 actualmente presentadas;

- La nueva reivindicación 9 corresponde a la reivindicación 7 originalmente presentada, en la cual se ha excluido la frase "*preferiblemente 0.7-0.78*"; expresión que ha sido empleada para construir una nueva reivindicación 10 correspondiente, por lo tanto, a una modalidad preferida de la invención cuyo sustento se encuentra en la reivindicación 7 original;

- La nueva reivindicación 11 corresponde a la reivindicación 10 actualmente presentada, en la que se ha modificado su redacción con el fin de hacerla más clara;

- La nueva reivindicación 12 corresponde a una modalidad preferida del proceso reclamado en la nueva reivindicación 11, de acuerdo con la cual el producto preparado tiene un contenido de 15-30% de sal, cuyo sustento se puede encontrar en la reivindicación 10 originalmente presentada;

- La nueva reivindicación 13 corresponde a la reivindicación 11 originalmente presentada; y

- La nueva reivindicación 14 corresponde a la reivindicación 12 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 15 correspondiente, por lo tanto, a una modalidad preferida de la invención cuyo sustento se encuentra en la reivindicación 12 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 establecidas en el artículo 34 de la Decisión 486 de 2000, acerca de las modificaciones que son permitidas dentro del trámite de patente.

4. **REIVINDICACIONES RELATIVAS A UN USO O A UN SEGUNDO USO**

De conformidad con lo expuesto por el señor Examinador en su Concepto Técnico, se tiene que *"La reivindicación 12, que se refieren (sic) al "uso de un concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-9 para preparar un caldo, sopa, salsa de carne o para ser usado como condimento" no es patentable, de acuerdo con el Art 14"*.

Sobre este particular, y en aras de la claridad del presente caso, el solicitante se permite dirigir la atención del señor Examinador al hecho de que la reivindicación 12 actualmente estudiada no puede ser calificada o interpretada como una reivindicación que corresponda a un uso o segundo uso, toda vez que la misma realmente hace referencia a un aspecto particular del proceso reclamado en la reivindicación 10.

En este sentido, me permito señalar que la reivindicación 12 del capítulo estudiado por el señor Examinador establece al pie de la letra lo siguiente: *"12. Proceso de acuerdo con las reivindicaciones 10 u 11, en donde al menos parte de la etapa de calentamiento es hasta una temperatura de al menos 60 °C, preferiblemente de al menos 70 °C"*, lo cual dista mucho del texto aportado por el señor Examinador en la objeción arriba señalada. Lo anterior conduce al solicitante a creer que el señor Examinador está haciendo referencia realmente a la reivindicación 13 del capítulo reivindicatorio presentado con el documento sobre el cual se reivindica prioridad, la cual fue excluida del capítulo reivindicatorio de la presente solicitud precisamente porque el solicitante reconoció el carácter no patentable de la misma de acuerdo con la legislación vigente en Colombia.

Por todo lo anterior, es completamente claro que la reivindicación 12 originalmente presentada, correspondiente a la nueva reivindicación 14 del capítulo ahora modificado, no puede ser calificada como una reivindicación de uso, de forma tal que las observaciones presentadas en este sentido respecto de la misma carecen de fundamento, siendo evidente adicionalmente que el solicitante no pretende de forma alguna proteger un uso o segundo uso.

5. **TÍTULO DE LA SOLICITUD**

Ahora bien, el señor Examinador afirma lo siguiente en su Concepto Técnico: *"El título estaría más acorde con el contenido de la solicitud porque si se incluye la palabra "gel", se sugiere al Solicitante hacer la corrección necesaria"*.

Atendiendo a lo anterior me permito señalar que el solicitante ha decidido reemplazar el título original de la solicitud por el siguiente:

**"CONCENTRADOS EMPACADOS EN LA FORMA DE UN GEL QUE COMPRENDEN
ALMIDÓN MODIFICADO"**

Con lo cual se superan completamente las objeciones realizadas por el señor Examinador a éste respecto.

6. CLARIDAD DEL CAPÍTULO REIVINDICATORIO

De otro lado, el señor Examinador ha objetado la claridad del capítulo reivindicatorio con base en los siguientes argumentos:

- ***"El capítulo reivindicatorio no es claro porque se emplea en repetidas ocasiones el término "preferiblemente" el cual no delimita de manera correcta el alcance de la invención. Se sugiere al solicitante eliminar este término del alcance del pliego reivindicatorio"***

Frente a éste particular, y atendiendo la sugerencia del señor Examinador, el solicitante ha presentado las nuevas reivindicaciones 2, 4, 6, 10, 12 y 14, mediante las cuales se han incluido las características opcionales precedidas por el término objetado bajo la forma de reivindicaciones dependientes, eliminando así la expresión señalada del capítulo reivindicatorio y proporcionando mayor claridad respecto del alcance de protección solicitado.

- ***"La reivindicación 1 no es clara, porque define uno de los componentes como "que confiere sabor", dicha expresión es imprecisa e (sic) establecer los límites de la reivindicación pues conduce a un numero indefinido de posibles concentrados para los que no se ha demostrado soporte en la descripción"***

- ***"La reivindicación 5 establece un listado amplio de posibles componentes que confieren sabor, sin embargo en la descripción solo se muestra soporte para el "consomé de carne". Para darle mayor claridad y concisión a esta reivindicación se sugiere restringir la lista a una razonable generalización de aquellos componentes para los cuales se ha suministrado soporte en la descripción"***

Como respuesta a la anterior observación, el solicitante se permite aclarar que la expresión "componentes que confieren sabor" corresponde a un término que es totalmente claro para la persona versada en la materia técnica de la solicitud, toda vez que el conocedor de la tecnología de alimentos reconoce sin dificultad qué tipo de materias o sustancias son las adecuadas y conocidas dentro de esta categorización.

En conexión con lo anterior, me permito señalar que el término "componentes que confieren sabor" no solo es claro para la persona versada en el campo técnico de los concentrados saborizados, como lo son los concentrados para un caldo, sopa, salsa, etc., sino que además ha sido adecuadamente definido en la presente solicitud, tal como ha sido señalado, por ejemplo, en el tercer párrafo de la página 2, o en el segundo párrafo de la página 7 de la memoria descriptiva, **en donde se deja en claro cómo debe ser entendido este término en el contexto de la invención.**

Ahora bien, el señor Examinador ha señalado que por la forma como se ha mencionado la expresión en discusión, se puede tratar de un número no definido de posibles concentrados que no tienen sustento en la descripción, resaltando que únicamente hay sustento para "consomé de carne", sugiriendo por tanto una "razonable generalización" para aquellos componentes que confieren sabor de acuerdo con la información suministrada en la solicitud.

Sobre este particular, el solicitante considera pertinente señalar que para la invención es completamente irrelevante la identidad de los componentes que confieren sabor, toda vez que **el tipo** de ingrediente que confiere sabor **no corresponde a una característica esencial de la invención.**

En este sentido, la persona versada en la materia tiene completamente claro cuáles ingredientes que imparten sabor podría utilizar normalmente para preparar un concentrado para preparar un producto tipo caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o condimento. De acuerdo con lo anterior, la persona versada en la materia reconocería que el tipo de componente es irrelevante y dependerá del sabor deseado para el producto final, así como también comprendería sin dificultad que el aspecto realmente relevante para el objeto de la invención es que algún componente que confiera sabor esté presente como parte de la composición reclamada.

Finalmente y con base en lo planteado previamente, considero de gran importancia mencionar que una mayor limitación acerca de los componentes que confieren sabor al concentrado empacado, particularmente si el solicitante es forzado a restringir las reivindicaciones a los componentes específicos revelados en los ejemplos, daría como resultado un alcance de protección que no sería razonable, toda vez que se abren opciones evidentes para que terceras personas puedan poner en práctica la invención sin incurrir en una infracción, utilizando inclusive las propias enseñanzas de la solicitud, con lo que se perdería todo el valor que se busca a través de una protección por patente. En este sentido, me permito señalar que el alcance de protección de unas reivindicaciones restringidas como el señor Examinador sugiere, sería fácilmente eludido por un competidor mediante el simple uso de un componente que confiera sabor diferente al explícitamente señalado dentro del tenor de las reivindicaciones.

Adicionalmente, me permito resaltar que en términos prácticos, resulta imposible para el solicitante proporcionar ejemplos de cada ingrediente que exista en el estado de la técnica que confiere sabor a productos como un caldo, una sopa, una salsa o un condimento, sobre todo cuando es evidente que la persona versada en la materia reconocería qué tipo de ingredientes cumplen con esta condición. En este sentido, me permito señalar nuevamente que el tipo ingrediente que confiere sabor no es una característica esencial de la invención, sino que el aspecto relevante es que algún componente que confiera sabor esté presente en la composición (por ejemplo, para hacer un concentrado adecuado para preparar un caldo o una sopa).

Por lo tanto, en opinión del solicitante, la expresión resaltada no afecta la claridad de las reivindicaciones 1 y 5, ni le resta concisión al alcance de protección solicitado, toda vez que dicho término corresponde a un vocabulario técnico que es completamente conocido para la persona versada en la materia, quien además está en capacidad de reconocer que el hecho relevante para la invención no es el tipo de componente que confiere sabor, sino que **debe haber un componente que confiera sabor** como ingrediente de la composición.

- ***"La reivindicación 2 no es clara porque caracteriza en concentrado por su reología y no en términos de su composición lo cual no es aceptable. Se sugiere retirar dicha reivindicación"***

- ***"Por su parte la reivindicación 8, también clarece de claridad puesto que no se encuentra soporte para la proporción 1-15% de grasa o aceite en la descripción. "***

- ***"En cuanto a la reivindicación 9 esta carece de claridad porque define el concentrado por el empaque en el cual se almacena lo cual no constituye una característica del concentrado y por lo tanto dicha reivindicación no es aceptable. "***

En relación con las anteriores objeciones, me permito dirigir la atención del señor Examinador al hecho de que el solicitante ha decidido eliminar las reivindicaciones 2, 8 y 9 actualmente presentadas, con lo cual se superan completamente las objeciones realizadas por el señor Examinador respecto de las mismas.

- ***"La reivindicación 10 que se refiere al proceso de preparación del concentrado no es clara ni concisa, debido a que se presenta una doble caracterización de la composición a preparar y del proceso mismo de preparación; además las etapas comprendidas en el mencionado proceso no están definidas detalladamente"***

En respuesta a lo anterior, inicialmente me permito señalar que la reivindicación 10 actualmente presentada (correspondiente a la nueva reivindicación 11) 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.

Adicionalmente, el solicitante se permite manifestar que los pasos señalados en el proceso son muy bien conocidos por la persona versada en la materia y no necesitan ninguna otra especificación, más allá de la modificación introducida en la reivindicación ahora corregida, toda vez que el producto específico de la invención proviene de la mezcla los ingredientes específicos que se utilizan, y que se han especificado ahora en el paso a) del procedimiento.

• ***"La reivindicación 11 carece de claridad debido al uso de la expresión "al menos" para referirse a la temperatura pues impide establecer los alcances de la reivindicación"***

En relación con la observación arriba señalada, me permito manifestar que la persona versada en la materia sabe que la mezcla debe ser calentada a una temperatura que esté por encima de la temperatura de gelificación del almidón modificado. Esta situación se ha especificado en la reivindicación 11 original cuando se ha establecido que la temperatura de calentamiento debe ser "de al menos a 60 °C, preferiblemente de al menos 70 °C". La temperatura máxima a la que se puede calentar está determinada por factores conocidos en la técnica: la mezcla no puede ser calentada por encima de su temperatura de ebullición, por ejemplo, 100 °C. Así que, prácticamente, el límite superior de la gama está definido por el punto de ebullición de la mezcla, por ejemplo, 100 °C.

Por lo tanto, el solicitante considera que la claridad de la reivindicación 11 original, correspondiente a las reivindicaciones 14 y 15 del capítulo reivindicatorio ahora modificado, no se ve afectada por la presencia de la expresión "al menos", toda vez que la persona versada en la materia reconocería sin dificultad el significado de la misma, esto es, que se necesita de una temperatura mínima 60 °C para que el proceso revelado conduzca a la obtención de un concentrado como el de la reivindicación 1, y que dicho proceso puede llevarse a cabo en forma preferida con una temperatura de calentamiento de por lo menos 70 °C, lo que de ninguna forma afecta la claridad y concisión de la materia allí reclamada.

Finalmente, 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.

7. CLARIDAD DE LA DESCRIPCIÓN

De otra parte, el señor Examinador ha manifestado en su Concepto Técnico que la memoria descriptiva de la solicitud no cumple con el requisito de claridad, toda vez que *"no divulga la invención de manera suficientemente completa para evaluar la patentabilidad de la composición del concentrado, no existe soporte para la generalización "componentes que confieren sabor", así como tampoco existe soporte para la proporción de grasa o aceite reclamada en la reivindicación 8. Se observa además un error de transcripción en el folio 12, párrafo 3, pues se ha escrito "casa" en lugar de "saca"."*

En relación con las anteriores objeciones, me permito dirigir la atención del señor Examinador a las siguientes consideraciones:

(i) Acerca de la falta de sustento para la expresión "componentes que confieren sabor", el solicitante se permite señalar que, tal como se indicó anteriormente, el tipo de "componentes" que confieren sabor no juega un papel en la evaluación de la patentabilidad del concentrado reclamado, dado que el espíritu de la invención no tiene nada que ver con el tipo de "componentes" que imparten sabor. La actividad inventiva se refiere a un agente gelificante que comprende almidón modificado y que permite la presencia de un alto nivel de sal. Los "componentes que confieren sabor" son necesarios únicamente para indicar que se trata de un producto alimenticio. Dependiendo del tipo de concentrado de alimento que se desee preparar (por ejemplo sopa de tomate, caldo de pollo, salsa de carne, condimento vegetal, etc.) se pueden emplear diferentes "componentes que confieren sabor" en diferentes cantidades, siendo ésta una característica que no puede afectar la evaluación de la actividad inventiva, toda vez que el tipo de componente que confiere sabor es bien conocido por la persona versada en la materia y sobre su elección o naturaleza no radica el avance técnico de la solicitud. Por lo tanto, el solicitante considera que la patentabilidad del concentrado reivindicado puede ser evaluada muy bien, dado que el tipo de "componentes que confieren sabor" no necesita ser tomado en cuenta para tal finalidad;

(ii) En cuanto a la falta de soporte para la proporción de grasa o aceite reclamada en la reivindicación 8 originalmente presentada, me permito señalar nuevamente que dicha reivindicación ha sido cancelada, superando de esta forma cualquier objeción relacionada con la falta de sustento para dicha proporción; y

(iii) Finalmente, en relación con el error de transcripción señalado por el señor Examinador, me permito manifestar que se ha realizado la corrección correspondiente, reemplazando el término incorrecto "casa", por el término correcto "saca", tal como fue sugerido en el Concepto Técnico. Sobre este particular, adjunto a la presente respuesta me permito anexar una copia corregida de la mencionada página 12.

En relación con todo lo anterior, de manera atenta me permito mencionar que en opinión del solicitante se han proporcionado los argumentos suficientes y se han realizado los cambios pertinentes para superar en forma clara y definida las objeciones planteadas, demostrando de esta forma el cumplimiento de las disposiciones del Artículo 28 de 2000 respecto de la claridad del texto de la solicitud de patente bajo discusión.

8. **NIVEL INVENTIVO**

Finalmente, el señor Examinador ha objetado el requisito de Nivel Inventivo de la presente solicitud con base en las enseñanzas de los documentos **WO 2004049822A1 (D1)**, **US 5291877A (D2)** y **US 6381358 (D3)**.

En este sentido, el señor Examinador argumenta básicamente que *"la diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 1 y el concentrado de D1 radica en las características reológicas del concentrado, pues en la presente invención se revela un concentrado con reología de gel, mientras que en el documento D1 se hace referencia a un concentrado fluido. Además la composición de la reivindicación 1 no incluye goma (Xantan o guar) y la composición de D1 presenta un contenido de 0-5% de goma"*, señalando adicionalmente que *"el uso de almidón para obtener formulaciones de alimentos en forma de gel, ya está divulgado en los documentos D2 y D3"*, manifestando como fundamento para lo anterior que *"D2 se refiere a un gel particularmente usado para alimentos, que se forma empleando un almidón gelificado que se modifica químicamente por complejación con un agente emulsificante"* y que *"D3 divulga una composición espesante multietapa que contiene salsa o gelatina en la cual se incluye una composición de gel multi-etapa que contienen dos agentes gelificantes que espesan a diferentes tiempos en el proceso de empacado y entre los cuales se sugiere el uso de almidón"*.

Como conclusión de dicho análisis, el señor Examinador afirma que *"una persona normalmente versada en la materia inferiría sin mucho esfuerzo que para obtener un concentrado alimenticio con alto contenido de sal, como el divulgado en D1, con una reología de gel, podría cambiar el almidón dispersable empleado en D1, y aplicar las enseñanzas de D2 que sugiere el uso de almidón gelificado y químicamente modificado; o las enseñanzas de D3 que también sugiere el uso de almidón como gelificante, para obtener formulaciones alimenticias en forma de gel"*.

Visto lo anterior y con el fin de demostrar que el nuevo capítulo reivindicatorio de la solicitud en cuestión presenta un inequívoco 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 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),
- 10-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un almidón modificado,
- 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.

La presente invención se refiere a un producto concentrado para preparar un caldo, sopa, salsa, jugo de carne o un condimento. Dichos concentrados son bien conocidos en el estado del arte, pero están disponibles en la forma de productos secos o productos líquidos, cada uno con sus propias ventajas y desventajas. Una característica de este tipo de concentrados es la presencia de un nivel de sal muy alto, toda vez que un concentrado debe ser diluido en un volumen muy grande (por ejemplo de agua), pero manteniendo intacto su sabor. En este sentido, el objetivo perseguido por el solicitante corresponde a la necesidad de fabricar un concentrado que permita el uso de ingredientes que no están totalmente secos (como en los concentrados líquidos convencionales) y que puede ser dosificado en forma de unidad (como en los concentrados secos convencionales).

En conexión con lo anterior, el solicitante logró determinar que la solución a tal necesidad podría encontrarse en la forma de un gel. Sin embargo, un concentrado (con un alto nivel de sal) en forma de un gel no se conocía antes de la presentación de la solicitud de patente bajo estudio. Adicionalmente, preparar un gel en presencia del nivel de sal extremadamente alto propio de un concentrado de caldo, sopa, etc., (15-40%) parecía ser complicado, ya que la mayoría de los agentes gelificantes no son compatibles con altos niveles de sal y se da lugar a todo tipo de problemas o, simplemente, no se logra formar un gel.

Por lo tanto, el problema técnico abordado mediante la presente invención es cómo obtener un producto concentrado con un muy alto nivel de sal pero con una textura en forma de gel. En este sentido, era claro en el estado de la técnica anterior que muchos agentes gelificantes no actúan como tal en presencia de niveles altos de sal, dando lugar a que no se obtenga un gel o que se obtenga pero con serias desventajas en sus características físico-químicas. Sin embargo, en la presente solicitud de patente se revela que se puede obtener un concentrado en forma de gel que comprenda altos niveles de sal utilizando un agente gelificante que consiste en almidón modificado dentro de un rango de concentración particular, logrando así un concentrado que permite el uso de ingredientes líquidos, por ejemplo saborizantes líquidos, pero que mantiene características de gel que permiten que sea dosificado en forma de una unidad.

Para evitar cualquier malentendido, me permito señalar que la presente invención no corresponde al hecho de que el almidón modificado pueda ser utilizado como un agente gelificante, toda vez que ésta es una realidad técnica bien conocida. La presente invención responde a la pregunta: en el caso de que se desee obtener un gel con niveles de sal extremadamente altos, ¿cuál agente gelificante debería elegirse entre los cientos de agentes gelificantes y texturizantes disponibles? La respuesta es "almidón modificado".

(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 un rango específico de almidón modificado que permita obtener un concentrado en forma de gel. Adicionalmente, tal como se analizará más adelante en el presente memorial, los productos divulgados en el documento D1 no corresponden a un gel como tal, sino que corresponden a productos fluidos, textura que precisamente se buscó evitar debido a que no permiten lograr una unidad de dosificación.

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).

(c) **El documento D1**

El señor Examinador ha señalado al documento D1 como la referencia del estado de la técnica más próxima a la presente invención. En este sentido, el señor Examinador ha manifestado que "D1 divulga una composición alimenticia concentrada fluida" y que dicha composición corresponde a "un concentrado dispersable basado en almidón".

Adicionalmente, de acuerdo con el análisis aportado por el señor Examinador, se tiene que *"una persona normalmente versada en la materia inferiría sin mucho esfuerzo que para obtener un concentrado alimenticio con alto contenido de sal..., con una reología de gel, podría cambiar el almidón dispersable empleado en D1, y aplicar las enseñanzas de D2 que sugiere el uso de almidón gelificado y químicamente modificado; o las enseñanzas de D3 que también sugiere el uso de almidón como gelificante"*. En opinión del solicitante, la anterior argumentación es incorrecta, por las razones que a continuación se exponen.

Al describir la divulgación del documento D1, el señor Examinador combina diferentes piezas de información de diferentes lugares en esa referencia, para componer un punto de partida que se ajuste al objeto de la invención bajo estudio. Tal punto de partida auto-elaborado no corresponde a una interpretación objetiva de las enseñanzas de D1, sino a un análisis en retrospectiva que tiene como fundamento la solución aportada en la invención que se está evaluando, toda vez que a partir de la simple lectura de D1, es claro que lo que allí se describe es una composición con agua, almidón y sal, que se utiliza normalmente como aglutinante, y que eventualmente se puede utilizar como un concentrado.

Como un aspecto importante para la correcta interpretación de las divulgaciones de D1 dentro del análisis de patentabilidad de la presente invención, debe resaltarse que la composición descrita en D1 **es una composición líquida**. En efecto, D1 no describe cómo preparar un gel, más aún, este documento es completamente silencioso acerca de cualquier consideración relacionada con un gel.

Ahora bien, **un gel como el revelado en la presente invención** requiere un nivel mínimo de agua y **un nivel de almidón modificado de 10-30%** (en peso con base en el contenido de agua). **Para ser un concentrado**, el nivel de sal debe ser de 15-40% (basado en el contenido de agua). En ningún lugar de D1 se describe una combinación de estos ingredientes en estas cantidades. Por lo tanto, únicamente cuando se combina un nivel específico de almidón y un nivel específico de agua, utilizando como base un análisis en retrospectiva, podría elaborarse un punto de partida que conduzca a un gel cualquiera, ni siquiera a un concentrado empacado como el reclamado en la solicitud bajo estudio, toda vez que faltarían consideraciones acerca del cambio en el almidón (dispersable por modificado), el alto contenido de sal y que se deben emplear los pasos de proceso correctos.

Incluso, si se considerara la información contenida en el párrafo conformado por las líneas 22-29 de la página 7 de D1 y que ha sido empleado por el señor Examinador dentro de su discusión, es claro que este aparte guarda silencio acerca de la cantidad (%) de almidón con base en el contenido de agua del concentrado. De hecho, la expresión "almidón modificado" no se menciona en dicho párrafo. Por lo tanto, es claro que D1 no describe los niveles específicos de "10-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un almidón modificado", tal como se reivindica en la reivindicación 1, lo cual no es sorprendente, ya que estos niveles podrían conducir a un gel, **que es exactamente lo que se trata de evitar en D1, puesto que su objetivo es la obtención de composiciones líquidas.**

Lo anterior es confirmado mediante los ejemplos de D1, en donde se describen las composiciones reales y el nivel de almidón modificado en agua está siempre por fuera del rango reivindicado en la presente invención, tal como se puede apreciar en el siguiente análisis hecho de las revelaciones directas que sobre las composiciones se acuerdo con D1, han sido proporcionadas en la sección de ejemplos de dicha referencia.

Ejemplo 1: los niveles de agua (17,9), de sal (14,35% en agua), de almidón (64% en agua) y de los componentes que confieren sabor (0%) están por fuera de los rangos de la reivindicación 1. Por lo tanto, es claro que el Ejemplo 1 no corresponde a un concentrado para proporcionar un caldo, sopa, salsa, jugo de carne o condimento, sino un "concentrado espesante fluido". **No es un gel, es un fluido.**

Ejemplo 2: los niveles de agua (17,7), de almidón (69% en agua) y de los componentes que confieren sabor (0%) están por fuera de los rangos de la reivindicación 1. Por lo tanto, es claro que Ejemplo 2 tampoco corresponde a un concentrado para proporcionar un caldo, sopa, salsa, jugo de carne o condimento. **No es un gel, es un fluido.**

Ejemplo 3: los niveles de agua (8,6), de almidón (79,3% en agua) y de componentes que confieren sabor (0%) están por fuera de los rangos de la reivindicación 1. Por lo tanto, el Ejemplo 3 tampoco es un concentrado para proporcionar un caldo, sopa, salsa, jugo de carne o condimento, sino un "concentrado de aglutinante líquido". **No es un gel, es un fluido.**

Ejemplo 4: la sal (12,9% en agua), el almidón (61,3% en agua) y los componentes que confieren sabor (0%) están por fuera de los rangos de la reivindicación 1. Por lo tanto, el Ejemplo 4 tampoco corresponde a un concentrado para proporcionar un caldo, sopa, salsa, jugo de carne o condimento. **No es un gel, es un fluido.**

Ejemplo 5: los niveles de sal (14% en agua), almidón (66% en agua) y de componentes que confieren sabor (0%) están por fuera de los rangos de la reivindicación 1. Por lo tanto, el Ejemplo 5 tampoco describe un concentrado para proporcionar un

caldo, sopa, salsa, jugo de carne o condimento, describe un "espesante". **No es un gel, es un fluido.**

Ejemplo 6: los niveles de sal (0% en agua) y almidón (64,5% en agua) se encuentran por fuera de los rangos de la reivindicación 1. Por lo tanto, el Ejemplo 6 tampoco corresponde a un concentrado para proporcionar una salsa o condimento, toda vez que **no es un gel sino un fluido.**

De conformidad con lo anterior, es claro que ninguno de los ejemplos ilustra una combinación de ingredientes que pueda proporcionar un punto de partida para un concentrado gelificado de la invención: O bien el nivel de agua es demasiado bajo (Ejemplo 1, 2, 3) o el nivel del supuesto agente gelificante (almidón) es demasiado alto (siempre más de dos veces la cantidad máxima que está presente en la reivindicación 1 de la presente invención). Adicionalmente, el nivel de sal no es suficientemente alto para proporcionar el impacto de sabor requerido después de la dilución deseada (15-40% en agua).

Finalmente, los Ejemplos 1-5 no contienen ingredientes que confieran sabor, toda vez que corresponden simplemente a espesantes. Únicamente el Ejemplo 6 indica un producto para su uso como un concentrado, es decir, un concentrado de jugo de carne. Sin embargo, a partir del concentrado de jugo de carne líquido del Ejemplo 6, la persona versada en la materia no sabría cómo modificar dicha composición para llegar a una composición en la forma de un gel empacado, como el de la reivindicación 1, toda vez que se requerirían varias modificaciones, a saber:

- El nivel de sal tiene que aumentar a un nivel de 15-40% en peso con base en el contenido de agua en el concentrado;
- El agente gelificante debe ser almidón modificado.
- El almidón modificado debe estar presente en una cantidad de 10-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado).

Tal como fue indicado por el señor Examinador, D1 no se refiere a un gel. Por lo tanto, si la persona versada en la materia aumentara el nivel de sal a una cantidad de 15-40%, D1 no proporcionaría ninguna enseñanza acerca de cómo obtener un gel con un nivel de sal extremadamente alto como el señalado. Lo anterior no es sorprendente, toda vez que D1 se refiere a un objetivo opuesto (obtener un producto líquido); por el contrario, D1 alejaría a la persona versada en la materia del contenido de almidón reivindicado, puesto que sugiere el uso de niveles extremadamente altos de almidón (véanse los Ejemplos), por fuera del rango reivindicado. Adicionalmente, una persona versada en la materia, interesada en transformar una composición líquida en un gel, **no reduciría de forma automática el nivel de agente gelificante**, es decir, no pasaría del rango de 60-70% de almidón descrito en los ejemplos de D1, al rango de 10-30%

JOSE LLOREDA CAMACHO & CO.

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

divulgado en la presente invención. En su lugar, la persona versada se daría cuenta de que el almidón modificado aparentemente no funciona, incluso en concentraciones tan altas (alrededor de 65% en agua) como las descritas en los ejemplos de D1.

En consecuencia, es claro que con base en las enseñanzas del estado de la técnica anterior y en especial del documento D1, la persona medianamente versada en la materia no encontraría motivación alguna para, -partiendo de los productos de D1-, experimentar con composiciones que comprendan almidón modificado en una concentración de 10-30% en peso y entre 15% y 40% en peso de contenido de sal, y mucho menos podría anticipar las sorprendentes características fisicoquímicas de los productos obtenidos, de conformidad con la presente invención. En efecto, partiendo de las composiciones de D1, de ninguna manera es claro qué compuestos y en qué concentraciones deben adicionarse, cuáles deben removerse y cuales deben mantenerse para lograr obtener las composiciones de la presente invención.

Por todo lo anteriormente expuesto, me permito manifestar que el concentrado empacado de la solicitud de patente en estudio posee sin duda alguna el nivel inventivo requerido frente a las enseñanzas del documento D1, cumpliendo por lo tanto con las disposiciones establecidas en el Artículo 18 de la Decisión 486 de 2000.

(d) El documento D2

Por otra parte, el señor Examinador hace referencia al documento D2, señalando que de acuerdo con su opinión, la persona versada en la materia cambiaría el almidón dispersable de D1 por el almidón descrito en D2, lo cual, desde el punto de vista del solicitante, corresponde a una suposición que se basa en un análisis en retrospectiva, tal como me permito demostrar a continuación.

En primer lugar, resulta necesario señalar que D2 no se refiere a composiciones de alta salinidad. De igual forma, en el documento D2 no se describe, menciona o sugiere que para obtener un gel estable en presencia de un nivel alto de sal (15-40%), se debe utilizar almidón modificado. De hecho, la sal no es ni siquiera descrita en D2. Por lo tanto, en ausencia de enseñanzas relacionadas con estos aspectos claves de la invención, es claro que sólo cuando la solución aportada por la solicitud es conocida, es decir, que el almidón modificado funciona como un agente gelificante adecuado para obtener concentrados en forma de gel con alto contenido de sal, la persona versada en la materia tomaría en consideración D2.

En conexión con lo anterior, el solicitante se permite afirmar que D2 en realidad alejaría a la persona versada en la materia de la invención, toda vez que en dicha referencia no se revela "almidón modificado". En realidad, D2 hace referencia específicamente a almidón nativo, véase por ejemplo, la reivindicación 1, (columna 7, línea 31 de D2). De conformidad con el proceso descrito en éste documento, el almidón nativo se calienta y se libera amilosa, en donde la amilosa liberada es complejada

posteriormente con un emulsificante. De acuerdo con el análisis de patentabilidad realizado, el señor Examinador asume que la formación de complejos de amilosa con este emulsificante corresponde a una modificación. Sin embargo, esta complejación no es lo que generalmente se entiende por "almidón modificado". Wikipedia define a los almidones modificados como "Los almidones modificados, también llamado derivados de almidón, se preparan tratando físicamente, enzimáticamente o químicamente el almidón nativo, cambiando así las propiedades del almidón" (http://en.wikipedia.org/wiki/Modified_starch).

De acuerdo con lo anterior, el almidón modificado corresponde a un almidón que fue sometido a un tratamiento, después del cual si bien sus propiedades cambian, puede seguir siendo calificado como almidón. En D2, el almidón nativo se utiliza y se calienta hasta que se libera amilosa, y dicha amilosa se enlaza a un emulsificante. Este producto no es más un almidón, o un derivado de almidón, sino un complejo amilosa-emulsificante.

En este sentido, es claro que D2 en realidad enseña cómo hacer un gel a partir de almidón nativo. Sin embargo, D2 no dice nada acerca de cómo resolver el problema de preparar un gel en presencia de 15-40% de sal. En particular, D2 guarda silencio acerca de la selección de almidón químicamente modificado para preparar un gel en presencia de un contenido de sal extremadamente alto de 15-40%.

En consecuencia, es claro que la combinación de las enseñanzas de D2 con D1 no le permitiría a la persona versada en la materia establecer cómo modificar la composición de D1, después de incrementar el nivel de sal a 15-40%, para obtener una textura de gel.

Por lo tanto, el solicitante ha demostrado que el objeto de la presente invención también implica una clara actividad inventiva frente a la combinación de las enseñanzas de D1 y D2, cumpliendo así con las disposiciones exigidas por el Artículo 18 de la Decisión Andina 486.

(e) El documento D3

El señor Examinador cita el documento D3 como otra posible fuente de información que, combinada con D1, conduciría a la persona versada en la materia al objeto de la presente invención en forma obvia o evidente.

En conexión con lo anterior, el solicitante se permite mencionar que D3 describe un proceso para fabricar un producto gelificado que comprende dos etapas: una etapa de gelificación lenta y una etapa de gelificación rápida. De conformidad con D3, muchos agentes gelificantes son sugeridos para llevar a cabo estos pasos, siendo el almidón uno de los agentes gelificantes sugeridos.

Sin embargo, D3 no describe de ninguna forma algún tipo de almidón modificado, siendo ésta una diferencia importante respecto del objeto de la presente invención, como ya ha sido resaltado anteriormente. Adicionalmente, los productos de D3 corresponden a producto alimenticios que están listos para el consumo, no a concentrados empacados adecuados para la preparación de sopa, caldo, salsa, etc. Finalmente, y tal como sucede con los demás documentos citados, en D3 no se hace ninguna mención particular acerca de la presencia de sal, especialmente en un nivel de 15-40%.

De conformidad con lo anterior, la persona versada en la materia que partiera de las enseñanzas de D1, y que estuviera dispuesta a preparar un gel después de llevar al producto del Ejemplo 6 a un alto nivel de sal, no encontraría ninguna sugerencia o motivación en D3 acerca de cuál agente gelificante debería utilizar, particularmente para que fuera compatible con el alto nivel de sal. En este sentido, es completamente claro que no existe ninguna sugerencia que conduzca a la persona versada en la materia a la selección del almidón modificado como el agente gelificante que permite la obtención de un concentrado con textura de gel y contenido de sal extremadamente alto. Más importante aún, el almidón modificado no ni siquiera es descrito en D3, y mucho menos la cantidad que se requiere para obtener un gel en presencia de 15-40% de sal.

Por lo tanto, dado que no existe ninguna enseñanza en D3 acerca de cómo llegar a la materia objeto de la presente invención, es completamente claro que las reivindicaciones son inventivas frente a las revelaciones de D1 cuando se combinan con D3.

Finalmente, me permito manifestar que en opinión del solicitante el proceso de la reivindicación original 10 (nueva reivindicación 11) es inventivo, porque corresponde a un procedimiento que conduce a la obtención de un producto que es inventivo, y comprende las limitaciones de este producto. Automáticamente, y como es bien reconocido en el ámbito del derecho de patentes, el objeto de la nueva reivindicación 11 es inventivo ya que, por definición, el proceso para la preparación de un producto inventivo también es inventivo.

Por todo lo anteriormente expuesto, me permito manifestar que el concentrado empacado y el proceso de obtención del mismo objeto de las reivindicaciones de la presente solicitud posee un indiscutible carácter inventivo frente a las enseñanzas de los documentos D1, D2 y D3, bien sea solas o en combinación, cumpliendo por lo tanto con las disposiciones establecidas en el Artículo 18 de la Decisión 486 de 2000.

9. **CONCESIÓN DE LA PATENTE EN OTROS PAÍSES**

Finalmente y aparte de lo anteriormente mencionado, me permito señalar que la solicitud de patente en cuestión ha sido concedida en diversos países, dentro de los cuales se cuentan los países de Europa, resaltando que las reivindicaciones europeas son menos limitadas que las reivindicaciones modificadas para el presente caso.

Ahora bien, es preciso señalar que con la información mencionada anteriormente de ninguna manera se pretende desconocer la independencia de la que goza la Superintendencia de Industria y Comercio al momento de analizar los méritos de patentabilidad de una solicitud, de acuerdo con las disposiciones del Convenio de París para la protección de la propiedad industrial.

Sin embargo, sí considero de gran importancia resaltar el hecho de que la materia técnica revelada en la solicitud de patente en cuestión ha sido catalogada como novedosa, inventiva e industrialmente aplicable por los Examinadores de las Oficinas de Propiedad Intelectual de los países arriba mencionados, hecho que evidentemente representa un claro indicio de que la materia técnica revelada en la solicitud de patente en cuestión cumple con los requisitos de patentabilidad establecidos en la Decisión 486 de 2000.

10. **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 indiscutible 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.

11. Anexo al presente memorial me permito presentar:

- i) Copia de la página 12 de la memoria descriptiva en la que se ha realizado la corrección solicitada por el señor Examinador; y
- ii) Copia del nuevo capítulo reivindicatorio, compuesto por 15 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

12. 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,

[Handwritten Signature]

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: CC 39.690.713 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. 22 AGO 2012
Alicia Lloreda Ricaurte
C.C. No. 39.690.713 de Usaquén
FIRMA DE LA (EL) COMPARECIENTE



[Handwritten notes and stamps at bottom left corner]

[Handwritten notes and stamps at bottom right corner]

Unilever Exp. 03-019.270
:)

Como se usa aquí, "índice de dulzor" es un término usado para describir el nivel de dulzor de la forma de dosificación con relación a la sacarosa. La sacarosa, definida como el estándar, tiene un índice de dulzor de 1. Por ejemplo, los índices de dulzor de varios compuestos dulces conocidos se listan a continuación: Sorbitol 0.54-0.7, Dextrosa 0.6, Manitol 0.7, Sacarosa 1.0, Jarabe de Maíz de Fructosa Alta 55% 1.0, Xilitol 1.0, Fructosa 1.2-1.7, Ciclamato 30, Aspartame 180, Acesulfame K 200, Sacarina 300, Sucralosa 600, Talin 2000-3000. Valores adicionales y literatura de referencia se puede encontrar en, p.e., "Römpp Lebensmittelchemie, Georg Thieme Verlag, 1995".

También se puede preferir que por dulzor equivalente se entienda aquí el dulzor percibido por un consumidor determinado por un panel entrenado que coteja el dulzor del producto con una solución de sacarosa estándar. El método detallado se describe en el estándar DIN apropiado. Para propósitos del diseño de la receta, esto puede asumirse similar al dulzor calculado por el llamado índice de dulzor.

Preferiblemente, el concentrado empacado de acuerdo con la invención (cuando se saca del empaque) tiene la apariencia o reología de un gel. De acuerdo con ya otra realización preferida, el concentrado empacado de la presente invención tienen una resistencia de gel de al menos 10 g, incluso más preferiblemente de al menos 15 g y lo más preferido de al menos 20 g.

El concentrado de acuerdo con la presente invención es preferiblemente estable a la conservación cuando está en su empaque intacto. Esto se puede asegurar seleccionando el proceso de fabricación apropiado en combinación con una composición correcta. Por ejemplo, un proceso que involucra un paso de pasteurización (ya sea explícitamente o como parte de otros pasos de proceso), seguido por llenado en caliente o aséptico del empaque, y la actividad en agua correcta a_w y pH de la composición pueden asegurar esto.

REIVINDICACIONES

Unilever
Exp 08-014.270
"1)

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),
 - 10-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un almidón modificado,
 - 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 el concentrado comprende 15-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de sal.
3. Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-2, en donde la cantidad de almidón modificado es 15-28% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado).
4. Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-2, en donde la cantidad de almidón modificado es 20-26% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado).
5. Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-4, en donde el almidón modificado es un almidón modificado químicamente, preferiblemente un almidón modificado con ácido.

6. Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-4, en donde el almidón modificado es un almidón modificado con ácido.

7. Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-6, en donde los componentes que confieren sabor comprenden uno o más de extractos líquidos o que se pueden disolver o concentrados de uno o más de carne, pescado, hierbas, fruta 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.

8. Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-7, en donde el contenido de agua total del concentrado es 40-60% en peso (con base en el concentrado total empacado).

9. Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-8, en donde el concentrado tiene una actividad en agua a_w de 0.5 a 0.87.

10. Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-8, en donde el concentrado tiene una actividad en agua a_w de 0.7-0.78.

11. 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),

- 10-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un almidón modificado,
- 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 todos los ingredientes, comprendiendo la mezcla:

- 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empacado),
- 10-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un almidón modificado,
- 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,

b. llenar la mezcla en un empaque,

c. cerrar el empaque,

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

12. Proceso de acuerdo con la reivindicación 11, en donde la mezcla comprende 15%-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de sal.

13. Proceso de acuerdo con la reivindicación 11 o 12, en donde el concentrado tiene la reología de un gel.

14. Proceso de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 11 a 13, en donde al menos parte de la etapa de calentamiento es hasta una temperatura de al menos 60 °C.

15. Proceso de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 11 a 13, en donde al menos parte de la etapa de calentamiento es hasta una temperatura de al menos 70 °C.