



Señores:

Superintendencia de Industria y Comercio –Delegatura para la Propiedad Industrial- Dirección de Nuevas Creaciones.

Bogotá D.C.

Exp: NC2020/0016722

CORRECCIÓN SOLICITUD DE PATENTE

ANDERSON G. DURAN DUARTE, actuando como apoderado de **MARLY JOHANA VERA LÓPEZ**, en el proceso de la referencia, acudo ante ustedes para realizar las correcciones solicitadas a través de oficio 189 del 8 de enero de 2021, iniciando por la descripción:

• Descripción:

PROCESO PARA PREPARACION O ELABORACIÓN DE PATACON O TOSTON:

Importa resaltar que el presente contiene el proceso que lleva a la elaboración del patacón frito y empacado en bolsa plástica, donde lo que se resalta no es el empacado, que corresponde a otra clase de proceso, sino el procedimiento que se lleva a cabo para poder obtener un patacón con las condiciones deseadas para un nicho de mercado, donde, dado el procedimiento que se aplica se llega a obtener un patacón de unas dimensiones comerciales, que permite no solo consumirlo como un pasa bocas, sino para usarlo en la industria de alimentos o cocina en restaurantes o preparar en casa, para poderlo combinar con otras clases de alimentos.

Lo que lleva a tramitar la presente solicitud, atañe al proceso utilizado que permite obtener al final un patacón de grandes dimensiones y un espesor o diámetro en altura, por no decirlo de otra manera, que no pasa de 3 milímetros (normalmente 2 mm), permitiendo que sea crujiente, que deleita al paladar humano.

Así, como se ha dicho desde el inicio, el proceso que busca patentarse, aunque sin ser complejo, implica un procedimiento especial que tiene que ver con cambios de forma y de textura del



producto, llevándolo de un estado totalmente vegetal a uno frito (Que sigue siendo de origen vegetal) a través de diferentes pasos, como se evidencia en esta descripción.

Entonces, con el plátano verde, que desde luego ha tomado su tamaño normal o máximo en la planta, es decir, que solo y prácticamente le falta llevarlo a grado de maduración, siendo este maleable, permite a la persona que realiza el proceso, fraccionarlo o cortar en trozos de forma totalmente horizontal; es decir, que queden de forma cilíndrica de aproximadamente 4 cms de altos, cada porción, vélgase la aclaración; ahora, y porque es importante la altura? Precisamente porque debe comprimirse posteriormente y si no tiene este tamaño en altura, no va a dar el ancho o radio requerido y que se describe adelante, sin que se desintegre, dado que la esencia del procedimiento, también apunta a mantener el patacón integro, no es a entregarlo en fracciones, como ocurre hoy día en el mercado de los fritos empacados, donde se tiene un patacón o papas por así decirlo, fraccionado o partido o que si no están fracturados, son de un pequeño tamaño, que solo permite consumirlo como pasa boca, pero no darle otros usos en la culinaria, como el que aquí se resalta; por tanto, se pre cocinan en aceite a temperatura entre 180 grados Celsius y 200 grados Celsius, dejándose por un tiempo de 1 minuto, pues el punto de cocción inicial es de suma importancia dado que permite luego comprimirlo para darle un gran tamaño en ancho o radio del producto, por lo cual se sacan y ponen de a uno en una prensa hidráulica y procede a compactar lentamente rotando en círculos hasta llegar a obtener un patacón de un diámetro de 12 a 13 cms, es decir, con radio entre 6 y 6.5 cms, y un espesor o calibre máximo de 2 milímetros, sin que se fracture el producto se procede a fritar en aceite vegetal a una temperatura entre 180 y 200 grados Celsius, por un tiempo aproximado de 5 minutos, cuando llegan a obtener un color dorado, una vez fritos, se sacan de la sartén o paila industrial y se les agrega sal, procediendo a empacar de a 4 tostones en empaque transparente, totalmente sellado, para distribución en panaderías, tiendas o restaurantes.

La industria de alimentos empacados para pasa bocas o de consumo instantáneo, ha venido trabajando sin lugar a dudas en el empaque y las consistencias de los productos, donde adicionalmente se les ha dado sabor, como ocurre con las papas denominadas “Margarita”, que tienen sabores de pollo, limón, natural, mayonesa; también les ha dado valor agregado con sus formas o consistencias, pero el plátano o patacón ha tenido un tratamiento muy conservador, porque no se les ha cambiado



prácticamente la forma ni el sabor, para incrementar sus modalidades de uso en la cocina; y en este proceso, se mantiene el sabor natural del plátano frito, pero su forma y consistencia cambian ostensiblemente, porque no se parten o cortan de forma vertical, como es común encontrar patacones empacados para el consumo inmediato, que de por sí, revisado el mercado se observa que son alargados y un tanto más duros que los que arroja el presente procedimiento, puesto que este proceso impone llevarlos a gran tamaño, sin que se fracturen o partan y permitan una presentación de un patacón en forma redonda y de un mínimo espesor, entendiendo ello por la altura o densidad del mismo, para que puedan ser crocantes.

Por otro lado, se ha podido revisar que existen patacones redondos, es decir, cortados de forma horizontal, a lo ancho y no a lo largo, pero mantienen su tamaño circular original, que no pasa de un radio de 2 cms, al igual que su textura es un tanto dura, al llevarse a la boca para partir con los dientes, mientras este proceso implica que se compriman en forma circular a través de una prensa que lleve a un tamaño como el aquí descrito, manteniendo íntegro el patacón o plátano, sin que se parta o fraccione, para poderlo pasar a la paila que se encuentra con aceite a una temperatura adecuada y así fritarlo por este lapso, que permite que el producto sea crujiente o crocante.

Desde luego, ha de resaltarse que el proceso conlleva unos cambios del producto que inicia con un plátano totalmente natural, que incluso se encuentra con cascara, el cual ha tomado su tamaño máximo de crecimiento, tanto en ancho, como de largo, pero que no ha llegado a punto de maduración, cambiando inicialmente su forma al fraccionarlo de manera horizontal, haciendo cilindros de aproximadamente 4 cms con el plátano, para poderlo llevar al proceso de prensado (Con previa cocción del mismo en forma cilíndrica), que impone realizar el procedimiento con el plátano en varios pasos en la prensa, porque si se hace en un solo, es muy factible que el plátano se desintegre o pierda su forma natural, lo que impone aplicar presión en prensa e ir girando el producto, hasta tener el tamaño ideal de radio, con el de alto que no supera los 3 cms, pues lo normal es que quede con 2 cms de alto, permitiendo que el plátano o patacón no se parta o fraccione, pero que a la vez cuando se pasa al proceso en la paila con aceite vegetal hirviendo, llegue a fritarse, manteniéndose completo, pero tomando la particular textura crujiente, que constituye un atractivo adicional no solo para el consumidor que lo hace como si fuera un pasa bocas, sino para la industria de la culinaria, que por su tamaño y consistencia permite prepararlo con otros alimentos y servirlo como plato principal en un restaurante o centro de comidas.



- En cuanto al sector tecnológico donde se aplica la invención, debe decirse que corresponde al sector de la química de alimentos (Clase A23L), puesto que el proceso conlleva un cambio físico y un cambio químico del producto, donde se tiene un plátano verde y a través del proceso que se aplica se lleva a la obtención de un plátano frito, que por sus proceso deja de ser ciento por ciento vegetal a modificarse en su tamaño, forma, sabor y composición química, tratándose de un método de cocción y preparación que implica los cambios descritos del producto, donde tiene su utilidad en la industria de los alimentos, en lo atinente a que se le puede ofrecer al consumidor final, un producto elaborado de un vegetal, que a través de un tratamiento físico y químico por cambios de temperatura al fritarse en aceite, llega a un alimento para consumo inmediato o en mezcla con otros alimentos.

- En cuanto al precedente inventivo, se tiene que la industria colombiana o que opera en Colombia, ha venido ofreciendo productos fritos empacados para consumo inmediato, trátase de papas, chicarrones, plátanos y demás vegetales que al fritarse en aceite llevan a la obtención de estos alimentos, el proceso sin lugar a dudas ha sido más enfocado en darle diferentes sabores a estos productos como las papas fritas con sabor a pollo, carne asada, mayonesa y demás; también se tiene que los procesos se han enfocado en el cambio de texturas como las papas rizadas; pero en lo que atañe a los patacones o plátano fritos, se ha podido observar que los procesos llevan a la venta de un patacón circular de pequeño tamaño que no pasa de 2 cms de radio, o patacones alargados que se cortan de forma vertical y cuya textura lisa es crocante pero no tan suave al paladar como lo ocurrido con los que se obtienen con este proceso aquí reivindicado, puesto que se ha venido utilizando el producto al natural, como aquí ocurre; igualmente se cortan y fritan en aceite a ciertas temperaturas, para posteriormente empacarse para su consumo; pero lo que se resalta y hace la diferencia en este proceso tiene que ver con el producto final que impone su obtención a través de un proceso que lo hace diferente, que ha servido de ejemplo o guía para este nuevo proceso de tratamiento y cocción del plátano, donde implica no solo el corte del producto para su posterior cocción, se reitera, sino un tratamiento adicional en prensa para llevarlo a un mayor tamaño y que mantenga una textura crujiente que permita su consumo sin ninguna clase de adición de sabor; donde también permite por su tamaño poner encima de este producto otros alimentos de origen vegetal o animal, para enriquecer la industria culinaria y así comercializar en



restaurantes platos novedosos como el patacón con carne o pollo, tratándose de un ejemplo, luego este proceso novedoso permite la obtención de un producto que actualmente no se comercializa de esta manera; se reitera, la industria de alimentos empacados enfoca en la producción de patacones fritos para consumo humano, pero no de esta forma; también se ha visto, el llamado plátano agridulce o patacón agridulce, que conlleva picar el plátano en pequeñas fracciones, para luego agregarle el respectivo sabor agridulce que lo hace tan atractivo para su consumo como pasa bocas.

Es así, que los procesos, más que en formas y texturas, se han enfocado en sabores para la atracción del mercado en lo atinente el consumidor final, así como la modificación de empaques y utilización de los mismos para mayor durabilidad del producto; que si bien es cierto, es importante en la industria de los alimentos; también los es poder elaborar o tratar un plátano o patacón que llegue a obtenerse con un gran tamaño casi que perfectamente redondo, para poder combinar con otros alimentos y así dar un valor agregado a este producto.

Entonces, el antecedente estriba en la obtención de plátanos o patacones para fritar, que llevan un proceso de un corte muy fino, para que se friten y den una textura crujiente, pudiéndosele modificar sabores, pero no, en lo que atañe al tamaño que tiene un radio promedio entre 6 y 6.5 cms, es decir, un ancho entre 12 y 13 cms, con un espesor o altura promedio de 2 cms, que lo hace crujiente y fácil de consumir, pudiéndosele agregar otros alimentos para la realización de platos atractivos al paladar humano.

- De la solución aportada, se tiene que sin lugar a dudas este proceso permite obtener un producto que mantiene los estándares de elaboración o cocción del plátano, pero cambiando ciertas técnicas para arribar a un alimento apetecido en la culinaria colombiana, por su tamaño y conservación integral del patacón; es decir, sin que se fracture o parta en pedazos más pequeños que alteren sus posibles usos en la industria de los alimentos, y para ser más exactos del arte culinaria, porque el método tradicional lleva a la utilización del mismo plátano verde o en algunas ocasiones maduro, dependiendo el sabor o textura que se quiera dar; pero implica un corte sencillo, claro está con cuchillas especiales o de acero inoxidable, para que con el uso de maquinaria o mano, se tengan cortes perfectos, muy delgados que permitan fritar el plátano y quede crocante, para poder empacar o servir; empero, este proceso a patentar implica la



utilización de una prensa que permita la compresión del plátano antes cortado en tamaño de 4 cms promedio de alto, que se selecciona verde para un sabor más natural al fritarse o llevarse a proceso de cocción previamente al paso del prensado, para luego comprimir y llevar al tamaño de 12 cms de ancho promedio, redondeado, que permite fritarlos en una paila en aceite hirviendo sin que se altere su forma, manteniéndose crocante, donde para fracturarle debe hacerse fuerza con la mano o en la boca, pero permitiendo, que conserve su tamaño natural, sin que se altere su sabor y textura.

Como se menciona en la solicitud, también se ha dado a la tarea la industria de alimentos de hacer un patacón de gran tamaño, pero que resulta de la realización de un entramado de tiras del patacón que luego de armarse como si se tratara de un pedazo de tela, al compactarse lleva a la obtención de un gran patacón, el cual se hace con fracciones o tiras largas de un mismo plátano, que crudo o sin cocción se entrelaza, para luego fritarse, lo que hace que este producto sea más duro al intentar partirlo con la mano o los dientes del ser humano; es por ello que no es tan atractivo y útil para la industria de los alimentos, porque este patacón frito, se repite, está compuesto por sinnúmero de tiras de plátano que al entrecruzarse entre sí hacen como un paño de plátano que da un tamaño más grande para fritarlo y acompañar la concina colombiana, pero no da la misma textura y atracción al consumo, como lo permite este proceso, que implica mantener el plátano entero en discos de gran tamaño, que parecido a la papas fritas que venden empacadas, es igual de crujiente y casi del mismo grosor que ellas, pero manteniendo un tamaño muy superior, que permite combinar el producto con otros alimentos que se pueden poner encima del plátano o patacón frito; solución esta que se aporta con este proceso de cocción o tratamiento alimenticio.

- En lo que atañe a los dibujos, para hacer más didáctico este trámite de patente, se prescinde de los mismo, puesto que tendría que hacerse una gráfica por cada paso, tratándose de un proceso de obtención de un alimento, pero no denota lo mismo que lo hace esta descripción, con ejemplos y mencionando texturas y sabores, que terminan como parte del proceso a patentar; donde se ha visto que es más práctico realizar dibujos en la obtención de patentes de maquinaria o equipos que impone demostrar la figura u objeto, y así demostrar su utilidad en la industria para la cual se ha creado; aquí, como se colige de la descripción y del mismo título de proceso, conlleva alteraciones físicas y químicas de un vegetal de consumo humano, donde se resalta el proceso para buscar solucionar un problema o aportar otras mejoras en la industria de los alimentos y más atinadamente en la culinaria,



ya sea a nivel restaurantes o culinaria cacerá, que permite tener un productos como un patacón o tostón de gran tamaño, para combinarlo con otros alimentos.

- Este proceso, sin lugar a dudas se convierte en una herramienta para conservar el patacón de gran tamaño sin que se fracture, pero a la vez sin dejarlo con un gran grosor, que afecte la textura del producto, por ende lo haga muy duro para partir en la boca; entonces, dado su tamaño, textura y facilidad para el consumo humano, se puede servir con otros alimentos, como ha ocurrido con la arepa, las tortillas mejicanas, inclusive la misma pizza, que encima se le pone el restante de alimentos, pero como se deduce, todos estos alimentos se hacen con harinas, que se convierten en la denominada masa para darle una forma, color, sabor, textura, densidad y complementar con los demás alimentos para el consumo humano. Inclusive el solo proceso para la elaboración de la pizza puede ser patentable, porque precisamente no todas las pizzas tiene el mismo sabor o textura en lo que a masa se refiere, luego algunas empresas buscan que cada vez sean más crujientes y delgadas para que se haga más atractiva para el consumo humano.

Lo mismo ocurre con este patacón, que si bien es cierto la industria en Colombia apunta a la elaboración de un patacón para empacar y consumir como un pasa bocas, el tamaño varia por el proceso aplicado, así como la textura y por ende utilidad en la industria de los alimentos; obteniéndose patacones pequeños o alargados, que es lo más común, pero los grandes como los aquí mencionados se obtienen a través del citado proceso, que sirven como complemento de un plato nuevo, que son definitivamente la novedad, sobre todo si al tratar el plátano se mantiene integra esta porción del mismo, que se le da en este paso forma de cilindro y posteriormente se cocina por unos segundos para luego llevarlo a proceso de prensado y obtener este gran tamaño sin que se fracture o altere la forma circular o de disco, para luego llevarlo nuevamente a tratamiento de cocina, fritándolo, obteniendo la forma de 12 cm de ancho promedio y circular, con una baja densidad que lo hace más crujiente, pero sin que se fracture fácilmente, de tal forma que permite el consumo sin más alimentos o utilizándolo como base o plato para poner más alimentos encima del mismo, obteniendo diferentes recetas en la industria alimenticia y más exactamente de la culinaria.

Cuál es el éxito de este proceso? Obtener un patacón para los diferentes usos en el consumo humano, sin cambiar su naturalidad, ni aplicar sustancias que cambien el sabor del patacón, donde impera que el mismo llega a obtener un tamaño



considerable, redondeado que permite empacarlo para su consumo; para consumirse posteriormente sin más aditivos alimenticios o como una base tal cual se hace con la arepa, las masas para la pizza o las tortillas, que están hechas a base de maíz, pudiendo ser duras o blandas; en este caso tratándose de un patacón que permite su utilización en el alimentación humana y el arte culinario.

De tal forma que las reivindicaciones, como se advierte en el escrito petitorio conllevan

1. Se trata de un patacón frito o tostón que logra un tamaño ideal y exclusivo para trabajar en el arte de la culinaria que tiene un radio promedio entre 6 y 6.5 cms, es decir, un ancho entre 12 y 13 cms,
2. No se trata de un patacón de gran tamaño que se arme con pedazos más pequeños de patacón, sino que se mantiene entero y no se fracciona o parte.
3. A través del proceso a patentar se obtiene un patacón crocante o crujiente, que es muy atractivo para el paladar.
4. Dicho proceso, como se observa no lleva químicos, ni conservantes, pero logra un buen tamaño redondo para usar en cocina.
5. A través del citado proceso y con la ayuda de la prensa hidráulica se obtiene un patacón casi redondo, de una densidad de 2 milímetros (de alto) promedio, lo que lo hace fácil para partir con la boca, sin causar molestia al comensal para sus dientes. Que a diferencia de otros patacones, la mayoría de ocasiones se observa que toman un plátano a lo largo y lo comprimen (de cualquier forma o con cualquier instrumento) para tener un patacón grande, pero con el problema que este se fractura fácilmente; y si lo dejan más pequeño es duro y poco atractivo para el paladar.
6. Debido al tamaño que se logra con el patacón, se puede servir con otros alimentos como se trabaja la pizza, con la diferencia que se trata de un producto natural sin un proceso adicional, que altere las características propias del patacón.
7. Es importante resaltar que el proceso inicia desde la misma selección de los plátanos a procesar, la densidad de los mismos, la altura para ingresar al proceso de pre cocido, el compactamiento del plátano, que lo convierte en patacón o



tostón, con el citado singular tamaño, como se observa en las imágenes aportadas.

PETICIÓN

Dado lo anterior se solicita aceptar las presentes correcciones o adiciones y dar viabilidad al examen de forma de la presente solicitud.

Con todo respeto;

ANDERSON GEOVANNY DURÁN DUARTE

C.C13.740.813 de Bucaramanga.

TP. 142185 del C. S. J.