

CAPITULO REIVINDICATORIO MODIFICADO

1) Un proceso para elaborar derivados cárnicos rellenos, caracterizado porque comprende las siguientes etapas:

- a) perforar el derivado cárnico, empleando una máquina perforadora que comprende: un eje cilíndrico hueco, dos rieles y un carro deslizante que se desliza hacia el eje cilíndrico hueco;
- b) introducir una composición alimenticia en el derivado cárnico perforado, por uno de sus orificios, empleando una máquina dispensadora que comprende: un acople circular, un compactador, un embudo y un pedal de control; y
- c) taponar los orificios generados en la perforación de la etapa (a) con trozos del derivado cárnico.

donde el derivado cárnico relleno obtenido conserva su apariencia y forma original.

2) El proceso de acuerdo con la Reivindicación 1, caracterizado porque la perforación de la etapa (a) es una perforación parcial del derivado cárnico.

- 3) El proceso de acuerdo con la Reivindicación 1, caracterizado porque la perforación de la etapa (a) es una perforación completa del derivado cárnico.
- 4) El proceso de acuerdo con la Reivindicación 1, caracterizado porque el derivado cárnico es un embutido seleccionado del grupo que consiste de: lomo, chorizo, longaniza, salchichón, salchichas, butifarra, pernil y jamón.
- 5) El proceso de acuerdo con la Reivindicación 1, caracterizado porque la composición alimenticia es una preparación comestible sólida, semisólida o líquida, elaborada a base de carnes, verduras, frutas, granos, quesos, cereales, aderezos y condimentos.
- 6) Un derivado cárnico caracterizado porque está relleno de una composición alimenticia elaborada a base de: carnes, verduras, frutas, granos, quesos, cereales, aderezos y condimentos; donde la cantidad de la composición alimenticia está entre el 20% y 50% (p/p) con respecto al peso total del derivado cárnico.
- 7) El derivado cárnico de acuerdo con la Reivindicación 6, caracterizado porque la composición alimenticia se selecciona de: guacamole, salsa de carne, salsa de pollo con champiñones, salsa bolognesa, salsa mayopesto, salsa tártara,

Expediente: NC2019/0006043

Respuesta Examen de Fondo

salsa chimichurri, salsa de frutos rojos, salsa de chocolate, crema de verduras,
crema de leche, queso y queso fundido.
