

Expediente: NC2019/0006043

Respuesta Examen de Fondo

Señores

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

E. S. D. _____

Expediente: NC2019/0006043

Solicitud de Patente Titulada: “PROCESO DE ELABORACION DE DERIVADOS CARNICOS RELLENOS”

Solicitante: Camilo Ernesto Motta Zambrano

Por medio de la presente comunicación, yo, **CAMILO ERNESTO MOTTA ZAMBRANO**, mayor de edad, identificado como aparece al pie de mi firma, en mi calidad de solicitante, me permito dar respuesta al oficio número 16811 del 27 de octubre de 2021, en los siguientes términos:

1. En primer lugar, con el ánimo de brindar mayor claridad a la presente solicitud, presento un nuevo **Capítulo Reivindicatorio Modificado**, para que se proceda a su estudio.

Los ajustes realizados cumplen con lo establecido en el artículo 34 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, ya que de ninguna manera implican una ampliación de la protección correspondiente a la divulgación contenida en la solicitud presentada inicialmente.

Así entonces, el **Capítulo Reivindicatorio Modificado** presenta las siguientes modificaciones:

- Se eliminan las antiguas Reivindicaciones 5 a 10;
- Se modifica la Reivindicación 1;
- Se incluyen las nuevas Reivindicaciones 2, 3, y 7.

De esta manera, la materia ahora reclamada corresponde a la siguiente:

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

El soporte y sustento de las Reivindicaciones del **Capítulo Reivindicatorio Modificado** se encuentra en la Descripción detallada, en los Ejemplos y en las Figuras 1 a 4.

De esta manera, las nuevas Reivindicaciones son claras, concisas y están enteramente sustentadas por la descripción, cumpliendo así con lo establecido en el artículo 30 de la Decisión 486.

2. a) El Examinador considera que se debe cambiar el título de la invención y sugiere el siguiente: *“Proceso de elaboración de derivados cárnicos que incluye perforación e introducción de composición alimenticia, sin alterar la apariencia del producto”*.

b) Atendiendo la amable sugerencia del Examinador, y con el fin de superar dicha objeción, me permito modificar el título de la siguiente manera:

“PROCESO DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS QUE INCLUYE PERFORACIÓN E INTRODUCCIÓN DE COMPOSICIÓN ALIMENTICIA, SIN ALTERAR LA APARIENCIA DEL PRODUCTO”

3. a) El Examinador eleva las siguientes objeciones con respecto a las Reivindicaciones:

- *“La Reivindicación 1 menciona un procedimiento, pero este no se define mediante una secuencia lógica de etapas, ni mediante sus condiciones técnicas esenciales. Un procedimiento no puede estar definido por la máquina que se utilice para dicho procedimiento. Se sugiere incluir las*

condiciones técnicas que acompañen las etapas sin incurrir en ampliación de materia;

- *Las expresiones en las Reivindicaciones 1 y 2, los términos: “o”, son imprecisos, por lo cual, no permiten distinguir la invención del estado de la técnica.*

b) En este punto, me permito respetuosamente llamar la atención del Despacho sobre el **Capítulo Reivindicatorio Modificado**, tal y como se indica en el punto 1 del presente Memorial, el cual permite superar las objeciones elevadas por el Examinador.

Así, en **Capítulo Reivindicatorio Modificado**, se suprimió el término “o”, señalado por el Examinador, y se caracterizó el proceso reclamado en la Reivindicación 1 mediante una secuencia lógica de etapas, las cuales están listadas de la letra (a) a la letra (c).

El proceso reclamado **se define claramente por etapas que involucran las acciones de: “perforar el derivado cárnico”, “introducir una composición alimenticia”, y “taponar los orificios generados en la perforación”**. Ahora bien, de acuerdo con el proceso de la invención, **dichas acciones necesariamente deben llevarse a cabo empleando, tanto una máquina perforadora, como una máquina dispensadora, creadas y diseñadas por el inventor**, las cuales permiten ejecutar, adecuada y **rapidamente** dichas acciones, sin que esto signifique que el proceso se esté caracterizando por las máquinas.

Así las cosas, considero que el **Capítulo Reivindicatorio Modificado** cumple con los requisitos de claridad y concisión, permitiéndole a la persona medianamente versada en la materia comprender inequívocamente el alcance de la materia reclamada.

4. a) El Examinador sostiene que *la solicitud no cumple con el requisito de unidad de invención debido a que se refiere a tres grupos inventivos, los cuales están definidos por las siguientes características esenciales:*

Grupo inventivo 1: *Un proceso para elaborar derivados cárnicos rellenos y un derivado cárnico obtenido por este proceso.*

Grupo inventivo 2: *Una máquina perforadora de derivados cárnicos.*

Grupo inventivo 3: *Una máquina dispensadora de composiciones alimenticias.*

Así, el Examinador sugiere presentar las solicitudes divisionales que se consideren necesarias, o limitar la solicitud inicial a una sola invención, eliminando de ella las otras invenciones.

b) En este punto, nuevamente llamo la atención sobre el **Capítulo Reivindicatorio Modificado**, tal y como se indica en el punto 1 del presente Memorial, en el cual solamente se reclama **un proceso para elaborar derivados cárnicos rellenos, y un derivado cárnico obtenido por dicho proceso**, con lo que **se limita la solicitud al primer grupo inventivo establecido y además evaluado por el Examinador en el examen de fondo**, el cual comprende un único concepto común inventivo, tal y como lo señala el Examinador. De esta manera, considero superada la objeción relacionada con la unidad de invención.

Es preciso resaltar que las otras invenciones y grupos inventivos divulgados en la solicitud, podrían ser parte de solicitudes divisionales, las cuales presentaré, de estimarlo conveniente, en otro momento durante el trámite.

5. a) El Examinador señala que los documentos AT14870 (D1) y US4640187 (D2) afectan el nivel inventivo de la invención señalada en el primer grupo inventivo (Grupo 1).

El Examinador sostiene que *“D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la Reivindicación 1, ya que divulga un método para producir un producto cárnico que tiene un relleno, así como un producto cárnico seco y dimensionalmente estable que tiene un relleno de carne de queso y/o embutido, así como un cuerpo conformado correspondiente para producir el producto cárnico con el relleno (Reiv. 1), y que la diferencia entre la invención definida en la Reivindicación 1 y el método divulgado en D1 consiste en la etapa de perforar parcial o completamente el derivado cárnico, empleando una máquina perforadora.*

No hay evidencia de que el incluir específicamente la etapa de perforar parcial o completamente el derivado cárnico, empleando una máquina perforadora, proporcione un método con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D1, puesto que producir un producto cárnico que tiene un relleno ya había sido previsto en dicho documento”.

Adicionalmente, el Examinador argumenta que *“el incluir la etapa de perforar parcial o completamente el derivado cárnico, empleando una máquina perforadora, ya está divulgado en D2, que se refiere a un método que emplea un aparato para formar perforaciones longitudinales dentro de dos productos alimenticios, un primer producto alimenticio en la naturaleza de un panecillo alargado generalmente cilíndrico y el segundo en la naturaleza de una salchicha. El primer orificio se forma en el panecillo para recibir de forma acoplada la salchicha, y el segundo orificio se forma en la salchicha para recibir el relleno, condimentos y similares. (Col. 2, líneas. 34-42).*

El Examinador sostiene que *“la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir la etapa de perforar parcial o completamente el derivado cárnico, empleando una perforadora de D2 en el método de D1, para así llegar al objeto de la Reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia, y que D1 menciona que los embutidos pueden ser salchichas (Párr. 36) y además enseña un relleno de queso (Párr. 33)”*

El Examinador concluye que *“las Reivindicaciones dependientes 2 a 3 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al proceso de la Reivindicación 1, por lo cual se considera que carece de nivel inventivo.*

Asimismo, el derivado cárnico reclamado en la reivindicación 4 no tiene nivel inventivo, porque su proceso de obtención está sugerido en el estado de la técnica (D1, Reiv.1; D2, Col. 2, Líneas. 34-42) y, además, la cantidad de la composición alimenticia en el producto cárnico no genera ningún efecto técnico sorprendente y resulta una simple variable de operación que puede ser escogida por una persona versada en la materia. Por lo tanto, no hay evidencia del efecto técnico logrado por el producto reivindicado”.

b) En este punto me permito nuevamente llamar la atención sobre el **Capítulo Reivindicatorio modificado**, el cual ahora está dirigido a reclamar un proceso para elaborar derivados cárnicos rellenos, caracterizado porque comprende las etapas de:

a) perforar el derivado cárnico, empleando una máquina perforadora que comprende un eje cilíndrico hueco giratorio afilado en un extremo, dos rieles, y un carro deslizante;

b) introducir una composición alimenticia en el derivado cárnico perforado, a través de uno de sus orificios, lo cual se realiza inmediatamente después de la perforación (no hay que esperar al secado del carnic o meter moldes

como en D1), empleando una máquina dispensadora que comprende un eje cilíndrico compacto, un embudo, y un pedal de control adaptado para que el operario pueda disponer de ambas manos y así sostener y maniobrar de mejor forma el derivado cárnico perforado, mientras la composición alimenticia va ingresado al interior de su cavidad por activación controlada del pedal, accionado por el pie del operario, quien va sintiendo y palpando con sus manos, que tanta composición va entrando al derivado cárnico, con lo cual esta persona va ayudando a que el cárnico vaya abandonando el embudo dispensador de esta máquina, hasta quedar completamente rellena su cavidad; 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.

De igual manera, el **Capítulo Reivindicatorio modificado** también reclama **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.

Ahora bien, con respecto al análisis de nivel inventivo, me permito resaltar que los documentos citados (D1 y D2) no afectan el nivel inventivo de la invención. Así, teniendo claro el alcance de la materia ahora reclamada, y en vista del arte previo citado, me permito realizar nuevamente el análisis de nivel inventivo de acuerdo con la Guía para Examen de Solicitudes de Patente y Modelos de Utilidad de la SIC (en adelante, Guía de la SIC¹).

¹ Superintendencia de Industria y Comercio, Guía para Examen de Solicitudes de Patente de Invención y Modelo de Utilidad de la SIC, 2014, sección 2.13.5, páginas 131-134.

La Guía de la SIC señala que *“Durante el examen de nivel inventivo debe hacerse un juicio de valor y un análisis objetivo de las divulgaciones previas del estado de la técnica, no influenciados por el conocimiento que ya se tiene de la Invención que se está evaluando. Por tanto, con el fin de minimizar la subjetividad y evitar que se realice un análisis en retrospectiva (“hindsight” o “a posteriori”), el examen debe relacionar la invención con la solución de un problema técnico, mediante el Método “problema-solución” (subrayado fuera de texto).*

A. Identificar el estado de la técnica cercano a la invención reivindicada.

El Estado de la técnica más cercano, de acuerdo con lo señalado por el Examinador, es el documento (D1), el cual describe un método para obtener un producto cárnico relleno, que comprende los siguientes pasos:

- i) realizar un corte manual, en lo posible con un cuchillo, en forma de agujero ciego, en una pieza de carne;
- ii) introducir parcialmente un molde en el corte realizado en el paso (i);
- iii) esperar hasta secar parcialmente la pieza de carne del paso (i);
- iv) remover el molde introducido en el paso (ii), generando así una cavidad; y
- v) rellenar la cavidad con el relleno deseado, metiendo manualmente trozos de alimentos o vertiendo líquidos o condimentos.

D1 enseña que el corte de la pieza de carne se realiza preferiblemente en el centro y mediante un cuchillo, previo a la inserción un molde removible, provisto de bordes afilados, en el corte realizado. Posteriormente, el trozo de carne se seca, al menos

parcialmente, durante dos a tres días a una temperatura entre 15°C y 20°C, para brindarle así estabilidad y consistencia.

B. Determinar la diferencia entre la invención y el estado de la técnica más cercano.

Contrario a la opinión del Examinador, la diferencia entre el método de la presente invención y el divulgado en D1, no consiste solamente en que la perforación del derivado cárnico se lleva a cabo mediante una máquina perforadora. En este sentido, me permito listar las diferencias:

El método de D1 está principalmente enfocado a obtener derivados cárnicos rellenos secos, en el que se utiliza un molde o cuerpo temporal rígido para mantener la forma de la cavidad a ser rellena, y el producto relleno requiere de una etapa posterior de secado de hasta tres días luego de haberse preparado. En contraste, en el proceso de la invención se rellena inmediatamente el derivado cárnico con la composición alimenticia, usando la maquina dispensadora nombrada, para evitar un posible cierre de la cavidad y que el producto pueda ser consumido inmediatamente una vez relleno, esto es, sin necesidad de llevar a cabo etapas posteriores de secado.

En este punto, muy respetuosamente considero desacertada la opinión del Examinador al indicar que el documento D1 es un antecedente relevante, cuando es evidente que lo que persigue el proceso descrito en D1 es favorecer, mediante el secado o maduración, una interacción (de al menos 48 horas) entre el derivado cárnico y el relleno, para lograr así un producto final que es organolépticamente distinto al derivado cárnico relleno obtenido mediante el proceso de la invención.

Siguiendo el proceso de D1, el relleno del derivado cárnico es tedioso y demorado, dado que se realiza de forma manual incorporando pedazos o trozos del relleno y compactándolos manualmente o con una sonda, aumentando el riesgo de contaminación bacteriana, así se utilicen metariables aprobados para la adecuada manipulación de alimentos.

La segunda diferencia, tal y como lo establece el Examinador, radica en que **mientras el proceso de D1 emplea un cuchillo o un molde de bordes afilados para perforar el derivado cárnico, el proceso de la presente invención emplea una máquina especialmente diseñada para realizar una adecuada perforación**, lo cual es indispensable para que el derivado cárnico conserve su apariencia y su forma original, tal y como se indica en la descripción detallada y explico a continuación:

La máquina perforadora utilizada para perforar el derivado cárnico, comprende dos chumaceras, un eje cilíndrico hueco, dos rieles rectangulares planos y un carro deslizante. El conjunto o sistema “derivado a perforar - carro deslizante”, se desliza manualmente hacia el eje cilíndrico hueco, previamente accionado y que se encuentra girando, para perforarlo. El eje cilíndrico afilado entra en contacto con el derivado y va cortando uniformemente, dejando las paredes de la cavidad más lisas que con cualquier otro medio de corte o simple cuchillo, para que el ingreso del relleno sea mucho más fácil, y posibles relieves en las paredes no lo impidan.

Una vez perforado, se retrocede el carro deslizante hasta una posición que permite despejar el eje cilíndrico hueco y retirar del carro deslizante el derivado cárnico con una cavidad interna longitudinal. Por el extremo contrario a la acción del carro deslizante, se introduce una sonda cilíndrica de diámetro menor al del eje cilíndrico

hueco y longitud similar, con el fin de extraer los restos del derivado perforado que se encuentran dentro del eje cilíndrico hueco.

Otra diferencia muy importante, es que en el proceso de la presente invención, el relleno del derivado cárnico se realiza de manera rápida e inocua, mediante una máquina dispensadora obviamente hecha con materiales adecuados de manipulacion de alimentos, la cual también es primordial para que el derivado cárnico conserve su forma y apariencia original. En este punto vamos viendo, que estamos hablando de un proceso rapido, incluso comercial e industrialmente competitivo, para tener listo un derivado carnico relleno, y se pueda consumir al instante.

La máquina dispensadora comprende, un acople circular, un compactador, un embudo y un pedal de control. En el embudo se introduce la composición alimenticia que rellena el derivado cárnico y, cuando el embudo es emparejado con el acople circular y al accionar del pedal de la máquina, el compactador comprime y expulsa la composición alimenticia a determinada presión por el extremo de diámetro menor en el embudo, el cual desemboca en la cavidad interna del derivado cárnico perforado. Me permito respetuosamente, con el fin de hacer mas explicitas y evidentes las diferencias entre el proceso de la presente invención y el proceso de D1, presentar la Tabla 1 (Ver tambien cuadro general comparativo en los anexos para complementar informacion con ventajas , desventajas, y mas descripciones):

Tabla 1

ETAPA DEL PROCESO	Proceso de la invención	Proceso de D1
Perforación de una cavidad interna en el derivado cárnico.	Se realiza con una máquina perforadora que hace rotar un tubo, el cual es afilado en la boquilla o extremo. El derivado cárnico es puesto en un carro deslizante que se va acercando manualmente a la boquilla afilada, para que se vaya cortando y haciendo la cavidad.	Se abre una cavidad en el derivado cárnico, y allí se introduce un cuerpo rígido (o molde) por días con el fin de mantener abierta la cavidad y luego rellenarla de forma <u>manual</u> .
Rellenado del derivado cárnico	Se emplea una máquina que incorpora, con una boquilla alargada de acero inoxidable, la composición alimenticia en el interior del derivado cárnico, llenando la cavidad generada en la etapa de perforación. El operador va accionando la maquina pisando un pedal electrónico, con mayor o menor velocidad. El operador sostiene con ambas manos el derivado cárnico, de forma tal que puede ir palpando y apreciando la expansión del derivado a medida que la composición alimenticia va ingresando.	Luego de perforar el derivado cárnico e introducir un molde, se debe esperar a que la cavidad esté lista, para luego rellenar con algún ingrediente de características muy específicas (solidos cortados en julianas, líquidos o condimentos) vertiéndolos, o colocándolos en la cavidad.

De acuerdo con lo anterior, **llevar a cabo, respectivamente, la perforación y el relleno del derivado cárnico con una máquina perforadora y una máquina dispensadora con las características y elementos señalados, es fundamental en el proceso de la presente invención** para que el producto final se pueda obtener de manera casi inmediata, con las propiedades organolépticas deseadas y, lo más importante, conservando su forma y apariencia original.

C. Definir el efecto técnico causado y atribuible al elemento diferencial.

En este punto me permito diferir respetuosamente de la opinión del Examinador cuando no reconoce el efecto técnico asociado a las diferencias entre el proceso de la invención y aquel divulgado en D1, particularmente el efecto sorprendente que genera la utilización de máquinas que permiten una perforación y relleno adecuado, de forma inmediata, para que el derivado cárnico conserve sus propiedades organolépticas, forma y apariencia original. Este aspecto relacionado con la adecuada perforación y el relleno es clave para entender su importancia, veamos:

El propósito del proceso de la invención es incorporar una composición alimenticia dentro de un derivado cárnico para obtener así un producto final que combine los sabores del derivado cárnico y de la composición alimenticia, sin que se altere la forma y apariencia del derivado cárnico, ni sus propiedades organolépticas y nutricionales.

Realizar una adecuada perforación y relleno inmediato del derivado cárnico con la composición alimenticia, son fundamentales para lograr combinar los sabores y conservar la forma y apariencia del derivado cárnico relleno, lo que representa una sensación agradable para el consumidor.

Por lo tanto, **el hecho de perforar y rellenar apropiadamente (e indudablemente mucho mas rapido que en un proceso manual) el derivado cárnico con la ayuda de máquinas especialmente diseñadas para tal fin,** de acuerdo con el proceso de la presente invención, se traduce en una mayor aceptabilidad del producto final por parte de los consumidores.

El proceso de la presente invención permite incorporar, de forma rápida, homogénea y uniforme, composiciones alimenticias dentro de los derivados cárnicos perforados, para que puedan ser entregados velozmente y que el usuario los pueda consumir recién preparados. De igual manera, los derivados rellenos se pueden producir de manera acelerada a nivel industrial, lo cual representa una ventaja importante del proceso de la presente invención.

En este punto es preciso resaltar que, indiscutiblemente, **lograr una mayor aceptación por parte de los consumidores** del derivado cárnico relleno debido a su frescura, apariencia y exquisita combinación de sabores, tal y como se demuestra con la prueba de aceptación y saboridad del Ejemplo 6, **corresponde y se debe a un efecto técnico importante, el cual es generado por los elementos diferenciales del proceso de la presente invención** y del producto obtenido por el mismo.

Siguiendo el proceso de la invención, al incorporarse la composición alimenticia rápida e inmediatamente en el derivado cárnico, empleando la máquina dispensadora, **se rellena perfecta y uniformemente toda la cavidad realizada con la perforación**. Como resultado, **se obtiene un derivado cárnico relleno, listo para su consumo inmediato, o para ser empacado y almacenado, lo que indiscutiblemente se traduce en un valor agregado** del producto final que le brinda competitividad desde el punto de vista comercial.

D. Deducir el problema técnico a solucionar.

En cuanto a la formulación del problema técnico, la Guía de la SIC establece que el problema técnico debe ser formulado de la siguiente manera: *“¿cómo modificar o adaptar el estado de la técnica cercano para obtener el efecto técnico que la invención*

proporciona?”². Adicionalmente, de acuerdo con el Manual Andino de Patentes (MAP) “se debe definir el problema sin incluir elementos de la solución, porque entonces la solución sería evidente³” (énfasis fuera del texto).

Dado que el Despacho no consideró todos los efectos técnicos logrados por el método reclamado, formula el problema técnico resuelto por la presente invención de manera equivocada, así: “*Cómo modificar el método conocido en D1 para proporcionar otro método alternativo?*”.

No obstante, atendiendo lo estipulado por la Guía de la SIC y por el MAP, considero que el problema técnico objetivo de la presente invención es: *¿cómo modificar el proceso revelado en D1 para rellenar adecuadamente el derivado cárnico, de forma tal que conserve su sabor, forma y apariencia original y tenga una alta aceptación por parte de los consumidores?*

E. Evaluar si la invención reivindicada, partiendo del estado de la técnica cercano y del problema técnico objetivo, habría sido obvia para la persona medianamente versada en la materia.

De acuerdo con la Guía de la SIC “esta etapa consiste en responder a la pregunta de si en el estado de la técnica en su conjunto hay un segundo documento que contiene una enseñanza que indicaría (no sólo que podría indicar, sino que indicaría) a la persona medianamente versada en la materia, enfrentada al problema técnico, cómo modificar o adaptar el estado de

² Ibidem, página 133

³ Comunidad Andina de Naciones, *óp. cit.*, sección 10.2.1

la técnica más cercano para resolver el problema, de la forma reivindicada”⁴ (énfasis fuera del texto).

En este punto, el Examinador menciona un segundo documento (D2), el cual describe una máquina para perforar alimentos que comprende una base de montaje, elementos de corte tubulares y una cuchilla perforadora circular hueca que tiene un borde cortante formado en un extremo terminal de la misma. La máquina descrita en D2 permite perforar longitudinalmente productos alimenticios. La Tabla 2 muestra las diferencias entre el proceso de la invención y D2 (Ver también cuadro general comparativo en los anexos para complementar información con ventajas, desventajas, y más descripciones):

Tabla 2

ETAPA DEL PROCESO	Proceso de la invención	Proceso de D2
Perforación de una cavidad interna en el derivado cárnico.	Se realiza con una máquina perforadora que hace rotar un tubo, el cual es afilado en la boquilla o extremo. El derivado cárnico es puesto en un carro deslizante que se va acercando manualmente a la boquilla afilada, para que se vaya cortando y haciendo la cavidad.	Propone utilizar una máquina de corte con principios mecánicos distintos a la máquina perforadora de la presente invención, pero que puede dejar las paredes cortadas adecuadamente.
Rellenado del derivado cárnico	Se emplea una máquina que incorpora, con una boquilla alargada de acero inoxidable, la composición alimenticia en el interior del derivado cárnico, llenando la cavidad generada en la etapa de perforación. El operador va accionando la máquina pisando un pedal electrónico, con mayor o menor velocidad. El operador sostiene con ambas manos el derivado cárnico, de forma tal que puede ir palpando y apreciando la expansión del derivado a medida que la	Propone una máquina que corta y hace la cavidad, dirigiendo el elemento cortante hacia la máquina (y no al revés como en el proceso de la invención), lo cual dificulta dirigir adecuadamente el corte, al tener que ubicar el derivado cárnico en un compartimento cerrado, y en una posición estática. D2 no propone nada para la etapa de relleno.

⁴ Superintendencia de Industria y comercio, *óp. cit.*, sección 2.13.5.1, páginas 133 - 134

	composición alimenticia va ingresando.	
--	---	--

Aun cuando D2 hace referencia a una máquina, muy distinta a la empleada en el proceso de la invención, para realizar perforaciones a algunos alimentos, no describe procedimientos ni métodos para rellenarlos, de tal manera que una persona medianamente versada en la materia no podría encontrar en D2 pista o sugerencia alguna que la llevara a modificar el proceso divulgado en D1 para desarrollar el proceso para rellenar derivados cárnicos de la presente invención.

Siguiendo las enseñanzas de D2, la persona medianamente versada en la materia a lo sumo encontraría motivación para diseñar una máquina perforadora de alimentos, y no una maquina para desarrollar procesos para rellenar derivados cárnicos con composiciones alimenticias, tal como si lo propone y lo hace el solicitante. No iría mas alla de proponer introducir manualmente composiciones alimenticias tal como lo hace D1. De acuerdo con lo anterior, es evidente que D2 **no contiene enseñanza alguna** que permita remediar las deficiencias de D1, para desarrollar directamente el proceso de la presente invención.

En este punto es preciso resaltar que el MAP establece que para que pueda negarse la existencia de nivel inventivo, es necesario no solamente que la combinación de las enseñanzas pueda hacerse, sino también que exista una sugerencia o razón tal, que lleve al técnico con conocimientos medios a combinar las enseñanzas de los documentos⁵, lo cual, tal y como se demostró anteriormente, no ocurre en el presente caso.

Es claro entonces, como se ha venido demostrando con los argumentos planteados, que **la presente invención no resulta obvia** a partir de las enseñanzas de D1 y D2,

⁵ Comunidad Andina de Naciones. *óp. cit.*, Sección 10.2.1

y que sencillamente **el Despacho no reconoce el nivel inventivo de la invención dado que realiza un análisis *hindsight***, basado en la información de D1 y D2, de las características y etapas del proceso reivindicado, sin considerar si dichos documentos **muestran sugerencias claras y evidentes** que guíen inequívocamente a la persona versada en la materia a desarrollar de manera obvia la invención.

Salta a la vista que, en el momento de la realización del Examen de Fondo, el Despacho no fundamentó su análisis según lo estipulado en la Guía de la SIC en cuanto a la evaluación del nivel inventivo, ya que ésta debe basarse únicamente en si existen sugerencias explícitas y suficientes en el arte previo que indicarían de manera clara cómo desarrollar de manera obvia el proceso aquí reclamado, las cuales, como se demostró, no existen.

No es aceptable a quien examina una invención, desvirtuar el nivel inventivo de la misma por desglosar sus elementos separadamente y luego buscar referencias en el estado del arte que los incluyan, como si de armar un rompecabezas con piezas aisladas se tratara. En este caso particular, y contrario al análisis realizado por el Despacho, la única forma en que una persona medianamente versada en la materia podría llegar al método de la presente invención, sería al realizar un análisis en retrospectiva una vez conoce la invención aquí reclamada.

En este punto es preciso resaltar que no es apropiado anticiparse a los resultados presentados por la invención, ya que así, siempre resultará "obvio" todo objeto de una solicitud de patente, pues inevitablemente esta parecerá derivada de la teoría en que se basa su desarrollo, sin dar mayor importancia al trabajo, intelecto y creatividad involucrados en la invención.

En conclusión, según la aproximación problema-solución para el análisis del nivel inventivo de la presente invención, éste se reconoce claramente, ya que cualquier persona medianamente versada en la materia reconocería que la invención presenta un efecto técnico, sumado al hecho que las enseñanzas del arte previo citado no son suficientes para brindar indicaciones concretas para desarrollar el proceso de la invención ni el derivado cárnico aquí reclamados, por lo que su nivel inventivo debe ser reconocido.

Este solicitante, desea terminar este documento, mencionando que en los ultimos 4 años de operación con su marca y microempresa, BARBAROS, ha utilizado el proceso citado en este documento y lo ha mejorado constantemente, para vender carnicos rellenos con ingredientes solicitados por sus clientes al instante, sin tener un restaurante o marca de comida, que signifique competencia directa en este mismo producto, precisamente porque es complicado insertar ingredientes solidos dentro de derivados carnicos de forma rapida, y abundante (es decir que quede la menor cantidad de espacios dentro del embutido), para que el producto pueda, o ser inocuamente preparado y entregado velozmente a dicho cliente, o ser producido rapidamente a nivel industrial. Por todo lo anterior, es que se desea proteger esta invencion que ha sido producto de mucho trabajo, dedicacion, estudio, gasto economico e intelectual, pruebas y errores.

6. Por todo lo anterior, teniendo en cuenta los argumentos técnicos y el análisis realizado, considero respetuosamente que la presente solicitud cumple con los requisitos de patentabilidad establecidos en la Decisión 486, y por consiguiente solicito que el Despacho proceda con la concesión de la patente.

Expediente: NC2019/0006043

Respuesta Examen de Fondo

ANEXO:

- Capítulo Reivindicatorio Modificado.
- Cuadro comparativo general complementario entre, Invencion, D1, D2.

Atentamente,

A handwritten signature in black ink, consisting of several fluid, overlapping strokes that form a stylized representation of the name Camilo Ernesto Motta Zambrano.

CAMILO ERNESTO MOTTA ZAMBRANO

C.C. 80.799.833 de Bogota.

Cuadro comparativo general complementario entre, Invencion, D1 y D2.

ETAPA DEL PROCESO	Ventaja de lo que propone la invención del solicitante	Propuestas de D1 , D2, e invenciones citados en estos	Desventajas de D1 y D2 cubiertas por la invención presentada
Perforación de una cavidad interna en el embutido, boyo, o derivado cárnico.	Se hace con una maquina que hace rotar un tubo, el cual es afilado en la boquilla o extremo. El embutido, boyo, o derivado cárnico es puesto en un carro deslizante que se va acercando manualmente a la boquilla afilada, para que se vaya cortando y haciendo la cavidad. VENTAJAS: 1)Esto deja las paredes de la cavidad muchas mas lisas que en cualquier otro caso, para que el ingreso posterior del relleno sea fácil. 2) Se puede hacer rápido y con resultados del corte muy buenos (a comparación de cuando se hace manualmente) lo cual lo puede convertir en un proceso comercial e industrial, al ser rápido y sistematizado. 3) El operario manualmente controla que se haga un buen corte, ya que no solo controla la presión de la rejilla que no deja que el cárnico al carro deslizante, si no que también controla la velocidad con la que el carro se acerca al tubo perforador, y con la que se hace el corte. 4) No hay que esperar ni usar moldes por riesgo a que la cavidad se cierre.	D1: Perforar manualmente con cuchillo preferiblemente, una cavidad en el derivado cárnico, y meter ahí un cuerpo (o molde) por días con el fin de mantener abierta la cavidad. Luego rellenarla De forma MANUAL, y con un grupo de ingredientes con ciertos cortes y texturas especiales. D2: Propone usar una maquina de corte con principios mecánicos distintos a la de nuestra propuesta, pero que puede dejar las paredes cortadas adecuadamente. En cuanto a rellenar la cavidad no propone nada.	D1: 1)Al ser un proceso manual, y no con una maquina de corte especializada, puede dejar las paredes de la cavidad rugosas y con relieves que dificultan la entrada de una composición alimenticia. 2) No es un proceso de corte rápido, y además, al tener que esperar por días a que se haga la cavidad en el derivado cárnico, ya no puede ser un proceso comercial, ni adecuado en términos de manipulación de alimentos (ya que se tuvo que haber intervenido el cárnico antes para introducir el molde). D2: Propone una maquina que corta y hace la cavidad, dirigiendo el elemento cortante hacia la maquina (y no al revés como lo propone nuestro proceso), lo cual dificulta el poder ir dirigiendo el corte, al tener que ubicar el cárnico en un compartimento cerrado, y en una posición estática.
Rellenado del embutido, boyo, o derivado cárnico.	Una vez creada la cavidad con el proceso explicado anteriormente, se usa una maquina que introduce, con una boquilla alargada de acero inoxidable, el alimento al interior del derivado cárnico, por supuesto llenando la cavidad generada en la etapa de perforación. El operador va accionando la maquina pisando un pedal electrónico, con mayor o menor velocidad, ¿De que depende? El operador sostiene con ambas manos el embutido, así que estas irán palpando y sintiendo la expansión del embutido, a medida que el componente alimenticio vaya entrando a la cavidad por introducción de la maquina	D1: Luego de perforar el derivado cárnico e introducir un molde y luego esperar a que la cavidad este lista, se debe rellenar con algún ingrediente que tenga características muy específicas: solidos cortado en julianas, o con líquidos, o condimentos vertidos en la cavidad. D2: No propone nada para esta etapa. Invenciones citadas por D1 y D2: Ninguna tan	D1: 1)El proceso de relleno es lento, (en comparación con nuestra propuesta), porque se hace de manera manual: Se debe ingresar el alimento por trozos, e ir compactándolos con la mano o una sonda, y así ir llenando la cavidad poco a poco. Tampoco es inocuo 2)Es engorroso y limitado si el alimento que se quiere introducir, no tiene formas y texturas específicas. 3)No existe la facilidad para que el alimento ingrese a todos los rincones de la cavidad, en cambio, en nuestra propuesta, el ingreso es

Respuesta Examen de Fondo

	rellenadora. Si el operador siente que el relleno esta entrando muy rápido al derivado cárnico, él deberá pisar con menos presión el pedal de la maquina, y viceversa. <u>VENTAJAS:</u> 1) EL alimento, al ser dispensado con velocidad, rellena perfectamente toda la cavidad hecha. 2) El proceso resulta rápidamente en un cárnico o embutido relleno, listo para su cocción en horno, parrila, etc. 3) Se da a luz a un proceso comercialmente competitivo en comidas, al Introducir composiciones alimenticias solidas dentro de derivados cárnicos solidos, rápidamente, para vender inmediatamente un cárnico relleno al consumidor final. 4) No sacrifica la inocuidad del producto.	siquiera sugiere inserción de alimentos solidos por suministro con maquina dispensadora, como lo propone esta invención. Por lo anterior, por ser un proceso nada fácil, y porque ninguna marca ha hecho el mismo producto de forma instantánea o rápida, es que se puede afirmar que alguien versado en la materia, no llegaría fácil a la misma solución.	rápido por introducción de maquina. Introducir solidos dentro de otros solidos, en comidas, de forma rápida, para vender inmediatamente un cárnico relleno al consumidor final, es precisamente nuestra invención, y por esta razón ninguna otra marca en el mundo es reconocida por hacer el proceso, ni el producto, de igual forma. Algunas marcas han intentado rellenar cárnicos con quesos líquidos, los empaquetan y venden en tiendas, con un enorme problema: la durabilidad del producto, pues un alimento dentro de una carne, por mas conservantes que tenga, debe consumirse rápido para que no perezca. Pero nadie lo ha hecho para vender el producto de forma instantánea, precisamente porque el proceso no es fácil, sin embargo, es algo que el solicitante resolvió en la operación diaria, por cuatro años, con su marca.
--	--	--	---

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