

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 7449 de 19 de mayo de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0004427

Señores
ASOCIACIÓN DE MUJERES LA ANTIOQUEÑITA

TÍTULO DE LA SOLICITUD: “MÉTODO DE ELABORACIÓN DE UNA SALSA AGRIDULCE DE FRUTA Y FINAS HIERBAS Y COMPOSICION ALIMENTICIA OBTENIDA”

Como resultado del examen de patentabilidad realizado a la solicitud indicada en la referencia, atendiendo a lo consagrado en el artículo 45 de la Decisión 486 de 2000, se le comunica que esta Dirección ha encontrado que la materia objeto de solicitud no cumple con algunos requisitos establecidos en la Decisión, con fundamento en los siguientes aspectos:

1. Objeto de la invención

El problema planteado consiste en la necesidad de proveer productos alimenticios que logren conservar el sabor y las propiedades biológicas, nutritivas y bioquímicas de la fruta agridulce, proporcionando de este modo, un alimento transformado.

Para resolver dicho problema técnico, la solicitud en estudio plantea un método para la elaboración de una composición alimenticia a base de una salsa agridulce que potencia las propiedades de la fruta, tales como provitamina A, caroteno, vitamina C, complejo vitamínico B, proteína, fósforo, sin afectar el sabor de la fruta.

2. Reivindicaciones estudiadas

El presente estudio se basa en el capítulo reivindicatorio presentado el 07 de abril del 2022 bajo radicado No. NC2022/0004428.

3. De la solicitud de patente

3.1. Reivindicaciones

Teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 30 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina:

"Las reivindicaciones definirán la materia que se desea proteger mediante la patente. Deben ser claras y concisas y estar enteramente sustentadas por la descripción. (...)"

Esta oficina informa que, la reivindicación 1 no es concisa porque las definiciones de “edulcorante” y “finas hierbas”, comprenden un número muy extenso de alternativas, lo que impide establecer claramente el alcance de la protección. Se sugiere agrupar dichas alternativas teniendo en cuenta que exista una razonable generalización y que cada una de dichas alternativas tenga soporte en la descripción.

Oficio N° 7449 de 19 de mayo de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0004427

La reivindicación 8 está definida por su proceso de obtención, cuando se puede definir por sus componentes y proporciones. Se sugiere definir el producto por sus componentes.

En consecuencia, es necesario que allegue las aclaraciones o modificaciones correspondientes para dar cumplimiento a lo establecido en el citado artículo.

3.2. Descripción

Revisado el capítulo descriptivo de la solicitud, este no divulga la invención de manera suficientemente clara y completa, para que una persona capacitada en la materia pueda ejecutarla, incumpliendo de esta forma lo establecido en el artículo 28 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina.

Siendo así, se sugiere que la descripción sea nuevamente presentada incluyendo la información establecida por el ya citado artículo de la norma comunitaria. Es decir:

“(...) e) se describe la mejor manera conocida para llevar a la práctica la invención, con ejemplos y referencias a los dibujos, de ser estos pertinentes”

Es imprescindible proporcionar una descripción técnica completa y detallada de la misma. En ausencia de esta descripción, un técnico medio enfrentaría una carga experimental excesiva e injustificada al intentar reproducir la invención, lo que afecta la suficiencia descriptiva de la solicitud. En consecuencia, la materia reclamada, tal y como está redactada, busca abarcar todas las soluciones posibles, lo cual constituye una generalización injustificada del verdadero alcance de la invención.

Se debe tener en cuenta que, de acuerdo con el artículo 34 de la citada Decisión, dicha modificación no podrá ampliar la divulgación inicial; por lo que, en caso de agregar nuevos elementos en la solicitud, la descripción modificada no será aceptada.

4. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 07 de abril de 2022 que corresponde a la fecha de presentación.

Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de publicación
D1	Guzmán, A.	“Diseño y desarrollo de productos alimenticios de la mora (rubus spp.) para el aprovechamiento de mermas, en la empresa blackberries & vegetables”.	Mayo de 2018
D2	Paltinieri, G.	“Procesamiento de frutas y hortalizas mediante métodos artesanales y de pequeña escala”	1993



Oficio N° 7449 de 19 de mayo de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0004427

D3	Alan, A.	<i>“Elaboración de una salsa agridulce”</i>	2018
-----------	----------	---	------

D1¹ divulga un el desarrollo de productos a base de mora (página XVII, objetivos) dentro de los que se encuentra un método para la elaboración de una jalea de mora (Páginas 75 y 76).

D2² divulga un método para la elaboración de una salsa de mango. (Capítulo 6, salsa de mango).

D3³ divulga un método para la elaboración de una salsa agridulce a partir de frutas. (Objetivos)

5. Examen de Patentabilidad

De acuerdo con lo establecido en el artículo 14 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, en el cual se establecen los requisitos de patentabilidad objeto de la solicitud en estudio, esta Oficina presenta a continuación el análisis de los requisitos de patentabilidad.

5.1. Nivel Inventivo

Teniendo en cuenta lo señalado en el artículo 18 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, la reivindicación independiente 1 (NC2022/0004427 del 07 de abril del 2022) refiere a: *“Método para la elaboración de una composición alimenticia basada en una salsa agridulce (...)”*. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1	D2
Método para la elaboración de una composición alimenticia basada en una salsa agridulce caracterizado porque comprende las siguientes etapas:	Jalea de mora: el proceso está conformado de las siguientes etapas: (Página 75)	Procedimiento para la obtención de salsa de mango. (Capítulo 6, salsa de mango)
Escaldar la fruta controlando temperatura entre 70° a 80°C entre 5 y 10 minutos, Donde la fruta se selecciona entre: mortiño, agraz, arándanos, maracuyá, mora, uchuva <i>Physalis peruviana</i> ;	Escaldado: (...) se realiza colocando la mora sobre vapor de agua a una temperatura de 75-80°C durante 5 minutos a. La fruta es mora (Página 75)	--
Someter la fruta escaldada a cocción a una temperatura entre 95° a 100°;	--	Se cocinan las rodajas con poca agua, para ablandarlas. (Capítulo 6, salsa de mango, procesamiento)
Separar la pulpa o néctar de las cáscaras o primera piel del fruto	(...) la pulpa es colada para la extracción de semillas o partículas muy grandes (...)	--

¹ Guzmán, A. (2018). Diseño y desarrollo de productos alimenticios de la mora (*Rubus spp.*) para el aprovechamiento de mermas, en la empresa blackberries & vegetables. *Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de agronomía*.

² Paltrinieri, G. (1993). Procesamiento de frutas y hortalizas mediante métodos artesanales y de pequeña escala. *Oficina regional de la FAO para américa latina y el caribe*. Recuperado de <https://www.fao.org/4/x5062s/x5062S00.htm#Contents>

³ Alan, A. (2018) Elaboración de salsa agridulce. *Universidad atlántico, facultad de ingeniería química*. Recuperado de <https://es.scribd.com/document/373213434/Lab-5-Salsa-Agridulce>

Oficio N° 7449 de 19 de mayo de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0004427

controlando sólidos solubles entre 70 a 80 grados brix;	--- (Página 75)	
Formular la composición alimenticia con base en la pulpa del fruto, Donde se regula el pH en un rango entre 3.5 a 3.8	Formulación: dependiendo de la cantidad de mora que se desea procesar, se determinará la cantidad de azúcar y aditivos. pH 3.4 (Página 94, tabla LIX)	--
La composición alimenticia comprende	La formulación comprende: (Página 62, 76 Tabla XLVII)	La formulación comprende: (Capítulo 6, salsa de mango, materia prima)
entre 50% y 60% p/p del fruto	Fruta: 49.96%	Mango rallado: 2Kg (56.8%)
entre 3% a 5% p/p de harina de almidón	--	--
entre 15% al 20% p/p de edulcorante,	Sacarosa: 48%	Azúcar: 900 g (25.6%)
entre 0,5% a 1% p/p de sal;	--	Sal: 50 B (0.5%)
entre 3,5% a 4% p/p de ácido acético;	Ácido cítrico: 0.03%	Vinagre: 600 mL (17%)
entre 1% al 5% de carboximetilo celuloso (CMC) como estabilizante;	Pectina: 2%	--
Agregar los aditivos: acidulante, conservantes naturales seleccionados entre benzoato de sodio y sorbato de potasio;	(...) en esta etapa (cocción) se agregan los aditivos: azúcar, ácido y conservante. (Página 76) Preservante: benzoato de sodio y sorbato de potasio. (Página 86, tabla LV)	--
Someter a cocción y evaporación total hasta alcanzar entre 80º a 100º Brix;	Cocción: la fruta se somete a una cocción lenta para el rompimiento de membranas, extracción de pectinas y evaporación de agua de la mezcla. (Página 76) 60º Brix (Página 91, tabla LVI. Formulación 2)	Se cuece hasta que el producto obtenga una consistencia de gel (60º Brix) (Capítulo 6, salsa de mango, procesamiento)
Adicionar ácidos orgánicos seleccionados entre ácido cítrico, ácido ascórbico;	(...) en esta etapa (cocción) se agregan los aditivos: azúcar, ácido y conservante. (Página 76) Acidulante: ácido cítrico. (Página 86, tabla LV)	--
Agregar finas hierbas en infusión;		Ajíes rojos (picantes): 10g Cebolla (picada): 60 g Pimienta dulce: 10g



Oficio N° 7449 de 19 de mayo de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0004427

	--	Ajo:10g Mezcla de condimentos: 30g (Capítulo 6, salsa de mango, materia prima)
--	----	--

D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1, ya que divulga el desarrollo de productos a base de mora (página XVII, objetivos) dentro de los que se encuentra un método para la elaboración de una jalea de mora que comprende los pasos de recepción de la fruta, pesado de la misma, selección de fruta de calidad, lavado, escaldado a una temperatura de 75-80°C, licuado y colado, pesado de pulpa, formulación cocción y adición de aditivos, esterilización, trasvase, envasado, esterilizado y almacenamiento. (Páginas 75 y 76)

La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 1 y el método divulgado en D1, consiste en someter la fruta escaldada a cocción a una temperatura entre 95° a 100°, controlar sólidos solubles entre 70 a 80 grados brix en la etapa de separación de la pulpa, los grados brix a entre 80° a 100° Brix a alcanzar después de la cocción y evaporación, la etapa de agregar finas hierbas en infusión y en las proporciones y algunos componentes de la etapa de la formulación como el 3% a 5% p/p de harina de almidón, entre 0,5% a 1% p/p de sal y entre 1% al 5% de carboximetilo celuloso (CMC) como estabilizante.

No hay evidencia de que el incluir la etapa de cocción de la fruta escalda, el control de los sólidos solubles, el añadir las finas hierbas y las proporciones de la formulación proporcionen un método con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D1, puesto que un método para la obtención de una composición alimenticia a base de frutas ya había sido previsto en dicho documento (Página 75 y 76).

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el método conocido en D1 para proporcionar otro alternativo?

Sin embargo, el incluir la etapa de cocción a la fruta escaldada, la adición de la sal y el vinagre en la formulación, y la inclusión de las finas hierbas ya está divulgado en D2 que se refiere a un método para la elaboración de una salsa de mango que comprende las etapas de selección de frutas, lavar y pelar la piel de las frutas, cortar la fruta en rodajas, cocinar las rodajas con poca agua para ablandarlas, agregar sal y azúcar, mezclar el vinagre con las especias y luego calentar, verter el producto en frascos limpios y rotulas. (Capítulo 6, salsa de mango, procesamiento). Asimismo, es importante mencionar que la modificación de las proporciones en la preparación de una composición alimenticia a base de frutas, es una actividad rutinaria para la persona versada en la materia.⁴ En el caso de los grados Brix, sus valores varían respecto a la formulación de la composición alimenticia y su grado de gelificación, y corresponde también a una actividad rutinaria en la preparación de jaleas, salsas y mermeladas a bases de frutas.⁵

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir la etapa de cocción a la fruta escaldada, la sal y el vinagre de la formulación y la etapa de añadir finas hierbas del método de D2 en el método de elaboración de una salsa

⁴ Hernández-Briz, F. (1969). Mermeladas de Frutas. Hojas divulgadoras. Núm. 4-69. Recuperado de https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/hojas/hd_1969_04.pdf el 25 de marzo de 2025.

⁵ Paltrinieri, G. (1993). Procesamiento de frutas y hortalizas mediante métodos artesanales y de pequeña escala. *Oficina regional de la FAO para américa latina y el caribe*. Recuperado de <https://www.fao.org/4/x5062s/x5062S0a.htm#Salsa%20de%20mango>

Oficio N° 7449 de 19 de mayo de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0004427

de D1 junto a modificaciones rutinarias en la formulación, para así llegar al objeto de la reivindicación 1, Por lo cual se considera obvia.

Adicionalmente, D1 menciona el uso de pectina en su formulación que puede utilizarse como espesante, no hay evidencia de que el uso de CMC o de pectina como espesante en la formulación tenga algún efecto técnico en el método de la reivindicación 1, por lo que tampoco aporta nivel inventivo.

Las reivindicaciones dependientes 2 a 7 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.

Teniendo en cuenta lo señalado en el artículo 18 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, la reivindicación independiente 8 (NC2022/0004427 del 07 de abril del 2022) refiere a: “*Composición alimenticia obtenida mediante el procedimiento de las reivindicaciones 1 a 7 (...)*”. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1	D3
Composición alimenticia caracterizada porque comprende:	Formulación 1 de una bebida de mora: (Tabla LI.)	Elaboración de salsa agridulce a partir de frutas (...) (Página 1, objetivos)
Entre 50% y 60% p/p de fruta, donde la fruta se selecciona entre: mortiño, agraz, arándanos, maracuyá, mora, uchuva <i>Physalis peruviana</i> ;	Fruta 30% (Página 67, tabla LI)	1 Piña pintona mediana 2350g (89.9%) (Página 1, materia prima)
Entre 3% a 5% p/p de harina de almidón;	--	Maicena 20g (0.8%) (Página 1, materia prima)
Entre 15% al 20% p/p de edulcorante;	Azúcar 9.7% (Página 67, tabla LI)	Splenda 8g (0.3%) (Página 1, materia prima)
Entre 0.5% a 1% p/p de sal;	--	Sal 7g (0.3%) (Página 1, materia prima)
Entre 3.5% a 4% p/p de ácido acético;	--	Vinagre 125g (4.8%) (Página 1, materia prima)
Entre 1% al 5% de carboximetilo celuloso (CMC) como estabilizante;	CMC 0.1% (Página 67, tabla LI)	--
Entre 22% a 25% de agua;	Agua 60% (Página 67, tabla LI)	--
Entre 4% y 5% p/p de un ácido orgánico seleccionado entre ácido cítrico y ácido ascórbico;	Ácido cítrico 0.03% Ácido ascórbico 0.07% (Página 67, tabla LI)	--2613
Entre 1.5% a 2% de finas hierbas.	--	Pimentón 103g (3.9%) (Página 1, materia prima)



Oficio N° 7449 de 19 de mayo de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0004427

D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 8, ya que divulga el desarrollo de productos a base de mora (página XVII, objetivos) dentro de los que se encuentra una formulación de una bebida de mora con la siguiente composición : Fruta 30%, agua 60%, azúcar 9.7%, ácido cítrico 0.03%, ácido ascórbico 0.07%, CMC 0.1%, Benzoato de sodio 0.01% y sorbato de potasio 0.09%. (Página 67, tabla LI).

La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 8 y el producto divulgado en D1, consiste en los componentes de sal (Entre 0.5% a 1% p/p), ácido acético (Entre 3.5% a 4% p/p), harina de almidón (Entre 3% a 5% p/p) y finas hierbas (Entre 1.5% a 2% de finas hierbas), así como en la diferencia de porcentajes en las composiciones: entre 50% y 60% p/p de fruta, entre 15% al 20% p/p de edulcorante, entre 1% al 5% de carboximetilo celuloso (CMC) como estabilizante, entre 22% a 25% de agua y entre 4% y 5% p/p de un ácido orgánico seleccionado entre ácido cítrico y ácido ascórbico.

No hay evidencia de que el incluir específicamente los componentes de sal, ácido acético, harina de almidón y finas hierbas, así como la diferencia en sus composiciones, proporcionen un método con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D1, puesto que un método para la obtención de una composición alimenticia a base de frutas ya había sido previsto en dicho documento (Página 75 y 76).

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar la composición conocida en D1 para proporcionar otra alternativo?

Sin embargo, el incluir la sal, ácido acético, harina de almidón y finas hierbas ya está divulgado en D2 que se refiere a una salsa agridulce a partir de frutas que comprende como materia prima 1 piña pintona (89.9%), 125g de vinagre blanco (4.8%), 8g de splenda (0.3%), 103g de pimentón (3.9%), 20g de maicena (0.8%) y 7g de sal (0.3%). (Página 1, materia prima). Asimismo, es importante mencionar que, es de esperar que una persona versada en la materia varíe las formulaciones de las salsas siempre que se mantengan sus ingredientes primordiales.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir el ácido acético, la sal, el pimentón y el espesante de la composición de D2, a la formulación de salsa de D1 para así llegar al objeto de la reivindicación 8, Por lo cual se considera obvia.

Las reivindicaciones dependientes 9 a 10 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al proceso de la reivindicación 8, por lo cual se considera que carece de nivel inventivo.

6. Conclusión

Los requisitos de Patentabilidad de la presente solicitud están afectados así:

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	Guzmán, A.	1 a 10	Nivel inventivo
D2	Paltinieri, G.	1 a 7	Nivel inventivo
D3	Alan, A.	1 a 10	Nivel inventivo

Oficio N° 7449 de 19 de mayo de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0004427

En cumplimiento del artículo 45 de la Decisión 486 de 2000, se le indica que debe dar respuesta dentro del término de sesenta (60) días contados a partir de la fecha de notificación de la presente comunicación. En caso de no dar respuesta al presente requerimiento, o si a pesar de la respuesta subsistieran los impedimentos para la concesión, se denegará la patente.

Si como respuesta a este requerimiento, el solicitante modifica el capítulo reivindicatorio, deberá observar las instrucciones contenidas en el numeral 1.2.2.1.1., del Capítulo Primero del Título X de la Circular Única de esta Superintendencia. De igual forma, deberá tener presente que de conformidad con el literal a) del numeral 1.2.2.5.1. de la norma ibidem, será necesario acreditar el pago de la tasa por concepto de modificación a solicitudes en trámites, de conformidad con el valor establecido en la resolución de tasas vigentes.

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el numeral 6.2 del Capítulo Sexto del Título I de la Circular Única, informándoles que contra el mismo no procede recurso alguno en actuación administrativa.



Sandra Isabel Calderon Rodriguez
DIRECTORA DE NUEVAS CREACIONES

Oficio N° 7449 de 19 de mayo de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0004427

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2022/0004427		1°	X	2°		3°		Revoca	
Fecha de determinación estado de la técnica (DD/MM/AÑO)				Prioridad			Presentación		
07/04/2022							X		
Solicitante									
ASOCIACIÓN DE MUJERES LA ANTIOQUEÑITA									
Reivindicaciones que no son objeto de búsqueda por:									
Art. 14	-	Art. 15	-	Art. 20	-	Art. 25 (Falta de unidad de invención)			-

CRITERIOS DE BÚSQUEDA	
Reivindicaciones objeto de búsqueda	1 a 10
Palabras clave utilizadas	Fruit sauce, scalding OR boiling, seasoning OR herbs OR condiments, SAUCE or seasoning OR condiment, sweet sour sauce, sweet sour sauce OR sweet-sour dressing., salsa de frutas, salsa agridulce de frutas, finas hierbas, CMC, maracuyá, salsa de uchuva, mora, chutney de mango, Mortiño OR camueza OR vivhacha OR arándano OR agraz OR gongapa OR blackberry OR mora, aguaymanto OR uvilla OR uchuva OR ushun OR pysalis peruviana OR cape gooseberry OR goldenberry, OR peruvian groundcherry, *Passiflora edulis flavicarpa OR fruta de la pasión OR parchita OR calala OR chinola OR maracuya OR maracuja OR passion fruit OR Passiflora, sauce OR gravy OR spice OR salsa OR molho.
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda	CIP: A23L 1/00, A23L 1/22, A23L 1/212, A23C 9/12
	CPC:

DOCUMENTOS CONSIDERADOS RELEVANTES (Documentos patente, Literatura no patente (LNP): Artículos, catálogos, etc.)					
Informes de búsqueda / Bases de datos consultadas	N° de solicitud de patente / N° de patente / Autor LNP ⁽¹⁾	Fecha de Publicación /Presentación (DD/MM/AAAA)	Reivindicaciones /Secuencias afectadas	Citas relevantes del estado de la técnica	Categoría del documento citado ⁽²⁾
SIPI	NC2022/0004428	07/04/2022	-	-	E
Orbit	US2006029711	09/02/2006	8-10	Resumen	Y
	CN106616885	10/05/2017	-	-	A
	BR102016021263	2801/2020	-	-	A
Googlepatent	PH2201801619Y1	24/07/2020	-	-	A
Google Academico	Guzmán, A. ¹	2018	1-7	Página 75 Página 76 Página 94, tabla LIX Página 62, Tabla XLVII Página 86, tabla LV Página 91, tabla LVI. Formulación 2	Y
			8-10	tabla LI Página 67, tabla LI	Y
	Paltinieri, G. ²	1993	1-7	Capítulo 6, salsa de mango Capítulo 6, salsa de mango, materia prima Capítulo 6, salsa de mango, procesamiento	Y
	Alan, A ³	2018	8-10	Página 1, objetivos Página 1, materia prima	Y



Oficio N° 7449 de 19 de mayo de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0004427

	Camacho, M. ⁴	2018	-	-	A
	Ramírez, E. ⁵	2016	-	-	A
	Ramírez, D. ⁶	2000	-	-	A
¹ Guzmán, A. (2018). Diseño y desarrollo de productos alimenticios de la mora (Rubus spp.) para el aprovechamiento de mermas, en la empresa blackberries & vegetables. <i>Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de agronomía</i> .					
² Paltrinieri, G. (1993). Procesamiento de frutas y hortalizas mediante métodos artesanales y de pequeña escala. <i>Oficina regional de la FAO para américa latina y el caribe</i> . Recuperado de https://www.fao.org/4/x5062s/x5062S00.htm#Contents					
³ Alan, A. (2018) Elaboración de salsa agridulce. <i>Universidad atlántico, facultad de ingeniería química</i> . Recuperado de https://es.scribd.com/document/373213434/Lab-5-Salsa-Agridulce					
⁴ Camacho, M. (2018) Elaboración de una salsa de aderezo a base de mango. <i>Limentech ciencia y tecnología alimentaria (Vol 16 No. 1 p. 22-31)</i> .					
⁵ Ramírez, E. (2016) Introducción a la tecnología del Mango. <i>Centro de investigación y asistencia en tecnología y diseño del estado de Jalisco</i> . Recuperado de https://isbn.cloud/9786079742119/introduccion-a-la-tecnologia-del-mango/					
⁶ Ramírez, D. (2000). Evaluación físico-química de salsas de mango (Mangifera indica L.) utilizando harina de plátano verde (Musa sp., grupo AAB) como agente espesante. <i>Rev. Fc. Agron.</i> (26:53-65). Recuperado desde: https://www.yumpu.com/es/document/read/14600139/evaluacion-fisico-quimica-de-salsas-de-mango-revista-facultad-5					
(2) Categorías de documentos citados					
“A” Documento que define el estado general de la técnica no considerado como particularmente relevante. “E” Solicitud de patente o patente anterior pero publicada en la fecha de presentación internacional o en fecha posterior. “L” Documento citado para llamar la atención sobre por ejemplo, dudas acerca de una reivindicación de prioridad o para determinar la fecha de publicación de otra cita, siempre van acompañados de una explicación, por la cual se citan. “O” Documento del tipo actas de conferencia, este tipo de documentos siempre estará acompañado por otra letra que indique la pertinencia del documento, por ejemplo, O,X, O,Y o bien O,A. “P” Documento publicado antes de la fecha de presentación internacional pero con posterioridad a la fecha de prioridad reivindicada. “T” Documento publicado en fecha posterior a la de presentación o la de prioridad de la solicitud internacional y no entra en conflicto con dicha solicitud, pero puede ser útil para la mejor comprensión del principio o teoría en que se basa la invención, o para demostrar que el razonamiento o los hechos en los que se basa dicha invención son incorrectos. “X” Documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse nueva o que implique una actividad inventiva por referencia al documento aisladamente considerado. “Y” Documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse que implique una actividad inventiva cuando el documento se asocia a otro u otros documentos de la misma naturaleza, cuya combinación resulta evidente para un experto en la materia.					
Fecha del reporte de búsqueda: (16/05/2025)					

