

REPÚBLICA DE COLOMBIA  
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 10800 de 10 de julio de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012999

Señores

**ÁNGELA SOFÍA PARRA PAZ, ALVARO RAÚL PARRA HERAZO**

**TÍTULO DE LA SOLICITUD:** “FORMULACIÓN ALIMENTICIA, GRANULADA A BASE DE MANÍ Y AJÍ Y SU MÉTODO DE PREPARACIÓN”

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 aumentar el tiempo de vida útil de salsas a base de maní y ají, así como mejorar el procesamiento poco tecnificado del maní, puesto que en el proceso tradicional de tostado del maní hay pérdidas de calor, alto consumo de gas y altos tiempos de proceso. Además, existen pérdidas de materia prima, debido a la poca tecnificación del proceso, generando maní quemado y desperdicios de este durante el descascarillado.

Para resolver dicho problema técnico, la solicitud en estudio plantea una formulación alimenticia granulada que comprende 89,4% de maní tostado, 6,9% de ají y 3% de sal (NaCl). Asimismo, se plantea un procedimiento para la obtención de dicha formulación, el cual comprende las etapas de: a) la recepción de la materia prima, b) la selección y pesaje de las materias primas, c) tostar el maní a una temperatura entre 300°F-325°F y dejar hornear durante 90 a 120 min, y volteándolo cada 15 min, d) enfriar el maní durante 25 min, e) el descascarillado del maní se realiza en un tiempo de 45 min, f) la molienda del maní ocurre en un molino eléctrico para granos a razón de 0.9 kg/min, g) el lavado, corte y procesamiento del ají, donde se retira el pedúnculo y posteriormente se ingresa el ají a una maquina procesadora que disminuye el tamaño de partícula, h) se mezcla el ají procesado con la sal y finalmente se mezcla el maní y i) se empaca y pesa en cantidades de 400g.

### 2. Reivindicaciones estudiadas

El presente estudio se basa en el capítulo reivindicatorio presentado el 13 de septiembre de 2022, bajo el radicado No. NC2022/0012999.

### 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:

Oficio N° 10800 de 10 de julio de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012999

*"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 clara ya que incluye en el preámbulo dos categorías de reivindicaciones al mencionar: *"Formulación alimenticia, granulada a base de maní y ají y su método de preparación"*. Se sugiere separar estas categorías y limitar el preámbulo únicamente a lo relacionado con el producto, es decir, formulación alimenticia granulada a base de maní y ají.

La reivindicación 3 no es clara, ya que hace referencia a *"ají tostado"*, mientras que en la reivindicación 1 se menciona únicamente *"ají"*. Esta diferencia genera ambigüedad y falta de coherencia en el alcance de las reivindicaciones, por lo que se sugiere unificar los términos o aclarar la relación entre ambos.

En la reivindicación 5, etapa e), el término: *"aproximadamente"*, es impreciso, por lo cual, no permite distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlo por términos precisos o rangos concretos.

El procedimiento de la reivindicación 5, no es claro, puesto que las etapas a) a i), no inician con un verbo en infinitivo que indique claramente la acción reclamada. Se sugiere reescribir la reivindicación independiente 5, enseñando la acción específica asociada a cada etapa y las condiciones de ejecución de ellas.

El procedimiento de la reivindicación 5 no es claro, puesto que en la etapa a), la frase *"donde se inspecciona la calidad requerida"* es ambigua, debido a que no se especifican los criterios de calidad ni el procedimiento de la inspección.

En la reivindicación 5, en la etapa (b), se menciona: *"pesar las cantidades de materias primas según la formulación"*. No obstante, dado que se trata de una reivindicación de una categoría distinta (proceso), y con el fin de brindar mayor claridad y precisión, se sugiere incluir los componentes a utilizar y las cantidades correspondientes.

En la reivindicación 5, etapa e), se indica un valor específico de *"4,76 kg de cascarilla"*; sin embargo, este valor no resulta claro, ya que en dicha reivindicación ni en las precedentes se han establecido cantidades en kilogramos como referencia. Se solicita aclarar la base de cálculo o ajustar la redacción para mantener coherencia con las unidades y cantidades previamente mencionadas.

La reivindicación 5, se refiere a las siguientes frases: *"se retiran aproximadamente 4,76 Kg de cascarilla"* (etapa e); *"para granos a razón de 0.9 kg/min. arrojando como resultado maní granulado en tamaños entre 2 a 3 mm"* (etapa f), *"que disminuye el tamaño de partícula entre 5 - 7 mm"* (etapa g), las cuales son resultados a alcanzar y no definen el procedimiento, puesto que las reivindicaciones incluirían no sólo la solución propuesta en la solicitud, sino todas las alternativas presentes o futuras que permitan llegar a esos resultados. Se sugiere reemplazar por las características técnicas esenciales, estructurales o funcionales, que contribuyen a la obtención de esos efectos.

Oficio N° 10800 de 10 de julio de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012999

Las reivindicaciones 5 y 9, hacen referencia a los dibujos, según la expresión “(FIG. 1)” (Reiv.5, etapa. f); “(FIG.12)” (Reiv.9, etapa. b). Se sugiere eliminar la referencia a los dibujos.

La unidad de medida °F mencionada en la reivindicación 5, etapa c), no corresponde a la establecida por el Sistema Internacional de Unidades, por lo tanto, se solicita hacer la conversión a °C.

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

### 3.2. Descripción

De conformidad con lo establecido por el artículo 28 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina y con ocasión a la solicitud en estudio se encuentra que, la unidad de medida °F encontrada en la página 7, no corresponde a las establecidas por el Sistema Internacional de Unidades, por lo tanto, se solicita hacer la conversión a la unidad de medida °C.

### 4. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 13 de septiembre de 2022, que corresponde a la fecha de presentación nacional.

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   | BRPI0705866 | “Peanut with flavors”                                          | 18 de agosto de 2009    |
| D2   | CN108936567 | “Peanut and sesame chili sauce and manufacture method thereof” | 07 de diciembre de 2018 |
| D3   | US9913489   | “Peanut butter slices”                                         | 13 de marzo de 2018     |

D1<sup>1</sup> divulga cacahuètes tostados y salados con los aromas y sabores: picante, tocino, camarón, solomillo, mostaza y finas hierbas (resumen).

D2<sup>2</sup> divulga una salsa de chile de cacahuete y sésamo y su método de preparación. Esta salsa consta de: chiles secos, cacahuètes, aceite de sésamo, cebollas, semillas de sésamo, sal y polvo de fresno espinoso chino. El método de preparación tiene las siguientes etapas: 1) lavar los chiles; una vez lavados, se secan al aire; y, a continuación, se pulverizan para su uso en preparación, 2) saltear los cacahuètes para su cocción; una vez fritos, se pelan y, una vez pelados, se trituran para su uso en preparación. 3) rallar cebolla; una vez rallada, se seca; y la cebolla seca se pulveriza para su uso en preparación, 4) saltear las semillas de sésamo para obtener un color amarillo; y una vez fritas, se secan al aire para su uso en preparación. 5) calentar el aceite de sésamo a 220-230 °C; se añaden los chiles secos, el cacahuete, la cebolla, las semillas de sésamo, el polvo de fresno espinoso chino y la sal. Finalmente, los ingredientes se saltean durante 2-3 minutos, se enfrían y se envasa. Esta invención, proporciona una salsa de chile con un sabor puro y fresco, picante moderado y agradable al paladar (Resumen).

<sup>1</sup><https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/040951266/publication/BRPI0705866A2?q=BRPI0705866>

<sup>2</sup><https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/064464976/publication/CN108936567A?q=CN108936567>



Oficio N° 10800 de 10 de julio de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012999

D3<sup>3</sup> divulga un alimento a base de cacahuete totalmente natural y bajo en grasa (Col.3, línea.11). Asimismo, describe un proceso para la fabricación de dicho alimento, el cual inicia tostando los cacahuets a una temperatura de 300°F (149°C), se enfrían los cacahuets hasta temperatura ambiente y se procede con el descascarado empleando un separador por gravedad, luego los cacahuets son molidos hasta un tamaño de 10 milésimas de pulgada (0,254 mm) y prensados a alta presión para extraer entre el 60-70% del aceite de la pasta de mantequilla de cacahuete, el resultado es una torta de cacahuete deshidratada que es triturada hasta obtener un producto en polvo (Col.3, línea.32 a 67).

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 (NC2022/0012999 del 13 de septiembre de 2022) refiere a: *“Formulación alimenticia, granulada a base de maní y ají y su método de preparación, caracterizada porque comprende (...)”*. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

| CARACTERÍSTICAS<br>ESENCIALES                                                           | D1                                                                        | D2                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Formulación alimenticia, granulada a base de maní y ají, caracterizada porque comprende | Un producto de maní picante, que comprende (Descripción pág.1, línea. 17) | Una salsa de chile que se caracteriza por los siguientes componentes (Reiv.1, pág.1) |
| (a) 89.4% p/p de maní tostado;                                                          | (92,59%) 1 kg de maní (Descripción pág.1, línea. 16)                      | (15,43%) 9 kg de maní (Reiv.1, pág.1)                                                |
| (b) 6.9% p/p de ají;                                                                    | (3,7%) 40 g de picante (Descripción pág.1, línea. 20)                     | (17,15%) 10 kg de chile (Reiv.1, pág.1)                                              |
| (c) 3% p/p de sal (NaCl);                                                               | (3,7%) 40 g de sal (Descripción pág.1, línea. 19)                         | (3,4%) 2 kg de sal (Reiv.1, pág.1)                                                   |

D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1, ya que divulga un producto a base de maní tostado y salado con una especia picante, con el fin de darle aroma y sabor al maní crudo (Resumen).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y el producto divulgado en D1, consiste en que se incluye ají y las concentraciones de cada uno de los componentes.

No hay evidencia de que el incluir específicamente un 89,4% p/p de maní, un 6,9% de ají y un 3% de sal, proporcione un producto con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D1, puesto que la preparación de un producto a base de maní con picante, para realzar su aroma y sabor ya había sido previsto en dicho documento (Resumen).

<sup>3</sup><https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/061526345/publication/US9913489B1?q=US9913489>



Oficio N° 10800 de 10 de julio de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012999

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

Sin embargo, el incluir específicamente ají en una formulación alimenticia, ya está divulgado en D2 que se refiere a una salsa de chile de cacahuete y sésamo, la cual incluye un 17,15% de chile (Reiv.1, pág.1). Es importante resaltar que los porcentajes del 89,9% de maní, 6,9% de ají y 3% de sal, son proporciones que pueden variar de acuerdo con el tipo de producto a base de maní picante que se desea preparar, como es el caso de cacahuates americanos, cacahuates fritos enchilados (Pág.94 a 105)<sup>4</sup>, cacahuates tostados con ajo y chile<sup>5</sup> o ají de maní<sup>6</sup>; por lo cual, ajustar los porcentajes de maní, ají y sal, es una modificación que realizaría de manera rutinaria una persona del oficio versada en la materia y no se observa algún efecto técnico inesperado asociado puntualmente a las proporciones del 89,9% de maní, 6,9% de ají y 3% de sal 3% en la formulación.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir el chile de D2, junto con su conocimiento general, en el producto de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Las reivindicaciones dependientes 2 a 4 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo a la formulación de la reivindicación 1, por lo cual se considera que carecen 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 5 (NC2022/0012999 del 13 de septiembre de 2022) refiere a: *“Procedimiento para la preparación de la formulación según la reivindicación 1, caracterizado porque comprende (...)”*. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

<sup>4</sup>Bernal Guardado, Patricia Guadalupe. (1991). "Industrialización y conservación del cacahuete". (Tesis de Licenciatura). Universidad Nacional Autónoma de México, Facultad de Química, UNAM. Recuperado de : <https://repositorio.unam.mx/contenidos/3476451>. Fecha de consulta: 23 de junio de 2025.

<sup>5</sup>Crisdaughter D. (26 de mayo de 2021). Roasted peanuts with garlic & chilli [Archivo de Vídeo]. Recuperado el 09 de julio de 2025 de [https://www.youtube.com/watch?v=EjCy3soT\\_XE](https://www.youtube.com/watch?v=EjCy3soT_XE)

<sup>6</sup>Sweet y salado. (05 de mayo de 2017). AJÍ DE MANÍ- Cómo hacer ají de maní colombiano [Archivo de Vídeo]. Recuperado el 09 de julio de 2025 de <https://www.youtube.com/watch?v=Gqgpi5LC2H4>

Oficio N° 10800 de 10 de julio de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012999

| CARACTERÍSTICAS<br>ESENCIALES                                                                                                                                                                      | D2                                                                         | D3                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Procedimiento para la preparación de la formulación según la reivindicación 1, caracterizado porque comprende las siguientes etapas                                                                | Un método de producción de salsa de chile con maní (Reiv.4, pág.2)         | Proceso para preparar un alimento a base de cacahuete (Col.3, línea.32)                                                                  |
| (a) La recepción de la materia prima, donde se inspecciona la calidad requerida                                                                                                                    | -----                                                                      | Pasar el cacahuete por una mesa de selección de cualquier material extraño (Col.3, línea.53)                                             |
| (b) La selección donde se procede a eliminar rechazos y a pesar las cantidades de materias primas según la formulación                                                                             | -----                                                                      |                                                                                                                                          |
| (c) El tostado del maní a 300-325 °F y se deja hornear durante 90 a 120 minutos. Cada 15 minutos se voltea el maní de las bandejas para evitar que se queme.                                       | Fritar el maní (Reiv.4, pág.2)                                             | Tostar los cacahuates crudos a 300°F (149°C) durante 15 min (Col.3, línea.33 y 34)                                                       |
| (d) El enfriamiento de ése maní tostado durante un tiempo de 25 min.                                                                                                                               | Reservar el maní (Reiv.4, pág.2)                                           | Enfriar los cacahuates tostados hasta temperatura ambiente (Col. 3, línea.36)                                                            |
| e) El descascarillado del maní se realiza en un tiempo promedio de 45 min                                                                                                                          | Pelar el maní (Reiv.4, pág.2)                                              | La cascará se retira mediante un blanqueador (Col.3, línea. 49)                                                                          |
| (f) La molienda. El maní se pasa a un molino eléctrico arrojando como resultado maní granulado en tamaños entre 2 a 3 mm.                                                                          | Triturar el maní (Reiv.4, pág.2)                                           | Moler los cacahuates descascarados y tostados en un molino hasta un tamaño de 10 milésimas de pulgadas (0.25 mm) (Col. 3, línea.60 a 62) |
| (g) El lavado, corte y procesamiento del ají. En el corte se retira el pedúnculo y posteriormente se ingresa el ají a una maquina procesadora que disminuye el tamaño de partícula entre 5 - 7 mm. | Limpiar y secar el chile y trituirarlo hasta obtener polvo (Reiv.4, pág.2) | -----                                                                                                                                    |
| (h) Se mezcla el ají procesado y la sal, de acuerdo a la formulación y finalmente se mezcla con el maní."                                                                                          | Mezclar los ingredientes (Reiv.4, pág.2)                                   | -----                                                                                                                                    |
| (i) Se empaca y pesa en cantidades de 400 g.                                                                                                                                                       | Envasar (Reiv.4, pág.2)                                                    | -----                                                                                                                                    |

D2 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 5, ya que divulga un método de preparación de salsa de chile, el cual tiene las siguientes etapas: 1) lavar los chiles; una vez lavados se secan al aire; y, a continuación, se pulverizan, 2) saltear los cacahuates para su cocción, pelarlos y triturarlos, 3) rallar cebolla, secarla y pulverizarla, 4) saltear las semillas de sésamo para obtener un color amarillo, secarlas al aire, 5) calentar el aceite de sésamo a 220-230 °C



Oficio N° 10800 de 10 de julio de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012999

y mezclar los chiles secos, el cacahuete, la cebolla, las semillas de sésamo, el polvo de fresno espinoso chino y la sal. Finalmente, los ingredientes se saltean durante 2-3 minutos, se enfrían y se envasa. Esta invención, proporciona una salsa de chile con un sabor puro y fresco, picante moderado y agradable al paladar (Resumen).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 5 y el método divulgado en D2, consiste en que se incluye la etapa a) recepción de la materia prima, la etapa b) la selección donde se procede a eliminar rechazos y a pesar las cantidades de materias primas, la etapa c) donde el maní es el tostado a 300-325°F durante 90 a 120 min, la etapa d) el enfriamiento durante 25 min, la etapa e) el tiempo de descascarillado del maní durante 45 min y en las etapas f) y g) el tamaño del maní entre 2 a 3 mm y ají entre 5 a 7 mm, respectivamente.

No hay evidencia de que el incluir específicamente la recepción de la materia prima, donde se inspecciona la calidad requerida, la selección donde se procede a eliminar rechazos y a pesar las cantidades de materias primas, el tostado de maní a 300-325°F durante 90 a 120 min, el tiempo de enfriamiento de 25 min, el tiempo de descascarillado del maní de 45 min y el tamaño del maní entre 2 a 3 mm y ají entre 5 a 7 mm, proporcione un método con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D2, puesto que un método de producción de un alimento a base de maní y ají (salsa de chile) ya había sido previsto en dicho documento (Resumen).

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el procedimiento conocido en D2 con el fin de proporcionar otro procedimiento alternativo?

Sin embargo, el incluir la recepción de la materia prima, donde se inspecciona la calidad requerida, la selección donde se procede a eliminar rechazos y a pesar las cantidades de materias primas, el tostado del maní a 300-325°F y el enfriamiento del maní en un método para preparar una formulación alimenticia, ya está divulgado en D3 que describe un proceso para preparar un alimento a base de maní, el cual inicia tostando el cacahuete a una temperatura de 300°F (149°C), se enfría el cacahuete hasta temperatura ambiente y se procede con el descascarado empleando un separador por gravedad, luego los cacahuetes son molidos hasta un tamaño de 10 milésimas de pulgada (0,254 mm) (Col.3, línea.32 a 67). Asimismo, describe que se hace pasar el cacahuete por una mesa de selección para retirar cualquier material extraño (Col.3, línea.53). Es importante resaltar que, el tiempo de tostado es una variable importante a tener en cuenta para mejorar la calidad del maní, en consecuencia, ya se han evaluado tiempos en un rango de 0-100 min; clasificando el tipo de tueste en claro, medio y oscuro y con ello garantizar la calidad y sabor del maní<sup>7</sup>. Por su parte, cabe mencionar que, el enfriamiento y descascarillado posteriores al proceso de tueste del maní también se han realizado en rangos de 60 y 90 min<sup>8</sup>.

Cabe mencionar que, específicamente los tamaños granulares del maní entre 2 a 3 mm y ají entre 5 a 7 mm referidos en las etapas f) y g), respectivamente; corresponden a tamaños relativos que podrían ser alcanzados en la preparación de alimentos a base de maní picante mediante un procesador de alimentos<sup>6</sup>, por lo cual, alcanzar dichos tamaños, es una modificación que realizaría de manera rutinaria la persona del oficio

<sup>7</sup>Shi, X., Dean, L. O., Davis, J. P., Sandeep, K. P., & Sanders, T. H. (2018). The effects of different dry roast parameters on peanut quality using an industrial belt-type roaster simulator. *Food Chemistry*, 240, 974-979. Recuperado de : <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/28946369/>. Fecha de consulta : 24 de junio de 2025.

<sup>8</sup>Bravo Aguirre, A. P. (2015). Máquina enfriadora rotativa de maní tostado, para la industria artesanal (Tesis de pregrado, Universidad Técnica del Norte). Recuperado de : <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/3748>. Fecha de consulta : 24 de junio de 2025.

Oficio N° 10800 de 10 de julio de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012999

versada en la materia y no se observa un efecto técnico inesperado asociado puntualmente a la reducción del tamaño del maní entre 2 a 3 mm y el ají entre 5 a 7.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir la selección de material extraño, el enfriamiento a temperatura ambiente, la temperatura de 300 °F del tostado de maní de D3, junto con modificaciones rutinarias y su conocimiento general, en el método de D2, para así llegar al objeto de la reivindicación 5. Por lo cual se considera obvia.

Las reivindicaciones dependientes 6 a 14 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporten nivel inventivo al procedimiento de la reivindicación 5, 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   | BRPI0705866 | 1 a 4                      | Nivel inventivo      |
| D2   | CN108936567 | 1 a 14                     | Nivel inventivo      |
| D3   | US9913489   | 5 a 14                     | Nivel inventivo      |

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° 10800 de 10 de julio de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012999

INFORME DE BÚSQUEDA  
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

|                                                                                                                     |                                                                       |                                                 |                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                          |                                        |  |        |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------|--|--------|--|
| Solicitud No.                                                                                                       |                                                                       | Examen de patentabilidad                        |                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                          |                                        |  |        |  |
| NC2022/0012999                                                                                                      |                                                                       | 1°                                              | X                                      | 2°                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                          | 3°                                     |  | Revoca |  |
| Fecha de determinación estado de la técnica                                                                         |                                                                       |                                                 |                                        | Prioridad                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                          | Presentación                           |  |        |  |
| 13 de septiembre de 2022                                                                                            |                                                                       |                                                 |                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                          | X                                      |  |        |  |
| Solicitante                                                                                                         |                                                                       |                                                 |                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                          |                                        |  |        |  |
| ÁNGELA SOFÍA PARRA PAZ, ALVARO RAÚL PARRA HERAZO                                                                    |                                                                       |                                                 |                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                          |                                        |  |        |  |
| 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 14                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                          |                                        |  |        |  |
| Palabras clave utilizadas                                                                                           |                                                                       |                                                 |                                        | Formulation, snack, supplement, composition, feed, food, sauce, peanut, cacahuete, cacahuete, chili, chile, ají, spicy, pepper, salt, NaCl, sodium chloride, powder, granulated, ground, crushed, roasting, toasting, shelling, husk, peel, grinding, crushing, husk, shell, cooling, cool, <ul style="list-style-type: none"><li>(peanut OR cacahuete OR cacahuete) AND (roasting OR toasting) AND (shelling OR husk OR peel) AND (grinding OR crushing)</li><li>(formulation OR composition) AND (peanut OR cacahuete OR cacahuete) AND (chili) AND (powder OR granulated OR ground OR crushed)</li></ul> |                                                          |                                        |  |        |  |
| Clasificaciones utilizadas para la búsqueda                                                                         |                                                                       |                                                 |                                        | CIP:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | A23G 1/46, A23G 1/56, A23L 7/143, A23L 11/00, A23L 25/00 |                                        |  |        |  |
|                                                                                                                     |                                                                       |                                                 |                                        | CPC:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                          |                                        |  |        |  |
| DOCUMENTOS CONSIDERADOS RELEVANTES<br>(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 <sup>(1)</sup> | Fecha de Publicación /Presentación (AAAA/MM/DD) | Reivindicaciones /Secuencias afectadas | Citas relevantes del estado de la técnica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Categoría del documento citado <sup>(2)</sup>            |                                        |  |        |  |
| SIPI                                                                                                                | 07093498                                                              | 2007/09/11                                      | -                                      | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | A                                                        |                                        |  |        |  |
| Patbase                                                                                                             | CN1076686558                                                          | 2018/02/09                                      | -                                      | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | A                                                        |                                        |  |        |  |
|                                                                                                                     | CN106993799                                                           | 2017/08/01                                      | -                                      | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Y                                                        |                                        |  |        |  |
|                                                                                                                     | CN112790369                                                           | 2021/05/14                                      | -                                      | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | A                                                        |                                        |  |        |  |
|                                                                                                                     | CN108936567                                                           | 2018/12/07                                      | 1 a 14                                 | Todo el documento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Y                                                        |                                        |  |        |  |
|                                                                                                                     | BRPI0705866                                                           | 2009/08/18                                      | 1 a 4                                  | (Descripción pág.1)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Y                                                        |                                        |  |        |  |
|                                                                                                                     | US9913489                                                             | 2018/03/13                                      | 5 a 14                                 | (Col.3, línea.30 a 62)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Y                                                        |                                        |  |        |  |
| Origin                                                                                                              | MXJL03000039                                                          | 2005/06/01                                      | -                                      | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Y                                                        |                                        |  |        |  |
| Espacenet                                                                                                           | CN1026488772                                                          | 2012/08/29                                      | -                                      | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | A                                                        |                                        |  |        |  |
|                                                                                                                     | CN105265915                                                           | 2016/01/27                                      | -                                      | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Y                                                        |                                        |  |        |  |
|                                                                                                                     | CN103750275                                                           | 2014/01/17                                      | -                                      | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | A                                                        |                                        |  |        |  |
| Google patent                                                                                                       | US8697173                                                             | 2014/04/15                                      | -                                      | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | A                                                        |                                        |  |        |  |
|                                                                                                                     | US698691                                                              | 2006/01/17                                      | -                                      | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Y                                                        |                                        |  |        |  |
| Google                                                                                                              | Bernal P <sup>(1)</sup>                                               | 1991/01/01                                      | -                                      | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Y                                                        |                                        |  |        |  |
|                                                                                                                     | Bravo A <sup>(2)</sup>                                                | 2015/02/10                                      | -                                      | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Y                                                        |                                        |  |        |  |
| Google scholar                                                                                                      | Shi et al <sup>(3)</sup>                                              | 2018/02/01                                      | -                                      | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Y                                                        |                                        |  |        |  |



Oficio N° 10800 de 10 de julio de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012999

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| YouTube                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Crisdaughter, D <sup>(4)</sup> | 2021/05/26 | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | - | Y |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Sweet y salado <sup>(5)</sup>  | 2017/05/05 | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | - | Y |
| <sup>(1)</sup> Bernal Guardado, Patricia Guadalupe. (1991). "industrialización y conservación del cacahuete". (Tesis de Licenciatura). Universidad Nacional Autónoma de México, Facultad de Química, UNAM. Recuperado de: <a href="https://repositorio.unam.mx/contenidos/3476451">https://repositorio.unam.mx/contenidos/3476451</a> . Fecha de consulta: 23 de junio de 2025.                       |                                |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |   |
| <sup>(2)</sup> Bravo Aguirre, A. P. (2015). Máquina enfriadora rotativa de maní tostado, para la industria artesanal (Tesis de pregrado, Universidad Técnica del Norte). Recuperado de: <a href="http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/3748">http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/3748</a> . Fecha de consulta: 24 de junio de 2025.                                               |                                |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |   |
| <sup>(3)</sup> Shi, X., Dean, L. O., Davis, J. P., Sandeep, K. P., & Sanders, T. H. (2018). The effects of different dry roast parameters on peanut quality using an industrial belt-type roaster simulator. Food Chemistry, 240, 974-979. Recuperado de: <a href="https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/28946369/">https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/28946369/</a> . Fecha de consulta: 24 de junio de 2025. |                                |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |   |
| <sup>(4)</sup> Crisdaughter D. (26 de mayo de 2021). Roasted peanuts with garlic & chilli [Archivo de Vídeo]. Recuperado el 09 de julio de 2025 de <a href="https://www.youtube.com/watch?v=EjCy3soT_XE">https://www.youtube.com/watch?v=EjCy3soT_XE</a>                                                                                                                                              |                                |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |   |
| <sup>(5)</sup> Sweet y salado. (05 de mayo de 2017). AJÍ DE MANÍ- Cómo hacer ají de maní colombiano [Archivo de Vídeo]. Recuperado el 09 de julio de 2025 de <a href="https://www.youtube.com/watch?v=Gqgpi5LC2H4">https://www.youtube.com/watch?v=Gqgpi5LC2H4</a>                                                                                                                                    |                                |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |   |
| (2) Categorías de documentos citados                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |   |
| <b>“A”</b> Documento que define el estado general de la técnica no considerado como particularmente relevante.                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                |            | <b>“T”</b> 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. |   |   |
| <b>“E”</b> Solicitud de patente o patente anterior pero publicada en la fecha de presentación internacional o en fecha posterior.                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                |            | <b>“X”</b> Documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse nueva o que implique una actividad inventiva por referencia al documento aisladamente considerado.                                                                                                                                                                          |   |   |
| <b>“L”</b> 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.                                                                                                                                                      |                                |            | <b>“Y”</b> 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.                                                                                       |   |   |
| <b>“O”</b> 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.                                                                                                                                                                                                      |                                |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |   |
| <b>“P”</b> Documento publicado antes de la fecha de presentación internacional pero con posterioridad a la fecha de prioridad reivindicada.                                                                                                                                                                                                                                                           |                                |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |   |
| Fecha del reporte de búsqueda: (09/07/2025)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |   |