

Bogotá, 11 de agosto de 2025

Señores

**DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

E. S. D

Expediente:	N° NC2022/0005812
Actuación:	Respuesta a requerimiento Art.45 Oficio No. 7142 de 12 de mayo de 2025
Título:	FORMULACIÓN Y PROCESO PARA OBTENER CARNE DE RES MAGRA, MARINADA Y DESHIDRATADA
Solicitante:	ADRIANA BITTI PELAEZ

Respetados Señores,

GUILLERMO ANDRÉS NAVARRO, identificado civil y profesionalmente como aparece al pie de mi firma, con domicilio y residencia en la ciudad de Bogotá D.C., obrando en calidad de apoderado de la Señora **ADRIANA BITTI PELAEZ**, en cumplimiento de lo dispuesto por el artículo 45 de la Decisión 486, procedo a dar respuesta a las observaciones hechas por el Despacho relacionadas con la solicitud de patente de invención de la referencia de la siguiente manera:

I. ANTECEDENTES

1.1. Mediante escrito radicado ante la Superintendencia de Industria y Comercio el día 04 de mayo de 2022, la Señora ADRIANA BITTI PELAEZ presentó la solicitud de patente de invención titulada "FORMULACIÓN Y PROCESO PARA OBTENER CARNE DE RES MAGRA, MARINADA Y DESHIDRATADA".

1.2. La solicitud de patente de invención fue publicada en la Gaceta 962 de la Propiedad Industrial del 20 de mayo de 2022, sin presentar oposiciones por parte de terceros.

1.3. Como resultado del examen de fondo, mediante Oficio No. 7142 de 12 de mayo de 2025, se requirió al solicitante en los términos del artículo 45 de la Decisión 486, solicitándole presentar respuesta frente a las observaciones de fondo.

1.4. En uso de las facultades legales conferidas y estando dentro de la oportunidad legal, esta parte se permite presentar respuesta a las observaciones de fondo de la solicitud inicialmente elevada a su Despacho.

II. DE LA SOLICITUD DE PATENTE

2.1 Reivindicaciones (Art. 30 Decisión 486)

- De acuerdo a la objeción del Examinador sobre falta de concisión, la Solicitante se permite indicar que las tres reivindicaciones de producto son permitidas, esto fundamentado en lo que indica el Instructivo de Examen de Forma y Fondo de Solicitudes de Patente de Invención y Modelo de Utilidad PI02-I06 del 23 de abril de 2023 y su anexo 1 (en adelante Guía de la SIC) en el numeral 4.3.19, y el Manual Andino para el Examen de Patentes del 2022, en el numeral 4.6.13, así: "(...) Puede haber **dos o más reivindicaciones independientes de la misma categoría**, si la invención no se puede proteger de una forma más apropiada (concisa). Por ejemplo, utilizando reivindicaciones dependientes. Hay que tener en cuenta que el alcance de la protección de dos reivindicaciones independientes de la misma categoría puede ser diferente, aunque parezcan similares. Por ejemplo, un producto químico nuevo e inventivo, se puede reivindicar en la misma solicitud por su fórmula química y por su proceso de fabricación."

De acuerdo a lo anterior, el objeto de las reivindicaciones 1 a 3 son de formulaciones, donde su caracterización, como conoce la persona experta en

la materia, son los componentes y sus rangos, por lo tanto, no se pueden definir de otra manera. Es así que la Solicitante le recuerda al Examinador, que para este tipo de reivindicaciones de formulaciones, tal como lo indica la Guía de la SIC y el Manual Andino, aplica que, aunque parezcan similares el alcance de la protección de las tres reivindicaciones independientes de la presente invención de la misma categoría es diferente, por lo tanto, la Solicitante no puede realizar una modificación, como lo solicita el Examinador, ya que tal como se demostró, tener más de una reivindicación de la misma categoría no se puede considerar falta de concisión, ya que la ley lo permite si no hay otra forma más apropiada de protegerla.

- La Solicitante se permite aclarar al Examinador las siguientes observaciones frente a la objeción sobre falta de sustento de algunas características de la reivindicación 4:
 - o El Examinador indica *"paso a: cortar en contra y no a lo largo del estiramiento natural de la carne en cortes o lonjas que no superen los 0,435 cm o 0,635 cm de grosor"*, para dar por superada esta objeción se incluye este texto en la descripción original.
 - o El Examinador indica *"paso b: 20 a 40 minutos"*, la Solicitante se permite aclarar que esta característica si está en la descripción inicial tal como se muestra a continuación: *"El proceso industrial de mezcla al vacío se realiza mezclando la fórmula de la presente invención seleccionada con la carne en una marinadora industrial al vacío, a una velocidad de rotación de 6 RPM máximo **40 minutos.**"* (Pág. 10, línea 11) y en *"En este punto es indispensable resaltar que fueron cruciales la cantidad de carne tratada es 5 a 25 Kg y el tiempo de marinaje es de **20 a máximo 40 minutos**"* (Pág. 10, línea 19). De acuerdo a lo anterior, no es necesario incluir esta característica en la descripción modificada.
 - o El Examinador indica *"paso b: formulación por cada 500 g de carne"*, la Solicitante se permite aclarar que esta característica si está en la descripción inicial tal como se muestra a continuación: *"por cada 500 g de carne"* (Pág. 11, línea 19).

- El Examinador indica “*paso c: en rejillas de acero inoxidable durante 20 a 40 minutos*”, para dar por superada esta objeción se incluye este texto en la descripción original.
- Se realiza la corrección del nombre de algunos componentes en la reivindicación 5, ya que se intercambio el nombre salsa de humo por ajo, pimienta negra por jengibre, jengibre por salsa de humo y ajo por pimienta negra.

2.2 Descripción (Art. 28 Decisión 486)

- De acuerdo a la solicitud del Examinador se incluyen las características de las reivindicaciones iniciales en la descripción que no habían sido incluidas, para dar cumplimiento al requisito de sustento en la descripción de las reivindicaciones.

2.3 Unidad de invención (Art. 25 Decisión 486)

- La Solicitante no se encuentra de acuerdo con está objeción, ya que las reivindicaciones de producto “*Formulaciones para marinar una base de carne magra que posteriormente será deshidratada*” y el proceso “*Proceso de marinaje y deshidratación de carne magra*”, están solucionando el mismo problema técnico, y el concepto técnico inventivo, que son las formulaciones para marinar, como se demostrara a lo largo de este documento son nuevas e inventivas, por lo cual la presente invención si cumple con tener un solo concepto técnico, cumpliendo así con el requisito de unidad de invención.

De acuerdo con lo anterior, presentamos los argumentos que dan por superadas las objeciones de claridad y sustento de las reivindicaciones, descripción y falta de unidad de invención mencionadas por el Examinador en el Oficio No. 7142 de 12 de mayo de 2025.

III. DE LA DETERMINACIÓN DEL ESTADO DE LA TÉCNICA

3.1 NIVEL INVENTIVO

Con el fin de demostrar el nivel inventivo del capítulo reivindicatorio, y basándome en lo mencionado en la Guía de la SIC sobre el Método Problema-Solución, a continuación, expongo como el arte previo citado por el Examinador no llevaría a la persona del oficio normalmente versada en la materia a la invención reclamada.

Es así como el documento D1 divulga **producto cárnico seco** incluye carne y semillas de plantas, donde estas últimas contienen al menos aproximadamente un 3% de cafeína en peso. Por ejemplo, un producto incluye semillas de guaraná. Según diversos productos y procesos, las semillas de plantas pueden presentarse en polvo. (Resumen). -Negrilla y subrayado fuera de texto-.

En este punto es preciso indicar una diferencia muy importante de la presente invención frente a D1, por lo cual no se puede considerar el documento más cercano, ya que su funcionamiento, propósito y problema a resolver nada tiene que ver con el de la presente invención, ya que D1 se enfoca en: "(...) *Muchos consumidores demandan innovaciones o están dispuestos a probar nuevos productos conforme aparecen en el mercado.* (Párr. 0002).

*Como se describe en este documento, un producto ejemplar incluye uno o más **compuestos que se sabe que actúan como estimulantes**. Por ejemplo, la cafeína, el café, el té, la taurina, el mate y las bayas de guaraná pueden ser adecuados para su uso como compuestos o como fuente de compuestos. **Un compuesto puede ser sintético** o natural (Párr. 0007).* -Negrilla fuera de texto-.

Mientras que la presente invención proporciona formulaciones que no emplea aditivos sintéticos o artificiales para resaltar sabor ni preservar la vida útil del producto, hasta seis o un año si refrigeración, es así que este producto es un producto natural, funcional y/u orgánico.

Ahora bien, revisando cada uno de los textos con los cuales el Examinador comparó y afectó las características técnicas de la antigua reivindicación 1 frente a D1, se observan que hay errores, tal como se detalla en la siguiente Tabla 1.

TABLA 1. Comparación de los textos citados por el Examinador en el estudio de la reivindicación 1 y los indicados en D1

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1	Observaciones
Una formulación para marinar una base de carne magra que posteriormente será deshidratada, caracterizada	Una formulación de marinado (Tabla 2)	Sin observaciones
porque comprende por cada 500 g de carne:		No divulga nada con respecto a esta característica.
Salsa Soya 50-60%	Salsa de soya 31,82% (Tabla 2)	Comparación errada, la divulgación esta fuera del rango reclamado.
Salsa Inglesa 25-30%	Salsa inglesa 27,85% (Tabla 2)	Sin observaciones
Salsa Humo 3-4%	Humo líquido 1,06% (Tabla 2)	Comparación errada, la divulgación esta fuera del rango reclamado.
Ajo 1-2,5%	Ajo granulado 0,64% (Tabla 2)	Comparación errada, la divulgación esta fuera del rango reclamado.
Pimienta Negra 0,5-1,5%	Pimienta negra molida 0,91% (Tabla 2)	Sin observaciones
Jengibre 0,5-1,5%	Jengibre 0.87% (Tabla 3)	La formulación de la tabla 2, con la cual se está comparando la reivindicación 1, indica que el jengibre es de 7,76%. El incluir el porcentaje de otra formulación, en la cual sus componentes y/o rangos son diferentes con la que se esta comparando de muestra que el Examinador no tiene claro, que la forma correcta de definir una formulación, ya que tal como lo indica la Guía de la SIC, si la invención es una

		mezcla o composición se deben definir por los componentes y sus proporciones. Es así que las proporciones deben sumar un 100%, por lo tanto, al realizar la comparación de las características de una composición y otra el Examinador esta asumiendo una posición subjetiva, ya que no lo está haciendo como un todo, sino separando las características de acuerdo a su acomodo, es así que si se emplea la proporción de jengibre de la composición e la tabla 3 en la composición de la tabla 2, lo que da una suma de todos los componentes de 93,09%, y no de 100%, que la persona medianamente versada en la materia conoce que debe cumplirse. Comparación errada, la comparación no se hace frente una composición realmente divulgada, sino a suposición realizada por el Examinador.
Azúcar Morena 9-10%	Azúcar morena 13,92% (Tabla 2)	Comparación errada, la divulgación esta fuera del rango reclamado.

Del anterior análisis se puede concluir que el Examinador recae en varios errores como: 1) Citar textos del documento del estado de la técnica que no se divulgan la característica comparada, por ejemplo para afectar las proporciones de la salsa de soya, la salsa de humo, el ajo, y el azúcar morena, citan proporciones fuera del rango reivindicado; 2) Hacer equivalencia de los elementos comparados a pesar que el mismo documento del estado de la técnica los tiene divulgados específicamente como composiciones diferentes, por ejemplo tabla 2 y tabla 3, que divulgan el jengibre en un rango específico en cada composición, logrando ser un 100% de la composición de la tabla 2, sin embargo, el Examinador toma el valor de la tabla 3 como si estuviera o fuera oposicional en la divulgación de la composición de la tabla 2.

Es así como, la Guía de la SIC detalla las características que se deben cumplir para el desarrollo del primer paso del Método Problema-Solución, que es identificar el estado de la técnica más cercano a la invención reivindicada, así: *"El estado de la técnica cercano es un documento que se encuentra en el mismo campo técnico que*

la invención, además, menciona una función, propósito, problema a resolver o actividad semejante y suele ser el que tiene más características en común con la invención”, sin embargo, como se demostró en detalle en la Tabla 1, el documento D1 no se puede considerar el documento más cercano, ya que solo comparte dos características técnicas de la reivindicación 1.

Asimismo, D1 menciona que *"Muchos consumidores demandan innovaciones o están dispuestos a probar nuevos productos conforme aparecen en el mercado. (Párr. 0002).*

De acuerdo a lo anterior, se evidencia que el problema a resolver de D1 no se relaciona con el de la presente invención, demostrando aún más que no se puede considerar el documento más cercano.

No obstante, lo anterior, se observa que el análisis realizado por el Examinador, al segundo paso del Método Problema-Solución, el cual se enfoca en definir la diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y el documento D1, **no tuvo en cuenta todas las diferencias que se demostraron en la Tabla 1**, y solamente indicó como diferencia, lo siguiente: *"La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 1 y el producto divulgado en D1, consiste en las proporciones del componente de salsa de soya, salsa humo, ajo y azúcar".* Siendo claro, que el documento D1 no puede ser considerado el documento más cercano porque **solo divulga la proporción de la salsa inglesa y la pimienta negra** tal como se demostró en la Tabla 1 de la presente respuesta.

Fundamentado en lo anterior, es claro que los siguientes pasos del Método Problema-Solución, aplicados por el Examinador, tampoco se realizaron de forma correcta, dado que no tuvo en cuenta todas las diferencias de la invención con respecto a D1, por lo tanto, están mal definidos, el efecto técnico de las diferencias, el problema técnico y la solución del mismo, este último supuestamente mencionado en D2.

Es así como, el Examinador no demostró de forma inequívoca cual sería la motivación de la persona medianamente versada en la materia para modificar o adaptar el documento D2 para resolver el problema técnico objetivo, si es claro que tanto el documento más cercano como el problema técnico son incorrectos.

Por lo tanto, el segundo documento que en este caso es D2 es una salsa sazonzadora, que tiene componentes, que tal como se ha indicado en la presente invención no son deseables en una formulación para marinar como son potenciadores de sabor, conservantes, espesantes, estabilizadores o emulsionantes ya que terminan siendo componentes artificiales y modificando en el tiempo los sabores de los productos, dado que tiene el **INS621** que es el **glutamato monosódico (GMS)**, el **INS211** que es **benzoato de sodio** y el **INS415** que es **goma xantana**.

El Examinador debe tener en cuenta que el Método Problema Solución indica que el documento D2 debe indicar una motivación para que la persona medianamente versada en la materia solucione el problema técnico de la presente invención con la divulgación de D2, sin embargo, este documento, no sería una opción para resolver el problema técnico correcto de *"¿Como obtener una formulación para marinar una base de carne magra que posteriormente será deshidratada que no emplea aditivos sintéticos o artificiales para resaltar sabor ni preservar la vida útil del producto y que conserven dichas propiedades organolépticas aún después de la deshidratación?"*, ya que como previamente se indicó emplea potenciadores de sabor, conservantes, espesantes, estabilizadores o emulsionantes.

En este punto se le recuerda al Examinador lo que indica la Interpretación Prejudicial 475 de 2022, sobre que se debe evitar la subjetividad y no basarse en sus propias apreciaciones personales en el análisis de nivel inventivo, lo cual se ha visto totalmente en la afectación presentada en Oficio No. 7142 de 12 de mayo de 2025 en el estudio de nivel inventivo para la presente invención:

"[3.5] Para determinar el nivel inventivo de una solicitud de patente de invención, el Manual señala los siguientes criterios:

(...) [b)] Al efectuar el análisis, el examinador **debe evitar cualquier tipo de subjetividad y no basarse en sus propias apreciaciones personales**. En tal sentido, el examinador tiene la carga de probar que la invención carece de nivel inventivo, considerando las diferencias entre la invención definida por las reivindicaciones y el estado de la técnica más cercano (...)."

De acuerdo con lo anterior, se observa que el Examinador no aplicó el numeral b) citado, ya que las supuestas diferencias de la presente invención con respecto al estado de la técnica realmente son diferentes a las indicadas por el Examinador.

También en la misma Interpretación Prejudicial se indica:

"[c)] La búsqueda de información y/o **documentos técnicos considerados como antecedentes que se efectúa debe ser a posteriori**, tomando como referencia la misma invención reivindicada. Ello implica que el examinador deberá hacer el esfuerzo intelectual de ponerse en el lugar que tuvo el técnico con conocimientos técnicos en la materia en un momento en que la invención no era conocida; es decir, antes del desarrollo de la invención reivindicada.

[d)] **La invención reivindicada debe ser considerada en su conjunto**. Tratándose de una combinación de elementos, no se puede alegar que cada uno es obvio de manera aislada, pues la invención reivindicada puede estar en la relación (carácter técnico) entre ellos."-Negrilla fuera de texto-

Frente a lo anterior, se observa que el Examinador no toma en cuenta lo mencionado en la Interpretación Prejudicial, dado que afecta con textos descontextualizados que nada tienen que ver con la característica comparada y presenta sus propias apreciaciones sobre las características que no se observan en las figuras ni en la descripción de los documentos, esto para afectar la invención de una forma forzada, alejándose de una evaluación no subjetiva, que muy al contrario debe ser apoyada en la divulgación del estado de la técnica citado a **toda la invención como un todo y en el mismo campo de la invención**.

De acuerdo a lo anterior, el Examinador falla en indicar como la persona medianamente versada en la materia enfrentada al problema técnico objetivo de obtener una formulación para marinar una base de carne magra que posteriormente será deshidratada que no emplea aditivos sintéticos o artificiales para resaltar sabor ni preservar la vida útil del producto, y que conserven dichas propiedades organolépticas aún después de la deshidratación, estaría motivada a utilizar la divulgación de D2, si este está enfocado en otro problema técnico y su solución nada tiene que ver con el de la presente invención.

En conclusión, no se evidencia cual sería la motivación de la persona medianamente versada en la materia para combinar la divulgación de D1 con D2, si estos documentos no tienen como objeto resolver el problema evidenciado por el Solicitante de la presente invención y, por lo tanto, no pueden proporcionar ninguna solución a este problema no reconocido.

De acuerdo a todo lo anterior, se demuestra que la reivindicación 1 si tiene nivel inventivo.

- REIVINDICACIÓN 2

Ahora bien, revisando cada uno de los textos con los cuales el Examinador comparó y afectó las características técnicas de la antigua reivindicación 2 frente a D1, se observan que hay errores, tal como se detalla en la siguiente Tabla 2.

TABLA 2. Comparación de los textos citados por el Examinador en el estudio de la reivindicación 2 y los indicados en D1

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1	Observaciones
Una formulación para marinar una base de carne magra que posteriormente será deshidratada, caracterizada	Una formulación de marinado (Tabla 2)	Sin observaciones
porque comprende por cada 500 g de carne:		No divulga nada con respecto a esta característica.

Salsa Soya 50-60%	Salsa de soya 31,82% (Tabla 2)	Comparación errada, la divulgación esta fuera del rango reclamado.
Salsa Inglesa 25-30%	Salsa inglesa 27,85% (Tabla 2)	Sin observaciones
Salsa Humo 3-4%	Humo líquido 1,06% (Tabla 2)	Comparación errada, la divulgación esta fuera del rango reclamado.
Ajo 1-2,5%	Ajo granulado 0,64% (Tabla 2)	Comparación errada, la divulgación esta fuera del rango reclamado.
Pimienta Negra 0,5-1,5%	Pimienta negra molida 0,91% (Tabla 2)	Sin observaciones
Jengibre 0,5-1,5%	Jengibre 0.87% (Tabla 3)	La formulación de la tabla 2, con la cual se está comparando la reivindicación 1, indica que el <u>jengibre es de 7,76%</u>. El incluir el porcentaje de otra formulación, en la cual sus componentes y/o rangos son diferentes con la que se está comparando de muestra que el Examinador no tiene claro, que la forma correcta de definir una formulación, ya que tal como lo indica la Guía de la SIC, si la invención es una mezcla o composición se deben definir por los componentes y sus proporciones. Es así que las proporciones deben sumar un 100%, por lo tanto, al realizar la comparación de las características de una composición y otra el Examinador está asumiendo una posición subjetiva, ya que no lo está haciendo como un todo, sino separando las características de acuerdo a su acomodo, es así que si se emplea la proporción de jengibre de la composición de la tabla 3 en la composición de la tabla 2, lo que da una suma de todos los componentes de 93,09%, y no de 100%, que la persona medianamente versada en la materia conoce que debe cumplirse. Comparación errada, la comparación no se hace frente una composición realmente divulgada, sino a suposición realizada por el Examinador.

Azúcar Morena 9-10%	Azúcar morena 13,92% (Tabla 2)	Comparación errada, la divulgación esta fuera del rango reclamado.
Cayena 1-2%	Cayena ----- (Párr. 0043)	Comparación errada, la divulgación no indica nada sobre cayena.
Hojuelas de ají 2-3%	Ají rojo 0.21% (Tabla 3)	La formulación de la tabla 2, con la cual se está comparando la reivindicación 2, no indica nada sobre hoyuelas de ají. Con este componente, está pasando lo mismo que con el jengibre, ya que una divulgación particular, la formulación de la tabla 3, el Examinador la toma como una divulgación general, que puede emplearla en cualquier divulgación, entre esas la formulación de la tabla 2, lo cual no es correcto. Comparación errada, la comparación no se hace frente una composición realmente divulgada, sino a suposición realizada por el Examinador.

Del anterior análisis se puede concluir que el Examinador recae en varios errores como: 1) Citar textos del documento del estado de la técnica que no se divulgan la característica comparada, por ejemplo para afectar las proporciones de la salsa de soya, la salsa de humo, el ajo, el azúcar morena, citan proporciones fuera del rango reivindicado; 2) Hacer equivalencia de los elementos comparados a pesar que el mismo documento del estado de la técnica los tiene divulgados específicamente como composiciones diferentes, por ejemplo tabla 2 y tabla 3, que divulgan el jengibre y ají rojo en un rango específico en cada composición, logrando ser un 100% de la composición, el Examinador toma el valor de la tabla 3 como si estuviera o fuera opcional en la divulgación de la composición de la tabla 2.

Es así como, la Guía de la SIC detalla las características que se deben cumplir para el desarrollo del primer paso del Método Problema-Solución, que es identificar el estado de la técnica más cercano a la invención reivindicada, así: *“El estado de la técnica cercano es un documento que se encuentra en el mismo campo técnico que la invención, además, menciona una función, propósito, problema a resolver o*

actividad semejante y suele ser el que tiene más características en común con la invención”, sin embargo, como se demostró en detalle en la Tabla 2, el documento D1 no se puede considerar el documento más cercano, ya que solo comparte dos características técnicas de la reivindicación 2.

Asimismo, D1 menciona que *"Muchos consumidores demandan innovaciones o están dispuestos a probar nuevos productos conforme aparecen en el mercado. (Párr. 0002).*

De acuerdo a lo anterior, se evidencia que el problema a resolver de D1 no se relaciona con el de la presente invención, demostrando aún más que no se puede considerar el documento más cercano.

No obstante, lo anterior, se observa que el análisis realizado por el Examinador, al segundo paso del Método Problema-Solución, el cual se enfoca en definir la diferencia entre la invención definida en la reivindicación 2 y el documento D1, **no tuvo en cuenta todas las diferencias que se demostraron en la Tabla 2,** y solamente indicó como diferencia, lo siguiente: *"La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 2 y el producto divulgado en D1, consiste en las proporciones del componente de salsa de soya, salsa humo, ajo, azúcar, cayena y ají."* Siendo claro, que el documento D1 no puede ser considerado el documento más cercano porque **solo divulga la proporción de la salsa inglesa y la pimienta negra** tal como se demostró en la Tabla 2 de la presente respuesta.

Fundamentado en lo anterior, es claro que los siguientes pasos del Método Problema-Solución, aplicados por el Examinador, tampoco se realizaron de forma correcta, dado que no tuvo en cuenta todas las diferencias de la invención con respecto a D1, por lo tanto, están mal definidos el efecto técnico de las diferencias, el problema técnico y la solución del mismo, este último supuestamente mencionado en D2.

Por lo tanto, el segundo documento que en este caso es D2 es una salsa sazonzadora, que tiene componentes, que tal como se ha indicado en la presente invención no son

deseables en una formulación para marinar como son potenciadores de sabor, conservantes, espesantes, estabilizadores o emulsionantes ya que terminan siendo componentes artificiales y modificando en el tiempo los sabores de los productos, dado que tiene el **INS621** que es el **glutamato monosódico (GMS)**, el **INS211** que es **benzoato de sodio** y el **INS415** que es **goma xantana**.

El Examinador debe tener en cuenta que el Método Problema Solución indica que el documento D2 debe indicar una motivación para que la persona medianamente versada en la materia solucione el problema técnico de la presente invención con la divulgación de D2, sin embargo, este documento, no sería una opción para resolver el problema técnico correcto de *“¿Como obtener una formulación para marinar una base de carne magra que posteriormente será deshidratada que no emplea aditivos sintéticos o artificiales para resaltar sabor ni preservar la vida útil del producto y que conserven dichas propiedades organolépticas aún después de la deshidratación?, ya que como previamente se indicó emplea potenciadores de sabor, conservantes, espesantes, estabilizadores o emulsionantes.*

De acuerdo a lo anterior, el Examinador falla en indicar como la persona medianamente versada en la materia enfrentada al problema técnico objetivo de obtener una formulación para marinar una base de carne magra que posteriormente será deshidratada que no emplea aditivos sintéticos o artificiales para resaltar sabor ni preservar la vida útil del producto y que conserven dichas propiedades organolépticas aún después de la deshidratación, estaría motivada a utilizar la divulgación de D2, si este está enfocado en otro problema técnico y su solución nada tiene que ver con el de la presente invención.

En conclusión, no se evidencia cual sería la motivación de la persona medianamente versada en la materia para combinar la divulgación de D1 con D2, si estos documentos no tienen como objeto resolver el problema evidenciado por el Solicitante de la presente invención y, por lo tanto, no pueden proporcionar ninguna solución a este problema no reconocido.

De acuerdo a todo lo anterior, se demuestra que la reivindicación 2 si tiene nivel inventivo.

- REIVINDICACIÓN 3

Ahora bien, revisando cada uno de los textos con los cuales el Examinador comparó y afectó las características técnicas de la antigua reivindicación 3 frente a D1, se observan que hay errores, tal como se detalla en la siguiente Tabla 3.

TABLA 3. Comparación de los textos citados por el Examinador en el estudio de la reivindicación 3 y los indicados en D1

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1	Observaciones
Una formulación para marinar una base de carne magra que posteriormente será deshidratada, caracterizada	Una formulación de marinado (Tabla 3)	Sin observaciones
porque comprende por cada 500 g de carne:		No divulga nada con respecto a esta característica.
Salsa Soya 5-6%	Salsa de soya 8,90% (Tabla 3)	Comparación errada, la divulgación esta fuera del rango reclamado.
Salsa Inglesa 0,1-0,5%	Salsa inglesa 5,66% (Tabla 3)	Comparación errada, la divulgación esta fuera del rango reclamado.
Salsa de humo 0,5-1%	Humo líquido 1,06% (Tabla 3)	Comparación errada, la divulgación esta fuera del rango reclamado.
Salsa Teriyaki 40-45%	-	Sin observaciones
Ajo 0,1-0,5%	Ajo granulado 0,1% (Tabla 3)	Sin observaciones
Pimienta Negra 0,1-0,5%	Pimienta negra molida 0,13% (Tabla 3)	Sin observaciones

Jengibre 0,1-0,5%	Jengibre 0.87% (Tabla 3)	Comparación errada, la divulgación esta fuera del rango reclamado.
Azúcar morena 9,5-10,5%	Azúcar morena 13,92% (Tabla 2)	La formulación de la tabla 3, con la cual se está comparando la reivindicación 3, indica que <u>la azúcar morena es de 1,40%.</u> El incluir el porcentaje de otra formulación, en la cual sus componentes y/o rangos son diferentes con la que se está comparando de muestra que el Examinador no tiene claro, que la forma correcta de definir una formulación, ya que tal como lo indica la Guía de la SIC, si la invención es una mezcla o composición se deben definir por los componentes y sus proporciones. Es así que las proporciones deben sumar un 100%, por lo tanto, al realizar la comparación de las características de una composición y otra el Examinador está asumiendo una posición subjetiva, ya que no lo está haciendo como un todo, sino separando las características de acuerdo a su acomodo, es así que si se emplea la proporción del azúcar morena de la composición de la tabla 2 en la composición de la tabla 3, lo que da una suma de todos los componentes de 112,5%, y no de 100%, que la persona medianamente versada en la materia conoce que debe cumplirse. Comparación errada, la comparación no se hace frente una composición realmente divulgada, sino a suposición realizada por el Examinador.
Miel 3-4%	Miel 0,94% (Tabla 3)	Comparación errada, la divulgación esta fuera del rango reclamado.
Piña 15-20%	-	Sin observaciones
Jugo de Naranja 15-20%	-	Sin observaciones
Ajonjolí 1-2%	-	Sin observaciones

Del anterior análisis se puede concluir que el Examinador recae en varios errores como: 1) Citar textos del documento del estado de la técnica que no se divulgan la característica comparada, por ejemplo para afectar las proporciones de la salsa de

soya, la salsa inglesa, la salsa de humo, el jengibre, el azúcar morena y la miel, citan proporciones fuera del rango reivindicado; 2) Hacer equivalencia de los elementos comparados a pesar que el mismo documento del estado de la técnica los tiene divulgados específicamente como composiciones diferentes, por ejemplo tabla 2 y tabla 3, que divulgan el azúcar morena en un rango específico en cada composición, logrando ser un 100% de la composición, el Examinador toma el valor de la tabla 2 como si estuviera o fuera opcional en la divulgación de la composición de la tabla 3.

Es así como, la Guía de la SIC detalla las características que se deben cumplir para el desarrollo del primer paso del Método Problema-Solución, que es identificar el estado de la técnica más cercano a la invención reivindicada, así: *"El estado de la técnica cercano es un documento que se encuentra en el mismo campo técnico que la invención, además, menciona una función, propósito, problema a resolver o actividad semejante y suele ser el que tiene más características en común con la invención"*, sin embargo, como se demostró en detalle en la Tabla 3, el documento D1 no se puede considerar el documento más cercano, ya que solo comparte dos características técnicas de la reivindicación 3.

Asimismo, D1 menciona que *"Muchos consumidores demandan innovaciones o están dispuestos a probar nuevos productos conforme aparecen en el mercado. (Párr. 0002).*

De acuerdo a lo anterior, se evidencia que el problema a resolver de D1 no se relaciona con el de la presente invención, demostrando aún más que no se puede considerar el documento más cercano.

No obstante, lo anterior, se observa que el análisis realizado por el Examinador, al segundo paso del Método Problema-Solución, el cual se enfoca en definir la diferencia entre la invención definida en la reivindicación 3 y el documento D1, **no tuvo en cuenta todas las diferencias que se demostraron en la Tabla 3**, y solamente indicó como diferencia, lo siguiente: *"La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 3 y el producto divulgado en D1, consiste en incluir salsa teriyaki,*

piña, jugo de naranja y ajonjolí y las proporciones del componente". Siendo claro, que el documento D1 no puede ser considerado el documento más cercano porque **solo divulga proporción del ajo y la pimienta negra** tal como se demostró en la Tabla 3 de la presente respuesta.

Fundamentado en lo anterior, es claro que los siguientes pasos del Método Problema-Solución, aplicados por el Examinador, tampoco se realizaron de forma correcta, dado que no tuvo en cuenta todas las diferencias de la invención con respecto a D1, por lo tanto, están mal definidos, el efecto técnico de las diferencias, el problema técnico y la solución del mismo, esta última supuestamente mencionada en D3.

Sin embargo, el documento D3 es una página de recetas, que para este caso es receta de "*Receta fácil de salsa teriyaki de 3 ingredientes*", pero no divulga una formulación con sus respectivas proporciones, tal como se define una formulación.

Es así que solo divulga la receta de la salsa teriyaki, no la formulación de la reivindicación 3, que tiene más componentes que una salsa teriyaki.

The screenshot shows a web browser window with the address bar displaying 'theadventurebite.com/3-ingredient-easy-teriyaki-sauce-recipe/'. The page header includes navigation links: 'Recursos para blogueros de comida', 'Sobre nosotros', 'Contáctenos', and 'Engranaje'. The main navigation bar features 'Hogar', 'Todas las recetas', 'Recetas para acampar', 'Por curso', 'Por proteína', and 'Libro de cocina para acampar'. The recipe title is 'Receta Fácil De Salsa Teriyaki De 3 Ingredientes' by Dani Meyer. It has a rating of 4.5 stars and 97.2K views. A sidebar on the left shows a heart icon and a share icon. A right sidebar shows a photo of a woman cooking. The bottom of the page has a disclaimer: 'Esta publicación puede contener enlaces de afiliados. Lea mi política de divulgación.'



Receta fácil de salsa teriyaki de 3 ingredientes

★★★★☆

La MEJOR receta de salsa teriyaki fácil y se prepara en solo 10 minutos. ¡Es tan fácil de preparar que te preguntarás por qué compraste salsa teriyaki!

Curso Entrada

Cocina chino, japonés, americano

Palabra clave Salteado de teriyaki, pollo teriyaki, salsa teriyaki, cena, receta fácil, saludable, pollo, salteado, salsa, receta de 3 ingredientes, receta de salsa teriyaki, salsa teriyaki casera

Tiempo de cocción 10 minutos

Tiempo total 10 minutos

Porciones 8 porciones

Calorías 57 kcal

Autor Dani Meyer

Ingredientes

Salsa teriyaki básica y fácil

- 1/4 taza de salsa de soja Me gusta reducida en sodio
- 1/2 taza de agua
- 1 cucharada de maicena
- 4-5 cucharadas de miel al gusto

Complementos de sabor

- 2-4 cucharadas de vinagre de arroz al gusto
- 4 cucharadas de piña triturada
- 2 cucharadas de jugo de piña
- 1 diente de ajo picado
- 1 cucharadita de jengibre rallado
- 1 cucharada de semillas de sésamo
- 1 cucharada de cebollas verdes

En la divulgación de D3 no hay proporciones de cada uno de los componentes, se desconoce de donde el Examinador saca un porcentaje de **salsa de soja de 55%, ajo de 1% y azúcar morena de 10%**, si no se tiene la densidad de los componentes líquidos, y las medidas de peso no se encuentran en el Sistema Internacional de Unidades, para que sean un estándar, y pueda llegar afectar una formulación específica como la reclamada en la reivindicación 3.

De lo anterior, se evidencia que el Examinador, está **VIOLANDO EL DEBIDO PROCESO** a la Solicitante, ya que no se puede de forma irrefutable indicar que los ingredientes de la receta teriyaki, **SEAN LOS INDICADOS POR EL EXAMINADOR**, ya que ese documento, no presenta proporciones. Se solicita a la Oficina que se indique claramente, de donde se tomaron los datos para afectar la reivindicación 3 con el documento D3.

Además, el Examinador indica que "(...) *seleccionar los porcentajes de cada componente es una modificación rutinaria que la persona versada en la materia llevaría a cabo puesto que son ingredientes conocidos en estas formulaciones (D1 Tabla 2 y 3, Párr. 0043)*", lo que demuestra el carácter subjetivo del estudio de nivel inventivo, ya que es función del Examinador demostrar de forma inequívoca que la invención en estudio es evidente para la persona medianamente versada en la materia.

Entonces, la Solicitante se pregunta, ¿Cómo la persona medianamente versada en la materia sin estar enfocada en el mismo problema técnico de la invención, y sin conocer las proporciones de 10 de los 12 componentes de la formulación de la reivindicación 3, ya que solo dos componentes y su proporción son divulgados en D1, y en el documento D3 no se evidencia las proporciones, pueda llegar fácilmente, a una formulación que logre mantener las características organolépticas iniciales por al menos un año una vez la carne se ha deshidratado?. Por favor que el Examinador responda la pregunta anterior. Un investigador conoce que una formulación con 12 variables, puede llegar a tener ensayos infinitos, y llegar a concluir el efecto inesperado de la presente invención no es rutinario, sino que requiere de toda la inventiva que tuvo en su momento la Solicitante para llegar a las formulaciones reivindicadas.

El Examinador debe tener en cuenta que el Método Problema Solución indica que el documento D3 debe indicar una motivación para que la persona medianamente versada en la materia solucione el problema técnico de la presente invención, sin embargo, este documento, no sería una opción para resolver el problema técnico

correcto de “¿Como obtener una formulación para marinar una base de carne magra que posteriormente será deshidratada que no emplea aditivos sintéticos o artificiales para resaltar sabor ni preservar la vida útil del producto y que conserven dichas propiedades organolépticas aún después de la deshidratación?”, ya que como previamente se indicó esta anterioridad no se enfoca en una salsa para marinar una carne que va a ser deshidratada y que conserven dichas propiedades organolépticas aún después de la deshidratación.

De acuerdo a lo anterior, el Examinador falla en indicar como la persona medianamente versada en la materia enfrentada al problema técnico objetivo de obtener una formulación para marinar una base de carne magra que posteriormente será deshidratada que no emplea aditivos sintéticos o artificiales para resaltar sabor ni preservar la vida útil del producto y que conserven dichas propiedades organolépticas aún después de la deshidratación, estaría motivada a utilizar la divulgación de D3, si este está enfocado en otro problema técnico y su solución nada tiene que ver con el de la presente invención.

En conclusión, no se evidencia cual sería la motivación de la persona medianamente versada en la materia para combinar la divulgación de D1 con D3, si estos documentos no tienen como objeto resolver el problema evidenciado por el Solicitante de la presente invención y, por lo tanto, no pueden proporcionar ninguna solución a este problema no reconocido.

De acuerdo a todo lo anterior, se demuestra que la reivindicación 3 si tiene nivel inventivo.

De acuerdo con todo lo anterior, es claro que el Examinador ha realizado un análisis en retrospectiva (“***hindsight***” o “***a posteriori***”), ya que con el conocimiento previo de la solución al problema técnico trata de afectar el nivel inventivo de la invención, sin demostrar cual sería la motivación de la persona medianamente versada en la materia a partir de D1 y del problema técnico objetivo (bien redactado) en utilizar las divulgaciones de D2 o D3 para llegar a la materia de la invención. Por lo tanto,

queda demostrado que contrario a lo indicado por el Examinador la invención no es obvia y **SI TIENE NIVEL INVENTIVO**.

V. PETICIONES

Por todo lo anterior y tras haber demostrado que la solicitud presentada cumple con los requisitos de patentabilidad señalados en la Decisión 486 de 2000, solicito comedidamente:

- 5.1.** Que se le dé continuidad al trámite relacionado a la solicitud en cuestión y, en consecuencia, se conceda patente de invención para la solicitud de mi representada.
- 5.2.** Que se contesten cada uno de los argumentos presentados para desvirtuar el estudio de fondo notificado en el Oficio No. 7142 de 12 de mayo de 2025.



GUILLERMO ANDRÉS NAVARRO ROMERO

C.C. 80.111.198 de Bogotá.

T.P. 208.987 de C.S. de la J.