

Señores:

DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DELEGATURA PARA LA PROPIEDAD INDUSTRIAL
E.S.D.

Referencia: Contestación al Requerimiento de Examen de Fondo (Artículo 45, Decisión 486 de 2000).

Expediente N°: NC2022/0012999

Solicitantes: ÁNGELA SOFÍA PARRA PAZ, ALVARO RAÚL PARRA HERAZO

Invención: "FORMULACIÓN ALIMENTICIA, GRANULADA A BASE DE MANÍ Y AJÍ Y SU MÉTODO DE PREPARACIÓN"

HUGO DANIEL GONZÁLEZ HERNÁNDEZ, mayor de edad, domiciliado en Medellín, identificado con la Cédula de Ciudadanía N° 8.027.951 de Medellín, abogado en ejercicio portador de la Tarjeta Profesional N° 175.846 del Consejo Superior de la Judicatura, actuando en calidad de apoderado de los solicitantes de la referencia, **ÁNGELA SOFÍA PARRA PAZ** y **ALVARO RAÚL PARRA HERAZO**, por medio del presente escrito y dentro de la oportunidad legal concedida, procedo a dar contestación al Oficio N° 10800 del 10 de julio de 2025, con base en los siguientes argumentos de hecho y de derecho:

1. CONSIDERACIONES PRELIMINARES Y AJUSTES FORMALES

En atención a las observaciones formales señaladas en el numeral 2 del comunicado de la referencia, relativas a la claridad y estructura del capítulo reivindicatorio, hemos procedido a realizar una reestructuración integral del mismo.

Se anexa un nuevo pliego de reivindicaciones que ha sido modificado para subsanar las inconsistencias advertidas. Conforme a lo anterior, se ha reorganizado el capítulo para dar preponderancia al método inventivo. De este modo, la **Reivindicación 1** define ahora el **procedimiento** para la preparación de la formulación, incluyendo en ella todas las características técnicas esenciales que le confieren su carácter inventivo. Adicionalmente, se ha incluido una reivindicación de **producto por proceso**, obtenido según la reivindicación principal de método, para proteger la formulación granulada que se obtiene únicamente a través de la ejecución de dicho procedimiento novedoso.

Confiamos en que esta nueva estructura reivindicatoria aporta la claridad y precisión requeridas por la normativa, y delimita de manera inequívoca el objeto de la protección solicitada.

2. ANÁLISIS DE PATENTABILIDAD: NIVEL INVENTIVO

El despacho objeta la falta de nivel inventivo de la materia reivindicada con base en los documentos del estado de la técnica D1, D2 y D3. A continuación, desvirtuaremos de manera sistemática y contundente dicha objeción, demostrando que un experto en la materia no derivaría de forma evidente la invención propuesta a partir del conocimiento previo.

El problema técnico que resuelve la presente invención es doble: por un lado, aumentar significativamente la vida útil de un aderezo a base de maní y ají, evitando la rancidez y separación de fases que caracterizan a las preparaciones artesanales; y por otro,

optimizar el proceso de producción, reduciendo el consumo energético, los tiempos de procesamiento y la pérdida de materia prima.

La solución es un **procedimiento específico y no obvio** que, mediante la combinación sinérgica de etapas, temperaturas, tiempos y tamaños de partícula controlados, resulta en un producto **granulado, estable y homogéneo**, con características organolépticas y de conservación superiores. Ninguno de los documentos citados, ni su combinación, sugiere esta solución.

Para facilitar el análisis comparativo, hemos elaborado la siguiente tabla detallada:

Tabla Comparativa de Tecnologías

Característica / Etapa	Invencción Solicitud (NC2022/00129 99)	D1: BRPI0705866 ("Peanut with flavors")	D2: CN108936567 ("Peanut and sesame chili sauce")	D3: US9913489 ("Peanut butter slices")	Diferencias Sustanciales y Ventajas Técnicas (Justificación Nivel Inventivo)
Objeto de la Invención	Un método para producir una formulación granulada y estable de maní y ají.	Un producto : maní previamente torrado y salado al que se le agregan saborizantes en polvo.	Un método para producir una salsa de ají líquida/pastosa con maní y sésamo.	Un producto : láminas sólidas de mantequilla de maní baja en grasa.	Diferencia fundamental: La invención crea un producto granulado y estable desde sus componentes base mediante un método específico. D1 solo saboriza un producto existente. D2 busca crear una salsa (estado físico y químico diferente). D3 es una mantequilla sólida, un concepto totalmente ajeno.

Ingredientes Principales	Maní crudo, ají fresco, sal.	Maní ya torrado y descascarado, sal, saborizantes en polvo (picanha, camarón, etc.).	Ají seco, maní, aceite de sésamo, cebolla, sésamo, sal, pimienta de Sichuan.	Maní tostado (del que se extrae 60-70% del aceite para hacer polvo), agua, miel.	Diferencia: La invención parte de materias primas básicas para controlar todo el proceso. D2 introduce aceite como un componente fundamental y vehículo de cocción, lo cual conduce a un producto propenso a la rancidez (el problema que la invención soluciona). D1 y D3 usan maní pre-procesado de formas muy distintas.
Etapas de Tostado	148°C – 162°C durante 90-120 min , con volteo cada 15 min.	No describe el proceso de tostado; asume un maní ya torrado.	"Cocer el maní" (fritura o tostado seco, sin especificar parámetros).	Usa "cacahuets enteros tostados" como material de partida para crear un polvo bajo en grasa. No detalla el tostado.	Punto inventivo clave: El rango de temperatura y tiempo con volteo periódico es una condición crítica y no obvia para lograr el grado de humedad y las características organolépticas deseadas en el producto final granulado, evitando la quema y asegurando uniformidad. Este control preciso no es sugerido por ninguna de las anterioridades.
Tratamiento del Ají	Lavado, cortado y procesado para obtener un tamaño de partícula de 5 a 7 mm .	No aplica (usa saborizantes en polvo).	El ají seco se lava, se seca y se muele hasta obtener un "polvo fino".	No aplica.	Diferencia: El control del tamaño de partícula del ají a un rango específico (5-7 mm) es esencial para la textura final grumosa y la distribución homogénea del sabor en el producto seco. D2 busca un polvo fino para una salsa homogénea, un objetivo

					técnico opuesto.
Tratamiento del Maní (Post-tostado)	Enfriado (25 min), descascarillado y molido a un tamaño de partícula de 2 a 3 mm .	Simplemente se mezcla con los polvos.	Se pela y se "tritura" (sin especificar tamaño de partícula).	El aceite se extrae del maní tostado para crear un polvo.	Punto inventivo clave: El tamaño de partícula del maní (2-3 mm) es otra característica crítica que define la textura granulada del producto final. Este control dimensional, en combinación con el tamaño del ají, es fundamental para la invención y no se encuentra ni se sugiere en el estado del arte.
Etapas de Mezcla / Cocción Final	Mezcla en seco de los componentes granulados (maní, ají y sal) durante 135 min.	Mezcla en seco por simple adición de polvos a un producto terminado.	Fritura en aceite de sésamo caliente (220-230°C) de todos los ingredientes juntos durante 2-3 minutos.	Mezcla del polvo de maní bajo en grasa con agua caliente (48-88°C) y miel.	Diferencia crucial: La invención utiliza una mezcla en seco, mientras que D2 emplea una etapa de fritura a alta temperatura en aceite , lo cual es un paso químico y físico completamente diferente. La fritura en aceite produce una salsa y genera compuestos de sabor y una matriz fisicoquímica totalmente distinta a la obtenida por la mezcla en seco de la invención. Esto demuestra que los métodos son diametralmente opuestos para lograr resultados técnicos diferentes.
Producto Final	Formulación granulada,	Maní torrado y salado recubierto	Salsa picante, líquida/pastosa	Láminas sólidas y	Resultado técnico superior y no obvio: El

	seca, homogénea y estable, con larga vida útil.	con un saborizante en polvo.	y oleosa.	flexibles de mantequilla de maní.	método de la invención produce un granulado estable que resuelve el problema de la corta vida útil. Los productos de D1, D2 y D3 son física y químicamente diferentes y no resuelven el problema técnico planteado.
Ventajas / Efecto Sorpresa	- Larga vida útil (evita rancidez y separación de fases). - Proceso tecnificado y estandarizado. - Reducción de tiempos y consumo energético. - Textura granulada única.	- Variedad de sabores para un snack.	- Salsa con un perfil de sabor específico.	- Mantequilla de maní en formato sólido y portable.	El efecto técnico sorprendente de la invención es lograr un producto estable y de larga duración a partir de ingredientes que, combinados de forma tradicional (como en una salsa), tienen una vida útil muy corta. Esto se logra a través de la sinergia no obvia del control de tostado, el control de la granulometría de los componentes y la mezcla en seco, un camino que ninguna de las anterioridades sugiere.

3. ARGUMENTACIÓN DETALLADA FRENTE AL ESTADO DE LA TÉCNICA

Un experto en la materia, con conocimiento de los documentos D1, D2 y D3, no llegaría de manera evidente al procedimiento reivindicado.

- **Frente a D1 (BRPI0705866):** Este documento es el más lejano a la invención. Se limita a describir la adición de saborizantes en polvo a maní ya procesado. No enseña ni sugiere un método integral de preparación que parta de materias primas crudas. No aborda el problema de la vida útil ni describe parámetros críticos de

proceso como temperatura, tiempo o tamaño de partícula. Es simplemente un acto de sazonar un producto, no de crearlo.

- **Frente a D2 (CN108936567):** Si bien D2 divulga una mezcla de maní y ají, su objeto y método son fundamentalmente distintos. D2 busca crear una **salsa**, y para ello emplea una etapa de **fritura en aceite a alta temperatura**. Este paso es determinante y conduce a un producto oleoso, propenso a la oxidación y con una vida útil limitada, precisamente los problemas que nuestra invención soluciona. Nuestra invención **evita deliberadamente el uso de aceite como vehículo de cocción** y opta por un tostado en seco controlado y una posterior mezcla también en seco. Un experto que busque extender la vida útil de un producto de maní y ají se alejaría de la enseñanza de D2 (freír en aceite), no se sentiría motivado a seguirla. Los objetivos técnicos son opuestos.
- **Frente a D3 (US9913489):** Este documento se refiere a láminas de mantequilla de maní y es técnicamente irrelevante para el análisis del método de preparación de una formulación granulada de maní y ají. El problema técnico, los materiales de partida y el producto final son completamente diferentes.

En conclusión, no existe en el estado de la técnica ninguna enseñanza o sugerencia que motive al experto medio en la materia a:

1. Combinar un tostado de maní bajo los parámetros de tiempo y temperatura específicos reivindicados.
2. Controlar simultáneamente la granulometría tanto del maní (2-3 mm) como del ají (5-7 mm).
3. Mezclar estos componentes en seco para obtener una formulación granulada estable.

La combinación de estas características, ausente en la técnica previa, es la que produce el efecto técnico sorprendente de una larga vida útil y resuelve el problema de manera inventiva. Por lo tanto, de conformidad con el **Artículo 18 de la Decisión 486 de 2000**, la invención propuesta posee el nivel inventivo requerido para ser patentable.

4. NUEVO CAPÍTULO REIVINDICATORIO

Para mayor claridad, se presenta a continuación el nuevo pliego de reivindicaciones que se anexa a esta comunicación.

1. Procedimiento para la preparación de una formulación alimenticia, granulada, a base de maní y ají, caracterizado porque comprende las siguientes etapas:
 - a. Tostar maní a una temperatura en un rango de 148°C a 162°C durante un tiempo de 90 a 120 minutos, realizando un volteo del maní cada 15 minutos;
 - b. Enfriar el maní tostado;
 - c. Descascarillar el maní enfriado;
 - d. Moler el maní descascarillado hasta obtener un tamaño de partícula en un rango de 2 a 3 mm;
 - e. Procesar ají hasta obtener un tamaño de partícula en un rango de 5 a 7 mm;
 - f. Mezclar en seco el ají procesado de la etapa (e) y la sal, para obtener la formulación alimenticia granulada en las siguientes proporciones:

6.9% p/p de ají; con un tamaño de partícula entre 5 a 7 mm.

3% p/p de sal (NaCl);

Finalmente agregar el maní en una proporción de 89.4% p/p de maní tostado; con un tamaño de partícula entre 2 a 3 mm.

2. **Formulación alimenticia, granulada**, a base de maní y ají, **caracterizada** por ser obtenida mediante el procedimiento de la reivindicación 1; donde dicha formulación comprende:

89.4% p/p de maní tostado; con un tamaño de partícula entre 2 a 3 mm.

6.9% p/p de ají; con un tamaño de partícula entre 5 a 7 mm.

3% p/p de sal (NaCl);

5. PETICIÓN

Con base en los argumentos fácticos, técnicos y jurídicos expuestos, y habiendo subsanado los requerimientos formales indicados por el despacho, solicitamos respetuosamente a la Dirección de Nuevas Creaciones:

1. Tener por contestado en tiempo y forma el requerimiento de la referencia.
2. Aceptar el nuevo capítulo reivindicatorio que se anexa.
3. Reevaluar el análisis de nivel inventivo a la luz de las diferencias sustanciales y ventajas técnicas demostradas frente al estado de la técnica.
4. Declarar que la invención cumple con todos los requisitos de patentabilidad y, en

consecuencia, **conceder la patente** a la invención “FORMULACIÓN ALIMENTICIA, GRANULADA A BASE DE MANÍ Y AJÍ Y SU MÉTODO DE PREPARACIÓN”.

Cordialmente,



HUGO DANIEL GONZÁLEZ HERNÁNDEZ

C.C.: 8.027.951 de Medellín

T.P.: 175.846 del C. S. de la J.

Apoderado

Correo electrónico: Daniel.gonzalez@utpatentes.com