

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 17842 de 14 de octubre de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012569

Señores

**ASOCIACIÓN MUTUAL DE MUJERES CAMPESINAS EMPRESARIAS ALFARERAS
AGROPECUARIAS AMBIENTALISTAS FORMADORAS DE PAZ DEL
DEPARTAMENTO (MUTUAL CAUCA RURAL)**

TÍTULO DE LA SOLICITUD: “CHULQUÍN EN CONSERVA Y SU PROCESO 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 proporcionar un producto de conserva de chulquín empacado y apto para la comercialización y consumo inmediato

Para resolver dicho problema técnico, la solicitud en estudio plantea un proceso para preparar chulquín en conserva y dicho producto terminado, en donde, el chulquín es un producto transformado del brote de la caña brava.

2. Reivindicaciones estudiadas

El presente estudio se basa en el capítulo reivindicatorio presentado bajo el radicado NC2022/0012569 de 02 de septiembre de 2022.

3. De la solicitud de patente

3.1. Reivindicaciones

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

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

Esta oficina informa que, el capítulo reivindicatorio no es claro, toda vez que la reivindicación 8, es una reivindicación de producto por lo que debe estar definido por sus componentes y proporciones. Por lo que, al no definir la cantidad que se mezcla del chulquín de caña brava con vinagre pimienta y agua, confiere una falta de claridad, dado que los demás componentes si están indicadas las proporciones en las que están presentes. Se sugiere que, el solicitante realice la modificación de esta reivindicación para que quede completamente definida y así la materia a proteger sea clara.

Oficio N° 17842 de 14 de octubre de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012569

Esta oficina informa que, en la reivindicación 8, la expresión: "preferiblemente", precediendo una característica no es limitativo, porque hace opcional la característica y no limita el alcance de la reivindicación. Se sugiere incluir las características opcionales o preferentes en una reivindicación dependiente.

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

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

4. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 02 de septiembre de 2022, que corresponde a la fecha de presentación.

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

Ítem	Documento	Título	Fecha de publicación
D1	Victor López Erazo, Blog	"Chulquín"	21 de diciembre de 2009
D2	Easyways, Blog	"Verduras encurtidas"	18 de febrero de 2020

D1¹ divulga el proceso de preparación de un chulquín a base de caña brava, en el cual se mencionan las diferentes etapas de tratamiento y cocción para la obtención del producto alimenticio (Resumen).

D2² divulga el proceso de preparación de unas verduras encurtidas, conformadas por zanahoria, zapallo italiano, coliflor, pimienta negra entera, vinagre y agua. (Resumen).

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.

¹Erazo, V. L. (s. f.). Chulquín. https://victorlopezerazo.blogspot.com/2009/12/chulquin.html?utm_source

²EasyWays. (2020, 18 febrero). Verduras encurtidas. Easyways. https://easyways.cl/recetas/fast-pot/verduras-encurtidas?srsId=AfmBOopct6MwI__4NwnzNDDaVpZeCv1aw_y7WARjVdLnoOw4m9tfuRLw&utm_source

Oficio N° 17842 de 14 de octubre de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012569

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 (NC2022/0012569 del 02 de septiembre de 2022) refiere a: “Proceso para preparar chulquín en conserva (...)”. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1	D2
Proceso para preparar chulquín en conserva caracterizado porque comprende:	Proceso para preparar chulquín caracterizado porque comprende:	Proceso para preparar verduras encurtidas caracterizado porque comprende:
Cosechar el brote de la caña brava	Se toman los tallos de caña brava (Preparación)	---
Lavar con abundante agua	Lavar los tallos (Implícito) (Preparación)	---
Dividir dicho brotes en trozos entre 2 a 10mm de espesor	Se parten en rueditas y se pican finamente (Preparación)	Cortar verduras en rodajas y bastones (Preparación)
Reposar los brotes del paso anterior en agua entre 2 a 8 días	Colocar los tallos en agua por dos días (Preparación)	---
Cocinar en agua entre 1 y 2 horas	Poner al fuego hasta que estén blandos (Tiempo implícito) (Preparación)	---
Reposar a temperatura ambiente entre 1 y 2 horas	Enfriar (Implícito) (Preparación)	---
Introducir el chulquín en una solución entre 20 y 30% en peso de vinagre, Entre 1 y 3% en peso de pimienta entera, Se completa el 100% con agua	Conservar --- (Preparación)	Mezclar las verduras con vinagre 200 mL (27% en peso), y pimienta negra entera 10g (1.33% en peso) y 550mL de agua (71% en peso) (Preparación)

D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1, ya que divulga un el proceso de preparación de un chulquín de caña brava, donde en este proceso se mencionan las etapas de cosecha, lavado, corte, reposo (desamargar), cocción, enfriamiento y conserva (Preparación).

La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 1 y el proceso de preparación divulgado en D1, consiste en que los brotes están divididos en brotes de 2 a 10mm de espesor, que son cocinados entre 1 a 2 horas, que reposan a temperatura



Oficio N° 17842 de 14 de octubre de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012569

ambiente entre 1 a 2 horas y la etapa de introducir el chulquín en una solución de vinagre entre 20% a 30% en peso, con pimienta entera entre 1% a 3% en peso y completar el 100% con agua

No hay evidencia de que el incluir específicamente la etapa de introducir el chulquín en una solución de vinagre entre 20% a 30% en peso, con pimienta entera entre 1% a 3% en peso y completar el 100% con agua, proporcione un proceso de preparación con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D1, puesto que la preparación de un chulquín de caña brava en conserva ya había sido previsto en dicho documento (Preparación).

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

Sin embargo, el incluir la etapa de introducir el chulquín (verduras) una solución de vinagre entre 20% a 30% en peso, con pimienta entera entre 1% a 3% en peso y completar el 100% con agua para obtener el proceso de preparación del chulquín en conserva ya está divulgado en D2 que se refiere al proceso de preparación de unas verduras encurtidas, finamente cortadas y mezcladas con 200mL de vinagre (27% en peso), 550mL de agua (71% en peso) y 10g de pimienta entera (Preparación).

Adicionalmente, es ampliamente conocido en el estado de la técnica en cuanto a la preparación de alimentos en conserva, donde las verduras son cortadas en trozos, para luego ser sometidas a procesos de cocción (blanching) y finalmente tiempos de enfriamiento para detener la cocción y deterioro del alimento³.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir la etapa de introducir los vegetales en vinagre, agua y pimienta del D2 en el proceso de preparación del chulquín de caña brava de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Las reivindicaciones dependientes 2 a 7 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al proceso de la reivindicación 1, por lo cual se considera que carece de nivel inventivo.

Teniendo en cuenta lo señalado en el artículo 18 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, la reivindicación independiente 8 (NC2022/0012569 del 02 de septiembre de 2022) refiere a: “*Chulquín en conserva (...)*”. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1	D2
Chulquín en conserva caracterizado porque comprende:	Chulquín en conserva caracterizado porque comprende:	Verduras encurtidas caracterizado porque comprende:
Una porción de chulquín previamente lavado, desamargado	Una porción de chulquín de tallos de caña brava previamente lavado, desamargado (Preparación)	---

³ General principles of canning and bottling of foods – Principles of the Food Processing & Preservation. (s. f.). https://ebooks.inflibnet.ac.in/ftp1/chapter/general-principles-of-canning-and-bottling-of-foods/?utm_source



Oficio N° 17842 de 14 de octubre de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012569

Una solución entre 20 y 30% en peso de vinagre preferiblemente blanco	---	Vinagre de manzana 200 mL (27% en peso),
Entre 1 y 3% en peso de pimienta preferiblemente pimienta negra entera		y pimienta negra entera 10g (1.33% en peso)
En donde se completa el 100% con agua		y 550mL de agua (71% en peso) (Preparación)

D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 8, ya que divulga un chulquín de caña brava, donde en este es preparado por un proceso que comprende las etapas de cosecha, lavado, corte, reposo (desamargar), cocción, enfriamiento y conserva (Preparación).

La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 8 y el producto de divulgado en D1, consiste en la solución conformada por 20 y 30% en peso de vinagre preferiblemente blanco, 1 y 3% de pimienta negra entera y el resto es agua.

No hay evidencia de que el incluir específicamente una solución de vinagre entre 20% a 30% en peso, con pimienta entera entre 1% a 3% en peso y completar el 100% con agua, proporcione un producto con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D1, puesto que la obtención de un chulquín de caña brava en conserva ya había sido previsto en dicho documento (Preparación).

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

Sin embargo, el agregar una solución de vinagre entre 20% a 30% en peso, con pimienta entera entre 1% a 3% en peso y completar el 100% con agua para obtener un chulquín en conserva, ya está divulgado en D2 que se refiere a unas verduras encurtidas, finamente cortadas y mezcladas con 200mL de vinagre (27% en peso), 550mL de agua (71% en peso) y 10g de pimienta entera (Preparación).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir la solución de vinagre, agua y pimienta del D2 en el chulquín de caña brava de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 8. Por lo cual se considera obvia.

La reivindicación dependientes 9 no menciona alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al producto de la reivindicación 8, por lo cual se considera que carece de nivel inventivo.

6. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	Victor López Erazo, Blog	1 a 9	Nivel inventivo
D2	Easyways, Blog	1 a 9	Nivel inventivo

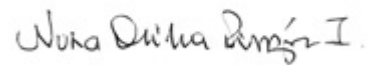
Oficio N° 17842 de 14 de octubre de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012569

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.



Nubia Milena Pinzon Ibañez
DIRECTORA DE NUEVAS CREACIONES (E)

Oficio N° 17842 de 14 de octubre de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012569

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.				Examen de patentabilidad							
NC2022/0012569				1°	X	2°		3°		Revoca	
Fecha de determinación estado de la técnica						Prioridad			Presentación		
02/09/2022									X		
Solicitante											
ASOCIACIÓN MUTUAL DE MUJERES CAMPESINAS EMPRESARIAS ALFARERAS AGROPECUARIAS AMBIENTALISTAS FORMADORAS DE PAZ DEL DEPARTAMENTO (MUTUAL CAUCA RURAL)											
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 9
Palabras clave utilizadas	CHULQUÍN, CANNED FOODS, PRESERVED FOOD, WILD SUGARCANE SHOOT, WILD SUGARCANE, VINEGAR, WHITE VINEGAR, BLACK PEPPER, BLACK PEPPER CONDIMENT
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda	CIP: A23L 5/00, A23L 13/40, A23B 7/00, A23B 7/02, A23B 7/154
	CPC:

DOCUMENTOS CONSIDERADOS RELEVANTES (Documentos patente, Literatura no patente (LNP): Artículos, catálogos, etc.)					
Informes de búsqueda / Bases de datos consultadas	N° de solicitud de patente / N° de patente / Autor LNP ⁽¹⁾	Fecha de Publicación /Presentación (DD/MM/AAAA)	Reivindicaciones /Secuencias afectadas	Citas relevantes del estado de la técnica	Categoría del documento citado ⁽²⁾
SIPI	-	-	-	-	-
Patbase	UA79710 U	25/04/2013	-	-	A
	BRPI0902171 A2	01/03/2011	-	-	A
Orbit	CN105285746 A	03/02/2016	-	-	A
	CN106261918 A	04/01/2017	-	-	A
	CN107348402 A	17/11/2017	-	-	A
	CN103932204 A	23/07/2014	-	-	A
	CN111838571 A	30/10/2020	-	-	A
	CN107874128 A	06/04/2018	-	-	A
	CN102028269 A	27/04/2011	-	-	A
	CN107048230 A	18/08/2017	-	-	A
Origin	DE10042339 A1	02/05/2002	-	-	A
	GB190525232 A	14/06/1906	-	-	A
STNext	CN107348402A	17/11/2017	-	-	A
	US2013033713 8A1	19/12/2013	-	-	A
Google	Victor López Erazo, Blog ¹	21/12/2009	1 a 9	Todo el documento	Y

Oficio N° 17842 de 14 de octubre de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0012569

	Easyways, Blog ²	18/02/2020	1 a 9	Todo el documento	Y
	Panjabari, N ³	24/07/2018	-	-	A
(¹) Cita completa literatura no patente (LNP)	(1) Erazo, V. L. (s. f.). Chulquín. https://victorlopezerazo.blogspot.com/2009/12/chulquin.html?utm_source				
Apellido, A. A. (Fecha). Título del artículo. Nombre de la revista. Volumen(Número), pp-pp.	(2) EasyWays. (2020, 18 febrero). Verduras encurtidas. Easyways. https://easyways.cl/recetas/fast-pot/verduras-encurtidas?srsId=AfmBOopct6Mwl_4NwnzNDDaVpZeCv1aw_y7WARjVdLnoOw4m9tfuRLw&utm_source				
O	(3) General principles of canning and bottling of foods – Principles of the Food Processing & Preservation. (s. f.). https://ebooks.inflibnet.ac.in/ftp1/chapter/general-principles-of-canning-and-bottling-of-foods/?utm_source				
Apellido, A. A. (Fecha). Título del artículo. Nombre de la revista. Recuperado de http://xxxxxxx.					
(2) Categorías de documentos citados					
“A” Documento que define el estado general de la técnica no considerado como particularmente relevante. “E” Solicitud de patente o patente anterior pero publicada en la fecha de presentación internacional o en fecha posterior. “L” Documento citado para llamar la atención sobre por ejemplo, dudas acerca de una reivindicación de prioridad o para determinar la fecha de publicación de otra cita, siempre van acompañados de una explicación, por la cual se citan. “O” Documento del tipo actas de conferencia, este tipo de documentos siempre estará acompañado por otra letra que indique la pertinencia del documento, por ejemplo, O,X, O,Y o bien O,A. “P” Documento publicado antes de la fecha de presentación internacional pero con posterioridad a la fecha de prioridad reivindicada. “T” Documento publicado en fecha posterior a la de presentación o la de prioridad de la solicitud internacional y no entra en conflicto con dicha solicitud, pero puede ser útil para la mejor comprensión del principio o teoría en que se basa la invención, o para demostrar que el razonamiento o los hechos en los que se basa dicha invención son incorrectos. “X” Documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse nueva o que implique una actividad inventiva por referencia al documento aisladamente considerado. “Y” Documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse que implique una actividad inventiva cuando el documento se asocia a otro u otros documentos de la misma naturaleza, cuya combinación resulta evidente para un experto en la materia.					
Fecha del reporte de búsqueda: (29/09/2025)					