

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 9742

Ref. Expediente N° NC2022/0004427

Por la cual se deniega una Patente de Invención

LA SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las conferidas en el numeral 24 del artículo 3° del Decreto 4886 de 2011, y

CONSIDERANDO:

Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 7 de abril de 2022 con el N° NC2022/0004427, por ASOCIACIÓN DE MUJERES LA ANTIOQUEÑITA, presentó la solicitud de patente de invención titulada “MÉTODO DE ELABORACIÓN DE UNA SALSA AGRIDULCE DE FRUTA Y FINAS HIERBAS Y COMPOSICION ALIMENTICIA OBTENIDA”.

Que la solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 1011 el 9 de octubre de 2023, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

Que realizado el examen de fondo mediante Oficio No. 7449 de 19 de mayo de 2025, se requirió al solicitante en los términos del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina para que presentara respuesta a las observaciones de carácter técnico, relacionadas con la patentabilidad o cumplimiento de los requisitos establecidos por esta Decisión para la concesión de la patente.

Que el solicitante mediante escrito radicado bajo el No. NC2022/0004427 del 19 de agosto de 2025 respondió oportunamente el requerimiento formulado y bajo el radicado No. NC2025/0011175 del 19 de agosto 2025 presentó modificación a la descripción junto con las nuevas reivindicaciones 1 a 8 que reemplazan las originalmente presentadas, se acepta este último capítulo reivindicatorio y descriptivo presentado, como quiera que se ajusta a las prescripciones contenidas en el artículo 34 de la Decisión 486.

Que en virtud de lo dispuesto en el artículo 14 de la Decisión 486 expedida por la Comisión de la Comunidad Andina *“Los países miembros otorgarán patentes para las invenciones, sean de producto o de procedimiento, en todos los campos de la tecnología, siempre que sean nuevas, tengan nivel inventivo y sean susceptibles de aplicación industrial.”*

Que en el presente caso las reivindicaciones 1 a 8 bajo radicado No. NC2025/0011175 del 19 de agosto de 2025 no cumplen los requisitos indicados. Lo anterior, de acuerdo con las siguientes consideraciones:

Objeto de la invención

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

Para resolver dicho problema técnico, la solicitud en estudio plantea un método para la elaboración de una composición alimenticia a base de una salsa agridulce que potencia

Ref. Expediente N° NC2022/0004427

las propiedades de la fruta, tales como provitamina A, caroteno, vitamina C, complejo vitamínico B, proteína, fósforo, sin afectar el sabor de la fruta.

Determinación del Estado de la Técnica

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

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

Ítem	Documento	Título	Fecha de publicación
D1	Guzmán, A.	“Diseño y desarrollo de productos alimenticios de la mora (rubus spp.) para el aprovechamiento de mermas, en la empresa blackberries & vegetables”.	Mayo de 2018
D2	Paltinieri, G.	“Procesamiento de frutas y hortalizas mediante métodos artesanales y de pequeña escala”	1993
D3	Alan, A.	“Elaboración de una salsa agridulce”	2018

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

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

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

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.

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 (NC2025/0011175 del 19 de agosto de 2025) refiere a: “Método para la elaboración de una composición alimenticia basada en una salsa agridulce (...)”. A continuación, se presenta la tabla

¹Guzmán, A. (2018). Diseño y desarrollo de productos alimenticios de la mora (Rubus spp.) para el aprovechamiento de mermas, en la empresa blackberries & vegetables. *Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de agronomía*.
²Paltinieri, G. (1993). Procesamiento de frutas y hortalizas mediante métodos artesanales y de pequeña escala. *Oficina regional de la FAO para américa latina y el caribe*. Recuperado de <https://www.fao.org/4/x5062s/x5062S00.htm#Contents>
³ Alan, A. (2018) Elaboración de salsa agridulce. *Universidad atlántico, facultad de ingeniería química*. Recuperado de <https://es.scribd.com/document/373213719/Informe-Salsa-Agridulce>



Resolución N° 9742

Ref. Expediente N° NC2022/0004427

comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1	D2
Método para la elaboración de una composición alimenticia basada en una salsa agridulce caracterizado porque comprende las siguientes etapas:	Jalea de mora: el proceso está conformado de las siguientes etapas: (Página 75)	Procedimiento para la obtención de salsa de mango. (Capítulo 6, salsa de mango)
Escaldar la fruta controlando temperatura entre 70° a 80°C entre 5 y 10 minutos, Donde la fruta se selecciona entre: agraz, arándanos, mora, uchuva;	Escaldado: (...) se realiza colocando la mora sobre vapor de agua a una temperatura de 75-80°C durante 5 minutos a. La fruta es mora (Página 75)	--
Someter la fruta escaldada a cocción a una temperatura entre 95° a 100°;	--	Se cocinan las rodajas con poca agua, para ablandarlas. (Capítulo 6, salsa de mango, procesamiento)
Separar la pulpa o néctar de las cáscaras o primera piel del fruto controlando sólidos solubles entre 70 a 80 grados brix;	(...) la pulpa es colada para la extracción de semillas o partículas muy grandes (...) --- (Página 75)	--
Formular la composición alimenticia con base en la pulpa del fruto, Donde se regula el pH en un rango entre 3.5 a 3.8	Formulación: dependiendo de la cantidad de mora que se desea procesar, se determinará la cantidad de azúcar y aditivos. pH 3.4 (Página 94, tabla LIX)	--
La composición alimenticia comprende	La formulación comprende: (Página 62, 76 Tabla XLVII) Fruta: 49.96%	La formulación comprende: (Capítulo 6, salsa de mango, materia prima) Mango rallado: 2Kg (56.8%)
entre 50% y 60% p/p de fruta seleccionada entre agraz, arándanos, mora, uchuva;		
entre 3% a 5% p/p de harina de almidón;	--	--
entre 15% al 20% p/p de edulcorante seleccionado entre estevia y fructosa;	Sacarosa: 48%	Azúcar: 900 g (25.6%)
entre 0,5% a 1% p/p de sal;	--	Sal: 50 B (0.5%)
entre 3,5% a 4% p/p de ácido acético;	Ácido cítrico: 0.03%	Vinagre: 600 mL (17%)
entre 1% al 5% de carboximetilo celuloso (CMC) como estabilizante;	Pectina: 2%	--
Agregar conservantes naturales seleccionados entre benzoato de sodio y sorbato de potasio;	(...) en esta etapa (cocción) se agregan los aditivos: azúcar, ácido y conservante. (Página 76) Preservante: benzoato de sodio y sorbato de potasio.	--



Ref. Expediente N° NC2022/0004427

	(Página 86, tabla LV)	
Someter a cocción y evaporación total hasta alcanzar entre 80° a 100° Brix;	Cocción: la fruta se somete a una cocción lenta para el rompimiento de membranas, extracción de pectinas y evaporación de agua de la mezcla. (Página 76) 60° Brix (Página 91, tabla LVI. Formulación 2)	Se cuece hasta que el producto obtenga una consistencia de gel (60° Brix) (Capítulo 6, salsa de mango, procesamiento)
Adicionar ácidos orgánicos seleccionados entre ácido cítrico, ácido ascórbico;	Acidulante: ácido cítrico. (Página 86, tabla LV)	--
Agregar tomillo, albahaca, laurel y pimienta en infusión; Obtener la composición alimenticia.	--	Ajíes rojos (picantes): 10g Cebolla (picada): 60 g Pimienta dulce: 10g Ajo:10g Mezcla de condimentos: 30g (Capítulo 6, salsa de mango, materia prima)

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

La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 1 y el método divulgado en D1, consiste en la etapa de separar la pulpa de las cáscaras donde se controlan los sólidos solubles entre 70 a 80 grados brix, el pH que es de 3.5 a 3.8, que la composición alimenticia comprende 50% y 60% de fruta, 3% a 5% p/p de harina de almidón, entre 15% al 20% p/p de edulcorante seleccionado entre estevia y fructosa, entre 0.5% a 1% p/p de sal, entre 3.5% a 4% p/p de ácido acético, entre 1% al 5% de CMC como estabilizante y agregar tomillo, albahaca, laurel y pimienta en infusión.

No hay evidencia de que el incluir específicamente la etapa de separar la pulpa de las cáscaras donde se controlan los sólidos solubles entre 70 a 80 grados brix, el pH que es de 3.5 a 3.8, que la composición alimenticia comprende 50% y 60% de fruta, 3% a 5% p/p de harina de almidón, entre 15% al 20% p/p de edulcorante seleccionado entre estevia y fructosa, entre 0.5% a 1% p/p de sal, entre 3.5% a 4% p/p de ácido acético, entre 1% al 5% de CMC como estabilizante y agregar tomillo, albahaca, laurel y pimienta en infusión proporcionen un método con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D1, puesto que un método para la obtención de una composición alimenticia a base de frutas ya había sido previsto en dicho documento (Página 75 y 76).

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

Sin embargo, el incluir la etapa de cocción a la fruta escaldada, la adición de la sal y el vinagre en la formulación, y la inclusión de las finas hierbas ya está divulgado en D2 que



Ref. Expediente N° NC2022/0004427

se refiere a un método para la elaboración de una salsa de mango que comprende las etapas de selección de frutas, lavar y pelar la piel de las frutas, cortar la fruta en rodajas, cocinar las rodajas con poca agua para ablandarlas, agregar sal y azúcar, mezclar el vinagre con las especias y luego calentar, verter el producto en frascos limpios y rotulas. (Capítulo 6, salsa de mango, procesamiento). Asimismo, es importante mencionar que la modificación de las proporciones en la preparación de una composición alimenticia a base de frutas, es una actividad rutinaria para la persona versada en la materia.⁴ En el caso de los grados Brix, sus valores varían respecto a la formulación de la composición alimenticia y su grado de gelificación, y corresponde también a una actividad rutinaria en la preparación de jaleas, salsas y mermeladas a bases de frutas.⁵ Por último, la harina de almidón es un ingrediente ampliamente usado como espesante en la preparación de salsas⁶, por lo que una persona versada en la materia estaría motivada en incluirla en una preparación de una salsa a base de frutas.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir la etapa de cocción a la fruta escaldada, la sal y el vinagre de la formulación y la etapa de añadir finas hierbas de D2 en el método de D1 junto a modificaciones rutinarias en la formulación, para así llegar al objeto de la reivindicación 1, Por lo cual se considera obvia.

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

Las reivindicaciones dependientes 2 a 5 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 6 (NC2025/0011175 del 19 de agosto de 2025) refiere a: *“Composición alimenticia 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 ESENCIALES	D1	D3
Composición alimenticia caracterizada porque comprende:	Formulación 1 de una bebida de mora: (Tabla LI.)	Una salsa agridulce a partir de frutas (...) (Página 1, objetivos)
Entre 50% y 60% p/p de fruta, donde la fruta se selecciona entre: agraz, arándanos, mora y uchuva <i>Physalis peruviana</i> ;	Fruta 30% (Página 67, tabla LI)	1 Piña pintona mediana 2350g (89.9%) (Página 1, materia prima)
Entre 3% a 5% p/p de harina de almidón de maíz;	--	Maicena 20g (0.8%) (Página 1, materia prima)

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

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

⁶ Ramírez, D. (2000). Evaluación físico-química de salsas de mango (*Mangifera indica* L.) utilizando harina de plátano verde (*Musa* sp., grupo AAB) como agente espesante. *Rev. Fc. Agron.* (26:53-65). Recuperado desde: <https://www.yumpu.com/es/document/read/14600139/evaluacion-fisico-quimica-de-salsas-de-mango-revista-facultad-5>

Resolución N° 9742

Ref. Expediente N° NC2022/0004427

Entre 15% al 20% p/p de edulcorante seleccionado entre estevia y fructosa;	Azúcar 9.7% (Página 67, tabla LI)	Splenda 8g (0.3%) (Página 1, materia prima)
Entre 0.5% a 1% p/p de sal;	--	Sal 7g (0.3%) (Página 1, materia prima)
Entre 3.5% a 4% p/p de ácido acético;	--	Vinagre 125g (4.8%) (Página 1, materia prima)
Entre 1% al 5% de carboximetilo celuloso (CMC) como estabilizante;	CMC 0.1% (Página 67, tabla LI)	--
Entre 22% a 25% de agua;	Agua 60% (Página 67, tabla LI)	--
Entre 4% y 5% p/p de un ácido orgánico seleccionado entre ácido cítrico y ácido ascórbico;	Ácido cítrico 0.03% Ácido ascórbico 0.07% (Página 67, tabla LI)	--
Entre 1.5% a 2% de tomillo, albahaca, laurel y pimienta.	--	Pimentón 103g (3.9%) (Página 1, materia prima)

D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 6, ya que divulga el desarrollo de productos a base de mora (página XVII, objetivos) dentro de los que se encuentra una formulación de una bebida de mora con la siguiente composición: Fruta 30%, agua 60%, azúcar 9.7%, ácido cítrico 0.03%, ácido ascórbico 0.07%, CMC 0.1%, Benzoato de sodio 0.01% y sorbato de potasio 0.09%. (Página 67, tabla LI).

La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 6 y la composición divulgada divulgado en D1, consiste en los componentes de sal (Entre 0.5% a 1% p/p), ácido acético (Entre 3.5% a 4% p/p), harina de almidón (Entre 3% a 5% p/p) y finas hierbas (Entre 1.5% a 2% de finas hierbas), así como en la diferencia de porcentajes en las composiciones: entre 50% y 60% p/p de fruta, entre 15% al 20% p/p de edulcorante, entre 1% al 5% de carboximetilo celuloso (CMC) como estabilizante, entre 22% a 25% de agua y entre 4% y 5% p/p de un ácido orgánico seleccionado entre ácido cítrico y ácido ascórbico.

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

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

Sin embargo, el incluir la sal, ácido acético, harina de almidón y finas hierbas ya está divulgado en D3 que se refiere a una salsa agridulce a partir de frutas que comprende como materia prima 1 piña pintona (89.9%), 125g de vinagre blanco (4.8%), 8g de splenda (0.3%), 103g de pimentón (3.9%), 20g de maicena (0.8%) y 7g de sal (0.3%). (Página 1, materia prima). Asimismo, es importante mencionar que la modificación de las proporciones en la preparación de una composición alimenticia a base de frutas, es una actividad rutinaria para la persona versada en la materia.⁴



Ref. Expediente N° NC2022/0004427

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir el ácido acético, la sal, el pimentón y el espesante de D3, a la formulación de D1 y optimizar sus proporciones, junto con sus conocimientos medios, para así llegar al objeto de la reivindicación 8, Por lo cual se considera obvia.

Las reivindicaciones dependientes 7 a 8 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al proceso de la reivindicación 6, por lo cual se considera que carece de nivel inventivo.

Respuesta a los argumentos del solicitante

Argumentos referentes a las reivindicaciones

El solicitante menciona que, *“Se presenta a consideración del Despacho un nuevo capítulo reivindicatorio, en el cual se ajusta la materia objeto de reclamación. En este sentido, se caracteriza en la reivindicación independiente 1, de manera concisa, la agrupación de las respectivas alternativas, de acuerdo con una razonable generalización. A su vez, se caracteriza en la reivindicación independiente 6 la definición del producto alimenticio por sus componentes.”*

Esta oficina informa que, una vez analizados las modificaciones presentadas en el radicado NC2025/0011175 por el solicitante en su respuesta, esta Dirección encuentra que las objeciones por claridad y concisión de las reivindicaciones han sido superadas.

Argumentos referentes a la descripción

El solicitante menciona que, *“Se presenta a consideración la modificación del capítulo descriptivo que se acompaña a la presente respuesta, evitando generalizaciones injustificadas y describiendo la mejor manera de realizar la invención por un experto medio en la materia, destacando el verdadero alcance de la invención.”*

Esta oficina informa que, una vez analizados las modificaciones presentadas en el radicado NC2025/0011175 por el solicitante en su respuesta, esta Dirección encuentra que las objeciones por claridad de la descripción han sido superadas.

Argumentos referentes al examen de patentabilidad

El solicitante menciona *“En primer término, se observa que el Documento D1 revela una jalea de mora, es decir, una composición alimenticia diferente a una salsa.*

A diferencia de la divulgación contenida en D1, la formulación de la composición en el método reclamado en la reivindicación independiente 1 hace referencia a una composición alimenticia que comprende entre 50% a 60% p/p de fruta.

Al respecto, resulta pertinente aclarar que en el presente caso las proporciones de la fruta dentro de la composición alimenticia divulgada dentro del método de la reivindicación 1, esto es, entre el 50% y 60% p/p, no corresponde a una modificación de las proporciones frente a D1, teniendo en consideración que D1 no revela proporciones de la fruta, al tratarse de una jalea que busca el aprovechamiento de mermas, lo cual se reitera, no puede ser considerado como una modificación de proporciones.”

Se aclara que la afectación desde el oficio N°7449 es por nivel inventivo, dado que se reconoció la novedad. Los documentos D1 y D2 son del mismo campo técnico de la

Ref. Expediente N° NC2022/0004427

solicitud ya que hablan de una jalea de frutas. D1 menciona que la composición alimenticia tiene unas proporciones de fruta del 30%, por lo que cualquier modificación a esta proporción puede ser considerada una modificación rutinaria de proporciones sin que lo reclamado deje de ser una composición alimenticia a base de frutas y D2 menciona una salsa de frutas que contiene además sal y finas hierbas.

“En consecuencia, el efecto técnico aportado por el método reclamado en la reivindicación 1, tal como se expone en el capítulo descriptivo, se evidencia en la elaboración de una composición alimenticia basada en una salsa de fruta agridulce que potencia las propiedades de la fruta, tales como como provitamina A, caroteno, vitamina C, complejo vitamínico B, proteína, fósforo, conservando su sabor y consistencia, es decir, preservando las propiedades biológicas de la fruta dentro de la composición alimenticia, conservando el sabor agridulce característico de la fruta utilizada.

En este mismo sentido, se reitera que el método objeto de reclamación logra optimizar el edulcorante presente en la formulación, su textura, al igual que la acidez total, favoreciendo la conservación de las cualidades particulares de la fruta, incluyendo su sabor agridulce, razón por la cual, resulta dable colegir que se logra un método con un efecto técnico diferente al proporcionado por el objeto de D1.”

Esta oficina informa que en el capítulo descriptivo no hay evidencia de soporte la mencionada potencia de las propiedades de la fruta como provitamina A, caroteno, vitamina C, complejo vitamínico B, proteína y fósforo. Tampoco hay soporte de la optimización del edulcorante en la formulación. Toda propiedad que potencia y se optimice con el producto reclamado, debe ir debidamente sustentado en la descripción con ensayos, datos, u otra herramienta que demuestre tal efecto mencionado.

“Por lo anterior, de manera respetuosa se considera que un experto medio en la materia no estaría motivado a incluir las etapas de cocción a la fruta escaldada, la adición de la sal y el vinagre en la formulación, y la inclusión de las finas hierbas divulgadas en D2 en el método de D1 teniendo en cuenta que la composición de D2 corresponde a una salsa de mango que incluye: “Ajíes rojos (picantes): 10g Cebolla (picada): 60 g Pimienta dulce: 10g”, razón por la cual, no podría arribar al objeto de reclamación, máxime cuando la proporción de fruta en la composición alimenticia comprende entre el 50% al 60% p/p, lo cual, se insiste, no corresponde en el presente caso a una modificación rutinaria y, además, no resulta compatible incluir las característica de una salsa de mango (D2) en una jalea de mora (D1). A su vez, los componentes de la salsa de mango de D2, al incluir ajíes rojos (picantes), Cebolla picada y pimienta dulce, hacen inviable su inclusión en una jalea de mora como la de D1.

Por lo tanto, resulta dable colegir que las diferencias presentadas, esto es, la composición entre el 50% al 60% p/p de la fruta agridulce, la etapa de someter la fruta escaldada a cocción a una temperatura entre 95° a 100° , controlar sólidos solubles entre 70 a 80 grados brix en la etapa de separación de la pulpa, la etapa de adición de tomillo, albahaca, laurel y pimienta, entre otros, le generan a la invención cuya protección se solicita el cumplimiento del requisito de nivel inventivo frente al estado del arte citado en el oficio de requerimiento.”

Esta oficina informa que el hecho de que D1 mencione la presencia de componentes adicionales no quita el hecho de que sea el documento más cercano, ya que la reivindicación 1 menciona el enlace gramatical “que comprende”, el cual es de tipo abierto, por lo que se interpreta que las reivindicaciones pueden incluir también elementos no mencionados en la reivindicación.

Ref. Expediente N° NC2022/0004427

Para el análisis del nivel inventivo se sigue el método problema solución. La primera etapa consistió en determinar el estado de la técnica más cercana el cual es D1 ya que divulga el desarrollo de productos a base de mora (página XVII, objetivos) dentro de los que se encuentra un método para la elaboración de una jalea de mora que comprende los pasos de recepción de la fruta, pesado de la misma, selección de fruta de calidad, lavado, escaldado a una temperatura de 75-80°C, licuado y colado, pesado de pulpa, formulación cocción y adición de aditivos, esterilización, trasvase, envasado, esterilizado y almacenamiento. (Páginas 75 y 76) La segunda etapa consistió en determinar la diferencia de la solicitud frente al estado de la técnica más cercano la cual es la etapa de separar la pulpa de las cáscaras donde se controlan los sólidos solubles entre 70 a 80 grados brix, el pH que es de 3.5 a 3.8, que la composición alimenticia comprende 50% y 60% de fruta, 3% a 5% p/p de harina de almidón, entre 15% al 20% p/p de edulcorante seleccionado entre estevia y fructosa, entre 0.5% a 1% p/p de sal, entre 3.5% a 4% p/p de ácido acético, entre 1% al 5% de CMC como estabilizante y agregar tomillo, albahaca, laurel y pimienta en infusión.

Luego, la tercera etapa donde se define el efecto técnico solo asociado a la diferencia no se encontró evidencia de que incluir proporciones diferentes a la composición alimenticia proporcione una composición con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D1. Entonces, en la cuarta etapa de deducción del problema técnico objetivo se formuló así: ¿Cómo modificar la composición conocida en D1 para proporcionar otra composición alternativa?

Finalmente se evaluó si esta modificación habría sido obvia para la persona versada en la materia donde en el estado de la técnica se encontró un segundo documento D2 que se refiere a un método para la elaboración de una salsa de mango que comprende las etapas de selección de frutas, lavar y pelar la piel de las frutas, cortar la fruta en rodajas, cocinar las rodajas con poca agua para ablandarlas, agregar sal y azúcar, mezclar el vinagre con las especias y luego calentar, verter el producto en frascos limpios y rotulas. (Capítulo 6, salsa de mango, procesamiento). A pesar de que D2 se refiere a una salsa de mango, anticipa las características de la composición de la salsa como lo son la adición de sal y de finas hierbas, por lo que una persona versada en la materia podría incluir la adición de sal y finas hierbas a una jalea de mora para llegar a una salsa a base de frutas de la solicitud.

“En relación con la nueva reivindicación independiente 6 observa la entidad solicitante que el documento D1 revela una composición diferente, es decir, una jalea, lo cual, resulta diferente a la salsa objeto de solicitud de protección, donde la proporción de fruta agrídulce comprende entre el 50% al 60% p/p.

En consecuencia, de manera respetuosa se considera que un experto medio en la materia no estaría motivado a incluir las proporciones divulgadas en el documento D2 en la composición de D1 al tratarse D2 de una salsa de mango, esto es, una fruta con condiciones biológicas diferentes a la fruta comprendida en la composición alimenticia cuya protección se solicita.

En efecto, tal como se expuso en el punto anterior, el efecto técnico aportado por la composición alimenticia reclamada en la nueva reivindicación 6 se evidencia en la conservación del sabor y consistencia de la fruta, preservando sus propiedades biológicas y su sabor agrídulce característico, optimizando el edulcorante presente en la formulación, su textura, al igual que la acidez total, razón por la cual, resulta dable colegir que se trata de una composición alimenticia con un efecto técnico diferente al proporcionado por D1. Además, el principio básico de conservación de la composición alimenticia obtenida es la

Resolución N° 9742

Ref. Expediente N° NC2022/0004427

presencia de poca cantidad de agua y su alta concentración que limitan el crecimiento de microorganismos, lo cual, resulta inventivo frente a D1 y D2.

En estas condiciones, las características de la jalea de D1, no permitirían que la eventual incorporación de algunas características de la salsa de mago divulgada por D2, permitieran arribar al objeto de la nueva reivindicación 6.”

Esta oficina informa que, como se mencionó anteriormente, no hay ningún soporte en la descripción sobre la conservación del sabor y consistencia de la fruta, preservando sus propiedades biológicas, en este sentido, el producto de la solicitud no se diferenciaría claramente de cualquier otra composición alimenticia a base de frutas que fuera una salsa.

Por último, el solicitante no aporta argumentación alguna con respecto al documento D3, que anticipa las características de la composición alimenticia, por lo que las objeciones por nivel inventivo que corresponden al documento D3 tampoco se dan por superadas.

Con fundamento en las anteriores consideraciones, la Superintendente de Industria y Comercio,

RESUELVE

ARTÍCULO 1: Denegar la patente de invención para la creación titulada:

**“MÉTODO DE ELABORACIÓN DE UNA SALSA AGRIDULCE DE FRUTA Y FINAS
HIERBAS Y COMPOSICION ALIMENTICIA OBTENIDA”**

ARTÍCULO 2: Notificar el contenido de la presente resolución a ASOCIACIÓN DE MUJERES LA ANTIOQUEÑITA advirtiéndole que contra ella procede el recurso de reposición, ante la Superintendente de Industria y Comercio, el cual podrá ser interpuesto en el momento de la notificación o dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a ella.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá D.C., el 16 de febrero de 2026

LA SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,



Firmado digitalmente
por: CIELO ELAINNE
RUSINQUE URREGO
Fecha: 2026.02.16
12:04:42 COT
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.