

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 9754

Ref. Expediente N° NC2022/0005812

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 4 de mayo de 2022 con el N° NC2022/0005812, por Adriana Bitti Pelaez, presentó la solicitud de patente de invención titulada "FORMULACIÓN Y PROCESO PARA OBTENER CARNE DE RES MAGRA, MARINADA Y DESHIDRATADA".

Que la solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 962 el 20 de mayo de 2022, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

Que realizado el 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 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 presentó mediante escrito radicado bajo el N° NC2022/0005812 el 11 de agosto de 2025 nuevas reivindicaciones 1 a 7 que reemplazan las originalmente presentadas, se acepta este último capítulo reivindicatorio presentado, comoquiera que se ajusta a las prescripciones contenidas en el artículo 34 de la Decisión 486. Posteriormente, el solicitante mediante radicado N° NC2025/0010881 el 11 de agosto de 2025, presentó las reivindicaciones 1 a 7 para que sean tenidas en cuenta al momento de realizar el examen definitivo de la solicitud, se acepta este último capítulo reivindicatorio presentado, comoquiera 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 7 incluidas en el radicado N° NC2025/0010881 el 11 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 conseguir unas mezclas para marinaje, cuyos ingredientes y proporciones permitan la asignación y diversificación del sabor sobre

Ref. Expediente N° NC2022/0005812

la carne magra sin procesar, para que se conserven dichas propiedades organolépticas aún después del proceso de deshidratación.

Para resolver dicho problema técnico, la solicitud en estudio plantea formulaciones para marinar una base de carne magra que posteriormente será deshidratada que comprenden salsa soya, salsa inglesa, salsa humo, ajo, pimienta negra, jengibre, azúcar morena.

Reivindicaciones

En virtud de lo dispuesto en el artículo 30, de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina que señala:

“Las reivindicaciones definirán la materia que se desea proteger mediante la patente. Deben ser claras y concisas y estar enteramente sustentadas por la descripción. Las reivindicaciones podrán ser independientes o dependientes. Una reivindicación será independiente cuando defina la materia que se desea proteger sin referencia a otra reivindicación anterior. Una reivindicación será dependiente cuando defina la materia que se desea proteger refiriéndose a una reivindicación anterior. Una reivindicación que se refiera a dos o más reivindicaciones anteriores se considerará una reivindicación dependiente múltiple”.

Las reivindicaciones presentan las siguientes observaciones:

Las reivindicaciones 1 a 3 reclaman una formulación para marinar una base de carne magra que posteriormente será deshidratada, caracterizada porque comprende los siguientes ingredientes comunes: Salsa de soya, salsa inglesa, salsa humo, ajo, pimienta negra, jengibre y azúcar morena. Por lo tanto, hay falta de concisión al reclamar en diferentes reivindicaciones independientes formulaciones con algunas diferencias de ingredientes, teniendo en común la mayoría de ellos.

Unidad de invención

Conforme a lo establecido por el artículo 25 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, teniendo en cuenta que el concepto común es formulaciones para marinar una base de carne magra y dado que este se encuentra divulgado en el estado de la técnica, específicamente en el documento D1, la solicitud no cumple con el requisito de unidad de invención debido a que se refiere a 2 grupos inventivos.

Los grupos inventivos están definidos por las siguientes características esenciales:

Grupo inventivo 1: Formulaciones para marinar una base de carne magra que posteriormente será deshidratada que comprenden salsa soya, salsa inglesa, salsa humo, ajo, pimienta negra, jengibre, azúcar morena (reivindicaciones 1 a 3).

Grupo inventivo 2: Un proceso de marinaje y deshidratación de carne magra (reivindicaciones 4 a 7).

De acuerdo con lo anterior, dado que la solicitud no tiene un único concepto inventivo, lo cual fue puesto de presente mediante el Oficio N° 7142 de 12 de mayo de 2025, y que a pesar de los argumentos presentados en la respuesta a este último persiste la falta de unidad inventiva en la solicitud, en estricta aplicación del numeral 1.2.2.3.2 del Capítulo Primero del título X de la Circular Única de esta Superintendencia para el presente análisis únicamente se estudió el primer grupo inventivo referido anteriormente.

Ref. Expediente N° NC2022/0005812

Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 04 de mayo 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	US2007292590	"Dried Meat Products Including At Least One Stimulant"	20 de diciembre de 2007
D2	Chef's Kiss Seasoning	"Chef's Kiss Sauce"	13 de agosto de 2019
D3	Meyer D. The Adventure Bite	"3 Ingredient Easy Teriyaki Sauce Recipe"	18 de marzo de 2021

D1¹ divulga una formulación de marinado que comprende Salsa de soya en 31,82%, Salsa inglesa en 27,85%, Humo líquido en 1,06%, Ajo granulado en 0,64%, pimienta negra molida 0,91% en, Jengibre fresco con piel, picado 7,76% y Azúcar morena oscura 13,92% (Tabla 2).

D2² divulga una salsa sazonzadora que comprende salsa soya del 55%. Agua en un 32%, azúcar morena en 10%, ajo en 1%, junto a mejoradores del sabor y conservantes (Ingredientes).

D3³ divulga una receta de una salsa de marinado que comprende Salsa de soya (13,71%), Salsa Teriyaki básica (60%), Ajo (1,14%), Jengibre (1.14%), Miel (15.43%), Piña (13.71%), Jugo de piña (6.86%) y Ajonjolí (3,43%) (Instrucciones).

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 (NC2025/0010881 el 11 de agosto de 2025) refiere a: *"Una formulación para marinar una base de carne magra que posteriormente será deshidratada, caracterizada porque comprende por cada 500 g de carne: (...)".* A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

¹<https://patents.google.com/patent/US20070292590A1/en?q=US2007292590>

² Chef's Kiss Seasoning (13/008/2019). Producto Chef's Kiss Sauce Recuperado desde: <http://chefskissusa.com/products/> el 16 de abril de 2025

³Meyer. D (18/03/2021). 3 Ingredient Easy Teriyaki Sauce Recipe. *the adventure bite*,. Recuperado desde: <https://theadventurebite.com/3-ingredient-easy-teriyaki-sauce-recipe/> el 16 de abril de 2025



Ref. Expediente N° NC2022/0005812

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1	D2
Una formulación para marinar una base de carne magra que posteriormente será deshidratada, caracterizada porque comprende por cada 500 g de carne:	Una formulación de marinado (Tabla 2)	Salsa sazonzadora (Ingredientes)
Salsa Soya 50-60%	Salsa de soya 31,82% (Tabla 2)	Salsa de soya 55% (Ingredientes)
Salsa Inglesa 25-30%	Salsa inglesa 27,85% (Tabla 2)	-----
Salsa Humo 3-4%	Humo líquido 1,06% (Tabla 2)	-----
Ajo 1-2,5%	Ajo granulado 0,64% (Tabla 2)	Ajo 1% (Ingredientes)
Pimienta Negra 0,5-1,5%	Pimienta negra molida 0,91% (Tabla 2)	-----
Jengibre 0,5-1,5%	Jengibre 0.87% (Tabla 3)	-----
Azúcar Morena 9-10%	Azúcar morena 13,92% (Tabla 2)	Azúcar Morena 10% (Ingredientes)

D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1, ya que divulga una formulación de marinado que comprende Salsa de soya en 31,82%, Salsa inglesa en 27,85%, Humo líquido en 1,06%, Ajo granulado en 0,64%, pimienta negra molida 0,91% en, Jengibre fresco con piel, picado 7,76% y Azúcar morena oscura 13,92% (Tabla 2).

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.

No hay evidencia de que el incluir específicamente dichas proporciones proporcione un producto con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D1, puesto que una formulación de marinajes para carnes ya había sido prevista en dicho documento (Tabla 2 y 3). Además, la descripción no muestra resultados de formulaciones donde se varíen las proporciones del componente de salsa de soya, salsa humo, ajo y azúcar para mostrar cómo afecta la vida útil del producto cárnico deshidratado.

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

Sin embargo, el modificar las proporciones de los ingredientes de salsa soya, ajo y azúcar en una formulación de marinaje, ya está divulgado en D2 que se refiere a un producto comercial de una salsa sazonzadora que comprende salsa soya del 55%. Agua en un 32%, azúcar morena en 10%, ajo en 1%, junto a mejoradores del sabor y conservantes (Ingredientes). Asimismo, aumentar de un 0.64% a un 3 – 4% de la salsa de humo es una modificación rutinaria que la persona versada en la materia llevaría acabo puesto que es un ingrediente conocido en esta formulación (D1 Tabla 2).



Resolución N° 9754

Ref. Expediente N° NC2022/0005812

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir salsa soya del 55%, azúcar morena del 10% y ajo en 1% del D2 en el producto de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

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 2 (NC2025/0010881 el 11 de agosto de 2025) refiere a: *“Una formulación para marinar una base de carne magra que posteriormente será deshidratada, caracterizada porque comprende por cada 500 g de carne: (...)”*. 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
Una formulación para marinar una base de carne magra que posteriormente será deshidratada, caracterizada porque comprende por cada 500 g de carne:	Una formulación de marinado (Tabla 2)	Salsa sazonzadora (Ingredientes)
Salsa Soya 50-60%	Salsa de soya 31,82% (Tabla 2)	Salsa de soya 55% (Ingredientes)
Salsa Inglesa 25-30%	Salsa inglesa 27,85% (Tabla 2)	-----
Salsa Humo 3-4%	Humo líquido 1,06% (Tabla 2)	-----
Ajo 1-2,5%	Ajo granulado 0,64% (Tabla 2)	Ajo 1% (Ingredientes)
Pimienta Negra 0,5-1,5%	Pimienta negra molida 0,91% (Tabla 2)	-----
Jengibre 0,5-1,5%	Jengibre 0.87% (Tabla 3)	-----
Azúcar Morena 8,5-9,5%	Azúcar morena 13,92% (Tabla 2)	Azúcar Morena 10% (Ingredientes)
Cayena 1-2%	Cayena ----- (Párr. 0043)	-----
Hojuelas de ají 2-3%	Ají rojo 0.21% (Tabla 3)	-----

D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 2, ya que divulga una formulación de marinado que comprende Salsa de soya en 31,82%, Salsa inglesa en 27,85%, Humo líquido en 1,06%, Ajo granulado en



Ref. Expediente N° NC2022/0005812

0,64%, pimienta negra molida 0,91% en, Jengibre fresco con piel, picado 7,76% y Azúcar morena oscura 13,92% (Tabla 2 y 3).

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.

No hay evidencia de que el incluir específicamente dichas proporciones proporcione un producto con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D1, puesto que una formulación de marinajes para carnes ya había sido prevista en dicho documento (Tabla 2 y 3). Además, la descripción no muestra resultados de formulaciones donde se varíen las proporciones del componente de salsa de soya, salsa humo, ajo, azúcar, cayena y ají, para mostrar cómo afecta la vida útil del producto cárnico deshidratado.

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

Sin embargo, el modificar las proporciones de los ingredientes de salsa soya, ajo y azúcar en una formulación de marinaje, ya está divulgado en D2 que se refiere a un producto comercial de una salsa sazonzadora que comprende salsa soya del 55%. Agua en un 32%, azúcar morena en 10%, ajo en 1%, junto a mejoradores del sabor y conservantes (Ingredientes). Asimismo, seleccionar los porcentajes de componentes como la salsa de humo, la cayena o el ají 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).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir salsa soya del 55%, azúcar morena del 10% y ajo en 1% del D2 en el producto de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 2. Por lo cual se considera obvia.

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 3 (NC2025/0010881 el 11 de agosto de 2025) refiere a: *“Una formulación para marinar una base de carne magra que posteriormente será deshidratada, caracterizada porque comprende por cada 500 g de carne: (...)”*. 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
Una formulación para marinar una base de carne magra que posteriormente será deshidratada, caracterizada porque comprende por cada 500 g de carne:	Una formulación de marinado (Tabla 3)	Una salsa de marinado (Ingredientes)
Salsa Soya 5 – 6%	Salsa de soya 8.90% (Tabla 3)	Salsa de soya 13,71% (Ingredientes)
Salsa Inglesa 0,1-0,5%	Salsa inglesa 5.66% (Tabla 3)	-----
Salsa Humo 0,5-1%	Humo líquido 1,06%	-----



Ref. Expediente N° NC2022/0005812

	(Tabla 2)	
Salsa Teriyaki 40-45%	-----	Salsa Teriyaki básica (agua, salsa de soya, fécula de maíz y miel) 60% (Ingredientes)
Ajo 0,1-0,5%	Ajo granulado 0,10% (Tabla 3)	Ajo 1,14% (Ingredientes)
Pimienta Negra 0,1-0,5%	Pimienta negra molida 0,13% (Tabla 3)	-----
Jengibre 0,1-0,5%	Jengibre 0.87% (Tabla 3)	Jengibre 1.14% (Ingredientes)
Azúcar Morena 9,5-10,5%	Azúcar morena 13,92% (Tabla 2)	-----
Miel 3-4%	Miel 0.94% (Tabla 3)	Miel 15.43% (Ingredientes)
Piña 15-20%	-----	Piña 13.71% (Ingredientes)
Jugo de Naranja 15-20%	-----	Jugo de piña 6.86% (Ingredientes)
Ajonjolí 1-2%	-----	Ajonjolí 3,43% (Ingredientes)

En el cálculo de porcentaje de la formulación de D3 se usaron las equivalencias estandarizadas aceptadas⁴: una taza (cup) corresponde a 48 cucharaditas (tsp) y una cucharada (tbsp) equivale a 3 cucharaditas. Con base en estas conversiones, todos los ingredientes de la receta se transformaron a la unidad común de cucharadita (tsp). Una vez unificados, se sumaron las cantidades para obtener el total de la mezcla (87,5 tsp) y posteriormente se calculó el porcentaje de cada ingrediente dividiendo su cantidad individual entre dicho total. En los casos en que la receta indicaba un rango (como la miel y el vinagre), se utilizó el valor promedio para efectos del cálculo. Además, para calcular la Salsa Teriyaki básica se sumaron los ingredientes: agua, salsa de soya, fécula de maíz y miel (60%):

Ingrediente D3	Cantidad original	Conversión a tsp	% del total
Salsa de soya	1/4 cup	12 tsp	13.71%
Agua	1/2 cup	24 tsp	27.43%
Fécula de maíz	1 tbsp	3 tsp	3.43%
Miel	4–5 tbsp → 4.5 tbsp	13.5 tsp	15.43%

⁴ Price, L. G. (1977). A liter and a meter: At home in the kitchen with metrics.



Ref. Expediente N° NC2022/0005812

Ingrediente D3	Cantidad original	Conversión a tsp	% del total
Vinagre de arroz	2–4 tbsp → 3 tbsp	9 tsp	10.29%
Piña triturada	4 tbsp	12 tsp	13.71%
Jugo de piña	2 tbsp	6 tsp	6.86%
Ajo (1 diente)	1 tsp aprox	1 tsp	1.14%
Jengibre	1 tsp	1 tsp	1.14%
Ajonjolí	1 tbsp	3 tsp	3.43%
Cebolla verde	1 tbsp	3 tsp	3.43%
TOTAL		87.5 tsp	100%

D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 3, ya que divulga una formulación de marinado que comprende Salsa de soya en 31,82%, Salsa inglesa en 27,85%, Humo líquido en 1,06%, Ajo granulado en 0,64%, pimienta negra molida 0,91% en, Jengibre fresco con piel, picado 7,76% y Azúcar morena oscura 13,92% (Tabla 2 y 3).

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 de los componentes.

No hay evidencia de que el incluir específicamente salsa teriyaki, piña, jugo de naranja y ajonjolí y dichas proporciones proporcione un producto con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D1, puesto que una formulación de marinajes para carnes ya había sido prevista en dicho documento (Tabla 2 y 3).

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

Sin embargo, el incluir salsa teriyaki, piña, jugo de naranja y ajonjolí en una formulación de marinaje, ya está divulgado en D3 que se refiere a una salsa de marinado que comprende Salsa de soya (13,71%), Salsa Teriyaki básica (60%), Ajo (1,14%), Jengibre (1.14%), Miel (15.43%), Piña (13.71%), Jugo de piña (6.86%) y Ajonjolí (3,43%) (Ingredientes). Asimismo, 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).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir salsa teriyaki, piña, jugo de naranja y ajonjolí del D3 en el producto de D1 en las proporciones de los componentes para así llegar al objeto de la reivindicación 3. Por lo cual se considera obvia.

Respuesta a los argumentos del solicitante

Respuesta a argumentos de falta de claridad de las reivindicaciones.

Argumenta el solicitante 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



Ref. Expediente N° NC2022/0005812

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.”

Esta Oficina encuentra que las reivindicaciones 1 a 3 reclaman una formulación para marinar una base de carne magra que posteriormente será deshidratada, caracterizada porque comprende los siguientes ingredientes comunes: Salsa de soya, salsa inglesa, salsa humo, ajo, pimienta negra, jengibre y azúcar morena. Por lo tanto, hay falta de concisión al reclamar en diferentes reivindicaciones independientes formulaciones con algunas diferencias de ingredientes, teniendo en común la mayoría de ellos.

Respuesta a argumentos de sustento de las reivindicaciones y soporte descriptivo.

El solicitante indica que “(...) 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).

o 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.

o 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.

Ref. Expediente N° NC2022/0005812

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.”

Esta Oficina encuentra superadas las objeciones de falta de sustento de las reivindicaciones y soporte de la descripción.

Respuesta a argumentos por unidad de invención.

El solicitante dice que “(...) no se encuentra de acuerdo con esta 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.”

Esta Oficina aclara al solicitante que la búsqueda en el estado de la técnica muestra que las características técnicas que en principio son comunes a todas las invenciones no son inventivas; por lo tanto, no constituyen un único concepto inventivo y no hay unidad de invención. Así al poder afectar las formulaciones con los documentos D1 a D3 sin poder afectar el procedimiento con los mismos documentos indica que no hay unidad de invención.

Respuesta a argumentos frente al nivel inventivo de la Reivindicación 1.

El solicitante dice que “(...) 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.”

Esta Oficina le aclara al solicitante que el estado de la técnica más cercano es un documento que debe ser del mismo campo técnico que la invención, además, menciona una función, propósito, problema a resolver o actividad semejante al de la invención y suele ser el que tiene más características en común con la invención. Por lo tanto, D1 es el documento más cercano de la técnica pues revela un producto cárnico seco y una formulación de marinado que comprende Salsa de soya en 31,82%, Salsa inglesa en 27,85%, Humo líquido en 1,06%, Ajo granulado en 0,64%, pimienta negra molida 0,91% en, Jengibre fresco con piel, picado 7,76% y Azúcar morena oscura 13,92% (Tabla 2). Por otra parte, la solicitud reclama la invención con reivindicaciones abiertas pues usan el

Ref. Expediente N° NC2022/0005812

término “comprende” por lo tanto la formulación puede contener otros ingredientes que no están mencionados en la reivindicación, entre ellos aditivos sintéticos o artificiales para resaltar sabor ni preservar la vida útil del producto.

Señala el solicitante que “(...) 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” el solicitante indica lo que interpreta como errores en la Tabla 1, donde figuran: “No divulga nada con respecto a esta característica: porque comprende por cada 500 g de carne”, “Comparación errada, la divulgación esta fuera del rango reclamado” Por último dice: “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 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.”

Al terminar la tabla el solicitante concluye “(...) 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.”

Esta Oficina aclara que “porque comprende por cada 500 g de carne” no es una característica de una formulación para marinar carne sino que se refiere a la cantidad de carne a la que se aplicará la formulación. Ya que la solicitud reclama una formulación debe caracterizarse por sus ingredientes y la proporción de cada uno de ellos, no al producto al cual se aplicará la formulación y por ello, esta Oficina no lo reconoce como una característica técnica de la invención. Respecto al comentario “Comparación errada, la divulgación esta fuera del rango reclamado” esta Oficina aclara que el examen realizado afectó el nivel inventivo de la invención y no su novedad, por lo tanto, se reconoce que hay diferencias con D1. Por último, se recuerda al solicitante que para evaluar el nivel inventivo se permite combinar elementos separados del estado de la técnica y elementos separados que pertenecen a realizaciones diferentes descritas en un documento; por ello, se pueden emplear los ingredientes y concentraciones revelados en las Tablas 2 y 3 para señalar la obviedad de la invención frente a D1 y D2.

Dice el solicitante 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

Ref. Expediente N° NC2022/0005812

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.” Continúa diciendo el solicitante que (...) 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.”

Contrario a lo indicando por el solicitante, esta Oficina reconoció cada una de las diferencias entre D1 y la invención reclamada en la reivindicación 1 que son las que el solicitante denomina “Comparación errada, la divulgación esta fuera del rango reclamado” y se refieren a la diferencia que hay entre la proporción revelada en D1 y la reclamada en la solicitud. Por otra parte, como se explicó anteriormente el documento más cercano es aquel que tiene más características en común con la invención. Por lo tanto, esta Oficina siguió correctamente todos los pasos del Método Problema-Solución.

El solicitante argumenta que (...) 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.”

Esta Oficina le recuerda al solicitante que cuando una solicitud reclama la invención con reivindicaciones abiertas al usar el término “comprende” se entiende que la formulación puede contener otros ingredientes que no están mencionados en la reivindicación, entre ellos potenciadores de sabor, conservantes, espesantes, estabilizadores o emulsionantes.

El solicitante argumenta que “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

Ref. Expediente N° NC2022/0005812

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.”

Esta Oficina encuentra que en la solicitud no hay evidencia que las proporciones del componente de salsa de soya, salsa humo, ajo y azúcar, permitan: *“resaltar sabor ni preservar la vida útil del producto y que conserven dichas propiedades organolépticas aún después de la deshidratación”*; por lo tanto, en el examen realizado se indicó que al no haber un efecto técnico asociado a las diferencias encontradas entre D1 y la invención reclamada, se infiere que el problema técnico es proporcionar una formulación alternativa y la persona versada estaría motivada a explorar otros ingredientes y concentraciones como los encontrados en D2, junto con los conocimientos básicos de una persona del campo técnico para llegar a formulaciones alternativas. El solicitante insiste en que D2 emplea potenciadores de sabor, conservantes, espesantes, estabilizadores o emulsionantes y que la invención reclamada no lo hace; sin embargo, esto no se puede evidenciar en la invención como está definida en la reivindicación 1, pues al ser una reivindicación abierta permite la presencia de otras características en la invención.

Respuesta a argumentos frente al nivel inventivo de la Reivindicación 2.

Señala el solicitante que *“(...) 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”* el solicitante indica lo que interpreta como errores en la Tabla 2, donde figuran: *“No divulga nada con respecto a esta característica: porque comprende por cada 500 g de carne”, “Comparación errada, la divulgación esta fuera del rango reclamado”* Por último dice: *“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 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.”* *“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.”*

Al terminar la tabla el solicitante concluye *“(...) 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*

Ref. Expediente N° NC2022/0005812

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.”

Esta Oficina aclara que “*porque comprende por cada 500 g de carne*” no es una característica de una formulación para marinar carne sino que se refiere a la cantidad de carne a la que se aplicará la formulación. Ya que la solicitud reclama una formulación debe caracterizarse por sus ingredientes y la proporción de cada uno de ellos, no al producto al cual se aplicará la formulación y por ello, esta Oficina no lo reconoce como una característica técnica de la invención. Respecto al comentario “*Comparación errada, la divulgación esta fuera del rango reclamado*” esta Oficina aclara que el examen realizado afectó el nivel inventivo de la invención y no su novedad, por lo tanto, se reconoce que hay diferencias con D1. Por último, se recuerda al solicitante que para evaluar el nivel inventivo se permite combinar elementos separados del estado de la técnica y elementos separados que pertenecen a realizaciones diferentes descritas en un documento; por ello, se pueden emplear los ingredientes y concentraciones revelados en las Tablas 2 y 3 para señalar la obviedad de la invención frente a D1 y D2.

El solicitante indica que “*(...) 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.*”

Contrario a lo indicando por el solicitante, esta Oficina reconoció cada una de las diferencias entre D1 y la invención reclamada en la reivindicación 2 que son las que el solicitante denomina “*Comparación errada, la divulgación esta fuera del rango reclamado*” y se refieren a la diferencia que hay entre la proporción revelada en D1 y la reclamada en la solicitud. Por otra parte, como se explicó anteriormente el documento más cercano es aquel que tiene más características en común con la invención. Por lo tanto, esta Oficina siguió correctamente todos los pasos del Método Problema-Solución.

El solicitante argumenta que “*(...) 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.*”

Esta Oficina le recuerda al solicitante que cuando una solicitud reclama la invención con reivindicaciones abiertas al usar el término “comprende” se entiende que la formulación puede contener otros ingredientes que no están mencionados en la reivindicación, entre ellos potenciadores de sabor, conservantes, espesantes, estabilizadores o emulsionantes.

El solicitante argumenta que “*(...) 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*

Ref. Expediente N° NC2022/0005812

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.”

Esta Oficina encuentra que en la solicitud no hay evidencia que las proporciones del componente de salsa de soya, salsa humo, ajo, azúcar, cayena y ají, permitan: “resaltar sabor ni preservar la vida útil del producto y que conserven dichas propiedades organolépticas aún después de la deshidratación”; por lo tanto, en el examen realizado se indicó que al no haber un efecto técnico asociado a las diferencias encontradas entre D1 y la invención reclamada, se infiere que el problema técnico es proporcionar una formulación alternativa y la persona versada estaría motivada a explorar otros ingredientes y concentraciones como los encontrados en D2, junto con los conocimientos básicos de una persona del campo técnico para llegar a formulaciones alternativas. Por último, el solicitante insiste en que D2 emplea potenciadores de sabor, conservantes, espesantes, estabilizadores o emulsionantes y que la invención reclamada no lo hace; sin embargo, esto no se puede evidenciar en la invención como está definida en la reivindicación 2, pues al ser una reivindicación abierta permite la presencia de otras características en la invención.

Respuesta a argumentos frente al nivel inventivo de la Reivindicación 3.

Señala el solicitante que “(...) 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” el solicitante indica lo que interpreta como errores en la Tabla 2, donde figuran: “No divulga nada con respecto a esta característica: porque comprende por cada 500 g de carne”, “Comparación errada, la divulgación esta fuera del rango reclamado” Por último dice: “La formulación de la tabla 3, con la cual se está comparando la reivindicación 3, indica que la azúcar morena es de 1,40%. 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.”

Al terminar la tabla el solicitante concluye “(...) el Examinador recae en varios errores como: 1) Citar textos del documento del estado de la técnica que no se divulgan la

Ref. Expediente N° NC2022/0005812

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.”

Esta Oficina aclara que “*porque comprende por cada 500 g de carne*” no es una característica de una formulación para marinar carne sino que se refiere a la cantidad de carne a la que se aplicará la formulación. Ya que la solicitud reclama una formulación debe caracterizarse por sus ingredientes y la proporción de cada uno de ellos, no al producto al cual se aplicará la formulación y por ello, esta Oficina no lo reconoce como una característica técnica de la invención. Respecto al comentario “*Comparación errada, la divulgación esta fuera del rango reclamado*” esta Oficina aclara que el examen realizado afectó el nivel inventivo de la invención y no su novedad, por lo tanto, se reconoce que hay diferencias con D1. Por último, se recuerda al solicitante que para evaluar el nivel inventivo se permite combinar elementos separados del estado de la técnica y elementos separados que pertenecen a realizaciones diferentes descritas en un documento; por ello, se pueden emplear los ingredientes y concentraciones revelados en las Tablas 2 y 3 para señalar la obviedad de la invención frente a D1 y D3.

El solicitante indica que “*(...) 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.*”

Contrario a lo indicando por el solicitante, esta Oficina reconoció cada una de las diferencias entre D1 y la invención reclamada en la reivindicación 3 que son las que el solicitante denomina “*Comparación errada, la divulgación esta fuera del rango reclamado*” y se refieren a la diferencia que hay entre la proporción revelada en D1 y la reclamada en la solicitud. Por otra parte, como se explicó anteriormente el documento más cercano es aquel que tiene más características en común con la invención. Por lo tanto, esta Oficina siguió correctamente todos los pasos del Método Problema-Solución.

Argumenta el solicitante que “*(...) 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.*”

Esta Oficina encuentra que aunque D3 no divulga las proporciones de los ingredientes, sí indica la cantidad de cada uno de ellos y por lo tanto, se puede calcular la proporción. Por otra parte, D3 no divulga exactamente la formulación de la reivindicación 3 pero sí una formulación cercana que junto a la información revelada en D1 permite llegar a la formulación reclamada.

Ref. Expediente N° NC2022/0005812

Dice el solicitante que: *“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 soya 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.”

Esta oficina señala al solicitante que en el campo técnico culinario existen equivalencias estandarizadas aceptadas⁵: una taza (cup) corresponde a 48 cucharaditas (tsp) y una cucharada (tbsp) equivale a 3 cucharaditas. Con base en estas conversiones, todos los ingredientes de la receta se transformaron a la unidad común de cucharadita (tsp). Una vez unificados, se sumaron las cantidades para obtener el total de la mezcla (87,5 tsp) y posteriormente se calculó el porcentaje de cada ingrediente dividiendo su cantidad individual entre dicho total. En los casos en que la receta indicaba un rango (como la miel y el vinagre), se utilizó el valor promedio para efectos del cálculo. Además, para calcular la Salsa Teriyaki básica se sumaron los ingredientes: agua, salsa de soya, fécula de maíz y miel (60%). Esta Oficina encuentra que al realizar los cálculos nuevamente hubo cambios respecto al examen realizado debido al uso del promedio en miel y vinagre en lugar de usar alguna de las opciones en la cantidad a agregar; sin embargo, no afecta el análisis de nivel inventivo realizado pues en el examen se reconoció como diferencia “incluir salsa teriyaki, piña, jugo de naranja y ajonjolí y las proporciones de los componente.”

Ingrediente	Cantidad original	Conversión a tsp	% del total
Salsa de soya	1/4 cup	12 tsp	13.71%
Agua	1/2 cup	24 tsp	27.43%
Fécula de maíz	1 tbsp	3 tsp	3.43%
Miel	4–5 tbsp → 4.5 tbsp	13.5 tsp	15.43%
Vinagre de arroz	2–4 tbsp → 3 tbsp	9 tsp	10.29%
Piña triturada	4 tbsp	12 tsp	13.71%
Jugo de piña	2 tbsp	6 tsp	6.86%
Ajo (1 diente)	1 tsp aprox	1 tsp	1.14%
Jengibre	1 tsp	1 tsp	1.14%
Semillas de sésamo	1 tbsp	3 tsp	3.43%
Cebolla verde	1 tbsp	3 tsp	3.43%
TOTAL		87.5 tsp	100%

Por último, se aclara que el azúcar morena al 10% lo revela D2 en porcentaje y no fue necesario hacer ningún cálculo y dicho documento fue usado para afectar el nivel inventivo de las reivindicaciones 1 y 2, no la reivindicación 3.

⁵ Price, L. G. (1977). A liter and a meter: At home in the kitchen with metrics.



Ref. Expediente N° NC2022/0005812

Argumenta el solicitante 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.*

Esta Oficina encuentra que en la solicitud no hay evidencia que incluir salsa teriyaki, piña, jugo de naranja y ajonjolí y las proporciones de los componentes, permitan: *“mantener las características organolépticas iniciales por al menos un año una vez la carne se ha deshidratado”*; por lo tanto, en el examen realizado se indicó que al no haber un efecto técnico asociado a las diferencias encontradas entre D1 y la invención reclamada, se infiere que el problema técnico es proporcionar una formulación alternativa y la persona versada estaría motivada a explorar otros ingredientes y concentraciones como los encontrados en D3; además, los conocimientos básicos de una persona del campo técnico para llegar a formulaciones alternativas. El solicitante insiste en que D2 emplea potenciadores de sabor, conservantes, espesantes, estabilizadores o emulsionantes y que la invención reclamada no lo hace; sin embargo, esto no se puede evidenciar en la invención como está definida en la reivindicación 2, pues al ser una reivindicación abierta permite la presencia de otras características en la invención. Por último, contrario a lo indicado por el solicitante no son 12 variables que se deben ensayar; ya que, son 4 ingredientes de los 12 de la formulación reclamada no divulgados en D1 que además son sugeridos por D2.

Por último, el solicitante señala que: *“(...) 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.”*

Esta Oficina aclara que la invención se reclama con reivindicaciones abiertas que permiten que la formulación contenga otros ingredientes y por lo tanto, no es posible caracterizarla por *“no emplea aditivos sintéticos o artificiales”* lo que impide reconocer esta característica como una diferencia con el estado de la técnica. Por otra parte, la descripción de la solicitud no presenta evidencias de un efecto técnico asociado a las diferencias encontradas con el estado de la técnica más cercano; así que no se puede reconocer que lo formulación logra *“preservar la vida útil del producto y que conserven dichas propiedades organolépticas aún después de la deshidratación”*. Por lo tanto, en el examen realizado se indicó que al no haber un efecto técnico asociado a las diferencias encontradas entre D1 y la invención reclamada, se infiere que el problema técnico es proporcionar una formulación alternativa y la persona versada estaría motivada a explorar otros ingredientes y concentraciones como los encontrados en D3, junto con los conocimientos básicos de una persona del campo técnico para llegar a formulaciones alternativas.

Ref. Expediente N° NC2022/0005812

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

RESUELVE

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

***“FORMULACIÓN Y PROCESO PARA OBTENER CARNE DE RES MAGRA,
MARINADA Y DESHIDRATADA”***

ARTÍCULO 2: Notificar el contenido de la presente resolución a Adriana Bitti Pelaez 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
12:05:04 COT
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.