

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 9824

Ref. Expediente N° NC2022/0012999

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 13 de septiembre de 2022 con el No. NC2022/0012999, por ÁNGELA SOFÍA PARRA PAZ y ALVARO RAÚL PARRA HERAZO, presentaron la solicitud de patente de invención titulada "FORMULACIÓN ALIMENTICIA, GRANULADA A BASE DE MANÍ Y AJÍ Y SU MÉTODO DE PREPARACIÓN".

Que la solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial No. 1009 el 18 de septiembre de 2023, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

Que realizado el examen de fondo mediante Oficio No. 10800 de 10 de julio de 2025, se requirió a los solicitantes en los términos del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina para que presentaran 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 los solicitantes presentaron junto a la respuesta radicada bajo el No. NC2022/0012999 el 7 de octubre de 2025 nuevas reivindicaciones 1 y 2 que reemplazan las originalmente presentadas, sin embargo, no se acepta el nuevo capítulo reivindicatorio, como quiera que no se realizó el pago de la tasa establecida por el literal a) del numeral 1.2.2.5.1 del Capítulo Primero del Título X de la Circular Única de esta Superintendencia. En consecuencia, se tendrá en cuenta el capítulo reivindicatorio presentado con el radicado NC2022/0012999 el 13 de septiembre de 2022.

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 14 incluidas en el radicado No. NC2022/0012999 de 13 de septiembre de 2022, no cumplen con los requisitos indicados. Lo anterior, de acuerdo con las siguientes consideraciones:

Objeto de la invención

El problema planteado consiste en la necesidad de aumentar el tiempo de vida útil de salsas a base de maní y ají, así como mejorar el procesamiento poco tecnificado del maní, puesto que en el proceso tradicional de tostado del maní hay pérdidas de calor, alto consumo de gas y altos tiempos de proceso. Además, existen pérdidas de materia prima, debido a la poca tecnificación del proceso, generando maní quemado y desperdicios de este durante el descascarillado.

Ref. Expediente N° NC2022/0012999

Para resolver dicho problema técnico, la solicitud en estudio plantea una formulación alimenticia granulada que comprende 89,4% de maní tostado, 6,9% de ají y 3% de sal (NaCl). Asimismo, se plantea un procedimiento para la obtención de dicha formulación, el cual comprende las etapas de: a) la recepción de la materia prima, b) la selección y pesaje de las materias primas, c) tostar el maní a una temperatura entre 300°F-325°F y dejar hornear durante 90 a 120 min, y volteándolo cada 15 min, d) enfriar el maní durante 25 min, e) el descascarillado del maní se realiza en un tiempo de 45 min, f) la molienda del maní ocurre en un molino eléctrico para granos a razón de 0.9 kg/min, g) el lavado, corte y procesamiento del ají, donde se retira el pedúnculo y posteriormente se ingresa el ají a una maquina procesadora que disminuye el tamaño de partícula, h) se mezcla el ají procesado con la sal y finalmente se mezcla el maní y i) se empaca y pesa en cantidades de 400g.

Reivindicaciones (Art.30 Decisión 486)

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”.

Por lo anterior, las reivindicaciones presentan las siguientes observaciones:

La reivindicación 1 no es clara ya que incluye en el preámbulo dos categorías de reivindicaciones al mencionar: *“Formulación alimenticia, granulada a base de maní y ají y su método de preparación”*. Por lo cual, no se acepta dicha formulación.

La reivindicación 3 no es clara, ya que hace referencia a *“ají tostado”*, mientras que en la reivindicación 1 se menciona únicamente *“ají”*. Esta diferencia genera ambigüedad y falta de coherencia en el alcance de las reivindicaciones.

En la reivindicación 5, etapa e), el término: *“aproximadamente”*, es impreciso, por lo cual, no permite distinguir la invención del estado de la técnica.

El procedimiento de la reivindicación 5, no es claro, puesto que las etapas a) a i), no inician con un verbo en infinitivo que indique claramente la acción reclamada. Se advierte que el verbo debería mencionar la acción de cada etapa, ej.: seleccionar, enfriar, moler, etc; junto con sus condiciones de operación.

El procedimiento de la reivindicación 5 no es claro, puesto que en la etapa a), la frase *“donde se inspecciona la calidad requerida”* es ambigua, debido a que no se especifican los criterios de calidad ni el procedimiento de la inspección.

En la reivindicación 5, en la etapa (b), se menciona: *“pesar las cantidades de materias primas según la formulación”*. No obstante, dado que se trata de una reivindicación de una categoría distinta (proceso), debería incluirse los componentes a utilizar y las cantidades correspondientes.

Ref. Expediente N° NC2022/0012999

En la reivindicación 5, etapa e), se indica un valor específico de “4,76 kg de cascarilla”; sin embargo, este valor no resulta claro, ya que en dicha reivindicación ni en las precedentes se han establecido cantidades en kilogramos como referencia.

La reivindicación 5, se refiere a las siguientes frases: “se retiran aproximadamente 4,76 Kg de cascarilla” (etapa e); “para granos a razón de 0.9 kg/min. arrojando como resultado maní granulado en tamaños entre 2 a 3 mm” (etapa f), “que disminuye el tamaño de partícula entre 5 - 7 mm” (etapa g), las cuales son resultados a alcanzar y no definen el procedimiento, puesto que las reivindicaciones incluirían no sólo la solución propuesta en la solicitud, sino todas las alternativas presentes o futuras que permitan llegar a esos resultados.

Las reivindicaciones 5 y 9, hacen referencia a los dibujos, según la expresión “(FIG. 1)” (Reiv.5, etapa. f); “(FIG.12)” (Reiv.9, etapa. b). Sin embargo, dichas expresiones no son aceptadas en el pliego reivindicatorio.

La unidad de medida °F mencionada en la reivindicación 5, etapa c), no corresponde a la establecida por el Sistema Internacional de Unidades (SI).

Descripción (Art. 28 Decisión 486)

De conformidad con lo establecido por el artículo 28 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina y con ocasión a la solicitud en estudio se encuentra que, la unidad de medida °F encontrada en la página 7, no corresponde a las establecidas por el Sistema Internacional de Unidades.

Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 13 de septiembre de 2022, que corresponde a la fecha de presentación nacional.

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	BRPI0705866	“Peanut with flavors”	18 de agosto de 2009
D2	CN108936567	“Peanut and sesame chili sauce and manufacture method thereof”	07 de diciembre de 2018
D3	US9913489	“Peanut butter slices”	13 de marzo de 2018

D1¹ divulga cacahuets tostados y salados con los aromas y sabores: picante, tocino, camarón, solomillo, mostaza y finas hierbas (resumen).

D2² divulga una salsa de chile de cacahuete y sésamo y su método de preparación. Esta salsa consta de: chiles secos, cacahuets, aceite de sésamo, cebollas, semillas de sésamo, sal y polvo de fresno espinoso chino. El método de preparación tiene las siguientes etapas: 1) lavar los chiles; una vez lavados, se secan al aire; y, a continuación, se pulverizan para su uso en preparación, 2) saltear los cacahuets para su cocción; una vez fritos, se pelan y, una vez pelados, se trituran para su uso en preparación. 3) rallar cebolla; una vez rallada, se seca; y la cebolla seca se pulveriza para su uso en preparación, 4) saltear las semillas de sésamo para obtener un color amarillo; y una vez

¹<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/040951266/publication/BRPI0705866A2?q=BRPI0705866>

²<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/064464976/publication/CN108936567A?q=CN108936567>

Resolución N° 9824

Ref. Expediente N° NC2022/0012999

fritas, se secan al aire para su uso en preparación. 5) calentar el aceite de sésamo a 220-230 °C; se añaden los chiles secos, el cacahuete, la cebolla, las semillas de sésamo, el polvo de fresno espinoso chino y la sal. Finalmente, los ingredientes se saltean durante 2-3 minutos, se enfrían y se envasa. Esta invención, proporciona una salsa de chile con un sabor puro y fresco, picante moderado y agradable al paladar (Resumen).

D3³ divulga un alimento a base de cacahuete totalmente natural y bajo en grasa (Col.3, línea.11). Asimismo, describe un proceso para la fabricación de dicho alimento, el cual inicia tostando los cacahuetes a una temperatura de 300°F (149°C), se enfrían los cacahuetes hasta temperatura ambiente y se procede con el descascarado empleando un separador por gravedad, luego los cacahuetes son molidos hasta un tamaño de 10 milésimas de pulgada (0,254 mm) y prensados a alta presión para extraer entre el 60-70% del aceite de la pasta de mantequilla de cacahuete, el resultado es una torta de cacahuete deshidratada que es triturada hasta obtener un producto en polvo (Col.3, línea.32 a 67).

Nivel Inventivo (Art. 18 Decisión 486)

Según lo dispuesto en el artículo 18 de la Decisión 486: *“Se considerará que una invención tiene nivel inventivo, si para una persona del oficio normalmente versada en la materia técnica correspondiente, esa invención no hubiese resultado obvia ni se hubiese derivado de manera evidente del estado de la técnica”*.

En el presente caso, la formulación reclamada en la solicitud no tiene nivel inventivo, teniendo en cuenta que la reivindicación independiente 1 está referida a: *“Formulación alimenticia, granulada a base de maní y ají y su método de preparación, caracterizada porque comprende (...)”* (Radicado NC2022/0012999 de 13 de septiembre de 2022).

La siguiente tabla presenta la comparación entre las características técnicas esenciales de la solicitud estudiada, mencionadas en la reivindicación 1, y las reveladas en los documentos D1 y D2 que representan el estado de la técnica:

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1	D2
Formulación alimenticia, granulada a base de maní y ají, caracterizada porque comprende	Un producto de maní picante, que comprende (Descripción pág.1, línea. 17)	Una salsa de chile que se caracteriza por los siguientes componentes (Reiv.1, pág.1)
(a) 89.4% p/p de maní tostado;	(92,59%) 1 kg de maní (Descripción pág.1, línea. 16)	(15,43%) 9 kg de maní (Reiv.1, pág.1)
(b) 6.9% p/p de ají;	(3,7%) 40 g de picante (Descripción pág.1, línea. 20)	(17,15%) 10 kg de chile (Reiv.1, pág.1)
(c) 3% p/p de sal (NaCl);	(3,7%) 40 g de sal (Descripción pág.1, línea. 19)	(3,4%) 2 kg de sal (Reiv.1, pág.1)

D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1, ya que divulga un producto a base de maní tostado y salado con una especia picante, con el fin de darle aroma y sabor al maní crudo (Resumen).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y el producto divulgado en D1, consiste en que se incluye ají y las concentraciones de cada uno de los componentes.

No hay evidencia de que el incluir específicamente un 89,4% p/p de maní, un 6,9% de ají y un 3% de sal, proporcione un producto con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D1, puesto que la preparación de un producto a base de maní

³<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/061526345/publication/US9913489B1?q=US9913489>



Ref. Expediente N° NC2022/0012999

con picante, para realzar su aroma y sabor ya había sido previsto en dicho documento (Resumen).

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

Sin embargo, el incluir específicamente ají en una formulación alimenticia, ya está divulgado en D2 que se refiere a una salsa de chile de cacahuete y sésamo, la cual incluye un 17,15% de chile (Reiv.1, pág.1). Es importante resaltar que los porcentajes del 89,9% de maní, 6,9% de ají y 3% de sal, son proporciones que pueden variar de acuerdo con el tipo de producto a base de maní picante que se desea preparar, como es el caso de cacahuates americanos, cacahuates fritos enchilados (Pág.94 a 105)⁴, cacahuates tostados con ajo y chile⁵ o ají de maní⁶; por lo cual, ajustar los porcentajes de maní, ají y sal, es una modificación que realizaría de manera rutinaria una persona del oficio versada en la materia y no se observa algún efecto técnico inesperado asociado puntualmente a las proporciones del 89,9% de maní, 6,9% de ají y 3% de sal 3% en la formulación.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir el chile de D2, junto con su conocimiento general, en el producto de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Las reivindicaciones dependientes 2 a 4 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo a la formulación de la reivindicación 1, por lo cual se considera que carecen 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 5 (NC2022/0012999 del 13 de septiembre de 2022) refiere a: *“Procedimiento para la preparación de la formulación según la reivindicación 1, caracterizado porque comprende (...)”*. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

⁴Bernal Guardado, Patricia Guadalupe. (1991). "Industrialización y conservación del cacahuete". (Tesis de Licenciatura). Universidad Nacional Autónoma de México, Facultad de Química, UNAM. Recuperado de : <https://repositorio.unam.mx/contenidos/3476451>. Fecha de consulta: 23 de junio de 2025.

⁵Crisdaughter D. (26 de mayo de 2021). Roasted peanuts with garlic & chilli [Archivo de Vídeo]. Recuperado el 09 de julio de 2025 de https://www.youtube.com/watch?v=EjCy3soT_XE

⁶Sweet y salado. (05 de mayo de 2017). AJÍ DE MANÍ- Cómo hacer ají de maní colombiano [Archivo de Vídeo]. Recuperado el 09 de julio de 2025 de <https://www.youtube.com/watch?v=Gqgpi5LC2H4>

Ref. Expediente N° NC2022/0012999

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D2	D3
Procedimiento para la preparación de la formulación según la reivindicación 1, caracterizado porque comprende las siguientes etapas	Un método de producción de salsa de chile con maní (Reiv.4, pág.2)	Proceso para preparar un alimento a base de cacahuete (Col.3, línea.32)
(a) La recepción de la materia prima, donde se inspecciona la calidad requerida	---	Pasar el cacahuete por una mesa de selección de cualquier material extraño (Col.3, línea.53)
(b) La selección donde se procede a eliminar rechazos y a pesar las cantidades de materias primas según la formulación	---	
(c) El tostado del maní a 300-325 °F y se deja hornear durante 90 a 120 minutos. Cada 15 minutos se voltea el maní de las bandejas para evitar que se queme.	Fritar el maní (Reiv.4, pág.2) --- ---	Tostar los cacahuates crudos a 300°F (149°C) durante 15 min (Col.3, línea.33 y 34)
(d) El enfriamiento de ése maní tostado durante un tiempo de 25 min.	Reservar el maní (Reiv.4, pág.2)	Enfriar los cacahuates tostados hasta temperatura ambiente (Col. 3, línea.36)
e) El descascarillado del maní se realiza en un tiempo promedio de 45 min	Pelar el maní (Reiv.4, pág.2)	La cascará se retira mediante un blanqueador (Col.3, línea. 49)
(f) La molienda. El maní se pasa a un molino eléctrico arrojando como resultado maní granulado en tamaños entre 2 a 3 mm.	Triturar el maní (Reiv.4, pág.2) ---	Moler los cacahuates descascarados y tostados en un molino hasta un tamaño de 10 milésimas de pulgadas (0.25 mm) (Col. 3, línea.60 a 62)
(g) El lavado, corte y procesamiento del ají. En el corte se retira el pedúnculo y posteriormente se ingresa el ají a una maquina procesadora que disminuye el tamaño de partícula entre 5 - 7 mm.	Limpiar y secar el chile y tritularlo hasta obtener polvo (Reiv.4, pág.2) ---	----
(h) Se mezcla el ají procesado y la sal, de acuerdo a la formulación y finalmente se mezcla con el maní."	Mezclar los ingredientes (Reiv.4, pág.2)	---
(i) Se empaca y pesa en cantidades de 400 g.	Envasar (Reiv.4, pág.2)	---

D2 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 5, ya que divulga un método de preparación de salsa de chile, el cual tiene las siguientes etapas: 1) lavar los chiles; una vez lavados se secan al aire; y, a continuación, se pulverizan, 2) saltear los cacahuates para su cocción, pelarlos y triturarlos, 3) rallar cebolla, secarla y pulverizarla, 4) saltear las semillas de sésamo para obtener un color amarillo, secarlas al aire, 5) calentar el aceite de sésamo a 220-230 °C y mezclar los chiles secos, el cacahuete, la cebolla, las semillas de sésamo, el polvo de



Ref. Expediente N° NC2022/0012999

fresno espinoso chino y la sal. Finalmente, los ingredientes se saltean durante 2-3 minutos, se enfrían y se envasa. Esta invención, proporciona una salsa de chile con un sabor puro y fresco, picante moderado y agradable al paladar (Resumen).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 5 y el método divulgado en D2, consiste en que se incluye la etapa a) recepción de la materia prima, la etapa b) la selección donde se procede a eliminar rechazos y a pesar las cantidades de materias primas, la etapa c) donde el maní es el tostado a 300-325°F durante 90 a 120 min, la etapa d) el enfriamiento durante 25 min, la etapa e) el tiempo de descascarillado del maní durante 45 min y en las etapas f) y g) el tamaño del maní entre 2 a 3 mm y ají entre 5 a 7 mm, respectivamente.

No hay evidencia de que el incluir específicamente la recepción de la materia prima, donde se inspecciona la calidad requerida, la selección donde se procede a eliminar rechazos y a pesar las cantidades de materias primas, el tostado de maní a 300-325°F durante 90 a 120 min, el tiempo de enfriamiento de 25 min, el tiempo de descascarillado del maní de 45 min y el tamaño del maní entre 2 a 3 mm y ají entre 5 a 7 mm, proporcione un método con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D2, puesto que un método de producción de un alimento a base de maní y ají (salsa de chile) ya había sido previsto en dicho documento (Resumen).

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el procedimiento conocido en D2 con el fin de proporcionar otro procedimiento alternativo?

Sin embargo, el incluir la recepción de la materia prima, donde se inspecciona la calidad requerida, la selección donde se procede a eliminar rechazos y a pesar las cantidades de materias primas, el tostado del maní a 300-325°F y el enfriamiento del maní en un método para preparar una formulación alimenticia, ya está divulgado en D3 que describe un proceso para preparar un alimento a base de maní, el cual inicia tostando el cacahuete a una temperatura de 300°F (149°C), se enfría el cacahuete hasta temperatura ambiente y se procede con el descascarado empleando un separador por gravedad, luego los cacahuetses son molidos hasta un tamaño de 10 milésimas de pulgada (0,254 mm) (Col.3, línea.32 a 67). Asimismo, describe que se hace pasar el cacahuete por una mesa de selección para retirar cualquier material extraño (Col.3, línea.53). Es importante resaltar que, el tiempo de tostado es una variable importante a tener en cuenta para mejorar la calidad del maní, en consecuencia, ya se han evaluado tiempos en un rango de 0-100 min; clasificando el tipo de tueste en claro, medio y oscuro y con ello garantizar la calidad y sabor del maní⁷. Por su parte, cabe mencionar que, el enfriamiento y descascarillado posteriores al proceso de tueste del maní también se han realizado en rangos de 60 y 90 min⁸.

Cabe mencionar que, específicamente los tamaños granulares del maní entre 2 a 3 mm y ají entre 5 a 7 mm referidos en las etapas f) y g), respectivamente; corresponden a tamaños relativos que podrían ser alcanzados en la preparación de alimentos a base de maní picante mediante un procesador de alimentos⁶, por lo cual, alcanzar dichos tamaños, es una modificación que realizaría de manera rutinaria la persona del oficio versada en la materia y no se observa un efecto técnico inesperado asociado puntualmente a la reducción del tamaño del maní entre 2 a 3 mm y el ají entre 5 a 7.

⁷Shi, X., Dean, L. O., Davis, J. P., Sandeep, K. P., & Sanders, T. H. (2018). The effects of different dry roast parameters on peanut quality using an industrial belt-type roaster simulator. *Food Chemistry*, 240, 974-979. Recuperado de : <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/28946369/>. Fecha de consulta : 24 de junio de 2025.

⁸Bravo Aguirre, A. P. (2015). Máquina enfriadora rotativa de maní tostado, para la industria artesanal (Tesis de pregrado, Universidad Técnica del Norte). Recuperado de : <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/3748>. Fecha de consulta : 24 de junio de 2025.

Ref. Expediente N° NC2022/0012999

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir la selección de material extraño, el enfriamiento a temperatura ambiente, la temperatura de 300°F del tostado de maní de D3, junto con modificaciones rutinarias y su conocimiento general, en el método de D2, para así llegar al objeto de la reivindicación 5. Por lo cual se considera obvia.

Las reivindicaciones dependientes 6 a 14 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporten nivel inventivo al procedimiento de la reivindicación 5, por lo cual se considera que carece de nivel inventivo.

Respuesta a los argumentos del solicitante

Argumentos respecto a consideraciones preliminares y ajustes formales

El solicitante argumenta que *“En atención a las observaciones formales señaladas en el numeral 2 del comunicado de la referencia, relativas a la claridad y estructura del capítulo reivindicatorio, hemos procedido a realizar una reestructuración integral del mismo. Se anexa un nuevo pliego de reivindicaciones que ha sido modificado para subsanar las inconsistencias advertidas. Conforme a lo anterior, se ha reorganizado el capítulo para dar preponderancia al método inventivo. De este modo, la Reivindicación 1 define ahora el procedimiento para la preparación de la formulación, incluyendo en ella todas las características técnicas esenciales que le confieren su carácter inventivo. Adicionalmente, se ha incluido una reivindicación de producto por proceso, obtenido según la reivindicación principal de método, para proteger la formulación granulada que se obtiene únicamente a través de la ejecución de dicho procedimiento novedoso. Confiamos en que esta nueva estructura reivindicatoria aporta la claridad y precisión requeridas por la normativa, y delimita de manera inequívoca el objeto de la protección solicitada”*.

Esta Oficina manifiesta que, los solicitantes radicaron la respuesta al Oficio No. 10800 de 10 de julio de 2025, dentro de la que se incluyó las nuevas reivindicaciones 1 y 2 reemplazando las originalmente presentadas. No obstante, no se aceptan las nuevas reivindicaciones, como quiera que no se realizó el pago de la tasa establecida por el literal a) del numeral 1.2.2.5.1 del Capítulo Primero del Título X de la Circular Única de esta Superintendencia. En consecuencia, para el presente análisis se tendrá en cuenta el capítulo reivindicatorio presentado con el radicado NC2022/0012999 el 13 de septiembre de 2022.

Argumentos respecto al requisito de nivel inventivo

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

El problema técnico que resuelve la presente invención es doble: por un lado, aumentar significativamente la vida útil de un aderezo a base de maní y ají, evitando la rancidez y separación de fases que caracterizan a las preparaciones artesanales; y por otro optimizar el proceso de producción, reduciendo el consumo energético, los tiempos de procesamiento y la pérdida de materia prima.

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

Ref. Expediente N° NC2022/0012999

Esta Superintendencia aclara que, tanto en la divulgación inicial como en la respuesta al Oficio No. 10800 del 10 de julio de 2025, los solicitantes no aportaron evidencias técnicas que respaldara los efectos alegados. En particular, no se presentaron resultados concluyentes que demostraran un mayor tiempo de conservación, la optimización del proceso productivo en términos de reducción del consumo energético, disminución de los tiempos de procesamiento ni la reducción de pérdidas de materia prima. En consecuencia, la solicitud continúa afectada por la falta de nivel inventivo conforme a las enseñanzas de los documentos D1, D2 y D3.

Los solicitantes sostienen que ninguno de los documentos citados, ni su combinación, sugiere la solución prevista en la invención. Sin embargo, esta Oficina discrepa de dicha afirmación, considerando que D1 pertenece al mismo campo técnico y describe una formulación de cacahuates (maní) salados y tostados, susceptible de incorporar aromas o sabores picantes (Resumen), lo cual guarda relación con la formulación reclamada. Asimismo, D2 también se ubica en el mismo ámbito técnico y enseña una composición y un método para obtener una salsa de chile que conserva las ventajas de las salsas tradicionales (color y vida útil) evitando ciertos inconvenientes (sabor excesivamente salado, falta de aroma, entre otros) (Párr.0003). En este contexto, la combinación de las enseñanzas de D1 y D2, junto con el conocimiento general de la persona del oficio versada en la materia, permite derivar de manera evidente la materia reivindicada en la reivindicación 1.

Por otro lado, las enseñanzas de D2 y D3 afectan el requisito de nivel inventivo de la reivindicación 5. D2 divulga un procedimiento para preparar salsa de chile con maní, que incluye lavado, pelado, triturado, fritura, mezcla, enfriamiento y envasado (Reiv.4, pág.2). Por su parte, D3 describe un proceso para preparar productos a base de maní que comprende el tostado a 300°F (149°C), enfriamiento, descascarado con separador por gravedad, molienda hasta 0,254 mm y selección para eliminar impurezas del maní. En este contexto, la combinación de ambos documentos permite derivar las características técnicas reclamadas, no obstante, es preciso mencionar que las condiciones como tiempos de tostado, de enfriamiento y de descascarillado son características técnicas derivables que tendría en cuenta la persona del oficio versada en la materia, ya que es bien conocido que la calidad y sabor del maní se evalúa en función del tiempo y la temperatura de tostado, clasificándose como medio, claro u oscuro⁷. Asimismo, los tamaños granulares del maní (2-3 mm) y ají (5-7 mm) son ajustes rutinarios alcanzables con procesadores de alimentos ya previstos en el estado del arte⁶.

Los solicitantes presentan una tabla comparativa justificando las diferencias y ventajas técnicas entre la invención y los documentos D1, D2 y D3. En cuanto al objeto de la invención menciona: *“La invención crea un producto granulado y estable desde sus componentes base mediante un método específico. D1 solo saboriza un producto existente. D2 busca crear una salsa (estado físico y químico diferente). D3 es una mantecquilla sólida, un concepto totalmente ajeno”*.

Esta Oficina se permite señalar que el producto granulado objeto de la invención depende directamente del procedimiento reclamado, puesto que sus características finales se derivan de manera directa de las etapas operativas definidas en dicho proceso. En este contexto, el proceso es previsible frente a la combinación de las enseñanzas de los documentos D2 y D3, los cuales pertenecen al mismo campo técnico y describen las etapas sustancialmente coincidentes con las reclamadas. Aunque en estos documentos el producto obtenido no se presente en forma granular, sus enseñanzas y los conocimientos generales en el campo técnico, permiten al experto en la materia anticipar que la aplicación combinada o secuencial de las operaciones descritas conduciría, de manera obvia, a la obtención de un producto con las propiedades granuladas reivindicadas.

Ref. Expediente N° NC2022/0012999

Continúa mencionando, en relación con los ingredientes principales *“La invención parte de materias primas básicas para controlar todo el proceso. D2 introduce aceite como un componente fundamental y vehículo de cocción, lo cual conduce a un producto propenso a la rancidez (el problema que la invención soluciona). D1 y D3 usan maní preprocesado de formas muy distintas”*.

En relación con el argumento presentado, es importante señalar que no se han aportado datos técnicos como tiempos específicos, que demuestren que la vida útil del producto obtenido mediante el proceso reclamado sea superior en comparación con las enseñanzas del estado de la técnica, ya que la mera afirmación de que el aceite de D2 es un vehículo de cocción que conduce a la rancidez, o de que en D1 y D3 usan maní de formas muy distintas, no constituye evidencia técnica suficiente para establecer un efecto mejorado o un problema técnico resuelto de manera diferente. Por el contrario, aun cuando los documentos D1, D2 y D3 no describen de forma explícita un producto final en forma granulada, D2 y D3 sí enseñan pasos y etapas relevantes para la obtención de productos a base de maní. D2 menciona que el procesamiento del maní comprende las etapas de freído, reserva, descascarillado y triturado; así como también el tratamiento del ají al referir las etapas de limpieza, secado y triturado para luego mezclar y empacar (Reiv.4, pág.2). Mientras que D3 refiere la etapa de seleccionar el maní, tostarlo a 300°F (149°C), enfriarlo y descascararlo (Col.3, línea.33 y 34). En este sentido, dicha información conduciría a la persona versada en la materia a reconocerlas como adaptables al proceso reclamado.

En cuanto a la etapa de tostado, los solicitantes mencionan que *“El rango de temperatura y tiempo con volteo periódico es una condición crítica y no obvia para lograr el grado de humedad y las características organolépticas deseadas en el producto final granulado, evitando la quema y asegurando uniformidad. Este control preciso no es sugerido por ninguna de las anterioridades”*.

Esta Oficina se permite aclarar que, a diferencia de lo afirmado por los solicitantes, tanto la etapa de tostado como el rango de temperatura correspondiente, ya se encuentran anticipados en D3, el cual describe el tostado de cacahuates crudos a 300 °F (149 °C) durante 15 minutos (Col.3, línea.33 y 34), dicho valor de temperatura se encuentra dentro del rango reclamado de 300-325°F. Por su parte, los solicitantes hacen referencia a un grado de humedad y a determinadas características organolépticas como ventajas técnicas del producto final. Sin embargo, la divulgación inicial del 13 de septiembre de 2022, específicamente la figura 5, presenta parámetros relacionados con una salsa de maní con ají, y no al producto seco que se reclama. Además, no se evidencia en dicha divulgación un valor concreto de humedad atribuible al producto en cuestión.

En cuanto al tratamiento del ají, el solicitante argumenta que *“El control del tamaño de partícula del ají a un rango específico (5-7 mm) es esencial para la textura final grumosa y la distribución homogénea del sabor en el producto seco. D2 busca un polvo fino para una salsa homogénea, un objetivo técnico opuesto”*.

Esta Oficina manifiesta que dentro de las enseñanzas de D2 se menciona la etapa de limpiar el ají, secarlo y triturarlo, si bien la trituración es llevada hasta obtener polvo (Reiv.4, pág.2), la reducción del tamaño hasta un rango entre 5 a 7 mm representa una modificación rutinaria motivada por la persona del oficio versada en la materia, al considerar que dentro del estado de la técnica durante el procesamiento de alimentos que comprenden maní y ají, es común reducirlos hasta alcanzar los tamaños reclamados⁶, lo cual se considera obvio y conduciría a la formación del producto reclamado guiado por las enseñanzas de D2. Asimismo, respecto a lo referido por los solicitantes al mencionar que los objetivos son distintos, es preciso resaltar que, de acuerdo con el propósito de la invención, este consiste en la preparación de un ingrediente contenido en una salsa

Ref. Expediente N° NC2022/0012999

preparada con la formulación granulada seca a base de ají y maní, por lo que D2 conduciría de manera inequívoca a llegar al objeto de la invención.

En cuanto al tratamiento del maní-post-tostado, el solicitante argumenta que *“El tamaño de partícula del maní (2-3 mm) es otra característica crítica que define la textura granulada del producto final. Este control dimensional, en combinación con el tamaño del ají, es fundamental para la invención y no se encuentra ni se sugiere en el estado del arte”*.

De acuerdo con lo expuesto, esta Oficina discrepa de lo señalado por los solicitantes, ya que D2 y D3 describen la etapa de trituración del maní tras su descascarillado. Si bien no especifican tamaños de 2 a 3 mm, dichos valores forman parte de los habitualmente obtenidos en la producción de alimentos a base de maní⁶, por lo cual, una persona experta en la materia estaría motivada a alcanzar estos tamaños a partir de las enseñanzas de D2 y D3, en combinación con su conocimiento general en el campo técnico.

En relación con la etapa de mezcla/cocción y producto final, el solicitante argumenta que *“La invención utiliza una mezcla en seco, mientras que D2 emplea una etapa de fritura a alta temperatura en aceite, lo cual es un paso químico y físico completamente diferente. La fritura en aceite produce una salsa y genera compuestos de sabor y una matriz fisicoquímica totalmente distinta a la obtenida por la mezcla en seco de la invención. Esto demuestra que los métodos son diametralmente opuestos para lograr resultados técnicos diferentes. El método de la invención produce un granulado estable que resuelve el problema de la corta vida útil. Los productos de D1, D2 y D3 son física y químicamente diferentes y no resuelven el problema técnico planteado”*.

Esta Oficina aclara que D2 se considera el más cercano a la invención definida en la reivindicación 5, dado que pertenece al mismo campo técnico y describe las principales etapas del procedimiento reclamado. Aunque D2 se refiere a la obtención de una salsa de maní y ají e incluye una etapa de fritura en aceite de sésamo antes de la incorporación de otros ingredientes (Reiv.4, pág.2), dicho documento expone de manera explícita las etapas relacionadas con el tratamiento del maní y del ají que coinciden con las etapas esenciales del procedimiento reivindicado. Si bien el resultado final en D2 es una salsa, la preparación del alimento en forma granulada está implícita en las etapas previas del procesamiento allí descrito. En consecuencia, considerando que el procedimiento es anticipado por la combinación de las enseñanzas de D2 y D3, dicho procedimiento carece de nivel inventivo sin que ello requiera obtener exactamente el mismo producto reivindicado.

El solicitante argumenta que *“El efecto técnico sorprendente de la invención es lograr un producto estable y de larga duración a partir de ingredientes que, combinados de forma tradicional (como en una salsa), tienen una vida útil muy corta. Esto se logra a través de la sinergia no obvia del control de tostado, el control de la granulometría de los componentes y la mezcla en seco, un camino que ninguna de las anterioridades sugiere.”*

Esta Oficina reitera que, los solicitantes no han aportado evidencia técnica que demuestre la existencia de un efecto técnico inesperado del producto obtenido, ni tampoco la sinergia no obvia del control en el tostado. En consecuencia, no es posible sustentar un efecto técnico verificable, por lo que se considera que los documentos D1, D2 y D3 se encuentran pertinentes para afectar el requisito de nivel inventivo de la solicitud.

Ref. Expediente N° NC2022/0012999

Argumentos respecto al estado de la técnica

El solicitante argumenta que *“Un experto en la materia, con conocimiento de los documentos D1, D2 y D3, no llegaría de manera evidente al procedimiento reivindicado. Frente a D1 (BRPI0705866): Este documento es el más lejano a la invención. Se limita a describir la adición de saborizantes en polvo a maní ya procesado. No enseña ni sugiere un método integral de preparación que parta de materias primas crudas. No aborda el problema de la vida útil ni describe parámetros críticos de proceso como temperatura, tiempo o tamaño de partícula. Es simplemente un acto de sazonar un producto, no de crearlo.*

Frente a D2 (CN108936567): Si bien D2 divulga una mezcla de maní y ají, su objeto y método son fundamentalmente distintos. D2 busca crear una salsa, y para ello emplea una etapa de fritura en aceite a alta temperatura. Este paso es determinante y conduce a un producto oleoso, propenso a la oxidación y con una vida útil limitada, precisamente los problemas que nuestra invención soluciona. Nuestra invención evita deliberadamente el uso de aceite como vehículo de cocción y opta por un tostado en seco controlado y una posterior mezcla también en seco. Un experto que busque extender la vida útil de un producto de maní y ají se alejaría de la enseñanza de D2 (freír en aceite), no se sentiría motivado a seguirla. Los objetivos técnicos son opuestos

Frente a D3 (US9913489): Este documento se refiere a láminas de mantequilla de maní y es técnicamente irrelevante para el análisis del método de preparación de una formulación granulada de maní y ají. El problema técnico, los materiales de partida y el producto final son completamente diferentes”.

En conclusión, no existe en el estado de la técnica ninguna enseñanza o sugerencia que motive al experto medio en la materia a: 1. Combinar un tostado de maní bajo los parámetros de tiempo y temperatura específicos reivindicados. 2. Controlar simultáneamente la granulometría tanto del maní (2-3 mm) como del ají (5-7 mm). 3. Mezclar estos componentes en seco para obtener una formulación granulada estable. La combinación de estas características, ausente en la técnica previa, es la que produce el efecto técnico sorprendente de una larga vida útil y resuelve el problema de manera inventiva. Por lo tanto, de conformidad con el Artículo 18 de la Decisión 486 de 2000, la invención propuesta posee el nivel inventivo requerido para ser patentable”

Esta Superintendencia reitera la pertinencia de los documentos D1, D2 y D3, para afectar el requisito de nivel inventivo de invención, puesto que dichos documentos pertenecen al mismo campo técnico y de los cuales sus etapas en relación con el tratamiento del maní y el ají, así como su formulación, conducirían a la persona del oficio versada en la materia, junto con su conocimiento general, al proceso mediante el cual se obtiene el producto a base de maní reclamado. Además, no se evidencia un efecto técnico o sorprendente o que no se hubiese podido anticipar a partir de las anterioridades mencionadas. Por lo tanto, esta Oficina concluye que se ha demostrado la falta de nivel inventivo mediante un análisis estructurado y debidamente fundamentado en el método problema-solución y en las enseñanzas disponibles en el estado de la técnica.

Argumento respecto a la petición de patente

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

- 1. Tener por contestado en tiempo y forma el requerimiento de la referencia.*
- 2. Aceptar el nuevo capítulo reivindicatorio que se anexa.*
- 3. Reevaluar el análisis de nivel inventivo a la luz de las diferencias sustanciales y ventajas técnicas demostradas frente al estado de la técnica.*

Ref. Expediente N° NC2022/0012999

4. Declarar que la invención cumple con todos los requisitos de patentabilidad y, en consecuencia, conceder la patente a la invención “FORMULACIÓN ALIMENTICIA, GRANULADA A BASE DE MANÍ Y AJÍ Y SU MÉTODO DE PREPARACIÓN”.

Esta Superintendencia advierte que, en lo referente a la solicitud voluntaria de un segundo estudio de patentabilidad, el mismo no resulta procedente, como quiera que no se han presentado nuevos documentos ni elementos de juicio que ameriten realizar el estudio solicitado ni que en suma desvirtúen las objeciones a la patentabilidad de su solicitud conforme lo expuesto en el Oficio No. 10800 de 10 de julio de 2025, ni tampoco se realizó el pago de la tasa correspondiente a la presentación de un nuevo capítulo reivindicatorio o de un nuevo examen de patentabilidad, además de que es posible seguir empleando los documentos citados en el Oficio 10800, ante los cuales el solicitante ya tuvo la oportunidad de exponer sus argumentos.

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 ALIMENTICIA, GRANULADA A BASE DE MANÍ Y AJÍ Y SU MÉTODO DE PREPARACIÓN”

ARTÍCULO 2: Notificar el contenido de la presente resolución a ÁNGELA SOFÍA PARRA PAZ, ALVARO RAÚL PARRA HERAZO 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
12:05:43 COT
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.