

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 6174 de 7 de abril de 2026

Ref. Expediente N° NC2023/0011765

Señores
Recep KOYUNCU

TÍTULO DE LA SOLICITUD: “MÉTODO PARA OBTENER UN PRODUCTO ALIMENTICIO Y MANJAR PARA CONSUMO HUMANO A PARTIR DE UNA PIEZA DORSAL DE POLLO”.

NUMERO DE SOLICITUD INTERNACIONAL: PCT/NL2022/050081.

FECHA DE PRESENTACIÓN INTERNACIONAL: 17 de febrero de 2022.

PRIORIDAD: 18/02/2021, NL (PAISES BAJOS), 1043944.

Como resultado del examen de patentabilidad realizado a la solicitud indicada en la referencia, atendiendo a lo consagrado en el artículo 45 de la Decisión 486 de 2000, se le comunica que esta Dirección ha encontrado que la materia objeto de solicitud no cumple con algunos requisitos establecidos en la Decisión, con fundamento en los siguientes aspectos:

1. Objeto de la invención

El problema planteado consiste en la necesidad de proporcionar un método para obtener un producto alimenticio para consumo humano a partir de una pieza dorsal de pollo.

Para resolver dicho problema técnico, la solicitud en estudio plantea un método para obtener un producto alimenticio para consumo humano a partir de una pieza dorsal de pollo (2), el producto alimenticio comprende al menos un hueso de la escápula (3, 4) del pollo, el método comprende los pasos: introducir un cuchillo (6) en el dirección longitudinal adyacente al espinazo (5) en su primer lado y posteriormente en su segundo lado en la dirección del ancho (W) del espinazo (5) y cortar la carne en la primera y segunda dirección del ancho (W) debajo de la primera y segundo hueso de la escápula (3, 4); insertar el cuchillo (6) en la dirección del ancho (W) por encima del espinazo (5) y luego cortar en la dirección de la longitud (L) entre el espinazo (5) y los huesos de la escápula (3, 4) para que el producto alimenticio (8) que comprende ambos huesos de la escápula (3, 4) se retire del espinazo (5).

2. Reivindicaciones estudiadas

El presente estudio se basa en el capítulo reivindicatorio presentado el 05 de septiembre de 2023.

3. De la solicitud de patente

3.1. Reivindicaciones

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

Oficio N° 6174 de 7 de abril de 2026

Ref. Expediente N° NC2023/0011765

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

Esta oficina informa que:

La reivindicación dependiente 3 no se encuentra redactada de forma adecuada, ya que el preámbulo hace referencia a: "(...) *de acuerdo con la reivindicación 1-3 (...)*", lo cual indica una incorrecta dependencia de si misma. Se sugiere realizar la corrección necesaria.

La reivindicación 4 menciona: "(...) *de modo que se obtenga un producto alimenticio (9, 10) que tenga un hueso de la escápula (3, 4) que sobresalga parcialmente del producto alimenticio (9, 10)*", lo cual es un resultado a alcanzar y no define el método reclamado, puesto que la reivindicación incluiría no sólo la solución propuesta en la solicitud, sino todas las alternativas presentes o futuras que permitan llegar a ese resultado. Se sugiere reemplazar por las características técnicas esenciales, estructurales o funcionales, que contribuyen a la obtención de ese efecto.

El producto de la reivindicación 5 está definido por su proceso de fabricación; pero un producto solo puede definirse de esta manera cuando es nuevo e inventivo y no es posible definirlo mediante sus características técnicas esenciales. Dado que este no es el caso, se sugiere definirlo por las características que distinguen al producto.

La reivindicación 3 indica: "(...) *una pieza dorsal de pollo (4) (...)*", pese a que, según la descripción, el numero de referencia (4) corresponde al segundo hueso de la escápula, mientras que la pieza dorsal corresponde al signo (2). Se sugiere hacer la corrección necesaria.

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

4. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 18 de febrero de 2021, que corresponde a la fecha de presentación de la solicitud de prioridad.

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	CN101965856A	"High-efficiency cutting and separating method of chicken shoulder meat"	09 de febrero de 2011
D2	US2001039177A1	"Method for preparing fowl meat cut"	08 de noviembre de 2001

D1¹ divulga un método de corte y separación de alta eficiencia para la carne de paleta de pollo. El método comprende los siguientes pasos: primero, separar las patas y las alas del cuerpo del pollo; luego, realizar los siguientes pasos en el cuerpo del pollo después de separar las patas y las alas: (1) marcar: cortar respectivamente una marca en el lomo del pollo desde las articulaciones de los hombros en ambos lados hasta la sexta vértebra a lo largo de la vértebra, donde la posición de corte de la marca está entre el omóplato y

¹ [Espacenet – search results](#)

Oficio N° 6174 de 7 de abril de 2026

Ref. Expediente N° NC2023/0011765

la vértebra, la marca de corte es lo suficientemente profunda como para romper el tejido de la piel y exponer el tejido muscular; (2) cortar los huesos: cortar la conexión entre el omóplato y el hueso de la corteza en cualquiera de las articulaciones de los hombros; y (3) desgarrar la carne del hombro del pollo: sostener un extremo del omóplato cerca de las articulaciones de los hombros y desgarrar la carne del hombro del pollo desde las articulaciones de los hombros hasta la cola del pollo, donde la carne del hombro del pollo se basa en el omóplato con tejido muscular y tejido de piel. Este invento evita la engorrosa operación de cortar y separar la carne de la paleta de pollo con una cuchilla, mejorando la eficiencia en un aspecto y aumentando además la capacidad de retención de músculo en la carne de la paleta de pollo en otro aspecto, con el fin de mejorar la tasa de utilización de proteínas y el valor económico del pollo promedio (Resumen).

D2² divulga un proceso o método para cortar y deshuesar la canal de un ave para crear un corte de carne que incluye el hueso de la escápula y sus músculos asociados (carne). El método consiste en separar el hueso de la escápula y los músculos asociados del cadáver del ave. El corte de carne puede producirse con los tejidos cutáneos adheridos a los músculos correspondientes. El corte de carne resultante contiene un mayor porcentaje de carne y es más fácil de producir. Como alternativa, se pueden retirar los tejidos cutáneos de los músculos asociados para obtener un corte de carne sin piel. En otra modalidad alternativa de la presente invención, el músculo (carne) asociado al hueso de la escápula puede recortarse para obtener un corte de carne con menos carne. En otra modalidad alternativa de la presente invención, se colocan varios cortes de carne uno al lado del otro y se unen mediante un agente adhesivo para carne, creando así una parrilla de cortes de carne unidos o un asado de carne vertical (Resumen).

5. Examen de Patentabilidad

De acuerdo con lo establecido en el artículo 14 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, en el cual se establecen los requisitos de patentabilidad objeto de la solicitud en estudio, esta Oficina presenta a continuación el análisis de los requisitos de patentabilidad.

5.1. Novedad

Teniendo en cuenta lo señalado en el artículo 16 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, la reivindicación independiente 5 (NC2023/0011765 del 05 de septiembre de 2023) refiere a: *“El producto alimenticio obtenido a partir de una pieza dorsal (2) de un pollo con el método de acuerdo con la reivindicación 1-4, el producto alimenticio comprende (...)”*. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

Tabla 1	
CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1
El producto alimenticio obtenido a partir de una pieza dorsal (2) de un pollo (...) el producto alimenticio comprende (...)	El esqueleto de pollo descrito en la presente invención es la parte que queda después de sacrificar al pollo vivo y retirarle la cabeza, las garras, las vísceras y la cola (Párr. 0013).
(...) al menos un hueso de la escápula (3, 4) del pollo	(...) Desmenuza la carne de la paleta de pollo, es decir, sujeta el omóplato por el extremo cercano a la articulación del hombro y desmenuza la carne desde la articulación del hombro hasta la cola del pollo. La carne de la paleta de pollo se basa en el

² [Espacenet – search results](#)



Oficio N° 6174 de 7 de abril de 2026

Ref. Expediente N° NC2023/0011765

	omóplato, y el omóplato tiene tejido muscular y cutáneo (...) (Párr. 0007); (...) Dado que el esqueleto del pollo es bilateralmente simétrico, el paso 1 anterior se puede realizar en una estación, y los pasos 2 o 3 se pueden realizar en una estación bilateralmente simétrica dos veces, respectivamente, de modo que se pueda separar el esqueleto del pollo simétricamente en un ciclo (...) (Párr. 0017).
--	--

De acuerdo con la comparación realizada anteriormente se concluye que la materia de la reivindicación 5 no es nueva.

5.2. 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 (NC2023/0011765 del 05 de septiembre de 2023) se refiere a: *“Método para obtener un producto alimenticio para consumo humano a partir de una pieza dorsal de pollo (2), el producto alimenticio comprende al menos un hueso de la escápula (3, 4) del pollo, el método comprende los pasos (...)”*. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

Tabla 2

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1	D2
Método para obtener un producto alimenticio para consumo humano a partir de una pieza dorsal de pollo (2), el producto alimenticio comprende al menos un hueso de la escápula (3, 4) del pollo, el método comprende los pasos:	(...) un método de procesamiento de pollos de engorde en una línea de montaje, en particular un método para cortar y separar eficientemente la carne de la paleta de pollo (Párr. 0001); La carne de la paleta de pollo se basa en la escápula, y el tejido muscular y cutáneo se adhiere a la escápula (Párr. 0007).	(...) un proceso o método para cortar y deshuesar un pavo para crear un corte de costilla de pavo que incluye el hueso de la escápula y sus músculos asociados (carne) (...) (Párr. 0032); (...) El hueso de la escápula separado 104 y la carne adherida constituyen ahora un corte de “costilla de pavo” 121. A continuación, se realiza el mismo corte de carnicería y el mismo proceso de extracción de la escápula en el lado derecho de la canal del pavo 100 (...) (Párr. 0042); (...) el método para preparar cortes de costilla se puede aplicar a cualquier ave de cualquier especie, incluyendo, pero no limitándose a, pavos, pollos (...) (Párr. 0050).
introducir un cuchillo (6) en la dirección longitudinal adyacente al espinazo (5) en su primer lado en la dirección del ancho (W) del espinazo (5) y posteriormente cortar la carne en la primera dirección del ancho (W) debajo del primer hueso de la escápula (3);	(...) Marcado, es decir, en el dorso del pollo, comenzando desde la articulación del hombro 1, a lo largo de las vértebras hasta la sexta vértebra. Corte la línea de marcado en la dirección. La posición de la línea de marcado está entre la escápula 11 y las vértebras. La profundidad de la línea de marcado es cortar el tejido de la	---



	piel y exponer el tejido muscular; este paso corta el tejido de la piel en la carne del hombro del pollo y la conexión del tejido de la piel del cuello y la espalda (Párr. 0016).	
insertar el cuchillo (6) en la dirección longitudinal (L) adyacente al espinazo (5) en su segundo lado en la dirección del ancho (W) del espinazo (5) y posteriormente cortar la carne en la segunda dirección del ancho (W) debajo del segundo hueso de la escápula (4);	(...) en el lomo del pollo, comenzando desde las articulaciones de los hombros en ambos lados, cortando el trazado a lo largo de las vértebras hacia la sexta vértebra, cortando el trazado La ubicación está entre la escápula y las vértebras (...) (Párr. 0007); (...) Dado que el esqueleto del pollo es bilateralmente simétrico, el paso 1 anterior puede ser realizado por una sola estación de trabajo (Párr. 0017).	El siguiente corte o incisión de despiece se realiza entre la carne de la pechuga 116 y la carne de la escápula 118 en el lado izquierdo (FIG. 7) y el lado derecho (FIG. 8) de la a del pavo 100 (...) (Párr. 0040); (...) A continuación, se realiza el mismo proceso de despiece y extracción de la escápula en el lado derecho de la canal del pavo 100, como se muestra en las figuras 11 y 12 (...) (Párr. 0042).
insertar el cuchillo (6) en la dirección del ancho (W) por encima del espinazo (5) y luego cortar en la dirección de la longitud (L) entre el espinazo (5) y los huesos de la escápula (3, 4) para que el producto alimenticio (8) que comprende ambos huesos de la escápula (3, 4) se retire del espinazo (5).	---	(...) El primer corte de despiece es un corte transversal en la sección media de la canal del pavo 100 entre sus muslos 102 y sus dos escápulas 104. (...) (Párr. 0037); (...) El segundo corte de despiece es aproximadamente perpendicular al primer corte de despiece y discurre entre los huesos de la escápula izquierda y derecha 104 de la canal del pavo 100 (...) (Párr. 0038); (...) Este corte de carnicería recorre el lomo del pavo (...) El carnicero desliza el cuchillo a lo largo de la columna vertebral 115 (...) (Párr. 0041).

D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1, ya que divulga un método de procesamiento de pollos de engorde en una línea de montaje, en particular un método para cortar y separar eficientemente la carne de la paleta de pollo (Párr. 0001).

La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 1 y el método divulgado en D1, consiste en el paso de de insertar el cuchillo (6) en la dirección del ancho (W) por encima del espinazo (5) y luego cortar en la dirección de la longitud (L) entre el espinazo (5) y los huesos de la escápula (3, 4) para que el producto alimenticio (8) que comprende ambos huesos de la escápula (3, 4) se retire del espinazo (5).

El efecto que se logra al incluir específicamente un paso de insertar el cuchillo (6) en la dirección del ancho (W) por encima del espinazo (5) y luego cortar en la dirección de la longitud (L) entre el espinazo (5) y los huesos de la escápula (3, 4) para que el producto alimenticio (8) que comprende ambos huesos de la escápula (3, 4) se retire del espinazo (5) es permitir una separación adicional, en la región dorsal, entre la porción escapular y la porción vertebral de la pieza dorsal.



Oficio N° 6174 de 7 de abril de 2026

Ref. Expediente N° NC2023/0011765

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿cómo modificar el método divulgado en D1 para completar la separación, en la pieza dorsal, entre la porción escapular y la porción vertebral?

Sin embargo, el incluir un paso de insertar el cuchillo (6) en la dirección del ancho (W) por encima del espinazo (5) y luego cortar en la dirección de la longitud (L) entre el espinazo (5) y los huesos de la escápula (3, 4) para que el producto alimenticio (8) que comprende ambos huesos de la escápula (3, 4) se retire del espinazo (5) para completar la separación, en la pieza dorsal, entre la porción escapular y la porción vertebral, ya está sugerido en D2 que se refiere a: (...) El primer corte de despiece es un corte transversal en la sección media de la canal del pavo 100 entre sus muslos 102 y sus dos escápulas 104. (...) (Párr. 0037); (...) El segundo corte de despiece es aproximadamente perpendicular al primer corte de despiece y discurre entre los huesos de la escápula izquierda y derecha 104 de la canal del pavo 100 (...) (Párr. 0038); (...) Este corte de carnicería recorre el lomo del pavo (...) El carnicero desliza el cuchillo a lo largo de la columna vertebral 115 (...) (Párr. 0041).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir una secuencia adicional de despiece sobre la espalda de la canal, que comprende un corte transversal en la sección media entre los muslos y las dos escápulas, un corte aproximadamente perpendicular que discurre entre la escápula izquierda y la derecha, y un corte de carnicería que recorre el lomo deslizando el cuchillo a lo largo de la columna vertebral de D2 en el método de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Así mismo, D1 divulga las características de las reivindicaciones dependientes de la siguiente manera:

- Reivindicación 2: El método para cortar y separar de manera eficiente la carne de la paleta de pollo de la presente invención consiste en retirar primero el esqueleto del pollo descargando las patas y separando las alas y el pecho (Párr. 0012); La "canal de pollo" descrita en la presente invención es la parte que queda después de sacrificar al pollo vivo y retirarle la cabeza, las garras, las vísceras y la cola (Párr. 0013); (...) Después de la separación del pecho del ala, la articulación del hombro 1, es decir, la posición de conexión del omóplato 11 y el hueso coracoides 12 (...) (Párr. 0015).
- Reivindicación 3: (...) Dado que el esqueleto del pollo es bilateralmente simétrico, el paso 1 anterior se puede realizar en una estación, y los pasos 2 o 3 se pueden realizar en una estación bilateralmente simétrica dos veces, respectivamente, de modo que se pueda separar del esqueleto del pollo simétricamente en un ciclo (...) (Párr. 0017).

De igual manera, D2 divulga las características de las reivindicaciones dependientes así:

- Reivindicación 2: (...) Este corte de carnicería recorre el lomo del pavo comenzando en los muslos 102 hacia donde la cabeza se conectaría al esqueleto del pavo 100. Como se muestra en la figura 19, el cuchillo entra en el pavo en el punto de referencia A entre el extremo esférico del hueso de la escápula 104 y una vaina del músculo glúteo medio 113. El carnicero desliza el cuchillo a lo largo de la columna vertebral 115 (...) (Párr. 0041); Este método inventivo para preparar cortes de costilla se puede aplicar a cualquier ave de cualquier especie, incluyendo, entre otras, pavos, pollos, gansos, faisanes, patos, avestruces o cualquier otro animal (Párr. 0050).
- Reivindicación 3: (...) El segundo corte de despiece es aproximadamente perpendicular al primer corte de despiece y discurre entre los huesos de la escápula izquierda y derecha

Oficio N° 6174 de 7 de abril de 2026

Ref. Expediente N° NC2023/0011765

104 de la canal del pavo 100 (Párr. 0038); Una vez que el corte ha llegado desde el punto de referencia A hasta el punto de referencia B, el carnicero levanta el hueso de la escápula 104 y lo fractura fuera de la articulación 111 que lo conecta con la apófisis coracoides 112 (...) A continuación, se realiza el mismo proceso de corte y extracción de la escápula en el lado derecho de la canal del pavo 100 (...) (Párr. 0042); Cada esqueleto de pavo 100 producirá dos cortes de costilla de pavo 121 de la presente invención: uno del lado izquierdo y otro del lado derecho (...) (Párr. 0043).

- Reivindicación 4: En otra realización alternativa de la presente invención, el músculo (carne) asociado con los huesos de la escápula 104 se puede recortar para crear un corte de costilla de pavo 121 con menos carne (...) En esta modalidad, se recorta entre la mitad y dos tercios de la carne de la escápula del hueso 104 y se vende como un corte estándar de escápula 122. Incluso si se retira toda la carne de la escápula, queda suficiente carne adherida al hueso 104 para venderla como un corte de costilla de pavo (...) (Párr. 0045).

Las reivindicaciones dependientes 2 a 4 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporten nivel inventivo al método de la reivindicación 1, por lo cual se considera que carece de nivel inventivo.

6. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	CN101965856A	5	Novedad
		1 a 4	Nivel inventivo
D2	US2001039177A1	1 a 4	Nivel inventivo

En cumplimiento del artículo 45 de la Decisión 486 de 2000, se le indica que debe dar respuesta dentro del término de sesenta (60) días contados a partir de la fecha de notificación de la presente comunicación. En caso de no dar respuesta al presente requerimiento, o si a pesar de la respuesta subsistieran los impedimentos para la concesión, se denegará la patente.

Si como respuesta a este requerimiento, el solicitante modifica el capítulo reivindicatorio, deberá observar las instrucciones contenidas en el numeral 1.2.2.1.1., del Capítulo Primero del Título X de la Circular Única de esta Superintendencia. De igual forma, deberá tener presente que de conformidad con el literal a) del numeral 1.2.2.5.1. de la norma ibidem, será necesario acreditar el pago de la tasa por concepto de modificación a solicitudes en trámites, de conformidad con el valor establecido en la resolución de tasas vigentes.

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el numeral 6.2 del Capítulo Sexto del Título I de la Circular Única, informándoles que contra el mismo no procede recurso alguno en actuación administrativa.



Sandra Isabel Calderon Rodriguez
DIRECTORA DE NUEVAS CREACIONES (E)



Oficio N° 6174 de 7 de abril de 2026

Ref. Expediente N° NC2023/0011765

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2023/0011765		1°	X	2°	-	3°	-	Revoca	-
Solicitud Internacional No.		Fecha solicitud internacional: (DD/MM/AÑO)							
PCT/NL2022/050081		17 de febrero de 2022							
Fecha de determinación estado de la técnica (DD/MM/AÑO)				Prioridad		Presentación			
18/02/2021				X		-			
Solicitante									
Recep KOYUNCU									
Reivindicaciones que no son objeto de búsqueda por:									
Art. 14	-	Art. 15	-	Art. 20	-	Art. 25 (Falta de unidad de invención)		-	

CRITERIOS DE BÚSQUEDA		
Reivindicaciones objeto de búsqueda	1 a 5	
Palabras clave utilizadas	Chicken, poultry, fowl, turkey, dorsal, back, backbone, spine, vertebra*, scapula*, shoulder*, carcass, bone, meat, product*, food*, cut*, knife, separ*, remov*, trim*, skin*, neck, breast, wing*, longitudinal*, cross, perpendicular, debon*, butcher*	
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda	CIP:	A22C 21/00

DOCUMENTOS CONSIDERADOS RELEVANTES (Documentos patente, Literatura no patente (LNP): Artículos, catálogos, etc.)					
Informes de búsqueda / Bases de datos consultadas	N° de solicitud de patente / N° de patente / Autor LNP ⁽¹⁾	Fecha de Publicación /Presentación (DD/MM/AAAA)	Reivindicaciones /Secuencias afectadas	Citas relevantes del estado de la técnica	Categoría del documento citado ⁽²⁾
SIPI	95059332	03/09/1998	-	-	A
ISA / USPTO / CNIPA	Kaneda Miku	02/12/2020	-	-	A
ISA	US6280311	28/08/2001	-	-	A
	US10154672	18/12/2018	-	-	A
	Russel Scott M	09/04/2010	-	-	A
USPTO	US7175517	13/02/2007	-	-	A
	US6280311	28/08/2001	-	-	A
USPTO / CNIPA	US5779532	14/07/1998	-	-	A
JPO	JP2019024493	21/02/2019	-	-	A
	US20050124277	09/06/2005	-	-	A
CNIPA	CN109303103	05/02/2019	-	-	A
Patbase	US6280311	28/08/2001	-	-	A
Patbase / JPO	CN101965856	09/02/2011	-	-	A
Patbase	DE19525154	16/01/1997	-	-	A
Orbit	CN101965856	09/02/2011	-	-	A
	US6572467	03/06/2003	-	-	A



Oficio N° 6174 de 7 de abril de 2026

Ref. Expediente N° NC2023/0011765

	JP2010029079	12/02/2010	-	-	A
Google Patents	CN101965856A	09/02/2011	5 1 a 4	Párr. 0013; Párr. 0007; Párr. 0017; Párr. 0001; Párr. 0016; Párr. 0012	X Y
	US2001039177A 1	08/11/2001	1 a 4	Párr. 0032; Párr. 0042; Párr. 0050; Párr. 0040; Párr. 0037; Párr. 0041; Párr. 0043; Párr. 0045	Y
(1) Cita completa literatura no patente (LNP) Apellido, A. A. (Fecha). Título del artículo. Nombre de la revista. Volumen(Número), pp-pp. O Apellido, A. A. (Fecha). Título del artículo. Nombre de la revista. Recuperado de http://xxxxxxx.		Keneda, M. (02-12-2020). How to Use a Boning Knife to Cut Apart Chicken Carcass. Globalkitchen Japan. Recuperado de https://www.globalkitchenjapan.com/blogs/articles/how-to-use-a-boning-knife-to-cut-apart-chicken-carcass?srsId=AfmBOoo_wSswU2piRG7nMemsuM2fYXUBqNmXqiXli_NiXer4NPzMqO50			
		Russell, S. R. (09-04-2010). More wings from every chicken?. WattPoultry. Recuperado de https://www.wattagnet.com/broilers-turkeys/processing-slaughter/article/15487069/more-wings-from-every-chicken			
(2) Categorías de documentos citados					
“A” Documento que define el estado general de la técnica no considerado como particularmente relevante. “E” Solicitud de patente o patente anterior pero publicada en la fecha de presentación internacional o en fecha posterior. “L” Documento citado para llamar la atención sobre por ejemplo, dudas acerca de una reivindicación de prioridad o para determinar la fecha de publicación de otra cita, siempre van acompañados de una explicación, por la cual se citan. “O” Documento del tipo actas de conferencia, este tipo de documentos siempre estará acompañado por otra letra que indique la pertinencia del documento, por ejemplo, O,X, O,Y o bien O,A. “P” Documento publicado antes de la fecha de presentación internacional pero con posterioridad a la fecha de prioridad reivindicada. “T” Documento publicado en fecha posterior a la de presentación o la de prioridad de la solicitud internacional y no entra en conflicto con dicha solicitud, pero puede ser útil para la mejor comprensión del principio o teoría en que se basa la invención, o para demostrar que el razonamiento o los hechos en los que se basa dicha invención son incorrectos. “X” Documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse nueva o que implique una actividad inventiva por referencia al documento aisladamente considerado. “Y” Documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse que implique una actividad inventiva cuando el documento se asocia a otro u otros documentos de la misma naturaleza, cuya combinación resulta evidente para un experto en la materia.					
Fecha del reporte de búsqueda: 29/03/2026					

