
RESOLUCIÓN DEFINITIVA

EXPEDIENTE 2020-0147-TRA-PI

SOLICITUD DE CONCESIÓN DE LA PATENTE DE INVENCION DENOMINADA
“PRODUCTO Y PROCESO PARA LA REDUCCIÓN DEL CONTENIDO DE
ACEITE Y DE GRASA EN ALIMENTOS COCINADOS CON PROTEÍNA
MUSCULAR ANIMAL EN SUSPENSIÓN”

PROTEUS INDUSTRIES, INC., apelante

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL (EXP. DE ORIGEN 2015-125)

PATENTES DE INVENCION

VOTO 0505-2020

TRIBUNAL REGISTRAL ADMINISTRATIVO. San José, Costa Rica, a las doce horas con dos minutos del veintiuno de agosto del dos mil veinte.

Conoce este Tribunal recurso de apelación interpuesto por la licenciada **Maricela Alpízar Chacón**, abogada, cédula de identidad No. 1-1035-557, vecina de San José, en su condición de apoderada especial de **PROTEUS INDUSTRIES, INC.**, sociedad organizada bajo las leyes de Estados Unidos de América, domiciliada en 33 Commercial Street, Gloucester, Massachusetts 01930, en contra de la resolución emitida por el Registro de la Propiedad Industrial a las 09:10:37 horas del 4 de febrero del 2020.

Redacta el Juez Óscar Rodríguez Sánchez.

CONSIDERANDO

PRIMERO: OBJETO DEL PROCEDIMIENTO. Que mediante escrito presentado al Registro de la Propiedad Industrial el 11 de marzo de 2015, la licenciada **Maricela Alpízar Chacón** de calidades y representación citadas, solicitó la inscripción de la patente de

invención denominada “**PRODUCTO Y PROCESO PARA LA REDUCCIÓN DEL CONTENIDO DE ACEITE Y DE GRASA EN ALIMENTOS COCINADOS CON PROTEÍNA MUSCULAR ANIMAL EN SUSPENSIÓN**”.

El Registro de la Propiedad Industrial, una vez emitidos los informes técnicos preliminares fase 1, fase 2 y el informe técnico concluyente con relación a la patente presentada, mediante resolución dictada a las 09:10:37 horas del 4 de febrero del 2020, resolvió ... **POR TANTO** Con sujeción a lo dispuesto en la Ley de Patentes...; se resuelve: I. Denegar la solicitud de patente de invención denominada “**PRODUCTO Y PROCESO PARA LA REDUCCIÓN DEL CONTENIDO DE ACEITE Y DE GRASA EN ALIMENTOS COCINADOS CON PROTEÍNA MUSCULAR ANIMAL EN SUSPENSIÓN**”...

Inconforme con lo resuelto, la representante de la empresa **PROTEUS INDUSTRIES, INC**, una vez concedida la audiencia por parte del Tribunal expuso como agravios, en lo conducente:

Indica que hubo un malentendido por parte del señor examinador en que la presente invención se refiere a una suspensión utilizada para recubrir alimentos para ser cocinados en un material de aceite/grasa para así reducir el contenido de aceite o grasa. No se trata una solución. Esta diferencia es significativa y hace que la presente invención sea patentable. Para crear una solución, la proteína debe ser solubilizada usando un ácido o una base a distancia de su punto isoeléctrico (por ejemplo, en condiciones ácidas o básicas). En cambio, se crea una suspensión cuando la proteína se precipita y está, en o cerca, de su punto isoeléctrico. En el estado de la técnica citado, todos los antecedentes tienen un conjunto diferente de etapas o utilizan una solución, mientras que la presente invención divulga un conjunto de etapas que describen la aplicación de una suspensión a los alimentos antes de la cocción para reducir la absorción de la grasa. Además, hay resultados sorprendentes que muestran que la presente invención da lugar a una reducción de la grasa de entre el 31 y el 42%.

En cuanto a la actividad inventiva, el examinador afirma que D1, D3 y D4 constituyen el estado de la técnica más cercano, que afecta la actividad inventiva de las reivindicaciones 1-21 de la presente invención, hecho en el que no está de acuerdo:

El solicitante respetuosamente manifiesta su desacuerdo. En D1/D3, la composición proteínica que se mezcla con los alimentos no cocinados es una proteína que se ha solubilizado y es una solución. La metodología de D1/D3 puede implicar además el secado por aspersion o la liofilización de la solución de proteína solubilizada, pero es una forma de composición de proteína solubilizada que se añade al alimento no cocinado. Esto se muestra en el párrafo que abarca las páginas 5-6 de D1, en el que la proteína se solubiliza en un pH inferior a 4,0. Como se describe en ese mismo párrafo, una incorporación alternativa incluye tomar la solución de proteína ácida y elevar el pH entre 10,5-12,0 utilizando una base. Esto también solubilizaría la proteína. Los pH altos y bajos generalmente harán que la proteína se solubilice y, en consecuencia, en D1/D3, se está utilizando una solución que tiene proteína solubilizada para recubrir/mezclar alimentos no cocidos y no una que se precipita en una suspensión. Obsérvense la página 8, párrafo numerado 8 de D1 o en la columna 5 de D3. El párrafo 8 se refiere a 00008 una solución de proteína que se eleva a un pH de 5,0-5,5 para efectuar la precipitación, y luego la solución se aumenta o disminuye (descrito en la página 8-9, párrafo numerado 9) de manera que la proteína se solubiliza antes de ser mezclada con el alimento no cocido. Véanse las etapas siguientes de la metodología en D1, páginas 8-9 o D3.

A diferencia de D1/D3, la invención reivindicada utiliza una suspensión de proteína en la que la proteína se solubiliza a un pH bajo o alto, pero luego se precipita a un pH intermedio (generalmente en o cerca del punto isoeléctrico o un pH en un rango entre 4,5 y 7, 5, como se reivindica). La suspensión tiene la proteína precipitada y no una solución se añade entonces a los alimentos no cocinados, y se ha comprobado que, al hacerlo, se puede evitar que una cantidad importante de grasa sea absorbida por los alimentos mientras se cocinan.

La invención reivindicada está en consonancia con esta lógica y tiene una etapa en la que se forma una solución acuosa a un pH alto o bajo, y luego se precipita la proteína a un pH en un rango entre 4,5 y 7,5. Las reivindicaciones modificadas difieren significativamente de D1/D3 porque las etapas reivindicadas con estos rangos de pH forman una suspensión de precipitado de proteína, que luego se puede añadir a los alimentos no cocinados. Se entiende que la suspensión puede secarse, en cuyo caso el solicitante se refiere al estado de la proteína antes del secado. En consecuencia, D1/D3 no anticipa ni hace que la presente invención carezca de actividad inventiva, ya que no se sugiere añadir una suspensión de un precipitado proteínico a los alimentos no cocinados para reducir la grasa.

Ninguna de las referencias citadas D1-D6 enseña el uso de una suspensión para ser recubierta o mezclada con alimentos para reducir el aceite/grasa durante la cocción.

D1/D3, que constituyen la referencia principal, no enseñan o sugieren la presente invención y la referencia secundaria, D4, no supera las deficiencias de D1/D3.

D4 describe un proceso de extracción de proteínas alcalinas. En D4, el proceso implica la solubilización de la proteína en una base, y luego la precipitación de la proteína para que se pueda aislar.

El proceso de D4 incluye, en parte, la solubilización de la proteína con un alcalino a un pH de 10,0 o más, la centrifugación o el filtrado para eliminar los lípidos cargados de la membrana y la precipitación de la proteína solubilizada con un ácido a un pH de 5,5 00009 o menos. A diferencia de la reivindicación 1, el ácido no se utiliza para solubilizar la proteína, sólo la base. D4 no utiliza una suspensión para recubrir o mezclarse con los alimentos. El objetivo de D4 es aislar la proteína mediante un proceso alcalino. No se menciona la creación de una suspensión para el uso de alguna manera con los alimentos. Ciertamente no se menciona el uso de una suspensión en los alimentos para reducir la grasa/aceite durante la cocción. D4, que únicamente divulga un proceso de extracción alcalina, ciertamente se aleja de la enseñanza de las reivindicaciones de la presente invención que tienen etapas que utilizan

el ácido para solubilizar la proteína y luego la base para crear la suspensión. Por consiguiente, D4, solo o en combinación con D1/D3, no resta actividad inventiva a la presente invención porque no hay ninguna sugerencia de añadir una suspensión de un precipitado de proteína a los alimentos no cocinados para reducir la absorción de grasa.

D2 se aleja aún más de la presente invención y utiliza una composición de masa comestible que tiene una mezcla de harina, agua y proteína con iones metálicos alcalinos en una cantidad menor o igual a 0,030 mol/kg. Se trata de una formulación muy específica no relacionada con la presente invención.

D5/D6 son deficientes en muchos aspectos. D5 y D6 describen el proceso de precipitación de solubilización ácida (ASP) en el que se utiliza un gel para formar surimi. Específicamente, el proceso de D5/D6 fue desarrollado para concentrar y extraer proteínas de fuentes musculares. Uno de los propósitos de D5/D6 es reducir el tejido muscular animal de un sólido a un fluido de baja viscosidad que sustancialmente contiene todas las proteínas en solución. El objetivo es separar las proteínas de alto rendimiento. Véase D5, columna 7, líneas 41-48 y D6, página 12, líneas 1-5. El método de D5/D6 no está diseñado para ser utilizado como recubrimiento en alimentos y no se utiliza para evitar la absorción de grasas que son elementos claves de la presente invención. Al igual que D4, D5/D6 tampoco restan actividad inventiva a la presente invención porque no se sugiere añadir una suspensión de un precipitado proteínico a los alimentos no cocinados para reducir la absorción de grasa.

De hecho, D1/D3 se alejan de la enseñanza de la presente invención. D1/D3 enseñan a solubilizar la proteína antes de ponerla en una forma para ser añadida/mezclada 00010 con los alimentos crudos. La metodología descrita en la referencia describe las enseñanzas de utilizar una solución de proteína habiéndose solubilizado la proteína y no una suspensión habiéndose precipitado la proteína. En D1, página 2, línea 28 hasta la página 3, línea 11, y en D3, columna 2, líneas 14-32 se definen soluciones acuosas de proteína ácida y alcalina, que se utilizan en la invención descrita en D1/D3. No se enseña a utilizar una suspensión de

proteína precipitada. Incluso en las etapas intermedias en las que la proteína puede precipitarse, como se señala en D1, página 8, párrafo 8, o en la columna 5 de D3, párrafo 8, la proteína se solubiliza como se describe en los párrafos 9- 15 antes de ser utilizada en los alimentos no cocinados. D1/D3 señalan enfáticamente que la proteína se solubilice antes de que se recubra o se mezcle con el alimento no cocinado. D1/D3 enseñan a solubilizar la proteína antes de usarla y por consiguiente se alejan de la enseñanza de la presente invención.

No resulta obvio que una persona versada en la técnica use una suspensión si el documento en el estado de la técnica no lo sugiere. Una persona versada en la técnica pensaría que una proteína solubilizada sería mejor para prevenir la absorción de grasa porque la proteína solubilizada penetraría mejor en la superficie exterior de la carne cruda. La idea en D1/D3 es que, si la solución de proteína solubilizada penetra la superficie exterior de la carne cruda, entonces al cocinarse, forma una mejor barrera contra la absorción de la grasa. ¡Los inventores de la presente invención descubrieron que ese no era el caso! La suspensión funcionó sorprendentemente mejor y los resultados sorprendentes se discuten más adelante. De hecho, cuando se utilizó una suspensión de proteínas, aunque puede no haber penetrado en la superficie exterior tan bien como la solución, resultó ser una mejor barrera contra la absorción de la grasa.

Además, la etapa de trituración de la suspensión de proteínas precipitadas no se describe ni se sugiere en D1/D3. En D1/D3, la trituración ocurre antes de la solubilización. La trituración se realiza en D1/D3 para que la etapa de solubilización sea más eficaz, ya que aumenta el área de superficie de la proteína que se somete al ácido o a la base. No existe la motivación para triturar una proteína precipitada, como se hace en la presente invención. En otras palabras, no hay motivación para aumentar la eficacia de la solubilización porque la proteína ya ha sido solubilizada y precipitada cuando se realiza la trituración. De hecho, en D1, página 8, párrafo 8, o en D3 columna 00011 5, párrafo 8, la solución de proteína se reduce a un volumen mínimo para concentrar la solución de proteína, por lo que cualquier trituración sería difícil y causaría atascos en la maquinaria. Por consiguiente, en D1/D3 no se describe

ninguna motivación para triturar después de las etapas de solubilización y precipitación y, de hecho, las enseñanzas de dichos documentos se alejan de la realización de dicha etapa de trituración.

Además, el solicitante ruega considerar que la presente invención no es obvia porque se obtienen resultados sorprendentes. Los resultados sorprendentes se describen en el Ejemplo 1 de la descripción de la presente invención. El uso de una proteína precipitada en suspensión da lugar a una reducción de más del 25% de grasa en el alimento cocinado y permite que el alimento cocinado se marque como de "grasa reducida" ya que cumple con las normas del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) y otras normativas de otros países. Como se muestra en dicho ejemplo, cuando la suspensión tiene un pH de 5,0, 6,0, o 7,0, se observa una reducción de grasa de entre 31 y 42%. Esa es una reducción significativa y un resultado sorprendente. Simplemente con el recubrimiento y/o mezclado de alimentos no cocinados con la suspensión reivindicada por la presente invención, se logra una reducción de grasa superior al 25%.

Indica que la patente fue concedida en otros países por lo que si cumple los requisitos de patentabilidad.

Sostiene que cada una de las reivindicaciones definen una invención que no habría sido obvia para una persona con conocimientos normales de la técnica al momento en que se hizo la presente invención.

SEGUNDO: EN CUANTO A LOS HECHOS PROBADOS. Este Tribunal enlista como hechos probados los siguientes:

Que las reivindicaciones 1 a la 21 correspondientes a la patente titulada **“PRODUCTO Y PROCESO PARA LA REDUCCIÓN DEL CONTENIDO DE ACEITE Y DE GRASA EN ALIMENTOS COCINADOS CON PROTEÍNA MUSCULAR ANIMAL EN SUSPENSIÓN”** no cumplen con el requisito de novedad y nivel inventivo, según el informe

técnico concluyente del 2 de diciembre del 2019, rendido por el Dr. German Madrigal Redondo, que rola a folios 99 a 106 del expediente principal.

TERCERO: EN CUANTO A LOS HECHOS NO PROBADOS. Este Tribunal no encuentra hechos con este carácter que sean de relevancia para el dictado de la presente resolución.

CUARTO: SOBRE LA ADMISIBILIDAD DE LA PRUEBA: Para la resolución del presente caso se admite la prueba aportada en el expediente de origen que rola de folios 99 a 106, se trata del informe técnico concluyente del 2 de diciembre del 2019, rendido por el Dr. German Madrigal Redondo

QUINTO: Que analizado el acto administrativo de primera instancia no se observan vicios en sus elementos esenciales, que causen nulidades, invalidez o indefensión que sea necesario sanear

SEXTO: SOBRE EL FONDO DEL ASUNTO. En el caso que nos ocupa, el impugnante alega que las reivindicaciones de la patente requerida si cuentan con el requisito de nivel inventivo ya que no resulta obvia ni se deriva de los documentos previos D1 a D6 citados por el perito en el examen de fondo concluyente.

La ley de patentes de invención, en su artículo 2 indica que *“una invención es patentable si es nueva, si tiene nivel inventivo y si es susceptible de aplicación industrial”*.

En el presente caso la patente se está denegando por incumplir los requisitos de novedad y nivel inventivo incisos 3 y 5 del artículo 2 de la ley de rito, que indican:

3. Una invención es nueva cuando no existe previamente en el estado de la técnica. El estado de la técnica comprenderá todo lo divulgado o hecho accesible al público en cualquier lugar del mundo y por cualquier medio, antes de la fecha de

presentación de la solicitud de patente en Costa Rica o, en su caso, antes de la fecha de prioridad aplicable...

Por su parte el inciso 3 del mismo artículo indica:

3. ...El estado de la técnica comprenderá todo lo divulgado o hecho accesible al público en cualquier lugar del mundo y por cualquier medio, antes de la fecha de presentación de la solicitud de patente en Costa Rica o, en su caso, antes de la fecha de prioridad aplicable...

5. Se considerará que una invención tiene nivel inventivo si para una persona de nivel medio versada en la materia correspondiente, la invención no resulta obvia ni se deriva de manera evidente del estado de la técnica pertinente.

En lo que respecta al requisito de novedad, se infiere del articulado que la misma se determina mediante el cotejo de la invención requerida (**PRODUCTO Y PROCESO PARA LA REDUCCIÓN DEL CONTENIDO DE ACEITE Y DE GRASA EN ALIMENTOS COCINADOS CON PROTEÍNA MUSCULAR ANIMAL EN SUSPENSIÓN**) con el estado de la técnica en un momento determinado, que se rige por la fecha de presentación de la patente o la fecha de prioridad aplicable, con algunas excepciones que en el caso particular no afectan el estudio realizado por el perito.

En el presente caso, los informes técnicos realizados en el proceso indican que los documentos D1 a D3 afectan las reivindicaciones 1 a 21 ya que describen todos los pasos para lograr la reducción del contenido de aceite y grasa en alimentos con proteína muscular, ya que no excluye de ninguna manera las suspensiones como lo reclama el apelante.

Es claro que los procesos del arte previo no son distintos a los utilizados en la presente invención, la cual no describe alguna mejora en los procesos conocidos en el arte previo. Sumado a esto los argumentos del apelante se centran únicamente en el requisito de nivel inventivo de la invención solicitada y no argumenta sobre la novedad.

En lo que respecta al requisito de nivel inventivo, este se evidencia o no del cotejo de la tecnología aportada por la solicitud de invención con la tecnología preexistente (en este caso D1 a D6), cotejo que se realiza a la luz de la capacidad de un técnico interiorizado en la materia de pasar de una a otra tecnología mediante la aplicación de tal capacidad.

También se puede afirmar que habrá actividad inventiva cuando en el proceso creativo o sus resultados no se deduzcan del estado de la técnica “en forma evidente”.

Se puede agregar que no solo implica la creación de algo nuevo, sino que ese algo no pueda alcanzarse mediante la simple aplicación de los conocimientos que ya integran la rama de la técnica a la que corresponde la pretendida invención.

En el caso de la presente invención nos encontramos frente a una mejora de producto y proceso en cuanto a su contenido de grasas y aceite, en este caso específicamente **“PRODUCTO Y PROCESO PARA LA REDUCCIÓN DEL CONTENIDO DE ACEITE Y DE GRASA EN ALIMENTOS COCINADOS CON PROTEÍNA MUSCULAR ANIMAL EN SUSPENSIÓN”**; que según los informes técnicos realizados carece de novedad y nivel inventivo.

Con respecto a las observaciones del apelante (antes citadas) el informe técnico concluyente expuso en lo que interesa:

Que es común para el experto medio utilizar precipitados de proteína para recubrir alimentos para cocinar en aceite / grasa, para evitar la absorción de grasa, además conoce los pasos de solubilización proteínas a pH bajo y alto, también conoce la precipitación de las proteínas en su punto isoelectrico, también es conocido el recubrir los productos de alimentos para cocinar con este tipo de elementos previo al cocimiento con aceite / grasa para evitar la absorción de grasa. Entonces, la supuesta diferencia no existe porque no se ha demostrado que una suspensión, el

cual son partículas discretas sobre un vehículo líquido, sea mejor que el recubrimiento de una solución de proteínas porque estas soluciones también pueden ser precipitadas, por ejemplo eliminación del solvente generando el mismo efecto que la suspensión, también no existe prejuicio técnico para agregar suspensiones de proteínas porque el arte previo está reclamado mediante términos abiertos, que incluyen las suspensiones de proteínas.

La reducción del contenido de grasa se debe, a otras variables o soluciones obvias como utilizar la convención con cocimiento con grasa / aceite en cantidad reducida, disminuyendo el tiempo de cocción o de grasa utilizada, recubrimiento o mezclado con precipitados de proteínas obtenidos por otros medios, pero igualmente D1 y D3 no excluye el uso de proteínas en suspensión para recubrir alimentos para ser cocinados en grasa/aceite.

Es obvio poder mezclar las técnicas de solubilización alcalina de D4 y precipitación posterior de la proteína en donde se incluye los pasos de triturado de la proteína extraída con lo descrito en D5 y D6 donde se describe la solubilización ácida de proteínas, con D1 y D3 que permiten el recubrimiento y mezclado de alimentos para cocinar en aceite/ grasa con el fin de absorber menos grasa en los productos cocinados.

El proceso reclamado es obvio en todos los extremos porque se conocen las técnicas y pasos reclamos por el experto medio, ya que el resultado es el mismo.

Se define D1, D3 y D4 como los documentos más cercanos del arte porque describen procesos para elaborar una composición, la cual es una suspensión de proteína de pH ajustado que se produce en forma acuosa o seca y comprende proteínas miofibrilares y proteínas sarcoplásmicas sustancialmente libres de miofibrillas y sarcómeros y productos elaborados con base en esta suspensión, lo que provoca que cantidad de aceite y / o grasa absorbida por los alimentos durante la cocción se reduce sustancialmente mientras que los alimentos conservan su

color y sabor que comprende:

- A) formar una solución acuosa ácida de proteínas,
- B) ajustar el pH de la solución de proteína para producir un precipitado de proteína,
- C) triturar el precipitado, y
- D) recuperar una suspensión de proteína de pH ajustada acuosa del precipitado triturado.
- E) aplicar la suspensión de proteína de pH ajustada a un alimento para cocinar en un material de aceite / grasa.

El problema técnico por resolver es obtener un procedimiento optimizado para elaborar una suspensión de proteína con pH ajustado para ser utilizado en alimentos cocinados en aceite/grasa con el fin de que estos alimentos absorban menos aceite/grasa y elaborar con estos productos con características mejoradas.

Luego de realizar el análisis, el solicitante no obtiene una solución alternativa ni inventiva a lo que enseña el arte, ya que D1 describe el mismo proceso que consiste en: 1) elaborar una solución ácida de proteínas, 2) se ajusta el pH ya sea a pH ácido o pH básico para precipitar la proteína, 3) luego tritura el precipitado para formar una suspensión, y 4) esta suspensión es utilizada para la elaboración de alimentos para ser cocinados en aceite/grasa y absorber menor cantidad de aceite/grasa.

Además, D3 y D4 describen procesos para cocinar alimentos con proteína para reducir la absorción de aceite/grasa sin perder características del sabor. El experto medio, combinando D1, D3, D4 con D2, que describen alimentos cocinados con proteínas, y con D5 y D6, los cuales describen métodos de separación de proteína, hacen obvio lo reclamado en las reivindicaciones 1 a 21.

Según se desprende del informe técnico concluyente los documentos del arte previo D1 a D6, sirven a la persona de nivel medio versada en la materia, como alternativas no complejas para

la solución al problema técnico que plantea la invención solicitada.

En ese sentido vemos como esa actividad del experto resulta en rutinaria o se alcanza mediante la simple aplicación de sus conocimientos, que no entrañan el nivel inventivo requerido por la legislación para conceder la patente. En este caso los documentos D1 a D6 constituyen el estado de la técnica previo de los cuales puede derivarse la pretendida invención.

En resumen, el proceso descrito en las reivindicaciones pretendidas no evidencia mejora alguna para reducir la absorción de grasa en los alimentos y obtener un mejor producto, además dicho procedimiento resulta obvio para el experto medio si combina los documentos D1 a D6.

Por lo que no se evidencia la existencia de actividad inventiva en la patente solicitada, el informe técnico no arroja datos que exista un resultado o efecto sorprendente o inesperado, o un efecto que hasta el momento no era alcanzable, ya que la técnica preexistente conduce al resultado esperado o relacionado directamente con los documentos D1 a D6.

Es claro que los elementos de la invención **“PRODUCTO Y PROCESO PARA LA REDUCCIÓN DEL CONTENIDO DE ACEITE Y DE GRASA EN ALIMENTOS COCINADOS CON PROTEÍNA MUSCULAR ANIMAL EN SUSPENSIÓN”**, presentan características que se deducen o se derivan de manera evidente del estado de la técnica pertinente para una persona de nivel medio versada en la materia.

En lo que respecta a la concesión de patentes para la misma invención en otros países estas no son vinculantes para el presente caso, por el principio de independencia de patentes recogido en el artículo 4 bis del Convenio de París para la Protección de la Propiedad Industrial.

Es de mérito aclarar que la mayor parte de los agravios expuestos por la apelante (folio 7 al

14 del legajo de apelación), son similares a los argumentos presentados mediante escrito del 23 de julio del año 2019, en el que se dio respuesta al informe técnico preliminar y que fueron ampliamente analizados en el informe técnico concluyente emitido el 2 de diciembre de 2019.

Por ende, concuerda este órgano con el Registro de la Propiedad Industrial en denegar la solicitud de patente presentada para las reivindicaciones 1 a 21, pues con fundamento en los informes técnicos rendidos por el perito en la materia, y que se constituye como la prueba esencial que este Tribunal debe valorar, se colige que la patente de invención denominada: **“PRODUCTO Y PROCESO PARA LA REDUCCION DEL CONTENIDO DE ACEITE Y DE GRASA EN ALIMENTOS COCINADOS CON PROTEINA MUSCULAR ANIMAL EN SUSPENSION”**, no cumple con los requisitos de patentabilidad (novedad y nivel inventivo) que establece la Ley, razón por la cual, lo procedente es declarar sin lugar el recurso de apelación interpuesto por la licenciada **MARICELA ALPIZAR CHACÓN**, en su condición de apoderada especial de **PROTEUS INDUSTRIES, INC.**, en contra de la resolución emitida por el Registro de la Propiedad Industrial a las 09:10:37 horas del 4 de febrero del 2020, la que en este acto se confirma.

POR TANTO

Por las consideraciones que anteceden, se declara **sin lugar** el recurso de apelación planteado por la licenciada **Maricela Alpízar Chacón**, en su condición de apoderada especial de **PROTEUS INDUSTRIES, INC.**, en contra de la resolución emitida por el Registro de la Propiedad Industrial a las 09:10:37 horas del 4 de febrero del 2020, la que en este acto se **confirma**. Sobre lo resuelto en este caso, se da por agotada la vía administrativa de conformidad con los artículos 25 de la Ley 8039, de Procedimientos de Observancia de los Derechos de Propiedad Intelectual, y 29 del Reglamento Operativo de este Tribunal, Decreto Ejecutivo 35456- J. Previa constancia y copia de esta resolución que se dejarán en los registros que al efecto lleva este Tribunal, devuélvase el expediente a la oficina de origen para lo de su cargo. **NOTIFÍQUESE**.

Firmado digitalmente por
KAREN CRISTINA QUESADA BERMUDEZ (FIRMA)

Karen Quesada Bermúdez

Firmado digitalmente por
OSCAR WILLIAM RODRIGUEZ SANCHEZ (FIRMA)

Oscar Rodríguez Sánchez

Firmado digitalmente por
LEONARDO VILLAVICENCIO CEDEÑO (FIRMA)

Leonardo Villavicencio Cedeño

Firmado digitalmente por
PRISCILLA LORETTO SOTO ARIAS (FIRMA)

Priscilla Loretto Soto Arias

Firmado digitalmente por
GUADALUPE GRETTEL ORTIZ MORA (FIRMA)

Guadalupe Ortiz Mora

mgm/KQB/ORS/LVC/PSA/GOM

DESCRIPTORES

PATENTES DE INVENCION
TG: PROPIEDAD INDUSTRIAL
TR: REGISTRO DE PATENTES DE INVENCION
TNR: 00.38.55