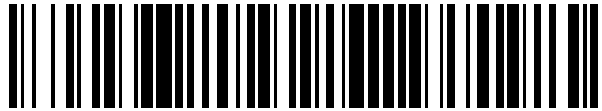


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 655 247**

21 Número de solicitud: 201631100

51 Int. Cl.:

<b>A23L 3/36</b>	(2006.01)
<b>A23L 7/152</b>	(2006.01)
<b>A23L 11/00</b>	(2006.01)
<b>A23L 23/00</b>	(2006.01)

12

PATENTE DE INVENCION

B1

22 Fecha de presentación:

**16.08.2016**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**19.02.2018**

Fecha de concesión:

**03.12.2018**

45 Fecha de publicación de la concesión:

**11.12.2018**

73 Titular/es:

**FRUCTUOSO CABALLERO, Ramón (100.0%)  
C/ Salvador, 33  
30565 Torres de Cotillas (Murcia) ES**

72 Inventor/es:

**FRUCTUOSO CABALLERO, Ramón**

74 Agente/Representante:

**ALFONSO PARODI, David**

54 Título: **PREPARADO ALIMENTICIO CONGELADO**

57 Resumen:

Preparado alimenticio congelado.

La invención se refiere a un envase que alberga todos los ingredientes necesarios de un guiso, habiendo sido estos congelados después de haber sido precocinados solo aquellos elementos que requieran más de unos 20 minutos para estar listos para ser ingeridos. Dicho envase alberga también un sofrito precocinado congelado en forma de cubo debido a haber sido puesto en un molde después de haber sido preparado.

ES 2 655 247 B1

Aviso: Se puede realizar consulta prevista por el art. 37.3.8 LP 11/1986.

## DESCRIPCIÓN

### PREPARADO ALIMENTICIO CONGELADO

#### OBJETO DE LA INVENCION

La presente invención, tal como se indica en el título, se  
5 refiere a un preparado alimenticio libre de conservantes y que  
dispone de todos los elementos necesarios para la elaboración  
rápida de un guiso de tipo casero que aporta salud sin renunciar al  
sabor.

El objeto de esta invención es aportar una solución hasta  
10 ahora desconocida para varios inconvenientes que se comentarán  
más adelante, principalmente, se pretende lograr un resultado final  
que permita a un usuario disponer de un producto precocinado  
congelado que le permita en pocos minutos disfrutar de un alimento  
sano y delicioso incluyendo también, a diferencia de otros productos  
15 congelados, el sofrito.

El producto en cuestión aporta esenciales características de  
novedad y notables ventajas con respecto a los medios conocidos y  
utilizados para los mismos fines en el estado actual de la técnica.

En la actualidad, debido al intenso ritmo de vida de la mayoría  
20 de las personas, los productos de preparación rápida son muy  
conocidos. Los supermercados se llenan de productos congelados y  
en conserva creciendo exponencialmente día a día tanto la oferta  
como la demanda de dichos productos. Sin embargo, en el caso de  
los alimentos en conserva, se debe tener en cuenta que cuando se  
25 someten a las temperaturas necesarias para su envasado, éstos  
pueden perder muchas de sus propiedades, como vitaminas. El nivel  
de minerales aumenta en las conservas, concretamente, el sodio  
puede llegar a quintuplicarse con respecto a los alimentos frescos.  
Esto se debe a que en la mayoría de los procesos de enlatado se  
30 utiliza la sal como conservante, sobre todo en conservas en

escabeche. Este exceso de sodio puede ser perjudicial en personas que sufren de hipertensión. Además, este tipo de alimentos contiene más calorías y grasa que los alimentos frescos, ya que se le añaden grasas a las ya existentes.

5           Estos inconvenientes no los encontramos en los productos congelados, donde la oferta de verduras, pescado o carne es amplia. Sin embargo, actualmente no se conoce un guiso precocinado congelado con sofrito que permita ser preparado en pocos minutos, siendo así compatible con el ritmo acelerado de vida, pero sin  
10       renunciar a una buena alimentación que aporte nutrientes y sabor, y que a la vez permita al usuario disfrutar de un alimento completo y equilibrado, sin tener que optar por las denominadas comidas rápidas de tipo hamburguesas o pizzas cuyos efectos son conocidos.

15           La invención que se propone resuelve de forma plenamente satisfactoria la problemática anteriormente expuesta, aportando una serie de ventajosas y novedosas características, y sin que ello suponga merma alguna de sus prestaciones en otros aspectos.

          La invención propuesta pretende aportar una solución  
20       económica, ecológica, práctica, sencilla y de fácil utilización, cuyo efecto sería un sistema de preparación de alimentos cómodo, rápido y saludable, evitando así tener que renunciar a la posibilidad de disfrutar de un guiso equilibrado a la vez que el usuario se aleja de los posibles peligros de una alimentación basada en la conocida  
25       como comida rápida o comida basura.

          La presente invención tiene su campo de aplicación en el sector alimenticio, y más específicamente en el de los alimentos congelados.

30

## ANTECEDENTES DE LA INVENCION

En el estado de la técnica encontramos algunos documentos relacionados con la invención en cuestión, aunque ninguno de ellos aporta las mismas características ventajosas ni resuelve eficazmente los inconvenientes existentes.

5            Así, en el documento ES 2 009 398 encontramos un procedimiento para la preparación de platos precocinados a base de pescados, mariscos, crustáceos y moluscos, caracterizado porque comprende las etapas de a) preparación de un caldo de pescado, mediante cocción a fuego lento de cabezas, espinas y similares de  
10            pescado, cebolla, laurel, apio y agua; b) preparación a fuego lento de una salsa mediante sofrito con aceite vegetal de cebolla triturada, tomate triturado, ajo triturado, deshidratados de pescado y, condimentos, adicionando posteriormente el caldo anteriormente  
15            preparado; c) preparación de pescado y marisco mediante sofrito del mismo, previo un sazonado en salsa obtenida en la etapa anterior; y d) envasar el pescado y marisco sofrito, una vez enfriado, en vacío o por congelación con adición de la salsa obtenida en la etapa b) y perejil picado en estado natural.

            Por otro lado, en el documento ES 2 019 521 se aporta un  
20            procedimiento de preparación de arroz al horno cocinado congelado, condimentado en una cazuela de barro cocido o de aluminio, de fondo plano y baja altura, con una composición a base de arroz y agua en cantidad suficiente, aderezado con un sofrito de aceite, tomate, carne de cerdo, panceta, embutidos, ajos, azafrán, sal,  
25            patatas en rodajas, tomates partidos y otros ingredientes opcionales, que es sometido a cocción en horno de leña industrial durante aproximadamente 90 minutos a una temperatura entre 200 – 300°C; cuyo procedimiento está caracterizado porque inmediatamente después de su cocción se somete a enfriamiento a temperatura  
30            ambiente durante aproximadamente 20 minutos para que el arroz se

repose, procediéndose a su envoltura en material plástico retráctil y a ultracongelación, manteniéndose a una temperatura de entre  $-10^{\circ}$  y  $-20^{\circ}\text{C}$ , hasta llegado el momento del consumo, durante un tiempo inferior a los 12-15 días, aproximadamente.

5           A su vez, en el documento ES 2 032 704 se reivindica un procedimiento de la preparación de un plato precocinado a base de arroz, siguiendo el método convencional de preparación del sofrito, fritura de éste con los aditamentos adecuados y adición del arroz para posterior cocción, que consiste esencialmente en preparar  
10           inicialmente en un recipiente de dimensiones apropiadas, de gran capacidad, varios kilos de sofrito en su punto, mientras en operación aparte y en una cazuelilla de barro de dimensiones adecuadas se fríen los aditamentos y el arroz, con una cantidad adecuada de sofrito, para pasar finalmente a introducir el conjunto en la misma  
15           cazuelilla en que se ha cocinado en una cámara de ultracongelación, y, una vez completada ésta, se embala adecuadamente el plato listo para su expendición.

          En estos documentos encontramos algunos preparados de arroz o similares que no aportan las propiedades ideales para un  
20           guiso de tipo casero y que no permiten disponer de un sofrito congelado aparte del alimento principal, lo que permite dar al final un sabor más natural y más parecido a lo recién hecho.

          Así vemos, que hasta ahora no se conocía un preparado alimenticio que por sus novedosas características resuelva los  
25           inconvenientes mencionados anteriormente tanto en cuanto a los documentos citados como a otras invenciones o sistemas tradicionales que encontramos en el estado de la técnica.

          Tomando en consideración los casos mencionados y analizados los argumentos conjugados, con la invención que se  
30           propone en este documento se da lugar a un resultado final en el

que se aportan aspectos diferenciadores significativos frente al estado de la técnica actual, y donde se aportan una serie de avances en los elementos ya conocidos con sus ventajas correspondientes.

5 En particular:

- Se logra un producto alimenticio con sabor a recién hecho.
- No se pierden las nutrientes ni aumentan los niveles grasos como en los alimentos en conservas.
- 10 - Se prepara de forma rápida y cada guiso lleva incluido en su envase el sofrito correspondiente.
- Se disfruta de un guiso en unos pocos minutos.
- La preparación es sencilla y económica.
- Se mantienen con las propiedades nutritivas durante un largo tiempo.
- 15 - Para su preparación final no se requiere de conocimientos culinarios avanzados, siendo un producto apto para cualquier persona.
- No contiene conservantes u otros productos químicos potencialmente dañinos.
- 20

#### DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

Así, la presente invención está constituida a partir de los siguientes elementos:

- 25 Un envase que alberga todos los ingredientes necesarios de un guiso, como pueden ser por ejemplo, arroz, alubias, ajo, judías verdes, o cualquier otro ingrediente según el tipo de guiso que se desea, habiendo sido éstos congelados después de haber sido precocinados sólo aquellos elementos que requieran más de unos
- 30 20 minutos para estar listos para ser ingeridos, como pueden ser las

legumbres. Dicho envase alberga también un sofrito precocinado congelado en forma de cubo debido a haber sido puesto en un molde después de haber sido preparado.

5 Para la preparación final, este producto alimenticio consistente en el guiso y en el cubo de sofrito debe ser introducido en el recipiente de cocina y ser llevado a cocción por aproximadamente unos 20 minutos para que el sofrito se una con el resto del alimento y esté todo listo para ser servido. Cada envase llevaría indicada la cantidad de agua que necesita y el añadido de  
10 sal al gusto.

## DIBUJOS

La gran sencillez de la invención hace innecesaria la presentación de un dibujo a modo de ejemplo no limitativo.

15

## REALIZACIÓN PREFERIDA DE LA INVENCION

Una realización preferida de la invención propuesta, se constituye a partir de los siguientes elementos: un envase que alberga todos los ingredientes necesarios de un guiso, como pueden  
20 ser por ejemplo, arroz, alubias, ajo, judías verdes, o cualquier otro ingrediente según el tipo de guiso que se desea, habiendo sido éstos congelados después de haber sido precocinados sólo aquellos elementos que requieran más de unos 20 minutos para estar listos para ser ingeridos, como pueden ser las legumbres. Dicho envase  
25 alberga también un sofrito precocinado congelado en forma de cubo debido a haber sido puesto en un molde después de haber sido preparado.

A modo de ejemplo citamos una posible realización, en este caso, un guiso de arroz y habichuelas murciano, en el que sólo hay  
30 que precocinar las alubias previamente hidratadas y después se

cuecen durante una hora, quedándose así a punto de esos 20 minutos, los cuales son los imprescindibles que necesita el arroz para cocerse y resto de ingredientes y a su vez se produzca la mezcla de sabores. Así, en el envase se introducen las alubias, 5 arroz, judías verdes, patatas, alcachofas, ajos tiernos, ñoras y cardos. El sofrito se ha preparado aparte con ajos, tomate, pimentón y el colorante, para luego ser introducido en un molde en el congelador. Una vez congelado, se retira el sofrito del molde y se coloca en el envase junto con los demás ingredientes. De esta 10 forma, el consumidor sólo tiene que vaciar el envase en la cazuela y esperar esos 20 minutos.



## REIVINDICACIONES

1.- PREPARADO ALIMENTICIO CONGELADO, caracterizado por estar constituido a partir de un envase que alberga todos los ingredientes necesarios de un guiso, como pueden ser por ejemplo, 5 arroz, alubias, ajo, judías verdes, o cualquier otro ingrediente según el tipo de guiso que se desea, habiendo sido éstos congelados después de haber sido precocinados sólo aquellos elementos que requieran más de unos 20 minutos para estar listos para ser ingeridos, como pueden ser las legumbres, y por que dicho envase 10 alberga también un sofrito precocinado congelado en forma de cubo debido a haber sido puesto en un molde después de haber sido preparado.



②① N.º solicitud: 201631100

②② Fecha de presentación de la solicitud: 16.08.2016

③② Fecha de prioridad:

## INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤① Int. Cl.: Ver Hoja Adicional

### DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	ES 2096530 A1 (TERUEL MINA ANTONIO) 01/03/1997, Todo el documento; en particular, reivindicación 1.	1
A	FR 2893484 A1 (MARTINS PECHEURS ENTPR UNIPERS) 25/05/2007, Todo el documento; en particular, pág. 5 y 6.	1
A	ES 2037580 A1 (MERITEM S A) 16/06/1993, Todo el documento; en particular, reivindicaciones.	1
A	ES 2576000 A1 (COLOR PRODUCTOS S L) 04/07/2016, Todo el documento; en particular, reivindicaciones.	1

#### Categoría de los documentos citados

X: de particular relevancia

Y: de particular relevancia combinado con otro/s de la misma categoría

A: refleja el estado de la técnica

O: referido a divulgación no escrita

P: publicado entre la fecha de prioridad y la de presentación de la solicitud

E: documento anterior, pero publicado después de la fecha de presentación de la solicitud

#### El presente informe ha sido realizado

para todas las reivindicaciones

para las reivindicaciones nº:

Fecha de realización del informe  
23.11.2017

Examinador  
A. Maquedano Herrero

Página  
1/4

CLASIFICACIÓN OBJETO DE LA SOLICITUD

**A23L3/36** (2006.01)  
**A23L7/152** (2016.01)  
**A23L11/00** (2016.01)  
**A23L23/00** (2016.01)

Documentación mínima buscada (sistema de clasificación seguido de los símbolos de clasificación)

A23L

Bases de datos electrónicas consultadas durante la búsqueda (nombre de la base de datos y, si es posible, términos de búsqueda utilizados)

INVENES, EPODOC, WPI, INTERNET

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 23.11.2017

**Declaración**

<b>Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)</b>	Reivindicaciones	<b>SI</b>
	Reivindicaciones 1	<b>NO</b>
<b>Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)</b>	Reivindicaciones	<b>SI</b>
	Reivindicaciones 1	<b>NO</b>

Se considera que la solicitud cumple con el requisito de aplicación industrial. Este requisito fue evaluado durante la fase de examen formal y técnico de la solicitud (Artículo 31.2 Ley 11/1986).

**Base de la Opinión.-**

La presente opinión se ha realizado sobre la base de la solicitud de patente tal y como se publica.

**1. Documentos considerados.-**

A continuación se relacionan los documentos pertenecientes al estado de la técnica tomados en consideración para la realización de esta opinión.

Documento	Número Publicación o Identificación	Fecha Publicación
D01	ES 2096530 A1 (TERUEL MINA ANTONIO)	01.03.1997

**2. Declaración motivada según los artículos 29.6 y 29.7 del Reglamento de ejecución de la Ley 11/1986, de 20 de marzo, de Patentes sobre la novedad y la actividad inventiva; citas y explicaciones en apoyo de esta declaración**

La solicitud reivindica un preparado alimenticio congelado que incluye, por un lado los componentes básicos de un guiso y por otro un sofrito congelado y separado de los primeros.

Dentro de los componentes básicos se incluyen arroz, judías verdes, alubias, etc. Estos componentes pueden estar crudos, como es el caso del arroz o, si su tiempo de cocción es superior a los 20 minutos, semicocinados. El consumidor añade agua al contenido del envase y lo cocina durante 15-20 minutos hasta que el arroz esté listo.

D01 representan el estado de la técnica anterior más cercano. Reivindica un procedimiento para preparar paellas precocinadas. En dicho procedimiento, se realiza un sofrito que posteriormente se ultracongela. Se rehoga el resto de los componentes a excepción del arroz, que se suministra crudo. Finalmente se envasa el conjunto y se ultracongela. De este modo el consumidor final añade el agua necesaria al contenido del preparado y lo cocina durante el tiempo que considere oportuno.

El preparado descrito en D01 no difiere del contenido de la reivindicación independiente de la solicitud. Un plato precocinado en el que unos ingredientes no han sido cocinados y se suministra un sofrito congelado y separado de los otros componentes.

Por todo ello, se considera que la reivindicación 1 de la solicitud no cumple el requisito de novedad en el sentido del artículo 6.1 de la Ley 11/1986, ni el de actividad inventiva en el sentido del artículo 8.1 de la Ley 11/1986.