



Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

DELEGATURA DE PROPIEDAD INDUSTRIAL

SOLICITUD

PATENTE DE INVENCION

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 15-287266-00000-0000

Fecha: 2015-12-02 12:56:05 Dep: 2020 DIR NUEVASCR
Tra 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act 411 PRESENTACION Folios 24

W

21. EXPEDIENTE No. _____

54. TÍTULO Mezcla en polvo para elaborar
por de proteína vegetal

51. CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL _____

71. SOLICITANTE Espekeza Chusú Gallego

DOMICILIO Calle 150 - N° 20 - 22 -

74. APODERADO _____

22. BOGOTÁ, D. C., _____



SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 15-287266- -00000-0000

Fecha: 2015-12-02 12:56:05 Dep: 2020 DIR.NUEVASCR
Tra: 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act: 411 PRESENTACION Fojos: 24

ción

W

DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES
SOLICITUD DE PATENTE - NACIONAL

1	TIPO DE SOLICITUD	<input checked="" type="checkbox"/> Patente de invención	<input type="checkbox"/> Patente de Modelo de Utilidad	
2	TÍTULO DE LA INVENCION (200 caracteres o espacios máximos)			
PROCESO DE PRODUCCIÓN MEZCLA EN POLVO QUE UTILIZA MATERIA PRIMA ORGANICA PARA ELABORAR PAN DE PROTEINA VEGETAL				
3	CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)			
4	SOLICITANTE (S) <input checked="" type="checkbox"/> Esta persona también es inventor. Para datos adicionales utilizar hoja de información complementaria			
APELLIDOS O RAZÓN SOCIAL		NOMBRE	IDENTIFICACIÓN	TIPO
CLAVIJO GALLEGO		ESPERANZA	51.825.355	C.C
5	DATOS DEL SOLICITANTE			
DIRECCIÓN		CALLE 150 # 20-22	No. TELÉFONO	2585903
CIUDAD		BOGOTÁ	CORREO ELECTRÓNICO	clavijoesperanza@hotmail.com
DEPARTAMENTO/ESTADO		BOGOTÁ D.C.	NACIONALIDAD O LUGAR DE CONSTITUCIÓN	COLOMBIA
PAÍS DE RESIDENCIA		COLOMBIA		
6	INVENTOR (ES) <input type="checkbox"/> complementaria Para datos adicionales utilizar hoja de información			
APELLIDOS		NOMBRES	NACIONALIDAD	
CLAVIJO GALLEGO		ESPERANZA	COLOMBIANA	
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO : clavijoesperanza@hotmail.com				
7	DATOS INVENTOR (ES) <input type="checkbox"/> complementaria Para datos adicionales utilizar hoja de información			
PAÍS RESIDENCIA		DEPARTAMENTO/ESTADO	CIUDAD	DIRECCIÓN
OTRO(S) SOLICITANTE(S) Y/O (OTRO(S)) INVENTOR(ES)				
<input type="checkbox"/> Los demás solicitantes y/o (demás) inventores se indican en hoja de información complementaria.				
8	<input type="checkbox"/> REPRESENTANTE LEGAL		<input type="checkbox"/> APODERADO	

APELLIDOS		NOMBRES		IDENTIFICACIÓN	
				C.C.	T.P.
DIRECCIÓN			Nº. TELÉFONO		
CIUDAD			CORREO ELECTRÓNICO		
PAÍS			No. RADICACIÓN O PROTOCOLO DE PODER GENERAL		
9 DECLARACION(ES) DE PRIORIDAD <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO					
(33) PAÍS DE ORIGEN		CÓDIGO PAÍS		(3-) NÚMERO	(32) FECHA (AAAA/MM/DD)
1					
2					
3					

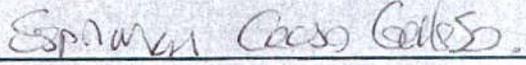
10 DECLARACIÓN SOBRE USO DE RECURSOS GENÉTICOS O BIOLÓGICOS					
<p><i>Declaro que el objeto de la presente solicitud de patente fue obtenido a partir de recursos genéticos o biológicos de los que cualquiera de los países miembros de la Comunidad Andina es país de origen.</i></p> <p><input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO</p> <p>Nota: En caso afirmativo deberá anexar copia del contrato de acceso de recursos genéticos o productos derivados, o certificado o número de registro, expedido por la Autoridad competente.</p>					
11 DECLARACIÓN SOBRE USO DE CONOCIMIENTOS TRADICIONALES					
<p><i>Declaro que el objeto de la presente solicitud de patente fue obtenido a partir de conocimientos tradicionales de comunidades indígenas, afroamericanas o locales de países miembros de la Comunidad Andina.</i></p> <p><input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO</p> <p>Nota: En caso afirmativo deberá anexar la licencia o autorización de uso de conocimiento tradicional, o certificado o número de registro.</p>					
12 REDUCCIÓN DE TASAS					
<p><i>Declaro que carezco de medios económicos para presentar la solicitud de patente.</i></p> <p><input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO</p> <p>Nota: En caso de ser persona natural y carecer de medios económicos, y por lo tanto, aplique la reducción de tasas a que se refiere la resolución vigente en tarifas, debe firmar la presente solicitud bajo la gravedad de juramento.</p> <p>Micro, pequeñas y medianas empresas <input type="checkbox"/></p> <p>Universidades públicas o privadas <input type="checkbox"/></p> <p>Entidades sin ánimo de lucro <input type="checkbox"/></p> <p>Debe aportar los documentos que se indican en el numeral 17 de anexos</p>					
13 PARA PUBLICAR A PARTIR DE LA FECHA DE PRESENTACIÓN O DE LA PRIORIDAD INVOCADA:					
Si es Patente de Invención			Si es Patente de Modelo de Utilidad		
<input type="checkbox"/> 6 meses <input type="checkbox"/> 12 meses <input type="checkbox"/> 18 meses <input type="checkbox"/> Otro Cual:			<input type="checkbox"/> 6 meses <input type="checkbox"/> 12 meses <input type="checkbox"/> Otro Cual:		

14	RESUMEN
----	---------

La presente invención corresponde a una mezcla en polvo que utiliza materia prima orgánica para elaborar pan de proteína vegetal. Pensando en recuperar el pan como alimento para las personas que son afectadas en su salud por los ingredientes del pan tradicional (personas con enfermedad celíaca o sensibilidad al gluten no celíaca, diabetes, entre otras) como lo son el trigo, centeno, cebada, avena y azúcar. La mezcla en polvo contiene ingredientes que aportan un nivel proteínico vegetal alto como lo son semillas germinadas y saborizantes naturales como la panela orgánica, que a diferencia del azúcar, que es básicamente sacarosa, presenta, significativos contenidos de minerales no contiene aditivos ni conservantes, a más de ser utilizada en una pequeña cantidad dentro de la preparación por lo que puede incluirse dentro de la dieta diaria de todas las personas. Los ingredientes de la mezcla sustituyen los del pan tradicional, siendo así un alimento apto para cualquier tipo de persona. El pan se puede encontrar en presentaciones de 500 gramos y/o 1000 gramos.

15	FIGURA CARACTERISTICA
----	-----------------------

16	COMPROBANTE DE PAGO O PAGO ELECTRÓNICO	Nº	Fecha
----	--	----	-------

17	FIRMA DEL SOLICITANTE, DEL APODERADO O DEL REPRESENTANTE LEGAL <i>Junto a cada firma, indicar el nombre del firmante y su calidad (si tal calidad no es obvia al leer el petitorio)</i>
	
18	DOCUMENTOS QUE ACOMPAÑAN LA SOLICITUD
Documentación Técnica <ol style="list-style-type: none"> 1. <input type="checkbox"/> Descripción N° de folios: 2. <input type="checkbox"/> Reivindicaciones N° Reivindicaciones: 3. <input type="checkbox"/> Dibujos y/o figuras N° folios: 4. <input type="checkbox"/> Resumen. 5. <input type="checkbox"/> Documento de Prioridad. 6. <input type="checkbox"/> Traducción del documento de prioridad. 7. <input type="checkbox"/> Certificado de depósito de material biológico si fuera el caso. 8. <input type="checkbox"/> Listado de secuencias de nucleótidos y/o aminoácidos en forma digital si fuera el caso. 9. <input type="checkbox"/> Arte final 12 x 12. 10. <input type="checkbox"/> Anexo formato digital. 	Documentación Jurídica <ol style="list-style-type: none"> 11. <input type="checkbox"/> Poderes, si fuera el caso. 12. <input type="checkbox"/> Documento que legalmente pruebe la cesión del inventor al solicitante o a su causante. 13. <input type="checkbox"/> Copia del contrato de acceso de recursos genéticos o productos derivados, o certificado o número de registro, si fuera el caso. 14. <input type="checkbox"/> Copia de la licencia o autorización de conocimientos tradicionales, o Certificado o número de registro, si fuera el caso. 15. Reducción de tasas <ul style="list-style-type: none"> Micro, pequeñas o medianas empresas <input type="checkbox"/> Copia simple de la declaración de renta del año inmediatamente anterior, o en su defecto prueba documental idónea. <input type="checkbox"/> Documento de constancia de cumplimiento con lo establecido en la ley 905 de 2004. Universidades públicas o privadas <input type="checkbox"/> Copia acto de reconocimiento institucional emitido por el Ministerio de Educación Entidades sin ánimo de lucro <input type="checkbox"/> Copia de registro vigente en Cámara de comercio. <input type="checkbox"/> Hoja de información complementaria. <input type="checkbox"/> Otros, especificar 16. <input type="checkbox"/> Comprobante de pago de la tasa de presentación de la solicitud. 17. <input type="checkbox"/> Comprobante de pago por reivindicación de prioridad. 18. <input type="checkbox"/> Comprobante de pago por reivindicación adicional a 10.

1	(12) TIPO DE SOLICITUD	NUMERO DE RADICACIÓN		
	<input type="checkbox"/> Patente de invención <input type="checkbox"/> Patente de Modelo de Utilidad	FECHA DE PRESENTACIÓN		
4	(71) SOLICITANTE (S)			
	APELLIDOS O RAZÓN SOCIAL	NOMBRE	IDENTIFICACIÓN	TIPO
5	DATOS DEL SOLICITANTE			
	PAIS DE RESIDENCIA	DEPARTAMENTO/ESTADO	CIUDAD	DIRECCIÓN
	TELÉFONO	FAX	E-MAIL	NACIONALIDAD
6	(72) INVENTOR (ES)			
	APELLIDOS	NOMBRE	NACIONALIDAD	
7	DATOS INVENTOR (ES)			
	DIRECCIÓN	CIUDAD	DEPARTAMENTO/ESTADO	PAIS RESIDENCIA
9	(30) DECLARACIONES DE PRIORIDAD			

6

	PAÍS DE ORIGEN	CÓDIGO PAÍS	NÚMERO	FECHA (AAAA*MM/DD)
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				

CÓMO DILIGENCIAR EL PETITORIO

1. TIPO DE SOLICITUD
 Marcar en la casilla correspondiente si se trata de una solicitud de Patente de Invención o de Patente de Modelo de Utilidad. Únicamente se acepta una opción por cada solicitud.
 2. TÍTULO DE LA INVENCION
 Defina en forma breve y precisa el nombre técnico de la invención que deberá ser congruente con las reivindicaciones y la descripción. El título no debe referirse a marcas ni nombres comerciales. **Máximo 200 caracteres.**
 3. CIP (Clasificación Internacional de Patentes)
 Este espacio se deja en blanco para ser llenado por la entidad.
 4. SOLICITANTE (S)
 Si existieran más solicitantes, utilícese las hojas de información complementaria.
 - **Apellidos o Razón Social.**
 En el caso de ser el solicitante una persona natural, indíquese los dos apellidos.
 En el caso de ser el solicitante una persona jurídica indíquese la razón social completa de ésta.
 - **Nombre.**
 Llénese únicamente para personas naturales.
 - **Identificación.**
 Solic para solicitantes nacionales: Las personas naturales indicarán su C.C. (cédula de ciudadanía) y las personas jurídicas indicarán el NIT (Número de Identificación Tributaria).
 - **Tipo de solicitante.**
 Las personas jurídicas habrán de contestar con un dígito: [1] Microempresa: menos de 10 trabajadores, activos totales inferiores a 501 salarios mínimos legales vigentes. [2] Pequeña empresa. Entre 11 y 50 trabajadores, activos totales mayores a 501 y menores a 5.001 salarios mínimos mensuales vigentes. [3] Mediana empresa: personal entre 51 y 200 trabajadores, activos totales entre 5.001 y 15.000 salarios mínimos mensuales legales vigentes. [4] La empresa no es PYME. Si la persona jurídica no es empresa, indicar [5] Institución educativa (universidad, colegio, instituto, etc.). [6] Centro de investigación. [7] Si es persona natural.
 5. DATOS DEL SOLICITANTE
 Los datos indicados en esta sección, servirán para las posibles comunicaciones que la SIC realice, en caso de que la tramitación no se haga por intermedio de un representante o apoderado.
 - **Dirección, ciudad, departamento/estado/provincia y país de residencia.**
 Indíquese los datos completos de localización. Puede utilizar abreviatura del país (código de País según norma ST. 3 de OMPI). En caso de ser necesario, por falta de espacio, utilice las hojas de información complementarias.
 - **Nacionalidad.**
 Indíquese la nacionalidad del solicitante. En caso de ser una persona jurídica, indíquese el lugar de constitución. Puede utilizar abreviatura del país (código de País según norma ST. 3 de OMPI).
 En caso de ser necesario, por falta de espacio, utilice las hojas de información complementarias.
 e-mail: Indicar claramente el correo electrónico con el fin de establecer comunicación.
 6. INVENTOR(ES) Indicar Apellidos, nombre y nacionalidad del inventor o inventores (deben ser personas naturales) en las casillas correspondientes. En caso de ser necesario, por falta de espacio, utilice las hojas de información complementarias.
 7. DATOS DE LOS INVENTORES
 - **Dirección, ciudad, departamento/estado/provincia y país de residencia.**
 Indicar los datos completos de localización. Puede utilizar abreviatura del país (código de País según norma ST. 3 de OMPI).
 8. REPRESENTANTE O APODERADO
 Si la solicitud la presenta una persona natural sin apoderado, no debe diligenciarse esta sección.
 Si la solicitud la presenta una persona jurídica sin apoderado, debe diligenciarse esta sección indicando el nombre del representante legal.
 Si la solicitud se presenta a través de apoderado, debe diligenciarse esta sección indicando el nombre del abogado que adelantará la
 9. DECLARACIÓN(ES) DE PRIORIDAD
 Si el solicitante ha presentado inicialmente una solicitud de patente en otro país para la misma invención, puede reclamar o reivindicar prioridad de esa solicitud, siempre y cuando la presentación en Colombia se haga dentro del año siguiente a la primera presentación.
 - País de origen.
 Indique el país donde se presentó por primera vez la solicitud. Puede utilizar abreviatura del país (código de País según norma ST. 3 de OMPI).
 - Número.
 Indique el número asignado a la solicitud en el país del que se reivindica prioridad.
 - Fecha (AAAA/MM/DD).
 Indique la fecha de solicitud en el país del que se reivindica prioridad.
 En caso de ser necesario, por falta de espacio, utilice las hojas de información complementarias.
 10. DECLARACIÓN SOBRE USO DE RECURSOS GENÉTICOS O BIOLÓGICOS
 Marcar "SI" cuando la invención fue desarrollada a partir de recursos genéticos o recursos biológicos de los cualesquiera de los países miembros de la Comunidad Andina (Bolivia, Colombia, Ecuador y Perú) es país de origen y anexar el contrato de acceso emitido por la Autoridad Nacional Competente (Ministerio del Medio Ambiente para Colombia)
 11. DECLARACIÓN SOBRE USO DE CONOCIMIENTOS TRADICIONALES
 Si la invención fue desarrollada usando conocimiento tradicional asociado a recursos genéticos o recursos biológicos de comunidades indígenas, afro descendientes o locales de países miembros de la Comunidad Andina, debe anexar la licencia o autorización de uso de conocimiento tradicional emitido por la comunidad.
 12. REDUCCION DE TASAS
 Consultar la resolución de tarifas vigente, de ser el caso, anexar soporte.
 13. FECHA DE PUBLICACIÓN DE LA SOLICITUD
 Indique el tiempo en el que se desea que se publique la solicitud, teniendo en cuenta el tipo de solicitud presentada. Si selecciona la casilla "otro" indicar el tiempo en el cual quiere que se publique la solicitud. Si no se selecciona ninguna, la SIC la publicará 18 meses después de la fecha de presentación o de prioridad de la solicitud para las patentes de invención y 12 meses para las patentes de modelo de utilidad.
 14. RESUMEN
 Consistirá en una síntesis de la divulgación técnica contenida en la solicitud de patente, redactado en forma clara, tan conciso como la divulgación lo permita, preferentemente de 50 a 150 palabras, de tal manera que pueda servir de instrumento eficaz de consulta a los fines de búsqueda en la técnica concreta, no tendrá efecto alguno para interpretar el alcance de la protección conferida por la patente.
 15. FIGURA CARACTERISTICA. Cuando fuese necesario
 16. COMPROBANTE DE PAGO O PAGO ELECTRÓNICO
 Indique el número y fecha del recibo de pago de la tasa establecida o del pago electrónico. El comprobante de pago deberá anexarse.
 17. FIRMA
 Escribir el nombre completo y la firma de la persona que solicita la concesión de la patente.
 Si se actúa a través de abogado la firma deberá ser la del apoderado; si actúa directamente una persona jurídica la firma deberá ser la del representante legal y si actúa directamente una persona natural ésta deberá firmar la solicitud.
 18. DOCUMENTOS QUE ACOMPAÑAN LA SOLICITUD
 La documentación de la solicitud deberá presentarse en el orden que viene la relación de documentos, primero la documentación técnica y luego la documentación jurídica.
 Señale en las casillas correspondientes a los documentos que acompañarán la solicitud e indíquese los números de folios y el número de reivindicaciones que correspondan.
- OTROS : LISTADO SE SECUENCIAS**



Espacio reservado para el adhesivo de radicación

DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES
FORMULARIO DE REDUCCIÓN DE TASAS

1. Identificación del Trámite

- PATENTE DE INVENCION
- PATENTE DE MODELO DE UTILIDAD
- Examen de Patentabilidad
- Tasas de Mantenimiento

2. BENEFICIARIO

Nombre: ESPERANZA CLAVIJO GALLEGO
 Dirección: CALLE 150 # 20-22
 Teléfono: 2585903
 Nacionalidad o Domicilio: COLOMBIA
 Ciudad: BOGOTÁ

IDENTIFICACIÓN

- C.C.
- NIT
- C.E.
- Otro

51.825.355

En caso de ser una persona natural y carecer de medios económicos y por tanto lo aplique la reducción de tasas a la que se refiere la resolución vigente en tarifas, debe firmar la presente solicitud bajo la gravedad de juramento.

3. Anexos

Persona Natural Persona Jurídica

Esperanza Clavijo Gallego

Nombre o denominación / Nombre ó razón social

Tipo de empresa Micro Pequeña Mediana Otra

Documento de identificación: C.C. C.E. NIT. Otro Número: 51825355

Micro, pequeñas y medianas empresas <input type="checkbox"/> Copia simple de la declaración de renta del año inmediatamente anterior, o en su defecto prueba documental idónea. <input type="checkbox"/> Documento de constancia de cumplimiento con lo establecido en la ley 905 de 2004	Universidades públicas o privadas <input type="checkbox"/> Universidad pública <input type="checkbox"/> Universidad privada Copia acto de reconocimiento institucional emitido por el Ministerio de Educación.	Entidades sin ánimo de lucro <input type="checkbox"/> Copia de registro vigente en Cámara de comercio. <input type="checkbox"/> Hoja de información complementaria. <input type="checkbox"/> Otros, especificar
--	--	---

Nacionalidad/País de constitución <u>Colombia</u>	Dirección y domicilio del titular <u>Calle 150 -20-22</u>	
Dirección electrónica <u>clavijo.esperanza@hotmail.com</u>	No. Fax	Número telefónico <u>3124139673</u>

4. Firma	
Esperanza Claviso Gallego	Esperanza Claviso Gallego
Nombre del Firmante	Firma
51825355 Btg -	
C.C	Tarjeta Profesional

10

PROCESO DE PRODUCCIÓN DE MEZCLA EN POLVO PARA ELABORAR PAN DE PROTEINA VEGETAL

SECTOR TECNOLÓGICO

La presente invención tiene aplicación en la industria alimentaria de la panificación. La invención describe una mezcla en polvo libre de gluten para preparar pan, elaborada a base de semillas germinadas y panela orgánica los cuales le aportan un alto nivel proteínico.

TECNOLOGÍA ANTERIOR

El pan es un alimento básico que forma parte de la dieta diaria de muchas personas en diferentes lugares del mundo. Existen diferentes maneras de preparar este alimento, sin embargo, los cereales más utilizados en el proceso de elaboración son el trigo, el centeno, la cebada y la avena. Estos cereales contienen gluten el cual es responsable de la elasticidad de la masa de harina, lo que permite que junto con la fermentación el pan obtenga volumen.

Se sabe que el gluten es una proteína no indispensable para los seres humanos ya que contiene un bajo valor nutricional y de aminoácidos. Se conocen el caso de personas que son alérgicas al gluten (personas con enfermedad celíaca o sensibilidad al gluten no celíaca), lo que les obliga a suprimir de su dieta alimentos como el pan a base de cereal (trigo, centeno, cebada y avena). De igual manera se conoce que en la industria de la panificación es utilizado como saborizante el azúcar blanco, el cual no es utilizado en todas las mezclas pero si es un elemento muy utilizado en las preparaciones de pan. Las cantidades de sacarosa encontradas en el pan tradicional evidencian también el riesgo de ser consumidos por personas con problemas de azúcar.

M

Es sabido también que en el mercado existen diferentes productos que brindan a las personas alimentarse sin afectar su salud, sin embargo, pensando en recuperar el pan como alimento sin que este afecte la salud de las personas se elaboró una mezcla en polvo con ingredientes que aportan un nivel proteínico vegetal alto como lo son semillas germinadas y endulzantes naturales, los cuales sustituyen los ingredientes del pan tradicional, siendo así un alimento apto para cualquier tipo de persona.

DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA INVENCION

En mención a lo anterior la presente invención describe una mezcla en polvo para elaborar pan que utiliza materia prima orgánica, la cual utiliza dentro de su preparación semillas germinadas, las cuales le aportan un nivel proteico alto, frutos secos los cuales son muy energéticos, ricos en grasas, en proteínas, y oligoelementos, con saborizantes naturales como la panela orgánica, que a diferencia del azúcar, que es básicamente sacarosa, presenta, significativos contenidos de fructosa, proteínas, minerales (como calcio, hierro, cobre y fósforo) y vitaminas como el ácido ascórbico y complejo B.7. La panela orgánica utilizada dentro de la preparación no contiene aditivos ni conservantes, a más de ser utilizada en una pequeña cantidad dentro de la preparación por lo que puede incluirse dentro de la dieta diaria de todas las personas.

La composición contiene los siguientes elementos:

1. Harina de cereales y semillas
2. Semillas germinadas
3. Semillas tostadas
4. Frutos secos
5. Hojas deshidratadas
6. Panela
7. Sal
8. Levadura

1. HARINA DE CEREALES Y SEMILLAS DE:

- | | |
|--|-----------|
| a. Harina de Soya (<i>Glycine max</i>) | 20% - 60% |
| b. Harina de Arroz (<i>Oryza sativa</i>) | 10% - 50% |

2. SEMILLAS GERMINADAS DE:

- | | |
|---|----------|
| a. Semillas de Quinoa (<i>Chenopodium quinoa</i>) | 3% - 12% |
| b. Semillas de Amaranto (<i>Amaranthus</i>) | 3% - 12% |
| c. Semillas de Chía (<i>Salvia hispánica L</i>) | 1% - 8% |
| d. Semillas de Ajonjolí (<i>Sesamum indicum</i>) | 1% - 8% |

3. LOS FRUTOS SECOS:

- | | |
|---|---------|
| a. Maní (<i>Arachis hypogaea</i>) | 1% - 8% |
| b. Semillas de girasol (<i>Helianthus annuus</i>) | 1% - 8% |
| c. Nueces (<i>Juglans regia</i>) | 1% - 8% |
| d. Almendras (<i>Prunus dulcis</i>) | 1% - 8% |

4. HOJAS DESHIDRATADAS DE:

- | | |
|--|---------|
| a. Perejil (<i>Petroselinum crispum</i>) | 1% - 8% |
|--|---------|

5. PANELA 1% - 8%

6. SAL 1% - 8%

7. LEVADURA SECA 1% - 8%

DESCRIPCIÓN DETALLADA DEL PROCESO DE ELABORACIÓN

1. Hidratación y pulverización de semillas para posterior convertirlas en harina

Los componentes utilizados en este proceso:

- Frijol de Soya
- Arroz

Estas semillas son lavadas y remojadas por el lapso de seis (6) a ocho (8) horas para que estas se hidraten. Nuevamente se lavan y se escurren posterior se hornean a 60° Centígrados. Se sacan del horno, se dejan enfriar a temperatura ambiente, se procesan en un molino hasta lograr que queden pulverizadas.

2. Germinación de las semillas

Las semillas son las siguientes:

- Semillas de Quinoa
- Semillas de Amaranto
- Semillas de Chía
- Semillas de Ajonjolí

Estas semillas son lavadas y remojadas por el lapso de seis (6) a ocho (8) horas para que estas se hidraten. Nuevamente se lavan y se escurren posterior, es importante que las semillas y granos conserven la humedad, sin secarse y con una leve aireación, con el fin de lograr el brote germinal, esta etapa dura dos (2) a tres (3) días. Este brote o raíz junto con la semilla se le conoce como germinado, el cual es posteriormente esparcido en una superficie horizontal de tal forma que no queden brotes uno encima de otro.

Posteriormente, todas las semillas germinadas se hornean a una temperatura entre 120 a 150° centígrados durante treinta (30) a sesenta (60) minutos. Luego todas las semillas son pulverizadas hasta alcanzar un tamaño de 1 a 2.5 mm. En este proceso semillas germinadas no pierden las proteínas ni los aceites naturales.

3. Hojas deshidratadas

Se utilizaran hojas de:

- Hojas de Perejil

Se seleccionan hojas verdes de perejil, se extienden en una superficie porosa, como un lienzo, se dejan durante tres (3) días a temperatura ambiente y descubiertas en un lugar cerrado sin luz solar.

Posterior a ello, se hornean las hojas de ocho (8) a cinco (5) minutos a 160 – 200° Centígrados. Se sacan del horno, se dejan enfriar a temperatura ambiente, se procesan en un molino hasta lograr que queden pulverizadas y con una textura homogénea.

4. Proceso de Tostado frutos secos

- Frutos secos a utilizar:
 - Maní
 - Semillas de girasol
 - Nueces
 - Almendras

Se seleccionan los frutos secos, luego de esto se hornean a una temperatura de 130° Centígrados en un periodo de veinte (20) minutos. Se sacan del horno, se dejan enfriar a temperatura ambiente, se procesan en un molino hasta lograr que queden pulverizadas hasta un tamaño de partícula entre 1 a 2.5 mm.

5. Proceso pulverización y mezcla de ingredientes

En este proceso se involucran los siguientes componentes:

- Semillas de Quinoa, Amaranto, Chía, Ajonjolí, Soya.
- Frutos secos Maní, Semillas de girasol, Nueces, Almendras.
- Hojas de Perejil.
- Sal, Panela orgánica y Levadura Seca

Una vez se tiene la mezcla con todos los ingredientes anteriormente mencionados, se le adiciona sal, panela orgánica y levadura; y se procede a realizar una sola mezcla, luego se hornea por veinte (20) minutos en una temperatura de 150°C. El pan se puede encontrar en presentaciones de 500 gramos y 1000 gramos. La panela utilizada en esta composición debe cumplir con las exigencias sanitarias vigentes, las cuales corresponden a los siguientes:

Tabla 1 Composición de 100g gramos de panela

COMPONENTES	Cantidad en una porción de 100g
Azucares Reductores	5 - 15%
Calcio	50 - 480 mg
Cenizas	0,5 - 1,4%
Fibra	0,1 - 0,4 %
Fósforo	30 - 120 mg
Grasa	0,1 - 0,2 %
Hierro	2 - 8 mg
Magnesio	20 - 70 mg
Manganeso	1 - 5 mg
Nitrógeno	0,04 - 0,3%
Porcentaje de humedad	5 - 11%
Potasio	50 - 380 mg
Proteína	0,3 - 2 %
Sacarosa	70 - 85%
Sodio	40 - 80 mg
Zinc	1 - 4 mg

REIVINDICACIONES

1. Mezcla en polvo para elaborar pan de proteína vegetal; la composición consta de los siguientes ingredientes:

a. Harina de Soya (<i>Glycine max</i>)	20% - 60%
b. Harina de Arroz (<i>Oryza sativa</i>)	10% - 50%
c. Semillas de Quinoa (<i>Chenopodium quinoa</i>)	3% - 12%
d. Semillas de Amaranto (<i>Amaranthus</i>)	3% - 12%
e. Semillas de Chía (<i>Salvia hispánica L</i>)	1% - 8%
f. Semillas de Ajonjolí (<i>Sesamum indicum</i>)	1% - 8%
g. Semillas de Soya (<i>Glycine max</i>)	5% - 12%
h. Maní (<i>Arachis hypogaea</i>)	1% - 8%
i. Semillas de girasol (<i>Helianthus annuus</i>)	1% - 8%
j. Nueces (<i>Juglans regia</i>)	1% - 8%
k. Almendras (<i>Prunus dulcis</i>)	1% - 8%
l. Perejil (<i>Petroselinum crispum</i>)	1% - 8%
m. Sal marina	1% - 8%
n. Panela orgánica	1% - 8%
o. Levadura Seca	1% - 8%

2. Mezcla en polvo para elaborar pan de proteína vegetal según reivindicación 1 caracterizado porque la panela tiene la siguiente composición

a. Porcentaje de humedad	5 -11%
b. Proteína	0,3 -2 %
c. Nitrógeno	0,04- 0,3%
d. Grasa	0,1 - 0,2 %
e. Fibra	0,1 -0,4 %
f. Azúcares Reductores	5- 15%
g. Sacarosa	70-85%
h. Cenizas	0,5-1,4%

3. Proceso de elaboración de mezcla en polvo para elaborar pan de proteína vegetal; caracterizado por que comprende las siguientes etapas:
 - a. Hidratación y pulverización de semillas de Soya (*Glycine max*) y de Arroz (*Oryza sativa*) para posterior convertirlas en harina.
 - b. Semillas germinadas de Quinoa (*Chenopodium quinoa*), Amaranto (*Amaranthus*), Chía (*Salvia hispánica L*), Ajonjolí (*Sesamum indicum*).
 - c. Hojas deshidratadas de Perejil (*Petroselinum crispum*).
 - d. Frutos secos tostados: Maní (*Arachis hypogaea*), semillas de girasol (*Helianthus annuus*), Nueces (*Juglans regia*), Almendras (*Prunus dulcis*).
 - e. Mezcla de ingredientes anteriormente descritos, a esta mezcla se le adiciona sal marina, panela orgánica y levadura; y se procede a hornear.

4. Proceso de elaboración de mezcla en polvo para elaborar pan de proteína vegetal; según reivindicación 3 caracterizado por que la hidratación y pulverización de semillas para posterior convertirlas en harina comprende las siguientes etapas:
 - a. Las semillas de Soya (*Glycine max*) y de Arroz (*Oryza sativa*) son lavadas y remojadas por el lapso de 6 a 8 horas para que estas se hidraten.
 - b. Se hornean a una temperatura de 60° Centígrados durante 20 minutos.
 - c. Se dejan enfriar a temperatura ambiente.
 - d. Son pulverizadas en un molino.

5. Proceso de elaboración de mezcla en polvo para elaborar pan de proteína vegetal; según reivindicación 2 caracterizado por que las semillas germinadas se obtienen de la siguiente manera:
 - a. Las Semillas de Quinoa (*Chenopodium quinoa*), Amaranto (*Amaranthus*), Chía (*Salvia hispánica L*), Ajonjolí (*Sesamum indicum*) son lavadas y remojadas por el lapso de 6 a 8 horas para que estas se hidraten.

- b. Germinar el grano de 2 a 3 días
 - c. Hornear a una temperatura entre 120 a 150° centígrados durante 30 a 60 minutos.
 - d. Luego todas las semillas son pulverizadas
6. Proceso de elaboración de mezcla en polvo para elaborar pan de proteína vegetal; según reivindicación 2 caracterizado por que las hojas deshidratadas se obtienen de la siguiente manera:
- a. Se seleccionan hojas verdes de Perejil (*Petroselinum crispum*) extienden en un lienzo, se dejan durante tres (3) días a temperatura ambiente y descubiertas en un lugar cerrado sin luz solar.
 - b. Se hornean las hojas de ocho (8) a cinco (5) minutos a 150 – 200° Centígrados.
 - c. Se sacan del horno, se dejan enfriar a temperatura ambiente.
 - d. Se procesan en un molino hasta lograr que queden pulverizadas y con una textura homogénea.
7. Proceso de elaboración de mezcla en polvo para elaborar pan de proteína vegetal; según reivindicación 2 caracterizado por que los frutos secos tostados se obtienen de la siguiente manera:
- a. Se seleccionan los frutos secos Maní (*Arachis hypogaea*), semillas de girasol (*Helianthus annuus*), Nueces (*Juglans regia*), Almendras (*Prunus dulcis*).
 - b. Se hornean a una temperatura de 130° Centígrados en un periodo de veinte (20) minutos.
 - c. Se sacan del horno, se dejan enfriar a temperatura ambiente.
 - d. Se procesan en un molino hasta lograr que queden pulverizadas.
8. Proceso de elaboración de mezcla en polvo para elaborar pan de proteína vegetal; según reivindicación 2 caracterizado por que todos los ingredientes se mezclan de la siguiente manera:

- a. Una vez se tienen todos los ingredientes procesados: Harina de Soya (*Glycine max*) y Harina de Arroz (*Oryza sativa*); semillas germinadas de Quinoa (*Chenopodium quinoa*), Amaranto (*Amaranthus*), Chía (*Salvia hispanica L*), Ajonjolí (*Sesamum indicum*) y Soya Soya (*Glycine max*); frutos secos tostados Maní (*Arachis hypogaea*), Semillas de girasol (*Helianthus annuus*), Nueces (*Juglans regia*) y Almendras (*Prunus dulcis*); Hojas deshidratadas de Perejil (*Petroselinum crispum*); Se le adiciona sal marina, panela orgánica y levadura; y se procede a realizar una sola mezcla.
- b. La mezcla es horneada a 150°C por un tiempo de 25 minutos.

RESUMEN

La presente invención corresponde a una mezcla en polvo que utiliza materia prima orgánica para elaborar pan de proteína vegetal. Pensando en recuperar el pan como alimento para las personas que son afectadas en su salud por los ingredientes del pan tradicional (personas con enfermedad celíaca o sensibilidad al gluten no celíaca, diabetes, entre otras) como lo son el trigo, centeno, cebada, avena y azúcar. Se presenta una mezcla en polvo que utiliza materia prima orgánica para elaborar pan de proteína vegetal, con ingredientes que aportan un nivel proteínico vegetal alto como lo son semillas germinadas y saborizantes naturales como la panela orgánica, que a diferencia del azúcar, que es básicamente sacarosa, presenta, significativos contenidos de minerales (como calcio, hierro, cobre y fósforo). La panela orgánica utilizada dentro de la preparación no contiene aditivos ni conservantes, a más de ser utilizada en una pequeña cantidad dentro de la preparación por lo que puede incluirse dentro de la dieta diaria de todas las personas. Los ingredientes de la mezcla sustituyen los del pan tradicional, siendo así un alimento apto para cualquier tipo de persona. El pan se puede encontrar en presentaciones de 500 gramos y/o 1000 gramos.



REPORTE DE ANALISIS N° H 1918

EMPRESA	PAN Y SOYA	FECHA INGRESO	26 de octubre de 2015
DIRECCIÓN	CALLE 150 N° 20-22	FECHA ANALISIS	03 de noviembre de 2015
MUESTRA TOMADA POR	ASBIOQUIM LTDA	FECHA SALIDA	05 de noviembre de 2015

DATOS MUESTRA:

MUESTRA	T°C	CANTIDAD	FECHA PRODUCCIÓN	FECHA VENCIMIENTO	LOTE	CODIGO INTERNO
Pan en polvo	24	250g	23-10-15	---	---	3890

ANALISIS FISICOQUIMICOS:

PARÁMETRO	RESULTADO	TÉCNICA
Humedad (g/100g)	3.5	Secado con estufa
Proteína (g/100g)	16.5	Kjeldahl
Grasa total (g/100g)	5.2	Extracto etéreo
Fibra cruda (g/100g)	1.0	Digestión ácido/alcalina y calcinación
Cenizas (g/100g)	3.0	Calcinación
Carbohidratos (g/100g)	70.8	Calculo por diferencia
Calorías (Kcal/100g)	396	Factor Atwater

VALIDO UNICAMENTE PARA LAS MUESTRAS ANALIZADAS

Nota: Estos análisis no pueden ser reproducidos sin autorización del Laboratorio ASBIOQUIM Ltda.


Diana Ovalle Escandón
 Director Técnico

FICHA TECNICA PAN DE PROTEINA			
1. NOMBRE GENERIC DEL PRODUCTO	MEZCLA EN POLVO PAN DE PROTEINA	MEZCLA EN POLVO	PAN DE PROTEINA PAN Y SOYA
		3. REGISTRO SANITARIO	RSAD11158013
		4. INGREDIENTES	harina de soya ,harina de arroz
		5.ADITIVOS	NINGUNO
7. DESCRIPCION DEL ALIMENTO	7.1 CALIDAD	NTC 420 Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.	
	7.2 GENERALIDADES	Mezcla en polvo para elaborar pan de prcteinas vegetales para al que se adiciona agua y aceite. La materia prima utilizada es organica	
	7.3 REQUISITOS GENERALES	El producto en polvo , para adición de agua y preparación final, su color al horneado debe ser uniforme de dorado, o ligeramente moreno, la miga debe ser uniforme no debe ser pegajosa ni desmenuzable, se deben seguir las instrucciones de uso. Tiene adición de harinas de ctros cereales, oleaginosas procesadas de manera que sean aptas para el consumo humano. Debe mantenerse empacado en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación.	
8. EMPAQUE Y ROTULADO	8.1 EMPAQUE PRIMARIO	Empaque de primer uso en Pclipropileno o lamina flexible. El material de empaque asegura su conservación, transporte y almacenamiento. Material atóxico, resistente, e inalterable al contacto con el producto. Evita la contaminación ocasionada por factores externos, garantiza la protección del producto y mantiene las características nutricionales, físicoquímicas, organolépticas y microbiológicas del mismo.	
	8.2 ROTULADO	Rotulado: Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Resolución 333 de febrero de rotulado y etiquetado nutricional.	
9. CONSERVACION, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Se mantiene en lugar limpio, fresco y seco a temperatura ambiente, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. El transporte se hace acorde a la normatividad sanitaria vigente Decreto 3075/97, Resolucion 2674 de 2003		
10. VIDA UTIL	12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, cadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el centro de acopio.		
11.PRESENTACION	500g, 1000g.		
APROBADO	REPRESENTANTE LEGAL:	FIRMA	
	INGENIERA DE ALIMENTOS:	FIRMA	

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800.176.089-2

- / -

23



Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

RECIBO DE CAJA

No. 15 - 130823

Bogotá D.C., Diciembre 02 de 2015 - 12:36 28

RECIBIDO DE : ESPERANZA CLAVIJO GALLEGO

CC 51.825.355

*** Scorte del Pago ***

TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PAGO	VR. PAGO
CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA.	062754387	227923124	02/12/2015	397.500.00

*** Conceptos Pagados ***

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	Vr.UNDITARIO	Vr.CONCEPTO
1	50005-01-01 SOLICITUDES	2247.DTO 25% TRAMITES DE SOL. DE PATENTE DE INVENCION	397.500.00	397.500.00
			=====	\$397.500.00

SON: **TRESCIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS PESOS MONEDA CORRIENTE**

Responsable: _____

Recibo de Caja Aplicado al Expediente No. _____

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 15-287266- -00000-0000

Fecha: 2015-12-02 12:56:05 Dep: 2020 D'IR NUEVASCR
Tra: 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act: 411 PRESENTACION Folios: 24

Sede Centro: Carrera 13 No. 27 - 00 Pisos 3,4,5 y 10 Bogotá, D.C.- Colombia

Web: www.sic.gov.co e-mail: info@sic.gov.co Conmutadcr: (571) 5870000 Fax: (571) 5870284 Línea: (18000-910165) Call Center: (571) 6513240



LISTA DE CHEQUEO
ADMISIÓN A TRÁMITE - NUEVAS CREACIONES

PATENTE DE INVENCION MODELO DE UTILIDAD Art 33 Decisión 486/00

<input type="checkbox"/>	Indicación que se solicita una patente.
<input type="checkbox"/>	Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud
<input type="checkbox"/>	Descripción de la invención
<input type="checkbox"/>	Dibujos de ser estos pertinentes
<input type="checkbox"/>	Comprobante de pago de las tasas establecidas (De ser el caso formato de descuento)
Completa <input type="checkbox"/> Incompleta <input type="checkbox"/>	

PATENTE DE INVENCION PCT MODELO DE UTILIDAD PCT Art.33 Decisión 486/00, Circular Jnica

<input type="checkbox"/>	Indicación que se solicita una PCT
<input type="checkbox"/>	Copia de la solicitud en español, tal como fue presentada inicialmente (capítulo descriptivo, reivindicatorio, resumen)
<input type="checkbox"/>	Dibujos de ser estos pertinentes
<input type="checkbox"/>	Comprobante de pago de las tasas establecidas (de ser el caso formato de descuento)
Completa <input type="checkbox"/> Incompleta <input type="checkbox"/>	

DISEÑO INDUSTRIAL (Art. 119 Decisión 486/00)

<input type="checkbox"/>	Indicación que se solicita Diseño industrial
<input type="checkbox"/>	Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud
<input type="checkbox"/>	Representación gráfica y fotográfica del Diseño industrial o muestra del material que incorpora el diseño
<input type="checkbox"/>	Comprobante de pago de las tasas establecidas
Completa <input type="checkbox"/> Incompleta <input type="checkbox"/>	

ESQUEMA DE TRAZADO (Art. 92 Decisión 486/00)

<input type="checkbox"/>	Indicación que se solicita un esquema
<input type="checkbox"/>	Datos de identificación del solicitante o
<input type="checkbox"/>	Representación gráfica de un esquema
<input type="checkbox"/>	Comprobante de pago de las tasas estal
Completa <input type="checkbox"/> Incompleta <input type="checkbox"/>	

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 15-287266- -00000-0000

Fecha: 2015-12-02 12:56:05 Dep. 2020 DIR. NLEVASCR

Tra 2 PATENTES Eve 1 REGDEPOSITO

Act 411 PRESENTACION Folios 24