(1)

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

No. 14-074788- -00000-0000

Fecha 2014-04-08 08 18 04 Dep 2020 DIR NUEVASCR
Tra 2 PATENTES Eve 1 REGDEPOSITO
Act 411 PRESENTACION Folios 8

le radicación

DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES
SOLICITUD DE PATENTE - NACIONAL

1	**TIPO DE SOLICITUD**	☒ Patente de invención	☐ Patente de Modelo de Utilidad
2	**TÍTULO DE LA INVENCIÓN** (200 caracteres o espacios maximos)	3	**CIP Clasificación Internacional de Patentes**

PROCEDIMIENTO PARA ELABORAR AREPAS QUE TUESTAN EN HORNO MICROONDAS

4 SOLICITANTE (S) ☐ Esta persona también es inventor. Para datos adicionales utilizar hoja de información complementaria

APELLIDOS O RAZÓN SOCIAL	NOMBRE	IDENTIFICACIÓN	TIPO
Sary S.A.S.		800.004.228-2	Nit

5 DATOS DEL SOLICITANTE

DIRECCIÓN CR 56 # 29-52
CIUDAD Medellin
DEPARTAMENTO/ESTADO Antioquia
PAÍS DE RESIDENCIA Colombia

No. TELÉFONO 2655020
CORREO ELECTRÓNICO camilo@camilovilla.co
NACIONALIDAD O LUGAR DE CONSTITUCIÓN Colombiana.

6 INVENTOR (ES) Para datos adicionales utilizar hoja de informacion complementaria

	APELLIDOS	NOMBRES	NACIONALIDAD
1	Posada de Bernal	Olga Lucia	Colombiana
2			
3			
4			

DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:

7 DATOS INVENTOR (ES) Para datos adicionales utilizar hoja de informacion complementana

	PAÍS RESIDENCIA	DEPARTAMENTO/ESTADO	CIUDAD	DIRECCIÓN
1	Colombia	Antioquia	Medellin	Carrera 56 N° 29-52
2				
3				

OTRO(S) SOLICITANTE(S) Y/O (OTRO(S)) INVENTOR(ES)

☐ Los demás solicitantes y/o (demás) inventores se indican en una hoja de información complementaria.

8 ☐ **REPRESENTANTE LEGAL** ☒ **APODERADO**

APELLIDOS	NOMBRES	IDENTIFICACION
Villa Betancourt	Juan Camilo	C.C 71394353 TP 121647

DIRECCIÓN Calle 6 Sur N. 43 A 200 of 1403
CIUDAD Medellin - Poblado

No TELÉFONO 4485282
CORREO camilo@camilovilla.co

(2)

10	DECLARACIÓN SOBRE USO DE RECURSOS GENÉTICOS O BIOLÓGICOS

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.

☐ SI ☒ NO

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.

11	DECLARACIÓN SOBRE USO DE CONOCIMIENTOS TRADICIONALES

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.

☐ SI ☒ NO

Nota: En caso afirmativo deberá anexar la licencia o autorización de uso de conocimiento tradicional, o certificado o numero de registro.

12	REDUCCIÓN DE TASAS

Declaro que carezco de medios económicos para presentar la solicitud de patente.

☐ SI ☒ NO

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

Micro, pequeñas y medianas empresas ☐

Universidades públicas o privadas ☐

Entidades sin ánimo de lucro ☐

Debe aportar los documentos que se indican en el numeral 15 de anexos

13	PARA PUBLICAR A PARTIR DE LA FECHA DE PRESENTACIÓN O DE LA PRIORIDAD INVOCADA:	14	COMPROBANTE DE PAGO O PAGO ELECTRÓNICO

Si es Patente de Invención	Si es Patente de Modelo de Utilidad	
☐ 6 meses ☐ 12 meses ☒ 18 meses	☐ 6 meses ☐ 12 meses	N°
☐ Otro Cual:	☐ Otro Cual:	Fecha

15	FIRMA DEL SOLICITANTE, DEL APODERADO O DEL REPRESENTANTE LEGAL

Junto a cada firma, indicar el nombre del firmante y su calidad (si tal calidad no es obvia al leer el petitorio)

16	ANEXOS

Documentación Técnica

1. ☒ Descripción — N° de folios
2. ☒ Reivindicaciones — N° Reivindicaciones
3. ☐ Dibujos y/o figuras — N° folios
4. ☒ Resumen
5. ☐ Documento de Prioridad.
6. ☐ Traducción del documento de prioridad.
7. ☐ Certificado de deposito de material biologico si fuera el caso.
8. ☐ Listado de secuencias de nucleótidos y/o aminoacidos en forma digital si fuera el caso
9. ☐ Arte final 12 x 12.
10. ☐ Anexo formato digital.

Documentación Jurídica

11. ☒ Poderes, si fuera el caso
12. ☐ Documento que legalmente pruebe la cesión del inventor al solicitante o a su causante
13. ☐ Copia del contrato de acceso de recursos genéticos o productos derivados, o certificado o numero de registro, si fuera el caso
14. ☐ Copia de la licencia o autorización de conocimientos tradicionales, o Certificado o número de registro, si fuera el caso
15. **Reducción de tasas**

Micro, pequeñas o medinas empresas

☐ Copia simple de la declaración de renta del año inmediatamente anterior, o en su defecto prueba documental idonea

☐ Documento de constancia de cumplimiento con lo establecido en la ley 905 de 2004

Universidades públicas o privadas

☐ Copia acto de reconocimiento institucional emitido por el Ministerio de Educación

Entidades sin ánimo de lucro

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
NIT : 800.176.089-2 **No. 14 - 0037427**
Bogotá D C , Abril 08 de 2014 - 08 16 06
RECIBIDO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS SARY S A
CONS BANCO DE BOGOTA 062754187 564776494 07/04/20 4 $515 000
: 50005-01-01 SOLICITUDES
1 TRAMITES DE SOL DE PATENTE DE INVENCION 515 (
Valor Recaudo $515.000.00 -*-**

(3)

Banco de Bogotá
NIT. 860.002.964-4

Sistema Nacional de Recaudos Comprobante de Pago Universal Individual No. 56477649-4

ESPACIO PARA EL TIMBRE

Fecha Año	Mes	Día	Código de Convenio		Número
2014	04	07		Cuenta Corriente [X] / Cuenta de Ahorros [ ] / Crédito Rotativo [ ]	062175143987

Nombre Convenio ó Empresa Recaudadora: Superintendencia de Ind. y Comercio

Referencia 1: 01

Referencia 2: 8600064123

FORMA DE PAGO

Efectivo	$ 515.000
Cheque	$
TOTAL A PAGAR	$ 515.000

Código Banco	No. de cuenta del cheque	Número del cheque	Ciudad o plaza

ANEXO

- [ ] Sin Anexo
- [ ] Papel
- [ ] Disquete
- [ ] Otro

```
Banco de Bogota 217  Oviedo
Srv 2160 A00721702 Usu0174  T955
CC*****4387   07/04/14 14:07 H.NO
SUPERINTENDENCIA DE INDU  CEO 785
Us:800004228
Valor Efectivo:515,000.00
Valor Cheque:0.00            0
Valor TC:0.00
Valor ND:0.00
Valor Total:515,000.00
```

Nota: antes de presentar este comprobante, sírvase diligenciarlo completamente con base en la información que le suministra la empresa. Si paga con cheque, favor anotar al respaldo del mismo. El número de este comprobante, el nombre y número de la cuenta de la empresa y sus datos personales (Nombre, dirección y teléfono).

Nombre del depositante: Sary S.A.S.

Teléfono: 4435282

2-1-303-353 (CC-035/Febrero/2013)

OFIXPRES S.A.S. NIT. 900.156.826-1 TEL. 743 1550 100284115

Esta transacción está sujeta a verificación posterior. El(los) cheque(s) depositado(s) se reciben "Salvo buen cobro" de manera que la operación sólo se entiende efectiva si el(los) cheques son pagado(s) por el(los) banco(s) librados. En caso de que el(los) cheques sean devueltos sin pago, esta operación se reversará y el(los) título(s) se entregará(n) por parte del Banco al titular de la cuenta en la que se depositó(aron). En consecuencia, la copia del comprobante de pago que se entrega al depositario sellada o timbrada por el Banco, no implica constancia de pago respecto a las sumas no consignadas en efectivo.

- 2a COPIA : PARA EL DEPOSITANTE -

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
NIT : 800.176.089-2 **No. 14 - 0037427**
Bogotá D.C., Abril 08 de 2014 - 08:16:06
RECIBIDO DE : PRODUCTOS ALIMENTICIOS SARY S.A.
CONS., BANCO DE BOGOTA 062754387 564776494 07/04/2014 $*515.000
1 50005-01-01 SOLICITUDES
1 TRAMITES DE SOL. DE PATENTE DE INVENCION 515.(
Valor Recaudo $515.000.00 -*-**

(1)

PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCIÓN DE AREPAS CROCANTES

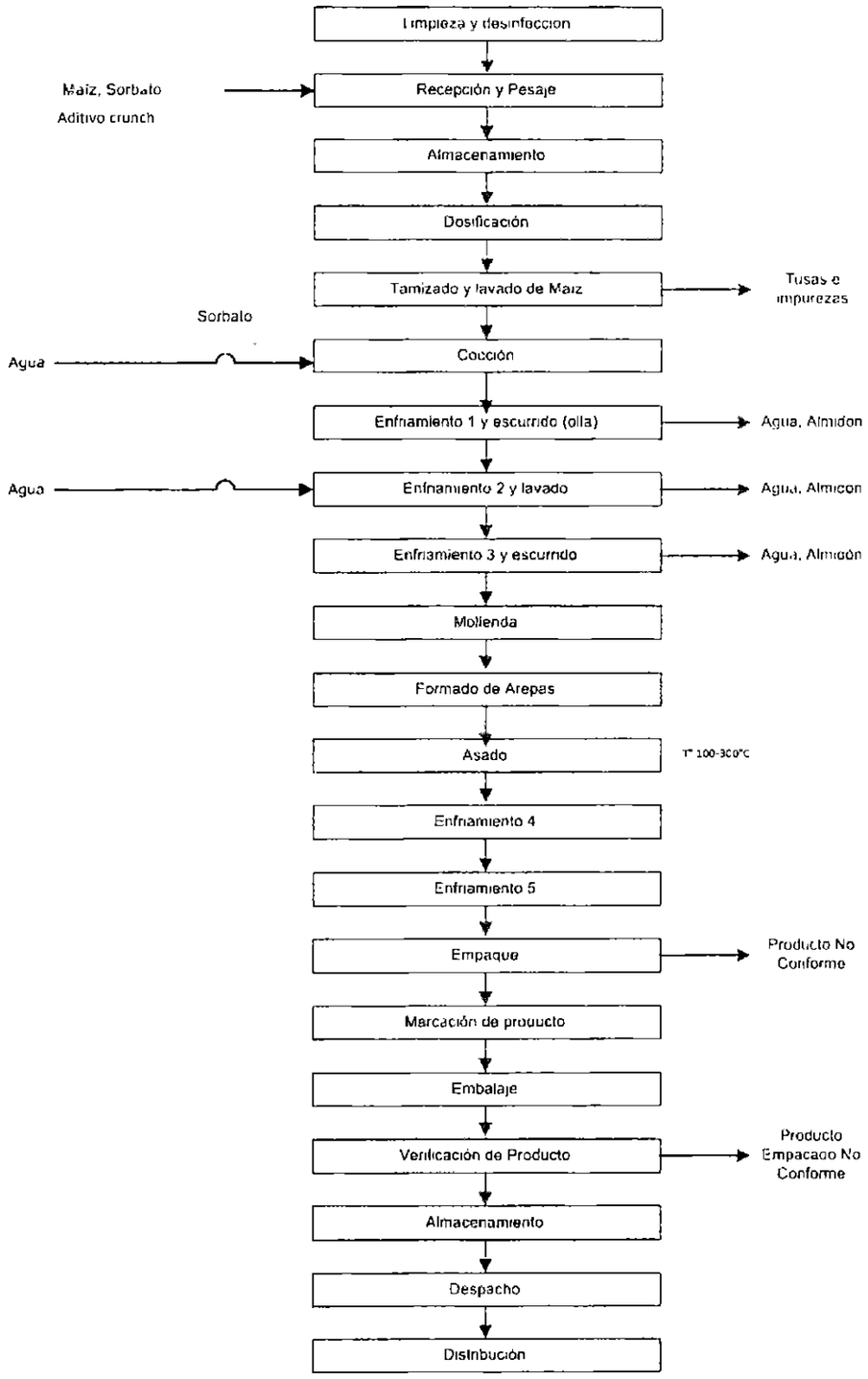
Sector tecnológico a que se refiere: Esta invención se refiere al mejoramiento del procedimiento para la elaboración de arepas industriales a base de maíz con la adición de un insumo (aglutinante) que permite brindarle al producto propiedades de crujiencia y crocancia.

Tecnología anterior (estado de la técnica): La arepa es un producto para consumo humano obtenido a partir de la masa de maíz blanca, amarilla o mezcla de ambas previamente cocida, mezclada con otros ingredientes tales como sal, queso, entre otros[1], para arepa de maíz (maíz, agua y conservante), arepa con queso/margarina (maíz, queso, margarina, sal, azúcar y conservante), esta se troquela y se hornea según la referencia. Este producto logra su tostión sometiéndolas a altas temperaturas por medio de parrilla, horno tostador o tostadora. (*No hay patentes acerca de este procedimiento o uno similar*)

Descripción de la invención: La arepa crocante es un producto a base de maíz con adición de un insumo (aglutinante) que le aporta esta propiedad, combinado con variables de horneo modificadas con respecto a las actuales.

El aporte de esta invención es que el producto logra tostarse en el microondas según la potencia en aproximadamente 2minutos sin afectar sus características organolépticas, destacando que los productos que se encuentran en el mercado, en el microondas se ablandan, sufren modificaciones el sabor o se afecta su textura.

[1] NTC 5372


Limpieza y desinfeccion
Maiz, Sorbato
Aditivo crunch
Recepción y Pesaje
Almacenamiento
Dosificación
Tamizado y lavado de Maiz
Tusas e impurezas
Sorbato
Agua
Cocción
Enfriamiento 1 y escurrido (olla)
Agua, Almidon
Agua
Enfriamiento 2 y lavado
Agua, Almidon
Enfriamiento 3 y escurrido
Agua, Almidón
Molienda
Formado de Arepas
Asado
T° 100-300°C
Enfriamiento 4
Enfriamiento 5
Empaque
Producto No Conforme
Marcación de producto
Embalaje
Verificación de Producto
Producto Empacado No Conforme
Almacenamiento
Despacho
Distribución

(6)

REIVINDICACIONES

1. Procedimiento para la obtención de arepas en cualquiera de sus presentaciones a base de maiz y con adición de un aglutinante, caracterizado porque comprende las etapas de

   a) Amasado/mezclado, adición de insumos según la referencia partiendo de la base que es el maíz, ya sea blanco o amarillo

   b) Formado, lograr productos entre 5cm y 20cm de diámetro y espesor final entre 2mm y 5mm

   c) Asado, utilizando temperaturas entre 100°C y 350°C

2. Procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado por lograr en el producto final una humedad entre el 8 y el 25%

Resumen

La arepa crujiente, hace referencia a un producto de bajo espesor, siendo su base el maíz y que puede incluir o no la mezcla de otros ingredientes, la masa final es amasada, troquelada logrando un espesor menor de 0,4cm y asada hasta reducir su humedad final a menos del 30% (las variables de horneo se especifican según la humedad inicial del maíz). El producto final adquiere características de crocancia en horno microondas u otro medio de calor como parrilla o sartén.

Señores
DIVISION DE NUEVAS CREACIONES
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
Bogotá D.C.

OLGA LUCIA POSADA DE BERNAL, mayor de edad, identificada como aparece al pié de mi firma, actuando en calidad de representante legal de SARY S.A.S. sociedad legalmente constituida de conformidad con las leyes colombianas, domiciliada en Medellín, Colombia, otorgo poder especial, amplio y suficiente al doctor JUAN CAMILO VILLA BETANCOURT, abogado en ejercicio, mayor de edad, vecino de Medellín, identificado como aparece al pié de su correspondiente firma y al doctor RICARDO ALFONSO LONDOÑO LOPEZ, mayor de edad, abogado en ejercicio, domiciliado en la ciudad de Medellín, Colombia para que inicie y lleve a terminación proceso GUBERNATIVO para la solicitud de patente de modelo de utilidad de la Creación.

PROCEDIMIENTO PARA ELABORAR AREPA QUE TUESTAN EN HORNO MICROONDAS

Los apoderados quedan facultados para recibir, desistir, transigir, sustituir y reasumir este poder.

OLGA LUCIA POSADA DE BERNAL
C.C. No. 32.466.819

Aceptamos el poder:

JUAN CAMILO VILLA B.
T. P. 121.647 del C. S. J.
C. C. 71.394.353

RICARDO ALFONSO LONDOÑO L
T. P. 211.129 del C. S. de la J.
C. C. 1.037.605.698