

ANEXOS:

1-23
20
FOLIOS: 13
Fecha (MM/AA): 2000-07-25 09:22:01
Trámite : 022 PATENTES D 1 REGISTRO/ 144 REPUESTA
Deposito en: ESCRITORIO DE NUEVOS DEPOSITOS

- Copia del Certificado de Representación legal de la Comunidad de San Francisco Javier, Compañía de Jesús, expedida por la Secretaría de Gobierno del Departamento de Nariño.
- Extracto para la publicación con las correcciones a las reivindicaciones.
- Tarjetas de archivo temático y de propietarios en original con el Título y el resumen corregido.
- Diagrama de Flujo del proceso productivo.
- Copia de análisis de laboratorio.

Atentamente,


DANIEL GUERRERO GUERRERO, S.J.
Apoderado, Comunidad San Francisco Javier

CAPITULO DESCRIPTIVO.

Vino producido de la Cereza o Pulpa de Café enriquecida con Sacarosa.

DESCRIPCION DEL PROCESO.

- En consecuencia nuestro proceso productivo se inicia desde la recolección del Café en la mata, ya que nos interesa que la materia prima sea de buena calidad y en lo posible que la pulpa llegue fresca y limpia.
- Lavado del café en cereza con agua limpia..
- Con antelación de 24 horas se comienza la preparación del jarabe. Depositada la conveniente cantidad de agua en el tanque de fermentación, -Esta cantidad se explicará más adelante- a la temperatura ambiente, de 14°a 18° C. , se disuelve azúcar dosificado, obteniéndose un jarabe. Por aparte, en agua tomada del tanque, se tibia , se disuelve el fermento, seguidamente la solución de levadura se mezcla bien con todo el resto del agua del tanque. Esta última operación se ejecuta inmediatamente antes de que se pondrá la pulpa. .
- Habiendo lavado el café en cereza pasa a la despulpadora, de donde se recoge la pulpa **fresca** para dosificarla, por su peso. Esta cantidad de pulpa se sumerge en cada tanque para iniciar la fermentación.
- Hay que cubrir el tanque con una "tela" plástica, que esté en contacto permanente con la superficie superior del conjunto, jarabe+pulpa. (Lo llamaremos: mosto.) Este cobertor tiene por objeto evitar el contacto con el aire, para que la fermentación sea anaeróbica. Durante esta primera etapa de fermentación hay que sumergir la pulpa superficial diariamente. Luego se vuelve a cubrir, sacando el aire que pueda estar atrapado entre el mosto y el cobertor plástico. Debe quedar bien cubierto y en contacto completo con el mosto. Finalmente se coloca la tapa del tanque. Este proceso dura de tres a cuatro semanas. Durante este proceso hay que vigilar la correcta fermentación, mediante análisis, para controlar la ausencia de alcoholes tóxicos. Solo se permite la presencia del alcohol etílico
- Al finalizar esta etapa hay que hacer un control analítico cuidadoso de la fermentación. No se puede tolerar la presencia de alcohol que no sea el etílico, el único potable, u otras sustancias tóxicas.
- Eliminación de la pulpa. Previo al llenado del tanque se ha colocado en su interior una malla de material inerte químicamente al vino. Esta malla servirá para levantar la pulpa hasta la superficie del vino para eliminarla.
- La pulpa extraída pasa a una máquina centrífuga, que escurre la pulpa para recoger el vino que impregna a la pulpa.
- Este vino recuperado se recoge en un tanque auxiliar, si está muy "sucio", es decir con mucho sedimento; si no, se puede llevar al mismo tanque de donde salió.
- Eliminada la pulpa el vino tierno pasa a la etapa, que llamaremos "maduración". Consiste en finalizar la fermentación al mismo tiempo que transcurre la sedimentación. Esta etapa puede durar de cuatro a seis meses o más cuando termina la fermentación lenta. La experiencia lo aconsejará. Cada vez que se elimina la pulpa de un tanque, con el vino de este último se rellena uno anterior



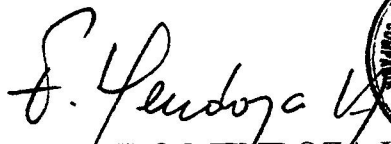
Colegio San Francisco Javier
Rectoría

- 8. 30
27

PODER DE REPRESENTACIÓN

Yo FERNANDO MENDOZA V., S.J. identificado con la cédula de ciudadanía N° 19.059.045 de Bogotá, en mi calidad de representante legal de la Comunidad San Francisco Javier - Compañía de Jesús, doy poder amplio y suficiente al P. DANIEL GUERRERO GUERRERO, S.J. identificado con la cédula de ciudadanía N° 35.176 de Bogotá, para que represente a la Comunidad en todos los trámites correspondientes para la obtención de la patente ante la Superintendencia de Industria y Comercio.

Dada en San Juan de Pasto a los 28 días del mes de enero de 2000


FERNANDO MENDOZA V., S.J.
Superior.



Acepto: 
Cc. 35176 Bogotá

DANIEL GUERRERO GUERRERO, S.J.

RESOLUCION No. 026 DE 1997
(Diciembre 1)

Por la que se reconoce Junta Directiva a una entidad y se dictan otras disposiciones.

EL GOBERNADOR DEL DEPARTAMENTO

En uso de sus atribuciones legales en especial de las conferidas en los decretos 1529 y 525 de 1990; 2150 de 1995 y 427 de 1996 y

CONSIDERANDO:

Que el Padre **HORACIO ARANGO ARANGO**, en su condición de Superior Provincial de la Compañía de Jesús, solicita se reconozca nuevo Superior y Representante Legal a la entidad denominada COMUNIDAD SAN FRANCISCO JAVIER COMPANIA DE JESUS, con sede en Pasto.

A su solicitud acompaña: Constancia expedida por el Canciller de la Diócesis de Pasto, Presbitero **LUIS FRANCISCO MORA GUTIERREZ**, en la que manifiesta que el Rvd. Padre **FERNANDO MENDOZA VARGAS**, es el Superior y Representante Legal de la Compañía de Jesús, de esta localidad, de acuerdo al tenor del Derecho Canónico.

Revisada la documentación presentada se observa que se ajusta a derecho y reúne los requisitos señalados para estos casos.

RESUELVE:

Artículo 1o.

Reconocer e inscribir al Padre **FERNANDO MENDOZA VARGAS**, en su condición de Superior, como Representante Legal de la entidad denominada COMUNIDAD SAN FRANCISCO JAVIER COMPANIA DE JESUS, con sede en Pasto, para todos los efectos judiciales y extrajudiciales.

PARAGRAFO:

El período del nuevo Representante Legal será hasta que se realice nueva designación.

Artículo 2o.

La presente Resolución se publicará en la Gaceta Departamental y los interesados aportarán un ejemplar para agregarla al expediente que archiva la Sección de Personerías Jurídicas.

Artículo 3o.

Contra esta Resolución procede el recurso de reposición ante la Gobernación del Departamento, dentro de los cinco días siguientes a su notificación.

EL SUSCRITO JEFE DE
PERSONERIAS JURIDICAS DEL
DPTO. CERTIFICA QUE LAS
PRESENTES COPIAS SON CON-
FORMES A SU ORIGINAL
06 JUL. 2000

32
-10-54
29

GOBERNACION DE NARIÑO
SECRETARIA DE GOBIERNO
SECCION PERSONERIAS JURIDICAS
PASTO — COLOMBIA

Oficio No. _____

Se adhieren y anulan estampillas Pro-Desarrollo de Nariño por valor de dos mil pesos (\$2.000.00) Mcte., según Ordenanza No. 05 de junio 16 de 1992.

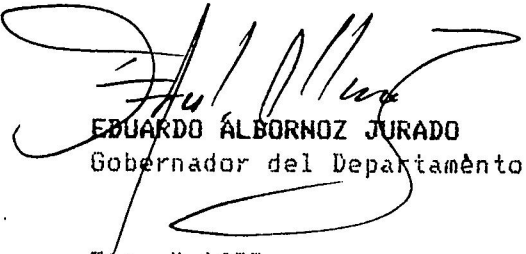
NOTIFIQUESE, PUBLIQUESE Y CUMPLASE

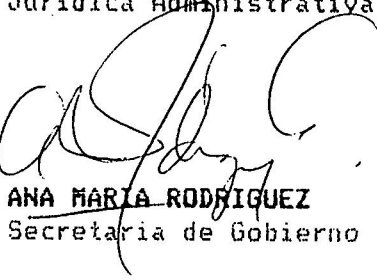
Dada en San Juan de Pasto, a los 1 días del mes de Diciembre mil novecientos noventa y siete (1997).

Revisó:


ADRIANA FAJARDO GUEVARA
Jefe Sección
Personerías Jurídicas


BETTY LUCERO VALLEJO
Jefe División
Jurídica Administrativa


EDUARDO ALBORNOZ JURADO
Gobernador del Departamento
Exp. # 1459


ANA MARIA RODRIGUEZ
Secretaria de Gobierno

Patricia P.

5

EL SUSCRITO JEFE DE
PERSONERIAS JURIDICAS DEL
DPTO. CERTIFICA QUE LAS
PRESENTES COPIAS SON
FORMALES Y ORIGINAL
06 JUL. 2000



~~12~~
3038

Dosificación de Componentes para producir un litro de Vino de Café.
FORMULA 15-8-4 (Significa proporciones entre agua, azúcar y pulpa)

<i>INSUMO</i>	<i>UNIDAD</i>	<i>CANTIDAD</i>
<i>Agua Potable</i>	<i>Litro</i>	<i>0.725925926</i>
<i>Pulpa de Café</i>	<i>Kilogramos</i>	<i>0.19382716</i>
<i>Sacarosa</i>	<i>Kilogramos</i>	<i>0.387654321</i>
<i>Fermento</i>	<i>Gramos</i>	<i>1.382716049</i>