

PETITORIO

Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA



01 28315

INDUSTRIA Y COMERCIO

Radicación : 01028315 02200200

Folios: 12

Fecha (AÑO): 2001-04-10 12:42:00

Trámite : 002 PATENTES D 1 REGISTRAR 411 PRESENTAR

Expedientes: 2000 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

FORMULARIO ÚNICO DE SOLICITUD DE PATENTE 2000-3

①

SOLICITUD DE :

☒ Patente de Invención.

☐ Patente de Modelo de Utilidad.

②

SOLICITANTE
(71)

Nombre: JULIAN GALVIS MORA ✓

Dirección: CALLE 5C No. 39-18 ✓

Teléfono: 5534663 Fax:

E-mail:

Domicilio: CALI-VALLE ✓

IDENTIFICACIÓN

C.C. ☒ NIT ☐

C.E. ☐ Otro ☐

Número 10.451.765

③

REPRESENTANTE
O APODERADO
(74)

Nombre: SERGIO BOLANDO CARRERA MARIQUEZ ✓

Dirección: CALLE 11 No. 6-40 OF. 305
CALI-VALLE (VER ANEXO)

Teléfono: 8812137 Fax: 8836738

E-mail: scabreras@telesat.com.co

IDENTIFICACIÓN

C.C. ☐ NIT ☐

C.E. ☒ Otro ☐

Número 205.990 TP 30096

④

INVENTOR (ES)
(72)

Nombre: JULIAN GALVIS MORA ✓

Dirección: CALLE 5C No. 39-18

Teléfono: 5534663 Fax:

E-mail:

Domicilio: CALI-VALLE ✓

IDENTIFICACIÓN

C.C. ☒ NIT ☐

C.E. ☐ Otro ☐

Número 10.451.765

⑤

Título (54) PROCESO PARA LA ELABORACION DE UNA MASA DE PLATANO O BANANO
PREFRITA Y PRODUCTOS ASI OBTENIDOS.

⑥

Clasificación Internacional (51)

⑦

Prioridad

SI ☐ NO ☒

(33) País de Origen

(32) Fecha

(31) Número de Solicitud

⑧

Para publicar a partir de la fecha de la presente solicitud a los:

6 meses ☒

12 meses ☐

18 meses ☐

Otro ☐

⑨

Comprobante de pago No. 01 - 22.724

Fecha ABRIL 9 DE 2001

Instrucciones para el diligenciamiento del presente formulario, ver reverso de esta página.

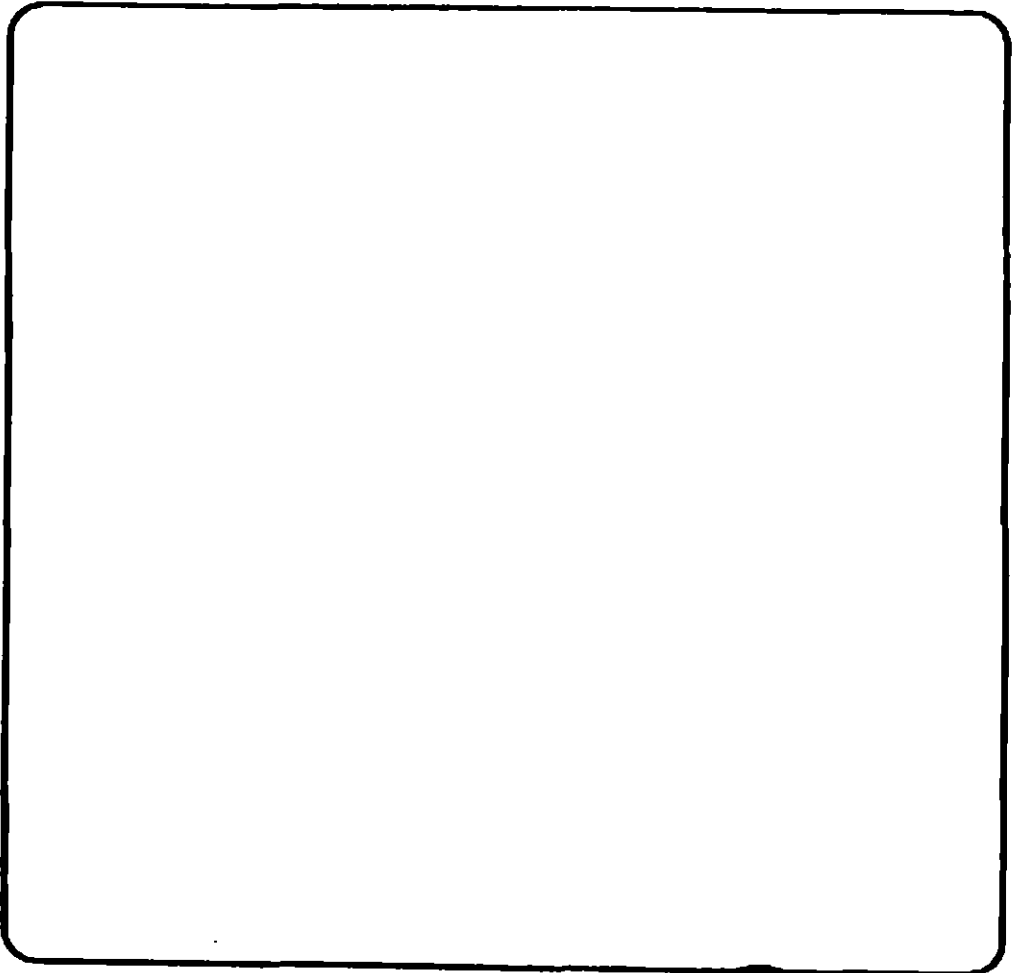
ANEXOS

10

- ☒ Comprobante de pago de la tasa de presentación de la solicitud.
- ☐ Comprobante de pago de la tasa por concepto de excedente de palabras en la publicación.
- ☐ Comprobante de pago por reivindicación de prioridad.
- ☐ Certificado de existencia y representación legal cuando el solicitante sea persona jurídica.
- ☒ Poderes, si fuere el caso.
- ☐ Copia certificada de la primera solicitud, si se reivindica prioridad.
- ☐ Traducción simple de la primera solicitud, si se reivindica prioridad.
- ☐ Documento de cesión del inventor al solicitante o a su causante.
- ☐ Descripción de la invención.
- ☐ Una o más reivindicaciones.
- ☐ Dibujos y/o planos necesarios.
- ☐ De ser el caso, copia del contrato de acceso.
- ☐ De ser el caso, documento que acredite la licencia o autorización de uso de conocimientos tradicionales de las comunidades indígenas.
- ☐ De ser el caso, certificado de depósito del material biológico.
- ☐ Arte final 12x12.

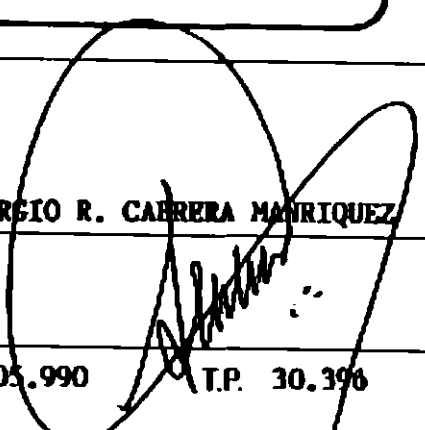
11

FIGURA CARACTERISTICA:



12

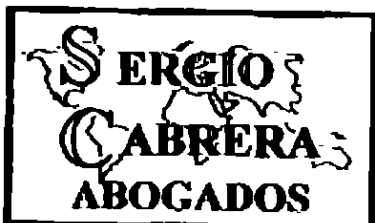
NOMBRE: SERGIO R. CARRERA MARRIQUEZ

FIRMA: 

C.E. 203.990

T.P. 30.396

Instrucciones para la presentación de los anexos. ver reverso de esta página.



Dr. Sergio Cabrera Manríquez
Dr. Sergio Cabrera Torres
Dra. María Claudia de Cabrera

CORRESPONSALES EN:

ECUADOR
PERU
VENEZUELA
BOLIVIA
CHILE
ARGENTINA
BRASIL
PARAGUAY
URUGUAY
PANAMA
COSTA RICA
GUATEMALA
ARUBA

HONDURAS
NICARAGUA
SALVADOR
MEXICO
ESTADOS UNIDOS
CANADA
REPUBLICA DOMINICANA
PUERTO RICO
CUBA
ESPAÑA
ALEMANIA
DINAMARCA
FRANCIA

INGLATERRA
IRLANDA
ITALIA
SUECIA
LUXEMBURGO
GRAN BRETAÑA
AUSTRIA
GRECIA
BELGICA
PORTUGAL
FINLANDIA
HOLANDA
JAPON

ANEXO No. 1

SERGIO ROLANDO CABRERA MANRIQUEZ, mayor de edad, vecino de la Ciudad de Cali, identificado con la Cédula de Extranjería No. 205.990 expedida en Bogotá, Abogado en ejercicio con Tarjeta Profesional No. 30.396 del Minjusticia, actuando como Apoderado dentro de este Proceso, solicitamos a usted lo siguiente:

P E T I C I O N

Para efectos de las Notificaciones, solicitamos en la forma más respetuosa que todas las actuaciones dentro de este Proceso, sean notificadas en la CALLE 11 No. 6-40, OFICINA 305 & 401 EDIFICIO BANCO TEQUENDAMA DE LA CIUDAD DE CALI (VALLE), mediante Despacho Comisorio a la Unidad Jurídica de la Secretaría de Gobierno de la Alcaldía Municipal de Cali, como hasta la fecha las han venido realizando dichas Notificaciones.

De la División, Atentamente:

DR. SERGIO ROLANDO CABRERA MANRIQUEZ
T.P. No. 30.396 DEL MINJUSTICIA
C.E. No. 205.990 DE BOGOTÁ

PROCESO PARA LA ELABORACION DE UNA MASA DE PLATANO O BANANO PREFRITA Y PRODUCTOS ASI OBTENIDOS

El objeto de la presente solicitud consiste en proporcionar un proceso para obtención de masa de plátano o banano maduro, para lo cual se parte del platano pelado que se prefre en aceite, se pasa luego por un molino o extrusor y finalmente se lamina . También se puede obtener masa de plátano verde para lo cual se realiza el mismo proceso que para el maduro pero realizando previamente una etapa de hidratación antes de prefeirlo. A partir de la masa así obtenida se elaboran productos como hojuelas de plátano tipo snack y láminas crocantes de plátano verde para acompañar comidas o como snack.

DESCRIPCION

Campo de la Invención:

La invención consiste en un proceso para la elaboración de una masa de plátano o banano maduro y de platano verde la cual puede luego ser laminada para obtener así un producto pre-freido de larga vida útil.

Estado de la Técnica:

Con respecto a productos a base de plátano actualmente no se presentan muchas variaciones, básicamente se conocen las harinas de plátano o féculas y productos como los patacones, puesto que existen varias limitantes para el manejo de éste tipo de materia prima que hacen difícil realizar nuevos desarrollos y ninguno de ellos se realiza a partir de una masa de plátano o banano.

Por esta razón el proceso de la presente invención ha sido desarrollado para obtener una masa a base de plátano o banano para obtención de productos de larga vida útil, con bajo costo , mayor rendimiento y aprovechamiento de la materia prima y obviando los problemas antes mencionados como son la alta oxidación luego de retirar la cascara del plátano debido a su alto contenido de hierro. El cambio de textura que varía rápidamente de acuerdo al grado de madurez del mismo, el cual se vuelve flácido si es maduro y si es verde se endurece. La compactibilidad de la materia prima para lo cual se puede utilizar un aglutinante pero esto produce un cambio en su sabor característico ó utilizar métodos físico térmicos los cuales no alteran el

sabor. También se ha adaptado maquinaria para procesar el plátano, el pretratamiento de la materia prima facilita la mecanización del proceso al igual que favorece la disponibilidad de volúmenes mediante inventarios en proceso listos para ser transformados, se ha disminuido mediante procesos físico-técnicos disminuyendo así la necesidad de aceite en el fritado lo cual además posibilita la exportación de la materia prima semi procesada. El proceso permite para los países productores de plátano y banano transformar las materias primas directamente en las zonas productoras, también se posibilita la utilización de plátano y banano de segunda calidad puesto que lo interesa como materia prima es solo la parte interna procesable.

DESCRIPCION DETALLADA DE LA INVENCION

El proceso comprende la obtención de una masa de plátano o banano maduro o plátano verde, la cual luego es procesada para obtener hojuelas de plátano o banano maduro y láminas de plátano verde.

El proceso para la elaboración de hojuelas de plátano o banano maduro se realiza partiendo de plátano pintón que tenga una madurez entre 25 y 32 grados brix y comprende las siguientes secuencias de etapas:

- A- Se retira la cáscara,
- B- El plátano una vez pelado se somete a cocción o prefrito en aceite a una temperatura entre 70° C y 120° C, cuando este flote en el aceite indica que la evacuación de humedad se ha completado por lo tanto debe retirarse del aceite pues de lo contrario habrá un intercambio de agua por aceite; con este prefrito se consigue la cocción de la pulpa y se crea con el aceite una barrera antioxidante.
- C- Una vez ha terminado la cocción el plátano prefrito se deja en reposo por un tiempo no mayor a siete (7) minutos, luego de lo cual esta listo para pasar al molino o extrusor obteniéndose así la masa de plátano o banano maduro, moldeable y con poco contenido de aceite.
- D- La masa así obtenida y con un reposo no mayor a siete (7) minutos se introduce en la tolva que alimenta el cilindro laminador, consistente en un cilindro rotatorio que ayudado de un troquel forma hojuelas de la masa alimentada.
- E- Las hojuelas de plátano o banano laminadas y moldeadas son deshidratadas luego hasta un contenido de humedad inferior a 7% en un tiempo inferior a cinco (5) minutos preferiblemente no superior a dos

6

(2) minutos. Este proceso de deshidratación es opcional, pero de gran valor agregado por el hecho de aumentar la vida útil del producto sin importar el grado de madurez, porque al disminuir el contenido de humedad se inhibe el crecimiento de hongos y microorganismos por un largo período de tiempo, se desaceleran los procesos de oxidación y desdoblamiento enzimático, además el bajo contenido de agua disminuye el consumo o intercambio de aceite en la fritura.

- F- Después de la deshidratación las hojuelas se empacan en bolsas herméticamente selladas y dentro de cajas para su posterior fritura. El producto semi elaborado es de fácil manipulación, amplía la vida útil del producto, pudiendo ser almacenado hasta por un mínimo de tres (3) meses antes de su fritado, una vez realizado el fritado su vida útil es de tres (3) meses a condiciones normales y de cinco (5) meses empacado en atmósfera modificada. De manera que el producto semi elaborado pueda ser fritado en el país o empresa de destino ó puede terminar su proceso con la fritura dando como resultado una hojuela crocante o alimento tipo snack, de color amarillo acaramelado y sabor dulce dado el estado de madurez del plátano banano.

Para el proceso de obtención de las láminas de plátano verde frito a partir de la masa de plátano consiste de las mismas etapas básicas necesarias para la obtención de la masa de plátano o banano maduro, pero con algunas variaciones o ajustes en las condiciones puesto que el plátano verde no presenta la misma composición del plátano maduro porque el contenido de agua de éstos últimos es mucho mayor, el proceso comprende las siguientes etapas:

A- Se retira cascara,

B- El plátano se hidrata luego introduciéndolo en agua con solución desinfectante, ácido cítrico y/o sal a una temperatura no inferior a 10° C y no superior a 30° C, las temperaturas mayores a 30° C posibilitan la fermentación y las temperaturas menores a 10° C lo endurecen, queman la piel del plátano y lo aleja de la temperatura de prefritado. El plátano verde inmediatamente es pelado debe sumergirse en una solución acuosa por un período mínimo de cuatro (4) horas, pero no superior a 24 horas tiempo en que se acelera la fermentación y la oxidación; la hidratación termina cuando al golpear el plátano pelado suena como un recipiente lleno de agua; el agua sirve además de protección contra la oxidación del almidón.

solubiliza la mancha de fenoles y minerales especialmente hierro. Adicionalmente otra ventaja de sumergir el plátano en agua es la disponibilidad inmediata de inventario de plátano pelado hasta por veinticuatro (24) horas, lo cual resulta de gran importancia debido a los grandes volúmenes requeridos de materia prima para alimentar un sistema de proceso industrial, al no contar con un sistema mecánico comprobado para el pelado del plátano.

- C- El plátano Hidratado se somete a cocción o prefreido en aceite a una temperatura entre 60° C y 120° C, cuando este flote en el aceite indica que la evacuación de agua se ha completado por lo tanto debe retirarse del aceite pues de lo contrario habrá un intercambio de agua por aceite, aproximadamente cinco (5) minutos; con este prefreido se consigue la cocción de la pulpa y se crea con el aceite una barrera antioxidante.
- D)- Una vez ha terminado la cocción el plátano prefreido se deja en reposo por un tiempo no mayor a siete (7) minutos, luego de lo cual está listo para pasar al molino o extrusor obteniéndose así la masa de plátano.
- E- La masa así obtenida y con un reposo no mayor a siete (7) minutos se porciona y por medio de una prensa hidráulica se comprime hasta formar una tela o lamina (troquelada o sin troquelar)
- F- Las porciones de lamina de plátano formadas se dejan reposar sobre una malla metálica hasta que se evapore el agua superficial con ayuda de un ventilador.
- G- Luego las laminas son empacadas en bolsas se sellan y se llevan a congelación luego de lo cual se almacenan en congelación hasta por ocho (8) meses.
- H- Las laminas de plátano verde pueden ser deshidratadas antes en forma rápida, previa realización de múltiples perforaciones en la tela o la lamina para obtener un mejor producto después de freido. Este proceso de deshidratación es opcional pero de gran valor agregado por el hecho de aumentar la vida útil del producto y no requiere de congelación.
- I- Una vez realizado el fritado de la lamina da como resultado una lamina crocante, que se asemeja a un plátano o elipse, de sabor salado de color amarillo , el cual es utilizado como acompañante en las comidas o como snacks.

Los procesos así descritos nos muestran una de las mejores formas de realización para la obtención de una masa de plátano ya sea maduro o verde

a partir de la cual se pueden tener productos semielaborados de larga vida o productos completamente procesados como láminas de plátano u hojuelas tipo snack si todo ello sea una limitante de la invención.

REIVINDICACIONES

1. Proceso para la elaboración de productos a base de una masa prefrita de plátano o banano maduro caracterizado porque se realiza partiendo de plátano pintón que tenga una madurez entre 25 y 32 grados brix y comprende las siguientes secuencias de etapas:

A- Se retira la cáscara,

B- El plátano una vez pelado se somete a cocción o prefreido en aceite a una temperatura entre 70° C y 120° C, cuando este flote en el aceite debe retirarse.

C- Una vez ha terminado la cocción el plátano prefeido se deja en reposo por un tiempo no mayor a siete minutos, luego de lo cual esta listo para pasar al molino o extrusor obteniéndose así la masa de plátano o banano maduro, moldeable y con poco contenido de aceite.

D- La masa así obtenida y con un reposo no mayor a siete minutos se introduce en la tolva que alimenta el cilindro laminador, consistente en un cilindro rotatorio que ayudado de un troquel forma hojuelas de la masa alimentada.

E- Las hojuelas de plátano o banano laminadas y moldeadas son deshidratadas luego hasta un contenido de humedad inferior a 7% en un tiempo inferior a cinco (5) minutos preferiblemente no superior a dos (2) minutos, este proceso de deshidratación es opcional.

F-Después de la deshidratación las hojuelas se empacan en bolsas herméticamente selladas y dentro de cajas para su posterior fritura.

2.- Producto obtenido por medio de proceso de la reivindicación No. 1 caracterizado porque se obtiene un producto semi elaborado de plátano o banano maduro, consistente en una hojuela, la cual después de la fritura da como resultado un producto completamente elaborado consistente en una hojuela crocante o alimento tipo snack, de color amarillo caramelado y sabor dulce.

3- Proceso para la elaboración de productos a base de una masa prefrita de plátano verde caracterizado porque el proceso comprende las siguientes etapas:

- A- Se retira la cáscara,
- B- El plátano se hidrata luego introduciéndolo en agua con solución desinfectante, ácido cítrico y/o sal a una temperatura no inferior a 10° C y no superior a 30° C. El plátano verde inmediatamente es pelado debe sumergirse en la solución acuosa por un periodo mínimo de cuatro (4) horas, pero no superior a veinte (20) horas.
- C- El plátano hidratado se somete a cocción o prefrito en aceite a una temperatura entre 80 °C y 120 °C, cuando éste flote en el aceite indica que la evacuación de humedad se ha completado por lo tanto debe retirarse del aceite. Tiempo promedio cinco (5) minutos.
- D- una vez ha terminado la cocción el plátano prefrito se deja en reposo por un tiempo no mayor a siete (7) minutos, luego de lo cual está listo para pasar al molino o extrusor obteniéndose así la masa de plátano.
- E- La masa así obtenida y con un reposo no mayor a siete (7) minutos se porciona y por medio de una prensa hidráulica se comprime hasta formar una tela o lámina. (troquelada o sin troquelar)
- F- Las porciones de lámina de plátano formadas se dejan reposar sobre una malla metálica hasta que se evapore el agua superficial con ayuda de un ventilador.
- G- Luego las láminas son empacadas en bolsas se sellan y se llevan a congelación, luego de lo cual se almacenan en congelación.

4. Proceso de acuerdo en la reivindicación No. 3 caracterizado porque las láminas de plátano verde pueden ser deshidratadas en forma rápida, previa realización de múltiples perforaciones en la tela o la lámina de manera que el producto no requiere de congelación. Producto obtenido de acuerdo con el proceso de las reivindicaciones Nos. 3 y 4 caracterizado porque se obtiene un producto de plátano verde semielaborado consistente en una lámina lista para freír, la cual una vez realizado el fritado da como resultado una lámina crocante, que se asemeja a un plátano o elipse, de sabor salado de color amarillo.



Dr. Sergio Cabrera Manríquez
Dr. Sergio Cabrera Torres
Dra. María Claudia de Cabrera

CORRESPONSALES EN:

ECUADOR
PERU
VENEZUELA
BOLIVIA
CHILE
ARGENTINA
BRAEL
PARAGUAY
URUGUAY
PANAMA
COSTA RICA
GUATEMALA
ARUBA

HONDURAS
NICARAGUA
SALVADOR
MEXICO
ESTADOS UNIDOS
CANADA
REPUBLICA DOMINICANA
PUERTO RICO
CUBA
ESPAÑA
ALEMANIA
DINAMARCA
FRANCIA

INGLATERRA
IRLANDA
ITALIA
SUECIA
LUXEMBURGO
GRAN BRETAÑA
AUSTRIA
GRECIA
BELGICA
PORTUGAL
FINLANDIA
HOLANDA
JAPON

SEÑORES
DIVISION DE PROPIEDAD INDUSTRIAL
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIVISION DE NUEVAS CREACIONES.

**ASUNTO: PROCESO GUBERNATIVO DE CONCESION Y REGISTRO DE LA
PATENTE DE INVENCION: " PROCESO PARA LA ELABORACION DE UNA MASA
DE PLATANO O BANANO PREFRITA Y PRODUCTOS ASI OBTENIDOS ".
SOLICITANTE: JULIAN GALVIS MORA
APODERADOS: SERGIO ROLANDO CABRERA MANRIQUEZ, Y/O SERGIO
ROBERTO CABRERA TORRES, Y/O MARIA CLAUDIA GORDILLO BERMEO.**

JULIAN GALVIS MORA, mayor de edad, vecino de la Ciudad de Cali, identificado como aparece al pie de mi firma, obrando en mi propio nombre y representación, con domicilio en la Ciudad de Cali, Departamento del Valle, República de Colombia, atentamente manifiesto a ustedes:

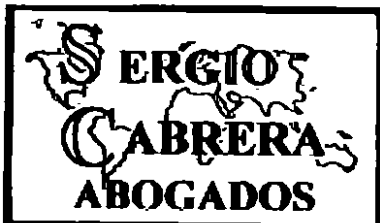
P O D E R

Por medio del presente escrito, confiero Poder Especial amplio y suficiente a los Doctores SERGIO ROLANDO CABRERA MANRIQUEZ, Y/O SERGIO ROBERTO CABRERA TORRES, Y/O MARIA CLAUDIA GORDILLO BERMEO, para que separadamente y en cualquier orden procedan a promover el PROCESO GUBERNATIVO DE CONCESION Y REGISTRO DE LA PATENTE DE INVENCION:

**" PROCESO PARA LA ELABORACION DE UNA MASA DE PLATANO O BANANO
PREFRITA Y PRODUCTOS ASI OBTENIDOS "**

MI Apoderado quede facultado para reivindicar prioridades, modificar, adicionar, o reformar las pretensiones de la solicitud, reclasificar, atender oposiciones gubernativas

CALI: CALLE 11 No. 8 - 48 • EDIFICIO BANCO TEGUENDAMA OFICINAS 303 - 401
TELEFONOS: 881 21 37 - 881 21 38 - 889 30 62 - 883 67 58 - 883 67 65 - FAX: (092) 883 67 38
BOGOTA: AVENIDA JIMENEZ No. 4 - 03 • EDIFICIO LERNER OFICINA 806 • TEL. 283 86 11 - 283 36 00 • FAX: 282 30 82
E-mail: scabrera@telecel.com.co



Dr. Sergio Cabrera Manríquez
Dr. Sergio Cabrera Torres
Dra. María Claudia de Cabrera

CORRESPONSABLES EN:

ECUADOR
PERU
VENEZUELA
BOLIVIA
CHILE
ARGENTINA
BRASIL
PARAGUAY
URUGUAY
PANAMA
COSTA RICA
GUATEMALA
ARUBA

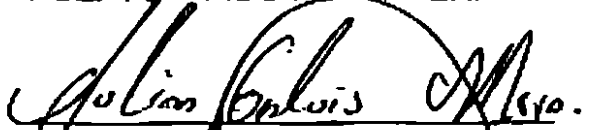
HONDURAS
NICARAGUA
SALVADOR
MEXICO
ESTADOS UNIDOS
CANADA
REPUBLICA DOMINICANA
PUERTO RICO
CUBA
ESPAÑA
ALEMANIA
DINAMARCA
FRANCIA

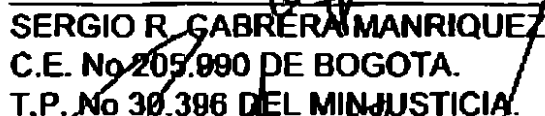
INGLATERRA
IRLANDA
ITALIA
SUECIA
LUXEMBURGO
GRAN BRETAÑA
AUSTRIA
GRECIA
BELGICA
PORTUGAL
POLANDIA
HOLANDA
JAPON

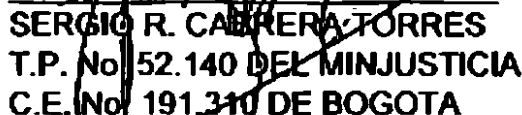
tanto oficiosas como a instancia de parte, pagar derechos o tasas, transigir, desistirse, cancelar, recibir, renunciar, sustituir, revocar sustituciones y renunciar este poder, pero en ningún caso podrá confesar.

De la División, Atentamente,

ACEPTO Y PIDO PERSONERIA:


JULIAN GALVIS MORA
C.C. No. 10.451.765 DE YUMBO
(VALLE).


SERGIO R. CABRERA MANRIQUEZ
C.E. No 205.990 DE BOGOTA.
T.P. No 30.386 DEL MINJUSTICIA.

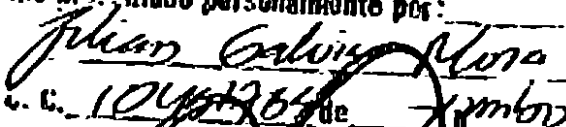

SERGIO R. CABRERA TORRES
T.P. No 52.140 DEL MINJUSTICIA
C.E. No 191.310 DE BOGOTA



Notario Urbano de Cali

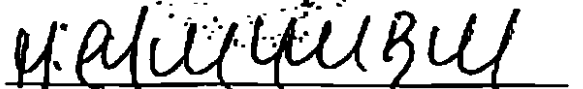
Anterior Documento
Oficio Exoneración Industria y Comercio

ha presentado personalmente por:


C.C. 10.451.765 de Yumbo

Carta Profesional

Cali, 10 de Mayo de 2011
Notario Urbano de Cali


MARIA CLAUDIA GORDILLO BERMEO
T.P. No. 52.146 DEL MINJUSTICIA
C.C. No. 31.523.747 DE JAMUNDI



12

Industria y Comercio**SUPERINTENDENCIA**

NIT : 800176009-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 01 - 22,724
FECHA : ABRIL 9 DE 2001SUPERINTENDENCIA Y COMERCIO
Radicación : 01028315 00000200 Folios: 12
Fecha (Año): 2001-04-10 12:42:00
Trámite : 002 PATENTES D 1 REGISTRO 411 PRESENTE
Removido: 2000 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PAGO	Gr. PAGO
SERGIO CARRERA	CONSIGNACION	BANCO POPULAR	030-00110-6	2737140	06/04/2001	190,080.00
SERGIO CARRERA	CONSIGNACION	BANCO POPULAR	030-00110-6	2737141	06/04/2001	190,080.00
SERGIO CARRERA	CONSIGNACION	BANCO POPULAR	030-00110-6	2737249	06/04/2001	356,640.00

***** CONCEPTO *****

CANT. REGISTRO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1 50003-01-01 SOLICITUDES	1 TRAMITES DE SOL. DE PATENTE DE IN	356,640.00
	TOTAL :	356,640.00

SON: TRESCIENTOS CINCUENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS CUARENTA PESOS

RESPONSABLE : _____

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

Carrera 13 No. 27-00 Pisos 5, 7 y 10
Commutador 382 0840
Fax 350 5220
E-mail: Info@sic.gov.co
www.sic.gov.co
Bogotá, D.C., Colombia



B

Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

REQUISITOS MINIMOS PARA ADMISION A TRAMITE

PATENTE DE INVENCION ☒

MODELO DE UTILIDAD ☐

- Indicación de que se solicita la concesión de una patente ☒
- Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud ☒
- Descripción de la invención ☐
- Dibujos de ser estos pertinentes ☐
- Comprobante de Pago de las tasas establecidas ☐

COMPLETA ☐

INCOMPLETA ☐

DISEÑO INDUSTRIAL ☐

- Indicación de que se solicita el registro de Diseño Industrial ☐
- Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud ☐
- Representación gráfica y fotográfica del Diseño Industrial o muestra del material que incorpora el diseño ☐
- Comprobante de pago de las tasas establecidas ☐

COMPLETA ☐

INCOMPLETA ☐

ESQUEMA DE TRAZADO ☐

- Indicación de que se solicita el registro de un Esquema de trazado ☐
- Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud ☐
- Representación gráfica del esquema de trazado ☐
- Comprobante de pago de las tasas establecidas ☐

COMPLETA ☐

INCOMPLETA ☐

Firma Responsable

Indicación : 01020315 00007200 Folios: 12
Fecha (MD): 2007-04-10 12:42:00
Fecha: Trámite : 002 PATENTES D I REGISTRO 411 PRESENTAC
Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

Carrera 13 No. 27-00 Piso 5 y 10
Conmutador: 334 12 21-2-3-4
Fax: 281 31 25 e-mail: info@ic.gov.co
Santa Fe de Bogotá D.C. - Colombia