



**Industria y Comercio**  
SUPERINTENDENCIA

Delegatura de Propiedad Industrial  
División de Nuevas Creaciones

SOLICITUD  
**PATENTE DE INVENCION**

21. EXPEDIENTE No.

**04-94393**

54. TITULO

ELABORACIÓN POR EXTRUSIÓN  
SECA DE PRODUCTOS A BASE DE AZUCAR  
O SIN AZUCAR

51. CLASIFICACION INTERNACIONAL

C13F 3/02

71. SOLICITANTE

CADBURY ADAMS USA LLC

DOMICILIO

WILMINGTON, DELAWARE, EE UU

74. APODERADO

CARLOS ORLANDO MAYA RODRIGUEZ

22. BOGOTA, D.C.,

22 Septiembre de 2004

| PETITORIO                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Industria y Comercio<br>SUPERINTENDENCIA                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                | SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO<br>Radicación : 04094393 00000000 Folios: 26<br>Fecha (MM): 2004-09-22 16:34:15<br>Trámite : 002 PATENTES D 1 REGISTRO/ 411 PRESENTA<br>Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES |                                                                                                                                                                                                 |
| FORMULARIO UNICO DE SOLICITUD DE PATENTE                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                 |
| 1. SOLICITUD DE:<br><input checked="" type="checkbox"/> Patente de Invención <input type="checkbox"/> Patente de Modelo de Utilidad                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                 |
| 2.<br><br>SOLICITANTE<br>(71)                                                                                                                                                                                               | Nombre: CADBURY ADAMS USA LLC<br>Dirección: 2711 Centerville Road Suite 400<br>Domicilio Wilmington, Delaware 19808, USA<br>Lugar de Constitución: DELAWARE, USA.<br>Teléfono Fax<br>E-mail:                                                   |                                                                                                                                                                                                                   | IDENTIFICACION<br>C.C. <input type="checkbox"/> NIT <input type="checkbox"/><br>C.E. <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/><br>Cual<br>Número:                                  |
|                                                                                                                                                                                                                             | Nombre: CARLOS ORLANDO MAYA RODRIGUEZ<br>Dirección: Cr. 13 A No 28-38, Mz 2 Bufete 245. Parque Central Bavaria<br>Teléfono 3419841 Fax 3368592<br>E-mail: tmcarlos@petb.net.co                                                                 |                                                                                                                                                                                                                   | IDENTIFICACION<br>C.C. <input checked="" type="checkbox"/> NIT <input type="checkbox"/><br>C.E. <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/><br>Cual<br>Número: 17.117.818 TP: 17.402 |
| 4.<br><br>INVENTOR(ES)<br>(72)                                                                                                                                                                                              | Nombres: 1.- DEGADY, Marc.<br>2.- POSTA, Joseph Della<br>Dirección: 1.- 91 Patriots Road, Morris Plains, New Jersey 07960, EE.UU.<br>2.- 8 Wildwood Road, Stanhope, New Jersey 07874, EE.UU.<br>Nacionalidad o Domicilio: Ciudadanos de EE.UU. |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                 |
| 5. Título (54)<br>ELABORACION POR EXTRUSION SECA DE PRODUCTOS A BASE DE AZUCAR SIN AZUCAR.                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                 |
| 6. Clasificación Internacional (51) C13F 3/02                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                 |
| 7. Prioridad<br><br>SI <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>                                                                                                                                      | (33) País de Origen                                                                                                                                                                                                                            | (32) Fecha                                                                                                                                                                                                        | (31) Número de Solicitud                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                 |
| 8. Para publicar a partir de la fecha de la presente solicitud a los:<br>6 meses <input type="checkbox"/> 12 meses <input type="checkbox"/> 18 meses <input checked="" type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/> Cual |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                 |
| 9. Comprobante de pago No. 04-74973 Fecha SEPT. 22 DE 2004                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                 |

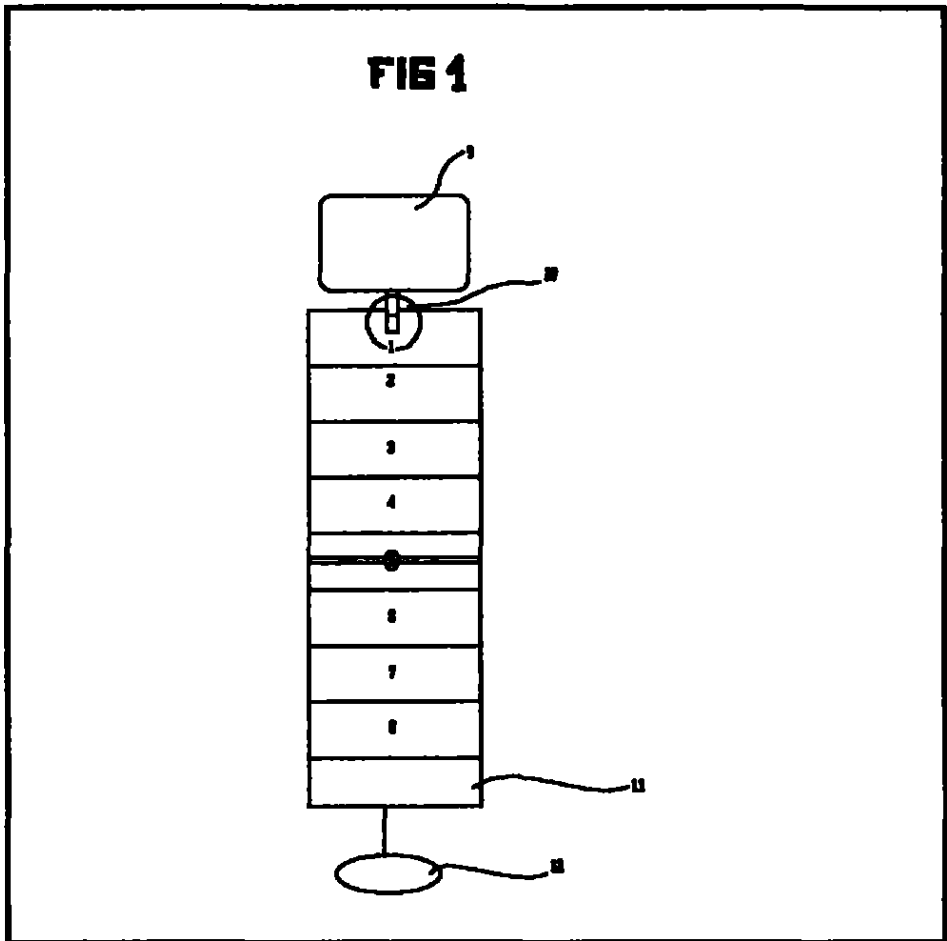
10

ANEXOS

- ☒ 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 del 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 12 x 12

11

FIGURA CARACTERISTICA



12

NOMBRE: CARLOS ORLANDO MAYA RODRIGUEZ

FIRMA: *C. F. Maya*

C.C. 17.117.818

T.P. 17.402 C.S.J.

SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO  
 Radicacion : 04094393 80000000 Folios: 25  
 Fecha (AMB): 2004-09-22 16:34:15  
 Trámite : 002 PATENTES D REGISTRO/ 411 PRESENTA  
 Dependencia: 2020 DIVISION DE MARCAS CREACIONES

NIT : 800176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 04 - 74,973 .  
 FECHA : SEPTIEMBRE 22 DE 2004

\*\*\*\*\* CONSIGNACION \*\*\*\*\*

| DEPOSITANTE               | TIPO PAGO    | BANCO         | CUENTA      | Nº. PAGO | FECHA PGO  | Vr. PAGO   |
|---------------------------|--------------|---------------|-------------|----------|------------|------------|
| CARLOS TANAYO Y ASOCIADOS | CONSIGNACION | BANCO POPULAR | 050-00110-6 | 24597778 | 22/09/2004 | 422,000.00 |

\*\*\*\*\* CONCEPTO \*\*\*\*\*

| CANT. RENTISTICO | CONCEPTO                          | TOTAL CONCEPTO |
|------------------|-----------------------------------|----------------|
| 1                | 50003-01-01 SOLICITUDES           |                |
| 1                | TRAMITES DE SOL. DE PATENTE DE IN | 422,000.00     |
|                  | TOTAL :                           | 422,000.00     |

SON: CUATROCIENTOS VEINTIDOS MIL PESOS

RESPONSABLE : \_\_\_\_\_

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. \_\_\_\_\_

**N 002810936**

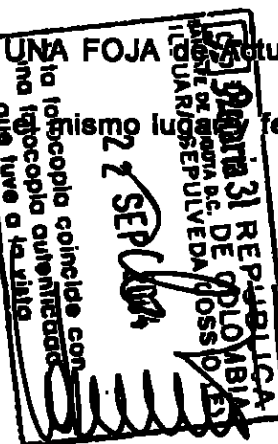
**FOLIO 1744.- PRIMERA COPIA.- ESCRITURA NUMERO OCHOCIENTOS SESENTA Y SIETE.-** En la Ciudad de Buenos Aires, Capital de la República Argentina, a dieciseis de octubre de dos mil tres, ante mi, Escribano Autorizante, **COMPARECE** el Doctor Daniel GOYTIA, argentino, mayor de edad, casado, L.E. número 4.526.965, domiciliado en Avenida Leandro N. Alem 449, 3º piso, de esta Ciudad.- El compareciente es persona hábil y de mi conocimiento, doy fe, así como que DICE: I.- Que por escritura del día de la fecha pasada ante mi, al folio 1738 del Protocolo de este mismo Registro, a mi cargo, se protocolizó un PODER otorgado por Cadbury Adams USA LLC, domiciliado en 2711 Centerville Road, Suite 400 Wilmington, Delaware 19808 USA, a su favor.- II.- Que viene por la presente a SUSTITUIR el citado mandato, reservándose para si las facultades, a favor de "CARLOS TAMAYO & ASOCIADOS" y/o Carlos Orlando Maya Rodriguez y/o Gustavo Calderon Rosero y/o Carmen Graciela Florez y/o Clara Cortes Charry y/o Doctora Mayerling Rocio Castelblanco S., con domicilio en Carrera 7 N° 17-51, Of. 710, Edificio Carrera Séptima, Bogotá, COLOMBIA, para actuar en dicho país con las siguientes facultades: "...poder amplio y suficiente para recabar de las autoridades nacionales que corresponda sean estas administrativas y/o judiciales la obtención de "PATENTES, MARCAS, MODELOS, DISEÑOS Y SUS RENOVACIONES", y realizar todos los trámites conducentes para proteger los derechos de la mandante, a cuyo efecto, los faculta para efectuar ante dichas autoridades nacionales, administrativas y/o judiciales todos los trámites necesarios a los objetos indicados, presentar solicitudes, alegatos, oposiciones, protestas, apelaciones y demandas; desistir, arreglar y transigir; aceptar cesiones y transferencias; solicitar testimonios; recibir do-

...a cuyo efecto, los faculta para efectuar los actos de trámite que en el curso de los procedimientos administrativos y judiciales correspondan, presentar solicitudes de auxilio (E) y demandas; desistir, arreglar las causas y transigir, conciliar con las partes, solicitar testigos; recibir o



N 002810936

cumentos y otros valores; justificar explotaciones; cobrar y percibir; firmar  
instrumentos públicos, privados y escrituras públicas; para renunciar o no a  
las gestiones judiciales; y hacer cuanto fuere necesario ante las autoridades  
nacionales, judiciales y/o administrativas, sea como demandante o como  
demandado, para proteger los intereses del mandante, con facultad de sub-  
stituir este instrumento y revocar tal substitución. Se deja constancia que las  
facultades enumeradas en este mandato, son meramente ejemplificativas y  
no limitativas de otras facultades implícitas, por cuyo motivo, los mandatarios  
quedan autorizados para ejercer sin restricción alguna todos los derechos  
que acuerde la ley que se relacionen y/o emerjan y/o que sean consecuencia  
del objeto del presente poder y ya sea ello en razón de la legislación vigente  
y/o de la legislación que en el futuro se promulgue...".- LO TRANSCRIPTO  
ES COPIA FIEL, doy fe, de las partes pertinentes del mandato relacionado.-  
LEIDA y ratificada, así lo expresó, otorgó, aceptó y firmó, por ante mí, doy  
fe.- "SIGUE UNA FIRMA".- Esta mi sello.- Ante mí: ALEJANDRO M. LIPO-  
RACE.- CONCUERDA con su escritura matriz que pasó ante mí, al folio 1744  
del Protocolo del Registro 1331, a mi cargo. PARA LOS APODERADOS ex-  
pido esta PRIMERA COPIA en UNA FOJA de Actuación Notarial número N  
002810936 que sello y firmo en el mismo lugar y fecha de su otorgamiento,  
doy fe.-



ALEJANDRO M. LIPORACE  
MATRICULA 3837  
ESCRIBANO PUBLICO



L 005801673

EL COLEGIO DE ESCRIBANOS de la Ciudad de Buenos Aires, Capital Federal de la República Argentina, en virtud de las facultades que le confiere la ley vigente, LEGALIZA la firma y sello del escribano **ALEJANDRO MARIA LIPORACE**

obrantes en el documento anexo, presentado en el día de la fecha bajo el N° **031021343118/6** La presente legalización no juzga sobre el contenido y forma del documento.



Buenos Aires, **Martes 21 de Octubre de 2003**

**ESC. LUIS FEDERICO BERUTI**  
**COLEGIO DE ESCRIBANOS**  
**CONSEJERO**

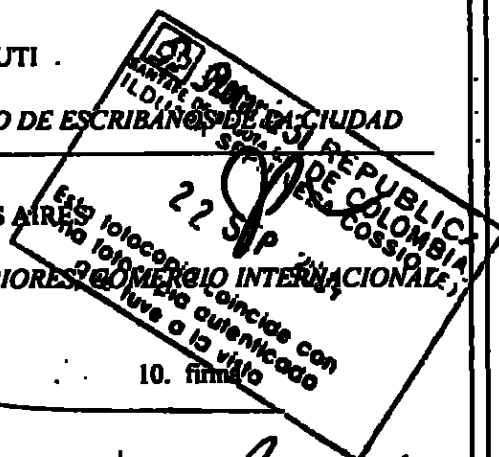
#### APOSTILLE

Convención de La Haya du 5 octobre 1961

1. PAIS: República Argentina
- El presente documento público
2. Ha sido firmado por: LUIS FEDERICO BERUTI
3. Quién actúa en calidad de: CONSEJERO
4. y está revestido del sello/timbre del COLEGIO DE ESCRIBANOS DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES.

Certificado:

5. en LA CIUDAD AUTONOMA DE BUENOS AIRES
6. el día 21/10/2003
7. por MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES, COMERCIO INTERNACIONAL Y CULTO.
8. bajo el número: 31021018900
9. sello:



**ESC. HORACIO A. BALLESTRIN**  
**COLEGIO DE ESCRIBANOS**  
**CONSEJERO**

Convenio firmado el 2/7/97 entre el Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto y los Colegios Notariales de la República Argentina sobre delegación de funciones de legalización. (Apostilla)

CERTIFICADO NOTARIAL (CORPORACIÓN)

Hoy 3 de Octubre de 2003 compareció Daniel Chung a quien conozco, quien luego de prestar juramento debidamente, declaró y dijo que él es Subsecretario de Oakbury Adams USA, LLC la compañía nombrada en el documento que antecede, una corporación organizada conforme a las leyes del Estado de Delaware

domiciliada en la ciudad de Wilmington Estado de Delaware.

Legalmente constituida para un período de duración que aún no ha terminado; que el declarante está autorizado por dicha compañía para conferir este poder y que personalmente ha firmado y estampado el sello de la compañía al pie de dicho poder en nombre y representación de la compañía mencionada.

El suscrito Notario ha visto los estatutos de incorporación firmados en Stamford Estado de Connecticut

Con fecha 3 de Oct, 2003, certifica que de conformidad con la legislación de dicho Estado la anterior declaración jurada es prueba suficiente de que los hechos sobre que ella versa son ciertos o verdaderos de lo cual da fe como asimismo de que el compareciente firmó este instrumento en su presencia.

Notary Public (Notario Público)

CERTIFICADO NOTARIAL (INDIVIDUAL)

SE:

A los días del mes de 20 compareció personalmente ante mí, Notario Público en y por el condado antes citado,

a quien(es) doy fe de conocer y me consta que es(son) la(s) persona(s) descrita(s) y firmante(s) del documento que precede, declarando ante mí que otorga(n) el mismo para los fines y propósitos que en él se expresan.

Notary Public (Notario Público)

CERTIFICADO NOTARIAL (INDIVIDUAL)

SE:

A los días del mes de 20 compareció personalmente ante mí, Notario Público en y por el condado antes citado,

a quien(es) doy fe de conocer y me consta que es(son) la(s) persona(s) descrita(s) y firmante(s) del documento que precede, declarando ante mí que otorga(n) el mismo para los fines y propósitos que en él se expresan.

Notary Public (Notario Público)

NOTARIAL CERTIFICATE (CORPORATION)

On this 3 day of October 2003 personally came Daniel Chung known to me, who being by me duly sworn did depose and say that he is the Assistant Secretary of Oakbury Adams USA LLC the Company herein named, a Corporation organized under the laws of the State of Delaware domiciled in the City of Wilmington State of Delaware

and legally constituted for a period of tenure not yet expired, furthermore that the deponent is authorized by said Company to confer this Power of Attorney, and that he personally has signed and affixed the seal of the Corporation at the foot of such power of attorney in the name and on behalf of the Corporation mentioned.

The undersigned Notary Public has seen the Articles of Incorporation of said Corporation executed in Stamford State of Connecticut

on (date) October 3, 2003 And hereby certifies that under the laws of said State the foregoing acknowledgement is a sufficient proof that the facts therein contained are true, which he attests, as also that the appraiser signed this instrument in his presence.

Liamarie Compollattaro

LIAMARIE COMPOLATTARO  
NOTARY PUBLIC  
MY COMMISSION EXPIRES FEB. 28, 2004

On this day of 20 personally appeared before me, a Notary Public, in and for the above mentioned county

to me known, and known to me to be the person(s) described herein, who executed the foregoing document, and duly acknowledged to me that he(they) executed the same for the uses and purposes therein expressed.

NOTARIAL CERTIFICATE (INDIVIDUAL)

SE:

On this day of 20 personally appeared before me, a Notary Public, in and for the above mentioned county

to me known, and known to me to be the person(s) described herein, who executed the foregoing document, and duly acknowledged to me that he(they) executed the same for the uses and purposes therein expressed.

22 SEP 2004  
Esta fotocopia coincide con una fotocopia autenticada que tuve a la vista

ALEJANDRO M. LIPORACE  
MATRICULA 3837  
ESCRIBANO PUBLICO

**APOSTILLE**

(C nvention de La Haye du 5 octobre 1961)

1. Country: The United States of America

**THIS PUBLIC DOCUMENT**

2. has been signed by **GINAMARIE COMPOLATTARO**

3. acting in the capacity of **NOTARY PUBLIC**

4. in the State of Connecticut for the term of March 1, 1999 to February 28, 2004

**CERTIFIED**

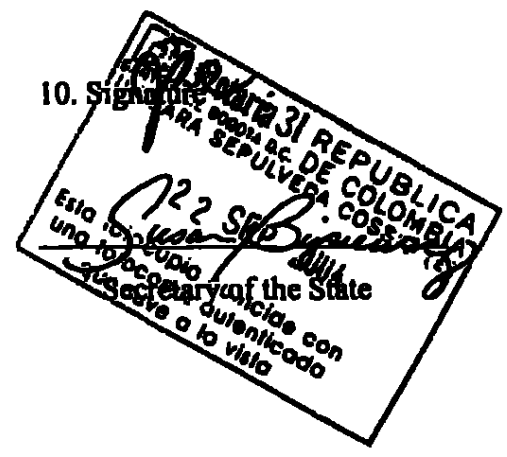
5. at Hartford, Connecticut

6. on **October 9, 2003**

7. by **SUSAN BYSIEWICZ**, Secretary of the State of Connecticut

8. Number : **2003-11434**

9. Seal :



UNITE  
ICA - 120175  
233 Exp. Fr.  
Mm. 1996



TRADUCCIÓN PÚBLICA -----

DANIEL GOYTÍA - PATENTES Y MARCAS. -----

[Luego de un PODER redactado en idiomas inglés y español aparece lo siguiente:] -----

Fecha (3): el 03 de octubre de 2003. -----

(4) [Aparece una firma ilegible]. -----

[Al pie de esta página se lee:] (1) Nombre del Solicitante, (2) Domicilio del Solicitante, (3) Fecha, (4) Firma del Solicitante. -----

[A continuación aparecen tres Certificados Notariales redactados en español e inglés] -----

[Debajo del primer Certificado Notarial aparece lo siguiente:]

Escribano Público: [Sigue una firma ilegible junto a un sello que reza:] GINAMARIE COMPOLATTARO, ESCRIBANA PÚBLICA. MI MATRÍCULA VENCE EL 28 DE FEBRERO DE 2004. -----

[A la derecha de lo antedicho aparece un sello en relieve ilegible]. -----

APOSTILLA -----

[Aparece una frase en otro idioma] -----

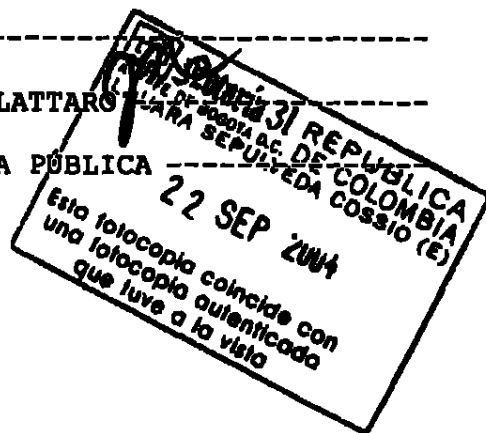
1. País: Estados Unidos de Norteamérica -----

ESTE DOCUMENTO PÚBLICO -----

2. ha sido firmado por GINAMARIE COMPOLATTARO -----

3. actuando en su carácter de ESCRIBANA PÚBLICA -----

UGARTE  
ICA - IMPRES  
233 Cep: P-1.  
No. 1116



ALEJANDRO M LIPORACE  
MATRICULA 3837  
ESCRIBANO PUBLICO

4. en el Estado de Connecticut por el período que va desde el 1 de marzo de 1999 hasta el 28 de febrero de 2004 -----

CERTIFICADO -----

5. en Hartford, Connecticut -----

6. el 9 de octubre de 2003 -----

7. por SUSAN BYSIEWICZ, Secretaria del Estado de Connecticut --

8. Número: 2003-11434 -----

9. Sello: [Aparece una oblea en otro idioma] -----

10. Firma: [Aparece una firma ilegible debajo de la cual se lee:] Secretario del Estado. -----

Certifico por la presente que la que antecede es traducción fiel y completa al español de las partes pertinentes en idioma inglés del documento original que tuve ante mí y a la cual me remito. En la ciudad de Buenos Aires, a los 15 días del mes de octubre de dos mil tres. -----

*Valencia Fiori Ucanje*

VALENTIA FIORI UCANJE  
TRANSLADORA PUBLICA - INTER  
Mat. Tr. XII Fo. 233 Cop. Fid.  
Insc. E.T. C.R.A. Nro. 1114

*Daniel Goytia*  
POR DANIEL GOYTIA  
AGENTE Nº 184

CERTIFICO EN SELLO DE ACTUA-  
CION NOTARIAL Nº 15002332900  
BUENOS AIRES 10/12/03

REPUBLICA  
DE COLOMBIA  
SEFULVEDA COSSIO (E)  
22 SEP 2004  
Esta fotocopia coincide con  
una fotocopia autenticada  
que lleva a la vista

ALEJANDRO M LIPORACE  
MATRICULA 3837  
ESCRIBANO PUBLICO

USANTE  
CA - INTER  
33 Cop. Fid.  
Nro. 1114

# DANIEL GOYTIA - PATENTS & TRADEMARKS

## Power of Attorney

The undersigned (1)  
Cadbury Adams USA LLC

Residing at (2)  
2711 Centerville Road, Suite 400  
Wilmington, Delaware 19808 USA

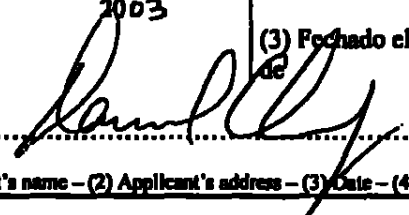
hereby grants to DANIEL GOYTIA

residing in Buenos Aires, Argentina  
full and ample power of attorney to represent him (it) and  
to apply to the proper national authorities, either  
administrative or judiciary for

Patents, Trademarks, Models, Designs and their  
Renewals

and to carry out all the necessary steps to protect our rights,  
to which effect they are empowered to take all necessary  
steps before the said national authorities, either  
administrative and/or judicial, for the aforementioned  
purposes, including to file petitions, arguments oppositions,  
protests, appeals and claims, to waive, settle and  
compromise; to accept assignments and transfers; to apply  
for certified copy; to receive documents and other valuable  
things; to prove workings; to collect monies; to sign public  
and private instruments and deeds; to either waive or not at  
their discretion the right of resorting to court proceedings;  
to do all and whatever shall be necessary before any  
national judicial and/or administrative authorities to protect  
the constituent's interests, either as plaintiff or defendant,  
with power to substitute this instrument and to revoke such  
substitution. It being understood that the above powers  
enumerated in this mandate are merely exemplifying and  
not limitative of other powers and therefore the attorneys-  
in-fact are authorized to exercise without any restriction  
whatsoever, all the rights granted by Law or emerging from  
it or which, may be a consequence of the objects of this  
mandate and whether this be under legislation at present in  
force or legislation which may be promulgated in the  
future.

Dated (3)  
Day 3 of October, 2003

(4) 

(1) Applicant's name - (2) Applicant's address - (3) Date - (4) Applicant's Signature

## Poder

El abajo firmante (1)  
Cadbury Adams USA LLC

Domiciliado en (2)  
2711 Centerville Road, Suite 400  
Wilmington, Delaware 19808 USA

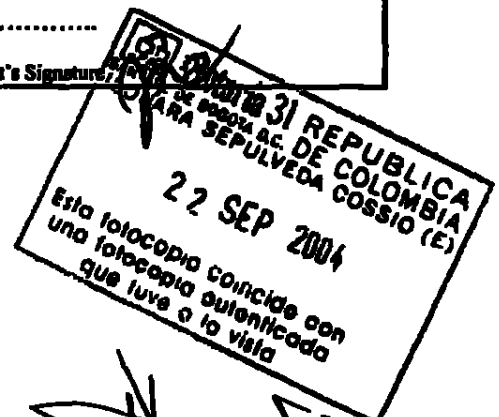
por el presente otorga a DANIEL GOYTIA

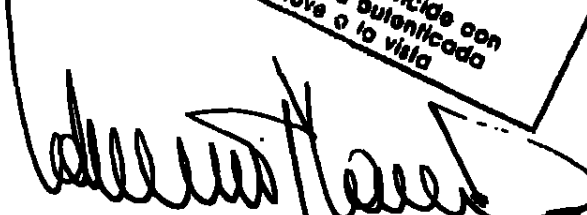
domiciliado en Buenos Aires, Argentina  
poder amplio y suficiente para recabar de las autoridades  
nacionales que corresponda, sean éstas administrativas y/o  
judiciales, la obtención de

Patentes, Marcas, Modelos, Diseños y sus renovaciones

y realizar todos los tramites conducentes para proteger los  
derechos de la mandante, a cuyo efecto, los faculta para  
efectuar ante dichas autoridades nacionales,  
administrativas y/o judiciales, todos los tramites  
necesarios a los objetos indicados; presentar solicitudes,  
alegatos, oposiciones, protestas, apelaciones y demandas;  
desistir, arreglar y transigir; aceptar cesiones y  
transferencias, solicitar testimonios, recibir documentos y  
otros valores; justificar explotaciones, cobrar y percibir;  
firmar instrumentos públicos, privados y escrituras  
publicas; para renunciar o no a las gestiones judiciales; y  
hacer cuanto fuere necesario ante las autoridades  
nacionales, judiciales y/o administrativas, sea como  
demandante o como demandado, para proteger los  
intereses del mandante, con facultad de substituir este  
instrumento y revocar tal substitución. Se deja constancia  
que las facultades enumeradas en este mandato, son  
meramente ejemplificativas y no limitativas de otras  
facultades implícitas, por cuyo motivo, los mandatarios  
quedan autorizados para ejercer sin restricción alguna  
todos los derechos que acuerde la ley que se relacionen  
y/o emerjan y/o que sean consecuencia del objeto del  
presente poder y ya sea ello en razón de la legislación  
vigente y/o de la legislación que en el futuro se  
promulgue.

(3) Fechado el  
de 20



  
ALEJANDRO M. LIPORACE  
MATRICULA 3837  
ESCRIBANO PUBLICO



SECRETARÍA DE AGENDAMIENTO Y REGISTROS



T 002332900

LIPORACE  
17  
co

Buenos Aires, 10 de noviembre de 2003.-

En mi carácter de Escribano Titular del Registro 1331 de Capital Federal.-

CERTIFICO que la reproducción anexa, extendida en Cinco.-

foja/s, que sello y firmo, es COPIA FIEL de su original, que tengo a la vista, doy fe.

El Autorizante deja constancia que el documento cuyas fotocopias se certifican se encuentra redactado en idioma extranjero con su correspondiente traducción al español y consiste en un Poder otorgado por Cadbury Adams USA LLC, a favor de DANIEL GOYTIA.-

ALEJANDRO M. LIPORACE  
MATRICULA 3837  
ESCRIBANO PUBLICO

CECBA - LEY 484 GCBA  
031118019660  
18/11/2003 11:19:28

CECBA - LEY 484 GCBA  
LEGALIZACION  
031118378400  
18/11/2003 11:19:28

REPUBLICA DE COLOMBIA  
27 SEP 2003  
Estn fotocopia coincide con  
una fotocopia autenticada  
que tuve a la vista



L 005836804

EL COLEGIO DE ESCRIBANOS de la Ciudad de Buenos Aires, Capital Federal de la República Argentina, en virtud de las facultades que le confiere la ley vigente, LEGALIZA la firma y sello del escribano **ALEJANDRO MARIA LIPORACE**

obstantes en el documento anexo, presentado en el día de la fecha bajo el N° **031118378400/1** La presente legalización no juzga sobre el contenido y forma del documento.

Buenos Aires, Martes 18 de Noviembre de 2003



ESC. GRISELDA JULIA JATIB  
COLEGIO DE ESCRIBANOS  
LEGALIZADORA

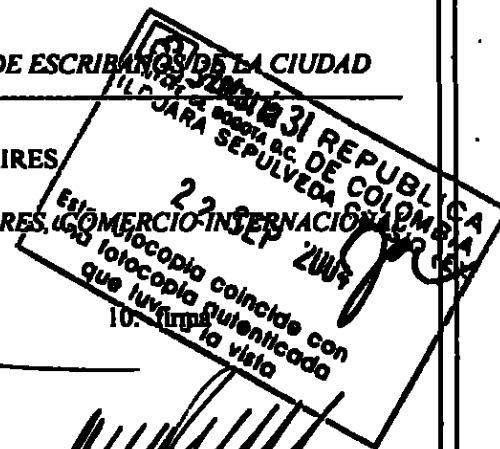
**APOSTILLE**

Convención de La Haya du 5 octobre 1961

1. PAIS: *República Argentina*
- El presente documento público
2. Ha sido firmado por: GRISELDA JULIA JATIB
3. Quién actúa en calidad de: LEGALIZADORA
4. y está revestido del sello/timbre del **COLEGIO DE ESCRIBANOS DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES**.

Certificado:

5. en LA CIUDAD AUTONOMA DE BUENOS AIRES
6. el día 18/11/2003
7. por MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES, COMERCIO INTERNACIONAL Y CULTO.
8. bajo el número: 31118019660
9. sello:



ESC. JOSE F. BALLESTRIN  
COLEGIO DE ESCRIBANOS  
CONSEJERO

Convenio firmado el 2/7/97 entre el Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto y los Colegios Notariales de la República Argentina sobre delegación de funciones de legalización. (Apostilla)

## **ELABORACIÓN POR EXTRUCCION SECA DE PRODUCTOS A BASE DE AZÚCAR O SIN AZÚCAR**

### **DESCRIPCIÓN**

#### **Campo de la invención**

La presente invención se refiere a un método para la preparación en proceso continuo de un artículo de confitería con o sin azúcar a partir de un agente viscosante. Se trata de una extrusión donde se pasa la mezcla en una extrusora de doble tornillo, la que comprende una serie de zonas de calentamiento, tornillos de avance delanteros, tornillos de compresión delanteros, tornillos voladores inversos, paletas mezcladoras delanteras, un obturador de orificios, y una válvula de control de presión y dispositivo de ventilación con el fin de reducir el contenido de humedad de la confitura en un mínimo de tiempo

#### **Estado de la técnica**

En general a través del tiempo se conocen artículos de confitería denominados como confitería "pesada" y confitería "ligera". Los primeros poseen una base de caramelo consistente en azúcar y otros agentes viscosante, la cual conforma un jarabe sólido compuestos por más o menos un 90% de azúcar, 60% de jarabe de maíz, y menos de un 5% de agua, en relación al peso. El dicho jarabe generalmente además de sacarosa y jarabe de maíz, puede incluir otros materiales y opcionalmente se pueden añadir ingredientes como los aromatizantes, edulcorantes, acidulantes y colorantes. Las formulaciones de confitería se preparan comúnmente por medio de métodos convencionales.

El uso de productos sin azúcar hervidos a altas temperaturas a base de PALATINIT® (isomaltosa, Suddeutsche Zucker) ha generado interés tanto en el mercado internacional como en el interior. Un problema que presenta la preparación de tales dulces es que la composición prototípica actual requiere una demanda de temperaturas de cocción más altas de lo habitual, que se sitúan en 143°C-166°C, para conseguir que la humedad final del producto resulte aceptable.

Estas diferencias en las altas temperaturas fuerza a los sistemas de cocción actuales a llegar a sus límites máximos de operación 82.7 kPa a 171°C. A esta temperatura alta de cocción, la viscosidad de caramelo de isomaltosa para la descarga es muy baja comparada con formulaciones de producción convencional. Esta baja viscosidad dificulta la extracción del vapor de agua durante la descarga al vacío así como la manipulación durante las fases restantes de la producción. Por la baja solubilidad de la isomaltosa en agua, se requiere de agua adicional y temperaturas más elevadas para procesar el agente viscosante.

Se conocen métodos para la cocción con extrusión de artículos de confitería con azúcar, como en la British Food Manufacturing Industries Research Asociation, informe de investigación N° 496, Diciembre, 1984. WO A 8500957 expone un proceso para amasar una mezcla que contiene cacao dentro de una extrusora de tornillo doble que cuenta con secciones diferentes, sin embargo, no describe un proceso en el que el agente viscosante con o sin azúcar se funda en la extrusora de tornillo doble. Así como tampoco existe válvula de control de presión en el aparato bajo el cual se efectúa el proceso.

US-A-5051500 describe un proceso para la preparación de un polisacárido unido aleatoriamente (polidextrosa) mediante la fusión de un sacárido reductor en una extrusora de tornillo doble, no obstante la extrusora no posee obturador, ni una válvula de control de presión para llevar a cabo el proceso correspondiente.

EP-A-0418106 se refiere a la producción de dulces pesados a base de polidextrosa en un empastador continuo, sin restricciones de ningún tipo, como puede ser un obturador de orificios y sin una válvula de control de presión.

WO-A-92/00016 describe un proceso para la producción continua de un compuesto para caramelo duro a partir de una solución acuosa de sustitutivos del azúcar.

Un método para la preparación continua de goma de mascar en una extrusora de tornillo doble corotante y para reducir las aglomeraciones empleando una inyección

cual de goma base viene descrito en la patente de Estados Unidos N° 5,135,760.

Finalmente nuestra patente EP 0794708 se refiere a un proceso continuo con nueve zonas de calentamiento bajo condiciones de temperatura y presión que conducen a la obtención de un confite vítreo, pero donde el proceso presenta inconvenientes en cuanto a la fusión del material, viscosidad, eliminación de agua y las características organolépticas finales del producto.

Ahora hemos encontrado que es fundamental para la parte inicial de la fusión tener una sola zona de calentamiento en lugar de dos, a la vez que la temperatura se ha optimizado lo que redunda en calidad del producto y costos del proceso.

### **Resumen de la invención**

La presente invención se refiere a un método para preparación en proceso continuo de un artículo de confitería a partir de un agente viscosante con o sin azúcar que comprende los pasos de:

a -Introducción del agente viscosante en el tambor de una extrusora de tornillo doble equipada con varias zonas de calentamiento; en disposición vertical con desplazamiento de arriba hacia abajo, con una velocidad de alimentación entre 60 y 95 Kg/h.

b- Realizar la extrusión de la mezcla del agente viscosante en una primera zona de calentamiento para fundir el agente viscosante, a una temperatura de 267°C-273°C donde la primera zona de calentamiento está configurada de manera que comprende un tiempo mínimo de fusión del agente viscosante;

c- extrusión que lleva la mezcla del agente viscosante fundido de la serie de zonas de calentamiento inicial hasta el obturador de orificios, a una temperatura entre 173°C-176°C, de manera que resulta un tiempo mínimo de fusión para el agente viscosante;

d- extrusión que mezcla el agente viscosante fundido desde el obturador de orificios hasta una zona donde se encuentra una válvula de control de presión, que determina una estadia mínima mientras se continua la fusión de la mezcla.

e- extrusión que mezcla el agente viscosante fundido desde la zona de calentamiento que tiene la válvula de control de la presión hasta una zona de calentamiento que tiene un punto de ventilación, que libera el vapor para reducir humedad en un tiempo mínimo.

f- salida de la mezcla el agente viscosante fundido del punto (e) para formar un confite cristalino.

La invención también se refiere a dulces preparados según el método inventivo.

#### **Breve descripción de la figura**

La figura 1 muestra un diagrama del equipo con el cual se ejecuta el proceso continuo para obtener el artículo de confitería a partir de un agente viscosante con o sin azúcar.

#### **Descripción detallada de la invención**

Este nuevo proceso se desarrollo para optimizar las etapas del proceso, donde se redujo en el equipo una de las múltiples zonas de calentamiento, pero con el establecimiento de temperaturas más específicas, que proporcionan una consistencia y viscosidad de la base de caramelo, optima en relación al proceso anterior, que procura además un manejo adecuado a través de las diferentes zonas de calentamiento, con tiempos de fusión y fluidez que llevan a obtener un producto final de características organolépticas agradables, sin las burbujas indeseables que se producen con otros sistemas y métodos de producción, resultando en un proceso más eficiente y como valor agregado baja en costos de operación para la producción del confite.

La presente invención se refiere a un método para preparar de forma continua un artículo de confitería a partir de un agente viscosante con o sin azúcar. Más específicamente, el presente método comprende una extrusión que mezcla un agente viscosante en una extrusora de tornillo doble configurada para realizar la fusión del agente viscosante en un tiempo

mínimo. La extrusora va equipada con zonas de calentamiento múltiples, tornillos de avance delantero, tornillos de compresión delanteros, tornillos voladores inversos, paletas mezcladoras delanteras, un obturador, y válvula de control de presión. La extrusora de tornillo doble también posee con el propósito de reducir el contenido de agua de la mezcla a menos del 2% en un tiempo mínimo. El agente viscosante se introduce en la extrusora y se mezcla bajo una presión leve y unas condiciones de temperatura que han sido determinadas específicamente, para formar un producto de confitería cocido de forma homogénea, con excelentes cualidades organoléptica y sin burbujas de aire. El método es relativamente sencillo, en un sólo paso, rápido, versátil, relativamente barato y eficiente para la producción de productos de confitería de baja volatilidad sin emplear un solvente. El producto puede ser enfriado dentro o fuera de la extrusora y utilizado para obtención de productos de confitería.

El término "artículo de confitería vítreo o cristalino" para este efecto significa un producto dulce duro, con o sin azúcar y amorfo. La base del caramelo puede ser un jarabe sólido de azúcares que normalmente contiene hasta aproximadamente un 90 % de azúcar y cerca de un 55 % de jarabe de malz, y de aproximadamente menos de 5 % de agua, preferiblemente menos de 2 % de agua en relación al peso de la composición final.

El componente con o sin azúcar de la base de caramelo puede seleccionarse de cualquier material que tenga propiedades como viscosantes, aplicables en la elaboración de productos de confitería, como monosacáridos, disacáridos, polisacáridos, alcoholes de azúcar; polidextrosa, polímeros unidos aleatoriamente a la glucosa como los polímeros distribuidos por Pfizer, Inc., Groton, Connecticut; isomaltosa (una mezcla racémica de alfa-D-glucopiranosil-1,6-manitol y alfa-D-glucopiranosil-1,6-sorbitol producido bajo el nombre comercial PALATINIT® por Suddeutsche Zucker), maltodextrinas; hidrolizados de almidón hidrogenado como LYCASIN (Roquette Corporation) y HYSTAR® (Lonza, Inc.); hexosas hidrogenadas; disacáridos hidrogenados y mezclas derivadas.

Los agentes viscosantes del azúcar apropiados incluyen los monosacáridos, los disacáridos y los polisacáridos como la xilosa, ribulosa,

glucosa (dextrosa), mañosa, galactosa, fructosa (le-vulosa), sacarosa, maltosa, azúcar invertido, almidón parcialmente hidrolizado y jarabe de glucosa deshidratado y mezclas derivadas. Las mezclas de la sacarosa y jarabe de glucosa deshidratado son los agentes viscosantes preferidos del azúcar.

Los agentes viscosantes de alcohol de azúcar adecuados incluyen el sorbitol, el xilitol, el manitol, el galactitol, el maltitol, la isomaltosa, los hidrolizados del almidón hidrogenado y mezclas derivadas.

Una forma de realización comprende como agente viscosante la isomaltosa presente en un 15%-50% en relación al peso de la mezcla.

Para cuando se tiene viscosantes que contengan agua en un promedio de 30%-40%, se realiza un tratamiento previo inyectando agua, en un tambor de expansión, antes de introducir el agente viscosante en la extrusora.

Una extrusora de zonas múltiples para llevar a cabo el método de la presente invención es una extrusora de tornillo doble, que tiene dos ejes propulsores de toma constante compuestos de elementos individuales para la transmisión y para el amasado de intensidades y longitudes diferentes. la forma de realización preferida emplea una extrusora de tornillo doble que rote en el mismo sentido como el modelo Baker APV N° MPF-80-D o equivalente. Una extrusora de tornillo doble para la realización de nuestro proceso puede estar conformada por: tornillos de avance delanteros (zona 1) que desplazan el producto hacia delante, tornillos de compresión delanteros (zona 2) que aumentan la presión del producto, tornillos voladores inversos (zona 3) que incrementan el tiempo de residencia del producto en los tornillos logrando así una rápida fusión, tornillos de compresión delanteros (zona 4), tornillos de avance delanteros, un obturador de orificios y válvula de control de presión ( zona 5) para controlar el tiempo de residencia total del producto en los tornillos, ); y realizar la extracción de agua mediante el dispositivo para eliminar el vapor de agua que tiene la válvula de control de presión, paletas mezcladoras delanteras para homogeneizar el producto y un punto de ventilación que permite que el vapor de agua salga de la extrusora, (zona 6) como complemento puede incluir un dispositivo de vacío para eliminar el vapor de agua, cuando se utilizan materias primas con alto contenido de agua. Las (zonas 7 y 8) comprenden respectivamente tornillos de avance delanteros y tornillos de compresión delanteros.

En la parte inferior se encuentra el molde 11, donde se deposita la mezcla y una vez fría se obtiene el confite vitreo o cristalino 12.

La parte de arriba del barril de la extrusora o alimentador 9 puede contener múltiples puertos de entrada para introducir los ingredientes opcionales, que van a la tolva de alimentación 10.

El caramelo resultante se obtiene como una masa vitrea o cristalina, libre de burbujas, homogénea, que se puede cortar, moldear etc utilizando diferentes técnicas de formación dependiendo del producto final que se quiera.

El método continuo de la presente invención para obtener un artículo de confitería a partir de un agente viscosante con o sin azúcar puede entenderse mejor haciendo referencia a la figura 1 que ilustra una extrusora de doble tornillo, como el modelo Baker APV N° MPV-80D, adaptada para el proceso de la presente invención.

Tal y como se establece en la figura 1, la extrusora vertical opera de arriba hacia abajo, el agente viscosante es colocado en una tolva de alimentación 10 en la Zona 1 de la extrusora de tornillo doble por medio de un alimentador a hélice de pérdida de peso para asegurar la exactitud del nivel de alimentación. La Zona 1 está configurada con tornillos de avance delanteros para que desplacen el agente viscosante consistentemente hacia abajo a la vez que evitan que el mismo se devuelva al puerto de alimentación. La Zona 2 está configurada con tornillos de compresión delanteros que permiten incrementar la temperatura y la presión del agente viscosante para fundirlo. La Zona 3 está configurada con tornillos voladores inversos para que mantengan el agente viscosante temporalmente en posición bajo alto cizallamiento para completar su fusión. La Zona 4 está configurada con tornillos de compresión delanteros para aumentar la presión del agente viscosante fundido para permitirle superar la resistencia del obturador de los orificios del disco entre la Zona 4 y la Zona 5. La resistencia del obturador de los orificios del disco es una, función del área de superficie del orificio que puede ser controlada abriendo o cerrando la válvula, de control de presión, es decir que cuando el tamaño del orificio es pequeño, mayor es la resistencia lo que permite mantener el agente viscosante, por más tiempo en la parte superior del orificio. La Zona 5 está configurada, con tornillos de avance delanteros que desplazan el agente viscosante hacia, abajo y fuera del obturador de orificios. La Zona 6 está

configurada con paletas mezcladoras delanteras para que proporcionen la mezcla y garanticen la homogeneidad del agente viscosante en caso de que algunas partículas se escapen a través de la configuración de los tornillos sin que se hayan fundido. También posee un elemento de ventilación para eliminar el agua del agente viscosante. La Zona 7 presenta tornillos de avance delanteros para mantener el agente viscosante lejos de las paletas mezcladoras paralizadas en la Zona 6. La Zona 8 está configurada, con tornillos de compresión delanteros para incrementar la presión de la fusión del agente viscosante y forzar dicha fusión a, través del ánodo en el extremo de la extrusora de tornillo doble.

Cada Zona de la extrusora cuenta con un punto de establecimiento de temperatura adecuado y predeterminado. Las Zonas 1 tiene valores de 267°C - 273 °C; la Zona 2 tiene valores de 90°C – 96°C; la Zona 3 tiene valores de 172°C- 179° la Zona 4 tiene valores de 173°C-176°C y las zonas 5,6, 7 y 8 tienen unos valores de 181°C-205°C.

El agente viscosante es alimentado en la Zona 1 con una velocidad de alimentación entre 60 y 95 Kg/h. con una velocidad de mezcla para transmitir el viscosante hacia abajo a través de las diferentes zonas de extrusión.

Para el proceso de extrusión en el que se utilice un alcohol de azúcar con alto contenido en agua (30%-40%) o cualquier otro agente viscosante, en lugar de un agente viscosante en forma de polvo o granulado, se inyecta previamente el agua en un tambor de expansión antes de la introducción del agente viscosante en la extrusora. La temperatura operante del tambor de expansión es de 115°C - 125°C bajo presión de vacío, con el propósito de reducir el contenido de agua aproximadamente al 6% y luego continuar con el proceso.

A manera de ilustración se muestra el proceso realizado utilizando isomalta como agente viscosante la cual fue introducida en la Zona 1 de la tolva de alimentación 10 a temperatura ambiente a una rata de alimentación de 60-95 kg/1h, velocidad de mezcla de la extrusora, en dirección de arriba hacia abajo. La temperatura en cada Zona se determinó durante el proceso de mezcla: Zona 1, 265°C; Zona 2, 90°C; Zona 3 ,179°C Zona 4, 180,5°C; Zona 5 ,189°C; Zona 6,179,4°C; Zona 7 -184°C; Zona 8,187°C , la masa de caramelo así procesada, fue depositada en moldes 11 y enfriada. Posteriormente se determinó el

contenido de humedad del caramelo , de acuerdo con el análisis sobre la humedad de Karl Fisher,. las muestras presentaban una humedad menor de 2%. La mayor parte de las muestras eran cristalinas, homogéneas, de características organolépticas óptimas y sin burbujas de aire.

La formulación del producto puede además comprender ingredientes convencionales en confitería, que pueden ser añadidos por medio de puertos opcionales sobre la extrusora o que pueden ser mezclados con el agente viscosante. Los ingredientes pueden ser seleccionados de productos de relleno, edulcorantes intensivos, agentes aromatizantes, agentes colorantes, y otros componentes similares.

Los agentes edulcorantes de alta intensidad pueden ser las dihidrocalconas, la monelina, la Stevia Rebaudiana (esteviosidas) y la, gliciricina; la sacarina y sus sales solubles; el ciclamato y sus sales; 3,4-dihidro-6-metil-1,2,3-oxatiazin-4-ona-2,2-dióxido (Acesulfamo) y sales derivadas; ácido L-aspartico derivado, agentes edulcorantes como éster metílico de L-aspartil-L-fenilalanina (Aspartamo), ésteres metílicos de L-aspartil-L-fenilglicerina y L-aspartil-L-2,5-dihidrofénilglicerina, L-aspartil-2,5-di-hidro-L-fenil-alanina, y L- aspartil-L-(1-ciclohexeno)alanina, hidrato de L-alfa-aspartil-N-(2,2,4,4-tetra-metil-3-tetranil)-D-alaninamida (Alitamo); y derivados clorurados de la sacarosa como la clorodeoxisacarosa y la clorodeoxigalactosacarosa preferentemente 4,1',6'-triclora-4,1'6'-trideoxigalactosacarosa, o 4-cloro-4-deoxi- $\alpha$ -D - galactopiranosil-1, 6-dicloro-1, 6-dideoxi -  $\beta$ -D - fructofuranosida, SUCRALOSE® , ( McNeil Specialty Company).

Los agentes aromatizantes apropiados con sabores naturales y/o sintéticos pueden escogerse de aceites aromatizantes sintéticos y de aromas y/o aceites aromatizantes, oleorresinas y extractos derivados de plantas, hojas, flores, frutos, etc Entre los aceites aromatizantes se incluyen esencia de menta verde, esencia de canela, esencia de gaulteria (metilsalicilato), esencia de menta, esencia de clavo, esencia de laurel, esencia de anís, esencia de eucalipto, esencia de hoja de cedro, pimienta de Jamaica, esencia de salvia, maza, esencia de almendra amarga, esencia de tomillo, esencia de casia, y esencia de nuez moscada. Como aromatizantes útiles los aromas a fruta sintéticos, naturales y artificiales las esencias cítricas entre las que se incluyen el limón, la naranja, la lima, el pomelo, la vainilla y las esencias de fruta entre las que se incluyen la frambuesa

manzana, el melocotón, la uva, la fresa, la pera, la cereza, la piña, el albaricoque, y la ciruela etc. Estos agentes aromatizantes pueden utilizarse en forma líquida o sólida, en forma individual o en mezcla. Los sabores comúnmente usados incluyen menta, el mentol, la vainilla artificial, los derivados de la canela y varios aromas de frutas, bien empleados de forma individual o mezclados.

Entre los aromatizantes pueden seleccionarse los aldehídos y los ésteres como el dietilacetal, citral, acetaldérido, benzaldehído, cinamilacetato, cinamaldehído, , dihidrocarviloacetato, eugenilformato, p-metilanisol, , aldehído anísico, aldehído cinámico, decanal, vainilina etílica, heliotropo. es decir, piperonal, vainilina, alfa-amilcinamaldehído, butiraldehído, valeraldehído, citronelal, decanal, aldehído C-8, aldehído C-9, aldehído C-12, 2-etil-butiraldehído. hexenal, es decir, trans-2, tolilaldehído, veratraldehído, 2,6-dimetil-5-heptenal, es decir, melonal, 2,6-dimetilheptanal, y 2-dodecenal.

Así, la cantidad de aromatizante, depende de lo que se desee para el producto final y en esa medida se ajustan las cantidades a adicionar.

Los agentes colorantes útiles en la presente invención pueden ser incorporados en cantidades de aproximadamente un 6% en relación al peso, pueden ser pigmentos minerales como el dióxido de titanio, pero también pueden incluir tintes naturales de alimentos adecuados, medicamentos y cosméticos. Estos agentes colorantes son conocidos como colorantes y pigmentos F. D. & C (para aplicaciones alimenticias, farmacéuticas y cosméticas). Los materiales aceptables para los usos que se establecen a continuación son preferentemente hidrosolubles. Por ejemplo el colorante de índigo conocido como Azul F. D. & C. N° 2, que es la sal disódica, del ácido 5,5-indigotindisulfónico. Del mismo modo, el colorante conocido como Verde F. D. & C. N°1 comprende un colorante de trifenilmetano y es la sal monosódica de 4-[4-(N-etil-p-sulfoniumbenzilamino)-1,1-difenilmetileno]-1-(N-etil-N-p-sulfoniumbenzil)-delta-2,5-ciclohexadienimina]. Y demás colorantes reportados en la literatura aplicable para este campo.

La presente invención también contempla el artículo de confitería 12, que incluye un agente viscosante con o sin azúcar preparado mediante un método que comprende:

a- Introducción del agente viscosante en el tambor de una extrusora de

tornillo doble equipada con varias zonas de calentamiento; en disposición vertical con desplazamiento de arriba hacia abajo, con una velocidad de alimentación entre 60 y 95 Kg/h.

b- Realizar la extrusión de la mezcla del agente viscosante en una primera zona de calentamiento para fundir el agente viscosante, a una temperatura de 267°C - 273°C donde la primera zona de calentamiento está configurada de manera que comprende un tiempo mínimo de fusión del agente viscosante;

c- llevar a mezcla del agente viscosante fundido de la serie de zonas de calentamiento inicial hasta el obturador de orificios, a una temperatura entre 173°C-176°C, de manera que resulta un tiempo mínimo de fusión para el agente viscosante;

d- extrusión que mezcla el agente viscosante fundido desde el obturador de orificios hasta una zona donde se encuentra una válvula de control de presión, que determina una estadia mínima mientras se continua la fusión de la mezcla.

e- mezcla del agente viscosante fundido que es llevada de la zona de calentamiento que tiene la válvula de control de la presión hasta una zona de calentamiento que tiene un punto de ventilación, que libera el vapor para reducir humedad en un tiempo mínimo.

f-extrusión que mezcla el agente viscosante fundido del punto (e) hasta la salida de la extrusora para formar un confite cristalino.

El confite duro cristalino, que se obtiene de acuerdo a la secuencia de tapas así descritas y bajo las condiciones específicas presenta un contenido de agua entre el 0,1 al 2% y el agente viscosante en un nivel de 10 a 50% en peso de la mezcla, sustancias colorantes, saborizantes y edulcorantes, propiedades optimas y sin burbujas de aire..

## REIVINDICACIONES

1. Método para preparar un artículo de confitería a partir de un agente viscosante con o sin azúcar que comprende, secuencialmente las siguientes etapas:

a- Introducción del agente viscosante en el tambor de una extrusora de tornillo doble equipada con varias zonas de calentamiento; en disposición vertical con desplazamiento de arriba hacia abajo, con una rata de alimentación entre 60 y 95 Kg/h.

b- Realizar la extrusión de la mezcla del agente viscosante en una primera zona de calentamiento para fundir el agente viscosante, a una temperatura de 267°C - 273 °C donde la primera zona de calentamiento está configurada de manera que comprende un tiempo mínimo de fusión del agente viscosante;

c- extrusión que lleva la mezcla del agente viscosante fundido de la serie de zonas de calentamiento inicial hasta el obturador de orificios, a una temperatura entre 173°C-176°C, de manera que resulta un tiempo mínimo de fusión para el agente viscosante;

d- extrusión que mezcla el agente viscosante fundido desde el obturador de orificios hasta una zona donde se encuentra una válvula de control de presión, que determina una estadia mínima mientras se continúa la fusión de la mezcla.

e- extrusión que mezcla el agente viscosante fundido desde la zona de calentamiento que tiene la válvula de control de la presión hasta una zona de calentamiento que tiene un punto de ventilación, que libera el vapor para reducir humedad en un tiempo mínimo.

f- extrusión que mezcla el agente viscosante fundido del punto (e) hasta la salida de la extrusora para formar un confite cristalino.

2- Método de extrusión de acuerdo con la reivindicación N°1 caracterizado porque el agente viscosante es un azúcar seleccionado del grupo compuesto por xilosa,

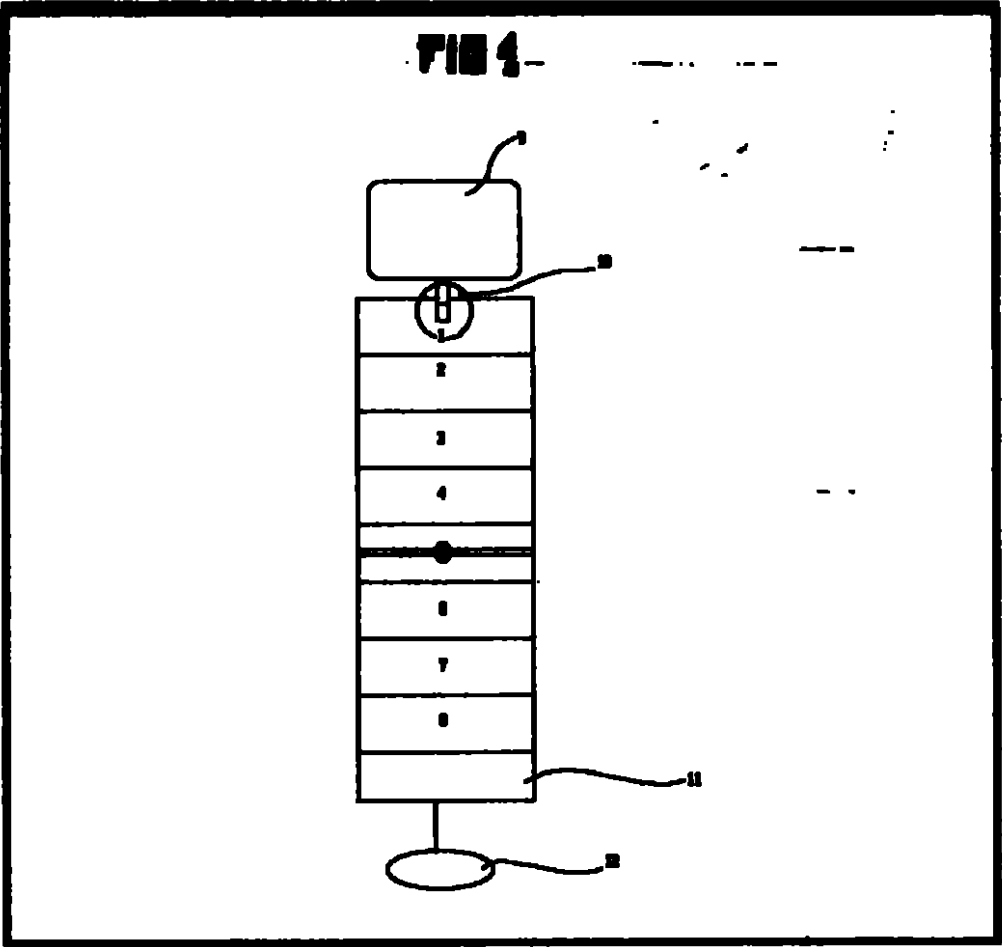
rubulosa, glucosa, manosa, galactosa, fructosa, sacarosa, maltosa, azúcar invertido, almidón parcialmente hidrolizado, sólidos de jarabe de maíz y mezclas de los mismos.

3- Método de extrusión de acuerdo con la reivindicación N°1 caracterizado porque el agente viscosante es un azúcar de alcohol seleccionado del grupo compuesto por sorbitol, xilitol, manitol, galactitol, maltitol, isomalta, hidrolisados de almidón hidrogenado y mezclas de los mismos.

4- Proceso de extrusión de acuerdo con las reivindicaciones Ns° 2 y3 caracterizado porque cuando se tiene el viscosante en forma líquida con alto contenido de agua se realiza una etapa previa hasta llegar a un contenido de humedad del 6% y a una temperatura entre 115°C y 125°C bajo presión de vacío.

5 Método según la reivindicación 1 desarrollado para obtener una confitura vidriosa o producto almibarado duro, cuyo contenido de agua está entre el 0,1 y 2% y el agente viscosante en un 10 y 50% en peso total de la mezcla, además de sustancias colorantes, saborizantes y edulcorantes.

6. Método según la reivindicación 1 que se desarrolla a través de una extrusora de tornillo doble, que comprende zonas de calentamiento múltiples en dirección vertical descendente, donde la zona 1 comprende tornillos de avance delanteros, la zona 2 comprende tornillos de compresión delanteros, la zona 3 comprende tornillos voladores inversos, la zona 4 comprende tornillos de compresión delanteros, la zona.5 comprende tornillos de avance delanteros, un obturador y válvula de control de presión, la zona 6 comprende paletas mezcladoras delanteras y un punto de ventilación, la zona 7 comprende tornillos de avance delanteros, y la zona 8 comprende tornillos de compresión delanteros.



27

## REQUISITOS NECESARIOS PARA PRESENTACION Y AGILIZACION DEL TRAMITE

USUARIO RADICADOR

### 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 se 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 o 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 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

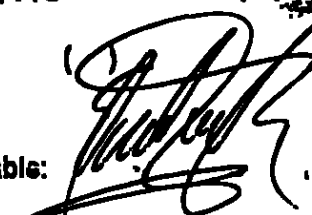
( )

INCOMPLETA

( )

( )

Firma Responsable:



SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO

Radicación : 04094393 00000000

Folios: 26

Fecha (AMB): 2004-09-22 16:34:15

Trámite : 002 PATENTES D : REGISTRO/ 411 PRESENTAR

Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

Fecha:



**Industria y Comercio**  
**SUPERINTENDENCIA**

Folio 28

2020  
Bogotá, D. C.

Doctor(a)  
CARLOS ORLANDO MAYA RODRIGUEZ  
Apoderado(a)

Oficio No. 10834

|                    |                   |                 |
|--------------------|-------------------|-----------------|
| <b>REFERENCIA:</b> | <b>Radicación</b> | <b>04-94393</b> |
|                    | <b>Trámite</b>    | <b>002</b>      |
|                    | <b>Evento</b>     | <b>001</b>      |
|                    | <b>Actuación</b>  | <b>430</b>      |
|                    | <b>Folios</b>     | <b>001</b>      |

Como resultado del examen de forma, realizado con fundamento en el artículo 38 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le comunica que:

- Allegar copia del documento en que conste la cesión del derecho a la patente otorgado por los inventores al solicitante o a su causante. (art. 26-k, Dec 486/2000).

En cumplimiento del artículo 39 de la Decisión 486, se le requiere para que dentro del término de dos (2) meses siguientes a la fecha de notificación del presente oficio, complete los requisitos anteriormente enunciados. En caso de no dar cumplimiento al presente requerimiento, la solicitud se considerará abandonada y perderá su prelación.

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el numeral 5.2, literal e), del capítulo quinto del título primero de la Circular Unica No.10 de 2001.

  
**ALIX CESPEDES DE VERGEL**  
Jefe de la División de Nuevas Creaciones

El anterior requerimiento fue notificado por fijación en lista de fecha 25 NOV. 2004

2020271

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