



# Industria y Comercio

SUPERINTENDENCIA

Delegatura de propiedad Industrial

División de Nuevas Creaciones

SOLICITUD

## PATENTE DE INVENCION

04-95735

21. EXPEDIENTE No.

54. TÍTULO Composiciones Adicionales con Porcentajes  
Específicos de Café para la elaboración de productos  
Panificables

51. CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL A21D 13/00

71. SOLICITANTE William Humberto Dorado Rojas  
Bogotá Colombia

DOMICILIO Cra 97 AN 42B-30 sur M2 10 B104 Apt 102

74. APODERADO \_\_\_\_\_

22. BOGOTÁ, D. C., 27 de Septiembre de 2004

**Industria y Comercio**  
SUPERINTENDENCIA

SUPERINTENDENCIA Y COMERCIO  
Radicación: 04495735 00000000 Folios: 8  
Fecha (AGD): 2004-09-27 13:51:34  
Trámite: 1 632 PATENTES D 1 REGISTRAR 411 PRESENTAR  
Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

**FORMULARIO ÚNICO DE SOLICITUD DE PATENTE**  
2000-3

①

SOLICITO DE:



Patente de Invención.



Patente de Modelo de Utilidad.

②

**SOLICITANTE**  
(71)

Nombre: WILLIAM HUMBERTO  
DORADO ROJAS.

Dirección: Cra. 97A N° 42B-30 Sur  
NB. 10 BLQ. 4 APTD. 102.

Teléfono: 7405754 Fax:

E-mail: williamrojas20042000@yahoo.com

Domicilio: BOGOTÁ COLOMBIA.

## IDENTIFICACIÓN

C.C. ☒ NT ☐

C.E. ☐ Otro ☐

Número 79500.010.

③

**REPRESENTANTE**  
**O APODERADO**  
(74)

Nombre:

Dirección:

Teléfono:

Fax:

E-mail:

## IDENTIFICACIÓN

C.C. ☐ NIT ☐

C.E. ☐ Otro ☐

Número \_\_\_\_\_ TP \_\_\_\_\_

④

**INVENTOR (ES)**  
(72)

Nombre: WILLIAM HUMBERTO  
DORADO ROJAS.

Dirección: Cra 97A. N° 42B-30 Sur

Teléfono: 7405754 Fax:

E-mail:

williamrojas20042000@yahoo.com

Domicilio BOGOTÁ. COLOMBIA.

## IDENTIFICACIÓN

C.C. ☒ Otro ☐

C.E. ☐

Número 79500.010.

⑤

**Título (54)** COMPOSICIONES ADICIONADAS CON PORCENTAJES  
ESPECIFICOS DE CAFF PARA LA ELABORACION DE  
PRODUCTOS PANIFICABLES.

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.** 32656264

**Fecha** SEP. 27. 2004

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

## CÓMO DILIGENCIAR EL FORMULARIO

- Si faltara espacio en algún recuadro de este impreso, utilice hojas complementarias.
  - Los espacios sombreados corresponden a los requisitos mínimos que deben cumplirse para obtener fecha de presentación de la solicitud.
  - Si alguna casilla del formulario no fuera cubierta, se cruzará una línea oblicua.
1. **Solicitud de:** Únicamente se acepta una opción por cada solicitud. Debe marcarse en la casilla correspondiente si se trata de una solicitud de registro de Patente de Invención o Patente de Modelo de Utilidad.
  2. **Solicitante:** Es la persona natural o jurídica que está solicitando el registro. Debe indicarse: nombre, dirección, teléfono, fax o E-mail.  
**Identificación:** Corresponde a la indicación del documento de identidad del solicitante, discriminando en la casilla correspondiente, si se trata de C.C. (cédula de ciudadanía), NIT (Número de Identificación Tributaria), C.E. (Cédula de Extranjería); u Otro (en caso de que la identificación del solicitante corresponda a un documento diferente a los anteriormente mencionados.)  
**Domicilio:** Indicar el país o estado, departamento y ciudad.
  3. **Representante o apoderado:** En este espacio debe indicar el nombre del representante legal cuando se trate de una persona jurídica si no se está actuando a través de apoderado y deberá acreditarse tal calidad. Si se actúa a través de apoderado, debe indicarse el nombre del abogado que adelantará la actuación administrativa y anexar poder. Si la solicitud la adelanta una persona natural sin apoderado, no debe diligenciarse esta casilla.
  4. **Inventor:** Nombre y Apellido. (Debe ser una persona natural).
  5. **Título de la invención:** Es el nombre de la invención. Debe definir en forma breve y precisa el objetivo de la invención de tal manera que permita ubicar al lector en el campo tecnológico a que pertenece la invención. El título debe estar acorde con la descripción y reivindicaciones, no debe referirse a marcas ni nombres comerciales.
  6. **Clasificación Internacional:** Este espacio se deja en blanco para ser llenado por la entidad.
  7. **Prioridad:** Si el solicitante ha presentado inicialmente una solicitud en otro país para este mismo objeto, puede reclamar o reivindicar prioridad de esta solicitud, siempre y cuando la presentación se haga dentro del año siguiente a la primera presentación.
  8. Indicar el tiempo en el que se desea que se publique la solicitud.
  9. **Comprobante de pago:** Referenciar el número y fecha del recibo de pago de la tasa establecida. Este comprobante deberá anexarse.
  10. **Anexos:** Deben marcarse con una X las casillas correspondientes a los documentos que acompañarán la solicitud. Para el diligenciamiento ver revés de la siguiente hoja.
  11. **Firma:** Si se actúa a través de abogado la firma deberá ser la del apoderado; si actúa directamente una persona jurídica la firma deberá ser la de su representante legal y si actúa directamente una persona natural ésta deberá firmar la solicitud.

### IMPORTANTE:

Si no es especialista en la materia, le recomendamos:

Consultar la normatividad relacionada con este trámite en [www.sic.gov.co](http://www.sic.gov.co) o en la Biblioteca de la SIC, carrera 13 No. 27-00 piso 5 de lunes a viernes de 8:30 a.m. a 5:00 p.m. jornada continua.

Leer detenidamente los folletos y los instructivos para el diligenciamiento de los formularios.

Una vez radicada la solicitud, informarse permanentemente sobre el estado de su trámite y, si es del caso, contestar dentro del término los requerimientos notificados según las disposiciones legales vigentes.

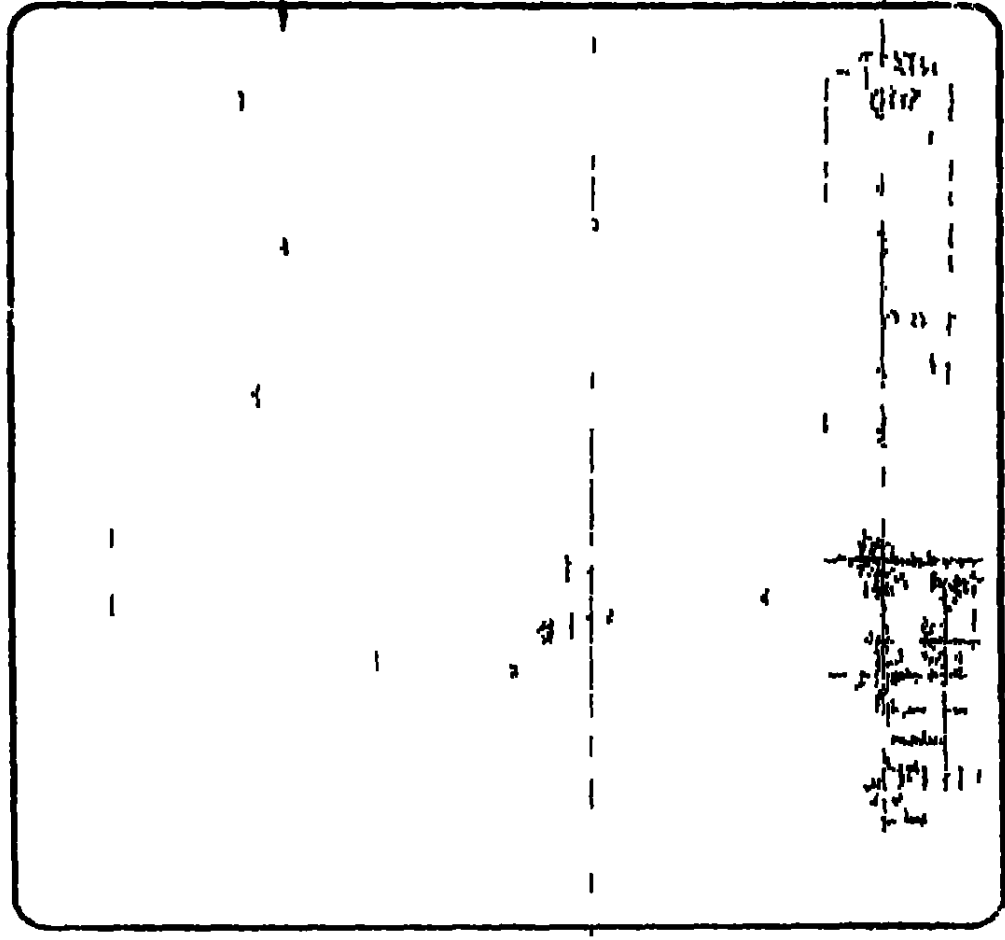
10

AL EXOS

- ☒ 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 invento 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 CARACTERÍSTICA



12

NOMBRE WILLIAM HUMBERTO BORRERO RIVERA

FIRM

*William Humberto Borrero Rivera*

57500 010 011

11/11/11 12:00

# PETITORIO

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

Espacio reservado para el adhesivo de radicación

## FORMULARIO ÚNICO DE SOLICITUD DE PATENTE 2000-3

|                                                                                                                                                                                                                  |  |                                                                                                                                                                         |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>1</b> Tipo de Patente: <input type="checkbox"/> Patente de Invención <input type="checkbox"/> Patente de Modelo de Utilidad                                                                                   |  |                                                                                                                                                                         |  |
| <b>2</b> SOLICITANTE (71)<br>Nombre _____<br>Dirección _____<br>Teléfono _____<br>E-mail _____<br>Domicilio _____                                                                                                |  | <b>IDENTIFICACIÓN</b><br>CC <input type="checkbox"/> NIT <input type="checkbox"/><br>CE <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/><br>Número _____          |  |
| <b>3</b> REPRESENTANTE O APODERADO (74)<br>Nombre _____<br>Dirección _____<br>Teléfono _____ Fax _____<br>E-mail _____                                                                                           |  | <b>IDENTIFICACIÓN</b><br>CC <input type="checkbox"/> NIT <input type="checkbox"/><br>CE <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/><br>Número _____ TP _____ |  |
| <b>4</b> INVENTOR (ES) (72)<br>Nombre _____<br>Dirección _____<br>Teléfono _____ Fax _____<br>E-mail _____<br>Domicilio _____                                                                                    |  | <b>IDENTIFICACIÓN</b><br>CC <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/><br>CE <input type="checkbox"/><br>Número _____                                       |  |
| <b>5</b> Clasificación Internacional (51) _____                                                                                                                                                                  |  |                                                                                                                                                                         |  |
| <b>6</b> Clasificación Internacional (51) _____                                                                                                                                                                  |  |                                                                                                                                                                         |  |
| <b>7</b> Prioridad<br>SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>                                                                                                                                    |  |                                                                                                                                                                         |  |
| (33) País de Origen<br>_____<br>_____<br>_____                                                                                                                                                                   |  | (32) Fecha<br>_____<br>_____<br>_____                                                                                                                                   |  |
| (31) Número de Solicitud<br>_____<br>_____<br>_____                                                                                                                                                              |  |                                                                                                                                                                         |  |
| <b>8</b> 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 type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/> |  |                                                                                                                                                                         |  |
| Fecha _____                                                                                                                                                                                                      |  |                                                                                                                                                                         |  |
| Instrucciones para el diligenciamiento del presente formulario ver reverso de esta página                                                                                                                        |  |                                                                                                                                                                         |  |

## 8 LICITUD DE PATENTE DE INVENCION

### RESUMEN CON EL OBJETO Y LA FINALIDAD DE LA INVENCION

Composiciones que contienen café dentro de sus formulaciones para la elaboración de diversos tipos de productos panificables, caracterizadas porque dentro de la mezcla de sus ingredientes se incluye la adición de porcentajes específicos de café, dichos porcentajes de café y debido a la cafeína presente en los mismos, proveen un significativo aporte natural, energético y vigorizante, indispensables para el desarrollo diario de las actividades físicas y mentales.

**TITULO: "COMPOSICIONES ADICIONADAS CON PORCENTAJES ESPECIFICOS DE CAFE PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES"**

### DESCRIPCION

#### BREVE ANTECEDENTE DE LA INVENION

En la técnica actual de fabricación de alimentos, por ejemplo, de productos panificables, es bien conocida la necesidad de elaborar día a día nuevos productos alimenticios que contribuyan a una dieta sana y que no solo ofrezcan un alto valor nutricional si no que a su vez, aporten otros beneficios que ayuden a mejorar la calidad de vida de todas las personas.

El problema radica principalmente en el hecho de que muchos de los productos panificables que se obtienen en nuestro medio, carecen de una efectiva fuente nutricional y energética, debido al bajo enriquecimiento con ingredientes naturales, indispensables para suplir estas necesidades.

Como uno de estos ejemplos se suministra a continuación la fórmula básica de un producto panificable que en nuestro medio se conoce como pan de mantequilla;

#### FORMULA BASICA DEL PAN DE MANTEQUILLA

| Ingredientes            | Porcentajes (%) | Pesos y Medidas         |
|-------------------------|-----------------|-------------------------|
| Harina de Trigo         | 100             | 1.000 Gramos            |
| Azúcar Corriente        | 8               | 80 Gramos               |
| Sal                     | 2               | 20 Gramos               |
| Margarina Vegetal       | 18              | 180 Gramos              |
| Levadura Fresca         | 6               | 60 Gramos               |
| Agua Potable            | 48              | 480 Centímetros cúbicos |
| Mejorador               | 2               | 20 Gramos               |
| Extracto de Mantequilla | 2               | 20 Gramos               |

Como se puede observar en la anterior fórmula básica del producto panificable conocido en el mercado como pan de MANTEQUILLA, no contiene ningún porcentaje de MANTEQUILLA, sino que por el contrario es adicionado con MARGARINA VEGETAL y un SABORIZANTE con sabor a MANTEQUILLA, lo que le resta al producto el valor nutricional que aportaría si estuviera adicionado con una grasa de extracción animal como es la MANTEQUILLA.

El objetivo principal de la presente invención es suministrar y poner en práctica una serie de composiciones que contengan porcentajes específicos de café dentro de sus formulaciones, que estén especialmente concebidas para suplir la carencia, no solo de un aporte nutricional, si no también, de un importante aporte energético y vigorizante, suministrados por la cafeína presente en el café, que estimula el organismo humano a un mayor y mejor rendimiento en la realización de todas las actividades físicas y mentales del día a día, contribuyendo con el mejoramiento de la calidad de vida de todas las personas. Composiciones con las cuales se pueden fabricar una gran variedad de productos panificables, tales como: pan de corteza (Pan Francés), pan suave (Pan Blandito, Pan Tejado), pan dulce (Roscones, Peras), pan integral de dulce (Mogolia Integral, Pan Integral), Pan tostado (Calados y Tostadas), pan semi hojaldrado (Croissant, Marcelinos, Pan rollo o Cascarita), entre otros y productos de pastelería como son: bizcochos, pasteles, tortas, ponques, galletas, postres, entre otros.

### DESCRIPCION DETALLADA DE LA INVENCION

Para lograr dicho objetivo, se ha buscado proporcionar la siguiente formula patrón;

#### FORMULA PATRON CON ADICIONES ESPECÍFICAS DE CAFE PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES

| Ingredientes                              | Rango de Porcentajes (%) | Rango de Pesos y Medidas      |
|-------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------|
| Harina de Trigo<br>ó<br>Mezcla de Harinas | 100                      | 1.000 Gramos                  |
| Salvado                                   | 5 - 10                   | 50 - 100 Gramos               |
| Agua Potable                              | 45 - 62                  | 450 - 620 Centímetros cúbicos |
| Levadura Fresca                           | 4 - 10                   | 40 - 100 Gramos               |
| Sal                                       | 0.5 - 2                  | 5 - 20 Gramos                 |
| Azúcar Corriente                          | 3 - 100                  | 30 - 1.000 Gramos             |
| Grasa Vegetal<br>ó<br>Mantequilla         | 3 - 90                   | 30 - 900 Gramos               |
| Huevos Frescos                            | 10 -100                  | 100 -1.000 Gramos             |
| Leche Entera en Polvo                     | 3 - 7                    | 30 - 70 Gramos                |
| Café                                      | 0.3 - 10                 | 3 - 100 Gramos                |
| Esencia de Café                           | 0.5 - 3                  | 5 - 30 Centímetros cúbicos    |

Para aclarar un poco más como se llegó a la obtención de la formula patrón aquí expuesta, se procedió de la siguiente manera;

Después de un año de investigaciones, la realización de muchas pruebas de producción y siguiendo procedimientos de panificación con base en la formación profesional que se tiene en este campo, se obtuvieron los siguientes resultados:

1. Se realizaron varias pruebas de elaboración de producto con diferentes tipos de café, tales como; café molido, café granulado, los cuales dejaron en todas las pruebas de producción, residuos de café en el producto final, lo que le daba una presentación y unas características organolépticas inadecuadas al producto final. Por lo tanto y después de la elaboración de una gran variedad de productos se llegó a la conclusión por los resultados obtenidos; que el tipo de café que se podía adicionar para ser mezclado con los ingredientes utilizados en panadería, sin que este afectara las características organolépticas de los diversos tipos de producto, era el café soluble, presentación en polvo.
2. La cantidad específica de café que se debía adicionar a determinado producto sin alterar el balanceamiento de su formula básica, dependía del porcentaje de azúcar que contenía dicho producto, el cual es diferente para cada uno de ellos. Después de muchas pruebas de producción se logró determinar, que por ejemplo, para un producto como el pan blandito, cuya formula patrón contiene el 10 % de azúcar que en peso corresponde a 100 gramos de azúcar por cada 1.000 gramos de harina (1Kilo), se debía adicionar entre el 0.9 % ó el 1 % de café en polvo, que en peso corresponde a 9 gramos ó 10 gramos respectivamente, por cada mil gramos de harina (1kilo), dando como resultado un producto final de agradable sabor a café. Esto quiere decir que para determinar el porcentaje específico de café que debe llevar cualquier formula de panadería, se debe sacar el 9 % ó el 10 % del porcentaje total del azúcar que contenga determinada formula y el peso total del café para cualquier formula corresponderá al peso total de la harina multiplicado por el porcentaje del café y dividido en cien. Como ya se vio en el ejemplo anterior del pan blandito, este contiene en su formula patrón un 10 % de azúcar y sacándole el 9% ó el 10 % tendremos un 0.9 % ó un 1 % respectivamente, que es el porcentaje de café que debe llevar esta formula en particular. Por consiguiente el peso total de café para esta formula del pan blandito corresponderá a 9 ó 10 gramos por cada kilo de harina respectivamente, dependiendo del porcentaje de café que se halla adicionado (0.9 % ó 1 %). Con la aplicación de estos resultados obtenidos, no solo no se alteran las formulas básicas de los productos, sino que se ahorra en costos de producción al no tener que elevar los porcentajes de azúcar de las formulas básicas o patrón, obteniendo un excelente producto final.
3. El café inhibía el correcto desarrollo de levaduras, lo cual no permitía el crecimiento normal de los productos en el proceso de fermentación controlada, para lo cual se contemplo aumentar el porcentaje de levadura para cada tipo de producto, el cual es diferente para cada uno de ellos. Después de muchas pruebas de producción se pudo

comprobar que el crecimiento de los productos no era igual al que se obtenía cuando se trabajaba con café, se tomó como ejemplo un pan blandito en crudo sin café de 50 gramos de peso y 3 centímetros de altura, el cual contenía en su formula patrón un porcentaje de levadura fresca del 6 % , que después del proceso de fermentación controlada por un lapso de tiempo de 45 minutos, en cuarto de crecimiento a 30 °C de temperatura y una humedad relativa del 85 %, desarrollo un crecimiento de 5.5 centímetros, crecimiento óptimo para este tipo de producto, el cual se comparó posteriormente con un producto similar en formula, peso, tamaño y porcentaje de levadura fresca, que contenía café, este producto se sometió al mismo proceso de fermentación controlada al que se sometió el producto sin café desarrollando un crecimiento de 4 centímetros, crecimiento no satisfactorio para este tipo de producto. Como resultado de la deficiencia en el crecimiento de este producto, al igual que de una gran variedad de productos, se concluyó aumentar en 2 puntos el porcentaje de levadura fresca para este producto y la mayoría de productos, adicionándose entonces el 8 % de levadura fresca para este caso en particular del pan blandito que contenía café y se obtuvo un crecimiento de 5.2 centímetros, crecimiento ideal para este tipo de producto.

4. Que del correcto conocimiento y aplicación de los rangos de la formula patrón aquí expuesta, se pueden obtener una gran variedad de formulaciones para la elaboración específica de una gran diversidad de productos panificables. Para dar un ejemplo tomaremos la formula básica de un producto panificable que en nuestro medio es conocido como pan blandito;

FORMULA BASICA DEL PAN BLANDITO

| Ingredientes      | Porcentajes (%) | Pesos y Medidas |
|-------------------|-----------------|-----------------|
| Harina de Trigo   | 100             | 1.000 Gramos    |
| Azúcar Corriente  | 10              | 100 Gramos      |
| Sal               | 2               | 20 Gramos       |
| Margarina Vegetal | 6               | 60 Gramos       |
| Levadura Fresca   | 6               | 60 Gramos       |
| Agua Potable      | 50              | 500 Gramos      |
| Mejorador         | 1               | 10 Gramos       |
| Color Amarillo    | 0.3             | 3 Gramos        |

FORMULA PATRON CON ADICIONES ESPECÍFICAS DE CAFE PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES

| Ingredientes                              | Rango de Porcentajes (%) | Rango de Pesos y Medidas      |
|-------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------|
| Harina de Trigo<br>ó<br>Mezcla de Harinas | 100                      | 1.000 Gramos                  |
| Salvado                                   | 5 - 10                   | 50 - 100 Gramos               |
| Agua Potable                              | 45 - 62                  | 450 - 620 Centímetros cúbicos |
| Levadura Fresca                           | 4 - 10                   | 40 - 100 Gramos               |
| Sal                                       | 0.5 - 2                  | 5 - 20 Gramos                 |
| Azúcar Corriente                          | 3 - 100                  | 30 - 1.000 Gramos             |
| Grasa Vegetal<br>ó<br>Mantequilla         | 3 - 90                   | 30 - 900 Gramos               |
| Huevos Frescos                            | 10 - 100                 | 100 - 1.000 Gramos            |
| Leche Entera en Polvo                     | 3 - 7                    | 30 - 70 Gramos                |
| Café                                      | 0.3 - 10                 | 3 - 100 Gramos                |
| Esencia de Café                           | 0.5 - 3                  | 5 - 30 Centímetros cúbicos    |

# **FORMULA MEJ RADA DEL PAN BLANDITO CON ADICION ESPECÍFICA DE CAFE**

| <b>Ingredientes</b>                   | <b>Porcentajes (%)</b> | <b>Pesos y Medidas</b>  |
|---------------------------------------|------------------------|-------------------------|
| Harina de Trigo                       | 100                    | 1.000 Gramos            |
| Azúcar Corriente                      | 10                     | 100 Gramos              |
| Sal                                   | 2                      | 20 Gramos               |
| Margarina Vegetal<br>ó<br>Mantequilla | 10                     | 100 Gramos              |
| Levadura Fresca                       | 8                      | 80 Gramos               |
| Agua Potable                          | 50.7                   | 507 Centímetros cúbicos |
| Leche Entera en Polvo                 | 6                      | 60 Gramos               |
| Huevos Frescos                        | 10                     | 100 Gramos              |
| Café                                  | 1                      | 10 Gramos               |
| Esencia de Café                       | 2                      | 20 Centímetros cúbicos  |

Como se puede observar se tomaron de la formula patrón con adiciones específicas de café, algunos rangos determinados de porcentajes de ingredientes, que corresponden concretamente a la formula del pan blandito, presentando algunas mejoras al adicionarse huevos frescos, leche entera en polvo y café, lo que le permite a este nuevo producto ser una efectiva fuente no solo nutricional si no energética y vigorizante por la adición de café.

En panadería la harina siempre es considerada como 100 partes, no importa la cantidad utilizada. El resto de ingredientes empleados se calcula sobre la cantidad de harina.

Si el peso de la harina es considerado en gramos, todos los demás ingredientes deben ser relacionados en la misma unidad de medida.

Para calcular la cantidad de cada ingrediente se emplea la siguiente fórmula;

$$\frac{\text{Peso total de la harina} \times \text{Porcentaje del ingrediente}}{100} = \text{Peso del ingrediente.}$$

100

Si tomamos como ejemplo el azúcar de la formula del pan blandito tendremos;

$$\frac{\text{Peso total de la harina (1.000 gr.)} \times \text{Porcentaje del ingrediente (10 \%)}}{100} = \text{Peso Ingrediente(100gr)}$$

Es de anotar que para determinar el porcentaje del agua que se adiciona a una formulación en particular, se debe tener en cuenta la capacidad de absorción de agua que tienen las harinas en nuestro medio que es del 62 % y también se debe tener en cuenta que algunos ingredientes en panadería aportan ó absorben humedad (agua), empezándose a descontar desde este 62 %, los aportes de humedad que hacen estos ingredientes. Es así como por ejemplo;

| <b>Ingrediente</b> | <b>Porcentaje de humedad que Aporta</b> |
|--------------------|-----------------------------------------|
| Azúcar             | 1/5                                     |
| Grasa Vegetal      | 2/3                                     |
| Huevos Frescos     | 2/3                                     |

| <b>Ingrediente</b> | <b>Porcentaje de humedad que Absorbe</b> |
|--------------------|------------------------------------------|
| Leche en Polvo     | 2/3                                      |
| Harinas Integrales | 2/3                                      |
| Salvado            | 2/3                                      |

Estos porcentajes de aporte o absorción de humedad, se deben tener en cuenta para hacer un correcto cálculo de agua para cada formulación en particular.

### REVINDICACIONES

1. Composiciones que contienen café dentro de sus formulaciones para la elaboración de diversos tipos de productos panificables, caracterizadas porque dentro de la mezcla de sus ingredientes se incluye la adición de porcentajes específicos de café, dichos porcentajes de café y debido a la cafeína presente en los mismos, proveen un significativo aporte natural, energético y vigorizante, indispensables para el desarrollo diario de las actividades físicas y mentales.
2. Composiciones que contienen café según la reivindicación 1, caracterizadas porque los porcentajes específicos de café que se adicionan, están dentro de los rangos del 0.3 % hasta el 10 %, cuya equivalencia en peso es desde 3 gramos hasta 100 gramos por kilo de harina ó kilo de mezcla de harinas.
3. Composiciones que contienen café según la reivindicación 2, caracterizadas porque los porcentajes específicos de café que están dentro de los rangos del 0.3 % hasta el 10 %, cuya equivalencia en peso es desde 3 gramos hasta 100 gramos por kilo de harina ó kilo de mezcla de harinas, son adicionados en cantidades específicas y se obtienen de sacar el 9% ó el 10% del porcentaje total del azúcar que contiene la fórmula de cada producto en particular.
4. Composiciones que contienen café según las reivindicaciones 1, 2, 3, caracterizadas porque están conformadas por la siguiente fórmula patrón, utilizada para la elaboración de diversos tipos de productos panificables que contienen adiciones específicas de café;

### FORMULA PATRON CON ADICIONES ESPECÍFICAS DE CAFE PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES

| Ingredientes                              | Rango de Porcentajes (%) | Rango de Pesos y Medidas      |
|-------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------|
| Harina de Trigo<br>ó<br>Mezcla de Harinas | 100                      | 1.000 Gramos                  |
| Salvado                                   | 5 - 10                   | 50 - 100 Gramos               |
| Agua Potable                              | 45 - 62                  | 450 - 620 Centímetros cúbicos |
| Levadura Fresca                           | 4 - 10                   | 40 - 100 Gramos               |
| Sal                                       | 0.5 - 2                  | 5 - 20 Gramos                 |
| Azúcar Corriente                          | 3 - 100                  | 30 - 1.000 Gramos             |
| Grasa Vegetal<br>ó<br>Mantequilla         | 3 - 90                   | 30 - 900 Gramos               |
| Huevos Frescos                            | 10 -100                  | 100 -1.000 Gramos             |
| Leche Entera en Polvo                     | 3 - 7                    | 30 - 70 Gramos                |
| Café                                      | 0.3 - 10                 | 3 - 100 Gramos                |
| Esencia de Café                           | 0.5 - 3                  | 5 - 30 Centímetros cúbicos    |

INDUSTRIA Y COMERCIO  
Radicacon : 04095735 00000000  
Fecha (GND) : 2004-09-27 13:51:34  
Tramite : 000 PATENTES Y REGISTRO/ 411 PRESENTAC  
Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

MIT : 900174009-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 04 - 76,148  
FECHA : SEPTIEMBRE 27 DE 2004

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

| DEPOSITANTE       | TIPO PASO    | BANCO         | CUENTA      | No. PASO | FECHA PGO  | Vr. PAGO   |
|-------------------|--------------|---------------|-------------|----------|------------|------------|
| WILLIAM DORADO R. | CONSIGNACION | BANCO POPULAR | 050-00110-6 | 32456264 | 27/09/2004 | 422,000.00 |

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

| CANT. HISTORICO           | CONCEPTO                            | TOTAL CONCEPTO |
|---------------------------|-------------------------------------|----------------|
| 1 50005-01-01 SOLICITUDES | 1 TRAMITES DE SOL. DE PATENTE DE IN | 422,000.00     |
|                           | TOTAL :                             | 422,000.00     |

SOM: CUATROCIENTOS VEINTIDOS MIL PESOS

RESPONSABLE : 

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

REQUISITOS NECESARIOS PARA PRESENTACIÓN Y AGILIZACIÓN DEL  
TRAMITE

|                                                                                                           | USUARIO                                                                             | RADIADOR |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>PATENTE DE INVENCION</b>                                                                               | ( )                                                                                 | ( )      |
| Indicación de que se solicita la concepción 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 ( )                                                                      | ( )      |
| <b>DISEÑO INDUSTRIAL</b> ( )                                                                              |                                                                                     |          |
| 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 ( )                                                                      | ( )      |
| <b>ESQUEMA DE TRAZADO</b> ( )                                                                             |                                                                                     |          |
| 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                                                                                         |  |          |
| Fecha                                                                                                     |                                                                                     |          |

SUPERINTENDENCIA Y GERENCIO

Radicación: 646-5735 005-00000000 Folios 8

Fecha (A.C.): 2004-09-27 12:51 3-

Tramite: 632 PATENTES y 1 Ac61 TMO/ 11 PRESENTA

Expediente: 2000 DIVISION DE Nuevas CREATIVAS

Folio 10

2020  
Bogotá D.C.,

Señor  
**WILLIAM HUMBERTO DORADO ROJAS**  
Solicitante

|                    |                |          |
|--------------------|----------------|----------|
| <b>REFERENCIA:</b> | Radicación No. | 04 95735 |
|                    | Trámite        | 002      |
|                    | Evento         | 001      |
|                    | Actuación      | 416      |
|                    | Oficio No.     | 1758     |
|                    | Folios         | 001      |

Teniendo en cuenta que la solicitud de privilegio de patente que se tramita bajo el expediente indicado en la referencia, reúne los requisitos de forma establecidos en los artículos 26 y 27 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, y en las demás disposiciones vigentes sobre la materia, se envía el extracto de la solicitud a la Oficina de Comunicaciones para efecto de su publicación en la Gaceta de Propiedad Industrial, conforme lo establece el artículo 40 de la misma Decisión.

Siendo manifestación expresa del interesado, la solicitud no será publicada antes de los seis (6) meses contados a partir de la fecha de presentación, por lo tanto la publicación en este caso no se hará antes del día 27 de marzo de 2005.

Cúmplase  
Dado en Bogotá DC, a los

30 NOV. 2004

  
**ALIX CARMENZA CÉSPEDES DE VERGEL**  
Jefe de la División de Nuevas Creaciones

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