



Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

Delegatura de Propiedad Industrial
División de Nuevas Creaciones

SOLICITUD
PATENTE DE INVENCION

04-98102

21 EXPEDIENTE No

54 TITULO Proceso para la obtencion de una
mezcla deshidratada para la elaboracion de
un chocolate con queso instantaneo y su
producto

51 CLASIFICACION INTERNACIONAL A 93 L 1/00

71 SOLICITANTE Luis Eduardo Gutierrez

DOMICILIO Cra 5R N° 49H 65 Sur

74 APODERADO _____

22 BOGOTA, D.C., _____

Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO
Radicación : 84938182 00000000 Folios: 9
Fecha (MM): 2004-10-01 13:39:45
Trámite : 002 PATENTES D 1 REGISTRO/ 411 PRESENTAC
Dependencia : 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

FORMULARIO ÚNICO DE SOLICITUD DE PATENTE
2000-3

1

SOLICITUD DE

☒ Patente de Invención

☐ Patente de Modelo de Utilidad

2

SOLICITANTE
(71)

Nombre Luis Eduardo Gutierrez

Dirección Cra 5R # 49 H-65 sur
Bogotá, Colombia

Teléfono 2791680 Fax 4275018

E-mail gluiseduardo@yahoo.com.mx

Domicilio Cra 5R # 49 H-65 sur
Bogotá C. Colombia

IDENTIFICACIÓN

CC ☒ NT ☐

CE ☐ Otro ☐

Número 4891479

3

REPRESENTANTE
O APODERADO
(74)

Nombre

Dirección

Teléfono

E-mail

Fax

IDENTIFICACIÓN

CC ☐ NT ☐

CE ☐ Otro ☐

Número TP

4

INVENTOR (ES)
(72)

Nombre Luis Eduardo Gutierrez

Dirección Cra 5R # 49 H-65 sur
Bogotá - Colombia

Teléfono 2791680 Fax 4275018

E-mail gluiseduardo@yahoo.com.mx

Domicilio Cra 5R # 49 H-65 sur
Bogotá Colombia

IDENTIFICACIÓN

CC ☒ Otro ☐

CE ☐

Número 4891479

5 Título (54)

PROCESO PARA LA OBTENCIÓN DE UNA
MEZCLA DESHIDRATADA PARA LA ELABORACIÓN DE
UN CHOCOLATE CON QUESO INSTANTANEO Y SU PRO
ducto.

6

Clasificación Internacional (51)

7 Prioridad

SI ☐ NO ☐

(33) País de Origen

(32) Fecha

(31) Numero 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. 32794319

Fecha Oct-1-04

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

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 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 Luis Eduardo Gutierrez

FIRMA

CC 4891479 TP

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

DESCRIPCION DE LA INVENCION

PROCESO PARA LA OBTENCION DE UNA MEZCLA DESHIDRATADA PARA LA ELABORACION DE UN CHOCOLATE CON QUESO INSTANTANEO Y SU PRODUCTO

SECTOR TÉCNICO. El proceso y producto mismo hacen parte de la tecnología de alimentos que son transformados mediante sistemas de reducción de tamaño como son corte rallado pulverización y molienda posteriormente deshidratados por métodos diversos empacados en empaques de alta barrera que no permitan el deterioro de sus características durante cierto tiempo almacenados durante largos periodos en condiciones ambientales normales finalmente rehidratados (preparados) sin procesos adicionales, generando así productos y bebidas frías o calientes listos para ser consumidos

El desarrollo técnico de este producto permite obtener a partir de materias primas de uso convencional un producto de larga vida y alto valor agregado que busca la comodidad y la rapidez del usuario al preparar (rehidratar) el producto

ESTADO DE LA TÉCNICA. Actualmente en hogares y lugares publicos de expendio de alimentos preparados es posible encontrar bebidas diversas preparadas a partir de alimentos como café té leche chocolate aromáticas refrescos y otros que son alistados en una cocina o sitio de preparación con altos grados de manipulación y largos y costosos tiempos de almacenamiento tanto de las materias primas como de las bebidas ya preparadas Lo que conlleva a contaminaciones microbianas y deterioro general de la calidad fisicoquímica y organoléptica del producto situación que es idéntica para el tradicional chocolate con queso que se consume en hogares y lugares públicos de expendio de alimentos preparados

El chocolate con queso comunmente preparado en los hogares y sitios de expendio al publico de alimentos preparados es una bebida elaborada mediante la dilución en caliente de chocolate granulado en polvo o en barras y otras presentaciones varias con leche o sin ella con grasa o sin ella con inclusión o no de azúcar sales especias estabilizantes preservantes y saborizantes la cual una vez elaborada y servida es adicionada de porciones de queso fresco o madurado variables en características como tamaño presentación forma y organoléptica cuyo comportamiento e incorporación dentro de la mezcla caliente depende de las características anteriormente mencionadas y las costumbres de consumo de cada región

A partir de esta situación se dio la necesidad de crear productos de preparación rápida y con menores grados de manipulación dándole así al consumidor la oportunidad de ser él quien prepare su propia bebida a partir de los elementos básicos como son agua fría o caliente sobres con porciones individuales de azúcar chocolate té aromáticas café refrescos en polvo etc. (Productos que dado sus características de almacenamiento y vida útil requieren de condiciones especiales de proceso y empaque que en algunas ocasiones los hacen diferentes de sus materias primas básicas)

Los quesos que tradicionalmente son usados en la elaboración de un chocolate con queso comúnmente preparado en los hogares son productos de una vida útil muy corta (entre 1 y 90 días) que requieren condiciones especiales de almacenamiento (entre -5 y 10 grados Celsius) Aquellos que tienen una vida útil más larga (entre 3 y 18 meses) bajo condiciones especiales de almacenamiento (entre -5 y 10 grados Celsius) dadas sus características fisicoquímicas no permiten su uso en forma directa en la elaboración de un chocolate con queso instantáneo creado bajo los parámetros de esta invención

Los chocolates que normalmente se consiguen en nuestro mercado granulados con grasa o sin ella en polvo o en barras y otras presentaciones varias con inclusión o no de azúcar especias sales, estabilizantes preservantes y saborizantes dadas sus características fisicoquímicas no permiten su uso en forma directa en la elaboración de un chocolate con queso instantáneo creado bajo los parámetros de esta invención

En la elaboración del chocolate con queso comúnmente preparado en los hogares adicionado o no de leche en sus diversas presentaciones siempre que presenten características fisicoquímicas adecuadas pueden ser usados en forma directa dentro de la elaboración de un chocolate con queso instantáneo creado bajo los parámetros de esta invención

En la elaboración del chocolate con queso comúnmente preparado en los hogares adicionado o no de especias pueden usarse especias vanas (canela clavo cardamomo nuez moscada anís sales y azúcares entre otras) en presentaciones diversas (enteras granuladas en polvo aceites esenciales entre otras) siempre que presenten una baja carga microbiana y humedad adecuada (0 a 20% de humedad) pueden ser usadas como elemento dentro de la elaboración de un chocolate con queso instantáneo creado bajo los parámetros de esta invención

OBJETIVO DE LA INVENCION. Crear un producto deshidratado con características fisicoquímicas y organolépticas superiores a las de un chocolate con queso elaborado comúnmente en los hogares con una amplia vida útil

mediante un proceso que incluya aunque no necesariamente las siguientes etapas adecuación (corte molienda rallado desmenuzado extruido tamizado entre otros) deshidratación y mezcla de materias primas como queso chocolate con o sin adición de (azúcar leches en polvo sueros lácteos en polvo sustitutos e imitaciones lácteas en polvo sales especias estabilizantes preservantes anticompatantes saborizantes y otros auxiliares tecnológicos) que unidos a un empaque de alta barrera proporcione las características necesarias para evitar su deterioro y elimine los inconvenientes relacionados con la preparación manipulación sobrecalentado contaminación y corta vida útil del chocolate con queso comúnmente elaborado en los hogares

REIVINDICACIONES

- 1 Proceso para la obtención de una mezcla deshidratada para la elaboración de un chocolate con queso instantáneo y su producto caracterizado por las siguientes etapas de proceso
 - Recepción de materia prima
 - Clasificación
 - Adecuación (corte molienda rallado desmenuzado extruido tamizado entre otros)
 - Deshidratación
 - Mezcla
 - Empaque
 - Almacenamiento
 - Preparación y consumo
- 2 Proceso para la obtención de una mezcla deshidratada para la elaboración de un chocolate con queso instantáneo y su producto según la reivindicación 1 caracterizada por que durante la recepción de la materia prima (chocolate granulado con grasa o sin ella en polvo o en barras y otras presentaciones varias con inclusión o no de azúcar leches en polvo sueros lácteos en polvo sustitutos e imitaciones lácteas en polvo sales especias estabilizantes preservantes anticompatantes saborizantes y otros auxiliares tecnológicos sales, especias y quesos frescos o madurados con o sin sal y con humedades que oscilen entre 0 y 60%) se deben ejecutar controles de calidad que permitan determinar que tanto el chocolate el queso y demás materiales mencionados anteriormente cumplen con los parámetros de compra como son Humedad impurezas y contenido graso entre otros
- 3 Proceso para la obtención de una mezcla deshidratada para la elaboración de un chocolate con queso instantáneo y su producto según la

reivindicación 1 caracterizada por que durante la clasificación del chocolate queso y demás materiales como pueden ser (azúcar leches en polvo sueros lácteos en polvo sustitutos e imitaciones lácteas en polvo sales especias estabilizantes preservantes anticompatantes sabonzantes y otros auxiliares tecnológicos) usando equipos de clasificación adecuados a las características del producto se deben eliminar impurezas y porciones que por su tamaño excesivo no se adaptan al tamaño de partícula del producto final

- 4 Proceso para la obtención de una mezcla deshidratada para la elaboración de un chocolate con queso instantáneo y su producto según la reivindicación 3 caracterizado por que el chocolate ya clasificado se debe someter a deshidratación, mediante el uso de equipos deshidratadores varios que incluyan aunque no necesariamente algunos de los siguientes equipos de deshidratación (lío filizadores deshidratadores por aire caliente deshidratadores por contacto o calentamiento directo deshidratadores por aspersión entre otros) cuya temperatura de operación pueda ser ajustada entre 20 y 100 grados Celsius y que garantice en el producto una humedad final entre 0 y 20% aproximadamente
- 5 Proceso para la obtención de una mezcla deshidratada para la elaboración de un chocolate con queso instantáneo y su producto según la reivindicación 1 caracterizado por que durante la adecuación del queso mediante el uso de equipos varios que incluyan aunque no necesariamente algunos de los siguientes equipos de adecuación (corte molienda rallado desmenuzado extruido tamizado impacto aplastamiento entre otros) se deben obtener tiras gránulos cubos láminas polvos y demás formas simétricas y asimétricas producto de la adecuación del queso en los equipos anteriormente mencionados y con volúmenes totales por partícula que nunca superen los 17 centímetros cúbicos
- 6 Proceso para la obtención de una mezcla deshidratada para la elaboración de un chocolate con queso instantáneo y su producto según la reivindicación 5 caracterizado por que el queso adecuado se debe someter a deshidratación mediante el uso de equipos deshidratadores varios que incluyan aunque no necesariamente algunos de los siguientes equipos de deshidratación (lío filizadores deshidratadores por aire caliente deshidratadores por contacto o calentamiento directo deshidratadores por aspersión entre otros) cuya temperatura de operación pueda ser ajustada entre 20 y 100 grados Celsius y que garantice en el producto una humedad final de entre 0 y 20% aproximadamente

- 7 Proceso para la obtención de una mezcla deshidratada para la elaboración de un chocolate con queso instantáneo y su producto según las reivindicaciones 4 y 5 caracterizadas porque el chocolate y el queso deshidratados con inclusión o no de azúcar leches en polvo sueros lácteos en polvo sustitutos e imitaciones lácteas en polvo sales especias estabilizantes preservantes anticompatantes sabonzantes y otros auxiliares tecnológicos deben ser mezclados en proporciones de chocolate entre el 2 y el 40% queso entre el 40 y el 98% y azúcar leches en polvo sueros lácteos en polvo sustitutos e imitaciones lácteas en polvo sales especias estabilizantes preservantes anticompatantes sabonzantes y otros auxiliares tecnológicos entre 0 y 20% mediante el uso de equipos varios que incluya aunque no necesariamente algunos de los siguientes equipos de mezclado (mezcladores de cintas de tambor de tambor en V de contraflujo de aspas entre otros) hasta obtener un producto de composición homogénea
- 8 Proceso para la obtención de una mezcla deshidratada para la elaboración de un chocolate con queso instantáneo y su producto según la reivindicación 7 caracterizada porque la mezcla homogénea se empaqueta mediante el uso de equipos de dosificación manuales automáticos o semiautomáticos en un empaque de alta barrera creando porciones individuales varias de acuerdo a las necesidades del mercado
- 9 Proceso para la obtención de una mezcla deshidratada para la elaboración de un chocolate con queso instantáneo y su producto según la reivindicación 8 caracterizada porque la porción individual ya empaquetada se debe almacenar a temperatura ambiente (no requiere refrigeración)
- 10 Proceso para la obtención de una mezcla deshidratada para la elaboración de un chocolate con queso instantáneo y su producto según la reivindicación 9 caracterizada porque la porción individual debe prepararse para su consumo depositando la mezcla de chocolate queso deshidratados y demás componentes en un recipiente adicionando agua caliente en el volumen requiendo para preparar la porción de producto a usarse en el momento de su consumo

RESUMEN

El proceso para la obtención de una mezcla deshidratada para la elaboración de un chocolate con queso instantáneo y su producto hace parte de los nuevos conceptos de la tecnología de alimentos tendientes a reemplazar sistemas de

elaboración y preparación de alimentos en hogares y lugares de expendio al publico donde los altos grados de manipulación generan problemas de sanidad publica. De otro lado la carencia de tiempo por parte de diversos grupos sociales para dedicarlo a la preparación de alimentos que requieren algun grado de cocción permite que desarrollos de este tipo se conviertan en una alternativa para el consumidor dada la escasa preparación que estos requieren

El producto conformado por chocolate y queso deshidratados con adición o no de azucar leches en polvo sueros lácteos en polvo sustitutos e imitaciones lácteas en polvo sales especias estabilizantes preservantes anticompectantes sabonzantes y otros auxiliares tecnológicos mezclados empacados dentro de una misma unidad de empaque almacenados a temperatura ambiente y conservados durante períodos de hasta dos años, permiten por rehidratación con agua caliente la preparación con la mismas características del chocolate con queso comunmente elaborado en los hogares

NIT : 900176089-2

SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO
Radiacion 04096102 00000000 Folios: 9
Fecha (ARD): 2004-10-01 13:39:45
Tramite : 002 PATENTES D 1 REGISTRO/ 411 PRESENTAC
Dependencia 2029 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 04 - 77,465
FECHA OCTUBRE 1 DE 2004

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No PAGO	FECHA PGO	Vr PAGO
LUIS EDUARDO GUTIERREZ	CONSIGNACION	BANCO POPULAR	050-00110-6	32794319	01/10/2004	422,000 00
LUIS EDUARDO GUTIERREZ	CONSIGNACION	BANCO POPULAR	050-00110-6	32794336	01/10/2004	538,000 00

***** C O N C E P T O *****

CANT	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-01	SOLICITUDES	
		1 TRAMITES DE SOL DE PATENTE DE IN	422,000 00
		TOTAL :	1 422,000 00

SON: CUATROCIENTOS VEINTIDOS MIL PESOS

RESPONSABLE

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No

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. X

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 fotografica 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

()

()

Representacion grafica del esquema de trazado

()

()

Comprobante de pago de las tasas establecidas

()

()

COMPLETA

()

INCOMPLETA

()

()

Firma Responsable

Claudia M Nueva

Fecha

Folio 11

2020
Bogotá D C

Señor
LUIS EDUARDO GUTIERREZ
Solicitante

REFERENCIA.	Radicación No	04 98102
	Trámite	002
	Evento	001
	Actuación	416
	Oficio No	1759
	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 01 de abril 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