



Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

Delegatura de Propiedad Industrial
Division de Nuevas Creaciones

SOLICITUD
PATENTE DE INVENCION

21 EXPEDIENTE No 04-61814

54 TITULO Productos Alimentarios a base de Panela
Pulverizada y deshidratada que tienen una configuracion
Tridimensional y proceso para la fabricacion de las
mismas

51 CLASIFICACION INTERNACIONAL @ B L 4/10

71 SOLICITANTE Cub cape Ltda.

DOMICILIO Bogota, Colombia

74 APODERADO Delia Elena Rodriguez D'Alenon

22 BOGOTA, D C , junio 29, 2004

FORMULARIO ÚNICO DE REGISTRO DE SOLICITUD DE PATENTE
2000-3

SOLICITUD DE:	
☒ PATENTE DE INVENCION	☐ PATENTE DE MODELO DE UTILIDAD

2) SOLICITANTE (71)	Nombre: CUBICAFÉ LTDA.	IDENTIFICACIÓN C.C. ☐ NIT: ☒ C.E. ☐ OTRO ☐ NÚMERO: 830136426-1
	Dirección: Calle 90 Nr. 13 A-31 Oficina 204 Bogotá, Colombia	
	Nacionalidad o Domicilio: Bogotá, Colombia	
	Lugar de constitución: Bogotá, Colombia	
Teléfono: Fax: E. Mail:		

3) REPRESENTANTE O APODERADO	Nombre: DILIA MARÍA RODRÍGUEZ D'ALEMAN	IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ NIT: ☐ C.E. ☐ OTRO ☐ NÚMERO: 41.654.882 TP: 20824 CSJ
	Dirección: Carrera 11 N°. 93-43 Of. 404 Santafé de Bogotá D.C.	
	Teléfono: 6350835 Fax: 6350824	
	E. Mail: clarkemodet@clarkemodet.com.co	

4) INVENTOR (ES) (72)	Nombre: LUIS VICENTE SILVA	IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ NIT: ☐ C.E. ☐ OTRO ☐ NÚMERO: 4.240.678
	Dirección: Calle 90 Nr. 13 A-31 Oficina 204 Bogotá, Colombia	
	Nacionalidad o Domicilio: Colombiano	

5) Título (54) PRODUCTOS ALIMENTICIOS A BASE DE PANELA PULVERIZADA Y DESHIDRATADA QUE TIENEN UNA CONFIGURACIÓN TRIDIMENSIONAL Y PROCESO PARA LA FABRICACIÓN DE LOS MISMOS.

6) Clasificación Internacional (51) C 13D 1/10

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 N° 04-50,552 Fecha: Junio 25, 2004

DEPTO. DE ECONOMIA Y FINANZAS
Radiacion : 04961814 00000000 Folios: 39
Fecha (GEB): 2004-06-29 16:17:10
Tramite : 002 PATENTES : 1 RESISTO/ 411 PRESENTA
Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS INVENCIONES

NIT : 808176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 04 - 50,552
FECHA : JUNIO 25 DE 2004

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PGO	Vr. PAGO
CLARKE MODET Y CO. COLOMBIA	CONSIGNACION	BANCO POPULAR	050-00110-6	15584534	25/06/2004	2,948,000.00

***** CONCEPTO *****

CANT. RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1 50005-01-01 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. _____

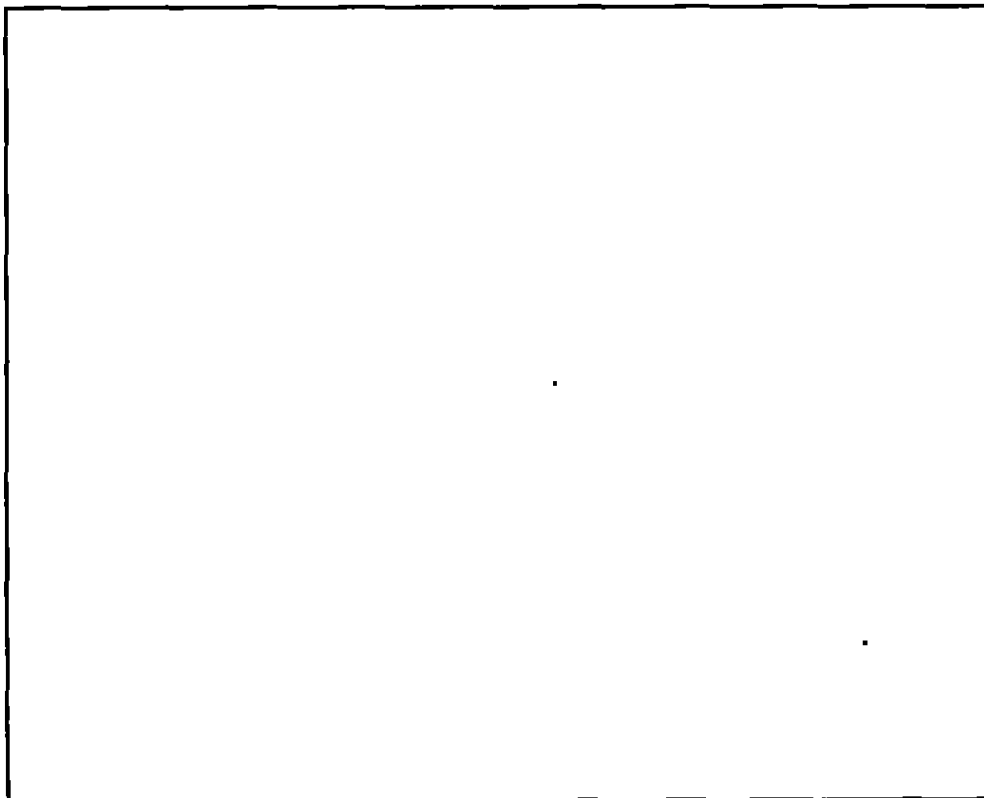
P560

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 representación legal cuando el solicitante sea persona jurídica
- ☒ Poderes, si fuera 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
- ☐ 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 12 x 12

11) FIGURA CARACTERÍSTICA:



12)

NOMBRE: DILIA RODRÍGUEZ D'ALEMAN

FIRMA

C.C. 41.654.882 de Bogotá TP 20824 CSJ

25
4

Clarke, Modet & C^{ma}
COLOMBIA

SEÑORES
DIVISION DE NUEVAS CREACIONES
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
E. S. D.

REF: SOLICITUD DE PATENTE EN COLOMBIA
TITULO: PRODUCTOS ALIMENTICIOS A BASE DE PANELA
PULVERIZADA Y DESHIDRATADA QUE TIENEN UNA
CONFIGURACIÓN TRIDIMENSIONAL Y PROCESO PARA LA
FABRICACIÓN DE LOS MISMOS.
SOLICITANTE: CUBICAFÉ LTDA.

Yo, **EDGAR ARMANDO PÉREZ RODRÍGUEZ**, mayor de edad, vecino de Bogotá, identificado con la Cédula de Ciudadanía Nr.79.523.162, obrando en nombre y representación de **CUBICAFÉ LTDA.**, con domicilio principal en Bogotá, D.C., confiero poder amplio y suficiente a las doctoras **DILIA MARÍA RODRÍGUEZ D'ALEMAN** identificada con Cédula de Ciudadanía Nr. 41.654.882 expedida en Bogotá y portadora de la Tarjeta Profesional Nr. 20,824 del Consejo Superior de la Judicatura, y **CLAUDIA LUCIA CARO RAMIREZ** identificada con la Cédula de ciudadanía Nr. 40.017.374 de Tunja y Tarjeta Profesional Nr. 36.448 del Consejo Superior de la Judicatura, para que en nombre de la sociedad que represento, soliciten, tramiten y en general realicen todas las gestiones necesarias para la obtención del registro de la patente de invención titulada: **PRODUCTOS ALIMENTICIOS A BASE DE PANELA PULVERIZADA Y DESHIDRATADA QUE TIENEN UNA CONFIGURACIÓN TRIDIMENSIONAL Y PROCESO PARA LA FABRICACIÓN DE LOS MISMOS.**

Las apoderadas quedan facultadas para recurrir, recibir, transigir, conciliar, notificarse, desistir, renunciar al derecho y sustituir el presente poder.

Atentamente,


Edgar Armando Pérez Rodríguez
C.C. 79.523.162 de Bogotá

ACEPTO:


DILIA MARÍA RODRIGUEZ D'ALEMAN
C.C. No. 41.654.882 de Bogotá
T.P. Nr. 20,824 Minjusticia

ACEPTO:


CLAUDIA LUCIA CARO RAMIREZ
C.C. No. 40.017.374 DE TUNJA
T.P. No. 36.448 Minjusticia

**AUTENTICACIÓN DE FIRMA
MEDIANTE COMPARECENCIA PERSONAL**

(Art. 84 C.A.C. mod. Dec. 2282 de 1988, art. 1 mod. 30)

Ante mí Notario Cuarenta y Uno (41) del círculo
de esta ciudad compareció personalmente:

Identificado con C.C. y tarjeta profesio-

nal de abogado(a) No. del Consejo

Superior de la Judicatura, con documento di-

rigido a y declaró que la firma puesta en este escrito es
suya.

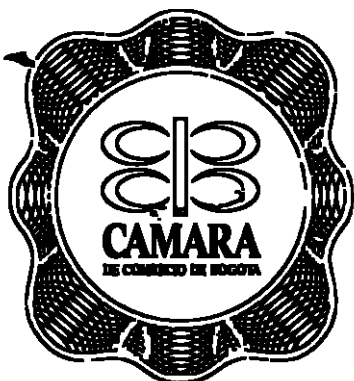


Firma del declarante

En Bogotá D.C. a

AUTORIZÓ ESTA DILIGENCIA EL INSCRITO NOTARIO





45

01

CAMARA DE COMERCIO DE BOGOTA

SEDE NORTE

28 DE JUNIO DE 2004

HORA 13:42:06

02C78062812904PD60303

HOJA : 001

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL O INSCRIPCION DE DOCUMENTOS.

LA CAMARA DE COMERCIO DE BOGOTA, CON FUNDAMENTO EN LAS MATRICULAS E INSCRIPCIONES DEL REGISTRO MERCANTIL,

CERTIFICA :

NOMBRE : CUBICAFE LTDA

N.I.T. : 830136426-1 ADMINISTRACION: BOGOTA PERSONAS JURIDICAS

CERTIFICA :

INSCRIPCION EN EL RIT NO SE REALIZA: EL VALOR NO SE ENCUENTRA EN LA LISTA PARA CIIU CCB 1 VALOR 11400,

DOMICILIO : BOGOTA D.C.

CERTIFICA :

MATRICULA NO. 01350433

CERTIFICA :

CONSTITUCION : QUE POR ESCRITURA PUBLICA NO. 0000369 DE NOTARIA 38 DE BOGOTA D.C. DEL 17 DE FEBRERO DE 2004 , INSCRITA EL 3 DE MARZO DE 2004 BAJO EL NUMERO 00923076 DEL LIBRO IX, SE CONSTITUYO LA SOCIEDAD COMERCIAL DENOMINADA: CUBICAFE LTDA

CERTIFICA :

VIGENCIA: QUE LA SOCIEDAD NO SE HALLA DISUELTA. DURACION HASTA EL 17 DE FEBRERO DE 2024 .

CERTIFICA :

OBJETO SOCIAL : EL OBJETO SOCIAL DE LA COMPAÑIA LO CONSTITUYE PRINCIPALMENTE LA FABRICACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN GENERAL Y EN ESPECIAL LA PRODUCCION DE TODOS LOS DERIVADOS QUE RESULTEN DEL PROCESAMIENTO DE LA CAÑA DE AZUCAR HASTA CONVERTIRLA EN PANELA CON MEZCLAS DE CAFE, TE, CACAO, AROMATICAS, ADITIVOS O INGREDIENTES APROPIADOS EN SU ESTADO NATURAL, SUS SUCEDANEOS, DERIVADOS Y AFINES. LA SOCIEDAD EN CUMPLIMIENTO DE SU OBJETO PRINCIPAL PODRA DEDICARSE AL CULTIVO, PRODUCCION Y EXPLOTACION AGRICOLA, DE FORMA DIRECTA O ESTABLECIENDO ASOCIACIONES ALIANZAS ESTRATEGICAS CON INSTITUCIONES PRIVADAS O PUBLICAS TANTO NACIONALES COMO INTERNACIONALES. IGUALMENTE LA SOCIEDAD PODRA DEDICARSE A LA IMPORTACION, EXPORTACION, MERCADEO, COMPRA, VENTA Y DISTRIBUCION DE SUS PRODUCTOS, ASI COMO DE LAS MAQUINARIAS, EQUIPOS, TECNOLOGIAS Y TODOS LOS ELEMENTOS RELACIONADOS EN EL CUMPLIMIENTO DE SU OBJETO PRINCIPAL: PARA LA EJECUCION DE LAS ACTIVIDADES OPERACIONALES DE LA SOCIEDAD ESTA PODRA DEDICARSE A LA FORMACION Y DESARROLLO DEL RECURSO HUMANO, EN ACTIVIDADES TALES COMO : CAPACITACION Y ADIESTRAMIENTO DE RECURSOS TANTO INTERNOS COMO EXTERNOS. PARA EL DESARROLLO DE ESTE OBJETO SOCIAL LA SOCIEDAD ESTA FACULTADA PARA REALIZAR LAS SIGUIENTES OPERACIONES : A. CONSTITUIR HACERSE SOCIO, SUSCRIBIR, ADQUIRIR A CUALQUIER TITULO, ENAJENAR, USUFRUCTUAR Y MANEJAR ACCIONES O INTERESES SOCIALES DE CUALQUIER CLASE DE COMPAÑIA. B. CELEBRAR CONTRATOS DE MUTUO O PRESTAMO EN TODAS SUS FORMAS. C.

CONSTITUIRSE GARANTE DE OBLIGACIONES DE TERCEROS, PUDIENDO GARANTIZAR SU CUMPLIMIENTO, OTORGAR FIANZA, CONSTITUIR HIPOTECAS, PRENDAS, O CUALQUIER OTRA GARANTIA REAL O PERSONAL. D. ADQUIRIR, ENAJENAR, GRAVAR, TRANSFORMAR Y ADMINISTRAR TODA CLASE DE BIENES MUEBLES O INMUEBLES PARA EL DESARROLLO DE LOS NEGOCIOS SOCIALES O PARA INVERTIR LAS RESERVAS Y OTROS DINEROS DISPONIBLES DE LA SOCIEDAD SIN HACER DE LA ADQUISICION Y ENAJENACION DE INMUEBLES DE LA SOCIEDAD UNA ACTIVIDAD ORDINARIA DE LA COMPAÑIA. E. TOMAR Y DAR EN ARRENDAMIENTO TODA CLASE DE INMUEBLES POR CUENTA PROPIA O AJENA. F. TOMAR INTERESES COMO FUNDADORA O CONTINUADORA EN OTRAS COMPAÑIAS O EMPRESAS QUE TENGAN OBJETO SOCIAL IGUAL, SIMILAR O COMPLEMENTARIO, FUSIONARSE, INCORPORARSE A ELLAS O ABSORBERLAS. G. OBTENER O EXPLOTAR CONCESIONES Y PRIVILEGIOS DE CUALQUIER NATURALEZA COMO PATENTES DE INVENCION, MARCAS DE FABRICA, ETC. Y TODA CLASE DE CONCESIONES ECONOMICAS UTILES PARA LA ACTIVIDAD SOCIAL. H. CELEBRAR CON ESTABLECIMIENTOS DE CREDITO Y CON EMPRESA ASEGURADORAS TODAS LAS OPERACIONES QUE REQUIERA PARA EL GIRO DE LOS NEGOCIOS SOCIALES. I. GIRAR Y ACEPTAR, ENDOSAR, COBRAR, CAUCIONAR Y NEGOCIAR EN GENERAL ; TITULOS VALORES, TITULOS DE CREDITO Y DEMAS INSTRUMENTOS NEGOCIABLES DE LA COMPAÑIA. J. TRANSIGIR, DESISTIR, ACEPTAR, DECISIONES ARBITRALES EN LAS CUALES LA SOCIEDAD TENGA INTERESES FRENTE A TERCEROS. K. CELEBRAR Y EJECUTAR EN GENERAL TODOS LOS ACTOS O CONTRATOS ACCESORIOS O COMPLEMENTARIOS A LOS INDICADOS EN ESTE ARTICULO Y LOS DEMAS QUE SEAN NECESARIOS PARA EL BUEN LOGRO DE LOS FINES SOCIALES. L. EN GENERAL, EJECUTAR CUALQUIER OTRO ACTO, CONTRATOS U OPERACIONES LICITAS CIVILES, COMERCIALES, BANCARIAS Y FINANCIERAS RELACIONADAS CON EL OBJETO SOCIAL DE LA SOCIEDAD.

CERTIFICA :

CAPITAL Y SOCIOS : \$ 30,000,000.00 DIVIDIDO EN 30,000.00 CUOTAS CON VALOR NOMINAL DE \$ 1,000.00 CADA UNA, DISTRIBUIDO ASI :

- SOCIOS CAPITALISTA(S)

SILVA GARCIA LUIS VICENTE	C.C. 00004240678
NO. CUOTAS: 10,500.00	VALOR:\$10,500,000.00
SANCHEZ MORA LIDIA JANETH	C.C. 00041699076
NO. CUOTAS: 3,000.00	VALOR:\$3,000,000.00
PEREZ RODRIGUEZ EDGAR ARMANDO	C.C. 00079523162
NO. CUOTAS: 10,500.00	VALOR:\$10,500,000.00
SILVA GUTIERREZ EDWIN SVEN	C.C. 00079788288
NO. CUOTAS: 6,000.00	VALOR:\$6,000,000.00
TOTALES	
NO. CUOTAS: 30,000.00	VALOR :\$30,000,000.00

CERTIFICA :

REPRESENTACION LEGAL : EL REPRESENTANTE LEGAL ES EL GERENTE. EL SUBGERENTE SERA NOMBRADO Y REMOVIDO POR LA ASAMBLEA POR PERIODOS IGUALES A LOS QUE SE NOMBRE AL GERENTE O REPRESENTANTE LEGAL.

CERTIFICA :

**** NOMBRAMIENTOS : ****

QUE POR ESCRITURA PUBLICA NO. 0000369 DE NOTARIA 38 DE BOGOTA D.C. DEL 17 DE FEBRERO DE 2004 , INSCRITA EL 3 DE MARZO DE 2004 BAJO EL NUMERO 00923076 DEL LIBRO IX , FUE(ON) NOMBRADO(S):

NOMBRE	IDENTIFICACION
GERENTE	
PEREZ RODRIGUEZ EDGAR ARMANDO	C.C.00079523162
SUBGERENTE	
SILVA GUTIERREZ EDWIN SVEN	C.C.00079788288

CERTIFICA :



56

01

CAMARA DE COMERCIO DE BOGOTA

SEDE NORTE

28 DE JUNIO DE 2004

HORA 13:42:08

02C78062812904PD60303

HOJA : 002

FACULTADES DEL REPRESENTANTE LEGAL : EL GERENTE SERA QUIEN ACTUE EN NOMBRE Y REPRESENTACION DELA SOCIEDAD EN TODOS LOS ACTOS DE COMERCIO Y ACTIVIDADES EN QUE LA SOCIEDAD TENGA QUE INTERVENIR Y TENDRA PARA REEMPLAZARLO EN SUS AUSENCIAS TEMPORALES O MIENTRAS OCURRA, EN CASO DE AUSENCIA DEFINITIVA EL NOMBRAMIENTO DE SU REEMPLAZO. UN SUBGERENTE, QUIEN ASUMIRA TODAS LAS FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES CUANDO TUVIERE QUE ACTUAR EN SU NOMBRE Y EN REPRESENTACION DE LA COMP AÑ IA. CORRESPONDEN AL GERENTE LAS SIGUIENTES FUNCIONES : A. DIRIGIR Y ADMINISTRAR LAS ACTIVIDADES SOCIALES DENTRO DE LOS LIMITES QUE LE SEÑALEN LOS PRESENTES ESTATUTOS. B. NOMBRAR Y REMOVER LOS EMPLEADOS Y COLABORADORES QUE LA SOCIEDAD REQUIERA PARA EL DESARROLLO DE SU OBJETO SOCIAL. C. ESTUDIAR LOS BALANCES, ESTADOS DE GANANCIAS Y PERDIDAS Y LOS DEMAS INFORMES Y REPORTE A FIN DE ASEGURAR SU CONFIABILIDAD Y CORRECTA Y ADECUADA PRESENTACION. D. PRESENTAR A CONSIDERACION ALA ASAMBLEA GENERAL DE SOCIOS EL BALANCE, EL ESTADO DE GANANCIAS Y PERDIDAS Y LOS DEMAS INFORMES Y REPORTE FINANCIEROS Y SOLICITAR SU APROBACION Y COMENTARIOS. E. PRESENTAR A LA ASAMBLEA GENERAL DE SOCIOS O A LA JUNTA DIRECTIVA UN PROYECTO DE DISTRIBUCION DE UTILIDADES CON SU COMENTARIO Y RECOMENDACIONES, PARA QUE SEA APROBADO, MODIFICADO O RECHAZADO SEGUN ESTE ORGANISMO DECIDA. F. AUTORIZAR LA APERTURA DE SUCURSALES O NUEVAS SEDES, DESIGNANDO REPRESENTANTE PARA CADA UNA DE ELLAS. G. DECIDIR SOBRE EL NOMBRAMIENTO DE APODERADOS Y LA ACCION JUDICIAL O EXTRAJUDICIAL EN QUE TENGA QUE INTERVENIR LA SOCIEDAD, NOMBRAR MANDATARIOS CIVILES Y COMERCIALES Y OTORGAR LOS PODERES QUE SEAN NECESARIOS Y CON LAS FACULTADES QUE ESTIME CONVENIENTES A ESTOS Y A QUIENES NOMBRE PARA REPRESENTAR A LA SOCIEDAD. H. DECIDIR Y RESOLVER LAS DIFERENCIAS DE LA SOCIEDAD CON TERCEROS, DIRECTAMENTE O POR CONDUCTO DE APODERADOS O REPRESENTANTES QUE DESIGNE. I. CONVOCAR LA ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA DE SOCIOS DENTRO DE LOS TRES (3) PRIMEROS MESES CALENDARIO DE CADA AÑO. J. CONVOCAR LA ASAMBLEA GENERAL EXTRAORDINARIA DE SOCIOS EN CUALQUIER TIEMPO, SI LAS NECESIDADES DEL NEGOCIO ASI LO EXIGIEREN TENIENDO EN CUENTA PARA SU CONVOCATORIA, LO PRECEPTUADO EN EL CODIGO DE COMERCIO. K. COMPARECER ANTE NOTARIO, PARA ACEPTAR EN NOMBRE DE LA SOCIEDAD, LA CESION DE CUOTAS O DERECHOS SOCIALES ENTRE SOCIO O A FAVOR DE TERCEROS, Y COMPARECER ANTE NOTARIO PARA PROTOCOLIZAR MEDIANTE ESCRITURA PUBLICA CUALQUIER REFORMA DE LOS ESTATUTOS SOCIALES QUE DECIDA LA ASAMBLEA GENERAL DE SOCIOS. L. CUIDAR DE LA RECAUDACION E INVERSION ADECUADA DE LOS FONDOS SOCIALES Y MANEJARLOS EN CUENTAS BANCARIAS O DE CORPORACIONES DE AHORRO. M. EJECUTAR LAS RESOLUCIONES DE LA ASAMBLEA GENERAL DE SOCIOS Y DE LA JUNTA DIRECTIVA. N. LAS DEMAS QUE LE ATRIBUYAN LA ASAMBLEA GENERAL DE SOCIOS O LAS LEYES.

CERTIFICA :

DIRECCION DE NOTIFICACION JUDICIAL : CLL 90 NO. 13 A-31 OFC 204

MUNICIPIO : BOGOTÁ D.C.

DIRECCION COMERCIAL : CLL 90 NO. 13 A-31 OFC 204

MUNICIPIO : BOGOTÁ D.C.

E-MAIL : armandoperezonc@cable.net.co

CERTIFICA :

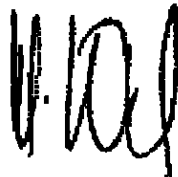
QUE NO FIGURAN INSCRIPCIONES ANTERIORES A LA FECHA DEL PRESENTE CERTIFICADO, QUE MODIFIQUEN TOTAL O PARCIALMENTE SU CONTENIDO.

DE CONFORMIDAD CON LO CONCEPTUADO POR LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO, LOS ACTOS DE REGISTRO AQUI CERTIFICADOS QUEDAN EN FIRME CINCO (5) DIAS HABILES DESPUES DE LA FECHA DE PUBLICACION EN EL BOLETIN DEL REGISTRO DE LA CORRESPONDIENTE INSCRIPCION, SIEMPRE QUE NO SEAN OBJETO DE RECURSOS EN LA VIA GUBERNATIVA.

EL SECRETARIO DE LA CAMARA DE COMERCIO,

VALOR : \$ 2,500.00

DE CONFORMIDAD CON EL DECRETO 2150 DE 1995 Y LA AUTORIZACION IMPARTIDA POR LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO, MEDIANTE EL OFICIO DEL 18 DE NOVIEMBRE DE 1996, LA FIRMA MECANICA QUE APARECE A CONTINUACION TIENE PLENA VALIDEZ PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES.



CESION

El (la) abajo firmante (En adelante EL CEDENTE) **LUIS VICENTE SILVA**, en su carácter de inventor con domicilio en: CALLE 90 No. 13 A-31 Oficina 204 BOGOTÁ, D.C. COLOMBIA

Por el presente documento declara que cede todos y cada uno de los derechos que le corresponden o puedan corresponderle sobre la siguiente invención ,

PRODUCTOS ALIMENTICIOS A BASE DE PANELA PULVERIZADA Y DESHIDRATADA QUE TIENEN UNA CONFIGURACIÓN TRIDIMENSIONAL Y PROCESO PARA LA FABRICACIÓN DE LOS MISMOS.

a: CUBICAFE LTDA. NIT NR. 830136426-1

con domicilio en CALLE 90 No. 13 A-31 Oficina 204 BOGOTÁ, D.C. COLOMBIA.

En prueba de la mutua aceptación de esta cesión ambas partes CEDENTE y CESIONARIO firman el presente documento.

Dado y firmado en

A los

Días de

De


El Cedente
cc74.240.678


El Cesionario

US PARTES DEBEN CONSTANCIA
QUE SE HA RETENIDO O SE
RETENDRA EN FORMA LEGAL
EL IMPORTE DE LA TRANSACCION

Este documento debe ser otorgado ante Notario público y legalizado por el Cónsul de Colombia) o por Apostilla

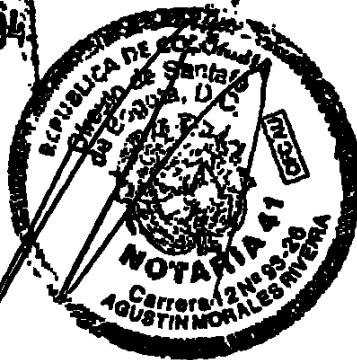
RECONOCIMIENTO DE DOCUMENTO PRIVADO

Ante mi Notario Cuarenta y Uno(41) de este Circulo se presentó(compareció) personalmente:

quien exhibió la C.C. de ~~XXXXXXXXXX~~ y declaró que el contenido del presente documento es cierto y que la (s) firma(s) puesta(s) en él es(son) suya(s)

~~XXXXXXXXXX~~
Firma del Declarante

En Bogotá D.C. A ~~XXXX~~ JUN 2004
AUTORIZO ESTA DILIGENCIA EL SUSCRITO



RECONOCIMIENTO DE DOCUMENTO PRIVADO

Ante mi Notario Cuarenta y Uno(41) de este Circulo se presentó(compareció) personalmente:

quien exhibió la C.C. de ~~XXXXXXXXXX~~ y declaró que el contenido del presente documento es cierto y que la (s) firma(s) puesta(s) en él es(son) suya(s)

~~XXXXXXXXXX~~
Firma del Declarante

En Bogotá D.C. A ~~XXXX~~ JUN 2004
AUTORIZO ESTA DILIGENCIA EL SUSCRITO



**PRODUCTOS ALIMENTICIOS A BASE DE PANELA PULVERIZADA Y
DESHIDRATADA QUE TIENEN UNA CONFIGURACIÓN
TRIDIMENSIONAL Y PROCESO PARA LA FABRICACIÓN DE LOS
MISMOS**

CAMPO TÉCNICO

La presente solicitud se relaciona con la panela. De manera más específica, la presente solicitud se relaciona con productos alimenticios con diversas configuraciones tridimensionales que contienen como ingrediente principal la panela pulverizada y deshidratada, y los cuales están destinados a la preparación última de bebidas instantáneas.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

La panela, también conocida en el idioma inglés como *jaggery*, hace parte de una de las pocas clases de azúcar no refinado que está dirigido al consumo humano. Al igual que el azúcar común, el proceso de fabricación de la panela se inicia con la extracción del jugo de caña mediante la utilización de molinos. Sin embargo, a diferencia del proceso de elaboración del azúcar común, el proceso de elaboración de la panela no realiza una eliminación extensiva de los demás componentes provenientes de la planta de caña, pues su objetivo no es llegar a obtener un producto que tenga solamente azúcares, sino también otros ingredientes alimenticios provenientes de la planta de caña. Para lograr lo anterior, la purificación ó limpieza del jugo

extraído moliendo la caña no es llevada a cabo siguiendo los rigurosos procesos de clarificación, evaporación, cristalización y centrifugación a los cuales es sometido el azúcar común y, que emplean una gran cantidad de reactivos químicos. Por el contrario, las impurezas del jugo son retiradas adicionando extractos, normalmente naturales como el extracto de balsa que actúa como clarificante vegetal, combinados con el manejo de la temperatura (en el punto de ebullición del jugo o por encima del mismo se coagula la albúmina y algunas grasas, ceras y gomas, ver Chen, J. C. P. *Manual del Azúcar de Caña*. 11ª Edición. Editorial Limusa. México, 1991. P. 75), para iniciar un proceso de aglutinación que atrapa los sólidos en suspensión al igual que las partículas más finas. Estas impurezas aglutinadas son retiradas manualmente y conforman un producto conocido como *cachaza* (una especie de torta de aglutinación), la cual, después de haber sido sometida a decantación ó extracción por medio de prensado del jugo de caña que todavía contiene, es utilizada como alimento para los animales. El jugo clarificado y purificado es sometido a un proceso de concentración o evaporación para disminuir el contenido de agua y elevar la concentración de los componentes del jugo. El jugo concentrado es sometido a un proceso de calentamiento rápido hasta llegar a una concentración denominada *punto de panela*, y luego se le permite enfriar con lo cual se solidifica en un producto duro como roca, de color café oscuro, conocido como *jaggery*, *panela*, o *muscovado*.

Debido a su proceso de fabricación, la panela no solo contiene sacarosa, fructosa y glucosa (carbohidratos), sino que además contiene minerales (potasio, calcio, magnesio, fósforo, sodio, hierro, manganeso, zinc, cobre, entre otros), vitaminas (A, B1, B2, B5, B6, C, E, entre otras) y

proteínas (ver Corzo, M. y otros. *Plan Estratégico de Comercialización de Panela en Polvo. Instapanela, facilita tu vida*. Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario. Bogotá, 1997. Numeral 1.7.1). Gracias a estos componentes, la panela se convierte en un proveedor de electrolitos necesarios para el cuerpo, contribuyendo con el sistema circulatorio, el crecimiento del tejido conjuntivo, y el metabolismo de ácidos y lípidos. Asimismo, se le atribuye una acción bactericida, contribuyendo al restablecimiento de tejidos, en caso de cicatrices. Y finalmente es reconocido como un excelente hidratante.

Si bien la multiplicidad de componentes de la panela, adicionales a los azúcares, le confiere propiedades terapéuticas beneficiosas, dicha multiplicidad de componentes así como la naturaleza de su proceso de fabricación lo convierten en un producto muy perecedero, con un promedio de vida muy corto. Por tal razón, se han buscado alternativas para extender su vida útil. Una de ellas, es la panela en polvo debido a que su contenido de humedad es menor a la panela tradicional en bloque.

Para obtener la panela pulverizada, cuando se ha llegado al *punto de panela* en el proceso tradicional, se realiza un proceso de batido que permite que la miel se oxigene formando gránulos hasta el punto de pulverizado. Posteriormente, se realiza un tamizado para dar origen a la panela en polvo y la panela granulada. Si bien este proceso, permite obtener un producto con una vida útil superior al producto tradicional, la panela en forma pulverizada presenta un problema en su medición y no puede ser repartida de manera conveniente sin derramarse. Asimismo, la panela pulverizada es muy higroscópica y absorberá humedad con la exposición repetida al ambiente,

razón por la cual requiere empaques resistentes a la transmisión de gases y olores para mantener su período de vida útil.

Por otro lado, el mercado de los productos de panela es muy pequeño en comparación con el mercado del azúcar común, por esa razón, se han hecho intentos de atraer un número mayor de consumidores modificando los productos de la panela en dos aspectos principales: su forma de presentación y su sabor tradicional. En el primer caso, se han elaborado productos de panela en forma de cubos. Esta presentación ha permitido superar algunos de los problemas asociados con la panela pulverizada tales como su inadecuada dosificación y su carácter higroscópico.

El segundo aspecto de la panela que se ha estado modificando es el sabor tradicional de la bebida de panela, para lo cual se han adicionando una pluralidad de saborizantes, entre los que se cuentan canela, limón, naranja, entre otros. Igualmente, se han hecho intentos de combinar la panela con otros productos alimenticios para la preparación de bebidas como el café o el chocolate. Sin embargo, debido al carácter altamente higroscópico de la panela en polvo, solo se han podido realizar mezclas de la panela pulverizada con productos alimenticios en polvo, como el café, en estado seco, es decir bajo condiciones de poca humedad. Los intentos por hacer mezclas en condiciones de humedad de la panela pulverizada con productos alimenticios como el café en polvo, buscando una mezcla perfecta, han resultado en el apelmazamiento inaceptable del producto. Asimismo, las mezclas en polvo de la panela pulverizada con productos alimenticios en polvo tienden a segregarse fuera de la mezcla y así, los productos de panela en cubo preparados con dichas mezclas secas tienen una apariencia final no

muy atractiva para el consumidor final y las características organolépticas del producto disuelto para formar una bebida instantánea han sido inaceptables.

Por lo tanto, existe una necesidad en el estado de la técnica de proveer un producto basado en panela pulverizada que una vez mezclado con productos alimenticios y opcionalmente saborizantes tenga un tipo de partícula uniforme que contenga todos los elementos de la mezcla y que además proporcione propiedades organolépticas aceptables a la bebida instantánea que se prepara con dichos productos. Asimismo, dicho producto debe permitir su configuración tridimensional en diversas formas atractivas para el usuario final, tales como cubos, tabletas, esferas, pirámides, entre otras.

En el campo particular de los cubos de café, se han propuesto diversas aproximaciones. Las tabletas o cubos de café, que son usualmente suficientes para preparar una taza de la bebida, son preparadas normalmente a partir de extractos de café soluble. Este proceso involucra someter los granos de café molidos a la acción de un solvente de extracción y evaporar el concentrado para llegar a la condición de un aglomerado, que es compresible en la forma de una tableta. Tales tabletas de café y tales procedimientos de extracción para preparar las mismas son descritos en patentes tales como las estadounidenses 1,137,265 concedida a Hubner, 3,121,635 concedida a Eldred, y 1,951,357 concedida a Hall. Sin embargo, estos procedimientos del arte anterior tienen la desventaja de que el sabor de los extractos de café puro se pierden en el curso de la formulación dado que el vehículo o ligante nunca se remueve completamente de la bebida y afecta su sabor o apariencia.

Una patente estadounidense relativamente más reciente (4 de Diciembre de 1990) es la 4,975,295, concedida a Mario Sierra (correspondiente al parecer a la solicitud de patente colombiana 92 331718). Dicha patente hace referencia a una tableta de café que comprende una mezcla homogénea de café soluble y una cantidad efectiva de un agente aglutinante comestible, en particular la gelatina. Debido a que los componentes de la mezcla son higroscópicos, la patente señala y reivindica que un prerrequisito del proceso es que se conduzca en condiciones substancialmente áridas, de baja humedad. La mezcla es realizada en seco. Sin embargo, esta patente no hace referencia a los problemas de segregación y falta de homogeneidad de la mezcla en seco de la panela pulverizada con el café o con cualquier otro producto alimenticio, ni a la forma de solucionarlos.

La solicitud de patente colombiana 96 37850 de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia revela una composición de lecho granular para la obtención de tabletas alimenticias no efervescentes. Tales tabletas están compuestas por una mezcla de aditivos desintegradores y un extracto sólido vegetal. Si bien el extracto sólido vegetal puede ser café y en particular, café liofilizado, los aditivos desintegradores pueden ser un compuesto de carboximetilcelulosa o polietilenglicol. Dicha solicitud no hace referencia a productos alimenticios basados en panela y mucho menos hace referencia a los problemas de segregación y falta de homogeneidad de la mezcla en seco de la panela pulverizada con otro producto alimenticio, ni a la forma de solucionarlos.

La patente estadounidense 6,207,206 concedida a Mickowski y otros, hace referencia a productos de café instantáneo con sabores que tienen una apariencia jaspeada. Los productos allí revelados son mezclas de partículas solubles aglomeradas de color más oscuro con partículas solubles aglomeradas de color más claro. Las partículas solubles allí descritas son preparadas por mezcla de un saborizante (como el café instantáneo) con un vehículo comestible (como el azúcar) y de un 5 a 10% de un fluido aglomerante (como el agua). Dicho documento no hace referencia a productos alimenticios basados en panela y mucho menos hace referencia a los problemas de apelmazamiento de la panela cuando se mezcla con otro producto alimenticio en condiciones de humedad superiores al 10%. Dicha referencia tampoco menciona los problemas de segregación y falta de homogeneidad de la mezcla en seco de la panela pulverizada con otro producto alimenticio, ni a la forma de solucionarlos.

En la presente invención, se ha encontrado de manera sorprendente que es posible preparar productos alimenticios mejorados en configuraciones tridimensionales con base en la panela pulverizada que no solo poseen saborizantes, sino que además contienen otros productos alimenticios como el café o el chocolate entre otros, los cuales poseen no solo una forma de presentación atractiva para el consumidor final sino que además la bebida que se prepara con dichos cubos posee excelentes propiedades organolépticas.

RESUMEN DE LA INVENCION

La presente invención proporciona un proceso para fabricar productos alimenticios a base de panela pulverizada y deshidratada que tienen una configuración tridimensional, caracterizado porque comprende las etapas de:

- (a) tamizar la panela pulverizada a través de una malla No. 20;
- (b) someter la panela pulverizada a un proceso de hidratación hasta obtener un producto con un porcentaje de humedad entre el 11% y el 20%;
- (c) tamizar la panela pulverizada e hidratada de la etapa (b) a través de una malla No. 16;
- (d) encapsular el producto de la etapa anterior con un alimento pulverizado en una cantidad de entre 10% y 40% del total de la mezcla;
- (e) moldear el producto de la etapa anterior en una configuración tridimensional definida.;
- (f) deshidratar el producto en la configuración tridimensional de la etapa anterior hasta un valor de humedad de 3.5 % o inferior.

En una realización preferida, el proceso para fabricar productos alimenticios de la presente invención se caracteriza porque antes de encapsular el producto con el alimento pulverizado se pueden incluir las siguientes etapas opcionales:

- (C2) encapsular la panela pulverizada, hidratada y tamizada con un saborizante en una cantidad de 5% o inferior del total de la mezcla; y

- (C3) tamizar la mezcla de la etapa anterior a través de una malla No. 12.

DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA INVENCION

A. Definiciones

Tal como se emplea aquí, el término "panela" hace referencia a productos endulzantes provenientes de la caña de azúcar pero que se apartan de las características del azúcar común, y que son relativamente solubles en agua, especialmente agua caliente.

Los términos "panela pulverizada" y "panela en polvo" son empleados de manera intercambiable para hacer referencia a productos de panela en forma de partículas que pasan a través de un tamiz No. 12.

El término "panela deshidratada" hace referencia a productos de panela con un porcentaje de humedad por debajo de 3.5 %. El término "panela hidratada" hace referencia a la panela pulverizada que ha adquirido un porcentaje de humedad superior al 10%.

El término "saborizante" hace referencia a composiciones en forma líquida, suspensión o en polvo que añadidos a un alimento en cantidad suficiente, le otorgan sabor sin variar sustancialmente la proporción en la mezcla del alimento al cual se añaden, específicamente no superan el 5% del contenido total de la mezcla alimenticia.

El termino "alimento pulverizado" hace referencia a alimentos o preparaciones alimenticias en polvo que añadidos a otro alimento varían sustancialmente la proporción en la mezcla del alimento al cual se añaden, específicamente superan el 10% del contenido total de la mezcla alimenticia.

El término "encapsular" hace referencia al proceso de mezclado por medio del cual las partículas de panela adquieren una apariencia visual de recubrimiento total por parte del saborizante y/o por parte del alimento pulverizado.

Los términos "café instantáneo", "café soluble" y "café liofilizado" son empleados para hacer referencia a productos de café que son relativamente solubles en agua, especialmente agua caliente.

El término "configuración tridimensional" hace referencia a cualesquiera formas en el espacio en que pueda ser moldeado el producto alimenticio de la presente invención.

B. Ingredientes Empleados en los Productos Alimenticios de la Invención

La panela y, particularmente la panela pulverizada, puede ser obtenida de cualquier variedad de caña de azúcar, aunque se prefiere, sin limitar la invención, la variedad República Dominicana (RD) que permite obtener una mayor uniformidad de las partículas, mejor sabor y color, y un pH más estable.

La panela empleada en los productos alimenticios de la invención y en particular, la panela pulverizada, puede ser preparada por cualquier proceso conveniente. Las personas versadas en la materia conocen una variedad de tales procesos y la invención no se limita a ningún proceso en particular. Sin embargo, se prefieren, sin limitar la invención, aquellos procesos que no emplean una cantidad elevada de reactivos químicos sintéticos, sino aditivos naturales como el extracto de balso que actúa como clarificante vegetal. La panela pulverizada se encuentra presente en los productos alimenticios de la presente invención en una cantidad que oscila entre alrededor de 60 a alrededor de 90%.

Los saborizantes empleados en los productos alimenticios de la presente invención incluyen cualquier composición que otorgue sabor al producto alimenticio de la presente invención. Dichos saborizantes son componentes opcionales de la presente invención y se encuentran presentes en los productos alimenticios de la presente invención en una cantidad de 5% o inferior. Estos saborizantes pueden tener un origen natural o artificial. Los saborizantes preferidos incluyen, pero no se limitan a, canela, vainilla, limón, ácido cítrico, almendra, amareto, anís, brandy, capuchino, menta, crema de menta, hierbabuena, pistacho, manzana, manzanilla, crema de whisky, nuez de macadamia, naranja, durazno, fresa, frambuesa, cereza, café, chocolate y todos los similares, al igual que las mezclas de estos saborizantes.

Los alimentos pulverizados en los productos de la presente invención incluyen cualquier alimento o preparación alimenticia que pueda ser suministrado en polvo en cantidades de alrededor de 10% a alrededor de 40% del total del producto alimenticio de la presente invención. Los alimentos

pulverizados preferidos incluyen, pero no se limitan a, el café soluble, el chocolate soluble, el té soluble pulverizado, los cereales solubles pulverizados, los productos lácteos y no lácteos pulverizados tales como la leche pulverizada (en sus diversas formas: entera, descremada, sin lactosa, entre otras), y los productos lácteos de imitación y/o sintéticos, y los sólidos de la leche entera y descremada, y las mezclas de estos alimentos pulverizados.

C. Configuraciones Tridimensionales de la Presente Invención

Los productos alimenticios de la presente invención están destinados a configurar formas tridimensionales que facilitan su manipulación y dosificación en la preparación de bebidas instantáneas. Las configuraciones tridimensionales que pueden adquirir los productos alimenticios de la presente invención son cualesquiera formas atractivas para el consumidor final, e incluyen, pero no se limitan a, cubos, tabletas, discos, esferas, pirámides, prismas, barras, bastones, y en general formas de pequeñas dimensiones que se asemejan a la apariencia externa del grano de café, de cereales, de animales, de frutas, o cualquier otra apariencia que genere atracción en el consumidor.

D. Realizaciones de la Presente Invención

En una primera realización, la presente invención proporciona un proceso para fabricar productos alimenticios a base de panela pulverizada y deshidratada que tienen una configuración tridimensional, caracterizado porque comprende las etapas de:

- (a) tamizar la panela pulverizada a través de una malla No. 20;

19
20

- (b) someter la panela pulverizada a un proceso de hidratación hasta obtener un producto con un porcentaje de humedad entre el 11% y el 20%;
- (c) tamizar la panela pulverizada e hidratada de la etapa (b) a través de una malla No. 16;
- (d) encapsular el producto de la etapa anterior con un alimento pulverizado en una cantidad de entre 10% y 40% del total de la mezcla;
- (e) moldear el producto de la etapa anterior en una configuración tridimensional definida.;
- (f) deshidratar el producto en la configuración tridimensional de la etapa anterior hasta un valor de humedad de 3.5 % o inferior.

En una realización preferida, el proceso para fabricar productos alimenticios de la presente invención se caracteriza porque antes de encapsular el producto con el alimento pulverizado se pueden llevar a cabo las siguientes etapas opcionales:

- (C2) encapsular la panela pulverizada, hidratada y tamizada con un saborizante en una cantidad de 5% o inferior del total de la mezcla; y
- (C3) tamizar la mezcla de la etapa anterior a través de una malla No. 12.

En una realización preferida, la etapa opcional (C2) del proceso para fabricar productos alimenticios de la presente invención se caracteriza por que en ella se realiza una premezcla de una parte del total de la panela

30
21

pulverizada, hidratada y tamizada con el saborizante para luego ser mezclada con la totalidad de dicha panela pulverizada, hidratada y tamizada. En una realización aún más preferida la parte de la panela pulverizada presente en la premezcla es 1/25 del total de la panela pulverizada, hidratada y tamizada.

En una realización preferida, los saborizantes de la etapa (C2) del proceso para fabricar productos alimenticios de la presente invención se caracterizan por ser seleccionados a partir del grupo que consiste de: canela, vainilla, limón, ácido cítrico, almendra, amareto, anís, brandy, capuchino, menta, crema de menta, hierbabuena, pistacho, manzana, manzanilla, crema de whisky, nuez de macadamia, naranja, durazno, fresa, frambuesa, cereza, café, chocolate y todos los similares, al igual que las mezclas de estos saborizantes. En una realización aún más preferida, estos saborizantes se seleccionan del grupo que consiste de: canela, vainilla, limón, ácido cítrico, licores y mezclas de los mismos.

En otra realización preferida, los alimentos pulverizados de la etapa (d) del proceso para fabricar productos alimenticios de la presente invención se caracterizan por ser seleccionados a partir del grupo que consiste de: café soluble, chocolate, té, cereales, productos lácteos y no lácteos pulverizados, productos lácteos de imitación y/o sintéticos, y los sólidos de la leche entera y descremada, y las mezclas de estos alimentos pulverizados. En una realización aún más preferida, estos alimentos se seleccionan del grupo que consiste de: café soluble, chocolate, té, cereales, leche en polvo y mezclas de los mismos.

En otra realización preferida, la etapa (b) del proceso para fabricar productos alimenticios de la presente invención se caracteriza porque el porcentaje de humedad está entre el 11% y el 15%. En una realización aún más preferida, el porcentaje de humedad es del 12%.

En otra realización preferida, la etapa opcional (C2) del proceso para fabricar productos alimenticios de la presente invención se caracteriza porque el contenido del saborizante opcional es del 2 % o inferior del total de la mezcla.

En otra realización preferida, la etapa (d) del proceso para fabricar productos alimenticios de la presente invención se caracteriza porque el contenido del alimento pulverizado se encuentra entre el 18 % y el 38% del total de la mezcla.

En otra realización preferida, el moldeo de la etapa (e) del proceso para fabricar productos alimenticios de la presente invención se caracteriza por ser llevado a cabo por compresión a baja presión.

En otra realización preferida, la configuración tridimensional de la etapa (e) del proceso para fabricar productos alimenticios de la presente invención se caracteriza por ser seleccionada del grupo que consiste de: cubos, tabletas, discos, esferas, pirámides, prismas, barras, bastones, formas de pequeñas dimensiones que se asemejan a la apariencia externa del grano de café, de cereales, de animales, y de frutas. En una realización aún más preferida, la configuración tridimensional es un cubo.

23

En otra realización preferida, la etapa (f) del proceso para fabricar productos alimenticios de la presente invención se caracteriza porque el porcentaje de humedad del producto deshidratado es del 2%.

En una segunda realización, la presente invención proporciona un producto alimenticio a base de panela pulverizada y deshidratada que tiene una configuración tridimensional, que se caracteriza por ser preparado por medio del proceso anteriormente descrito.

En una tercera realización, la presente invención proporciona un producto alimenticio a base de panela pulverizada y deshidratada que tiene una configuración tridimensional, que se caracteriza por contener entre 60% y 90% de panela pulverizada hidratada y entre 10% y 40% de un alimento pulverizado que recubre o encapsula a la panela pulverizada hidratada. En una realización aún más preferida, el producto contiene entre 60% y 82% de panela pulverizada hidratada y entre 18 y 40% del alimento pulverizado.

En otra realización preferida, el producto alimenticio de la presente invención se caracteriza por contener de manera opcional un saborizante en una cantidad de 5% o inferior de la mezcla total, el cual recubre o encapsula a la panela pulverizada hidratada. En una realización aún más preferida el contenido del saborizante es del 2% del total de la mezcla.

En otra realización preferida, el alimento pulverizado del producto alimenticio de la presente invención se caracteriza por ser seleccionado a partir del grupo que consiste de: café soluble, chocolate, té, cereales, productos lácteos y no lácteos pulverizados, productos lácteos de imitación

23'
24

y/o sintéticos, y los sólidos de la leche entera y descremada, y las mezclas de estos alimentos pulverizados. En una realización aún más preferida, este alimento se selecciona del grupo que consiste de: café soluble, chocolate, té, cereales, leche en polvo y mezclas de los mismos.

En otra realización preferida, el saborizante opcional del producto alimenticio de la presente invención se caracteriza por ser seleccionado del grupo que consiste de: canela, vainilla, limón, ácido cítrico, almendra, amareto, anís, brandy, capuchino, menta, crema de menta, hierbabuena, pistacho, manzana, manzanilla, crema de whisky, nuez de macadamia, naranja, durazno, fresa, frambuesa, cereza, café, chocolate y todos los similares, al igual que las mezclas de estos saborizantes. En una realización aún más preferida, este saborizante se selecciona del grupo que consiste de: canela, vainilla, limón, ácido cítrico, licores, y mezclas de los mismos.

En otra realización preferida, la configuración tridimensional del producto alimenticio de la presente invención se caracteriza por ser seleccionada del grupo que consiste de: cubos, tabletas, discos, esferas, pirámides, prismas, barras, bastones, formas de pequeñas dimensiones que se asemejan a la apariencia externa del grano de café, de cereales, de animales, y de frutas. En una realización aún más preferida, la configuración tridimensional es un cubo.

En otra realización preferida, el producto alimenticio de la presente invención se caracteriza porque tiene un porcentaje de humedad de 3.5% o inferior. En una realización aún más preferida, el porcentaje de humedad es del 2%.

La presente invención puede ser ilustrada a través de los siguientes ejemplos, los cuales solo tienen propósitos ilustrativos y no están de ninguna manera dirigidos a limitar la invención en forma alguna.

EJEMPLOS

Ejemplo 1. Preparación de la Panela Pulverizada

El proceso de preparación de la panela pulverizada consiste típicamente en las siguientes etapas: definición tipo de caña; extracción del jugo; limpieza del jugo, evaporación, concentración del jugo y batido.

a. Tipo de Caña

La panela se obtiene del jugo de cualquier variedad de caña de azúcar, pero se prefiere la variedad República Dominicana (RD) que es la variedad más indicada para la elaboración de la panela pulverizada para este producto en cubos, ya que, se obtiene mayor uniformidad en el grano, mejor sabor y color con PH estable.

b. Extracción del Jugo

Proceso mediante el cual se muele la caña para obtener el jugo, el cual pasa por unos filtros y bateas de decantación para su clarificación. Típicamente se busca obtener entre el sesenta (60%) por ciento y el sesenta y cinco (65%) por ciento de extracción.

c. Limpieza y Clarificación de Jugos

Por gravedad el jugo extraído ya filtrado es conducido a pailas (recipiente en acero inoxidable) en donde es sometido a una temperatura entre setenta (70 °C) y ochenta (80 °C) grados centígrados por quince (15) minutos; en esta paila se añade una suspensión del extracto del balso (clarificante vegetal). El balso es una planta propia de clima templado del cual se extrae la cáscara del cuerpo del árbol, que se macera, se le adiciona agua a temperatura ambiente se agita durante 15 minutos y se deja en reposo durante un lapso de 2 a 4 horas obteniendo la baba del balso. El extracto del balso actúa como aglutinante reuniendo y permitiendo que floten las impurezas en suspensión del jugo, la torta de impurezas que se va formando es comúnmente conocida como *cachaza*. Con una especie de cuchara se va retirando continuamente estas impurezas hasta que el jugo quede relativamente limpio. El clarificante vegetal ayuda a una mejor limpieza de la *cachaza*.

La *cachaza* que tiene una buena cantidad de jugo, se deposita en un tanque para separarlo por decantación. El guarapo separado retorna al proceso, en cambio, la *cachaza* pasa a ser cocinada para posterior utilización en alimento del ganado y se conoce como *melaza*.

d. Evaporación

El jugo clarificado libre de impurezas es trasvasado a un fondo, ya sea por gravedad o utilizando una cuchara grande, llamada comúnmente "*remellón*" donde el jugo es calentado a una temperatura entre ciento treinta (130 °C) grados centígrados a ciento cincuenta (150 °C) grados centígrados

26
27

durante treinta (30) minutos para así liberar el agua del jugo y adquirir la forma de meladura, la espuma llega a rebasar el borde de las pailas, lo que es controlado adicionando al jugo pequeñas cantidades de aceite de higuera.

e. Concentración

Una vez que el jugo está bastante concentrado se pasa a otro fondo para lograr el calentamiento final más efectivo y rápido a una temperatura superior a los ciento cincuenta (150 °C) grados centígrados por un tiempo de treinta (30) minutos, luego el jarabe (también llamado *meladura*) llega al "punto de panela" concentración precisa para la elaboración de panela, sea granulada ladrillos o bloques, en nuestro caso el punto de panela granulada es el más alto, el "conejo" término vulgar con el que se identifica el rompimiento de la panela en un cristal delgado.

f. Batido

Cuando el jarabe ha llegado al punto de panela granulada pasa a ser batida en artesas de acero (batea), operación que se efectúa manualmente con paletas de madera y sirve para enfriar el jarabe, darle el color, la consistencia y textura requerida. Para granular es necesario llegar a un punto que permita un buen batido y luego un buen desgranado, luego de los cuales serán cernidos de acuerdo al diámetro que se desee dar.

Ejemplo 2. Preparación del Producto Alimenticio en Cubos

Una vez culminado el proceso de preparación de la panela pulverizada, se realizan una serie de etapas adicionales para conformar productos alimenticios en cubos. Tales etapas son: primer tamizado, hidratación, segundo tamizado, encapsular con saborizante, tercer tamizado, encapsular con alimento pulverizado, moldeo, desmolde, deshidratación y enfriamiento.

a. Primer tamizado

La panela ya pulverizada es tamizada, para obtener una mayor uniformidad en el tamaño de la partícula, utilizando una malla No 20 (0.850mm), y así mejorar la calidad del producto en cuanto a disolución y formación se refiera.

b. Hidratación de la Panela

La panela pulverizada y tamizada es llevada a bateas metálicas en Acero Inoxidable en donde es expuesta a un proceso de micronebulización con agua hasta obtener un producto con un porcentaje de humedad aproximado al doce (12%) por ciento. El proceso desarrollado para generar condiciones estables de humidificación es mediante un proceso de volteo de manera que asegure la exposición total de la panela pulverizada con el agua.

c. Segundo Tamizado

Nuevamente el producto ya hidratado se somete a la prueba de tamizado con un tamiz de malla No 16 (1.18mm), de manera que se rompan

28
20

las posibles formaciones de grumos y garantiza la uniformidad en el tamaño de la partícula para la mezcla.

d. Encapsular con Saborizante

Se realiza una premezcla de una parte de la panela pulverizada e hidratada obtenida en los pasos anteriores con un saborizante en polvo ó líquido en una cantidad equivalente al dos (2%) por ciento del total de la mezcla final. Esta premezcla se adiciona al total de la mezcla que se ha decidido preparar, utilizando el proceso de volteo porque asegura mayor uniformidad.

e. Tercer Tamizado

Al igual que en los tamizados anteriores lo que se busca es destruir las posibles agrupaciones de partículas de modo que la mezcla permanezca con la misma homogeneidad y así mejore las condiciones de vertido de la mezcla en sus respectivos moldes, asegurando el aumento en la instantaneidad del producto. Aquí se utiliza una malla No 12 (1.70 mm).

f. Encapsular con el Alimento Pulverizado

Ya tamizada y estandarizada la mezcla se procede a revestir el producto hidratado obtenido en los pasos anteriores con una sustancia seca pulverizada como lo es el café, té, chocolate, leche, cereales, etc.

g. Moldeo

La mezcla encapsulada, es vaciada dentro de un molde constituido por doscientas veinticinco (225) cavidades en forma de cubo. El llenado debe

29
30

asegurar que no se generen puntos muertos dentro del molde mediante una compresión a baja presión de acuerdo a la porosidad deseada.

h. Desmolde

El molde en donde es agregada la mezcla se retira de manera que no afecte la forma original del cubo para ser deshidratado. Los cubos ya formados son transportados sobre bandejas metálicas a hornos de secado para su respectiva deshidratación.

i. Deshidratación

El producto alimenticio en cubos es conducido a hornos para su respectiva deshidratación, en donde son tratados a temperaturas entre sesenta (60 °C) grados centígrados y setenta (70°C) grados centígrados por un periodo de diez (10) a doce (12) horas. Para disminuir los tiempos de producción, el secado es realizado por medio de circulación de aire caliente seco por seis (6) horas, obteniendo así un cubo alimenticio con dos por ciento (2%) de humedad.

j. Enfriamiento

Después de deshidratado el producto y transcurrido el tiempo de secado, se apaga el horno y el producto se deja en reposo por una (1) hora para bajar la temperatura, con el fin de impedir el ingreso de humedad proveniente del medio ambiente.

Ejemplo 3. Tipos de Productos Alimenticios en Cubos

a. Producto Alimenticio de Panela y Café

La mezcla de panela pulverizada hidratada al doce por ciento (12 %) lista para encapsular puede ser mezclada con café soluble pulverizado y saborizantes en las siguientes proporciones:

20 % Café Soluble

78 % Panela Pulverizada Hidratada

2 % Saborizante de canela, vainilla, limón, licores y/o ácido cítrico

b. Producto Alimenticio de Panela y Chocolate

La mezcla de panela pulverizada hidratada al doce por ciento (12 %) lista para encapsular puede ser mezclada con chocolate soluble pulverizado y saborizantes en las siguientes proporciones:

18 % Chocolate Soluble

80 % Panela Pulverizada Hidratada

2 % Saborizante de canela, vainilla, limón, licores y/o ácido cítrico

c. Producto Alimenticio de Panela y Té

La mezcla de panela pulverizada hidratada al doce por ciento (12 %) lista para encapsular puede ser mezclada con té soluble pulverizado en las siguientes proporciones:

20 % té Soluble pulverizado

80 % Panela Pulverizada Hidratada

d. Producto Alimenticio de Panela y Cereal

La mezcla de panela pulverizada hidratada al doce por ciento (12 %) lista para encapsular puede ser mezclada con cereales solubles pulverizados en las siguientes proporciones:

33 % Cereal Soluble pulverizado

67 % Panela Pulverizada Hidratada

e. Producto Alimenticio de Panela y Leche

La mezcla de panela pulverizada hidratada al doce por ciento (12 %) lista para encapsular puede ser mezclada con leche soluble pulverizada y saborizantes en las siguientes proporciones:

38 % Leche Soluble Pulverizada

60 % Panela Pulverizada Hidratada

2 % Saborizante de canela, vainilla, limón, licores y/o ácido cítrico

Varias modificaciones pueden ser realizadas en el proceso descrito en los ejemplos anteriores. Por ejemplo, pueden emplearse combinaciones de saborizantes o de alimentos pulverizados, como se señaló en las realizaciones anteriormente descritas, por lo cual, los ejemplos anteriormente indicados no constituyen limitación alguna de la invención.

Aunque la invención ha sido específicamente demostrada y descrita con referencia a las realizaciones preferidas y los ejemplos de la misma, las personas versadas en la materia entenderán que pueden realizarse diversos

32
33

cambios en la construcción básica para proporcionar otras realizaciones que utilicen los productos y procesos aquí revelados sin apartarse del espíritu y el alcance de la invención. Por lo tanto, se apreciará que el alcance de esta invención es definido por las reivindicaciones anexas más que de las realizaciones específicas que han sido representadas a manera de ejemplo.

REIVINDICACIONES

Lo que se reivindica es:

1. Un proceso para fabricar productos alimenticios a base de panela pulverizada y deshidratada que tienen una configuración tridimensional, caracterizado porque comprende las etapas de:

- (a) tamizar la panela pulverizada a través de una malla No. 20;
- (b) someter la panela pulverizada a un proceso de hidratación hasta obtener un producto con un porcentaje de humedad entre el 11% y el 20%;
- (c) tamizar la panela pulverizada e hidratada de la etapa (b) a través de una malla No. 16;
- (d) encapsular el producto de la etapa anterior con un alimento pulverizado en una cantidad de entre 10% y 40% del total de la mezcla;
- (e) moldear el producto de la etapa anterior en una configuración tridimensional definida.;
- (f) deshidratar el producto en la configuración tridimensional de la etapa anterior hasta un valor de humedad de 3.5 % o inferior.

2. El proceso para fabricar productos alimenticios de acuerdo con la Reivindicación 1, caracterizado porque antes de encapsular el producto con el alimento pulverizado se pueden incluir las siguientes etapas opcionales:

34
35

- (C2) encapsular la panela pulverizada, hidratada y tamizada con un saborizante en una cantidad de 5% o inferior del total de la mezcla; y
- (C3) tamizar la mezcla de la etapa anterior a través de una malla No. 12.

3. El proceso para fabricar productos alimenticios de acuerdo con la Reivindicación 2, caracterizado porque en la etapa opcional (C2) se realiza una premezcla de una parte del total de la panela obtenida en el etapa (c) con el saborizante para luego ser mezclada con la totalidad de dicha panela pulverizada, hidratada y tamizada.

4. El proceso para fabricar productos alimenticios de acuerdo con la Reivindicación 3, caracterizado porque la parte de la panela pulverizada presente en la premezcla es 1/25 del total de la panela obtenida en el etapa (c).

5. El proceso para fabricar productos alimenticios de acuerdo con las Reivindicaciones 2 a 4, caracterizado porque los saborizantes son seleccionados a partir del grupo que consiste de: canela, vainilla, limón, ácido cítrico, almendra, amareto, anís, brandy, capuchino, menta, crema de menta, hierbabuena, pistacho, manzana, manzanilla, crema de whisky, nuez de macadamia, naranja, durazno, fresa, frambuesa, cereza, café, chocolate y todos los similares, al igual que las mezclas de estos saborizantes.

6. El proceso para fabricar productos alimenticios de acuerdo con la Reivindicación 5, caracterizado porque los saborizantes se seleccionan del

grupo que consiste de: canela, vainilla, limón, ácido cítrico, licores y mezclas de los mismos.

7. El proceso para fabricar productos alimenticios de acuerdo con las Reivindicaciones 1 a 6, caracterizado porque los alimentos pulverizados de la etapa (d) se seleccionan a partir del grupo que consiste de: café soluble, chocolate, té, cereales, productos lácteos y no lácteos pulverizados, productos lácteos de imitación y/o sintéticos, y los sólidos de la leche entera y descremada, y las mezclas de estos alimentos pulverizados.

8. El proceso para fabricar productos alimenticios de acuerdo con la Reivindicación 7, caracterizado porque los alimentos pulverizados se seleccionan del grupo que consiste de: café soluble, chocolate, té, cereales, leche en polvo y mezclas de los mismos.

9. El proceso para fabricar productos alimenticios de acuerdo con las Reivindicaciones 1 a 8, caracterizado porque en la etapa (b) de hidratación de la panela, el porcentaje de humedad está entre el 11% y el 15%.

10. El proceso para fabricar productos alimenticios de acuerdo con la Reivindicación 9, caracterizado porque el porcentaje de humedad es del 12%.

11. El proceso para fabricar productos alimenticios de acuerdo con las Reivindicaciones 2 a 10, caracterizado porque en la etapa opcional (C2) el contenido del saborizante opcional es del 2 % o inferior.

12. El proceso para fabricar productos alimenticios de acuerdo con las Reivindicaciones 1 a 11, caracterizado porque en la etapa (d) el contenido del alimento pulverizado se encuentra entre el 18 % y el 38% del total de la mezcla.

13. El proceso para fabricar productos alimenticios de acuerdo con las Reivindicaciones 1 a 12, caracterizado porque el moldeo de la etapa (e) es llevado a cabo por compresión a baja presión.

14. El proceso para fabricar productos alimenticios de acuerdo con las Reivindicaciones 1 a 13, caracterizado porque la configuración tridimensional de la etapa (e) es seleccionada del grupo que consiste de: cubos, tabletas, discos, esferas, pirámides, prismas, barras, bastones, formas de pequeñas dimensiones que se asemejan a la apariencia externa del grano de café, de cereales, de animales, y de frutas.

15. El proceso para fabricar productos alimenticios de acuerdo con la Reivindicación 14, caracterizado porque la configuración tridimensional es un cubo.

16. El proceso para fabricar productos alimenticios de acuerdo con las Reivindicaciones 1 a 15, caracterizado porque en la etapa (f) el porcentaje de humedad del producto deshidratado es del 2% o inferior.

17. Un producto alimenticio a base de panela pulverizada y deshidratada que tiene una configuración tridimensional, que se caracteriza por ser preparado por medio del proceso descrito en las reivindicaciones 1 a 16.

18. Un producto alimenticio a base de panela pulverizada, deshidratada y con una configuración tridimensional, preparado mediante el proceso de las reivindicaciones 1 a 16, que se caracteriza por contener entre 60% y 90% de panela pulverizada hidratada y entre 10% y 40% de un alimento pulverizado que recubre o encapsula a la panela pulverizada hidratada.

19. El producto alimenticio de acuerdo con la Reivindicación 18, que se caracteriza por contener entre 60% y 82% de panela pulverizada hidratada y entre 18 y 40% del alimento pulverizado.

20. El producto alimenticio de acuerdo con las Reivindicaciones 18 y 19, que se caracteriza por contener de manera opcional un saborizante en una cantidad de 5% o inferior de la mezcla total, el cual recubre o encapsula a la panela pulverizada hidratada.

21. El producto alimenticio de acuerdo con la Reivindicación 20, que se caracteriza porque el contenido del saborizante es del 2% del total de la mezcla.

22. El producto alimenticio de acuerdo con las Reivindicaciones 18 a 21, que se caracteriza porque el alimento pulverizado es seleccionado a partir del grupo que consiste de: café soluble, chocolate, té, cereales, productos lácteos y no lácteos pulverizados, productos lácteos de imitación y/o sintéticos, y los sólidos de la leche entera y descremada, y las mezclas de estos alimentos pulverizados.

23. El producto alimenticio de acuerdo con la Reivindicación 22, que se caracteriza porque el alimento pulverizado se selecciona del grupo que consiste de: café soluble, chocolate, té, cereales, leche en polvo y mezclas de los mismos.

24. El producto alimenticio de acuerdo con las Reivindicaciones 18 a 23, que se caracteriza porque el saborizante opcional es seleccionado del grupo que consiste de: canela, vainilla, limón, ácido cítrico, almendra, amaretto, anís, brandy, capuchino, menta, crema de menta, hierbabuena, pistacho, manzana, manzanilla, crema de whisky, nuez de macadamia, naranja, durazno, fresa, frambuesa, cereza, café, chocolate y todos los similares, al igual que las mezclas de estos saborizantes.

25. El producto alimenticio de acuerdo con la Reivindicación 24, que se caracteriza porque el saborizante opcional se selecciona del grupo que consiste de: canela, vainilla, limón, ácido cítrico, licores, y mezclas de los mismos.

26. El producto alimenticio de acuerdo con las Reivindicaciones 18 a 25, que se caracteriza porque la configuración tridimensional del producto alimenticio es seleccionada del grupo que consiste de: cubos, tabletas, discos, esferas, pirámides, prismas, barras, bastones, formas de pequeñas dimensiones que se asemejan a la apariencia externa del grano de café, de cereales, de animales, y de frutas.

27. El producto alimenticio de acuerdo con la Reivindicación 26, que se caracteriza porque la configuración tridimensional es un cubo.

39
40

28. El producto alimenticio de acuerdo con las Reivindicaciones 18 a 27, que se caracteriza porque tiene un porcentaje de humedad de 3.5% o inferior.

29. El producto alimenticio de acuerdo con la Reivindicación 28, que se caracteriza porque el porcentaje de humedad es 2%.

Radicacion : 04061814 00000000
Fecha (MM): 2004-06-29 16:57:10

Folios: 39

Tramite : 002 PATENTES D : REGISTRO/ 411 PRESENTAC
Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

REQUISITOS NECESARIOS PARA PRESENTACION Y AGILIZACION DEL TRAMITE

	USUARIO	RADICADOR
PATENTE DE INVENCION	()	(X)
MODELO DE UTILIDAD	()	(X)
- Indicación de que se solicita la concesión de una patente.	()	(X)
- Datos de identificación del solicitante o de la persona que se presenta la solicitud.	()	(X)
- Descripción de la invención.	()	(X)
- Dibujos de ser estos pertinentes.	()	(X)
- Comprobante de Pago de las tasas establecidas.	()	(X)
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:

Eduar Novillo

29-06-2004

Fecha:

41

Folio

2020
Bogotá DC

Doctor(a)
DILIA MARIA RODRIGUEZ D'ALEMAN
Apoderado(a)

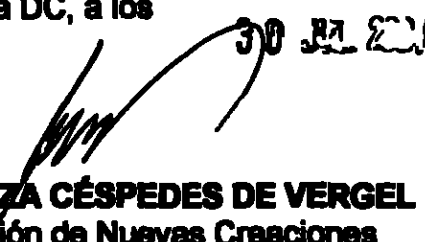
REFERENCIA:	Radicación No.	04-61814
	Trámite	002
	Evento	001
	Actuación	416
	Oficio No.	1237
	Folios	001

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.

De acuerdo con lo previsto por el artículo 40 de la Decisión 486/00, la publicación en este caso se hará a partir del día 29 de diciembre de 2005.

Cúmplase
Dado en Bogotá DC, a los

30 DE 2005


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