

ops



18

**Industria y Comercio**  
SUPERINTENDENCIA

Delegatura de Propiedad Industrial  
División de Nuevas Creaciones

SOLICITUD  
**PATENTE DE INVENCION**

M-126834

21. EXPEDIENTE No.

54. TÍTULO Sustituto de mantequilla Industrial picada para  
panaderia

51. CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL

71. SOLICITANTE Aceites y Grasas Vegetales S.A. Acepresas S.A.

DOMICILIO Bogotá, Colombia. 628

74. APODERADO Alvaro Correa Ordóñez.  
C.C. 79.43.366 de Usaquén.

22. BOGOTÁ, D.C.,

Pub

000001



PETITORIO

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 09-126834- -00000-0000

Fecha: 2009-11-09 15:49:14 Dep. 2020 NUECREACIONE  
Tra. 2 PATENTES Eve. 1 REGDEPOSITO  
Act. 411 PRESENTACION Folios: 33

FORMULARIO UNICO DE SOLICITUD DE PATENTE

①

SOLICITUD DE :



Patente de Invención.



Patente de Modelo de Utilidad

②

SOLICITANTE  
(71)

Nombre:

Aceites y Grasas Vegetales S.A.  
Acegrasas S.A.

Dirección:

Autopista sur No. 57-21

Nacionalidad o Domicilio:

Bogotá, Colombia

Lugar de Constitución:

Bogotá, Colombia

Teléfono:

Fax:

E-Mail:

IDENTIFICACION

C.C.

NIT

C.E.

Otro

Cual:

Número

③

REPRESENTANTE  
O APODERADO

Nombre:

ALVARO CORREA ORDOÑEZ

Dirección:

Avenida 82 No. 10-62 Piso 6

Teléfono:

634 15 00

Fax: 376 22 11

E-Mail:

office.bogota@bakernet.com

IDENTIFICACION

C.C.

NIT

C.E.

Otro

Cual:

Número

79.143.366

TP

20.28

1

④

INVENTOR (ES)  
(72)

Nombre:

VEINTEMILLA GRANADOS, Nelson; COLMENARES ARAQUE, Jose Daniel

Dirección:

Autopista sur No. 57-21 ambos

Nacionalidad o Domicilio

Bogotá, Colombia

⑤

Título(54)

Sustituto de mantequilla industrial picada para panaderia

⑥

Número de reivindicaciones seis (6)

⑦

Clasificación Internacional (51)

A23 C 19/00

⑧

Prioridad

SI

☐

NO

☒

(33) País de Origen

(32) Fecha

(31) Número de Solicitud

⑨

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

6 meses

☐

12 meses

☐

18 meses

☒

Otro

☐

Cual

⑩

Comprobante de pago No.

09-72,940

Fecha:

SEPTIEMBRE 28-2009

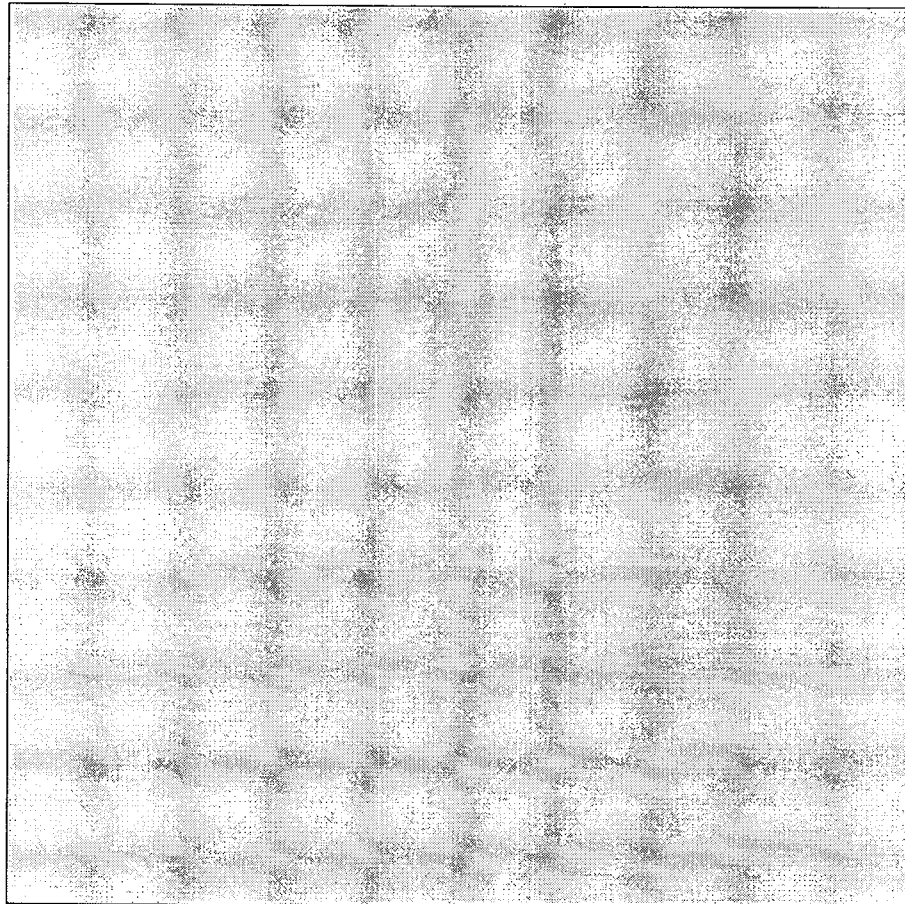
Instrucciones para el diligenciamiento del presente formulario, ver reverso de esta página.

⑪

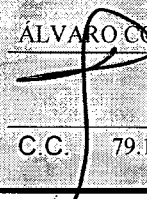
**Anexos**

- ☒ 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
- ☒ Documento que acredita la existencia y representación legal cuando el representante sea persona jurídica.
- ☒ Poderes, si fuere el caso
- ☐ Certificado de la fecha de presentación de la solicitud prioridad expedida por la autoridad correspondiente y una 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
- ☒ Resumen
- ☒ 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
- ☐ De ser el caso, información sobre otras solicitudes de patentes o títulos obtenidos en el extranjero por el mismo titular o su causante, relacionadas parcial o totalmente con la invención de esta solicitud.

⑫

**FIGURA CARACTERISTICA:**

⑬

NOMBRE: ALVARO CORREA ORDÓÑEZFIRMA: C.C. 79.143.366 T.P. 20.281

2009/014<sup>000003</sup>

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 09 - 72,940  
FECHA : SEPTIEMBRE 28 DE 2009

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 09-126834- -00000-0000

Fecha: 2009-11-09 15:49:14 Dep. 2020 NUECREACIONE  
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO  
Act. 411 PRESENTACION Folios: 33

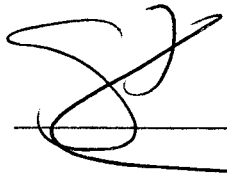
\*\*\*\*\* CONSIGNACION \*\*\*\*\*

| DEPOSITANTE      | TIPO PAGO    | BANCO           | CUENTA    | No. PAGO | FECHA PGO  | Vr. PAGO      |
|------------------|--------------|-----------------|-----------|----------|------------|---------------|
| BAKER & MCKENZIE | CONSIGNACION | BANCO DE BOGOTA | 062754387 | 45078143 | 28/09/2009 | 97,587,500.00 |

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

| CANT. RENTISTICO          | CONCEPTO                            | TOTAL CONCEPTO |
|---------------------------|-------------------------------------|----------------|
| 1 50005-01-01 SOLICITUDES | 1 TRAMITES DE SOL. DE PATENTE DE IN | 540,000.00     |
|                           | TOTAL :                             | \$ 540,000.00  |

SON: QUINIENTOS CUARENTA MIL PESOS

RESPONSABLE : 

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

000004

PODER

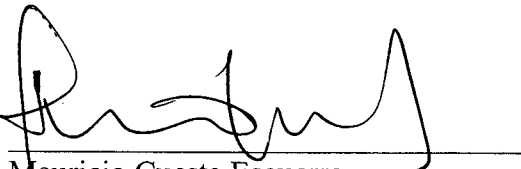
Señores

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO  
DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

E. S. D.

Mauricio Cuesta Esguerra mayor de edad, identificado como aparece al pie de mi firma, obrando en calidad de Segundo Subgerente y por ende representante legal de la sociedad **Aceites y Grasas Vegetales S.A. – Acegrasas S.A.**, sociedad legalmente constituida bajo las leyes de la República de Colombia, con domicilio principal en la ciudad de Bogotá D.C., manifiesto mediante el presente escrito que otorgo poder especial, amplio y suficiente a los doctores ALVARO CORREA ORDÓÑEZ, mayor de edad, domiciliado en Bogotá D.C., identificado con C.C. No. 79.143.366 de Usaquén, portador de la tarjeta profesional de abogado No. 20.281 del Consejo Superior de la Juricatura, y/o RICARDO METKE MENDEZ, mayor de edad, domiciliado en Bogotá D.C., identificado con C.C. No. 19.074.428 de Bogotá D.C., portador de la tarjeta profesional de abogado No. 13.531 del Consejo Superior de la Juricatura, para que a mi nombre adelante ante ese despacho todos los trámites necesarios para presentar y tramitar la solicitud de Patente de Invención titulada **“SUSTITUTO DE MANTEQUILLA INDUSTRIAL PICADA PARA PANADERIA”**, a cuyo efecto los apoderados quedan facultados para dar ante la División de Nuevas Creaciones todos los pasos necesarios para elevar solicitudes, formular descripciones, protestas, declaraciones, presentar recursos y reclamos, oblar impuestos, solicitar testimonios, recibir documentos y valores, desistir y percibir. Se concede a los mandatarios poder amplio y suficiente para hacer cuanto fuera necesario ante la División de Nuevas Creaciones dándole así mismo la misma facultad para sustituir el presente poder, y en caso necesario, revocar dichas sustituciones.

Atentamente



Mauricio Cuesta Esguerra

C.C. No. 80472116 de Bogotá

Representante Legal de Aceites y Grasas Vegetales S.A. Acegrasas S.A.

**NOTARIA SEXTA DE BOGOTA**  
**RECONOCIMIENTO Y PRESENTACION PERSONAL**

Bogotá, D.C.

Ante mí **AMPARO QUINTERO ARTURO**,

**NOTARIA SEXTA DEL CÍRCULO DE**

**BOGOTÁ, D.C.**

Compareció(eron)

04 NOV 2009

Quien(es) exhibió(eron) la(s) C.C.

*Quien exhibió*  
*Quintero Arturo*  
80472116

Y declaró(aron) que la(s) firma(s) que aparece(n)  
en el presente documento es(son) la(s) suya(s) y  
que el contenido del mismo es cierto.

En constancia se firma esta diligencia y se imprime  
huella dactilar.

*[Handwritten signature]*



**ASSIGNMENT**

**CESION**

**VEINTEMILLA GRANADOS,**  
**COLMENARES ARAQUE, Jose Daniel**

**VEINTEMILLA GRANADOS, Nelson**  
**COLMENARES ARAQUE, Jose Daniel**

by means of this document assign(s) to

por medio de la presente cedo (cedemos) a

**ACEITES Y GRASAS VEGETALES – ACEGRASAS**  
**S.A.**

**ACEITES Y GRASAS VEGETALES – ACEGRASAS**  
**S.A.**

A company organized under the laws of

Una compañía organizada bajo las leyes de

**Colombia**

**Colombia**

Domiciled in

domiciliada en

**Autopista Sur No. 57-21, Bogotá, Colombia**

**Autopista Sur No. 57-21, Bogotá, Colombia**

all my (our) rights, title and interest in and to my (our)  
invention entitled and as fully set forth and described in:

todos mis (nuestros) derechos, título e interés sobre mi  
(nuestra) invención titulada y tal como describe en:

**SUSTITUTO DE MANTEQUILLA INDUSTRIAL**  
**PICADA PARA PANADERIA**

**SUSTITUTO DE MANTEQUILLA INDUSTRIAL**  
**PICADA PARA PANADERIA**

So far as the Republic of Colombia is concerned and any  
other country in which the application is filed.

en lo que concierne a la República de Colombia y cualquier  
otro país del mundo en donde se presente la solicitud.

Done and subscribed in

Dado y firmado en

On the                      day of                      of 2009

A los                      días del mes de                      de 2009

**VEINTEMILLA GRANADOS, Nelson**

**VEINTEMILLA GRANADOS, Nelson**

**COLMENARES ARAQUE, Jose Daniel**

**COLMENARES ARAQUE, Jose Daniel**

Signature of the inventors

Firma de los inventores

Nelson Veintemilla G.  
c.c. 98'550.072.



Daniel Colmenares A.  
cc 79388202



COMO NOTARIO SEXTO DEL CIRCULO DE SANTAFE DE  
BOGOTA, HAGO CONSTAR QUE LA(S) FIRMA(S) DE

Jose Daniel Colmenares Arague  
Nelson Veintemilla Granados

COINCIDE(N) CON LA FIRMA REGISTRADA POR  
EL (ELLOS) EN ESTA NOTARIA  
SANTAFE DE BOGOTA, **30 OCT 2009**

 CODEX JURIS CIVILIS





\*01\*



\* 8 6 7 8 3 5 2 8 \*

000006

CAMARA DE COMERCIO DE BOGOTA

SEDE NORTE

14 DE OCTUBRE DE 2009

HORA 09:10:38

02CMB1014032

PAGINA: 1 de 5

\* \* \* \* \*

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 : ACEITES Y GRASAS VEGETALES S.A. Y PODRA USAR LAS SIGLAS ACEGRASAS S.A, TECNOLOGIA EMPRESARIAL DE ALIMENTOS TEAM S.A, TEAM FOODS COLOMBIA S.A, Y FAGRAVE S.A

SIGLA : ACEGRASAS S.A, TECNOLOGIA EMPRESARIAL DE ALIMENTOS TEAM S.A, TEAM FOODS COLOMBIA S.A, Y FAGRAVE S.A

N.I.T. : 860000006-4

DOMICILIO : BOGOTA D.C.

CERTIFICA:

MATRICULA NO: 00011335 DEL 28 DE MARZO DE 1972

CERTIFICA:

DIRECCION DE NOTIFICACION JUDICIAL : AUT SUR NO. 57-21

MUNICIPIO : BOGOTA D.C.

EMAIL DE NOTIFICACION JUDICIAL : jmadrid@teamfoods.com

DIRECCION COMERCIAL : AUT SUR NO. 57-21

MUNICIPIO : BOGOTA D.C.

EMAIL COMERCIAL : jmadrid@teamfoods.com

CERTIFICA:

AGENCIA : GUACHENE (CAUCA).

CERTIFICA:

CONSTITUCION: ESCRITURA PUBLICA NO.2890, NOTARIA 6 DE BOGOTA, EL 21 DE SEPTIEMBRE DE 1.959, INSCRITA EL 28 DE SEPTIEMBRE DE 1.959, BAJO EL NUMERO 44.350 DEL LIBRO RESPECTIVO, SE CONSTITUYO LA SOCIEDAD DENOMINADA:"ACEGRAS - ACEITES Y GRASAS VEGETALES, LIMITADA".

CERTIFICA:

QUE POR ESCRITURA PUBLICA NUMERO 4383 NOTARIA 10 DE BOGOTA EL 7 DE DICIEMBRE DE 1.960, INSCRITA EN ESTA CAMARA DE COMERCIO EL 13 DE DICIEMBRE DE 1.960, BAJO EL NUMERO 48288 DEL LIBRO RESPECTIVO LA SOCIEDAD CAMBIO SU NOMBRE DE "ACEGRAS ACEITES Y GRASAS VEGETALES LIMITADA POR EL DE ACEGRASAS ACEITES Y GRASAS VEGETALES LIMITADA".

CERTIFICA :

QUE POR E.P. NO. 2308 DE LA NOTARIA 31 DE SANTAFE DE BOGOTA DEL 19 DE MAYO DE 1997, INSCRITA EN ESTA CAMARA DE COMERCIO EL 5 DE JUNIO DE 1997, BAJO EL NO. 588000 DEL LIBRO IX, LA SOCIEDAD MODIFICO SU RAZON SOCIAL DE: ACEITES Y GRASAS VEGETALES S. A. ACEGRASAS A: ACEITES Y GRASAS VEGETALES S.A. ACEGRASAS S.A., AUN CUANDO SE PODRAN USAR CONJUNTA, INDIVIDUAL O ALTERNATIVAMENTE EL NOMBRE Y SIGLA.

CERTIFICA:

QUE POR ESCRITURA PUBLICA NUMERO 7230 NOTARIA 7 DE BOGOTA EL 23 DE DICIEMBRE DE 1.969, INSCRITA EN ESTA CAMARA DE COMERCIO EL 24 DE DICIEMBRE DE 1.969, BAJO EL NUMERO 41649 DEL LIBRO RESPECTIVO, SE TRANSFORMO DE LIMITADA EN ANONIMA BAJO EL NOMBRE DE "ACEITES Y GRASAS VEGETALES S.A. ACEGRASAS".

CERTIFICA:

QUE POR E.P. NO. 7494 DE LA NOTARIA 6A. DE SANTA FE DE BOGOTA D.C. DEL 09 DE DICIEMBRE DE 1999 BAJO EL NO. 723638 DEL LIBRO IX, EN VIRTUD DE LA ESCISION LA SOCIEDAD DE LA REFERENCIA SE ESCINDE SIN DISOLVERSE, MEDIANTE LA SEGREGACION Y TRANSFERENCIA EN BLOQUE DE UNA PARTE DE SU PATRIMONIO A LA SOCIEDAD INVERSIONES ACEGRASAS S.A. EN LIQUIDACION.

CERTIFICA :

QUE POR ESCRITURA PUBLICA NO. 7225 DE LA NOTARIA 6 DE BOGOTA D.C., DEL 30 DE NOVIEMBRE DE 2005, INSCRITA EL 19 DE DICIEMBRE DE 2005 BAJO EL NUMERO 1027121 DEL LIBRO IX, EN VIRTUD DE LA ESCISION, GRASAS VEGETALES S A GRAVETAL S A (SABANETA), DIVIDE SU PATRIMONIO EN DOS BLOQUES Y LOS TRANSFIERE A LAS SOCIEDADES FABRICAS UNIDAS DE ACEITES Y GRASAS VEGETALES S A FAGRAVE S A (BARRANQUILLA) Y A LA SOCIEDAD DE LA REFERENCIA

CERTIFICA:

QUE POR ESCRITURA PUBLICA NO. 10634 DE LA NOTARIA 06 DE BOGOTA D.C., DEL 28 DE DICIEMBRE DE 2007, INSCRITA EL 08 DE ENERO DE 2008 BAJO EL NUMERO 1182267 DEL LIBRO IX, LA SOCIEDAD DE LA REFERENCIA (ABSORBENTE) SE FUSIONO CON LAS SOCIEDADES C.I. GRASAS Y ACEITES ANDINOS GRANDINOS S.A. E M A C I Y GRASYPLAST S. A. (MATRICULADA EN LA CAMARA DE COMERCIO DE CAUCA ) ABSORBIDAS LAS CUALES SE DISOLVIERON SIN LIQUIDARSE.

CERTIFICA:

REFORMAS:

| ESCRITURAS NO. | FECHA        | NOTARIA   | INSCRIPCION           |
|----------------|--------------|-----------|-----------------------|
| 3152           | 27-XI-1959   | 10 BOGOTA | 3-XII-1959 NO.44890   |
| 3202           | 30-IX-1960   | 10 BOGOTA | 5-X-1960 NO.47670     |
| 1039           | 1-III-1961   | 10 BOGOTA | 6-III-1961 NO.49097   |
| 4086           | 31-VIII-1961 | 10 BOGOTA | 6-IX-1961 NO.50890    |
| 179            | 26-I-1962    | 10 BOGOTA | 31-I-1962 NO.52548    |
| 3133           | 19-VI-1962   | 10 BOGOTA | 27-VI-1962 NO.53949   |
| 6626           | 5-XII-1962   | 10 BOGOTA | 12-XII-1962 NO.55594  |
| 767            | 4-III-1963   | 10 BOGOTA | 7-III-1963 NO.56416   |
| 3446           | 5-VIII-1963  | 10 BOGOTA | 13-VIII-1963 NO.58006 |
| 950            | 13-III-1964  | 10 BOGOTA | 18-III-1964 NO.60343  |
| 4905           | 24-XI-1964   | 10 BOGOTA | 28-XI-1964 NO.63059   |
| 324            | 5-II-1966    | 10 BOGOTA | 15-II-1966 NO.67575   |
| 342            | 3-II-1967    | 10 BOGOTA | 9-II-1967 NO.71169    |
| 5575           | 4-XI-1967    | 10 BOGOTA | 14-XI-1967 NO.73992   |
| 709            | 26-II-1969   | 10 BOGOTA | 8-IV-1969 NO.79992    |
| 3112           | 3-VII-1969   | 10 BOGOTA | 19-VIII-1969 NO.81554 |
| 4159           | 29-VIII-1969 | 10 BOGOTA | 8-IX-1969 NO.81806    |
| 17             | 11-I-1971    | 2 BOGOTA  | 18-I-1971 NO.43540    |
| 0029           | 13-I-1971    | 2 BOGOTA  | 19-I-1972 NO.287      |
| 6224           | 10-XI-1973   | 2 BOGOTA  | 22-XI-1973 NO.13402   |
| 1480           | 5-VI-1976    | 2 BOGOTA  | 16-VI-1976 NO.36523   |
| 4437           | 7-XII-1977   | 2 BOGOTA  | 3-I-1978 NO.53274     |
| 2475           | 26-XII-1978  | 21 BOGOTA | 4-I-1979 NO.65928     |
| 0493           | 22-II-1979   | 2 BOGOTA  | 9-III-1979 NO.68393   |
| 5346           | 6-X-1980     | 2 BOGOTA  | 20-X-1980 NO.91669    |



\*01\*



\* 8 6 7 8 3 5 2 9 \*

000007

CAMARA DE COMERCIO DE BOGOTA

SEDE NORTE

14 DE OCTUBRE DE 2009 HORA 09:10:38

02CMB1014032

PAGINA: 2 de 5

\* \* \* \* \*

|      |              |              |                       |
|------|--------------|--------------|-----------------------|
| 1013 | 10-V-1983    | 21 BOGOTA    | 30-V-1983 NO.133702   |
| 390  | 9-III-1984   | 31 BOGOTA    | 12-III-1984 NO.148567 |
| 394  | 28- II -1985 | 31 BOGOTA    | 8-III-1985 NO.166691  |
| 272  | 10-IV- .1986 | 33 BOGOTA    | 24-IV- 1986 NO.189090 |
| 2410 | 16-VI-1.987  | 31 BOGOTA    | 17-VII-1987 NO.215378 |
| 3578 | 10-VII-1.989 | 31 BOGOTA    | 21-VII-1989 NO.270299 |
| 3264 | 9-VII- 1.990 | 31 BOGOTA    | 23-VII-1990 NO.300005 |
| 2974 | 14-VI- 1.991 | 31 BOGOTA    | 26- VI-1991 NO.330645 |
| 4287 | 13-VII-1.993 | 31 STAFE BTA | 27-VII-1993 NO.413755 |
| 765  | 10-III-1.994 | 22 STAFE BTA | 14-III-1994 NO.440682 |
| 2985 | 9- X -1995   | 22 STAFE BTA | 10- X -1995 NO.511872 |

CERTIFICA:

REFORMAS:

| E.P. NO.   | FECHA      | NOTARIA     | CIUDAD      | FECHA      | NO. INSC. |
|------------|------------|-------------|-------------|------------|-----------|
| 0002308    | 1997/05/19 | 0031        | BOGOTA D.C. | 1997/06/05 | 00588000  |
| 0000006    | 1999/01/06 | 0064        | BOGOTA D.C. | 1999/01/12 | 00664026  |
| 0003973    | 1999/12/09 | 0031        | BOGOTA D.C. | 1999/12/17 | 00708285  |
| 0007494    | 1999/12/09 | 0006        | BOGOTA D.C. | 2000/04/06 | 00723638  |
| 0003173    | 2001/07/27 | 0031        | BOGOTA D.C. | 2001/09/17 | 00794310  |
| 2001/12/02 | 0000       | BOGOTA D.C. | 2002/01/04  | 00809345   |           |
| 0001346    | 2002/03/27 | 0006        | BOGOTA D.C. | 2002/05/16 | 00827023  |
| 0007225    | 2005/11/30 | 0006        | BOGOTA D.C. | 2005/12/19 | 01027121  |
| 0010634    | 2007/12/28 | 0006        | BOGOTA D.C. | 2008/01/08 | 01182267  |
| 0003232    | 2008/05/14 | 0006        | BOGOTA D.C. | 2008/05/22 | 01215811  |
| 5061       | 2009/09/28 | 0006        | BOGOTA D.C. | 2009/10/13 | 01333590  |

CERTIFICA:

VIGENCIA: QUE LA SOCIEDAD NO SE HALLA DISUELTA. DURACION HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2060

CERTIFICA:

OBJETO SOCIAL: LA SOCIEDAD TIENE POR OBJETO SOCIAL PRINCIPAL EL DESARROLLO DE LAS SIGUIENTES ACTIVIDADES: 1. LA FABRICACION, COMPRA, VENTA, IMPORTACION, EXPORTACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y EXPLOTACIÓN EN GENERAL DE TODA CLASE DE ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES Y SUS SUBPRODUCTOS. 2. LA FABRICACIÓN, COMPRA, VENTA, IMPORTACIÓN, EXPORTACIÓN, DISTRIBUCIÓN, Y EXPLOTACIÓN EN GENERAL DE TODA CLASE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS NACIONALES Y EXTRANJEROS. 3. EL MONTAJE DE PLANTAS, FABRICAS Y TODA CLASE DE ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO, ALMACENES Y AGENCIAS PARA LA FABRICACIÓN Y VENTA DE TODA CLASE DE ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES Y SUS SUBPRODUCTOS, ASÍ COMO DE TODA CLASE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS NACIONALES Y EXTRANJEROS Y LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS PARA LA FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS MISMOS. 4. LA COMPRA, VENTA, PRODUCCIÓN, CULTIVO, IMPORTACIÓN, EXPORTACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y EXPLOTACIÓN EN GENERAL DE TODA CLASE DE MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES PARA LA FABRICACIÓN Y EL EMPAQUE DE ACEITES, GRASAS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS. 5. LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ASESORÍA EMPRESARIAL,

INCLUIDA LA GESTIÓN DE NEGOCIOS PROPIOS Y AJENOS; 6. LA EVALUACIÓN Y ANÁLISIS DE PROCESOS PRODUCTIVOS Y DE COMERCIALIZACIÓN NACIONAL E INTERNACIONAL; 7. LA ASESORÍA FINANCIERA Y EL APOYO Y SOPORTE PROFESIONAL EN LA ADMINISTRACIÓN, OPERACIÓN, ORGANIZACIÓN Y ESTRUCTURACIÓN DE EMPRESAS O SOCIEDADES NACIONALES E INTERNACIONALES; 8: LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE SOPORTE GERENCIAL, ADMINISTRATIVO, DE TESORERÍA, VENTAS, COMERCIALIZACIÓN A EMPRESAS NACIONALES E INTERNACIONALES; 9. LA REPRESENTACIÓN Y/O PARTICIPACIÓN EN CUALQUIER FORMA, EN SOCIEDADES O EMPRESAS, NACIONALES O EXTRANJERAS, QUE TENGAN FINALIDADES SIMILARES O COMPLEMENTARIAS. EN DESARROLLO DE SU OBJETO SOCIAL, LA SOCIEDAD PODRÁ: PROMOVER Y FUNDAR ESTABLECIMIENTOS, ALMACENES, DEPÓSITOS O AGENCIAS; ADQUIRIR, VENDER, LIMITAR O GRAVAR EN CUALQUIER FORMA Y ENAJENAR A CUALQUIER TÍTULO, TODA CLASE DE BIENES, MUEBLES E INMUEBLES; GIRAR ENDOSAR, NEGOCIAR, PAGAR O CANCELAR TODA CLASE DE TÍTULOS VALORES O EFECTOS DE COMERCIO Y ACEPTARLOS EN PAGO; OBTENER EL REGISTRO DE MARCAS, PATENTES Y MODELOS DE UTILIDAD Y PRIVILEGIOS A CUALQUIER TÍTULOS EXPLOTAR MARCAS, NOMBRES COMERCIALES, PATENTES, INVENCIONES O CUALQUIER OTRO BIEN INCORPORAL; PARTICIPAR EN LICITACIONES PÚBLICAS Y PRIVADAS Y SUSCRIBIR LOS CONTRATOS RESULTANTES DE LAS MISMAS. LA, CELEBRACIÓN DE CONTRATOS DE SOCIEDAD, ASOCIACIÓN O FRANQUICIAS PARA LA EXPLOTACIÓN DE NEGOCIOS RELACIONADOS CON SU OBJETO; LA ADQUISICIÓN O ENAJENACIÓN A CUALQUIER TÍTULO, DE INTERESES, PARTICIPACIONES O ACCIONES DE LA MISMA ÍNDOLE O AFINES CON SU OBJETO PARA QUE AYUDEN A SU DESARROLLO O LO COMPLEMENTEN; LA REPRESENTACIÓN O AGENCIA DE PERSONAS NATURALES O JURÍDICAS, NACIONALES O EXTRANJERAS, DEDICADAS A LAS MISMAS ACTIVIDADES O SIMILARES QUE SE RELACIONEN DIRECTAMENTE CON SU OBJETO SOCIAL O LO COMPLEMENTEN; LA FUSIÓN DE LA SOCIEDAD EN OTRAS SOCIEDADES; SOLICITAR LA ADMISIÓN A CONCORDATO; TOMAR DINERO EN MUTUO CON GARANTÍAS REALES O PERSONALES O SIN ELLAS; TOMAR O DAR DINERO EN MUTUO CON GARANTÍAS REALES O PERSONALES O SIN ELLAS DE O A GRASAS S.A. Y DE O A CUALQUIERA DE SUS PROPIAS FILIALES O SUBSIDIARIAS O DE LAS FILIALES O SUBSIDIARIAS DE ESTA COMPAÑÍA, ASÍ COMO AVALAR Y GARANTIZAR CON SUS BIENES OBLIGACIONES DE GRASAS S.A. Y DE CUALQUIERA DE SUS PROPIAS FILIALES O SUBSIDIARIAS O DE LAS FILIALES O SUBSIDIARIAS DE ESTA COMPAÑÍA, Y EN GENERAL LLEVAR A CABO TODO ACTO O CONTRATO QUE SE RELACIONE DIRECTAMENTE CON EL OBJETO SOCIAL DE LA SOCIEDAD, O LO COMPLEMENTEN, PUES LA ANTERIOR ENUMERACIÓN NO ES TAXATIVA SINO POR VÍA DE EJEMPLO.

CERTIFICA:

CAPITAL:

**\*\* CAPITAL AUTORIZADO \*\***

|                 |                       |
|-----------------|-----------------------|
| VALOR           | : \$36,000,000,000.00 |
| NO. DE ACCIONES | : 3,600,000,000.00    |
| VALOR NOMINAL   | : \$10.00             |

**\*\* CAPITAL SUSCRITO \*\***

|                 |                       |
|-----------------|-----------------------|
| VALOR           | : \$19,500,674,290.00 |
| NO. DE ACCIONES | : 1,950,067,429.00    |
| VALOR NOMINAL   | : \$10.00             |

**\*\* CAPITAL PAGADO \*\***

|                 |                       |
|-----------------|-----------------------|
| VALOR           | : \$19,500,674,290.00 |
| NO. DE ACCIONES | : 1,950,067,429.00    |
| VALOR NOMINAL   | : \$10.00             |

CERTIFICA:

**\*\* JUNTA DIRECTIVA: PRINCIPAL (ES) \*\***



\*01\*



\* 8 6 7 8 3 5 3 0 \*

000008

CAMARA DE COMERCIO DE BOGOTA

SEDE NORTE

14 DE OCTUBRE DE 2009 HORA 09:10:38

02CMB1014032

PAGINA: 3 de 5

\* \* \* \* \*

QUE POR ACTA NO. 0000053 DE ASAMBLEA DE ACCIONISTAS DEL 29 DE MARZO DE 2000, INSCRITA EL 8 DE JUNIO DE 2000 BAJO EL NUMERO 00732016 DEL LIBRO IX, FUE (RON) NOMBRADO (S):

NOMBRE  
PRIMER RENGLON

IDENTIFICACION

VENEGAS AMORTEGUI LUIS

C.C. 000000003174625

QUE POR ACTA NO. 066 DE ASAMBLEA DE ACCIONISTAS DEL 17 DE ABRIL DE 2009, INSCRITA EL 29 DE MAYO DE 2009 BAJO EL NUMERO 01301182 DEL LIBRO IX, FUE (RON) NOMBRADO (S):

NOMBRE  
SEGUNDO RENGLON

IDENTIFICACION

SANMIGUEL COLMENARES JUAN CARLOS

C.C. 000000079148420

TERCER RENGLON

VILLAMIZAR MUTIS ROBERTO

C.C. 000000017183546

\*\* JUNTA DIRECTIVA: SUPLENTE (S) \*\*

QUE POR ACTA NO. 066 DE ASAMBLEA DE ACCIONISTAS DEL 17 DE ABRIL DE 2009, INSCRITA EL 29 DE MAYO DE 2009 BAJO EL NUMERO 01301182 DEL LIBRO IX, FUE (RON) NOMBRADO (S):

NOMBRE  
PRIMER RENGLON

IDENTIFICACION

PINZON GONZALEZ SEBASTIAN

C.C. 000000010000488

SEGUNDO RENGLON

GOMEZ BUITRAGO LUIS GUILLERMO

C.C. 000000075078139

QUE POR ACTA NO. 0000058 DE ASAMBLEA DE ACCIONISTAS DEL 25 DE MARZO DE 2003, INSCRITA EL 5 DE MAYO DE 2003 BAJO EL NUMERO 00877888 DEL LIBRO IX, FUE (RON) NOMBRADO (S):

NOMBRE  
TERCER RENGLON

IDENTIFICACION

PLAZA CALERO JORGE ERNESTO

C.C. 000000016607365

CERTIFICA:

REPRESENTACION LEGAL: LA REPRESENTACION LEGAL DE LA SOCIEDAD SERA MULTIPLE, Y ESTARA EN CABEZA DE TRES REPRESENTANTES LEGALES ASI : EL GERENTE, EL PRIMER SUBGERENTE Y EL SEGUNDO SUBGERENTE, QUIENES TENDRAN IDENTICAS FACULTADES.

CERTIFICA:

\*\* NOMBRAMIENTOS \*\*

QUE POR ACTA NO. 607 DE JUNTA DIRECTIVA DEL 28 DE AGOSTO DE 2009, INSCRITA EL 24 DE SEPTIEMBRE DE 2009 BAJO EL NUMERO 01329349 DEL LIBRO IX, FUE (RON) NOMBRADO (S):

NOMBRE  
GERENTE

IDENTIFICACION

OSORIO RODRIGUEZ FELIPE

C.C. 000000079358323

PRIMER SUBGERENTE

GUERRERO SANCHEZ HERNAN C

C.C. 000000019102249

SEGUNDO SUBGERENTE

## CERTIFICA:

FACULTADES DEL REPRESENTANTE LEGAL: FACULTADES DE LOS REPRESENTANTES LEGALES: LOS REPRESENTANTES LEGALES EJERCERAN LAS FUNCIONES PROPIAS DE SU CARGO Y EN ESPECIAL, LAS SIGUIENTES: 1. REPRESENTAR A LA SOCIEDAD JUDICIAL Y EXTRAJUDICIALMENTE ANTE LOS ACCIONISTAS, TERCEROS Y TODA CLASE DE AUTORIDADES JUDICIALES Y ADMINISTRATIVAS PUDIENDO NOMBRAR MANDATARIOS PARA QUE LA REPRESENTEN CUANDO FUERE EL CASO; 2. EJECUTAR LOS ACUERDOS Y RESOLUCIONES DE LA ASAMBLEA DE ACCIONISTAS Y DE LA JUNTA DIRECTIVA; 3. PRESENTAR A LA ASAMBLEA DE ACCIONISTAS LAS CUENTAS, BALANCES, INVENTARIOS E INFORMES, PROPONIENDO A LA VEZ LA DISTRIBUCION DE UTILIDADES; 4. ADELANTAR LAS ACCIONES Y TRAMITES LEGALES Y ADMINISTRATIVOS NECESARIOS PARA EL MEJOR INTERES DE LA SOCIEDAD Y CONSTITUIR LOS APODERADOS JUDICIALES O, EXTRAJUDICIALES QUE OBRANDO A SUS ÓRDENES JUZGUE NECESARIOS PARA R PRESENTAR A LA SOCIEDAD; 5. EJECUTAR LA POLITICA ADMINISTRATIVA, ECONOMICA Y FINANCIERA DE LA SOCIEDAD, SIEMPRE QUE DICHA FUNCION NO HAYA SIDO ASIGNADA A OTRO EMPLEADO DE LA COMPAÑIA O A TERCEROS MEDIANTE CONTRATOS DE AGENCIA COMERCIAL, MANDATO, REPRESENTACION O SIMILARES; 6. CREAR LOS EMPLEOS QUE CONSIDERE NECESARIOS PARA EL BUEN SERVICIO DE LA EMPRESA, SEÑALARLES SUS FUNCIONES Y SU REMUNERACION; 7. ELABORAR EL PIAN DE ORGANIZACION ADMINISTRATIVA DE LA SOCIEDAD Y DELEGAR, EN CUANTO ELLO FUERE POSIBLE EN LOS EMPLEADOS DE LA SOCIEDAD, PARTE DE SUS FUNCIONES PARA AUMENTAR LAS EFICIENCIAS EN EL DESARROLLO DEL OBJETO SOCIAL; 8. MANTENER A LA JUNTA DIRECTIVA AL CORRIENTE DE LOS NEGOCIOS Y OPERACIONES QUE EJECUTE LA SOCIEDAD E INFORMARLA PERMANENTEMENTE DE LA MARCHA DE LA EMPRESA SOCIAL; 9. CELEBRAR OPERACIONES BANCARIAS, CON TITULOS VALORES Y RECIBIR DINERO EN MUTUO, SIEMPRE QUE DICHA FUNCION NO HAYA SIDO ASIGNADA A OTRO EMPLEADO DE LA COMPAÑIA O A TERCEROS MEDIANTE CONTRATOS DE AGENCIA COMERCIAL, MANDATO, REPRESENTACION O SIMILARES; 10. TRANSIGIR Y COMPROMETER LOS NEGOCIOS SOCIALES DE CUALQUIER CLASE QUE SEAN; 11. CUIDAR DE LA RECAUDACION E INVERSION DE LOS FONDOS DE LA EMPRESA, SIEMPRE QUE DICHA FUNCION NO HAYA SIDO ASIGNADA A OTRO EMPLEADO DE LA COMPAÑIA O A TERCEROS MEDIANTE CONTRATOS DE AGENCIA COMERCIAL, MANDATO, REPRESENTACION O SIMILARES; 12. VELAR PORQUE LOS EMPLEADOS DE LA SOCIEDAD CUMPLAN Estrictamente SUS DEBERES; 13. NOMBRAR Y REMOVER A LOS EMPLEADOS DE LA SOCIEDAD Y SEÑALAR LAS FUNCIONES QUE LES CORRESPONDAN; 14. LLEVAR A CABO CUALQUIER ADQUISICION,; ENAJENACION, LIMITACION O GRAVAMEN DE INMUEBLES (BIENES RAICES), SIEMPRE QUE DICHA FUNCION NO HAYA SIDO ASIGNADA A OTRO EMPLEADO DE LA COMPAÑIA O A TERCEROS MEDIANTE CONTRATOS DE AGENCIA COMERCIAL, MANDATO, REPRESENTACION O SIMILARES; 15. VELAR PORQUE LAS OBLIGACIONES FISCALES DE LA COMPAÑIA SE CUMPLAN A CABALIDAD, SIN QUE PARA ELLO SE REQUIERA AUTORIZACION PREVIA DE LA JUNTA DIRECTIVA POR CUANTO DICHA ATRIBUCION NO TIENE LIMITACION ALGUNA; 16. CELEBRAR TODAS LAS OPERACIONES, ACTOS Y/O CONTRATOS QUE INTERESAN A LA SOCIEDAD CUANDO DICHAS OPERACIONES, ACTOS Y CONTRATOS CORRESPONDAN Y SE ENMARQUEN DENTRO DEL PRESUPUESTO ANUAL DE INVERSIONES, GASTOS, ENDEUDAMIENTO Y OPERACIONES DE LA SOCIEDAD QUE DEBERA APROBAR LA JUNTA DIRECTIVA, SIEMPRE QUE DICHAS FUNCIONES NO HAYAN SIDO ASIGNADAS A OTRO EMPLEADO DE LA SOCIEDAD, O A TERCEROS MEDIANTE CONTRATOS DE AGENCIA COMERCIAL, MANDATO, REPRESENTACION Y



\*01\*



\* 8 6 7 8 3 5 3 1 \*

000009

CAMARA DE COMERCIO DE BOGOTA

SEDE NORTE

14 DE OCTUBRE DE 2009

HORA 09:10:38

02CMB1014032

PAGINA: 4 de 5

\* \* \* \* \*

SIMILARES; Y, 17. CELEBRAR TODOS LOS ACTOS Y CONTRATOS QUE CORRESPONDAN AL DESARROLLO NORMAL DEL OBJETO SOCIAL DE LA COMPAÑIA, SIEMPRE QUE LOS MISMOS NO SUPEREN LA SUMA DE CIENTO CINCUENTA MIL DOLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMERICA (US;150.000.00) O EL EQUIVALENTE EN MONEDA LEGAL COLOMBIANA, POR CUANTO PARA LA CELEBRACION DE VENTAS DE INMUEBLES DE LA COMPAÑIA Y LA CELEBRACION DE ACTOS O CONTRATOS POR CUANTIAS SUPERIORES, REQUERIRA DE AUTORIZACION PREVIA DE LA JUNTA DIRECTIVA DE LA SOCIEDAD, SALVO QUE SE TRATE DE LAS SIGUIENTES OPERACIONES, RESPECTO DE LAS CUALES SE ENTIENDE QUE LOS REPRESENTANTES LEGALES TIENEN FACULTADES SIN LIMITACION ALGUNA: (I) LAS COMPRENDIDAS DENTRO DEL PRESUPUESTO ANUAL DE INVERSIONES, GASTOS, ENDEUDAMIENTO Y OPERACIONES DE LA SOCIEDAD A QUE SE REFIERE EN NUMERAL 14 DEL ARTICULO 47 DE ESTOS ESTATUTOS, CUANDO ESTAS LE HAYAN SIDO ASIGNADAS; (II) LAS OPERACIONES RELACIONADAS CON EL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES; (III) LAS OPERACIONES RELACIONADAS CON LA COMPRA DE MATERIA PRIMA Y CON LA VENTA DE MATERIA PRIMA Y PRODUCTO TERMINADO. (IV) LA CELEBRACION DE OPERACIONES DE CREDITO O MUTUO, ACTIVAS O PASIVAS, CON GARANTIAS REALES O PERSONALES SIN ELLAS CON: GRASAS S.A., FAGRAVE S.A., TEAM S.A. Y CON CUALQUIERA DE SUS PROPIAS FILIALES O SUBSIDIARIAS O DE LAS FILIALES O SUBSIDIARIAS DE ESTAS COMPAÑIAS, CUYA CUANTIA NO EXCEDA DE LOS QUINIENTOS MIL DOLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMERICA (US500.000.00); Y, (V) LA CELEBRACION DE OPERACIONES PARA AVALAR Y GARANTIZAR CON SUS BIENES OBLIGACIONES DE GRASAS S.A., FAGRAVE S.A., TEAM S.A. Y DE CUALQUIERA DE SUS PROPIAS FILIALES O SUBSIDIARIAS O DE LAS FILIALES O SUBSIDIARIAS DE ESTAS COMPAÑIAS CUYA CUANTIA NO EXCEDA DE LOS QUINIENTOS MIL DOLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMERICA (US;500.000.00). NO OBSTANTE LO ANTERIOR, DURANTE EL AÑO 2008 EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA SOCIEDAD PODRA CELEBRAR LAS OPERACIONES A QUE SE REFIEREN LOS NUMERALES (IV) Y (V) ANTERIORES, CON LA SOCIEDAD TEAM FOODS MEXICO S.A. DE C.V. CUANDO LA OPERACION NO EXCEDA DE DOS MILLONES QUINIENTOS MIL DOLARES (US2.500.000.00) O SU EQUIVALENTE, SIN NECESIDAD DE AUTORIZACION PREVIA DE LA JUNTA DIRECTIVA; CUANDO LA OPERACION EXCEDA ESTA CUANTIA SE REQUERIRA DE DICHA AUTORIZACION PREVIA.

CERTIFICA:

\*\* REVISOR FISCAL \*\*

QUE POR ACTA NO. 0000065 DE ASAMBLEA DE ACCIONISTAS DEL 5 DE MARZO DE 2008, INSCRITA EL 3 DE ABRIL DE 2008 BAJO EL NUMERO 01202899 DEL LIBRO IX, FUE (RON) NOMBRADO (S):

NOMBRE

IDENTIFICACION

REVISOR FISCAL FIRMA AUDITORA

DELOITTE & TOUCHE LTDA

N.I.T. 000008600058134

QUE POR DOCUMENTO PRIVADO NO. 0000001 DE REVISOR FISCAL DEL 14 DE JULIO DE 2008, INSCRITA EL 24 DE JULIO DE 2008 BAJO EL NUMERO 01230537 DEL LIBRO IX, FUE (RON) NOMBRADO (S):

| NOMBRE                                   | IDENTIFICACION       |
|------------------------------------------|----------------------|
| REVISOR FISCAL PRINCIPAL PERSONA NATURAL |                      |
| ROBAYO ADRIANA MAYERLY                   | C.C. 000000052992071 |

QUE POR DOCUMENTO PRIVADO DE REVISOR FISCAL DEL 28 DE AGOSTO DE 2009, INSCRITA EL 3 DE SEPTIEMBRE DE 2009 BAJO EL NUMERO 01324085 DEL LIBRO IX, FUE (RON) NOMBRADO (S):

| NOMBRE                        | IDENTIFICACION       |
|-------------------------------|----------------------|
| REVISOR FISCAL SUPLENTE       |                      |
| TRIANA ESPITIA NESTOR EDUARDO | C.C. 000000079494651 |

CERTIFICA:

PERMISO DE FUNCIONAMIENTO: QUE POR RESOLUCION NO.0662 DEL 22 DE FEBRERO DE 1971, INSCRITA EL 26 DE FEBRERO DE 1971, BAJO EL NO. - 43712 DEL LIBRO RESPECTIVO, LA SUPERINTENDENCIA DE SOCIEDADES O-- TORGO PERMISO DEFINITIVO DE FUNCIONAMIENTO A LA COMPANIA.

CERTIFICA:

QUE POR RESOLUCION NO. 387 DEL 16 DE NOVIEMBRE DE 1.988, DE LA COMISION NACIONAL DE VALORES, INSCRITA EL 2 DE DICIEMBRE DE 1.988 - BAJO EL NO. 251.587 DEL LIBRO IX, SE AUTORIZO A LA SOCIEDAD PARA REALIZAR UNA EMISION DE BONOS POR UNA CUANTIA DE TRESCIENTOS MI - LLONES DE PESOS.

CERTIFICA

QUE POR RESOLUCION NO. 373 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 1.990, DE LA COMISION NACIONAL DE VALORES, INSCRITA EL 5 DE DICIEMBRE DE 1990 BAJO EL NO. 312.016 DEL LIBRO IX, MEDIANTE LA CUAL SE AUTORIZO - A LA SOCIEDAD PARA UNA EMISION DE BONOS POR CUANTIA DE CUATROCIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS (\$450.000.000,00)

CERTIFICA

QUE POR RESOLUCION NO. 387 DEL 16 DE NOVIEMBRE DE 1.988, DE LA COMISION NACIONAL DE VALORES, INSCRITA EL 22 DE AGOSTO DE 1.990 BAJO EL NO. 302.498 DEL LIBRO IX, SE DESIGNO COMO REPRESENTANTE DE LOS TENEDORES DE BONOS A: CORPORACION FINANCIERA DE BOYACA S.A.

CERTIFICA:

QUE POR RESOLUCION NO. 0717 DEL 9 DE AGOSTO DE 1.994 DE LA SUPERINTENDENCIA DE VALORES, INSCRITA EL 12 DE SEPTIEMBRE DE 1.994, BAJO EL NO. 462422 DEL LIBRO IX, MEDIANTE LA CUAL SE AUTORIZA LA EMISION DE BONOS ORDINARIOS POR UN MONTO DE \$4.500.000.000.00

CERTIFICA:

QUE POR ACTA NUMERO 42 DE LA ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS DEL 22 DE ABRIL DE 1.994, INSCRITA EL 21 DE SEPTIEMBRE DE 1.994 BAJO EL NUMERO 463.709 DEL LIBRO IX, FUE NOMBRADO COMO REPRESENTANTE - LEGAL DE LOS TENEDORES DE BONOS:"FIDUCIARIA UNION S.A."

CERTIFICA:

QUE POR DOCUMENTO PRIVADO NO. SINONRO DE REPRESENTANTE LEGAL DEL 5 DE SEPTIEMBRE DE 2005, INSCRITO EL 19 DE SEPTIEMBRE DE 2005 BAJO EL NUMERO 01011989 DEL LIBRO IX, COMUNICO LA SOCIEDAD MATRIZ:

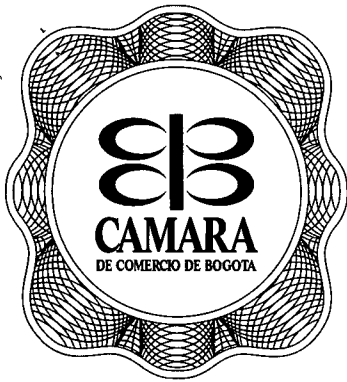
- TECNOLOGIA EMPRESARIAL DE ALIMENTOS S A Y PODRA UTILIZAR LA SIGLA TEAM S A

DOMICILIO: BOGOTA D.C.

QUE SE HA CONFIGURADO UNA SITUACION DE GRUPO EMPRESARIAL CON LA SOCIEDAD DE LA REFERENCIA.

CERTIFICA:

QUE LA SOCIEDAD TIENE MATRICULADOS LOS SIGUIENTES ESTABLECIMIENTOS:  
NOMBRE : ACEITES Y GRASAS VEGETALES



\*01\*



\* 8 6 7 8 3 5 3 2 \*

000010

CAMARA DE COMERCIO DE BOGOTA

SEDE NORTE

14 DE OCTUBRE DE 2009

HORA 09:10:38

02CMB1014032

PAGINA: 5 de 5

\* \* \* \* \*

MATRICULA NO : 00011336 DE 28 DE MARZO DE 1972  
RENOVACION DE LA MATRICULA : EL 26 DE MARZO DE 2009  
ULTIMO AÑO RENOVADO : 2009

\*\*\*\*\*

NOMBRE : EL PURISIMO

MATRICULA NO : 00765998 DE 20 DE FEBRERO DE 1997  
RENOVACION DE LA MATRICULA : EL 26 DE MARZO DE 2009  
ULTIMO AÑO RENOVADO : 2009

\*\*\*\*\*

#### CERTIFICA:

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO POR LA LEY 962 DE 2005, LOS ACTOS DE REGISTRO AQUI CERTIFICADOS QUEDAN EN FIRME CINCO (5) DIAS HABILES DESPUES DE LA FECHA DE INSCRIPCION, SIEMPRE QUE NO SEAN OBJETO DE RECURSOS EN LA VIA GUBERNATIVA.

\* \* \* EL PRESENTE CERTIFICADO NO CONSTITUYE PERMISO DE \* \* \*  
\* \* \* FUNCIONAMIENTO EN NINGUN CASO \* \* \*

#### INFORMACION COMPLEMENTARIA

LOS SIGUIENTES DATOS SOBRE PLANEACION DISTRITAL SON INFORMATIVOS  
FECHA DE ENVIO DE INFORMACION A PLANEACION DISTRITAL : 25 DE SEPTIEMBRE DE 2009

EL SECRETARIO DE LA CAMARA DE COMERCIO,  
VALOR : \$ 3,500

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

\* \* \*

NO ES VALIDO POR ESTA CARA

\* \* \*

## SUSTITUTO DE MANTEQUILLA INDUSTRIAL PICADA PARA PANADERIA

5

### CAMPO DE LA INVENCION

La presente invención se relaciona con un producto sustituto de mantequilla industrial picada (emulsión grasa) para panadería, repostería, galletería y para otros campos de la industria alimenticia.

10

### ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Una emulsión grasa se define como la mezcla estabilizada de una fase acuosa en una fase oleosa.

15

Este tipo de emulsiones actualmente se pueden clasificar en tres categorías:

La primera son las minarinas que tienen contenidos grasos del 39% al 41%.

20

La segunda categoría corresponde a los aliñados grasos que presentan contenidos grasos del 55% al 65%.

La última categoría corresponde a las margarinas industriales con contenidos grasos desde el 65% en adelante.

25

En la industria de panadería actualmente se emplea una mezcla de margarina industrial de origen vegetal con mantequilla de origen animal para usos específicos en preparaciones con el sabor y aroma característicos de los derivados de la leche de vaca. Esta mezcla se somete a un proceso de maduración o fermentación natural hasta obtener un producto con características específicas en aromas y sabores con notas fuertes lácteas y rancias.

30

A este producto obtenido se le conoce en la industria panadera como mantequilla industrial picada.

35

Este producto (mantequilla industrial picada) contiene entre un 48% y 50% de grasa.

El proceso de mezcla del producto mencionado es considerado una práctica artesanal con estándares de calidad variables.

40

Este producto requiere que sea refrigerado para conservar sus propiedades organolépticas, lo cual es una desventaja y por ser de origen animal sus características varían de acuerdo a la época del año y al manejo de cada usuario en su sitio de trabajo.

- 5 Como resultado de este proceso no se garantiza que los productos elaborados con esta materia prima siempre mantengan la homogeneidad en sus propiedades.

Con relación al almacenamiento de la mantequilla industrial picada, no todos los usuarios (panaderos) cuentan con cuartos de refrigeración, lo que conlleva a un deterioro de la materia  
10 prima si no es consumida la totalidad del producto.

La presente invención proporciona un producto sustituto de mantequilla industrial en el cual los usuarios (panaderos) tienen la garantía de que su producto conserve las características esperadas (sabor y aroma a lácteo mantequilla) en al menos 24 horas, después del horneado.  
15

#### **BREVE RESUMEN DE LA INVENCION**

La presente invención proporciona un sustituto de la mantequilla industrial picada (producto artesanal) arriba citado, donde dicho sustituto se relaciona con un producto a base de grasas vegetales.  
20

El producto desarrollado por esta invención esta en un rango de contenido graso entre 45% y 100% en peso.  
25

El sustituto de mantequilla picada de la presente invención comprende mezcla de grasas vegetales, agua, emulsificantes seleccionados, sal refinada, acidulantes como ácido cítrico y ácido ascórbico, conservantes como el sorbato de potasio, y benzoato de sodio, colorantes naturales como el betacaroteno, y saborizantes artificiales idénticos a los naturales.  
30

El sustituto de mantequilla industrial picada de la presente invención no requiere refrigeración debido a que sus ingredientes son estables a temperaturas ambientes.

Sus características organolépticas se mantienen con el tiempo debido a que no hay acción microbiológica o deterioro natural que modifique su naturaleza.  
35

Su tiempo de vida útil es mayor por su buena estabilidad.

Con relación al almacenamiento el usuario (panadero) puede almacenar más producto sin tener el riesgo de desperdicio por deterioro, además del costo beneficio que implica evitar mayor frecuencia de compra con ahorro en tiempo de desplazamiento, costos de transporte y disponibilidad.

5

Así mismo, el producto al ser aplicado mantiene su aroma, y sabor debido a la termoresistencia de los saborizantes después del horneado.

## DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA INVENCION

10

La presente invención tiene como objetivo proporcionar un sustituto de mantequilla industrial picada que presente un producto final alimenticio con aroma y sabor a lácteo (mantequilla).

15

Como otro objetivo de la presente invención es proveer un sustituto de mantequilla industrial picada que tenga las mismas características como materia prima en su tiempo de vida útil y en el tiempo de vida útil del producto aplicado.

20

Para cumplir con los anteriores objetivos, se proporciona un sustituto de mantequilla picada conformado por los siguientes componentes mezcla de grasas vegetales, agua, sal, emulsificantes, saborizantes artificiales idénticos a los naturales, acidulantes, colorantes naturales, y conservantes.

25

- La Mezcla de grasas vegetales, seleccionadas entre aceite de palma, estearina de palma, oleína de palma y aceite de palmiste en un rango de 45% a 100% en peso.

- Agua de 5 a 53% en peso

30

- Emulsificantes seleccionados (mono y diglicéridos de ácidos grasos) del 0.1 al 1% en peso.

- Sal refinada del 0.1 al 2%

35

- Acidulantes como ácido cítrico y ácido ascórbico del 0.01 al 0.05%

- Conservantes como el sorbato de potasio, y benzoato de sodio del 0.04 al 0.1%

- Colorantes naturales como el betacaroteno del 0.001 al 0.003%; y

- Saborizantes artificiales idénticos a los naturales del 0.05 al 0.3% conformado por los siguientes compuestos:

- 5
  - Acido butanóico mayor al 50%
  - 1,4 butiro lactona; dihidro-2-(3H)furanona del 5 al 10% en peso
  - Acido octanóico del 1 al 5% en peso
- 10
  - 2,3-Pentanodiona del 1 al 5% en peso
  - Acido decanóico del 1 al 5% en peso
- 15
  - 5-butildihidro-2 (3H).furanona; octan-4-olide del 1 al 5% en peso
  - 2-Undecanona del 1 al 5%
  - 2-heptanona del 1 al 5%
- 20
  - Acido hexanóico del 1 al 5%

En una modalidad preferida el sustituto de mantequilla picada de la presente invención comprende los siguientes componentes:

- 25
  - Mezcla de grasas vegetales, seleccionadas entre aceite de palma, estearina de palma, oleína de palma y palmiste, con un rango desde 45% a 65% en peso.
- 30
  - Agua 15% a 53% en peso
  - Emulsificantes seleccionados (mono y digliceridos de ácidos grasos) del 0.5 al 1% en peso.
  - Sal refinada del 0.5 al 1%
- 35
  - Acidulantes como ácido cítrico y ácido ascórbico del 0.01 al 0.03%
  - Conservantes como el sorbato de potasio, y benzoato de sodio del 0.04 al 0.06%

- Colorantes naturales como el betacaroteno del 0.001 al 0.002%
- Saborizantes artificiales idénticos a los naturales del 0.1 al 0.3%

5

Otros componentes como saborizantes naturales, edulcorantes y deshidratados lácteos, pueden formar parte del producto aquí descrito.

Ejemplo 1 Preparación de la emulsión

10

El proceso de elaboración de la emulsión consiste en la mezcla de ingredientes solubles en agua (ácido cítrico, sorbato de potasio y sal) con los ingredientes solubles en grasa (betacaroteno, los saborizantes artificiales y emulsificantes) en un tanque de preparación y sometidos a calentamiento a una temperatura de 55°C con agitación constante.

15

Esta emulsión caliente se somete a un proceso de cristalización mediante el enfriamiento de la mezcla a una temperatura entre 25°C y 28°C, dentro de un recipiente con chaqueta de enfriamiento y de superficie raspada. El siguiente paso es el empaque del producto.

Ejemplo 2:

20

Proceso de preparación del pan:  
Se tomaron muestras de dos mantequillas industriales picadas conocidas (muestra A y muestra B) en el mercado, y se compararon con el producto de la presente invención (sustituto de mantequilla industrial picada, (muestra C)) para la preparación de panes.  
Se utilizaron las tres muestras en condiciones idénticas de preparación e ingredientes.

25

El proceso de preparación del pan junto con dichas muestras es el siguiente:  
Se pesa los ingredientes que corresponden a harina de trigo, levadura, agua, huevos, sal, y azúcar junto con la mantequilla industrial y/o el sustituto de mantequilla industrial en las proporciones en peso tal como se indica en la tabla No. 1

30

Tabla No. 1

| FORMULACION PAN MANTEQUILLA    |      |
|--------------------------------|------|
| Harina de trigo                | 100% |
| sal                            | 2%   |
| azúcar                         | 16%  |
| margarina o mantequilla picada | 40%  |
| Levadura instantánea           | 3%   |
| Huevos                         | 15%  |
| Agua.                          | 10%  |

Se elabora la masa activando la levadura en harina a temperatura ambiente. Se deja fermentar por 15 minutos, la masa se acondiciona mecánicamente en los cilindros teniendo en cuenta el número de vueltas, o el tiempo si es en mojadora. Se cortan los trozos de masa en porciones de 300 gramos y se coloca en el molde establecido. Se lleva a leudación hasta que el centro de la masa alcance el borde del molde, se procede a hornear por 25 minutos a una temperatura de 180°C.

En la siguiente tabla No. 2 se presenta los resultados y características de las tres diferentes muestras:

10    Tabla No. 2

| Características           | Muestra (A)                          | Muestra (B)                           | Sustituto de mantequilla industrial de la invención<br>Muestra (C) |
|---------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Temperatura               | 15°C                                 | 22,5 °C                               | 21,9°C                                                             |
| Color                     | Amarillo suave                       | Amarillo suave                        | Amarillo Pálido                                                    |
| Olor                      | Rancio                               | Rancio                                | Fuerte esencia                                                     |
| Brillo                    | Opaco                                | Opaco                                 | Reluciente                                                         |
| Consistencia              | 6,7                                  | 6,5                                   | 3,7                                                                |
| Textura                   | Lisa y quebradiza                    | Lisa y quebradiza                     | Lisa                                                               |
| Cilindrado                | 75 pasadas                           | 75 pasadas                            | 75 pasadas                                                         |
| Tiempo de crecimiento     | 135 minutos                          | 135 minutos                           | 135 minutos                                                        |
| Tiempo de horneo: minutos | 30 minutos                           | 30 minutos                            | 30 minutos                                                         |
| Peso post horneo:         | 355gr                                | 360gr                                 | 358 gr                                                             |
| Color:                    | Característico                       | Característico                        | Característico del producto                                        |
| Figuración                | Buena                                | Buena                                 | Buena                                                              |
| Miga                      | Pareja                               | Con leves huecos                      | Pareja                                                             |
| Brillo                    | Leve opaco                           | Leve opaco                            | Leve opaco                                                         |
| Frescura                  | Se conserva a 24 horas               | Presenta resequead al salir del horno | Se conserva a 24 horas                                             |
| Sabor                     | Característico a pan sin mantequilla | Característico a pan sin mantequilla  | Pan mantequilla                                                    |
| Residuo graso             | No                                   | No                                    | No                                                                 |
| Olor                      | No tiene aroma                       | No tiene aroma                        | Pan mantequilla                                                    |

De la tabla No.2 se observa que las características organolépticas del producto de la presente invención (sustituto de mantequilla industrial picada, muestra C) son similares a las muestras actualmente empleadas en la industria panadera (muestras A y B).

También se puede observar que el tiempo de leudación del producto de la invención es igual al de las muestras, lo que significa para el usuario, que podrá mantener las condiciones de operación del proceso actual.

- 5 Con respecto al producto final obtenido se observa que el sustituto de mantequilla industrial de la presente invención (muestra C) después de 24 horas de preparación del pan presenta sabor y olor a pan mantequilla mientras que el pan con las muestras (A) y (B) no presentan aroma ni sabor a mantequilla.
- 10 Por lo tanto, el sustituto de mantequilla industrial de la presente invención cumple con los objetivos planteados.

### Ejemplo 3 Evaluación sensorial

- 15 Evaluación sensorial (Olor, Sabor, Sensación Residual y al paladar) entre las muestras (A), (B) y el producto de la presente invención (C) en el pan. Esta evaluación se efectuó al día siguiente de elaboración del pan así como al séptimo día de elaboración del pan.

Para efectuar la evaluación se utilizaron las siguientes escalas de percepción sensorial con un  
20 equipo de panelistas entrenados:

Escala:

En la Calificación general de calidad de atributos se utilizó la escala de:

25 **2= Malo 4= Regular a malo 6= Regular 7= Regular a Bueno  
8 = Bueno 9 = Muy Bueno 10 = Excelente**

- 30 • La Escala de percepción en intensidad de olor, sabor sensación residual y al paladar utilizada en la evaluación fue:

35 **1= Muy Bajo 2= Bajo 3= Perceptible 4= Intenso  
5= Muy Intenso**

Diseño de Presentación de los productos:

- 40 Se entregaron las muestras de pan en tajadas, cada una se identificó con un código, su consumo fue a temperatura ambiente, se realizó distribución por bloques completos al azar. Se evaluaron después del día 1 de preparación.

Muestras:

La tabla No. 3 muestra los panes que corresponden a la muestra A, muestra B y muestra C (pan con el sustituto de mantequilla de la presente invención)

5

Tabla 3.

|           |                                                                                                                                                                 |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MUESTRA A | PAN Elaborado con Mantequilla BOJACA FF: 11 de Noviembre de 2008 LOTE 231208                                                                                    |
| MUESTRA B | PAN Elaborado con Mantequilla MONSERRATE FF: 11 de Noviembre de 2008 LOTE 071208                                                                                |
| MUESTRA C | Pan Elaborado con sustituto de mantequilla industrial de la presente invención (MAPI) FF: 11 de Noviembre de 2008 - Ensayo 790 AG - 011108<br>Prueba Industrial |

En la figura No. 1 se muestra los resultados cuantitativos y cualitativos de la evaluación. La calificación de calidad de los atributos evaluados al pan elaborado con el sustituto de mantequilla industrial la identifican como un producto superior en las características organolépticas.

Análisis comparativo para el día 1 de reposo

La figura No. 2 y la tabla No. 4 muestran el perfil de olor comparativo de panes del día 1 de reposo. El perfil comparativo del olor presenta notas características para MAPI (sustituto de mantequilla de la presente invención) que la diferencian de las otras dos especialmente por su intensidad como son el aliñado, a esencia, lácteo y mantequilla que son agradables y dan mejor percepción al producto. Las otras dos muestras presentan descriptores característicos y normales del pan.

Tabla No.4 Perfil comparativo del olor

| Perfil Olor     | BOJACA | MONSERRATE | MAPI |
|-----------------|--------|------------|------|
| Aliñado         | 3,0    | 3,0        | 4,0  |
| Azucar-Dulce    | 3,0    | 2,0        | 2,5  |
| Carac. Pan      | 2,8    | 2,7        | 3,0  |
| Esencia         | 2,7    | 2,7        | 3,8  |
| Harina/levadura | 0,0    | 2,0        | 1,5  |
| Huevo           | 0,0    | 0,0        | 0,0  |
| Lácteo          | 0,0    | 3,0        | 3,5  |
| Mantequilla     | 1,0    | 1,0        | 2,8  |
| Margarina       | 0,0    | 2,0        | 2,8  |
| Queso           | 0,0    | 0,0        | 2,0  |
| Sal             | 3,0    | 0,0        | 0,0  |
| Grasa           | 1,0    | 2,0        | 3,0  |

La figura No. 3 y la tabla No. 5 muestran el perfil del sabor comparativo de panes del día 1 de reposo, y se observa que los principales descriptores que definen al sustituto de mantequilla industrial de la presente invención son sabor a mantequilla y dulce.

Tabla No.5 Perfil comparativo del sabor

| Perfil Sabor    | BOJACA | MONSERRATE | MAPI |
|-----------------|--------|------------|------|
| Aliñado         | 2,0    | 2,0        | 2,0  |
| Azúcar-Dulce    | 1,9    | 2,5        | 3,0  |
| Carac. Pan      | 3,0    | 2,5        | 3,2  |
| Esencia         | 2,5    | 3,0        | 2,0  |
| Grasa           | 2,0    | 1,0        | 0,0  |
| Harina/levadura | 3,0    | 3,0        | 3,0  |
| Lácteo          | 2,5    | 2,0        | 2,6  |
| Mantequilla     | 0,0    | 2,0        | 3,0  |
| Margarina       | 3,5    | 2,5        | 0,0  |
| Queso           | 1,0    | 1,0        | 1,0  |
| Rancio          | 1,0    | 0,0        | 2,3  |
| Sal             | 3,0    | 1,5        | 2,0  |
| Frutas          | 0,0    | 1,0        | 0,0  |

La figura No. 4 y la tabla No. 6 muestran el perfil comparativo del paladar de panes del día 1 de reposo, y se observa que los principales descriptores que definen al sustituto de mantequilla industrial de la presente invención son sabor a lácteo.

Tabla No.6 Perfil comparativo del Paladar

| Perfil Sens. Al Paladar | BOJACA | MONSERRATE | MAPI |
|-------------------------|--------|------------|------|
| Azúcar-Dulce            | 3,0    | 2,0        | 1,0  |
| Carac. Pan              | 3,0    | 2,0        | 2,5  |
| Esencia                 | 2,0    | 2,0        | 3,0  |
| Grasa                   | 0,0    | 0,0        | 2,0  |
| Harina/levadura         | 0,0    | 2,0        | 1,0  |
| Lácteo                  | 2,0    | 3,0        | 4,0  |
| Margarina               | 3,0    | 3,0        | 0,0  |
| Sal                     | 2,0    | 2,0        | 3,0  |
| Humedo                  | 0,0    | 0,0        | 0,0  |
| Pegajoso/gomoso         | 3,7    | 3,0        | 2,7  |
| Seco                    | 2,0    | 2,7        | 2,0  |
| Suave                   | 1,0    | 0,0        | 3,0  |
| Aliño                   | 1,0    | 2,5        | 0,0  |

5      Análisis comparativo después de 7 días de elaboración

La figura No. 5 muestra los resultados cuantitativos y cualitativos de la evaluación a la calidad de los panes con un día de reposo vs. 7 días de reposo.

La figura No. 6 y la tabla No. 7 muestran los resultados del perfil de olor comparativo entre el producto de la invención y las muestras A y B, después de 7 días de elaborado el pan.

Tabla No. 7 Perfil de olor comparativo de las tres muestras día 1 vs. 7 días de reposo

| Perfil Olor     | BOJACA   |        | MONSERRATE |        | MAPI  |        |
|-----------------|----------|--------|------------|--------|-------|--------|
|                 | 1 Día de | 7 Días | 1 Día      | 7 Días | 1 Día | 7 Días |
| Aliñado         | 3,0      | 3,3    | 3,0        | 3,2    | 4,0   | 3,5    |
| Azucar-Dulce    | 3,0      | 2,7    | 2,0        | 1,8    | 2,5   | 2,8    |
| Carac. Pan      | 2,8      | 3,0    | 2,7        | 2,8    | 3,0   | 3,3    |
| Esencia         | 2,7      | 2,6    | 2,7        | 1,4    | 3,8   | 2,9    |
| Harina/levadura | 0,0      | 2,3    | 2,0        | 2,3    | 1,5   | 2,3    |
| Huevo           | 0,0      | 1,4    | 0,0        | 1,3    | 0,0   | 2,0    |
| Lácteo          | 0,0      | 2,3    | 3,0        | 1,8    | 3,5   | 2,5    |
| Mantequilla     | 1,0      | 1,4    | 1,0        | 1,3    | 2,8   | 2,1    |
| Margarina       | 0,0      | 1,4    | 2,0        | 1,3    | 2,8   | 3,0    |
| Queso           | 0,0      | 2,0    | 0,0        | 1,5    | 2,0   | 2,2    |
| Sal             | 3,0      | 2,5    | 0,0        | 2,0    | 0,0   | 1,8    |
| Grasa           | 1,0      | 1,0    | 2,0        | 2,0    | 3,0   | 3,0    |

De la tabla No. 7 y figura No. 6 se puede concluir que el perfil comparativo del olor para los panes evaluados a los 7 días después de su elaboración, con MAPI (muestra C, sustituto de mantequilla picada de la presente invención), presenta notas organolépticas características, que aunque han disminuido algunas de sus intensidades iniciales; se siguen percibiendo más a mantequilla y lácteo. Las otras dos muestras presentan descriptores característicos y normales a pan.

000021

La figura No. 7 y la tabla No. 8 muestran los resultados del perfil de sabor comparativo entre el producto de la invención y las muestras A y B, después de 7 días de elaborado el pan.

Tabla No. 8 Perfil de sabor comparativo de las tres muestras día 1 vs. 7 días de reposo

| Perfil Sabor    | BOJACA   |        | MONSERRATE |        | MAPI  |        |
|-----------------|----------|--------|------------|--------|-------|--------|
|                 | 1 Día de | 7 Días | 1 Día      | 7 Días | 1 Día | 7 Días |
| Aliñado         | 2,0      | 2,3    | 2,0        | 2,2    | 2,0   | 2,3    |
| Azúcar-Dulce    | 1,9      | 2,3    | 2,5        | 2,3    | 3,0   | 2,1    |
| Carac. Pan      | 3,0      | 3,1    | 2,5        | 2,9    | 3,2   | 3,3    |
| Esencia         | 2,5      | 1,9    | 3,0        | 1,8    | 2,0   | 2,4    |
| Grasa           | 2,0      | 1,7    | 1,0        | 1,6    | 0,0   | 2,3    |
| Harina/levadura | 3,0      | 2,8    | 3,0        | 2,7    | 3,0   | 2,5    |
| Lácteo          | 2,5      | 1,8    | 2,0        | 1,3    | 2,6   | 2,7    |
| Mantequilla     | 0,0      | 2,2    | 2,0        | 1,7    | 3,0   | 3,1    |
| Margarina       | 3,5      | 2,2    | 2,5        | 1,8    | 0,0   | 2,5    |
| Queso           | 1,0      | 1,2    | 1,0        | 1,3    | 1,0   | 1,7    |
| Rancio          | 1,0      | 2,0    | 0,0        | 1,2    | 2,3   | 1,9    |
| Sal             | 3,0      | 2,7    | 1,5        | 1,7    | 2,0   | 2,3    |
| Frutas          | 0,0      | 0,0    | 1,0        | 0,0    | 0,0   | 0,0    |

De la figura No. 7 y tabla No. 8 se puede concluir que los principales descriptores que definen a los panes después de 7 días de reposo y elaborados con el producto de la presente invención son: sabor a mantequilla, margarina y queso; a los 7 días apareció el descriptor de leve a grasa, el cual se percibe en las tres muestras. En las otras dos muestras se percibió un descriptor a jabón el cual es catalogado como desagradable.

La figura No. 8 y la tabla No. 9 muestran los resultados del perfil de sensación al paladar comparativo entre el producto de la invención y las muestras A y B, después de 7 días de elaborado el pan.

Tabla No. 9 Perfil de sensación al paladar comparativo de las tres muestras día 1 vs. 7 días de reposo

| 5  | Perfil Sens. Al<br>Paladar | BOJACA   |        | MONSERRAT |        | MAPI  |        |
|----|----------------------------|----------|--------|-----------|--------|-------|--------|
|    |                            | 1 Día de | 7 Días | 1 Día     | 7 Días | 1 Día | 7 Días |
|    | Azúcar-Dulce               | 3,0      | 1,9    | 2,0       | 1,7    | 1,0   | 1,3    |
|    | Carac. Pan                 | 3,0      | 2,8    | 2,0       | 2,3    | 2,5   | 3,0    |
| 10 | Esencia                    | 2,0      | 2,3    | 2,0       | 2,3    | 3,0   | 2,5    |
|    | Grasa                      | 0,0      | 2,0    | 0,0       | 1,5    | 2,0   | 2,0    |
|    | Harina/levadura            | 0,0      | 2,8    | 2,0       | 3,0    | 1,0   | 2,6    |
|    | Lácteo                     | 2,0      | 2,2    | 3,0       | 1,5    | 4,0   | 2,0    |
|    | Margarina                  | 3,0      | 0,0    | 3,0       | 0,0    | 0,0   | 0,0    |
| 15 | Sal                        | 2,0      | 2,1    | 2,0       | 2,0    | 3,0   | 2,0    |
|    | Humedo                     | 0,0      | 0,0    | 0,0       | 0,0    | 0,0   | 0,0    |
|    | Pegajoso/gomos             | 3,7      | 3,6    | 3,0       | 2,7    | 2,7   | 2,7    |
|    | Seco                       | 2,0      | 2,1    | 2,7       | 4,0    | 2,0   | 2,4    |
|    | Suave                      | 1,0      | 1,3    | 0,0       | 0,0    | 3,0   | 2,2    |
| 20 | Aliño                      | 1,0      | 1,0    | 2,5       | 0,0    | 0,0   | 0,0    |
|    | Rancio                     | 0,0      | 1,0    | 0,0       | 0,0    | 0,0   | 0,0    |

De la figura No. 8 y tabla No. 9 se puede concluir que el perfil comparativo de sensación residual y al paladar, muestra que los panes evaluados después de 7 días de su elaboración con el producto de la presente invención disminuyo la sensación de sal y se percibió más suave que las muestras A y B.

En las muestras A y B de la tabla No.9 se puede observar que los panes elaborados con mantequilla picada Bojaca (muestra A) se percibieron al paladar muy pegajosos y dejaron una sensación residual a rancio y aliño; los panes elaborados con mantequilla picada Monserrate (muestra B), se apreciaron secos y duros.

En conclusión, el producto de la presente invención después de 7 días de elaborado el pan, aunque sus características organolépticas disminuyen, estas siguen presentando la mayor aceptación y descriptores mas acordes al objeto de la presente invención en comparación con las muestras (A) y (B) del estado de la técnica.

Será evidente para un experto en la técnica que varias sustituciones y modificaciones se podrán hacer a la invención descrita aquí, sin apartarse del alcance y del espíritu de la invención. La invención descrita aquí puede ser puesta en práctica adecuadamente en ausencia de cualquier elemento o elementos, limitación o limitaciones que no se describan específicamente aquí. Los términos y las expresiones que se han empleado son utilizados como términos y expresiones de la descripción y no pretenden limitar de ninguna manera la invención, pero se reconoce que son posibles varias modificaciones dentro del alcance de la invención. Así, se debe entender que aunque la presente invención se ha ilustrado mediante

000023

modalidades específicas y características opcionales, modificaciones y variaciones de los conceptos aquí descritos pueden ser hechas por una persona medianamente versada en la materia. Tales modificaciones y variaciones se considerarán dentro del alcance de esta invención.

5

Habiendo descrito la invención como antecede se declara como propiedad el contenido de las siguientes reivindicaciones.

**REIVINDICACIONES:**

1. Un sustituto de mantequilla industrial picada caracterizado por que comprende una  
5 mezcla de grasas vegetales, agua, sal, emulsificantes, saborizantes artificiales idénticos a los naturales, acidulantes, colorantes naturales y conservantes.

2. El sustituto de mantequilla industrial picada de la reivindicación 1, en donde la mezcla  
10 de grasas vegetales se selecciona de aceite de palma, estearina de palma, oleína de palma y aceite de palmiste, emulsificantes seleccionados (mono y digliceridos de ácidos grasos); sal refinada; acidulantes como ácido cítrico y ácido ascórbico; conservantes como el sorbato de potasio, y benzoato de sodio; colorantes naturales como el betacaroteno saborizantes artificiales.

3. El sustituto de mantequilla industrial picada de la reivindicación 2, en donde la mezcla  
15 de grasas vegetales seleccionadas entre aceite de palma, estearina de palma, oleína de palma y aceite de palmiste, con un rango desde 45% a 100% en peso; agua de 5 a 53% en peso, emulsificantes seleccionados (mono y digliceridos de ácidos grasos) del 0.1 al 1% en peso; sal refinada del 0.1 al 2%; acidulantes como ácido cítrico y ácido ascórbico del 0.01 al 0.05%;  
20 conservantes como el sorbato de potasio, y benzoato de sodio del 0.04 al 0.1% en peso; colorantes naturales como el betacaroteno del 0.001 al 0.003%; saborizantes artificiales del 0.05 al 0.3%.

4. El sustituto de mantequilla industrial picada de la reivindicación 3, en donde la mezcla  
25 de grasas vegetales seleccionadas entre aceite de palma, estearina de palma, oleína de palma y aceite de palmiste, con un rango desde 45% a 65% en peso; agua de 15 a 53% en peso, emulsificantes seleccionados (mono y digliceridos de ácidos grasos) del 0.5 al 1% en peso; sal refinada del 0.5 al 1%; acidulantes como ácido cítrico y ácido ascórbico del 0.01 al 0.03%;  
30 conservantes como el sorbato de potasio, y benzoato de sodio del 0.04 al 0.06% en peso; colorantes naturales como el betacaroteno del 0.001 al 0.002%; saborizantes artificiales del 0.1 al 0.3%.

5. El sustituto de mantequilla industrial picada de la reivindicación 4, en donde dichos  
35 saborizantes artificiales comprenden los siguientes compuestos:

- Acido butanóico mayor al 50%

- 1,4 butiro lactona; dihidro-2-(3H)furanona del 5 al 10% en peso

- Acido octanóico del 1 al 5% en peso

- 5
- 2,3-Pentanodiona del 1 al 5% en peso

- Acido decanóico del 1 al 5% en peso

- 10
- 5-butildihidro-2 (3H).furanona; octan-4-olide del 1 al 5% en peso

- 2-Undecanona del 1 al 5%

- 2-heptanona del 1 al 5%

- 15
- Acido hexanóico del 1 al 5%

6. El sustituto de mantequilla industrial picada de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones anteriores, el cual puede ser utilizado tanto en aplicaciones de panadería, repostería, y galletería.

20

## Resumen

- 5 La presente invención proporciona un sustituto de mantequilla industrial picada que presenta un producto final alimenticio con aroma y sabor a lácteo (mantequilla).

El sustituto de margarina picada de la presente invención se conforma por una mezcla de grasas vegetales, agua, sal, emulsificantes, saborizantes artificiales idénticos a los naturales,  
10 acidulantes, colorantes naturales, y conservantes.

000021

La figura No. 7 y la tabla No. 8 muestran los resultados del perfil de sabor comparativo entre el producto de la invención y las muestras A y B, después de 7 días de elaborado el pan.

Tabla No. 8 Perfil de sabor comparativo de las tres muestras día 1 vs. 7 días de reposo

| Perfil Sabor    | BOJACA   |        | MONSERRATE |        | MAPI  |        |
|-----------------|----------|--------|------------|--------|-------|--------|
|                 | 1 Día de | 7 Días | 1 Día      | 7 Días | 1 Día | 7 Días |
| Aliñado         | 2,0      | 2,3    | 2,0        | 2,2    | 2,0   | 2,3    |
| Azúcar-Dulce    | 1,9      | 2,3    | 2,5        | 2,3    | 3,0   | 2,1    |
| Carac. Pan      | 3,0      | 3,1    | 2,5        | 2,9    | 3,2   | 3,3    |
| Esencia         | 2,5      | 1,9    | 3,0        | 1,8    | 2,0   | 2,4    |
| Grasa           | 2,0      | 1,7    | 1,0        | 1,6    | 0,0   | 2,3    |
| Harina/levadura | 3,0      | 2,8    | 3,0        | 2,7    | 3,0   | 2,5    |
| Lácteo          | 2,5      | 1,8    | 2,0        | 1,3    | 2,6   | 2,7    |
| Mantequilla     | 0,0      | 2,2    | 2,0        | 1,7    | 3,0   | 3,1    |
| Margarina       | 3,5      | 2,2    | 2,5        | 1,8    | 0,0   | 2,5    |
| Queso           | 1,0      | 1,2    | 1,0        | 1,3    | 1,0   | 1,7    |
| Rancio          | 1,0      | 2,0    | 0,0        | 1,2    | 2,3   | 1,9    |
| Sal             | 3,0      | 2,7    | 1,5        | 1,7    | 2,0   | 2,3    |
| Frutas          | 0,0      | 0,0    | 1,0        | 0,0    | 0,0   | 0,0    |

De la figura No. 7 y tabla No. 8 se puede concluir que los principales descriptores que definen a los panes después de 7 días de reposo y elaborados con el producto de la presente invención son: sabor a mantequilla, margarina y queso; a los 7 días apareció el descriptor de leve a grasa, el cual se percibe en las tres muestras. En las otras dos muestras se percibió un descriptor a jabón el cual es catalogado como desagradable.

La figura No. 8 y la tabla No. 9 muestran los resultados del perfil de sensación al paladar comparativo entre el producto de la invención y las muestras A y B, después de 7 días de elaborado el pan.

Tabla No. 9 Perfil de sensación al paladar comparativo de las tres muestras día 1 vs. 7 días de reposo

| 5<br>Perfil Sens. Al<br>Paladar | BOJACA   |        | MONSERRAT |        | MAPI  |        |
|---------------------------------|----------|--------|-----------|--------|-------|--------|
|                                 | 1 Día de | 7 Días | 1 Día     | 7 Días | 1 Día | 7 Días |
| 10<br>Azúcar-Dulce              | 3,0      | 1,9    | 2,0       | 1,7    | 1,0   | 1,3    |
| Carac. Pan                      | 3,0      | 2,8    | 2,0       | 2,3    | 2,5   | 3,0    |
| Esencia                         | 2,0      | 2,3    | 2,0       | 2,3    | 3,0   | 2,5    |
| 10<br>Grasa                     | 0,0      | 2,0    | 0,0       | 1,5    | 2,0   | 2,0    |
| Harina/levadura                 | 0,0      | 2,8    | 2,0       | 3,0    | 1,0   | 2,6    |
| Lácteo                          | 2,0      | 2,2    | 3,0       | 1,5    | 4,0   | 2,0    |
| Margarina                       | 3,0      | 0,0    | 3,0       | 0,0    | 0,0   | 0,0    |
| Sal                             | 2,0      | 2,1    | 2,0       | 2,0    | 3,0   | 2,0    |
| 15<br>Humedo                    | 0,0      | 0,0    | 0,0       | 0,0    | 0,0   | 0,0    |
| Pegajoso/gomos                  | 3,7      | 3,6    | 3,0       | 2,7    | 2,7   | 2,7    |
| Seco                            | 2,0      | 2,1    | 2,7       | 4,0    | 2,0   | 2,4    |
| Suave                           | 1,0      | 1,3    | 0,0       | 0,0    | 3,0   | 2,2    |
| Aliño                           | 1,0      | 1,0    | 2,5       | 0,0    | 0,0   | 0,0    |
| 20<br>Rancio                    | 0,0      | 1,0    | 0,0       | 0,0    | 0,0   | 0,0    |

De la figura No. 8 y tabla No. 9 se puede concluir que el perfil comparativo de sensación residual y al paladar, muestra que los panes evaluados después de 7 días de su elaboración con el producto de la presente invención disminuyo la sensación de sal y se percibió más suave que las muestras A y B.

En las muestras A y B de la tabla No.9 se puede observar que los panes elaborados con mantequilla picada Bojaca (muestra A) se percibieron al paladar muy pegajosos y dejaron una sensación residual a rancio y aliño; los panes elaborados con mantequilla picada Monserrate (muestra B), se apreciaron secos y duros.

En conclusión, el producto de la presente invención después de 7 días de elaborado el pan, aunque sus características organolépticas disminuyen, estas siguen presentando la mayor aceptación y descriptores mas acordes al objeto de la presente invención en comparación con las muestras (A) y (B) del estado de la técnica.

Será evidente para un experto en la técnica que varias sustituciones y modificaciones se podrán hacer a la invención descrita aquí, sin apartarse del alcance y del espíritu de la invención. La invención descrita aquí puede ser puesta en práctica adecuadamente en ausencia de cualquier elemento o elementos, limitación o limitaciones que no se describan específicamente aquí. Los términos y las expresiones que se han empleado son utilizados como términos y expresiones de la descripción y no pretenden limitar de ninguna manera la invención, pero se reconoce que son posibles varias modificaciones dentro del alcance de la invención. Así, se debe entender que aunque la presente invención se ha ilustrado mediante

modalidades específicas y características opcionales, modificaciones y variaciones de los conceptos aquí descritos pueden ser hechas por una persona medianamente versada en la materia. Tales modificaciones y variaciones se considerarán dentro del alcance de esta invención.

5

Habiendo descrito la invención como antecede se declara como propiedad el contenido de las siguientes reivindicaciones.

**REIVINDICACIONES:**

1. Un sustituto de mantequilla industrial picada caracterizado por que comprende una  
5 mezcla de grasas vegetales, agua, sal, emulsificantes, saborizantes artificiales idénticos a los naturales, acidulantes, colorantes naturales y conservantes.

10 2. El sustituto de mantequilla industrial picada de la reivindicación 1, en donde la mezcla de grasas vegetales se selecciona de aceite de palma, estearina de palma, oleína de palma y aceite de palmiste, emulsificantes seleccionados (mono y digliceridos de ácidos grasos); sal refinada; acidulantes como ácido cítrico y ácido ascórbico; conservantes como el sorbato de potasio, y benzoato de sodio; colorantes naturales como el betacaroteno saborizantes artificiales.

15 3. El sustituto de mantequilla industrial picada de la reivindicación 2, en donde la mezcla de grasas vegetales seleccionadas entre aceite de palma, estearina de palma, oleína de palma y aceite de palmiste, con un rango desde 45% a 100% en peso; agua de 5 a 53% en peso, emulsificantes seleccionados (mono y digliceridos de ácidos grasos) del 0.1 al 1% en peso;  
20 sal refinada del 0.1 al 2%; acidulantes como ácido cítrico y ácido ascórbico del 0.01 al 0.05%; conservantes como el sorbato de potasio, y benzoato de sodio del 0.04 al 0.1% en peso; colorantes naturales como el betacaroteno del 0.001 al 0.003%; saborizantes artificiales del 0.05 al 0.3%.

25 4. El sustituto de mantequilla industrial picada de la reivindicación 3, en donde la mezcla de grasas vegetales seleccionadas entre aceite de palma, estearina de palma, oleína de palma y aceite de palmiste, con un rango desde 45% a 65% en peso; agua de 15 a 53% en peso, emulsificantes seleccionados (mono y digliceridos de ácidos grasos) del 0.5 al 1% en peso;  
30 sal refinada del 0.5 al 1%; acidulantes como ácido cítrico y ácido ascórbico del 0.01 al 0.03%; conservantes como el sorbato de potasio, y benzoato de sodio del 0.04 al 0.06% en peso; colorantes naturales como el betacaroteno del 0.001 al 0.002%; saborizantes artificiales del 0.1 al 0.3%.

35 5. El sustituto de mantequilla industrial picada de la reivindicación 4, en donde dichos saborizantes artificiales comprenden los siguientes compuestos:

- Acido butanóico mayor al 50%

- 1,4 butiro lactona; dihidro-2-(3H)furanona del 5 al 10% en peso

- Acido octanóico del 1 al 5% en peso

5

- 2,3-Pentanodiona del 1 al 5% en peso

- Acido decanóico del 1 al 5% en peso

10

- 5-butildihidro-2 (3H).furanona; octan-4-olide del 1 al 5% en peso

- 2-Undecanona del 1 al 5%

- 2-heptanona del 1 al 5%

15

- Acido hexanóico del 1 al 5%

6. El sustituto de mantequilla industrial picada de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones anteriores, el cual puede ser utilizado tanto en aplicaciones de panadería, repostería, y galletería.

20

## Resumen

- 5 La presente invención proporciona un sustituto de mantequilla industrial picada que presenta un producto final alimenticio con aroma y sabor a lácteo (mantequilla).

El sustituto de margarina picada de la presente invención se conforma por una mezcla de grasas vegetales, agua, sal, emulsificantes, saborizantes artificiales idénticos a los naturales, 10 acidulantes, colorantes naturales, y conservantes.

5

10

15

20

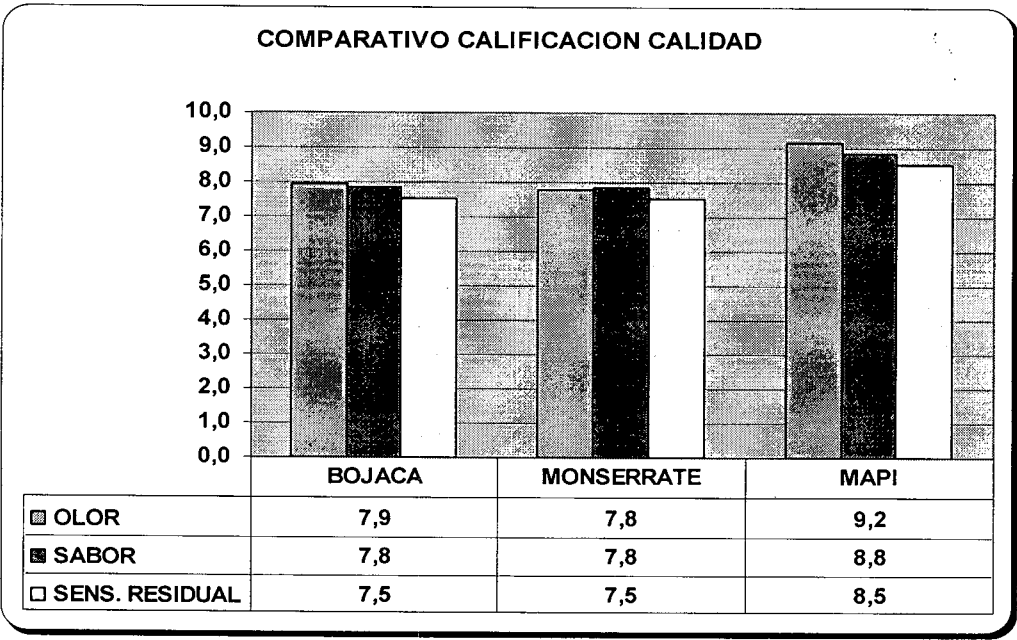


FIG.No. 1

25

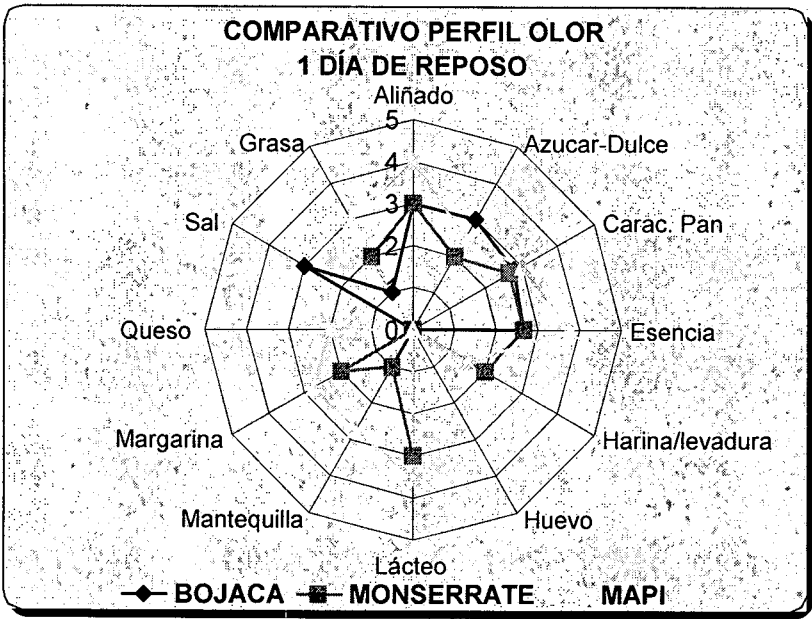


FIG.No. 2

30

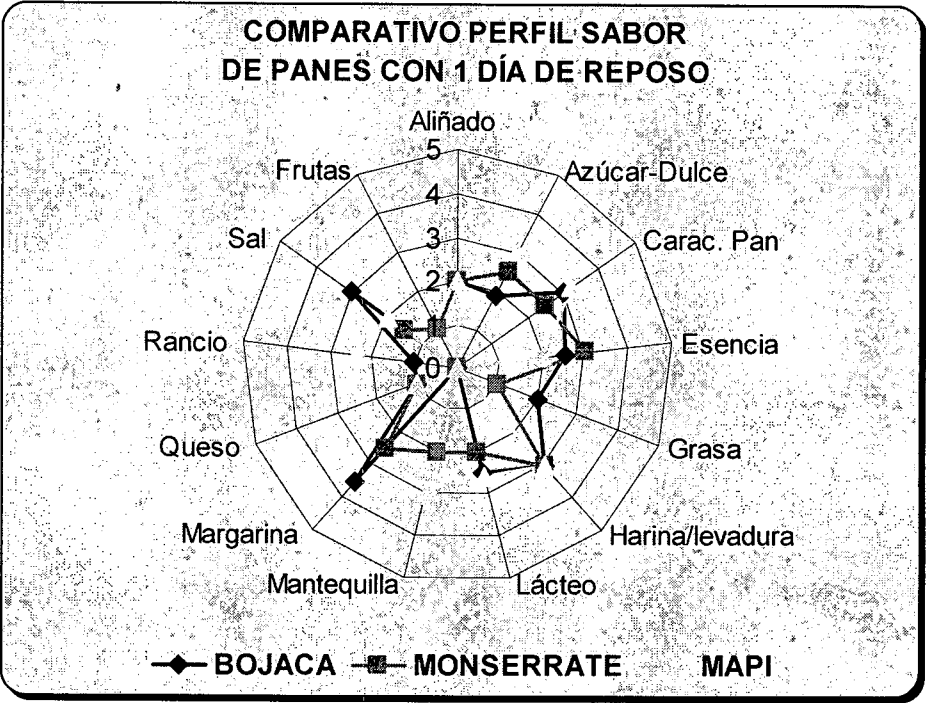


FIG.No. 3

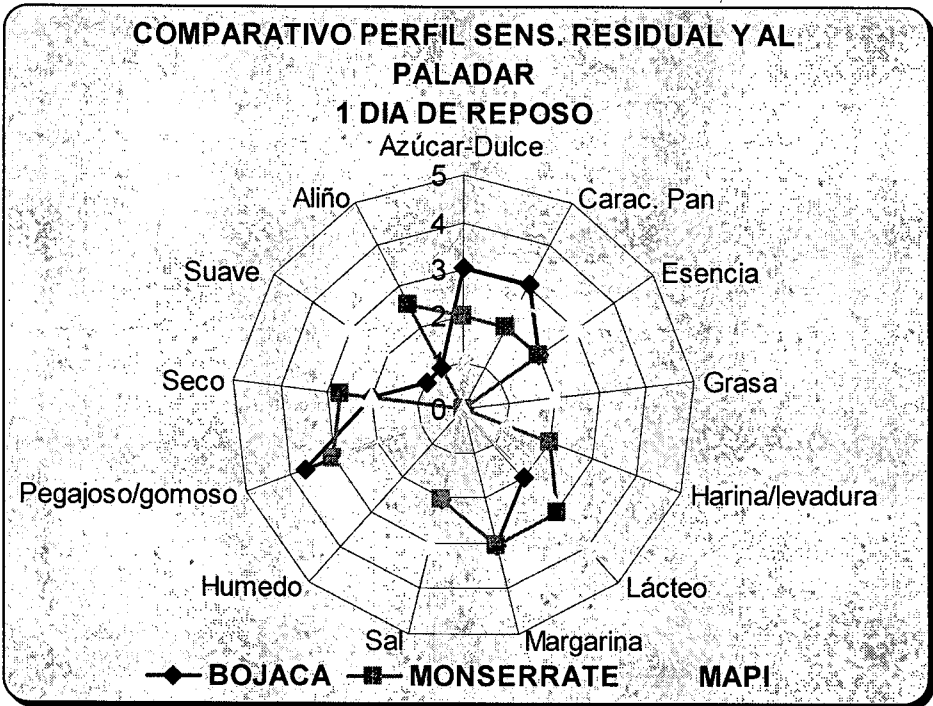


Fig No. 4

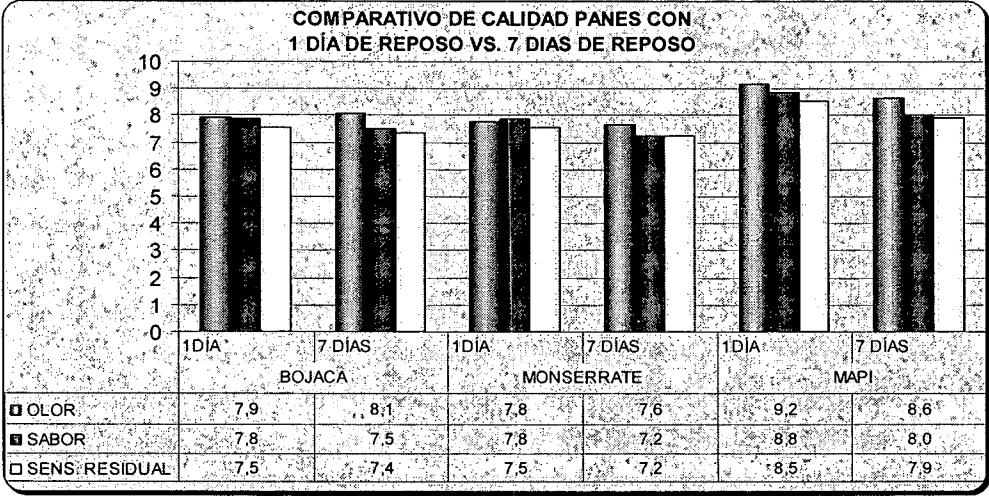


Fig No. 5

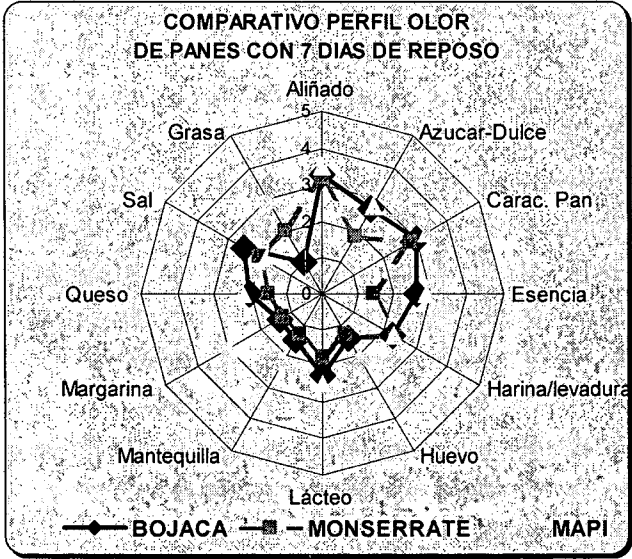


Fig No. 6

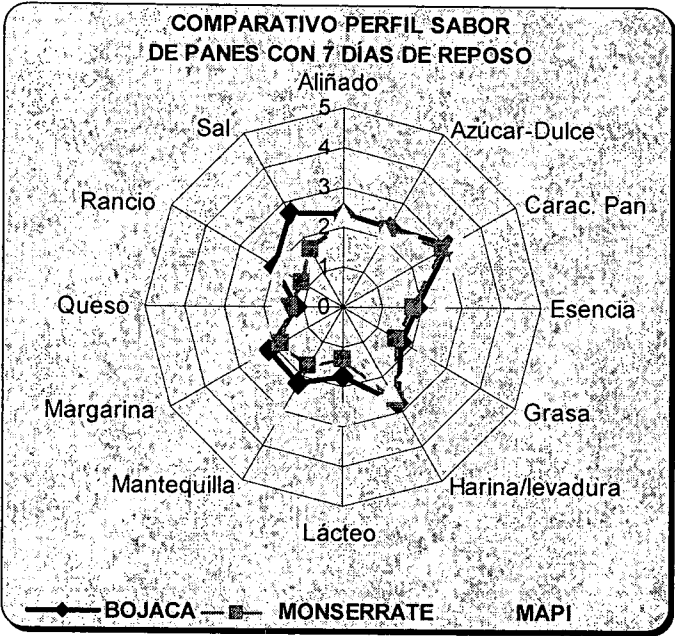


Fig No. 7

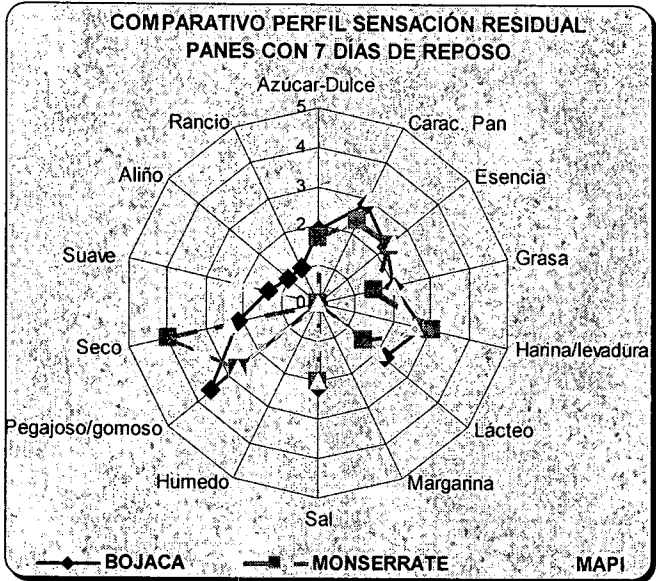


Fig No. 8



SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO  
DIVISION DE NUEVAS CREACIONES  
EXTRACTO PARA PUBLICACIÓN  
SOLICITUD DE PATENTE DE INVENCION

|                                                                        |                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| (21) N° de solicitud:                                                  | (51) Int Cl:                                                                    |
| 22) Fecha de solicitud:                                                | (71) Solicitante(s) Aceites y Grasas Vegetales S.A. Acegrasas S.A.              |
| (30) Prioridad (31) No. Prioridad 32) Fecha (33) País                  | (72) Inventor(es) VEINTEMILLA GRANADOS, Nelson; COLMENARES ARAQUE, Jose Daniel. |
|                                                                        | (74) Apoderado: ALVARO CORREA ORDOÑEZ                                           |
| (54) Titulo: SUSTITUTO DE MANTEQUILLA INDUSTRIAL PICADA PARA PANADERÍA |                                                                                 |

Reivindicación(es):

1. Un sustituto de mantequilla industrial picada caracterizado por que comprende una mezcla de grasas vegetales, agua, sal, emulsificantes, saborizantes artificiales idénticos a los naturales, acidulantes, colorantes naturales y conservantes.

000032

**Industria y Comercio****SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO****DIVISION DE NUEVAS CREACIONES****TARJETA ARCHIVO PROPIETARIOS**SUPERINTENDENCIA PATENTE DE INVENCION X PCT    MODELO DE UTILIDAD    DISEÑO INDUSTRIAL   

(21) N° de solicitud:

(22) Fecha de solicitud:

(51) Clasificación Internacional:

(71) Solicitante(s) Aceites y Grasas Vegetales S.A. Acegrasas S.A.

(72) Inventor(es) VEINTEMILLA GRANADOS, Nelson; COLMENARES ARAQUE, Jose Daniel.

(74) Apoderado: ALVARO CORREA ORDOÑEZ

(30) Prioridad

(31) *No. Prioridad*32) *Fecha*(33) *País*

(85) Fecha inicio fase nacional:

(87) Publicación internacional

(86) Datos relativos a la presentación de la solicitud PCT

Fecha:

Fecha de presentación de la solicitud:

N° publicación:

No. de solicitud

(54) Título: SUSTITUTO DE MANTEQUILLA INDUSTRIAL PICADA PARA PANADERIA

000033

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |                                                                                                                                                                              |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  <b>Industria y Comercio</b><br>SUPERINTENDENCIA                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  | <b>SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO</b><br><b>DIVISION DE NUEVAS CREACIONES</b><br>TARJETA ARCHIVO TEMATICO                                                          |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  | PATENTE DE INVENCION <input checked="" type="checkbox"/> PCT <input type="checkbox"/> MODELO DE UTILIDAD <input type="checkbox"/> DISEÑO INDUSTRIAL <input type="checkbox"/> |  |
| (21) N° de solicitud:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  | (22) Fecha de solicitud:                                                                                                                                                     |  |
| (51) Clasificación Internacional :                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |                                                                                                                                                                              |  |
| (71) Solicitante(s) Aceites y Grasas Vegetales S.A. Acegrasas S.A.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |                                                                                                                                                                              |  |
| (72) Inventor(es) VEINTEMILLA GRANADOS, Nelson; COLMENARES ARAQUE, Jose Daniel.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |                                                                                                                                                                              |  |
| (74) Apoderado: ALVARO CORREA ORDOÑEZ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |                                                                                                                                                                              |  |
| (30) Prioridad                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |                                                                                                                                                                              |  |
| (31) No. Prioridad                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  | (32) Fecha                                                                                                                                                                   |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  | (33) País                                                                                                                                                                    |  |
| (85) Fecha límite inicio fase nacional:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  | (87) Publicación internacional:                                                                                                                                              |  |
| (86) Datos relativos a la presentación de la solíc. PCT                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  | Fecha:                                                                                                                                                                       |  |
| Fecha de presentación de la solicitud:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  | No. Publicación :                                                                                                                                                            |  |
| No. de solicitud                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |                                                                                                                                                                              |  |
| (54) Título: SUSTITUTO DE MANTEQUILLA INDUSTRIAL PICADA PARA PANADERIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |                                                                                                                                                                              |  |
| (57) Resumen: La presente invención proporciona un sustituto de mantequilla industrial picada que presenta un producto final alimenticio con aroma y sabor a lácteo (mantequilla). El sustituto de margarina picada de la presente invención se conforma por una mezcla de grasas vegetales, agua, sal, emulsificantes, saborizantes artificiales idénticos a los naturales, acidulantes, colorantes naturales, y conservantes. |  |                                                                                                                                                                              |  |

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 09-126834- -00000-0000

Fecha: 2009-11-09 15:49:14 Dep. 2020 NUECREACION  
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO  
Act. 411 PRESENTACION Folios: 33

# Industria y Comercio

## SUPERINTENDENCIA

Delegatura de Propiedad Industrial  
División de Nuevas Creaciones

### REQUISITOS NECESARIOS PARA PRESENTACIÓN Y AGILIZACIÓN DEL TRAMITE

|                                                                                                             | USUARIO | RADICADOR |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------|
| <b>PATENTE DE INVENCION</b> (X) <b>MODELO DE UTILIDAD</b> ( )                                               | ( )     | ( )       |
| -Indicación de que se solicita la concesión de una patente.                                                 | (X)     | (X)       |
| -Datos de identificación del solicitante o de la persona que se presenta la solicitud.                      | (X)     | (X)       |
| -Descripción de la invención.                                                                               | (X)     | (X)       |
| -Dibujos de ser estos pertinentes.                                                                          | (X)     | (X)       |
| -Comprobante de Pago de las tasas establecidas.                                                             | (X)     | (X)       |
| COMPLETA (X) 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 se presenta la solicitud.                      | ( )     | ( )       |
| -Representación gráfica y fotográfica del Diseño Industrial o muestra del Material que incorpora el diseño. | ( )     | ( )       |
| -Comprobante de Pago de las tasas establecidas.                                                             | ( )     | ( )       |
| COMPLETA ( ) INCOMPLETA                                                                                     | ( )     | ( )       |
| <b>ESQUEMA DE TRAZADO</b> ( )                                                                               | ( )     | ( )       |
| -Indicación de que se solicita el registro de Diseño Industrial.                                            | ( )     | ( )       |
| -Datos de identificación del solicitante o de la persona que se presenta la solicitud.                      | ( )     | ( )       |
| -Representación gráfica del Esquema Trazado.                                                                | ( )     | ( )       |
| -Comprobante de Pago de las tasas establecidas.                                                             | ( )     | ( )       |
| COMPLETA ( ) INCOMPLETA                                                                                     | ( )     | ( )       |

Firma Responsable:

*Molly...*

Fecha:

09 de Noviembre 2009



2020

Bogotá D.C.,

Doctor(a)  
CORREA ORDOÑEZ ALVARO  
Apoderado(a) y/o Representante de  
ACEITES Y GRASAS VEGETALES S.A. ACEGRASAS S.A.

|            |                         |
|------------|-------------------------|
| REFERENCIA | Radicación No. 9 126834 |
|            | Trámite 2               |
|            | Evento 1                |
|            | Actuación 416           |
|            | Oficio No. 9749         |
|            | Folios 1                |

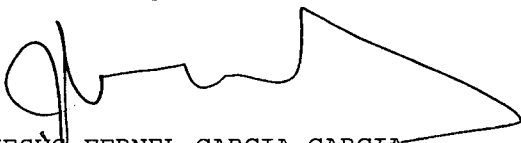
Teniendo en cuenta que la solicitud de privilegio de patente que se tramita bajo el expediente indicado en la referencia, reúne los requisitos de forma establecidos en los artículos 26 y 27 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, y en las demás disposiciones vigentes sobre la materia, 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 09 del mes de mayo de 2011.

Cúmplase

Dado en Bogotá DC,

14 ENE. 2010



JESÚS FERNEL GARCÍA GARCÍA  
~~Director de Nuevas Creaciones (E)~~

adpall

**DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES**

RADICACIÓN EXPEDIENTE No. PCT 09-126834

EL EXTRACTO DE LA PRESENTE SOLICITUD DE **PATENTE DE INVENCION**

FUE PUBLICADO EN LA GACETA DE PROPIEDAD INDUSTRIAL No **628** DE

FECHA **20 DE MAYO DE 2011** EL TÉRMINO HÁBIL SEÑALADO POR LA LEY.

EXPIRA EL **19 DE AGOSTO DE 2011**

NOTA: Dentro del plazo de los seis (6) meses siguientes a partir de la fecha de publicación en la gaceta de Propiedad Industrial, deberá solicitar y cancelar el examen de patentabilidad so pena de que la solicitud caiga en abandono, de acuerdo con lo establecido en el Artículo 44 de la Decisión 486/2000.

SE PRESENTARON OPOSICIONES POR PARTE DE TERCEROS.

SI            X      

NO