



Organización y
Digitalización CSA Ltda

15

02
R6F

Industria y Comercio

SUPERINTENDENCIA



Delegatura de Propiedad Industrial
División de Nuevas Creaciones

SOLICITUD

PATENTE DE INVENCION

09-139877

21. EXPEDIENTE No.

54. TÍTULO APERITIVO DE LICOR CON LECHE
DE CABRA

51. CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL

71. SOLICITANTE JULIÁN GARCÉS OSPINA - GABRIELA PATRICIA SUÁREZ G.

DOMICILIO BOGOTÁ

74. APODERADO CARLOS VEJARANO RUBIANO

22. ^{99/}BOGOTÁ, D.C., 7 DICIEMBRE DE 2009

PETITORIO



SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

no de radicación



No. 09-139877- -00000-0000

Fecha: 2009-12-07 16:03:00 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 411 PRESENTACION Folios: 27

FORMULARIO ÚNICO DE SOLICITUD DE PATENTE

1

SOLICITUD DE:

☒ Patente de Invención

☐ Patente de Modelo de Utilidad

2

SOLICITANTE

Nombre: JULIAN GARCES OSPINA
GABRIELA PATRICIA SUAREZ GARCES
Dirección: CLLE 145 No. 57-36 INT. 9 APTO 401
Nacionalidad o Domicilio: BOGOTA D.C.
Lugar de Constitución: BOGOTA D.C.
Teléfono: Fax:
E- mail: indamaltealtda@gmail.com

IDENTIFICACIÓN

☒ C.C.

☐ NIT

☐ C.E.

☐ Otro

Cúal

Número 79.472.351 - 21.832.491

3

REPRESENTANTE O APODERADO

Nombre: CARLOS VEJARANO RUBIANO
Dirección: AV. JIMENEZ No. 4-70 OF. 407
Teléfono: 6041473 Fax: 2824153
E- mail: vejamyabogado50@hotmail.com

IDENTIFICACIÓN

☒ C.C.

☐ NIT

☐ C.E.

☐ Otro

Cúal

Número 2.912.892 TP 2556

4

INVENTOR (ES)

(72)

Nombre: JULIAN AGARCES OSPINA - C.C. 79.472.351 BTA
GABRIELA PATRICIA SUAREZ GARCES C.C. 21.832.491 JERICO (ANT)
Dirección: CLLE 145 No. 57-36 INT. 9 APTO 401
Nacionalidad o Domicilio: BOGOTA D.C. - COLOMBIA

5

Título (54) APERITIVO DE LICOR CON LECHE DE CABRA

6

Número de reivindicaciones

7

Clasificación Internacional (51)

C 12 G 1/00

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 Cuál

10

Comprobante de pago No BANCO POPULAR -49213104

Fecha

26/04/2007

BANCO DE BOGOTA - 5362264-5

09/11/2009

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

PI02-F01(2008-12-30)

11 Ane:

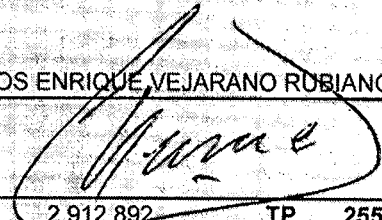
- ☐ Comprobante de pago de la tasa de presentación de la solicitud.
- ☐ Comprobante de pago de la tasa por concepto de excedente de palabras en la publicación.
- ☐ Comprobante de pago por reivindicación de prioridad.
- ☐ Documento que acredita la existencia y representación legal cuando el solicitante 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 cm.
- ☐ De ser el caso, información sobre otras solicitudes de patente 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 CARACTERÍSTICA:

13 Solicito la concesión de la patente,

NOMBRE: CARLOS ENRIQUE VEJARANO RUBIANO

FIRMA:



C.C. 2.912.892 TP 2556 C.S.J.

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

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 09-139877- -00000-0000

Fecha: 2009-12-07 16:03:00 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 411 PRESENTACION Folios: 27

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800174089-2

CERTIFICACION DE EXCEDENTE : 09 - 92,244

FECHA : DICIEMBRE 7 DE 2009

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PAGO	Vr. PAGO
JULIAN GARCES OSPINA	CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	53422645	09/11/2009	58,000.00

***** CONCEPTO *****

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-09	OTROS SERVICIOS DE PROPIEDAD I	99 OTROS SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
			TOTAL : \$ 58,000.00

SON: CINCUENTA Y OCHO MIL PESOS

RESPONSABLE : 

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

ESTA CERTIFICACION DE EXCEDENTE DE PAGO SOLO PODRA SER UTILIZADA
COMO PARTE DE LA CANCELACION DE UNA TARIFA VIGENTE Y NO PODRA SER
SUSTITUIDA POR NINGUN RECIBO.

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 09-139877- -00000-0000

Fecha: 2009-12-07 16:03:00 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 411 PRESENTACION Folios: 27

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-7

CERTIFICACION DE EXCEDENTE : 09 - 92,263
FECHA : DICIEMBRE 7 DE 2009

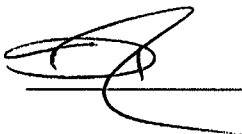
***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PAGO	Vr. PAGO
JULIAN GARCES OSPINA	CONSIGNACION	BANCO POPULAR	050-00110-A	49213104	26/04/2007	482,000.00

***** CONCEPTO *****

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-09	OTROS SERVICIOS DE PROPIEDAD I	
99		OTROS SERVICIOS ADMINISTRATIVOS	482,000.00
		TOTAL :	\$ 482,000.00

SON: CUATROCIENTOS OCHENTA Y DOS MIL PESOS

RESPONSABLE : 

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

ESTA CERTIFICACION DE EXCEDENTE DE PAGO SOLO PODRA SER UTILIZADA
COMO PARTE DE LA CANCELACION DE UNA TARIFA VIGENTE Y NO PODRA SER
SUSTITUIDA POR NINGUN RECIBO.

CREMA DE LICOR CON LECHE DE CABRA

RESÚMEN CON EL OBJETO Y LA FINALIDAD DE LA INVENCION.

La invención, objeto de la presente solicitud de patentabilidad, consiste en una Crema de licor cuyo ingrediente principal es la leche de cabra entera, elemento que trae consigo beneficios para los consumidores intolerantes a la Lactosa y a la Caseína de la leche vaca, que es el ingrediente principal de todas las cremas de licor existentes en el mercado.

El presente invento, da como resultado una bebida estable, homogénea con tiempo de almacenamiento de 1 año y además surge como una bebida dulce y cremosa, con un seductor bouquet que mantiene la esencia misma de la leche de cabra mezclada con el licor que se utilice como ingrediente; creando una gran diferencia del sabor de otros productos. Todo esto hace que la crema de licor con leche de cabra sea una bebida exclusiva.

DESCRIPCION DE LA INVENCION

Las cremas de licor existentes en el mercado, comúnmente están elaboradas con ingredientes como la leche de vaca, yema de huevo, azúcar, malta etc., componentes que implican una elaboración a altas temperaturas y de un procedimiento de envasado aséptico llegando a generar problemas de estabilidad físico químico y microbiológico; como la sedimentación (separación de fases), formación de natas y partículas cremosas, fermentación del azúcar con alcohol (malta licor), lo que afecta el tiempo de almacenamiento, el cual debería ser mayor de 6 meses. Estos problemas de estabilidad se producen debido a las diferentes composiciones químicas y microbiológicas que originan los ingredientes que se utilizan en la elaboración de la crema de licor común.

Hasta ahora no se había elaborado una crema de licor utilizando leche de cabra entera pasteurizada y licor como ingredientes principales, y aditivos permitidos para su preparación, dando como resultado una bebida suave, homogénea, que realza el sabor de la leche de cabra y el licor como ingredientes principales lo que crea una gran diferencia del sabor de otros productos. Adicionalmente esta crema de licor con leche de cabra, trae un beneficio adicional y es que como la leche de cabra contiene muy bajos niveles de caseína y lactosa, que por el contrario la leche de vaca, ingrediente principal de las cremas de licor que circular en el mercado, contiene en niveles mucho mas elevados, las personas intolerantes a estos compuestos pueden consumir la crema de licor con leche de cabra.

DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA INVENCIÓN

Para la elaboración de esta novedosa crema de licor hecha a base leche de cabra entera se requiere de los siguientes porcentajes de cada uno de los ingredientes en peso, basado en el peso total de la bebida:

- Leche de cabra entera y pasteurizada en una cantidad de un 20 % hasta 80 %.
- Azúcar blanca o edulcorante de un 10% hasta 15%.
- Yema de huevo deshidratada y pasteurizada de un 0.5% hasta 0.21%.
- Resaltador de sabor como Citrato sódico de un 0.05 hasta 0.16%.
- Espesantes como: Agar-Agar, Almidón, Carboximetilcelulosa, Coloides de algas, Gelatinas, gomas, o combinaciones (plustex DA3) de un 0.15% hasta 0.25%.
- Preservantes como: Delvocid de un 0.05% hasta 0.10%, sorbato de potasio de un 0.2% hasta 0.7%.
- Licor de un 9% hasta 25%.
- Aromatizantes de grado alimenticio de un 0.001% hasta 0.05%

Nota: Las proporciones de base y vehículo son generalmente convencionales según las propiedades deseadas del producto final.

Por otro lado, citaremos algunas de las cualidades y características de algunas de las materias primas utilizadas en la elaboración de la crema de licor:

LA LECHE DE CABRA

Las *cualidades* de le Leche de Cabra se pueden agrupar en tres aspectos básicos:

a) Lactosa

Puede ser consumida por la mayoría de los *intolerantes a la Lactosa* debido a que contiene un 10% menos de azúcar (lactosa) que la leche de vaca evitando así los síntomas propios de esta condición, como son:

- Urticaria, eczema u otras erupciones cutáneas
- Tos, secreción y congestión nasal
- Meteorismo, flatulencia y diarrea

b) Proteína

Es *hipoalergénica*. Existen estudios divergentes respecto a este punto en particular. Se dice –por un lado - que se debe a sus bajos índices de componentes alergénicos y – por otro - que debido a su alta *digestibilidad* (sólo 20 minutos en el estómago) no llegan cantidades importantes al intestino grueso que es donde se produciría la reacción alérgica.

c) Lípidos ó Grasas

- *Nutre* y no engorda ya que al ser fundamentalmente acuosa, de grasa fina (diez veces más simple que la de vaca), ligera, digestible y de cadena corta, ésta no se deposita en los tejidos (*cardio -saludable*) disminuyendo el riesgo de enfermar a las personas con problemas de colesterol y sobrepeso.
- Es entera, más sabrosa y naturalmente homogeneizada (no forma nata)
- Ayuda a personas con *afecciones respiratorias* (asma por ejemplo) al hacer que éstas fabriquen menos mucosidad evitando así la congestión
- Su consumo regular baja el *colesterol* y favorece la *absorción* de proteínas y minerales, haciéndola recomendable en casos de anemia.
- Es útil en los distintos tipos de *úlceras* (pulmón, vejiga, intestinos, riñones)
- Disminuye las molestias en algunos casos de psoriasis y otras afecciones de la piel en las cuales se recomienda a los pacientes restringir o disminuir el consumo de grasas.

PRESERVANTES:

1. DELVOCID Es un fungicida cuyo componente activo es la natamicina. Fue aislado por primera vez en 1955 a partir de un cultivo de *Streptomyces nataliensis*.

Delvolid® es 100% eficaz en cantidades sumamente pequeñas contra todo tipo de hongos y levaduras, que pueden presentarse en los productos alimenticios,

haciendo que estos se estropeen. Carece de acción antibacteriana y por lo tanto no interfiere en los procesos naturales de fabricación de lácteos, embutidos secos, enlatados, panadería, arepas, arequipes, etc.

Propiedades Físicas

Delvolid® es cristalino, es activo en los mismos sitios donde están presentes muchos hongos y levaduras y sin embargo no afecta los procesos de fermentación esenciales en determinados productos alimenticios.

Actividad y Estabilidad

El efecto final que Delvolid® tenga en la práctica, será determinado por la concentración empleada y por la estabilidad de este fungicida bajo las condiciones prevalecientes.

Factores que alteran la estabilidad son: Valor del PH, temperatura, luz, oxidantes y metales pesados.

PH

La actividad del Delvolid® se mantiene entre un rango de PH de 3 a 9. Esta es una gran ventaja con respecto a otros fungicidas, la mayoría de los alimentos tienen un PH entre 4 y 7, es decir dentro de los límites en los que el Delvolid® es muy estable.

Temperatura

Una suspensión acuosa de Delvolid® puede soportar una temperatura de 50° durante varios días. Puede incluso resistir un calentamiento de 100° C por algunas horas.

Luz

La irradiación de la luz solar directa provoca una alteración gradual de la actividad de la suspensión.

Es utilizado desde hace varios años en numerosos países europeos para proteger la superficie de los quesos y embutidos contra el desarrollo de levaduras y hongos.

Delvolid es en efecto un fungicida muy eficaz, pero sin influencia sobre el desarrollo de bacterias.

Delvolid es un producto comercializado en forma de polvo, que contiene 50% de materia activa. Contiene un fungicida llamado en un principio Piramicina, y ahora más fácilmente Natamicina. Este fungicida es obtenido por fermentación de una cepa seleccionada de *Streptomyces Natalensis*.

El actúa recubriendo la membrana externa de las células fúngicas. Esta asociación fisico-química en las paredes de las membranas de las levaduras y hongos (moho) provoca una lisis de estas células. La Natamicina actúa indiferentemente sobre todas las cepas. No hay cepa resistente.

Los profesores G. Barwald y W. Henninger (Das Erfrischunggetränk no 13 del 30 de MARZO DE 1977) han estudiado el efecto de la Natamicina sobre las especies de levaduras las más corrientemente encontradas en las bebidas y productos alimentarios. Una parte de sus trabajos es resumida en la tabla anexa: se puede constatar que todas las cepas tienen más o menos la misma sensibilidad a Delvolid, no hay cepas resistentes, solamente existe al relación dosis de Delvolid población.

La fórmula global de la Natamicina es $C_{33}H_{47}NO_{13}$ Más adelante presentamos la fórmula desarrollada.

En solución, la Natamicina es muy estable entre pH 4.5 y pH 7, pero en medio más ácido, ella se degrada lentamente en dos constituyentes: la

Aponatamicina y la Micosamina. Estos dos compuestos son biológicamente inofensivos.

El consumidor no absorberá por consecuencia ningún producto biológicamente activo.

Podemos asimilar el empleo de Delvocid a una esterilización en frío. Desde su introducción, Delvocid esteriliza el producto y el recipiente y después de algunos días desaparece.

Ensayos han permitido constatar que después de una semana, una bebida alcohólica tratada con 10 ppm de Delvocid no presenta una actividad biológica detectable (hemos visto anteriormente el modo de descomposición del Delvocid).

De la misma manera se ha podido verificar que Delvocid perdía más del 50% de su actividad en menos de 60 minutos en el jugo gástrico. Recordamos que Delvocid no ha tenido ninguna acción sobre las bacterias, no puede modificar el equilibrio de la flora intestinal.

Es importante estudiar la toxicidad de los productos de descomposición de la Natamicina. La dosis letal (DL 50) de estos productos de degradación se eleva a 3.2 / 4 gr. de productos de degradación por kilo de peso corporal.

Estas diferentes constataciones han conducido al comité mixto F.A.O./O.M.S. de expertos en aditivos alimenticios a proponer una dosis diaria admisible (D.D.A.) sin reservas de 0.5 mg de Delvocid /Kg de peso corporal, mientras que la D.D.A. para el SO₂ es como lo sabemos de 0.35 mg/Kg/día.

DELVOCID EN LAS BEBIDAS ALCOHOLIZADAS

La estabilización microbiológica de las bebidas alcoholizadas que contienen todavía una cantidad elevada de azúcar fermentable, presenta siempre serios problemas técnicos. La preservación del azúcar fermentable necesita un tratamiento físico o químico que debe conducir a la esterilización del producto. Para alcanzar este objetivo, los procesos empleados corrientes son:

La Pasterización:

Esta técnica es muy eficaz para la estabilización microbiológica, pero puede producir una baja de la calidad (modificación del gusto, precipitación de proteínas).

La estabilización Química:

Los productos generalmente utilizados son el anhídrido sulfuroso y el ácido sórbico.

El empleo del ácido sórbico presenta numerosos inconvenientes. Su olor es uno de los efectos característicos que se intensifica con el tiempo por auto-oxidación.

Es necesario también señalar que tanto el ácido sórbico como el anhídrido sulfuroso no tiene la misma actividad fungicida sobre todos los microorganismos, y es conocida perfectamente bien la resistencia particular de los *Saccharomyces ludwigii* y *Saccharomyces bailii* a estos fungicidas.

Ciertos microorganismos resistentes al SO_2 son capaces de eliminarlo produciendo aceto-aldehído que se combina inmediatamente con el SO_2 libre inhibiendo totalmente su acción fungicida.

Como vemos la estabilización microbiológica de los licores dulces no es fácil y necesita controles regulares por técnicos calificados capaces de interpretar los resultados analíticos.

De estos diferentes puntos, se desprende la necesidad de disponer de un fungicida eficaz,

- Donde su actividad no sea condicionada por el pH como es el caso de anhídrido sulfuroso.
- Donde su inocuidad sea reconocida para la salud,
- Donde su eficacia sea muy amplia con respecto a los diferentes microorganismos responsables de refermentaciones sin crear individuos resistentes.

DOSIS DE UTILIZACION DEL DELVOCID

Delvucid se emplea después de haberlo puesto en suspensión en un volumen suficiente de mosto o de vino a fin de asegurar su incorporación homogénea en el producto a tratar (por ejemplo: 1 parte de Delvucid por 100 partes crema de licor). Para que sea completamente eficaz, la cantidad justa y necesaria de

Delvucid debe ser puesta en suspensión poco tiempo antes de la puesta en cubas o del embotellado. Delvucid en solución es sensible a la luz.

LAS VENTAJAS DE UTILIZAR EL DELVOCID

La estabilización microbiológica de los licores dulces de baja acidez conteniendo todavía azúcar fermentable, da lugar a problemas técnicos delicados.

Delvucid fungicida muy eficaz sobre todas las levaduras y hongos (moho), no crea fenómeno de costumbre, reemplaza al ácido sórbico.

Este juega entonces esencialmente su papel irremplazable de anti-oxidante.

2. SORBATO DE POTASIO Es un conservante suave cuyo principal uso es como conservante de alimentos (número E 202). Su fórmula molecular es $C_6H_7O_2K$ y su nombre científico es potasio (*E,E*)-hexa-2,4-dienoato. El sorbato de potasio es utilizado en una variedad de aplicaciones incluyendo alimentos, vinos y cuidado personal.

RESALTADOR DE SABOR

1. CITRATO DE SODIO Se usa como mejoradores del sabor y preservativos, contribuyendo a asegurar el sabor original, la apariencia natural y la consistencia normal de los productos.

El ácido cítrico ha llegado a ser el acidulante preferido por la industria de las bebidas, debido a que es el único que otorga a las bebidas gaseosas, en polvo o líquidas, propiedades refrescantes, de sabor y acidez naturales. El ácido cítrico y sus sales de sodio y potasio, actúan como preservativos en las bebidas y jarabes, contribuyendo al logro del gusto deseado mediante la modificación de los sabores dulces. Se aprovecha también su capacidad para remover metales extraños que causan turbiedad, deterioran el color, el sabor y la vitamina C. El

ácido cítrico supone casi las tres cuartas partes del consumo acidulante total en la Comunidad.

Se encuentra un amplio y seguro uso del ácido cítrico y sus sales en industrias tales como las de caramelos, postres, jaleas, dulces, compotas, conservas de carnes, salsas para ensaladas, productos derivados del huevo y pescados. También se usa para mejorar el sabor del helado, relleno de tortas y cremas de fruta. También tiene ciertas aplicaciones en los sectores de la carne y el pan (tratamiento de harina y aditivo en la cocción).

ESPESANTES

1. PLUSTEX DA3 Es una mezcla de hidrocolohides (gomas), desarrollado específicamente para este producto (crema de licor). Previene que se estropee con cambios de temperatura, favoreciendo también el control de viscosidad necesario. Permite una textura cremosa y favorece la tolerancia ante el calor. Es muy útil como estabilizante.

Propiedades fundamentales como:

- Solubilidad en agua fría y caliente
- Alta viscosidad a bajas concentraciones
- Pequeña variación de viscosidad a cambios de temperatura.
- Excelente solubilidad en sistemas ácidos
- Alta viscosidad a baja tensión y baja viscosidad a alta tensión
- Excelente compatibilidad con altas concentraciones de sal
- Propiedades emulsionantes
- Mantiene estabilidad en los deshielos.

PROCEDIMIENTO DE ELABORACION

Cada parte del proceso se desarrolla según los protocolos, así:

En una primera etapa, se verifica que las materias primas e insumos cumplan con las características y requisitos exigidos para el proceso el cual esta especificado (Constantes Analíticas).

La materia prima principal es la leche de cabra pasteurizada el cual se transporta del aprisco a la planta de proceso en un carro cisterna refrigerado y en condiciones completamente asépticas, la cual se ha solicitado para el día de producción de acuerdo a la orden de compra.

Para comenzar a trabajar con la materia prima y los insumos, es indispensable observar el estado de limpieza en que se encuentran todos los equipos e implementos, determinando de esta forma la viabilidad del proceso.

Si todo se encuentra en perfecto estado de desinfección se procede a la fabricación del producto, detallado de la siguiente forma:

1. El operador pesa todas las materias primas (de acuerdo a la orden de producción), en el área de almacenamiento de materias primas para pasarlas al técnico que se encuentra en la zona de proceso.
2. En el Área de proceso, se adiciona al mezclador leche de cabra entera y pasteurizada en una cantidad de un 20% hasta 80%, azúcar blanca de un 10% hasta 15%, yema de huevo deshidratada y pasteurizada de un 0.5% hasta 0.21%.
3. Se pone en marcha el sistema de agitación a una velocidad mínima para mezclar muy bien todos los ingredientes.
4. Hecho lo anterior, con agitación continua, se enciende el sistema de calentamiento para elevar la temperatura de la mezcla de 85 a 95 grados centígrados por un término aproximado de 2 a 3 horas, verificándose que la mezcla se haya evaporado en un 30 % para conseguir una textura cremosa ideal; el cual se verifica por medio de un nivel que tiene el mezclador y por medición de la densidad (el cual aumenta por la evaporación de agua que contenida en la leche). Luego se procede ha apagar el sistema de calentamiento.

5. Después de completarse la evaporación, controlando el aporte de calor, se le adiciona los demás ingredientes: Resaltador de sabor como Citrato sodico de un 0.05% hasta 0.16%. Espesantes plustex DA3 de un 0.15% hasta 0.25%. Preservantes como: Delvocid de un 0.05% hasta 0.10%, sorbato de potasio de un 0.2% hasta 0.7%. según el licor utilizado y las propiedades deseadas del producto final de un 9% hasta 25%. Aromatizantes de un 0.001% hasta 0.05%, con agitación continua, por un término de 20 minutos aproximados disminuyendo la temperatura, con el sistema de enfriamiento, hasta alcanzar una temperatura no menor de 15 ° C
6. Preparado todo como se ha indicado, ahora, se procede a la adición del licor (con forme al porcentaje ya estipulado para conseguir el grado de alcohol correspondiente), poco a poco con una agitación mayor, transcurridos, la crema habrá tomado un aspecto fino y homogéneo.
7. Se pasa la mezcla por el homogenizador (molino coloidal).
8. Luego pasa a la zona de envasado que consta de un dosificador en acero inoxidable y una embotelladora y tapadora automática. La bebida se envasa asépticamente, en botellas de vidrio y cerámica esmaltada.
9. Luego se pasa a la zona de etiquetado, sellado de las botellas por un sistema eléctrico de termoencogibilidad de las bandas de seguridad, y empacado.
10. Y por ultimo se pasa a la zona de almacenamiento de producto elaborado.

Nota: Se puede almacenar a una temperatura a 23 grados centígrados durante 12 meses.

EJEMPLOS 1 A 3

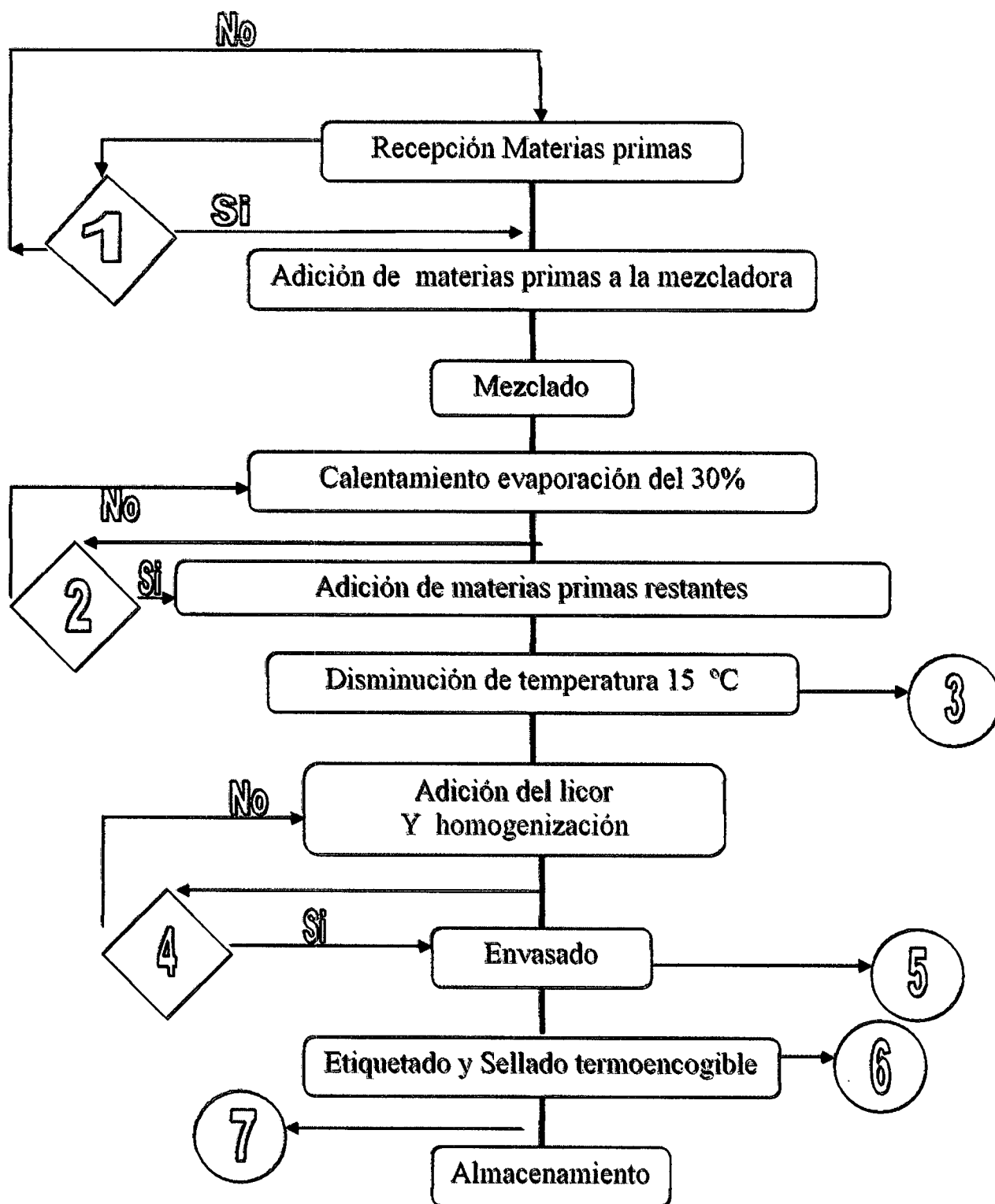
Se preparo una crema de whisky con leche de cabra, donde se combinaron los ingredientes expuestos en la tabla 1 en las proporciones mostradas.

INGREDIENTES	Ejemplo 1 % en peso	Ejemplo 2 % en peso	Ejemplo 3 % en peso
Leche de cabra	20.337	40.337	70.337
Agua	50	30	0
Azúcar blanca	14.5	14.5	14,5
Yema de huevo deshidratada	0,208	0,208	0,208
Citrato sodico	0,158	0,158	0,158
Plustex	0,203	0,203	0,203
Aromatizante (Choco jet)	0,694	0,694	0,694
Delvolid	0,0001	0,0001	0,001
Sorbato de potasio	0,097	0,097	0,097
Malta de whisky	13,8029	13,8029	13,8029
TOTAL	100	100	100

Después de analizar los 3 diferentes ejemplos, se logró determinar que el ejemplo 3 cumple con los parámetros establecidos de acuerdo:

A una bebida estable, homogénea con tiempo de almacenamiento de 1 año y además como una bebida dulce y cremosa, con un seductor bouquet.

DIAGRAMA DE FLUJO DE ELABORACIÓN.



1. Análisis y control de calidad de materias primas e insumos.

Leche Pasteurizada: Se determina el pH, Densidad, Acidez y pruebas sensoriales (Color, olor, sabor, Apariencia).

Demás materias primas, de acuerdo a los protocolos analíticos y fichas técnicas.

Si hay incumplimiento de cualquiera de los requisitos establecidos se rechazara.

2. Cuando el producto llegue a determinada altura (Regleta de Medición) se toma la muestra para la determinación de densidad y comprobar la evaporación la cual debe llegar a un 30%. Si no ha alcanzado dicho parámetro se continúa evaporando, hasta llegar a lo establecido.

3. Medición de temperatura, Parámetro 15 °C.

4. Toma de acuerdo a norma NTC 173 y análisis de muestra NTC 2972 para la determinación de Contenido de Alcohol y Densidad.
PH.

Análisis sensorial.

5. Control y medición de los volúmenes en la botella.

6. Revisión y verificación de etiquetado y termosellado.

7. Se separan del lote de producción 2 botellas debidamente rotuladas; una se envía al laboratorio para sus respectivos análisis y la otra para el almacén de muestras testigo.

REIVINDICACIONES

1. Una crema de licor con leche de cabra, que comprende Leche de cabra entera y pasteurizada en una cantidad de un 20 % hasta 80 %. Azúcar blanca o edulcorante de un 10 % hasta 15 %. Yema de huevo deshidratada y pasteurizada de un 0.5 % hasta 0.21 %. Resaltador de sabor como Citrato sodico de un 0.05 hasta 0.16 %. Espesantes como: Agar-Agar, Almidón, Carboximetilcelulosa, Coloides de algas, Gelatinas, gomas, o combinaciones (plustex DA3) de un 0.15 % hasta 0.25 %. Preservantes como: Delvolid de un 0.05 hasta 0.10 %, sorbato de potasio de un 0.2 hasta 0.7 %. según el licor utilizado y las propiedades deseadas del producto final de un 9% hasta 25% de un 9 % hasta 25 %. Aromatizantes de grado alimenticio de un 0.001 % hasta 0.05 %.
2. Una crema de licor, de conformidad con la reivindicación 1, caracterizada porque el vehiculo de bebida es leche de cabra 100 % entera y pasteurizada.
3. Una crema de licor, de conformidad con la reivindicación 1, caracterizada porque la cantidad de leche de cabra esta comprendida en una cantidad de un 20 % hasta 80 % en el peso total de la bebida.
4. Una crema de licor, de conformidad con la reivindicación 1, caracterizada porque esta presente Azúcar blanca o edulcorante de un 10 % hasta 15 % en el peso total de la bebida.
5. Una crema de licor, de conformidad con la reivindicación 1, caracterizada porque esta presente yema de huevo deshidratada y pasteurizada de un 0.5 % hasta 0.21 % en el peso total de la bebida.
6. Una crema de licor, de conformidad con la reivindicación 1, caracterizada porque el agente resaltador de sabor como Citrato sodico espesante esta presente de un 0.05 hasta 0.16 % en el peso total de la bebida.

7. Una crema de licor, de conformidad con la reivindicación 1, caracterizada porque el agente espesante esta presente en una cantidad de 0.15 % hasta 0.25 % en el peso total de la bebida.
8. Una crema de licor, de conformidad con la reivindicación 1, caracterizada porque los agentes preservantes están presentes en una cantidad Delvolid de un 0.05 hasta 0.10 %, sorbato de potasio de un 0.2 hasta 0.7 % en el peso total de la bebida.
9. Una crema de licor, de conformidad con la reivindicación 1, caracterizada porque esta presente, según el licor utilizado y las propiedades deseadas del producto final de un 9% hasta 25% de un 9 % hasta 25 % en el peso total de la bebida.
10. Una crema de licor, de conformidad con la reivindicación 1, caracterizada porque esta presente aromatizantes de grado alimenticio de un 0.001 % hasta 0.05 % en el peso total de la bebida.
11. Un procedimiento para la preparación de una crema de licor con leche de cabra tratada térmicamente lista para consumir que comprende mezclar Leche de cabra entera y pasteurizada en una cantidad de un 20 % hasta 80 %. Azúcar blanca o edulcorante de un 10 % hasta 15 %. Yema de huevo deshidratada y pasteurizada de un 0.5 % hasta 0.21 %. Resaltador de sabor como Citrato sodico de un 0.05 hasta 0.16 %. Espesantes como: Agar-Agar, Almidón, Carboximetilcelulosa, Coloides de algas, Gelatinas, gomas, o combinaciones (plustex DA3) de un 0.15 % hasta 0.25 %. Preservantes como: Delvolid de un 0.05 hasta 0.10 %, sorbato de potasio de un 0.2 hasta 0.7 %. según el licor utilizado y las propiedades deseadas del producto final de un 9% hasta 25% de un 9 % hasta 25 %. Aromatizantes de grado alimenticio de un 0.001 % hasta 0.05 %, siendo dichas cantidades en peso basadas en el peso total de la bebida y luego tratar térmicamente y homogenizar la mezcla.
12. Un procedimiento, de conformidad con la reivindicación 11, caracterizado porque el tratamiento térmico es un tratamiento de elaboración de temperatura elevada.

13. Un procedimiento, de conformidad con la reivindicación 12, caracterizado porque el tratamiento de elaboración de temperatura se lleva a cabo entre 85 a 95 grados centígrados durante un periodo de 2 a 3 horas.
14. Un procedimiento, de conformidad con la reivindicación 13, caracterizado porque luego se reduce la temperatura a 15 grados centígrados en un término de 30 minutos.
15. Un procedimiento, de conformidad con la reivindicación 11, caracterizado porque la bebida se homogeniza después del tratamiento térmico.

24

Bogotá D.C, noviembre de 2009

Señores
DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
Ciudad

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 09-131659-00000-0000

Fecha: 2009-11-19 15:33:18

Dep. 130 DIRADMINFINAN

Tra. 334 REMISIINFORMA

Eve:

Act. 411 PRESENTACION

Folios: 2

Ref.: Pago de derechos de Patente de invención en el año 2007

CARLOS ENRIQUE VEJARANO RUBIANO varón, mayor de edad, con domicilio principal en la ciudad de Bogotá, identificado con la cédula de ciudadanía No. 2.912.892 de Bogotá, abogado titulado portador de la T.P. No. 2556 C.S.J., actuando en nombre y representación de **GABRIELA PATRICIA SÚAREZ GARCÉS**, identificada con cédula de ciudadanía No. 21.832.249.1 de Jericó (Antioquia), y **JULIÁN GARCÉS OSPINA**, identificado con cédula de ciudadanía No. 79.472.351 de Bogotá, a ustedes con respeto me dirijo con el fin de validar el pago de los Derechos de Patente de Invención, realizado por mis representados en la Cuenta del Banco Popula No. 050001106 que correspondía a la Superintendencia de Industria y Comercio, el día 26 de Abril de 2007, por un valor de CUATROCIENTOS OCHENTA Y DOS MIL PESOS (\$482.000) M/CTE, del cual se anexa copia.

Lo anterior, debido a que cuando se pretendió radicar la solicitud de patente de invención, se me informó que la cuenta del Banco Popular a nombre de esa Entidad Número 050001106, se encuentra cancelada; así las cosas solicito se me informe qué procedimiento debo adelantar, con el fin de que la suma de dinero pagada por este concepto, sea tenida en cuenta por esta Superintendencia, siendo necesario pagar sólo el excedente correspondiente al valor de la tarifa del año 2009.

Recibo notificaciones, en la Avenida Liméñez No. 4-70 Oficina 407, de la ciudad de Bogotá. Teléfono: 6041473

Atentamente,

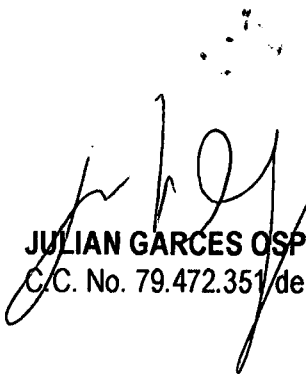
CARLOS ENRIQUE VEJARANO RUBIANO
C.C. No. 2.912.892 de Bogotá
T.P. No. 2556 C.S.J.

Carretera 13 #27-00
2 piso

Señores
Superintendencia de Industria y Comercio
División de Nuevas Creaciones
E.S.D.

Nosotros, **JULIAN GARCES OSPINA**, identificado con cédula de ciudadanía No. 79.472.351 de Bogotá y **GABRIELA PATRICIA SUAREZ GARCES**, identificada con cédula de ciudadanía No. 21.832.491 de Jericó (Antioquia), mayores de edad, con domicilio principal en la ciudad de Bogotá, a usted con respeto nos dirigimos, para manifestarle que conferimos poder especial amplio y suficiente, al doctor **CARLOS ENRIQUE VEJARANO RUBIANO** identificado con cédula de ciudadanía No. 2.912.892 de Bogotá, con T.P. No. 2556 del C.S.J. para que promueva y adelante hasta su terminación, todos los trámites necesarios para registrar la patente de invención de aperitivo de licor con leche de cabra.

Nuestro abogado cuenta con todas las facultades necesarias e inherentes para el buen ejercicio de la gestión encomendada, como conciliar, transigir, sustituir, reasumir, renunciar al presente poder, recibir y en general interponer toda clase de recursos en defensa de nuestros intereses.

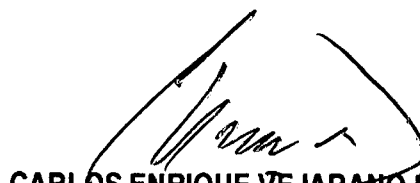


JULIAN GARCES OSPINA
C.C. No. 79.472.351 de Bogotá



GABRIELA PATRICIA SUAREZ GARCES
C.C. No. 21.832.491 de Jericó (Antioquia)

Acepto poder conferido



CARLOS ENRIQUE VEJARANO RUBIANO
C.C.No. 2.912.892 de Bogotá
T.P. No. 2556 del C.S.J.





EL ANTERIOR ESCRITO

Fue presentado personalmente por su signatario Julian Barnes Ospina
quien se identificó con la C. de C. N° 49472357
y T.P. N° 38 y declaró que
reconoce el contenido del presente documento y
que la firma que allí aparece es suya. En constancia firma ante el suscrito NOTARIO 47.
Hoy 29 JUN. 2007

[Signature]

BOGOTÁ, D.C.,
PILAR CUSIDES TERREROS
NOTARIO 47 (E)

EL ANTERIOR ESCRITO

Fue presentado personalmente por su signatario Garza Salmeron Johncia Suarez
quien se identificó con la C. de C. N° 21832494
y T.P. N° 1 y declaró que
reconoce el contenido del presente documento y
que la firma que allí aparece es suya. En constancia firma ante el suscrito NOTARIO 47.
Hoy 29 JUN. 2007

[Signature]

BOGOTÁ, D.C.,
PILAR CUSIDES TERREROS
NOTARIO 47 (E)

DECLARACION DE FIRMA

VERIFICACION DE LA FIRMA VENTURINO CIVIL

Vejirano Rubiano Carbs Enrigo
2912897 Bogota
2556
por la firma que
pasa y letra y se le
votos y re
d
FECHA 13 NOV 2009

[Signature]

BOGOTÁ, D.C.,
PILAR CUSIDES TERREROS
NOTARIO 47 (E)



Bogotá D.C.

130

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RAD: 09-131659- -1-0	FECHA: 2009-11-23 10:27:31
DEP: 130 DIRECCION ADMINISTRATIVA Y FINANCIER	EVE:
TRA: 334 REMISIINFORMA	FOLIOS: 1
ACT: 330 COMUNICACIÓN	

Cod 01

Doctor
CARLOS ENRIQUE VEJARANO RUBIANO
Avenida JIMENEZ 4-70 OF 407
BOGOTA D.C.--COLOMBIA

Asunto: Radicación: 09-131659- -1-0
Trámite: 334
Evento:
Actuación: 330
Folios: 1

Apreciado(a) Doctor:

En atención a su solicitud, de manera atenta me permito informar que puede continuar con el trámite de registro de patente, una vez consigne la diferencia de \$58.000 correspondiente a los derechos de registro para el año 2009, en la cuenta corriente del Banco de Bogotá No. 062-75438-7 a nombre de la Superintendencia de Industria y Comercio, y posteriormente, debe presentar los dos comprobantes de consignación en la ventanilla de Recaudos de esta entidad, con el fin de expedir el respectivo recibo de caja.

Cordial Saludo,


MARÍA DEL PILAR GONZÁLEZ MORENO
Directora Administrativa y Financiera (E)
MDPGM/eais

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

PATENTE

☒

MODELO DE UTILIDAD

☐

DISEÑO INDUSTRIAL

☐

SOLICITANTE/S. RAZON SOCIAL O APELLIDOS Y NOMBRES

GARCÉS OSPINA JULIÁN

SUÁREZ GARCÉS GABRIELA PATRICIA

DOMICILIO

BOGOTÁ, D.C. CALLE 195 # 57-36 INT 9 APTD 901

APODERADO

CARLOS ENRIQUE VEJARANO RUBIANO

TITULO

APERITIVO DE LICOR CON LECHE DE CABRA

CLASIFICACION

EXPEDIENTE No.

FECHA DE SOLICITUD 7.12.2009

ROLLO MICROFILM

CERTIFICADO No.

FECHA DE CONCESION

VIGENCIA DESDE

HASTA

PRORROGA

CAMBIO DE NOMBRE

TRASPASO A

INVENTOR (ES)

GARCÉS OSPINA, JULIÁN; SUÁREZ GARCÉS GABRIELA PATRICIA

OTROS

(21) N° de solicitud:

(22) Fecha de solicitud: 7.12.2009

(51) Clasificación Internacional:

(71) Solicitante(s) JULIAN GARCES OSPINA GABRIELA PATRICIA SUAREZ GARCES

(72) Inventor(es) JULIAN GARCES OSPINA / GABRIELA PATRICIA SUAREZ GARCES

(74) Agente:

(30) Prioridad

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

(85) Fecha inicio fase nacional:

(86) Datos relativos a la presentación de la solíc. PCT

Fecha de presentación de la solicitud:

No. de solicitud PCT/

(87) Publicación internacional:

Fecha:

No. Publicación : WO

FIGURA CARACTERISTICA

6 x 6 cm

(54) Titulo:

APERITIVO DE LICOR CON LECHE DE CABRA

(57) Resumen:

Consiste en una crema de licor cuyo ingrediente principal es la leche de cabra entera, elemento que trae consigo beneficios para los consumidores intolerantes a la lactosa y a la Caseína de la leche de vaca, que es el ingrediente principal de todas las cremas de licor existentes en el mercado.

El presente invento da como resultado una bebida estable, ho-

CONTINUA AL RESPALDO ...

mogínea, con tiempo de maceramiento de 10 días, y además surge como una bebida dulce y cremosa, con seductor bouquet que mantiene la esencia misma de la leche de cabra mezclada con el licor que se utilice como ingrediente; usando una gran diferencia del sabor de otros productos. Todo esto hace que la crema de licor con leche de cabra sea una bebida exclusiva.

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 09-139877- -00000-0000

Fecha: 2009-12-07 16:03:00 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 411 PRESENTACION Folios: 27



LISTA DE CHEQUEO
ADMISIÓN A TRÁMITE – NUEVAS CREACIONES

PATENTE DE INVENCION ☐

MODELO DE UTILIDAD ☐

Art 33 Decisión 486/00

☒	Indicación que se solicita una patenté.
☒	Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud
☒	Descripción de la invención
☒	Dibujos de ser estos pertinentes
☒	Comprobante de pago de las tasas establecidas (De ser el caso formato de descuento)
Completa ☒	Incompleta ☐

PATENTE DE INVENCION PCT ☐

MODELO DE UTILIDAD PCT ☐

Art.33 Decisión 486/00, Circular Única

☐	Indicación que se solicita una PCT
☐	Copia de la solicitud en español, tal como fue presentada inicialmente (capítulo descriptivo, reivindicatorio, resumen)
☐	Dibujos de ser estos pertinentes
☐	Comprobante de pago de las tasas establecidas (de ser el caso formato de descuento)
Completa ☐	Incompleta ☐

DISEÑO INDUSTRIAL ☐

(Art. 119 Decisión 486/00)

☐	Indicación que se solicita Diseño industrial
☐	Datos de identificación del solicitante o de la persona que 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 ☐

ESQUEMA DE TRAZADO ☐

(Art. 92 Decisión 486/00)

☐	Indicación que se solicita un esquema de trazado
☐	Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud
☐	Representación gráfica de un esquema de trazado
☐	Comprobante de pago de las tasas establecidas
Completa ☐	Incompleta ☐



2020
Bogotá D.C.,

Doctor(a)
VEJARANO RUBIANO CARLOS ENRIQUE
Apoderado(a) y/o Representante de
GARCES OSPINA JULIAN
SUAREZ GARCES GABRIELA PATRICIA

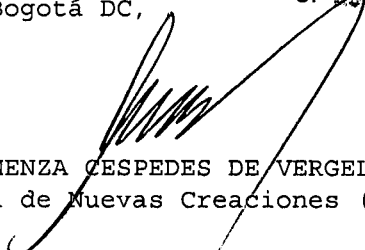
REFERENCIA	Radicación No. 9 139877
	Trámite 2
	Evento 1
	Actuación 416
	Oficio No. 9657
	Folios 1

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, conforme lo establece el artículo 40 de la misma Decisión.

Siendo manifestación expresa del interesado, la solicitud no será publicada antes de los seis (6) meses contados a partir de la fecha de presentación, por lo tanto la publicación en este caso no se hará antes del día 07 del mes de junio de 2010.

Cúmplase
Dado en Bogotá DC,

15 DIC. 2009


ALIX CARMENZA CESPEDES DE VERGEL
Directora de Nuevas Creaciones (c)

adpall

DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES

RADICACIÓN EXPEDIENTE No. 09-139877

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

FUE PUBLICADO EN LA GACETA DE PROPIEDAD INDUSTRIAL No **617** DE

FECHA **18 DE JUNIO DE 2010** EL TÉRMINO HÁBIL SEÑALADO POR LA LEY

EXPIRA EL **15 DE SEPTIEMBRE DEL 2010**

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 _____ NO_ _____ X _ _

/102



AVISO DE NOTIFICACION
CORREO CERTIFICADO



Radicación : 9-139877- -2-0 Fecha: 2011-02-01 10:21:53
Trámite : 2 PATENTES
Evento : 1 REGDEPOSITO
Actuación : 432 COMUNICACTOADM
Destinatario : CARLOS ENRIQUE VEJARANO RUBIANO Folios 1

Señor (a) (es)
CARLOS ENRIQUE VEJARANO RUBIANO
Avenida JIMENEZ 4-70 OF 407
BOGOTA D.C.

Referencia RESOLUCION : 4929
Fecha : 31/01/2011
Expediente : 9-139877
Trámite : 2 PATENTES DE INVENCION
Evento : 1 REGISTRO/DEPOSITO/CONCESION/DEPOSITO
Actuación : 432 COMUNICACION ACTO ADMINISTRATIVO

Comedidamente le solicito presentarse a este Despacho ubicado en la Carrera 13 No. 27 - 00 Piso Tercero (3), de la ciudad de Bogotá D.C., dentro del término de cinco (5) días hábiles contados a partir del envío de la presente citación, en horario de 8:00 a.m. a 4:30 p.m. jornada continua, con el fin de notificarle personalmente el contenido de la resolución de la referencia proferida dentro del expediente tramitado con el número de radicación citado en el asunto.

De no hacerse presente en el término indicado anteriormente, la providencia en mención se notificará por edicto, el cual se fijará por el término de diez (10) días en el Centro de Documentación e Información.

Para su comodidad el texto completo de la resolución se encontrará disponible en la página web de la Entidad desde el día hábil siguiente al de su notificación, la cual podrá ser consultada desde un computador con acceso a Internet, en la página www.sic.gov.co, con el número de resolución a través de la opción trámites y servicios - de carácter general transversal - consulta actos administrativos y providencias.

En caso de que se haya notificado, haga caso omiso de este aviso.

Secretaría General
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Al contestar favor indique el número de
radicación consignado en el sticker

Sede Centro: Carrera 13 No. 27-00 pisos 3, 5, 7 y 10 PBX: 5870000
Sede CAN: Av. Carrera 50 No. 26- 55 int. 2 Tel 5880070
Call Center 6513240 . Línea 018000-910165
Web: www.sic.gov.co e-mail: info@sic.gov.co
Bogotá D.C. Colombia

REPUBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCION No
Por la cual se declara abandonada una solicitud

Rad. N° 09-139877

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO (E)
en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las conferidas en el numeral 38 del artículo 3° del Decreto 1687 de 2010, y

CONSIDERANDO:

PRIMERO: Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el día 07 de diciembre de 2009 con el N° 09-139877-00000-0000, el doctor Carlos Vejarano Rubiano, en su calidad de apoderado de los señores Julián Garcés Ospina y Gabriela Patricia Suárez Garcés, presentó la solicitud de patente de invención titulada "APERITIVO DE LICOR CON LECHE DE CABRA".

SEGUNDO: Que el extracto de esta solicitud fue publicado en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 617 del 18 de junio de 2010, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que el artículo 44 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, establece que: *"Dentro del plazo de seis meses contados desde la publicación de la solicitud, independientemente que se hubieren presentado oposiciones, el solicitante deberá pedir que se examine si la invención es patentable. Los Países Miembros podrán cobrar una tasa para la realización de este examen. Si transcurriera dicho plazo sin que el solicitante hubiera pedido que se realice el examen, la solicitud caerá en abandono."*

CUARTO: Que contados seis meses desde la publicación en la Gaceta de la Propiedad Industrial, no se presentó petición de parte del interesado para efectuar el examen de fondo, por lo que este Despacho considera abandonada la solicitud en los términos del mencionado artículo 44 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina y, en consecuencia,

RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO: Declarar abandonada la solicitud de patente de invención titulada "APERITIVO DE LICOR CON LECHE DE CABRA".

ARTICULO SEGUNDO: Notificar personalmente el contenido de la presente resolución al doctor Carlos Vejarano Rubiano, en su calidad de apoderado de los señores Julián Garcés Ospina y Gabriela Patricia Suárez Garcés, o a quien haga sus veces, entregándole copia de

REPUBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

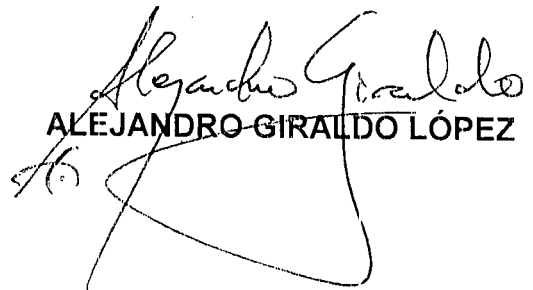
RESOLUCION No. 09-139877
Por la cual se declara abandonada una solicitud

Rad. N° 09-139877

la misma y advirtiéndole que contra ella procede el recurso de reposición, ante el Superintendente de Industria y Comercio, el cual podrá ser interpuesto en el momento de la notificación o dentro de los cinco 5 días hábiles siguientes a ella.

NOTIFÍQUESE Y CUMPLASE
Dada en Bogotá, D.C., a los

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO (E),



ALEJANDRO GIRALDO LÓPEZ

Doctor
CARLOS VEJARANO RUBIANO
Avenida Jiménez N° 4 – 70, Of. 407.
Bogotá D.C.

202021