



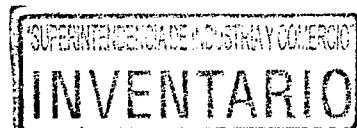
Organización y
Digitalización CSA Ltda



CSA847909

Industria y Comercio

SUPERINTENDENCIA



DELEGATURA DE PROPIEDAD INDUSTRIAL

División de Nuevas Creaciones

SOLICITUD

PATENTE DE MODELO DE UTILIDAD

10-65861

21. EXPEDIENTE No.

54. TÍTULO

Proceso Industrial Mejorado Para Obtener
un Producto Sustituto del Café A Partir
de la Prueba.

51. CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL

A23 L 1/20

71. SOLICITANTE

Shirley Johanna De Alba Pacheco.

DOMICILIO

Lr 35 #19-53 Barrio El Tejido Soledad - Atlántico

74. APODERADO

22. BOGOTÁ, D. C.,

99/



No. 10-065861- -00000-0000

Radicación

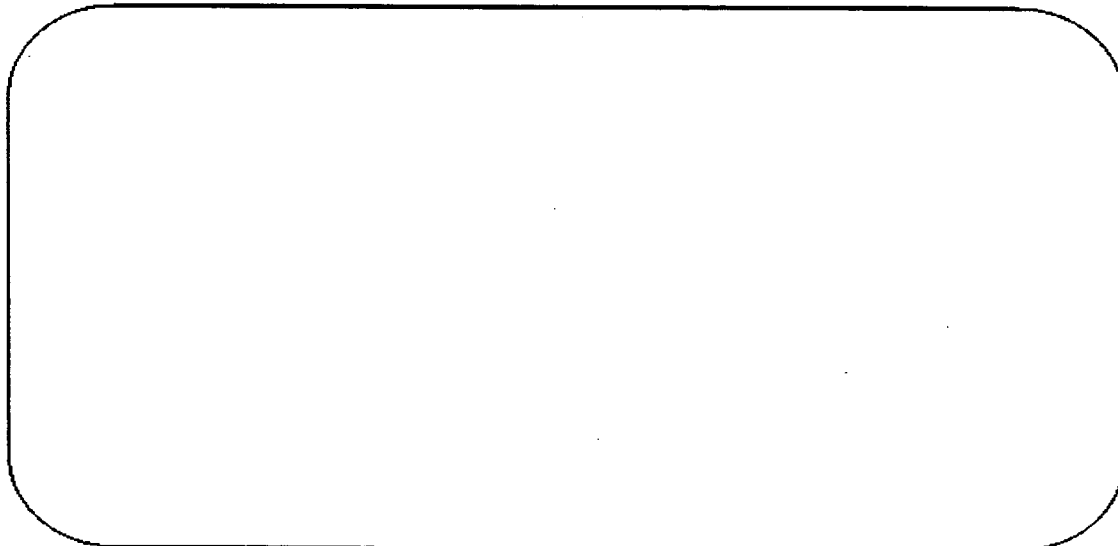
Fecha: 2010-06-01 14:56:06 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 3 MODELO Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 411 PRESENTACION Folios: 12

FORMULARIO ÚNICO DE SOLICITUD DE PATENTE

1 SOLICITUD DE: ☐ Patente de Invención ☒ Patente de Modelo de Utilidad			
2 SOLICITANTE	Nombre: SHIRLEY JOHANNA DE ALBA PACHECO Dirección: Kra 35 No 19-53 BARRIO EL TRIUNFO Nacionalidad o Domicilio: COLOMBIA-SOLEDAD-ATLANTICO Lugar de Constitución: Teléfono: 3010779965 Fax: E-mail: shirley_de_alba@hotmail.com	IDENTIFICACIÓN ☒ C.C. ☐ NIT ☐ C.E. ☐ Otro Códi: CEDULA CIUDADANIA Número: 44.158.043 SOLEDAD	
3 REPRESENTANTE O APODERADO	Nombre: Dirección: Teléfono: Fac: E-mail:	IDENTIFICACIÓN ☐ C.C. ☐ NIT ☐ C.E. ☐ Otro Códi: Número: TP	
En caso de haber presentado poder general para asuntos que se adelanten ante la Delegatura de Propiedad Industrial, sírvase indicar el número de radicación (del poder):			
4 INVENTOR (ES) (72)	Nombre: SHIRLEY JOHANNA DE ALBA PACHECO Dirección: Kra 35 No 19-53 BARRIO EL TRIUNFO Nacionalidad o Domicilio: COLOMBIA- SOLEDAD- ATLANTICO		
5 Título (54) PROCESO INDUSTRIAL MEJORADO PARA OBTENER UN PRODUCTO SUSTITUTO DEL CAFE A PARTIR DE LA ARVEJA.			
6 Número de reivindicaciones (10)			
7 Clasificación Internacional (51) A23L 1/20			
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 o de la prioridad invocada a los: ☒ Inmediato ☐ 6 meses ☐ 12 meses ☐ 18 meses			
10 Comprobante de pago No. 10- 44,395 Fecha Junio 1 2010			

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 acredite la existencia y representación legal de la persona jurídica peticionaria, en cuanto no estén inscritas en alguna Cámara de Comercio Colombiana.
 - ☐ Poder, 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: SHIRLEY JOHANNA DE ALBA PACHECO

FIRMA:

C.C. 44.158.043 SOLEDAD TP

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

 Industria y Comercio SUPERINTENDENCIA	SOLICITUD SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO  No. 10-065861-00000-0000 Fecha: 2010-06-01 14:56:06 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR Tra. 3 MODELO Eve. 1 REGDEPOSITO Act. 411 PRESENTACION Folios: 12
---	--

REDUCCIÓN DE TASAS DE SOLICITUD DE PATENTE

1 APLICACIÓN A: ☐ Patente de Invención ☒ Patente de Modelo de Utilidad	
☒ Presentación solicitud ☐ Examen de patentabilidad ☐ Tasas de mantenimiento	
2 BENEFICIARIO Nombre: SHIRLEY JOHANNA DE ALBA PACHECO Dirección: Kra 35 No 19-53 BARRIO EL TRIUNFO Nacionalidad o Domicilio: C/BIA-SOLEDAD-ATLANTICO Teléfono: 3013779965	IDENTIFICACION ☒ C.C. ☐ NIT ☐ C.E. ☐ Otro Número <u>44.158.043 SOLEDAD</u>

En caso de ser persona natural y carecer de medios económicos, y por lo tanto aplique la reducción de tasas a que se refiere la resolución vigente en tarifas, debe firmar la presente solicitud bajo la gravedad de juramento.

3 Anexos Micro, pequeñas y medianas empresas ☐ Copia simple de la declaración de venta del año inmediatamente anterior, o en su defecto prueba documental idónea ☐ Documento de constancia de cumplimiento a lo establecido en la Ley 905 de 2004 Universidades públicas o privadas ☐ Copia acto de reconocimiento institucional emitido por el Ministerio de Educación Entidades sin ánimo de lucro ☐ Copia del registro vigente en Cámara de Comercio
--

4 Solicito la reducción de la tasa de patente,	Nombre <u>SHIRLEY JOHANNA DE ALBA PACHECO</u> Firma  C.C. <u>44.158.043 SOLEDAD TP</u>
---	--

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

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 10-065861- -00000-0000

Fecha: 2010-06-01 14:56:06 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 3 MODELO Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 411 PRESENTACION Folios: 12

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 10 - 44,395
FECHA : JUNIO 1 DE 2010

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PGO	Vr. PAGO
SHIRLEY DE ALBA PACHECO	CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	52779123	01/06/2010	138,500.00
SHIRLEY DE ALBA PACHECO	CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	52779134	01/06/2010	81,250.00
SHIRLEY DE ALBA PACHECO	CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	329503812	01/06/2010	2,200.00

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

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-01	SOLICITUDES	
		*** 25% TRAMITES DE SOL. DE MODELO DE	81,250.00
		TOTAL :	\$ 81,250.00

SON: OCHENTA Y UNO MIL DOSCIENTOS CINCUENTA PESOS

RESPONSABLE : _____

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

PROCESO INDUSTRIAL MEJORADO PARA OBTENER UN PRODUCTO SUSTITUTO DEL CAFÉ A PARTIR DE LA ARVEJA

RESUMEN

El presente modelo proporciona un proceso industrial mejorado para obtener un producto sustituto del café a partir del grano de arveja. Se encuentra orientado a contribuir a la rama de la ingeniería de procesos a reducir los tiempos de producción, evitar la fatiga y desgaste del operario, elaborar un producto que ofrezca al consumidor un sabor más similar al café tradicional y adicionar etapas que faciliten la manipulación y comercialización del producto. Básicamente se trata de las siguientes etapas: Almacenamiento de la materia prima, Control de calidad materia prima, selección y limpieza, tostar, enfriar, control de calidad semi producto, Molienda, Mezcla de ingredientes, control de Calidad producto final, empaque, embalaje, almacenamiento producto terminado. Lo que lo hace diferente de lo propuesto en el expediente 00-85758 es: 1) Agregar una etapa donde se combina la arveja con azúcar moreno, el cual aporta un sabor dulce, 95 % de Hidratos de carbono y 460 Calorías, este procedimiento se encuentra detallado en la octava etapa del presente modelo. 2) Agregar las etapas de embalaje y almacenamiento del producto terminado para efectos de comercialización y manipulación del producto, 3) Agregar etapas alusivas al control de calidad, en un proceso de manipulación de alimentos es importante el procedimiento de control de calidad al inicio, durante y al final del proceso, detallados en las etapas 2, 6 y 9 del presente modelo. 4) Replantear la cuarta y quinta etapa que fueron descritas en el expediente en referencia para minimizar los tiempos y evitar fatiga al operario.

DESCRIPCION

SECTOR TECNOLÓGICO

Esta invención está relacionada con el sector de la Agroindustria debido a la transformación de materia prima agrícola como el grano de arveja, en un producto elaborado.

ESTADO DE LA TÉCNICA O TECNOLOGÍA ANTERIOR

EL proceso industrial para obtener un producto sustituto del café a partir del grano de arveja se propuso en Colombia mediante una solicitud de patente que se encuentra en la actualidad en estado de abandono, el expediente es el No 00-85758, gaceta de la propiedad industrial No 522 del 28 de Noviembre 2002 y acto administrativo No 9596 del 2007 03 30; donde se declaró abandonada la solicitud de privilegio de patente de invención. Este proceso emplea procedimientos que producen un mayor desgaste en el operario, mayor tiempo invertido, sin contemplar procedimientos de control de calidad que garantice al consumidor un producto de calidad bajo normas estrictas de seguridad e higiene, de igual manera hay omisión de etapas primordiales para efectos de manipulación del producto y comercialización. El sabor del producto final es levemente similar al café tradicional.

DESCRIPCION DE LA INVENCION

El proceso industrial mejorado para obtener un producto sustituto del café a partir de la arveja, está orientado a contribuir a la rama de la ingeniería de procesos a reducir los tiempos de producción, evitar la fatiga y desgaste del operario, elaborar un producto que ofrezca al consumidor un sabor más similar al café tradicional tostado y molido y adicionar etapas que faciliten la manipulación y comercialización del producto.

El presente modelo con relación al proceso descrito en el expediente No 00-85758 plantea: 1) Agregar una etapa para lograr obtener un producto con un sabor más similar al café tradicional adicionándole un ingrediente como el azúcar moreno, rico en minerales y el cual aporta un dulce sabor al paladar. Este procedimiento se encuentra detallado en la octava etapa del presente modelo 2) Agregar las etapas de embalaje y almacenamiento del producto terminado para efectos de comercialización y manipulación del producto, la etapa de embalaje en el expediente en referencia no se tuvo en cuenta pero es de suma importancia debido a que en la actualidad las unidades de negocio compran no por unidades de productos sino por pacas de productos. Otra etapa que el expediente en referencia no tuvo en cuenta fue la etapa de almacenamiento de producto terminado, se hace necesario declarar cuales son las condiciones tipo ambientales que debe poseer la bodega para que el producto conserve sus propiedades y poder ofrecerle al consumidor un producto de buena calidad.

En el presente modelo el procedimiento de embalaje se encuentra descrito en la etapa undécima y el almacenamiento de producto terminado en la etapa duodécima 3) Hacer alusión al control de calidad, las segunda y tercera etapas del proceso descrito en el expediente en referencia hace énfasis tan solo en la limpieza de la materia prima, mas no en el requisito de calidad que debe cumplir la materia prima con relación a condiciones específicas del grano como: Dimensión, temperatura, color y olor. En un proceso de manipulación de alimentos es prioridad el procedimiento de control de calidad al inicio, durante y al final del proceso, detallados en las etapas 2, 6 y 9 del presente modelo. 4) Replantear la cuarta etapa que fue descrita en el expediente en referencia; el cual somete el grano de arveja a una temperatura máxima de 450 grados centígrados, y un promedio mínimo de 1,5 horas; con base a ensayos de producción el presente modelo plantea que la arveja sea sometido al calor para alcanzar su punto optimo máximo a 400 grados centígrados por espacio mínimo de 1 hora; este procedimiento se encuentra detallado en la cuarta etapa del presente modelo. Adicionalmente, se propone la modificación en la quinta etapa que fue descrita en el expediente en referencia; en este expediente se sugiere que el operario realice un esfuerzo físico (aplique una fuerza) para vaciar la arveja tostada en unos recipientes y luego dejarlo al aire libre para que se enfríe, esta forma de hacerlo produce riesgos de accidente de trabajo que atenta contra la seguridad del operario, adicionalmente al dejarlo al aire libre el producto está expuesto a contraer impurezas del entorno e implicaría una demora de acuerdo a ensayos de producción de 30-60 minutos. Para evitar lo anterior, el presente modelo hace uso de las micro fabricas de tostar; tecnología diseñada para tostar granos y que tienen incorporado la función de enfriar, una vez tostado el grano la máquina acciona un dispositivo donde traslada el grano tostado a un tanque de paletas rotatorias que lo hace girar por un espacio de 15 minutos y el operario solo supervisa el procedimiento. Esta nueva forma de llevar a cabo este procedimiento se encuentra descrito en la quinta etapa del presente modelo.

DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA INVENCION

El proceso industrial mejorado para la obtención de un producto sustituto del café a partir de la arveja, parte como primera etapa del almacenamiento de la arveja en un cuarto frío a una temperatura entre los 12-16 grados centígrados, el azúcar moreno debe ser almacenado en un lugar a una temperatura que oscila entre los 20-40 grados centígrados. Los insumos deben estar protegidos de las inclemencias meteorológicas y de la presencia de roedores e insectos como moscas, avispas, hormigas, cucarachas.

En la segunda etapa se somete el grano de arveja a control de calidad, se toman muestras representativas de cada insumo para evaluar en el laboratorio su composición nutritiva, cualidades físicas como color, olor y las condiciones esenciales de encontrarse seco y frío para el caso de la arveja.

En una tercera etapa se somete la materia prima al procedimiento de selección y limpieza, donde a través de un filtro se extraen las impurezas

La cuarta etapa, la arveja seleccionada libre de impurezas es transportada por una banda transportadora hacia la máquina micro fábrica para ser tostada a una temperatura que oscila entre los 150°C– 400°C, por espacio de 1 – 3 horas hasta provocar el color marrón oscuro.

La quinta etapa es el enfriamiento de los granos de arveja; la cual se realiza mediante un dispositivo especial que posee la micro fábrica para tostar. Una vez terminada la operación de tostar traslada el grano a un tambor de paletas rotatorias haciéndolo girar por espacio de 15 minutos.

La sexta etapa es el control de calidad, se inspecciona que el grano de arveja se encuentre debidamente tostado por todas sus partes y tenga el olor similar al café tradicional.

En la séptima etapa, el producto es llevado al molino para convertirlo en polvo de gránulos de 2,5 mm.

La octava etapa consiste en adicionar azúcar moreno a la arveja tostada molida en un mezclador donde son mezclados por espacio de 10 minutos. Por cada Kg de arveja molida se debe adicionar el 25 % de azúcar moreno para poder obtener el sabor característico del café tradicional.

En la novena etapa se toman muestras del producto para inspeccionar la calidad en cuanto a sabor, color y aroma, y la exacta proporción de los ingredientes en el producto. Una vez evaluado se autoriza la siguiente etapa.

En la décima etapa se procede a empacar el producto en una máquina empacadora especial para bobinas de polipropileno de baja densidad y se determina mediante un dispositivo de la máquina la dimensión de la bolsa de acuerdo a la cantidad de producto que se desea empacar (20 gramos,

50 gramos, 150 gramos, 250 gramos, 500 gramos). Los frascos de vidrio son otra presentación de empaque la cual se realiza mediante una maquina envasadora.

La undécima etapa es el embalaje, las unidades de empaques son trasladados a través de una banda transportadora donde son agrupadas varias unidades en una bolsa plástica que dobla sus dimensiones; independientemente del tipo de empaque (bolsa o frasco) el embalaje se realiza en forma manual, variando el material del embalaje: bosas plásticas para las bolsas de polipropileno de baja densidad y cajas de cartón para los frascos de vidrio.

Para terminar en una duodécima etapa, el producto es trasladado a la bodega de producto terminado para su almacenamiento, esta bodega debe estar organizada en estantes donde se coloquen las pacas de producto apilados uno sobre otro. La bodega no debe estar expuesta a cambios bruscos de temperatura, lo ideal es una temperatura constante todo el año de 25-30 grados centígrados, tener una buena iluminación y ventilación.

El producto final es un polvo de color marrón oscuro con gránulos de 2.5 mm, sin cafeína, con cualidades muy similares al café tradicional en cuanto a: aroma, color y sabor.

El proceso en forma esencial es:

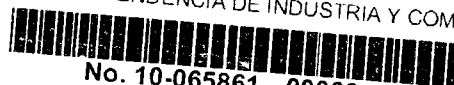
1. Almacenamiento materia prima
2. Control de calidad
3. Selección y limpieza
4. Tostar
5. Enfriar
6. Control de calidad.
7. Molienda
8. Mezcla (arveja tostada molida con azúcar moreno)
9. Control de Calidad
10. Empaque
11. Embalaje
12. Almacenamiento producto terminado.

CAPITULO REINVINDICATORIO

1. Proceso industrial mejorado para obtener un producto sustituto del café, sin cafeína, a partir del grano de Arveja, **caracterizado porque** comprende las etapas de:
 - a) Primera etapa, inicia con el almacenamiento de la arveja en un cuarto frio a una temperatura entre los 12-16 grados centígrados, el azúcar moreno debe ser almacenado en un lugar a una temperatura que oscila entre los 20-40 grados centígrados. Los insumos deben estar protegidos de las inclemencias meteorológicas y de la presencia de roedores e insectos como moscas, avispas, hormigas, cucarachas.
 - b) En la segunda etapa se somete el grano de arveja a control de calidad, se toman muestras representativas de cada insumo para evaluar en el laboratorio su composición nutritiva, cualidades físicas como color, olor y las condiciones esenciales de encontrarse seco y frio para el caso de la arveja.
 - c) Tercera etapa se somete la materia prima al procedimiento de selección y limpieza, donde a través de un filtro se extraen las impurezas
 - d) Cuarta etapa, la arveja seleccionada libre de impurezas es transportada por una banda transportadora hacia la maquina micro fabrica para ser tostada a una temperatura que oscila entre los 150°C– 400°C, por espacio de 1 – 3 horas hasta provocar el color marrón oscuro.
 - e) Quinta etapa es el enfriamiento de los granos de arveja; la cual se realiza mediante un dispositivo especial que posee la micro fábrica para tostar. Una vez terminada la operación de tostar traslada el grano a un tambor de paletas rotatorias haciéndolo girar por espacio de 15 minutos.
 - f) Sexta etapa es el control de calidad, se inspecciona que el grano de arveja se encuentre debidamente tostado por todas sus partes y tenga el olor similar al café tradicional.
 - g) Séptima etapa, el producto es llevado al molino para convertirlo en polvo de gránulos de 2.5 mm.
 - h) Octava etapa consiste en adicionar azúcar moreno a la arveja tostada molida en un mezclador donde son mezclados por espacio de 10 minutos. Por cada Kg de arveja molida se debe adicionar el 25 % de azúcar moreno para poder obtener el sabor característico del café tradicional.
 - i) Novena etapa se toman muestras del producto para inspeccionar la calidad en cuanto a sabor, color y aroma, y la exacta proporción de los ingredientes en el producto. Una vez evaluado se autoriza la siguiente etapa.

- j) Décima etapa se procede a empacar el producto en una maquina empacadora especial para bobinas de polipropileno de baja densidad y se determina mediante un dispositivo de la máquina la dimensión de la bolsa de acuerdo a la cantidad de producto que se desea empacar (20 gramos, 50 gramos, 150 gramos, 250 gramos, 500 gramos). Los frascos de vidrio son otra presentación de empaque la cual se realiza mediante una maquina envasadora.
 - k) Undécima etapa es el embalaje, las unidades de empaques son trasladados a través de una banda transportadora donde son agrupadas varias unidades en una bolsa plástica que dobla sus dimensiones; independientemente del tipo de empaque (bolsa o frasco) el embalaje se realiza en forma manual, variando el material del embalaje: bosas plásticas para las bolsas de polipropileno de baja densidad y cajas de cartón para los frascos de vidrio.
 - l) Duodécima etapa, el producto es trasladado a la bodega de producto terminado para su almacenamiento, esta bodega debe estar organizada en estantes donde se coloquen las pacas de producto apilados uno sobre otro. La bodega no debe estar expuesta a cambios bruscos de temperatura, lo ideal es una temperatura constante todo el año de 25-30 grados centígrados, Tener una buena iluminación y ventilación.
2. Proceso de la reivindicación 1, **caracterizado porque** en la primera etapa el grano de arveja debe ser almacenado en un cuarto frio a una temperatura entre los 12-16 grados centígrados y el azúcar moreno en una bodega a una temperatura que oscila entre los 20-40 grados centígrados. Los insumos deben estar protegidos de las inclemencias meteorológicas y de la presencia de roedores e insectos.
 3. Proceso de la reivindicación 1, **caracterizado porque** se hace alusión al control de calidad durante el proceso. En la segunda etapa evaluando la materia prima: componentes nutricionales y características físicas (color, olor, temperatura y encontrarse seco). En la sexta etapa inspeccionando la calidad del tostado y en la novena etapa tomando muestras para valorar la proporción exacta de los ingredientes en el producto final.
 4. Proceso de la reivindicación 1, **caracterizado porque** en la cuarta etapa la arveja seleccionada libre de impurezas es transportada por una banda transportadora hacia la micro fabrica de tostar; donde son sometidos los granos a una temperatura que oscila entre los 150°C– 400°C, por espacio de 1 – 3 horas hasta provocar el color marrón oscuro, de acuerdo a la resistencia del calor del grano de arveja.
 5. Proceso de la reivindicación 1, **caracterizado porque** en la quinta etapa de enfriamiento los granos de arveja se realiza mediante un dispositivo especial que posee la micro fábrica para tostar. Una vez terminada la operación de tostar traslada el grano a un tambor de paletas rotatorias haciéndolo girar por espacio de 15 minutos.

6. Proceso de la reivindicación 1, **caracterizado porque** en la séptima etapa, el producto es llevado al molino para convertirlo en polvo de gránulos de 2.5 mm.
7. Proceso de la reivindicación 1, **caracterizado porque** en la octava etapa consiste en adicionar azúcar moreno a la arveja tostada molida en un mezclador donde son mezclados por espacio de 10 minutos. Por cada Kg de arveja tostada molida se debe adicionar el 25 % de azúcar moreno.
8. Proceso de la reivindicación 1, **caracterizado porque** en la undécima etapa las unidades de empaques son trasladados a través de una banda transportadora a la zona de embalaje donde son agrupadas en unidades de bolsa plástica que dobla sus dimensiones; independientemente del tipo de empaque (bolsa o frasco) el embalaje se realiza en forma manual, variando el material del embalaje: bosas plásticas para las bolsas de polipropileno de baja densidad y cajas de cartón para los frascos de vidrio.
9. Proceso de la reivindicación 1, **caracterizado porque** en la duodécima etapa, el producto es trasladado a la bodega de producto terminado para su almacenamiento, esta bodega debe estar organizada en estantes donde se coloquen las pacas de producto apilados uno sobre otro. La bodega no debe estar expuesta a cambios bruscos de temperatura, lo ideal es una temperatura constante todo el año de 25-30 grados centígrados, tener una buena iluminación y ventilación.
10. El producto obtenido de acuerdo con el proceso de las reivindicaciones precedentes el cual no contiene entre sus componentes cafeína y posee un 95 % de Hidratos de carbono, 460 Calorías, 50 U.I. de Vitamina A; componentes nutricionales aportados por el azúcar moreno. Entre sus cualidades físicas presenta un color marrón oscuro, con gránulos de 2.5 mm, un sabor y aroma similar al café tostado molido tradicional.



No. 10-065861-00000-0000

Fecha: 2010-06-01 14:56:06 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR)
Tra. 3 MODELO Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 411 PRESENTACION Folios: 12

PATENTE DE INVENCION ☐

MODELO

- ☐ Indicación que se solicita una patente.
 - ☐ 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)
PACHECO SHIRLEY DE ALBA

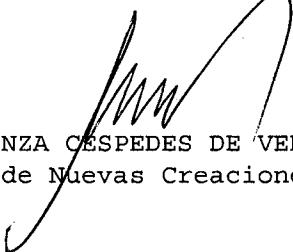
REFERENCIA	Radicación No. 10 65861
	Trámite 3
	Evento 1
	Actuación 416
	Oficio No. 10674
	Folios 1

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 Dec.486/2000, en concordancia con el artículo 85 de la misma decisión.

Siendo manifestación expresa del interesado, esta será publicada en la próxima Gaceta de Propiedad Industrial.

Cúmplase
Dado en Bogotá DC,

17 JUN. 2010


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

adpall

DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

RADICACIÓN EXPEDIENTE No 10-065861

EXTRACTO DE LA PRESENTE SOLICITUD DE **MODELO DE UTILIDAD**

NUMERO FUE PUBLICADO EN LA GACETA DE PROPIEDAD INDUSTRIAL No

618 DE FECHA **19 DE JULIO DE 2010** EL TERMINO HABIL SEÑALADO POR

LA LEY EXPIRA EL **01 DE SEPTIEMBRE DE 2010**.

NOTA: Dentro del plazo de los tres (3) 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 y en concordancia con el artículo 85 de la Decisión 486/2000.

SE PRESENTARON OPOSICIONES POR PARTE DE TERCEROS.

SI _ _ _ _ _

NO **X** _ _ _ _ _

/102



AVISO DE NOTIFICACION
CORREO CERTIFICADO



Radicación : 10-65861- -2-0 Fecha: 2011-02-01 10:22:45
Trámite : 3 MODELO
Evento : 1 REGDEPOSITO
Actuación : 432 COMUNICACTOADM
Destinatario : SHIRLEY DE ALBA PACHECO Folios 1

Señor (a) (es)
SHIRLEY DE ALBA PACHECO
Carrera 35 19-53 Barrio el triunfo
SOLEDAD ATLANTICO

Referencia RESOLUCION : 5080
Fecha : 31/01/2011
Expediente : 10-65861
Trámite : 3 PATENTES DE MODELO DE UTILIDAD
Evento : 1 REGISTRO/DEPOSITO/CONCESION/DEPOSITO
Actuación : 432 COMUNICACION ACTO ADMINISTRATIVO

Comendidamente 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. 100000000000

Por la cual se declara abandonada una solicitud

Rad. N° 10-65861

EL DIRECTOR DE NUEVAS CREACIONES (E)
en ejercicio de sus facultades legales, y

CONSIDERANDO:

PRIMERO: Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia con el número 10-065861-00000-0000 del día 01 de junio de 2010, se presentó la solicitud de patente de modelo de utilidad para la invención denominada "PROCESO INDUSTRIAL MEJORADO PARA OBTENER UN PRODUCTO SUSTITUTO DEL CAFÉ A PARTIR DE LA ARVEJA", contenida en el expediente de la referencia.

SEGUNDO: Que el extracto de esta solicitud fue publicado en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 618 del 19 de julio de 2010.

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 por su parte, el artículo 85 señala que: *"Son aplicables a las patentes de modelo de utilidad, las disposiciones sobre patentes de invención contenidas en la presente Decisión en lo que fuere pertinente, salvo en lo dispuesto con relación a los plazos que se reducirán a la mitad"*.

QUINTO: Que contados tres meses desde la publicación de la solicitud en la Gaceta de la Propiedad Industrial, no se presentó petición de parte del interesado para efectuar el examen de fondo, razón por la cual se considera abandonada la solicitud en los términos del mencionado artículo 44.

RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO: Declarar abandonada la solicitud de privilegio de patente de modelo de utilidad contenida en el expediente de la referencia.

5060

**REPUBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

RESOLUCION No. 1100

Por la cual se declara abandonada una solicitud

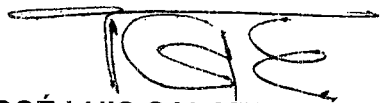
Rad. N° 10-65861

ARTICULO SEGUNDO: Notificar el contenido de la presente resolución a la señora Shirley Johanna de Alba Pacheco, quien actúa en nombre propio, entregándole copia de la misma, advirtiéndole que contra ella procede el recurso de reposición ante el Director de Nuevas Creaciones y el de apelación ante el Superintendente Delegado para la Propiedad Industrial, del cual podrá hacer uso al momento de la notificación personal o dentro de los cinco días hábiles siguientes a ella.

NOTIFÍQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá, D.C., a los 11 de mayo de 2021

EL DIRECTOR DE NUEVAS CREACIONES (E),



JOSÉ LUIS SALAZAR LÓPEZ

Señora
SHIRLEY JOHANNA DE ALBA PACHECO
Carrera 35 N° 19 – 53, Barrio El Triunfo.
Soledad – Atlántico.

202021

/102



AVISO DE NOTIFICACION
CORREO CERTIFICADO



Radicación : 10-65864- -2-0 Fecha: 2011-02-01 10:15:38
Trámite : 2 PATENTES
Evento : 1 REGDEPOSITO
Actuación : 432 COMUNICACTOADM
Destinatario : SHIRLEY DE ALBA PACHECO Folios 1

Señor (a) (es)
SHIRLEY DE ALBA PACHECO
Carrera 35 19-53 Barrio el triunfo
SOLEDAD ATLANTICO

Referencia RESOLUCION : 4516
Fecha : 31/01/2011
Expediente : 10-65864
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. 004516

Por la cual se declara abandonada una solicitud

Rad. N° 10-65864

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 01 de junio de 2010 con el N° 10-065864-00000-0000, la señora Shirley Johanna de Alba Pacheco, quien actúa en nombre propio, presentó la solicitud de patente de invención titulada "PROCESO INDUSTRIAL PARA OBTENER UN PRODUCTO SUSTITUTO DEL CAFE SIN CAFEINA A PARTIR DEL GRANO DE GUANDUL (CAJANUS CAJAN)".

SEGUNDO: Que el extracto de esta solicitud fue publicado en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 618 del 19 de julio 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 "PROCESO INDUSTRIAL PARA OBTENER UN PRODUCTO SUSTITUTO DEL CAFE SIN CAFEINA A PARTIR DEL GRANO DE GUANDUL (CAJANUS CAJAN)".

566

REPUBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCION No. 004516

Por la cual se declara abandonada una solicitud

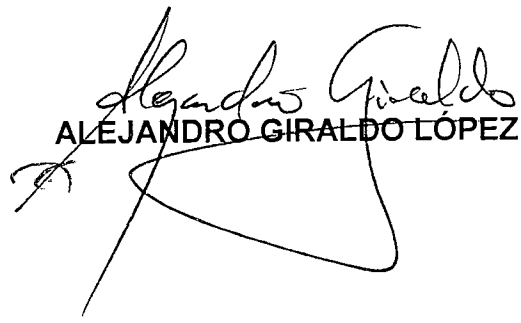
Rad. N° 10-65864

ARTICULO SEGUNDO: Notificar personalmente el contenido de la presente resolución a la señora Shirley Johanna de Alba Pacheco, quien actúa en nombre propio, entregándole copia de 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

Señora
SHIRLEY JOHANNA DE ALBA PACHECO
Carrera 35 No. 19-53 Barrio el Triunfo
Soledad - Atlántico

202096