

Industria y Comercio

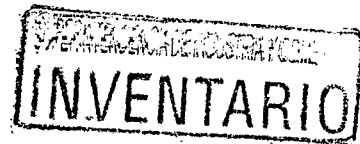
SUPERINTENDENCIA



CSA836142

Delegatura de Propiedad Industrial
División de Nuevas Creaciones

PCT



SOLICITUD

PATENTE DE INVENCION

10-80272

21. EXPEDIENTE No.

54. TÍTULO COMPOSICION A BASE DE CACAO Y ESPIRULINA

51. CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL

71. SOLICITANTE YAÑEZ SOLER, ARMANDO JOSE Y MUÑOZ CERDA, ANTONIO

DOMICILIO ALICANTE, ESPAÑA

74. APODERADO RICARDO BALLESTEROS VALENCIA

22. BOGOTÁ, D.C.,

PETITORIO

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 10-080272- -00000-0000

Fecha: 2010-07-02 08:25:15 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eva: 378 FASENACIONALI
Act. 411 PRESENTACION Folios: 25

FORMULARIO ÚNICO DE SOLICITUD DE PATENTE
PCT

ENTRADA EN FASE NACIONAL

1

SOLICITUD DE:

☒ Patente de Invención

☐ Patente de Modelo de Utilidad

☒ Capítulo I

☐ Capítulo II

2

SOLICITANTE
(71)

Nombre: YAÑEZ SOLER, Armando José
MUÑOZ CERDA, Antonio
Dirección Pablo Picasso, 45, E-03204 Elche, ALICANTE, ESPAÑA
Dos de Mayo, 37, E-03600 Elda, ALICANTE, ESPAÑA
Nacionalidad o domicilio: ALICANTE, ESPAÑA
Lugar de Constitución:
Teléfono: Fax:
E-mail:

IDENTIFICACIÓN

C.C. ☐ NIT ☐
C.E. ☐ Otro ☐

Cual: _____

Número:

3

REPRESENTANTE
O APODERADO

Nombre: RICARDO BALLESTEROS VALENCIA
Dirección: Carrera 147 No. 94 A . 10 Of. 402
BOGOTA D.C., COLOMBIA
Teléfono: 6227226 Fax: 6227363
E-mail:

IDENTIFICACIÓN

C.C. ☒ NIT ☐
C.E. ☐ Otro ☐

Cuál

Número: 9.534.634 T.P. 88.881 C.S.J.
Sogamoso

4

INVENTOR (ES)
(72)

Nombre: YAÑEZ SOLER, Armando José y MUÑOZ CERDA, Antonio
Dirección Pablo Picasso, 45, E-03204 Elche, ALICANTE, ESPAÑA; y Dos de Mayo, 37, E-03600 Elda,
ALICANTE, ESPAÑA
Nacionalidad o Domicilio: Española

5

PCT (86)

Solicitud Internacional No. PCT/ES08/000818

Fecha: 30-12-08

Publicacion Internacional No. WO2009/083629 A1

Fecha: 09-07-09

6

Título (54)

COMPOSICION A BASE DE CACAO Y ESPIRULINA (Folios 24)

7

Clasificación internacional (51) _____

8

Prioridad

SI ☒ NO ☐

(33) País de Origen

ES

(32) Fecha

02/01/2008

(31) Número de Solicitud

P200800055

9

Comprobante de pago No.

Fecha:

- ☒ Comprobante de pago de la tasa de presentación de la solicitud.
- ☐ Documento que acredita la existencia y representación legal cuando el solicitante sea persona jurídica.
- ☐ Poderes, si fuere el caso.
- ☐ Documento de cesión del inventor al solicitante o a su causante.
- ☐ Declaraciones
- ☒ Copia de la solicitud internacional (Resumen, descripción, reivindicaciones, dibujos)
- ☒ Traducción de la solicitud internacional al castellano. (Resumen, descripción, reivindicaciones, dibujos)
- ☐ Copia del examen preliminar internacional efectuado por la Autoridad Internacional de Examen Preliminar (IPEA).
- ☐ Traducción del examen preliminar internacional efectuado por la IPEA.
- ☐ 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 de otras solicitudes de patente o títulos obtenidos en el extranjero por el mismo titular o su causante, relacionadas total o parcialmente con la invención de esta solicitud.
- ☐ De ser el caso, modificaciones efectuadas a la solicitud internacional, Nuevas Reivindicaciones
- ☒ Otros: Informe de Búsqueda de Antecedentes Internacional junto con la traducción
- ☒ Publicación Internacional No. WO2009/083629 A1

FIGURA CARACTERISTICA

Solicito la concesión de la patente.

NOMBRE: RICARDO BALLESTEROS VALENCIA

FIRMA:

C.C. 9.534.634 de Bogotá, T.P. 88.881 C.S.J.

(12) SOLICITUD INTERNACIONAL PUBLICADA EN VIRTUD DEL TRATADO DE COOPERACIÓN
EN MATERIA DE PATENTES (PCT)

(19) Organización Mundial de la Propiedad
Intelectual
Oficina internacional



(43) Fecha de publicación internacional
9 de Julio de 2009 (09.07.2009)

PCT

(10) Número de Publicación Internacional
WO 2009/083629 A1

(51) Clasificación Internacional de Patentes:

A23G 1/42 (2006.01) A23L 1/30 (2006.01)
A23G 1/48 (2006.01)

(21) Número de la solicitud internacional:

PCT/ES2008/000818

(22) Fecha de presentación internacional:

30 de Diciembre de 2008 (30.12.2008)

(25) Idioma de presentación:

español

(26) Idioma de publicación:

español

(30) Datos relativos a la prioridad:

P200800055 2 de Enero de 2008 (02.01.2008) ES

(71) Solicitantes e

(72) Inventores: YAÑEZ SOLER, Armando José [ES/ES];
Pablo Picasso, 45, E-03204 Elche (Alicante) (ES).
MUÑOZ CERDA, Antonio [ES/—]; Dos de Mayo, 37,
E-03600 Elda (Alicante) (ES).

(74) Representante común: YAÑEZ SOLER, Armando
José; Pablo Picasso, 45, E-03204 Elche (Alicante) (ES).

(81) Estados designados (a menos que se indique otra cosa,

para toda clase de protección nacional admisible): AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RS, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, ST, SV, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.

(84) Estados designados (a menos que se indique otra cosa,

para toda clase de protección regional admisible): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), euroasiática (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), europea (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MT, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

Publicada:

- con informe de búsqueda internacional
- antes de la expiración del plazo para modificar las reivindicaciones y para ser republicada si se reciben modificaciones



WO 2009/083629 A1

(54) Title: COMPOSITION CONTAINING CACAO AND SPIRULINA

(54) Título: COMPOSICIÓN A BASE DE CACAO Y ESPIRULINA

(57) Abstract: The invention relates to a composition containing cacao and spirulina, made exclusively from natural products. The composition also contains variable proportions of: royal jelly, turmeric, maca, quinoa, stevia, jojoba and argan oil. The composition can take the form of a bar, sweet or drink. The composition is a high-energy appetite suppressant.

(57) Resumen: Composición a base de cacao y espirulina constituida exclusivamente por productos naturales, Contiene también, en proporciones variables, Jalea real, Cúrcuma, Maca, Quinoa, Estevia, Jojoba y Aceite de Argán. La composición puede presentarse en forma de barrita, caramelo, bombón o bebida. Es altamente energética e inhibidora del apetito.

- 1 -

COMPOSICIÓN A BASE DE CACAO Y ESPIRULINA**Objeto de la invención.-**

5 La presente invención tiene por objeto una composición energética que comprende cacao y microalga espirulina, para uso alimentario y medicinal.

Antecedentes Técnicos.-

10 Son de sobra conocidas las barras alimenticias compuestas a base de chocolate y elementos energizantes, sin embargo, si comprobamos la composición de dichas barritas observamos que poseen una gran cantidad de productos de síntesis química con la finalidad de incorporar las proteínas, vitaminas y aminoácidos necesarios.

15 En cuanto a las FITNESS DRINKS, o bebidas energéticas normalmente poseen una gran cantidad de azúcares y presentan vitaminas incorporadas, vitaminas que no llegan a ser asimiladas por el cuerpo humano.

La utilización del chocolate en este tipo de productos o compuestos energizantes se debe a su aporte energético

20 El cacao (*Theobroma cacao*) es rico en un gran número de minerales esenciales, incluyendo el magnesio, el potasio, el sodio, calcio, fósforo, cinc que componen un papel importante en el cuerpo humano.

Igualmente, es una fuente de flavonoides, vitaminas como la vitamina E y algunas de las vitaminas B.

25 Sin embargo, uno de los efectos más conocidos del cacao es el producido sobre el estado de ánimo, el comportamiento y la actividad mental. El cacao debido a su alto contenido en xantinas produce una estimulación del sistema central nervioso, la estimulación del músculo cardíaco y la relajación de los músculos en general.

Debido al gran bienestar que aporta así como a su exquisito sabor el chocolate es uno de los productos más ansiados por el ser humano.

30 El uso del chocolate, (cacao) combinado con otros alimentos para finalidades medicinales y alimenticias es ampliamente conocido en el estado de la técnica. A continuación presentamos el uso del chocolate en varias patentes:

35 WO 98/02165 revela un método y composición para reducir el apetito y el ansia de carbohidratos utilizando precursores de los neurotransmisores serotonina, dopamina, norepinefrina e histamina, que incluyen los precursores triptófano, fenilalanina, tirosina e histidina. De acuerdo con la referencia, los

- 2 -

precusores se combinan entre sí y con xantinas para conseguir un efecto de sinergia que permite reducir de forma ventajosa la dosis de los precusores. Las xantinas, incluida la teobromina, la cafeína y el cacao se pueden derivar de fuentes naturales utilizadas en alimentos como cacao, te, café y similares.

5 La Patente US n. 6051236 revela una composición nutricional para optimizar el rendimiento muscular durante el ejercicio y para aumentar la reparación y recuperación celular del músculo tras cesar el ejercicio, en la que la composición incluye un portador que puede ser en forma de chocolate, avena, trigo, mantequilla de cacao, frutos semideshidratados, graso, y
10 combinaciones de ellos para proporcionar un portador semilíquido al polvo seco de la composición nutricional.

La Patente US N. 5612074 revela una barrita alimenticia fortalecida con nutrientes que contiene diversos ingredientes, incluido vitaminas, magnesio, aminoácidos, etc., en la que la barrita alimenticia puede estar revestida de
15 materiales como chocolate, cacahuete, caramelo, miel, algarroba, fruta y yogur.

En cambio, en el estado de la técnica no existe ningún producto alimenticio y/o medicinal compuesto mediante la combinación de cacao con el alga espirulina.

20 El alga espirulina (*Spirulina platensis*) cuyo nombre proviene del latín de la palabra "espiral o helix" pro su configuración física, alga microscópica verde-azulada, contiene muchos nutrientes esenciales: clorofila, ficocianina y betacaroteno; vitamina B12, minerales como el hierro, selenio, cinc y cobre, y ácidos grasos esenciales como el ácido gamma-linolénico. Contiene un 65%
25 de proteínas de origen vegetal comprendiendo los 8 aminoácidos esenciales a los que se suman 9 más.

El efecto de la suma de los ingredientes de la microalga es mayor que el beneficio de cada una de estas sustancias por sí solas.

30	Proteínas	60-70%	Ficocianina	1400mg	Arginina	430mg
	Carbohidratos	15-25%	y-Linolenico	100mg	Ac Aspartico	610mg
	Minerales	7-13%	Cis Linoleico	80mg	Cistina	60mg
	Lípidos	6-8%	VitaminaA	23000I.U	Ac.Glutámico	910mg
	Fibra	8-10%	Beta Caroteno	14mg	Glicina	320mg
	Calcio	70mg	Vitamina E	1 mg	Histidina	100mg
35	Fósforo	80mg	Vitamina B1	0,35mg	Isoleucina	350mg
	Magnesio	40mg	Vitamina B2	0,40mg	Leucina	540mg

- 3 -

	Hierro	10mg	Vitamina B3	1,40mg	Lisina	290mg
	Zinc	300mcg	Vitamina B6	80mcg	Metionina	40mg
	Cobre	120 mcg	Vitamina B12	25mcg	Fenilalanina	280mg
	Manganeso	500 mcg	Acido Folico	1 mcg	Prolina	270mg
5	Cromo	25mcg	Biotina	0,5mcg	Serina	320mg
	Sodio	90mg	AcPantoténico B5	10mcg	Treonina	320mg
	Potasio	140mg	Vitamina C	0,5mg	Triptófano	90mg
	Selenio	10mcg	Vitamina k1	200mcg	Tirosina	300mg
	Germanio	60mcg	Inositol	6,4mg	Valina	400mg
10	Clorofila	100mg	S.O.D.	15000 I.U.	Sulfolípidos	100mg
	Carotenoides	37mg	Alanita	470mg		

Como se puede observar del cuadro de componentes de la espirulina
ajuntado, dicha alga constituye una de las fuentes biológicas de proteínas,
vitaminas, minerales y otros nutrientes.

La espirulina posee alrededor de un 65% de proteínas, cantidad muy
superior a la encontrada en la carne de cerdo (un 28%) o incluso a la de
vaca (un 22%) convirtiéndose en uno de los almacenes más equilibrados de
vitamina natural.

Dentro del grupo de las vitaminas encontramos las siguientes:

.- Betacaroteno o provitamina A sin posibilidad de sobredosis que
contribuye de forma importante a sus acciones antioxidantes así como su
vitamina E.

.-vitamina B12: la espirulina es una de las pocas plantas que son fuente
de esta vitamina.

.-Dentro del grupo de vitaminas B, se encuentran las tiamina (B1)
riboflavina (B2), niacina (B3) y la vitamina B6 que disminuye los efectos
depresivos y los cuadros de ansiedad, teniendo un efecto beneficioso en
enfermedades neuropsiquiátricas

Igualmente en la espirulina encontramos una gran fuente de minerales
como el hierro, el magnesio, el selenio, el cinc y el cobre, todos ellos
minerales de fácil absorción por el organismo actuando de manera directa
sobre los tejidos del sistema nervioso.

Los ácidos grasos esenciales o poliinsaturados que contiene, omega3
-gamma linolénico, omega6 -linoléico, y omega9 -oleico, producen un efecto
beneficioso antiinflamatorio y regulador del colesterol en sangre.

- 4 -

Gracias a su contenido en fenilalanina, aminoácido supresor natural del apetito actuando directamente en el hipotálamo, controla los cambios de carácter y el apetito.

5 La espirulina posee una de las combinaciones más poderosas de nutrientes de tal forma que es el único alimento que puede llegar a sustituir a la leche materna.

Existen numerosos estudios realizados en bebés desnutridos con pérdida incluso de la vista debido a su desnutrición que mediante la ingesta del alga espirulina no sólo han recuperado la vista, sino que gozan de una
10 excelente salud.

A continuación presentamos Estado de la Técnica en el cual encontramos referencias al alga espirulina utilizada en el sector alimenticio:

WO 2007/094498 composición alimenticia compuesta por espirulina y clorella. Alimento provisto de una composición antioxidante, en particular un
15 alimento natural con efectos para la salud y la nutrición, conteniendo espirulina y clorella y opcionalmente con kale, que puede ser ingerida para uso diario.

WO 2007/062274 Alga y Extracto de Alga, como composición adicional en la dieta. Composición adicional para la dieta humana que comprende
20 biomasa en polvo del alga azul verde (espirulina) y astaxantina. La composición es estable, efectiva y conveniente para la salud el bienestar tanto de personas sanas como de personas con salud deficiente.

Ninguna de las referencias anteriormente mencionadas combina el alga azulverdosa de la espirulina con el cacao cuya combinación proporciona
25 innumerables ventajas no sólo para la salud de los seres humanos sino también para efectos dietéticos.

Como es sabido por todos el cacao posee un sabor único y delicioso, siendo uno de los alimentos más ansiados por el ser humano, sin embargo, la espirulina posee un sabor y olor a característico no aceptado por los
30 Europeos, por lo que con su aportación al cacao se transformaría en un producto sabroso y delicioso, desapareciendo igualmente su olor.

El chocolate representa un gran aporte energético sin embargo su acción es rápida y su efecto beneficioso dura poco tiempo, con la adición de la espirulina ésta actuaría ralentizando su efecto manteniendo la reserva
35 energética en los músculos.

- 5 -

Normalmente, al cacao, para su consumo se le añaden un gran número de azúcares y grasas saturadas cuya ingesta masiva resulta perjudicial para la salud, con el aporte de la espirulina dichas grasas no serían necesarias, resultando una combinación totalmente saludable con un alto grado de nutrientes y vitaminas y con escaso aporte calórico. De igual forma ayudaría a evitar los procesos de oxidación, permitiendo el menor uso de sustancias conservantes en el caso de chocolates.

El cacao es uno de los alimentos más ansiados por las personas y sobre todo por aquellas personas que realizan dieta, con la aportación de la espirulina al chocolate dicho compuesto podrá no sólo ser ingerido por personas que estén a dieta sino que incluso resultará beneficioso, pues ingerido con anterioridad a las comidas puede resultar un inhibidor del apetito.

Otro de los grupos de población que más ansía la ingesta de chocolate son los niños pero inversamente proporcional los niños no ansían la toma de verduras y frutas, alimentos que proporcionan las vitaminas y proteínas necesarias. Con la combinación de la espirulina y el chocolate, los niños tomarán no sólo su alimento preferido sino que además se nutrirán de las vitaminas y proteínas necesarias.

Pero además de los ingredientes endógenos de la composición, cacao y espirulina, la presente invención puede contener 1 o más ingredientes añadidos que actúan en sinergia para aumentar sus propiedades.

Dentro de estos aditivos naturales encontramos:

.- La jalea real: es una secreción fluida que elaboran las abejas a partir de miel, néctar y agua que recogen del exterior. Es energética y estimulante, mejora el sistema inmunológico y ofrece una mayor resistencia mental en periodos de estrés o fatiga.

Cuando se utiliza en la composición de esta invención la jalea real puede estar presente en una proporción de entre un 0,5% al 5% en producto terminado.

.- La cúrcuma: Extracto obtenido de la *Curcuma longa* L., planta herbácea que procede de la India, China y Oriente Medio, favorece el buen funcionamiento del hígado y disminuye el colesterol, posee poderes antiinflamatorios. Existen estudios que demuestran que elimina sustancias cancerosas y ayuda a controlar el crecimiento de tumores.

- 6 -

Cuando se utiliza en la composición de esta invención la cúrcuma puede estar presente en un porcentaje entre un 0,2% al 4% de producto terminado.

5 .- La maca: Extraída de la planta tuberosa (*Lepidium peruvianum*) que procede de las zonas altas y montañas de los andes en Perú. Suplemento nutricional que ayuda al incremento de la vitalidad y energía, posee un efecto beneficioso global en el cuerpo.

10 Cuando se utiliza en la composición de esta invención la cúrcuma puede estar presente en un porcentaje entre 0,5% y 10%

.- La quínoa (*Chenopodium quinoa*): Cereal que proviene del altiplano boliviano, posee un alto valor nutricional por su contenido en proteínas y su aporte en aminoácidos. Esta exento de gluten por lo que es de uso para personas celíacas. Sin gluten ni colesterol.

15 Cuando se utiliza en la composición de esta invención la quínoa puede estar presente en un porcentaje entre un 1% y 60% de producto terminado.

.- La stevia o estevia (*Stevia rebaudiana*): utilizada como edulcorante. Arbusto originario de Paraguay y Brasil. Edulcorante apto para diabéticos con propiedades antioxidantes.

20 Cuando se utiliza en la composición de esta invención la stevia puede estar presente en un porcentaje entre un 0,2% al 2% de producto terminado.

.- El fruto de la Jojoba (*Simmondsia chinensis*) o su extracto la simmondsina: conocido por su efecto como inhibidor del apetito eliminando la sensación de hambre.

25 Cuando se utiliza en la composición de esta invención la jojoba puede estar presente en un porcentaje entre un 1% a un 70%, o entre un 0,2% a un 10% en simmondsina en producto terminado

.-El aceite de argán (*Argania spinosa*): obtenido de la semilla de los frutos del árbol endémico de la zona Suroeste de Marruecos. De sabor fino y agradable, muy aromático que posee propiedades dietéticas. Tiene efectos antioxidantes y contribuye a reducir el colesterol.

30 Cuando se utiliza en la composición de esta invención el aceite de argán puede estar presente en un porcentaje entre un 1% a un 15% en producto terminado.

35 Todos los productos utilizados en la composición objeto de esta invención son productos comerciales.

- 7 -

La composición de la invención puede ser desarrollada como chocolate especial, caramelo, como barra alimenticia energética, como suplemento alimenticio que puede llevarse en los bolsillos o bolsos, incluirse en el desayuno, almuerzo y cena o bien como aperitivo antes de las comidas, como bebida energética que puede ser suministrada en casa o bien en colegios, en los campamentos, en los establecimientos militares, en instalaciones deportivas y en cualquier tipo de evento político, religioso o deportivo.

Es de especial importancia la aplicación y uso de estos productos derivados de la patente en casos de extrema necesidad como kit de supervivencia, como en programas de ayuda en desastres humanitarios, para deportistas, marineros o alpinistas o para cualquier persona que necesite un alimento con alto contenido energético, de fácil conservación y poco peso y volumen. Lo mismo cuando el espacio vital sea exiguo como en aviones, barcos submarinos, naves o satélites espaciales.

MODO DE REALIZACIÓN

Una realización preferente de la presente invención consiste en un compuesto energético caracterizado por la mezcla de cacao y el alga azulvercosa denominada espirulina, en un porcentaje entre el 0,5 aproximadamente al 90% de espirulina respecto del cacao. La stevia puede sustituir al azúcar para su uso en personas diabéticas.

Una realización particular de esta invención puede consistir en un compuesto energético que comprende

Componente	% en peso respecto Del total
Cacao	35
Espirulina	8
Stevia	2
Aceite de argán	5
Maca	10
Quínoa	40

En otra realización particular de esta misma invención de un compuesto energético a base de cacao y espirulina con efecto inhibidor del apetito comprendiendo:

- 8 -

Componente	% en peso respecto del total
Cacao	45
Espirulina	30
Simmondsina o	
Fruto Jojoba	15
Azúcar	10

Otra realización particular de la presente invención de un compuesto energético a base de cacao y espirulina que comprende:

Componente	% en peso respecto del total
Cacao	35
Espirulina	10
Jalea real	8
Maca	8
Quínoa	37
Stevia	2

5

10

15

20

El experto en la técnica será consciente que anteriormente se han descrito diversas realizaciones ejemplares de la presente invención con suficiente detalle, y que las realizaciones son ejemplos de un conjunto más amplio que caen dentro del espíritu y alcance de la presente invención. En estas realizaciones se pueden obtener muchos cambios sin apartarse del espíritu y alcance. Por este motivo como mínimo a las siguientes reivindicaciones se les debe dar la más amplia interpretación a la luz de la revelación.

REIVINDICACIONES

- 1.-Una composición energética para uso alimenticio y medicinal caracterizado por comprender una mezcla de cacao junto con el alga verde azulada llamada espirulina.
- 5 2.-Una composición energética según la reivindicación 1 caracterizada porque la espirulina representa el 0,5% del total de la mezcla compuesta por cacao y espirulina.
- 3.-Una composición energética según la reivindicación 1 caracterizada porque la presencia de espirulina en la mezcla con cacao comprende un 90% del total, constituyendo una concha de espirulina recubierta de cacao.
- 10 4.- Una composición energética según la reivindicación 1 caracterizada porque la presencia de espirulina en la mezcla con cacao puede oscilar del 0,5% al 90% del total.
- 5.-Una composición energética según la reivindicación 1 caracterizada por la adición de productos naturales tales como grasas naturales, cereales, edulcorantes y productos con propiedades estimulantes.
- 15 6.-Una composición energética según la reivindicación 5 caracterizada porque las grasas naturales las forman el aceite de argán, los cereales los comprenden la maca y quinoa y los edulcorantes se presentan mediante la stevia.
- 7.- Una composición energética según la reivindicación 5 caracterizada porque el aceite de argán comprende de un 0,5 a un 25% en peso respecto del total, la maca comprende entre
- 20 un 0,1% y un 5% del total, la quinoa entre un intervalo de un 1 a un 55% del total y la estevia entre un 0,1% y un 3% del total.
- 8.-Una composición energética según la reivindicación 5 caracterizada porque los productos con propiedades estimulantes pueden ser uno de los siguientes productos naturales: la jalea real, la cúrcuma, ácido lipoico, policosanol y resveratrol.
- 25 9.- Una composición energética según la reivindicación 1 caracterizada por la adición de productos inhibidores del apetito.
- 10.- Una composición energética según la reivindicación 9 caracterizada porque el efecto inhibidor del apetito se consigue mediante la mezcla del alga azulverdosa de la espirulina, el cacao, el fruto de la jojoba o su extracto de simmondsina.
- 30 11. Empleo de la composición energética según las reivindicaciones 1 a 10 en la elaboración de una barrita alimenticia energética.
12. Empleo de la composición energética según las reivindicaciones 1 a 10 en la elaboración de una bebida alimenticia energética mediante la disolución de dicha composición en agua, zumo o leche.
- 35 13. Empleo de la composición energética según las reivindicaciones 1 a 10 en la elaboración de un bombón inhibidor del apetito.

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.

PCT/ ES 2008/000818

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER

see extra sheet

According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC

B. FIELDS SEARCHED

Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols)

A23G1/42, A23G1/48, A23L1/30, A23J3/20, A23L1/29, A23L1/337

Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched

Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practicable, search terms used)

INVENES, EPODOC, WPI, PAJ, FSTA

C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
P,X	Presentación in Biocultura. Chocolate más espirulina. 30.10.2008/Chocolate más espirulina. 24.10.2008. Retrieved from the Internet on 30.04.2009, <URL:http://www.disnatural.com/page/_C3VTDDatmVFOL6-boSwfutDFtj90gAS4	1-10, 13
X	DE 10029743 A1 (FRISCH BACKSHOP & CAFE GMBH) 10.01.2002, claims 1-4	1
A	ES 2165286 A1 (MEEK MUÑOZ, FRANK) 01.03.2002, the whole document.	1, 5
A	DE 20206918 U (BERGEREM) 29.08.2002, claims 1-2	1, 5
P,A	US 2008311252 A1 (SELZER, J.A. et al.) 18.12.2008, claim 1	1, 5

☒ Further documents are listed in the continuation of Box C.

☒ See patent family annex.

* Special categories of cited documents:

"A" document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance.

"E" earlier document but published on or after the international filing date

"L" document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified)

"O" document referring to an oral disclosure use, exhibition, or other means

"P" document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed

"T" later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention

"X" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone

"Y" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other documents, such combination being obvious to a person skilled in the art

"&" document member of the same patent family

Date of the actual completion of the international search

30 April 2009 (30.04.2009)

Date of mailing of the international search report

(11/05/2009)

Name and mailing address of the ISA/
O.E.P.M.

Paseo de la Castellana, 75 28071 Madrid, España.

Facsimile No. 34 91 3495304

Authorized officer

I. Galíndez Labrador

Telephone No. +34 91 349 55 95

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.

PCT/ES 2008/000818

C (continuation). DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT		
Category*	Citation of documents, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
P, A	JP 2008043217 A (KOBAYASHI PHARMA) 28.02.2008, Retrieved from the ESPACENET. Abstract of the Database	1, 5
A	RO 112230 B1 (CENT CERC TEHNOLOGII ECOLOGICE) 30.07.1997, Retrieved from the WPI (World Patent Index)Abstract of the Database	1, 5
A	KR 20030029254 A (PARK) 14.04.2003, claims 9-10	1,5

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

Information on patent family members

International application No.

PCT/ ES 2008/000818

Patent document cited in the search report	Publication date	Patent family member(s)	Publication date
DE 10029743 A	10.01.2002	NONE	-----
ES 2165286 B A	01.03.2003	NONE	-----
DE 20206918 U U	25.07.2002	NONE	-----
US 2008311252 A	18.12.2008	NONE	-----
JP 2008043217 A	28.02.2008	NONE	-----
RO 112230 B	30.07.1997	NONE	-----
KR 20030029254 A	14.04.2003	NONE	-----

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.

PCT/ES 2008/000818

CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER

A23G 1/42 (2006.01)

A23G 1/48 (2006.01)

A23L 1/30 (2006.01)

INFORME DE BÚSQUEDA INTERNACIONAL

Solicitud internacional N°

PCT/ES 2008/000818

A. CLASIFICACIÓN DEL OBJETO DE LA SOLICITUD

Ver hoja adicional

De acuerdo con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP) o según la clasificación nacional y CIP.

B. SECTORES COMPRENDIDOS POR LA BÚSQUEDA

Documentación mínima buscada (sistema de clasificación seguido de los símbolos de clasificación)

A23G1/42, A23G1/48, A23L1/30, A23J3/20, A23L1/29, A23L1/337

Otra documentación consultada, además de la documentación mínima, en la medida en que tales documentos formen parte de los sectores comprendidos por la búsqueda

Bases de datos electrónicas consultadas durante la búsqueda internacional (nombre de la base de datos y, si es posible, términos de búsqueda utilizados)

INVENES, EPODOC, WPI, PAJ, FSTA

C. DOCUMENTOS CONSIDERADOS RELEVANTES

Categoría*	Documentos citados, con indicación, si procede, de las partes relevantes	Relevante para las reivindicaciones N°
P,X	Presentación en Biocultura. Chocolate más espirulina. 30.10.2008/Chocolate más espirulina. 24.10.2008. Recuperado de Internet el 30.04.2009, <URL:http://www.disnatural.com/page/_C3VTDDatmVFOL6-boSwfutDFtj90gAS4	1-10, 13
X	DE 10029743 A1 (FRISCH BACKSHOP & CAFE GMBH) 10.01.2002, Reivindicaciones 1-4	1
A	ES 2165286 A1 (MEEK MUÑOZ, FRANK) 01.03.2002, todo el documento.	1, 5
A	DE 20206918 U (BERGEREM) 29.08.2002, Reivindicaciones 1-2	1, 5
P,A	US 2008311252 A1 (SELZER, J.A. et al.) 18.12.2008, Reivindicación 1	1, 5

☒ En la continuación del Recuadro C se relacionan otros documentos ☒ Los documentos de familias de patentes se indican en el Anexo

* Categorías especiales de documentos citados:	"T"	documento ulterior publicado con posterioridad a la fecha de presentación internacional o de prioridad que no pertenece al estado de la técnica pertinente pero que se cita por permitir la comprensión del principio o teoría que constituye la base de la invención.
"A" documento que define el estado general de la técnica no considerado como particularmente relevante.	"X"	documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse nueva o que implique una actividad inventiva por referencia al documento aisladamente considerado.
"E" solicitud de patente o patente anterior pero publicada en la fecha de presentación internacional o en fecha posterior.	"Y"	documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse que implique una actividad inventiva cuando el documento se asocia a otro u otros documentos de la misma naturaleza, cuya combinación resulta evidente para un experto en la materia.
"L" documento que puede plantear dudas sobre una reivindicación de prioridad o que se cita para determinar la fecha de publicación de otra cita o por una razón especial (como la indicada).	"&"	documento que forma parte de la misma familia de patentes.
"O" documento que se refiere a una divulgación oral, a una utilización, a una exposición o a cualquier otro medio.		
"P" documento publicado antes de la fecha de presentación internacional pero con posterioridad a la fecha de prioridad reivindicada.		

Fecha en que se ha concluido efectivamente la búsqueda internacional.

30 Abril 2009 (30.04.2009)

Fecha de expedición del informe de búsqueda internacional

11 de Mayo de 2009 (11/05/2009)

Nombre y dirección postal de la Administración encargada de la búsqueda internacional

O.E.P.M.

Funcionario autorizado

I. Gálíndez Labrador

Paseo de la Castellana, 75 28071 Madrid, España.

N° de fax 34 91 3495304

N° de teléfono +34 91 349 55 95

INFORME DE BÚSQUEDA INTERNACIONAL

Solicitud internacional N°

PCT/ES 2008/000818

C (continuación).

DOCUMENTOS CONSIDERADOS RELEVANTES

Categoría*	Documentos citados, con indicación, si procede, de las partes relevantes	Relevante para las reivindicaciones N°
P, A	JP 2008043217 A (KOBAYASHI PHARMA) 28.02.2008, Recuperado de ESPACENET. Resumen de la Base de Datos	1, 5
A	RO 112230 B1 (CENT CERC TEHNOLOGII ECOLOGICE) 30.07.1997, Recuperado de WPI (World Patent Index) Resumen de la Base de Datos	1, 5
A	KR 20030029254 A (PARK) 14.04.2003, Reivindicaciones 9-10	1,5

INFORME DE BÚSQUEDA INTERNACIONAL

Información relativa a miembros de familias de patentes

Solicitud internacional N°

PCT/ES 2008/000818

Documento de patente citado en el informe de búsqueda	Fecha de Publicación	Miembro(s) de la familia de patentes	Fecha de Publicación
DE 10029743 A	10.01.2002	NINGUNO	-----
ES 2165286 B A	01.03.2003	NINGUNO	-----
DE 20206918 U U	25.07.2002	NINGUNO	-----
US 2008311252 A	18.12.2008	NINGUNO	-----
JP 2008043217 A	28.02.2008	NINGUNO	-----
RO 112230 B	30.07.1997	NINGUNO	-----
KR 20030029254 A	14.04.2003	NINGUNO	-----

INFORME DE BÚSQUEDA INTERNACIONAL

Solicitud internacional N°

PCT/ ES 2008/000818

CLASIFICACIÓN DEL OBJETO DE LA SOLICITUD

A23G 1/42 (2006.01)

A23G 1/48 (2006.01)

A23L 1/30 (2006.01)

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

TARJETA ARCHIVO PROPIETARIOS

PATENTE DE INVENCION X PCT MODELO DE UTILIDAD DISEÑO INDUSTRIAL

(21) N° de solicitud:

(22) Fecha de solicitud:

(51) Clasificación Internacional :

(71) Solicitante (s) **YÁÑEZ SOLER, Armando José y MUÑOZ CERDA, Antonio**

(72) Inventor(es) **YÁÑEZ SOLER, Armando José y MUÑOZ CERDA, Antonio**

(74) Apoderado: **RICARDO BALLESTEROS VALENCIA**

(30) Prioridad	(31)	No. Prioridad	(32)	Fecha	(33)	País
		P200800055		02/01/2008		

(85) Fecha inicio fase nacional: **02/08/2010**

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

Fecha de presentación de la solicitud: **30-12-08**

No. de solicitud **PCT/ES08/000818**

(87)

Publicación internacional

Fecha: **09-07-09**

Fecha (dd/mm/aa)

N° publicación: **WO2009/083629 A1**

(54) Título: **COMPOSICION A BASE DE CACAO Y ESPIRULINA**



SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

TARJETA ARCHIVO TEMATICO

PATENTE DE INVENCION ☒ PCT ☒ MODELO DE UTILIDAD ☐ DISEÑO INDUSTRIAL ☐

(21) N° de solicitud: (22) Fecha de solicitud:
(51) Clasificación Internacional:
(71) Solicitante(s): **YAÑEZ SOLER, Armando José; MUÑOZ CERDA, Antonio**

(72) Inventor(es): **YAÑEZ SOLER, Armando José; MUÑOZ CERDA, Antonio**

(74) Apoderado: **RICARDO BALLESTEROS VALENCIA**

<i>Prioridad</i>	(31)	<i>No. Prioridad</i>	(32)	<i>Fecha</i>	(33)	<i>País</i>
		P200800055		02/01/2008		ES

(85) Fecha límite inicio fase nacional: **02/08/2010**
(86) Datos relativos a la presentación de la solíc. PCT
Fecha de presentación de la solicitud: **30-12-08**
No. de solicitud **PCT/ES08/000818**

(87) Publicación internacional:
Fecha: **09-07-09**
No. Publicación: **WO2009/083629 A1**

(54) Título: **COMPOSICION A BASE DE CACAO Y ESPIRULINA**

(57) Resumen: Composición energética para uso alimenticio y medicinal caracterizado por comprender una mezcla de cacao junto con el alga verde azulada llamada espirulina, la cual representa el 0,5% del total de la mezcla compuesta por cacao y espirulina. La presencia de espirulina en la mezcla con cacao comprende un 90% del total, constituyendo una concha de espirulina recubierta de cacao. La presencia de espirulina en la mezcla con cacao puede oscilar del 0,5% al 90% del total.

		SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO DIVISION DE NUEVAS CREACIONES EXTRACTO PARA PUBLICACIÓN SOLICITUD DE PATENTE DE MODELO DE UTILIDAD			
(21) N° de solicitud: 22) Fecha de solicitud:		(51) Int Cl: (71) Solicitante(s) YAÑEZ SOLER, Armando José MUÑOZ CERDA, Antonio			
(30) Prioridad	(31) No. Prioridad	(32) Fecha	(33) Pais	(72) Inventor(es)	(74) Apoderado:
	P200800055	02/01/2008	ES	YAÑEZ SOLER, Armando José MUÑOZ CERDA, Antonio	RICARDO BALLESTEROS VALENCIA
(85) Fecha limite inicio fase nacional:		02/08/2010		(87) Publicación	Internacional
Datos relativos a la presentación de la solicitud PCT				Fecha:	Fecha (dd/mm/aa)
Fecha de presentación de la solicitud		30-12-08		09-07-09	
No. de solicitud		PCT/ES08/000818		N° publicación:	WO2009/083629 A1
(54) Título: COMPOSICION A BASE DE CACAO Y ESPIRULINA					

Resumen

1. Una composición energética para uso alimenticio y medicinal caracterizado por comprender una mezcla de cacao junto con el alga verde azulada llamada espirulina.
2. Una composición energética según la reivindicación 1 caracterizada porque la espirulina representa el 0,5% del total de la mezcla compuesta por cacao y espirulina.
3. Una composición energética según la reivindicación 1 caracterizada porque la presencia de espirulina en la mezcla con cacao comprende un 90% del total, constituyendo una concha de espirulina recubierta de cacao.
- 4.- Una composición energética según la reivindicación 1 caracterizada porque la presencia de espirulina en la mezcla con cacao puede oscilar del 0,5% al 90% del total.

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 900176089-

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 10 - 54,096
FECHA : JULIO 2 DE 2010

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 10-080272- -00000-0000

Fecha: 2010-07-02 08:25:15 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 411 PRESENTACION Folios: 25

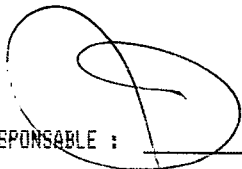
***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PGO	Vr. PAGO
PALACIO IZQUIERDO Y BALL	CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	105305686	01/06/2010	632,000.00

***** CONCEPTO *****

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-01	SOLICITUDES	
		1 TRAMITES DE SOL. DE PATENTE DE IN	554,000.00
		TOTAL :	\$ 554,000.00

SON: QUINIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MIL PESOS

RESPONSABLE : 

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

34

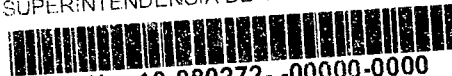


SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 10 - 54,097
FECHA : JULIO 2 DE 2010

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 10-080272- -00000-0000

Fecha: 2010-07-02 08:25:15 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYH Eje: 378 FASENACIONALI
Act. 411 PRESENTACION Folios: 25

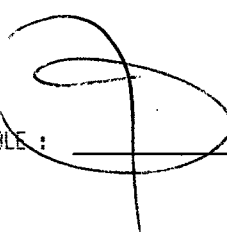
***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PAGO	Vr. PAGO
PALACIO IZQUIERDO Y BALL	CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	105305686	01/06/2010	632,000.00

***** CONCEPTO *****

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
3	50005-01-01	SOLICITUDES	
		*** REIVINDICACION UNITARIA ADICIONAL	78,000.00
		TOTAL :	\$ 78,000.00

SDN: SETENTA Y OCHO MIL PESOS

RESPONSABLE : 

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____



SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 10-080272- -00000-0000

Fecha: 2010-07-02 08:25:15

Dep. 2020 DIR.NUEVASCR

Tra. 11 PATENTEIYII

Eve: 378 FASENACIONALI

Act. 411 PRESENTACION

Folios: 25

PATENTE DE INVENCION ☐

MODELO DE UTILIDAD ☐

Art.33 Decisión 486/00

☐	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 ☐



Bogotá D.C.,
2020

Doctor(a)
BALLESTEROS VALENCIA RICARDO
Apoderado(a) y/o Representante de
MUÑOZ CERDA ANTONIO

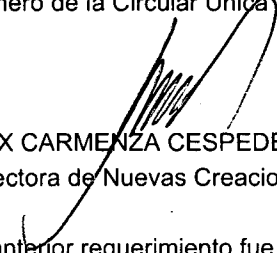
REFERENCIA	Radicación No.	10 080272
	Solicitud internacional	PCT/ES2008/000818
	Fecha inicio fase nacional	02/08/2010
	Trámite	11
	Evento	378
	Actuación	430
	Oficio No.	11195

Como resultado del examen de forma, realizado con fundamento en el artículo 38 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, artículo 27 del Tratado de Cooperación en Materia de Patentes (PCT), regla 51 bis del Reglamento y Circular Única de la Superintendencia de Industria y Comercio, se le comunica que:

1. La solicitud no contiene el poder debidamente otorgado, con el lleno de los requisitos exigidos por los artículos 63 y subsiguientes del Código de Procedimiento Civil. Adicionalmente, deberá presentar el documento que acredita la existencia y representación legal de la sociedad solicitante, cuando ésta fuere persona jurídica.
2. El solicitante debe presentar un nuevo título que permita identificar la materia de la cual trata la solicitud, ya que el título relacionado no se encuentra con la precisión necesaria para identificar claramente el objeto de la solicitud de patente. (Regla 4.3 PCT, Art 26-27 D-486, Circular única 5.2.9)

En cumplimiento de lo dispuesto por el artículo 39 de la Decisión 486, se le requiere para que dentro del término de dos meses siguientes a la fecha de notificación del presente oficio, complete los requisitos anteriormente enunciados. En caso de no dar cumplimiento al presente requerimiento, la solicitud se considerará abandonada y perderá su prelación.

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el numeral 5.2, literal e), del capítulo quinto del título primero de la Circular Única No.10 de 2001.


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

3 SET. 2010

El anterior requerimiento fue notificado por fijación en lista de fecha _____
adpa11