



Industria y Comercio

SUPERINTENDENCIA

Delegatura de Propiedad Industrial

División de Nuevas

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 10-092194-00000-0000

Fecha: 2010-07-29 09:24:38 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 2 PATENTES Eve:
Act. 411 PRESENTACION Folios: 9

SOLICITUD

PATENTE DE INVENCION

10-92194

21. EXPEDIENTE No.

54. TÍTULO

51. CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL

71. SOLICITANTE

Sergio A. Lozano

DOMICILIO

74. APODERADO

22. BOGOTÁ, D. C.,

PETITORIO		SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO																
 Industria y Comercio SUPERINTENDENCIA		 No. 10-092194- -00000-0000 Fecha: 2010-07-29 09:24:38 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR Tra. 2 PATENTES Eve: Act. 411 PRESENTACION Folios: 9																
FORMULARIO ÚNICO DE REGISTRO DE DISEÑO INDUSTRIAL																		
1 SOLICITUD DE REGISTRO DE DISEÑO INDUSTRIAL:																		
2 SOLICITANTE (71)	Nombre: <u>Sergio Andrés Lozano Niño</u> Dirección: <u>calle 6 #10-79</u> Nacionalidad o Domicilio: <u>Colombia</u> Lugar de Constitución: Teléfono: <u>8363543</u> Fax: E-mail: <u>sergio.alozano@hotmail.com</u>		IDENTIFICACIÓN ☒ C.C. ☐ NIT ☐ C.E. ☐ Otro Cúal Número: <u>10'298.137 papayár</u>															
	Nombre: Dirección: Teléfono: Fax: E-mail: 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):		IDENTIFICACIÓN ☐ C.C. ☐ NIT ☐ C.E. ☐ Otro Cúal Número TP															
3 REPRESENTANTE O APODERADO																		
4 DISEÑADOR (ES) (72)		Nombre: <u>Sergio Andrés Lozano Niño</u> Dirección: <u>calle 6 # 10-79</u> Nacionalidad o Domicilio: <u>Colombia</u>																
5 Título (54) <u>Parabocas hechos de una delgada rodaja de chontaduro que se fría hasta que queda Crujiente.</u>																		
6 Clasificación Internacional (51) <u>A 23 L 1/00</u> Tipo o género de productos																		
7 Prioridad ☐ SI ☒ NO		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">(33) País de Origen</th> <th style="width: 33%;">(32) Fecha</th> <th style="width: 33%;">(31) Número de Solicitud</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>		(33) País de Origen	(32) Fecha	(31) Número de Solicitud												
(33) País de Origen	(32) Fecha	(31) Número de Solicitud																
8 ☐ Diseño Bidimensional ☐ Diseño Tridimensional																		
9 Comprobante de pago No. <u>16815620-3</u> Fecha <u>23 de julio 2010</u>																		

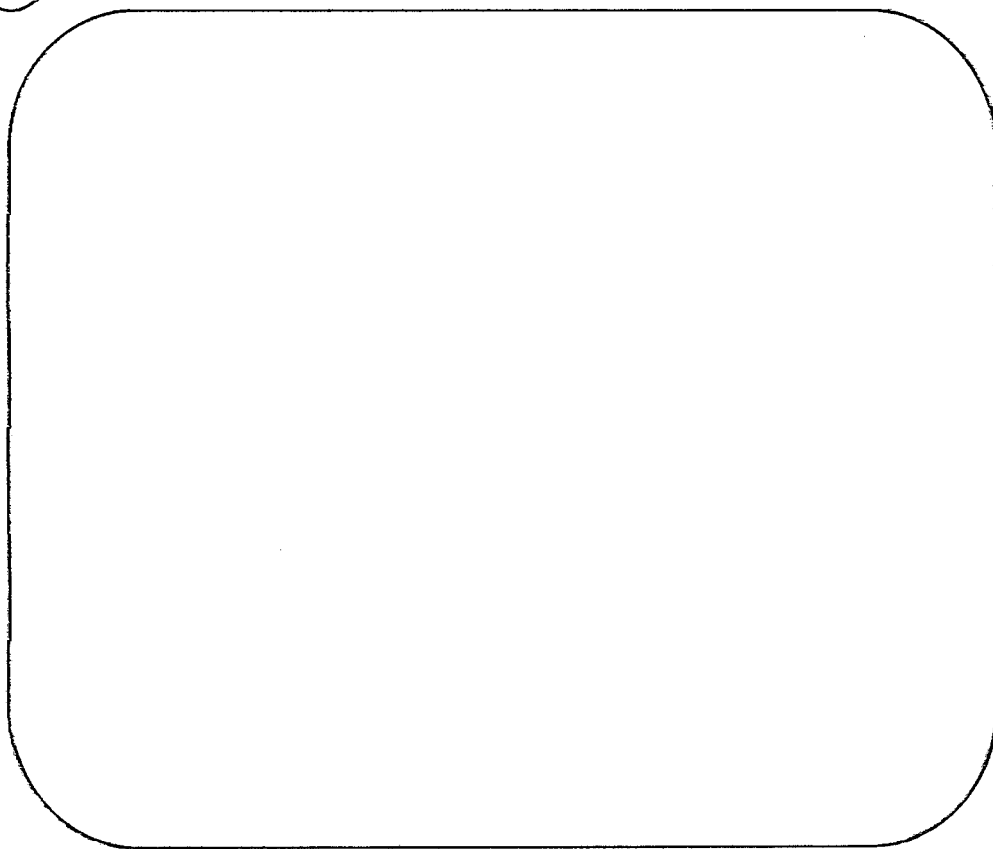
18 mes

2

10 Anexos

- ☒ Comprobante de pago de la tasa de presentación de la solicitud.
- ☐ 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.
- ☐ 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 diseñador al solicitante o a su causante
- ☒ Dibujos y/o planos necesarios y/o muestra física, si el diseño es bidimensional y está incorporado en un material plano
- ☐ Arte final 12x12 cm.
- ☐ De ser el caso, información sobre otras solicitudes de registro o títulos obtenidos en el extranjero por el mismo titular o su causante, relacionadas parcial o totalmente con el registro de esta solicitud.

11 FIGURA CARACTERISTICA:



12 Solicito el registro del diseño industrial

NOMBRE:

Sergio Andrés Lozano Niño

FIRMA:

SC/071.
C.C. 10'298.137 psp.TP

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

Resumen.

Objeto de la invención. Pasabocas hechos de una delgada rodaja de chontaduro que se fríe hasta que quede crujiente.

Características de la invención. Esta invención se relaciona con la producción de pasabocas hechos de una delgada rodaja de chontaduro usando aceite para su fritura y adición de modificadores de sabor.

El Chontaduro es una especie vegetal de gran importancia socio-económica; En la Costa Pacífica es un elemento básico en la alimentación de la población, en la actualidad se constituye en una fuente de ingresos importantes por la venta de frutos en el mercado nacional e internacional. Su pulpa es harinosa y rica en almidón, proteína, ácido ascórbico, caroteno, niacina y otros elementos importantes para la dieta humana. Aunque su contenido de proteínas es inferior al del frijol, garbanzo, lenteja, maní y soya (sólo tiene en promedio 7.8 g de proteína por cada 100 g de pulpa seca), su contenido de caroteno (superior al de la zanahoria y el achiote), y su alto contenido de ácido palmitoléico le dan una connotación especial, como alimento y fuente de grasa.

Por otro lado los alimentos fritos gozan de una popularidad cada vez mayor en el mundo y son aceptados por personas de todas las edades. La preparación de estos productos es fácil y rápida y su aspecto y sabor se corresponden con los deseados por el consumidor.

El producto frito posee una estructura distintiva. Su parte externa es una superficie que contribuye al impacto visual inicial debido a su tostado, presentando un color entre dorado y pardo, resultante de las reacciones de las proteínas y los azúcares por acción del calor, el pardeamiento no enzimático (Reacción de Maillard) y de los azúcares al sufrir la caramelización, dando lugar a un producto con aspecto agradable.

Campos de aplicación. Comercialización de pasabocas de Chontaduro como snacks, pasantes para reuniones sociales e ingrediente para sopas.

Descripción.

Pasabocas hechos de una delgada rodaja de chontaduro que se fríe hasta que quede crujiente.

Sector Tecnológico. Esta invención se relaciona con el proceso para la producción de pasabocas hechos de una delgada rodaja de chontaduro usando aceite para su fritura y adición de modificadores de sabor, la invención se relaciona con el procedimiento para llevar a cabo dicho producto.

Tecnología anterior. La palma de chontaduro o cachipay (*Bactris gasipaes*) conocida, también, como pejibaye, pertenece a la clase de las monocotiledóneas; orden: Principes; familia: Palmáceas y género: *Bactris*; especie *Bactris gasipaes*. Aunque el primer nombre indígena consignado por los europeos para esta especie fue pixbae o variantes, la descripción válida consagró el vocablo regional del área chibcha. (*Bactris gasipaes*) fue el nombre dado por Humboldt y Bonpland a muestras colectadas en Ibagué en 1801, latinizando la palabra cachipay.

El cultivo de chontaduro (*Bactris gasipaes*) ha sido desde hace muchos años fuente de alimento de las poblaciones asentadas en las zonas cálidas y húmedas de centro y sur América por el gran valor nutritivo de sus frutos. La Amazonia y la vertiente occidental del Pacífico, son considerados su centro de origen y dispersión, hacia el trópico húmedo de América Latina, pero se han encontrado poblaciones nativas en Perú, Brasil, Colombia, Ecuador, Venezuela, Bolivia, Panamá y Costa Rica.

La planta se distribuye por Nicaragua, Brasil, Bolivia y las zonas húmedas no inundables; en Colombia se cultiva con gran importancia en la Costa Pacífica, en los departamentos de Putumayo, Caquetá y en el departamento del Cauca (municipios de Timbío y en especial en El Tambo).

El Chontaduro se cultiva principalmente en pequeños huertos caseros con prácticas culturales tradicionales y sin selección de semillas; aunque desde 1966 han aparecido algunos cultivos empresariales con tecnologías modernas.

El Chontaduro es una especie vegetal de gran importancia socio-económica; en la Costa Pacífica es un elemento básico en la alimentación de la población, en la actualidad se constituye en una fuente de ingresos importantes por la venta de frutos en el mercado nacional e internacional por la venta del palmito. Su pulpa es harinosa y rica en almidón, proteína, ácido ascórbico, caroteno, niacina y otros elementos importantes para la dieta humana. Aunque su contenido de proteínas es inferior al del frijol, garbanzo, lenteja, maní y soya (sólo tiene en promedio 7.8 g de proteína por cada 100 g de pulpa seca), su contenido de caroteno (superior al de la zanahoria y el achiote), y su alto contenido de ácido palmitoléico le dan una connotación especial, como alimento y fuente de grasa.

Hasta el día de hoy la oferta de productos a base del fruto del chontaduro se limita a:

- Venta de chontaduro en fruto
- Mermelada de chontaduro
- Chontaduro en almíbar
- Chontaduro en salmuera

• Galletas de chontaduro

Entre otros productos, sin embargo la fritura, que es una de las técnicas más antiguas de preparación de alimentos. En la actualidad, no se ha realizado.

Descripción de la invención. Los alimentos fritos gozan de una popularidad cada vez mayor en el mundo y son aceptados por personas de todas las edades. La preparación de estos productos es fácil y rápida y su aspecto y sabor se corresponden con los deseados por el consumidor.

En esta forma de procesar los alimentos a altas temperaturas, el medio de transferencia de calor es el aceite, el que imparte sabor, apariencia y textura al producto.

Para freír pueden utilizarse aceites, grasas o los denominados shortenings (generalmente aceites vegetales hidrogenados, semisólidos, plásticos). Tradicionalmente los términos aceite y grasa están determinados por el punto de fusión del producto lipídico, aceite cuando el mismo es líquido a la temperatura ambiente y grasa cuando tiene determinado grado de solidez a dicha temperatura. De hecho, el criterio que define estos términos es bastante ambiguo.

La fritura es un proceso físico-químico complejo, en el cual el producto a freír (chontaduro) se introduce crudo o cocido en el aceite durante determinado tiempo a temperaturas entre 175-195°C, para favorecer una rápida coagulación de las proteínas de la superficie del producto y provocar una casi impermeabilización del mismo, la que controla la pérdida de agua desde su interior, convirtiéndose en vapor.

Esta situación facilita la cocción interna del producto, el cual queda más jugoso y permite la conservación de muchas de las características propias del alimento, mejorando, su sabor, textura, aspecto y color. Así es posible obtener el producto en cuestión, lo cual sin lugar a dudas contribuye al éxito de consumo.

El producto frito posee una estructura distintiva. Su parte externa es una superficie que contribuye al impacto visual inicial debido a su tostado, presentando un color entre dorado y pardo, resultante de las reacciones de las proteínas y los azúcares por acción del calor, el pardeamiento no enzimático (Reacción de Maillard) y de los azúcares al sufrir la caramelización, dando lugar a un producto con aspecto agradable. El grado de oscurecimiento del alimento frito depende más del tiempo y la temperatura de freído en combinación con la composición química del producto, que de la composición del aceite utilizado en la fritura. Los procesos que ocurren también producen los sabores deseados y dan lugar a una capa crujiente superficial como consecuencia de la deshidratación del alimento durante el freído. El calor reduce el contenido de humedad de esta capa hasta 3% o menos y la humedad desprendida es la causante del vapor generado durante el proceso.

El espacio libre que deja el agua que escapa es ocupado por el aceite. La cantidad de aceite absorbido por un alimento depende en gran medida de su contenido de humedad, porosidad y superficie expuesta al aceite de fritura. Esta cantidad es aproximadamente entre el 20 y 40% en base al peso del alimento frito.

El aceite absorbido le imparte al alimento olor, sabor y color y además favorece la palatabilidad.

Descripción del dibujo. El diagrama representa la descripción de procedimiento para la obtención de pasabocas hechos de una delgada rodaja de chontaduro que se fríe hasta que quede crujiente.

La figura 1 es un diagrama analítico que describe el procedimiento para la obtención de pasabocas hechos de una delgada rodaja de chontaduro que se fríe hasta que quede crujiente.

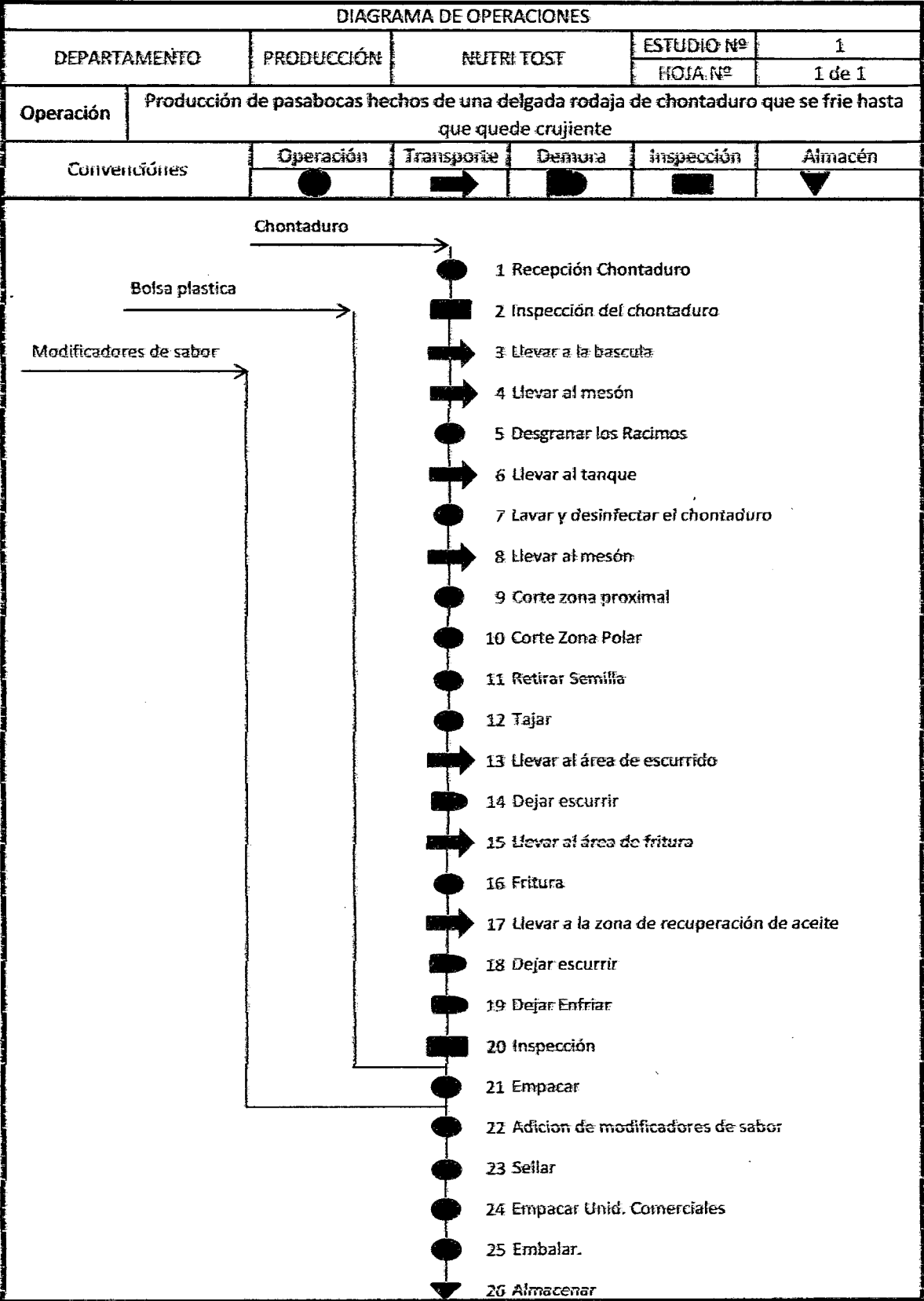
El proceso para la elaboración de pasabocas empieza con la recepción de chontaduro (1), donde se escoge chontaduro de buen tamaño y en buen estado, sin magulladuras ni enfermedades, esta selección se somete a un lavado y desinfección según las normas de buenas prácticas de manufactura (BPM) para frutos(7), se obtienen delgadas rodajas de chontaduro (10) que se fríe hasta que quede crujiente durante determinado tiempo a temperaturas entre 175-195°C (16), se empacan (21), se adicionan modificadores de sabor en relación a 1% en peso de producto (22) y por último se empacan en unidades comerciales para su venta (24) y (25).

Descripción detallada de la invención. Los Pasabocas de chontaduro son tajadas delgadas, caracterizadas por la presencia del espacio generado por la extracción de la semilla, que se fríe durante determinado tiempo a temperaturas entre 175-195°C hasta que quede crujiente. Con la adición en proporción en peso del 1% de modificadores de sabor (sal, saborizantes, etc.), empacados en bolsas individuales.

Reivindicaciones.

1) Pasabocas hechos de una delgada rodaja (12) de chontaduro (*Bactris gasipaes*) que se fríe (16) hasta que quede crujiente, caracterizadas por la presencia del espacio generado por la extracción de la semilla. (10)

2) Según reivindicación 1, con adición de modificadores de sabor y/o conservantes (22).





Licencia de Mensajería Especializada del Ministerio de
Comunicaciones No. 001754 de Agosto 10 de 2005.
Licencia de Transporte Terrestre No. 0075 de 19 de
Agosto de 2004 del Ministerio de Transporte.
Permiso de Operación Aeronáutica Civil de Colombia



OFICINA	PRINCIPAL POPAYAN	ATENDIDO POR	BRAVO CARMEN	FECHA Y HORA	23/07/2010 15:00
REMITENTE DIRECCION	SERGIO ANDRES LOZANO NIÑO CL 6 # 10 - 79 BRR CTRO			TELEFONO	3164583771
CIUDAD	POPAYAN	DEPTO./ESTADO	CAUCA	PAIS	COLOMBIA
DESTINATARIO DIRECCION	SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO ...NUEVAS CREACIONES CR 13 # 27 - 00 EDIFICO BOCHICA PISO 3			TELEFONO	NT
CIUDAD	BOGOTA	DEPTO./ESTADO	CO-CUNDINAMARCA	PAIS	COLOMBIA
				PRODUCTO	DEPRISA

NOTAS
DIMENSIONES
FORMA DE PAGO
VALOR DECLARADO
COPIA DESTINATARIO

Bolsa: 25612092

EFFECTIVO	PESO FIS:	0.03Kgr.	PESO COB:	0.03Kgr.
\$0.00	CARGO DE MANEJO			
	VALOR DOMICILIO		0	
	OTROS CARGOS			
	TARIFA		\$6400.00	
	DESCUENTO		0	
	TOTAL		\$6400.00	



ACEPTACIÓN CLIENTE

LEA CUIDADOSAMENTE LAS CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO AL REVERSO

FIRMA DESTINATARIO

009-47591

CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO DE TRANSPORTE NACIONAL, POR MODO AEREO O TERRESTRE, DE CARGA O DE ENVÍOS DE MENSAJERÍA ESPECIALIZADA

Aerovías del Continente Americano S.A. AVIANCA (en adelante Avianca o el transportador) prestará los servicios de transporte amparados bajo esta guía en las condiciones aquí señaladas. Las normas aplicables al manejo de la carga (en adelante la carga) o del envío de mensajería especializada (en adelante el envío) dependen del peso o volumen de los bienes entregados para el transporte. Esta guía no es negociable y por tanto la cesión de los derechos bajo la misma no producirá efectos. EL REMITENTE, es la persona natural o jurídica que entrega o por cuenta de la cual se entrega la carga o el envío para su transporte. Al momento de la entrega, la carga o el envío deberá estar debidamente embalado y rotulado de acuerdo con su naturaleza y el remitente está obligado a declarar nombre y dirección del destinatario, lugar de entrega, naturaleza de la carga o del envío, valor y número de piezas y peso y volumen de cada una de ellas y condiciones especiales de cargue, embalaje o distribución. El remitente es igualmente responsable de entregar todos los documentos necesarios para cumplir con las formalidades de policía, aduana, sanidad y condiciones de consumo. AVIANCA se ampara en la presunción de veracidad y exactitud de las declaraciones del remitente y no está obligada a examinar la carga o el envío pero se reserva el derecho de hacerlo y quedará exonerada de responsabilidad por los datos a la carga o el envío o los perjuicios que sufran el remitente o el destinatario por las inexactitudes en que incurra el remitente al entregar la carga o el envío. Lo anterior sin perjuicio de las acciones de responsabilidad que pueda intentar AVIANCA contra el remitente por los daños o perjuicios que sufra derivados de dichas inexactitudes. Son de transporte prohibido o restringido y por ningún motivo se entienden amparados para transporte bajo esta guía, a menos que exista acuerdo expreso con el transportador (conforme a la naturaleza de la mercancía y a las normas aplicables al tipo de servicio) los siguientes bienes: mercancías peligrosas, contaminantes, explosivos o combustibles, metales preciosos en barra o en polvo, piedras preciosas, títulos valores de cualquier naturaleza, dinero en efectivo, bien sea en billete o en moneda, objetos constitutivos de patrimonio histórico o cultural, obras de arte, animales vivos o muertos, pieles o partes de animales, plantas, material orgánico, narcóticos o alucinógenos o drogas prohibidas, armas o municiones y en general cualquier objeto de comercio ilícito o de restringida circulación, conforme a las normas aduaneras, sanitarias, postales o policivas de cualquier naturaleza. En ningún caso existirá responsabilidad por lucro cesante o daños consecuenciales derivados del retraso, pérdida, expoliación o daño.

La responsabilidad de AVIANCA se rige por las normas aplicables al tipo de contrato de acuerdo con la naturaleza de la carga o del envío y al medio de transporte utilizado, conforme a las normas previstas para transporte de carga por medio terrestre en el Decreto 173 de 2001 y por medio terrestre y aéreo en los artículos 981 y siguientes y 1874 y siguientes del Código de Comercio y para los envíos de mensajería especializada en el Decreto 229 de 1995. El plazo máximo para reclamos en el transporte de carga es de dos años a partir de la fecha en que se produjo o ha debido producir la entrega de la carga y para los envíos es de 90 días a partir de la entrega del envío para su transporte al transportador. El destinatario está obligado al cumplimiento de las obligaciones y al pago de los derechos que le sean exigibles como condiciones de entrega de la carga o el envío. El remitente podrá tomar pólizas de seguros para cubrir los riesgos de daño o pérdida de la mercancía. Los envíos hasta de 2 kilos se registrarán por las normas aplicables de mensajería especializada.

Cuando el destinatario de la mercancía reciba la misma sin observaciones se presumirá que el contrato fue cumplido a satisfacción. En caso de pérdida, saqueo o avería, notorios o apreciables a simple vista, la protesta debe formularse en el momento de la entrega. Si el destinatario recibe la mercancía bajo reserva de verificación posterior, el examen deberá hacerse dentro de los tres días siguientes en presencia del transportador o de su delegado. Si la mercancía se transporta bajo declaración de valor de la mercancía aceptado por AVIANCA y este valor aparece en el anverso, AVIANCA responderá hasta el límite del valor declarado, sin perjuicio de que si llega a demostrar que la mercancía tenía un valor inferior al valor declarado, la responsabilidad de AVIANCA quedará limitada a este último. El transporte bajo declaración de valores de la mercancía dará derecho que AVIANCA cobre cargos de valuación a la tarifa que él determine. En caso de que el remitente no declare valor de la mercancía que entrega, AVIANCA AEROVÍAS cobrará un cargo mínimo por manejo.

Advertencia: A menos que el remitente señale un modo de transporte exclusivo, en cuyo caso el transporte de la carga o envío quedará sujeto a la disponibilidad de cupo del transportador en el modo escogido, el transportador podrá organizar el transporte de la carga o envío por modo aéreo o terrestre a su elección, utilizando su propia red de transporte o la de terceros. En caso de pérdida o daño de la carga o envío se aplicarán las reglas de responsabilidad propias del modo de transporte en el que dicha pérdida o daño se produjo y en caso de no poder determinarse se presumirá que la pérdida o daño se produjo en el modo aéreo.

Información y Servicio al Cliente desde Bogotá 4 237000 y resto del país 01 8000 51 93 93
www.deprisa.com



No. 10-092194- -00000-0000

Fecha: 2010-07-29 09:24:38 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 2 PATENTES Eve:
Act. 411 PRESENTACION Folios: 9

No. 10-092194- -00000-0000

Fecha: 2010-07-29 09:24:38 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 332 INCOMPLETAPI Eve:
Act. 411 PRESENTACION Folios: 9

REDUCCIÓN DE TASAS DE SOLICITUD DE PATENTE

APLICACION A:

①

☒ Patente de Invención☐ Patente de Modelo de Utilidad☒ Presentación solicitud☐ Exámen de patentabilidad☐ Tasas de mantenimiento

②

BENEFICIARIO

Nombre: Sergio Andrés Lozano N.
Dirección: calle 6 # 10-79
Nacionalidad o Domicilio: Popayán, Colombia
Teléfono: 8363543 - 316-4583771.

IDENTIFICACION

☒ C.C.☐ NIT☐ C.E.☐ Otro

Número

10'298.137 pop.

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 renta 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: Sergio Andrés Lozano Niño

Firma:

S. C. 10'298.137

C.C. 10'298.137.TP

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



República de Colombia

**PRESENTACION PERSONAL
Y RECONOCIMIENTO DE
CONTENIDO Y HUELLA**

NOTARÍA TERCERA DE POPAYÁN

Al despacho de la Notaría Tercera de Popayán compareció

Sergio Andres Lozano Mino

Identificado con:

cc 10298137

Expedida en:

Popayán

Y declaro que el contenido del anterior documento es
cierto y que la firma y huella que aquí aparece son las
suyas.

23 Jul 2010

FECHA:

a 54071

COMPARECIENTE

Lozano



Mario Osorio Mesa



SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 10 - 60,183
FECHA : JULIO 26 DE 2010

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 10-092194-00000-0000

Fecha: 2010-07-29 09:24:38 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 332 INCOMPLETAPI Eve:
Act. 411 PRESENTACION

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 10-092194-00000-0000

Fecha: 2010-07-29 09:24:38 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 2 PATENTES Eve:
Act. 411 PRESENTACION Folios: 9

***** CONSIGNACION

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PAGO	Vr. PAGO
SERGIO ANDRES LOZANO	CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	168156203	23/07/2010	138,500.00

***** CONCEPTO *****

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-01	SOLICITUDES	138,500.00
*** 25% TRANMITES DE SOL. DE PATENTE D			138,500.00
TOTAL :			\$ 138,500.00

SON: CIENTO TREINTA Y OCHO MIL QUINIENTOS PESOS

RESPONSABLE :

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No.



Bogotá D.C.,
2020

Doctor(a)
LOZANO NIÑO SERGIO ANDRES

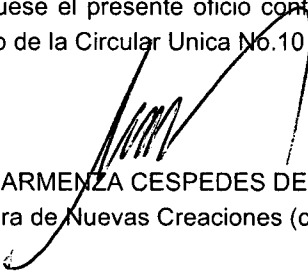
REFERENCIA	Radicación No.	10 092194
	Trámite	2
	Evento	1
	Actuación	430
	Oficio No.	13992

Como resultado del examen de forma, realizado con fundamento en el artículo 38 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le comunica que:

1. Debe aclarar la modalidad en que se pretende tramitar la solicitud, debido a que en el petitorio se señaló la opción de Registro de Diseño Industrial, siendo que la forma de presentar la solicitud hacen presumir que la misma es de Patente de Invención.

En cumplimiento del artículo 39 de la Decisión 486, se le requiere para que dentro del término de dos (2) 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 Unica No.10 de 2001.


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

28 OCT. 2010

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



Licencia de Mensajería Especializada del Ministerio de
Comunicaciones No. 001754 de Agosto 10 de 2005.
Licencia de Transporte Terrestre No. 0075 de 19 de
Agosto de 2004 del Ministerio de Transporte.
Permiso de Operación Aeronáutica Civil de Colombia



000008426558



Aerovías del Continente Americano S.A. AVIANCA

NIT. 890.100.577-6

OFICINA	PRINCIPAL POPAYAN	ATENDIDO POR	BRAVO CARMEN	FECHA Y HORA	07/12/2010 15:54
REMITENTE DIRECCION	SERGIO ANDRES LOZANO NIÑO CL 6 # 10 - 79 BRR CTRO			TELEFONO	3164583771
CIUDAD	POPAYAN	DEPTO./ESTADO	CAUCA	PAIS	COLOMBIA
DESTINATARIO DIRECCION	SUPERINTERDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO CR 13 # 27 - 00 PISO 3			TELEFONO	5870000
CIUDAD	BOGOTA	DEPTO./ESTADO	CO-CUNDINAMARCA	PAIS PRODUCTO	COLOMBIA DEPRISA

NOTAS
DIMENSIONES
FORMA DE PAGO
VALOR DECLARADO
COPIA DESTINATARIO

Bolsa: 40447085

	PESO FIS:	0.02Kgr.	PESO COB:	0.02Kgr.
EFFECTIVO	\$0.00	CARGO DE MANEJO		
		VALOR DOMICILIO	0	
		OTROS CARGOS		
		TARIFA	\$6700.00	
		DESCUENTO	0	
		TOTAL	\$6700.00	

ACEPTACIÓN CLIENTE

LEA CUIDADOSAMENTE LAS CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO AL REVERSO

FIRMA DESTINATARIO

290842

CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO DE TRANSPORTE NACIONAL, POR MODO AEREO O TERRESTRE, DE CARGA O DE ENVIOS DE MENSAJERIA ESPECIALIZADA

Aerovías del Continente Americano S.A. AVIANCA (en adelante Avianca o el transportador) prestará los servicios de transporte amparados bajo esta guía en las condiciones aquí señaladas. Las normas aplicables al manejo de la carga (en adelante la carga) o del envío de mensajería especializada (en adelante el envío) dependen del peso o volumen de los bienes entregados para el transporte. Esta guía no es negociable y por tanto la cesión de los derechos bajo la misma no producirá efectos. EL REMITENTE, es la persona natural o jurídica que entrega o por cuenta de la cual se entrega la carga o el envío para su transporte. Al momento de la entrega, la carga o el envío deberá estar debidamente embalado y rotulado de acuerdo con su naturaleza y el remitente está obligado a declarar nombre y dirección del destinatario, lugar de entrega, naturaleza de la carga o del envío, valor y número de piezas y peso y volumen de cada una de ellas y condiciones especiales de cargue, embalaje o distribución. El remitente es igualmente responsable de entregar todos los documentos necesarios para cumplir con las formalidades de policía, aduana, sanidad y condiciones de consumo. AVIANCA se ampara en la presunción de veracidad y exactitud de las declaraciones del remitente y no está obligada a examinar la carga o el envío pero se reserva el derecho de hacerlo y quedará exonerada de responsabilidad por los datos a la carga o el envío o los perjuicios que sufran el remitente o el destinatario por las inexactitudes en que incurra el remitente al entregar la carga o el envío. Lo anterior sin perjuicio de las acciones de responsabilidad que pueda intentar AVIANCA contra el remitente por los daños o perjuicios que sufra derivados de dichas inexactitudes. Son de transporte prohibido o restringido y por ningún motivo se entienden amparados para transporte bajo esta guía, a menos que exista acuerdo expreso con el transportador (conforme a la naturaleza de la mercancía y a las normas aplicables al tipo de servicio) los siguientes bienes: mercancías peligrosas, contaminantes, explosivos o combustibles, metales preciosos en barra o en polvo, piedras preciosas, títulos valores de cualquier naturaleza, dinero en efectivo, bien sea en billete o en moneda, objetos constitutivos de patrimonio histórico o cultural, obras de arte, animales vivos o muertos, pieles o partes de animales, plantas, material orgánico, narcóticos o alucinógenos o drogas prohibidas, armas o municiones y en general cualquier objeto de comercio ilícito o de restringida circulación, conforme a las normas aduaneras, sanitarias, postales o policivas de cualquier naturaleza. En ningún caso existirá responsabilidad por lucro cesante o daños consecuenciales derivados del retraso, pérdida, expoliación o daño.

La responsabilidad de AVIANCA se rige por las normas aplicables al tipo de contrato de acuerdo con la naturaleza de la carga o del envío y al medio de transporte utilizado, conforme a las normas previstas para transporte de carga por medio terrestre en el Decreto 173 de 2001 y por medio terrestre y aéreo en los artículos 981 y siguientes y 1874 y siguientes del Código de Comercio y para los envíos de mensajería especializada en el Decreto 229 de 1995. El plazo máximo para reclamos en el transporte de carga es de dos años a partir de la fecha en que se produjo o ha debido producir la entrega de la carga y para los envíos es de 90 días a partir de la entrega del envío para su transporte al transportador. El destinatario está obligado al cumplimiento de las obligaciones y al pago de los derechos que le sean exigibles como condiciones de entrega de la carga o el envío. El remitente podrá tomar pólizas de seguros para cubrir los riesgos de daño o pérdida de la mercancía. Los envíos hasta de 2 kilos se registrarán por las normas aplicables de mensajería especializada.

Cuando el destinatario de la mercancía reciba la misma sin observaciones se presumirá que el contrato fue cumplido a satisfacción. En caso de pérdida, saqueo o avería, notorios o apreciables a simple vista, la protesta debe formularse en el momento de la entrega. Si el destinatario recibe la mercancía bajo reserva de verificación posterior, el examen deberá hacerse dentro de los tres días siguientes en presencia del transportador o de su delegado. Si la mercancía se transporta bajo declaración de valor de la mercancía aceptado por AVIANCA Y este valor aparece en el anverso, AVIANCA responderá hasta el límite del valor declarado, sin perjuicio de que si llega a demostrarse que la mercancía tenía un valor inferior al valor declarado, la responsabilidad de AVIANCA quedará limitada a este último. El transporte bajo declaración de valores de la mercancía dará derecho que AVIANCA cobre cargos de valuación a la tarifa que él determine. En caso de que el remitente no declare valor de la mercancía que entrega, AVIANCA AEROVÍAS cobrará un cargo mínimo por manejo.

Advertencia: A menos que el remitente señale un modo de transporte exclusivo, en cuyo caso el transporte de la carga o envío quedará sujeto a la disponibilidad de cupo del transportador en el modo escogido, el transportador podrá organizar el transporte de la carga o envío por modo aéreo o terrestre a su elección, utilizando su propia red de transporte o la de terceros. En caso de pérdida o daño de la carga o envío se aplicarán las reglas de responsabilidad propias del modo de transporte en el que dicha pérdida o daño se produjo y en caso de no poder determinarse se presumirá que la pérdida o daño se produjo en el modo aéreo.

Información y Servicio al Cliente desde Bogotá 4 237000 y resto del país 01 8000 51 93 93
www.deprisa.com