

1 - de - 13,




Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

S 00 98932
**PATENTE DE MOI
DE UTILIDAD**

SUPERINTENDENCIA Y REGISTRO
Solicitud: 65796932 3006/2013 Folio: 13
Fecha (REC): 2013-12-21 11:49:57
Tipo: 1 013 PATENTES D 1 REGISTRO/ 411 PRESENTAC
Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

DATOS DEL SOLICITANTE

(71) Nombres y Apellidos o Razón Social CARLOS ARTURO JIMENEZ RODRIGUEZ ✓

No. de Identificación C.C. No. 17.099.581 de Bogotá
Representante Legal (Persona Jurídica) SIN
País de Domicilio COLOMBIA
Departamento o Estado CUNDINAMARCA
Dirección Cra 43 No.24-29 Apto 401
Ciudad BOGOTA Teléfono 2-699227

(74) DATOS DEL APODERADO

Nombre SIN
Dirección _____
Ciudad _____ Teléfono _____

DATOS DEL INVENTOR

(72) Nombre del Inventor (es) CARLOS ARTURO JIMENEZ RODRIGUEZ ✓

Identificación C.C. No. 17.099.581 de Bogotá
Dirección Cra 43 No.24-29 Apto 401
Ciudad BOGOTA Teléfono 2-699227

DATOS DE LA PATENTE DE MODELO DE UTILIDAD

(54) Título SARTEN TAPADA PARA FREIR PESCADO ENTERO TIPO MOJARRA O TILAPIA, Y SIMILARES. ✓

PRIORIDAD REIVINDICADA SI ☐ NO ☒ TIPO DE PRIORIDAD ANDINA ☐ UNIONISTA ☐

(33) País _____ (32) Fecha _____ (31) No. Solicitud _____

Para Publicar a los ☐ 6 meses ☐ 12 meses ☐ 18 meses a partir de la fecha de la presente solicitud

(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL A47J 27/00

RESUMEN CON EL OBJETO Y LA FINALIDAD DE LA PATENTE DE MODELO DE UTILIDAD

RESUMEN CON EL OBJETO Y LA FINALIDAD DE LA PATENTE DEL MODELO DE UTILIDAD

Las Tilapias o Mojarras enteras se frien en sartenes convencionales con suficiente cantidad de aceite, y para lograr que queden bien tostadas y crocantes es necesario que dicho recipiente este descubierto. Al introducir el pescado con una mínima humedad en el aceite caliente se producen salpicaduras que solo van disminuyendo a medida que se acaba de evaporar el agua de la superficie.

La sartén propuesta tiene tres prestaciones:

- una forma apropiada que permite alojar al pescado y cubrirlo completamente con una mínima cantidad de aceite.
- una tapa con respiradero que permite obtener las propiedades enunciadas en el párrafo anterior, quedar tostado y crocante
- un dispositivo que permite colocar el pescado dentro del aceite después de que la sartén haya sido tapada, evitando de esta manera las salpicaduras

ANEXOS DE LA SOLICITUD

Certificado de Existencia y Representación Legal cuando el solicitante sea Persona Jurídica

☐

Los poderes debidamente otorgados, o mención de su protocolización ante la SIC

☐

Recibo de la tasa respectiva

☒

Recibo de la tasa por concepto de excedente de palabras en la publicación

☐

Si se reivindica prioridad Andina:

Copia de la primera solicitud

☐

Traducción oficial

☐

Si se reivindica prioridad Unionista:

Copia certificada primera solicitud:

☐

Nota: Debe presentarse dentro de los tres (3) meses, contados a partir de la fecha de radicación de la solicitud posterior

Traducción simple

☐

Capítulo descriptivo

☐

Dibujos, planos necesarios

☐

Capítulo reivindicatorio

☐

Tarjeta archivo propietarios según formato

☐

Tarjeta archivo temático según formato

☐

Extracto para publicación según formato

☐

Arte final 12 x 12 cms y 6x6 cms

☐

Otros Documentos

☐

SOLICITO LA CONCESION DE LA PATENTE DE MODELO DE UTILIDAD Y DECLARO QUE LA INVENCION ES NUEVA Y DE MI PROPIEDAD

FIRMA

NOMBRE

Carlos Arturo Jiménez R CC 17.049.581

T.P.No.

2- de 13
2

NIT : 800176009-2

SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO	
Radicacion : 00096932 00000000	Folios: 13
Fecha (ARM): 2000-12-21 11:49:57	
Tramite : 003 PATENTES & 1 REGISTRO/ 411 PRESENTA	
Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES	

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 78,093
FECHA : DICIEMBRE 21 DE 2000

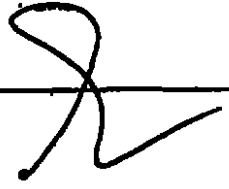
***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	SUCURSAL	CUENTA	No. PAGO	Yr. PAGO
CARLOS ARTURO JIMENEZ	CONSIGNACION	BANCO POPULAR	BOBOTA	050-00110-6	1795130	380,000.00

***** CONCEPTO *****

CANT. HISTORICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1 50005-01-01 SOLICITUDES	5 TRAMITES DE SOL. DE MODELO DE UTI	380,000.00
	TOTAL :	\$ 380,000.00

CON: TRESCIENTOS OCHENTA MIL PESOS

RESPONSABLE : 

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____



Industria y Comercio

SECRETARÍA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Folios 4 y 5
tarjetas

Carrera 28 No. 27-00 Pisos 5, 7 y 10
Commutador. 382 0840
Fax. 350 5220
e-mail: info@sic.gov.co
www.sic.gov.co
Bogotá, D.C. Colombia

SARTÉN PARA FREÍR TILAPIAS O MOJARRAS Y PESCADOS SIMILARES

1. ANTECEDENTES:

Uno de las formas de consumir pescado entero es fritándolo y para tal efecto es necesario disponer de una gran cantidad de aceite caliente en un sartén redondo con recubrimiento de teflón para evitar que se pegue. De no tener el mencionado recubrimiento, el pescado debe ser recubierto con harina que evita la adherencia del mismo con el utensilio. El aceite utilizado se impregna con el olor del pescado y por tanto no se puede usar después para freír otros alimentos, pero puede ser reutilizado posteriormente, siempre y cuando que la harina no se queme al desprenderse, porque de ser así el aceite se oscurece y se echa a perder.

Si a lo anterior se suma la necesidad de utilizar un sartén suficientemente grande para que el pescado quepa completamente y quede por lo menos sumergido hasta la mitad, es fácil entender que el manejo del aceite crea la necesidad de desarrollar un utensilio que disminuya la cantidad del mismo al mínimo y que además este recubierto con antiadherente para evitar la contaminación por la acción de la harina quemada. Los productos oleaginosos generalmente son costosos.

Para que el pescado frito adquiera dicha condición y quede bien tostado y crocante es necesario que sea colocado en el aceite que debe estar a una temperatura superior a los 120° C, valor al cual el agua que contiene el pescado se evapora y causa un chisporroteo que tiene varias consecuencias :

- a) riesgo de quemaduras para la persona que esta colocandolo entre el aceite,
- b) salpicaduras grasosas alrededor del fogón y
- c) posibilidad de incendio de la mezcla vapor - aceite que es muy inflamable.

Esto ultimo se hace mas peligroso cuando se utilizan fogones a gas.

Cuando el pescado ha quedado frito por un lado se hace necesario voltearlo a fin de freírlo por el otro, repitiéndose, aunque en menores proporciones, los efectos mencionados anteriormente. A medida que se va terminando de freír el vapor de agua que se genera se hace cada vez menor. Cuando el pescado esta listo se coge con unas pinzas u otro utensilio, se le escurre el aceite a veces sobre el mismo sartén o sobre otro recipiente y queda listo para ser servido. El proceso se repite por cada unidad a freír. En los restaurantes se utilizan sartenes o pailas grandes y se pueden freír varias unidades simultáneamente. Si para evitar las salpicaduras se tapa la sartén, el vapor de agua que se genera y que queda encerrado ablanda el pescado, o mejor lo cocina o sancocha y no queda crocante, esta puede ser otra forma de consumirlo que no es frito y que en el argot de la cocina popular se llama sudado. Generalmente se "suda" con los acompañamientos como pueden ser papas y/o yuca.

No obstante los anteriores inconvenientes el consumo de mojaras es alto y tiende a incrementarse, lo cual ha llevado a desarrollar un sartén especial que minimice las incomodidades actuales y garantice la calidad del frito. Además debe tener un precio competitivo, que no solamente facilite su mercadeo sino que también este al alcance de los diferentes estratos promoviendo el consumo del

pescado y mejorando la calidad de vida de los usuarios.

2. REQUERIMIENTOS.

El sartén debe ser recubierto internamente con un antiadherente, como puede ser el teflón¹ o un equivalente, para evitar que el pescado se pegue al mismo y eliminar el uso de la harina que malogra y quema al aceite.

La forma debe ser una cavidad cóncava con una superficie similar y paralela a la forma convexa del pescado, de tal manera que el espacio entre los dos sea mínimo y de esta manera utilizar muy poco aceite.

Debe tener una tapa, que evite las salpicaduras pero que al mismo tiempo permita la salida del vapor que se genera.

La tapa debe tener un dispositivo que permita introducir el pescado en el aceite, cuando el sartén este tapado, y que después permita escurrirlo y retirarlo de una manera fácil. También debe estar provista de una manija con aislante térmico para manipularla de una manera fácil y segura.

3. PROPUESTA.

A partir de una Mojarra de un tamaño grande, dentro de lo comercial, se desarrolla un modelo para luego fundirlo en aluminio como prototipo funcional, el cual consiste en : un sartén o recipiente (R) con su correspondiente tapa (T), que son cavidades internas que alojan con holgura al espécimen. Cabe anotar que si el tamaño es menor quedara igualmente alojada y requerirá una cantidad menor de aceite.

El recipiente del sartén viene provisto de una base plana para que pueda ser apoyada sobre un fogón eléctrico o a gas de una forma firme y segura. De igual manera cuenta con dos manijas para su fácil manipulación y se le ha integrado una pestalla sobre el borde que sirve de guía para colocar la tapa de tal manera que se logra una elemental estanqueidad que evita así la salida del aceite o del agua que pueda condensarse.

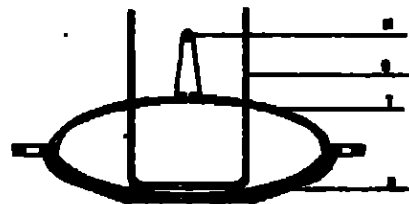


Figura 1. Corte de conjunto

Además de lo anterior cuenta con un dispositivo o utensilio en forma de U (D), elaborado en acero inoxidable y recubierto en Teflón, como se muestra en el corte, que sirve para manipular el pescado dentro del recipiente después de haberlo tapado. Por ser de acero inoxidable, no se calienta demasiado y puede ser tomado con la mano, cuando el resto del conjunto este caliente.

Además se ha previsto una manija (M) para colocar y retirar la tapa cuando se haga necesario.

El recipiente cuenta además con una protuberancias o topes que junto con la forma de la manija permiten que la tapa sea colocada transversal y verticalmente, sobre el mismo, para que escurre el aceite directamente sobre el sartén.



Figura 2 . Vista superior de recipiente

4. FUNCIONAMIENTO.

Tome el sartén (R) y deposite en él la cantidad de aceite necesaria para que al depositar el pescado en el mismo quede completamente cubierto. El volumen de aceite puede ser medido previamente sumergiendo el pescado en el recipiente con agua, hasta que esta lo cubra completamente y luego retirándolo para vaciar el agua requerida en un recipiente tarado, (Con medidas de volumen). Se debe

tener en cuenta que el volumen del aceite sufre un pequeño incremento por la dilatación térmica producida por el cambio de temperatura. Coloquelo sobre el fogón (Eléctrico o a gas) y accionalo para que, por la acción del calor, el líquido llegue a una temperatura apropiada de 120°C a 140°C.

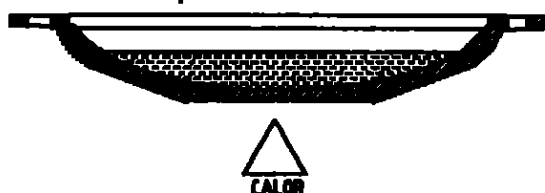


Figura 3 Recipiente con aceite

intensidad de la llama generada por el quemador de gas del fogón y podría ser evaluado con un termómetro de cocina o de laboratorio, para cada fuente térmica en particular y así hacer mas segura y eficiente la operación.

El tiempo de calentamiento hasta la temperatura esperada, depende de la energía eléctrica suministrada o de la

Mientras el aceite es calentado, el pescado debe ser preparado para introducirlo en el recipiente. Para tal efecto es necesario que este sin escamas y sin vísceras. Generalmente se suministra en esta condición en los anaquales refrigerados de los supermercados. Cabe anotar que si el pescado ha estado en nevera debe ser descongelado previamente. También es oportuno secarlo con una servilleta de papel o con un lienzo para hacer que el vapor de agua se disminuya convenientemente. Si el

pescado se ha condimentado, es conveniente dejarlo escurrir y permitir que el aderezo se seque un poco para no generar tanto vapor y agilizar un poco el proceso.

Tome el pescado y ensartelo por la parte mas ancha como lo muestra el dibujo de la izquierda.

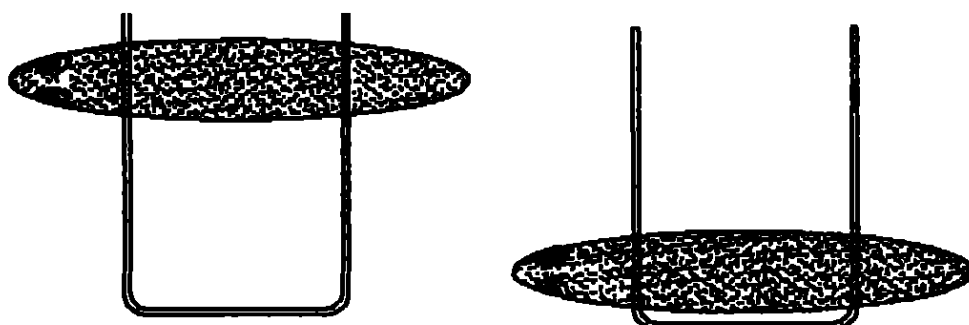


Figura 4 . Colocación de pescado en el gancho.

Colocado el pescado en el gancho o utensilio en forma de U (3) es llevado hasta su parte mas baja como se ilustra a la derecha.

Las puntas del utensilio en U se introducen por los agujeros que para tal efecto tiene la tapa , como se ve en el dibujo de la izquierda y se desliza hasta que el pescado se aloje en la misma.

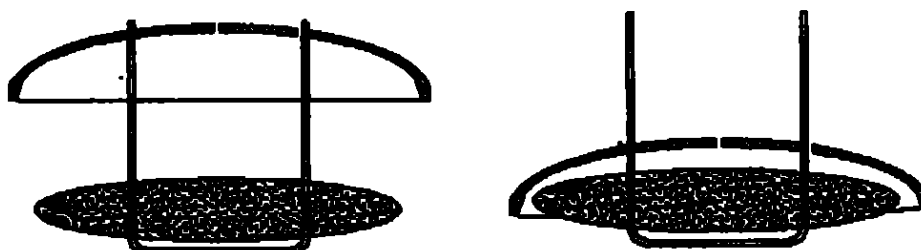


Figura 5. Colocación del pescado dentro de la tapa

de esta manera en la tapa , es posible manipular fácilmente el conjunto tomándolo con la mano por los extremos del utensilio en U, y poder verificar así que se ha colocado de una forma equidistante y

Acomodado

simétrica. También se usa la manija de la tapa para manipularla con seguridad.

Mientras tanto el aceite ha sido llevado a una temperatura adecuada, la cual puede ser medida con un termómetro o en su defecto con una miga de pan ensartada en un tenedor. La respuesta del aceite frío o caliente se puede ver en la superficie del mismo y en la turbulencia causada. Si la temperatura del aceite es alta se puede continuar con el proceso de colocación del pescado entre el mismo.

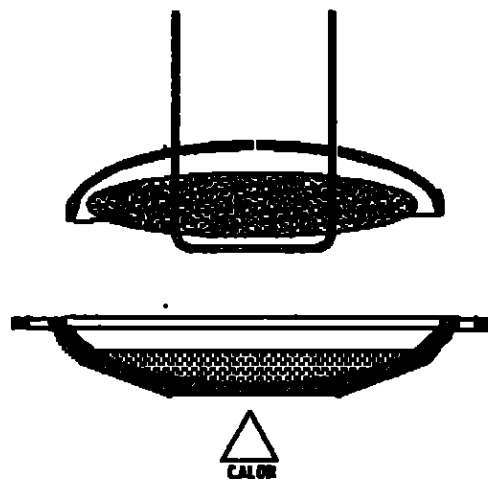


Figura 6. Colocación de la tapa sobre el sartén

pescado antes de colocarle el utensilio en U, pues una gota de agua que caiga va a causar un chisporroteo indeseable.

El pescado también ha podido ser condimentado y se debe evitar que caigan gotas de salsa sobre el aceite caliente, para lo cual esta operación debe llevarse a cabo de una manera relativamente rápida.

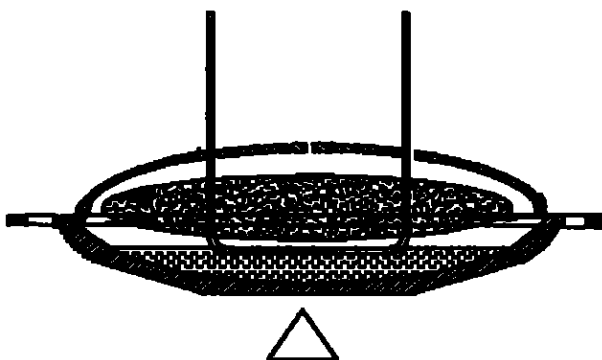


Figura 7. Colocación del pescado en el sartén

Si el fogón es a gas se puede apagar para hacer mas segura la operación, si es eléctrico no es necesario. Y se sitta la tapa como se indica a continuación.

Cabe anotar que esta situación de la tapa sobre la sartén debe hacerse en un tiempo mínimo posible, pues el entorno esta relativamente caliente.

Aquí es oportuno ver la importancia que tiene la acción de secado del

Una vez que la tapa haya sido colocada perfectamente sobre el sartén y que el conjunto este apoyado firmemente sobre el fogón, se sostiene la tapa con su manija y se desliza el utensilio en U a través de los agujeros de la tapa, haciendo una ligera presión a fin de que se deslice suavemente hacia abajo, permitiendo que el pescado

se sumerja suavemente en el aceite, para iniciar su proceso de fritura.

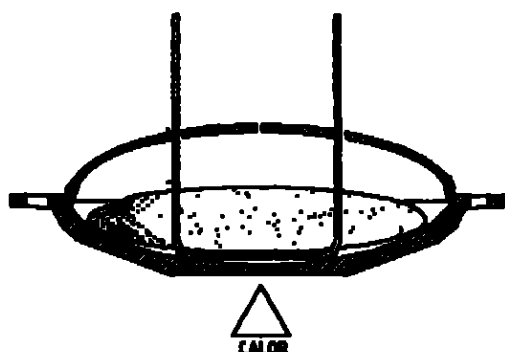


Figura 8 Pescado sumergido en aceite

se "sude". De todas manera se requiere un tiempo adicional para que la piel se tueste y el calor llegue a las partes mas internas del pescado para cocarlo totalmente. Este tiempo depende del tamaño del pescado.

Transcurrido el tiempo requerido para lograr que el pescado quede bien frito y crocante , entre 12 y 16 minutos según el tamaño, se levanta la tapa con la manija de tal manera que el utensilio de acero

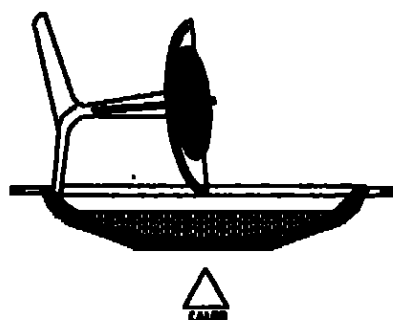


Figura 9. Escurrimiento de aceite

En este instante se causa un gran chisporroteo dentro del conjunto y se hace manifiesto a través del vapor que sale por los agujeros de la tapa. A medida que el pescado se va fritando la cantidad de vapor de agua que atraviesa los orificios mencionados va disminuyendo hasta desaparecer

Cabe anotar que estas perforaciones son las que permiten que el conjunto cerrado permanezca a presión atmosférica, que es a realmente la responsable que el pescado se frite y no

inoxidable se gira en el plano horizontal y luego en el plano vertical hasta que la tapa quede colocada de manera transversal y verticalmente inclinada según se ilustra.

Esta posición permite escurrir el exceso de aceite directamente sobre la sartén antes de retirar el pescado de la tapa y del utensilio para servirlo.

Cuando se va a preparar mas de un pescado , es aconsejable disponer de una bandeja metálica o plancha caliente para irlos colocando sobre ella y evitar que se enfrien.

Una versión de lujo puede ser elaborada con tapa de vidrio, de la misma forma con la manija y los agujeros que permitan la manipulación del utensilio en U, la cual tiene la ventaja de poder observar el proceso a medida de que se va llevando a cabo y no depender tanto de la variable tiempo. Aunque también es posible levantar la tapa metálica con la manija y observar el estado en que se encuentra el

pescado transcurrido un tiempo prudencial de unos diez minutos aproximadamente.

5.REIVINDICACIONES:

- 5.1** El sartén tapado para freír pescado entero tipo mojarra o Tilapia y / o similares, conservando las propiedades del producto, que se logran en una vasija sin tapar (abierta), y sin los riesgos causados por las salpicaduras del aceite caliente caracterizado por la forma del recipiente que permite un ahorro significativo del aceite utilizado para el efecto y que además tiene una base externa plana para ser colocada con facilidad sobre fogones tanto a gas como de resistencias eléctricas
- 5.2** El sartén tapado para freír pescado entero tipo mojarra o Tilapia y / o similares, conservando las propiedades del producto, que se logran en una vasija sin tapar (abierta), y sin los riesgos causados por las salpicaduras del aceite caliente según la reivindicación 5.1 caracterizado por una tapa con forma similar a la del recipiente que permite alojar al pescado momentáneamente mientras es colocado dentro del aceite caliente.
- 5.3** El sartén tapado para freír pescado entero tipo mojarra y / o Tilapia o similares, conservando las propiedades del producto, que se logran en una vasija sin tapar (abierta), y sin los riesgos causados por las salpicaduras del aceite caliente según las reivindicaciones 5.1 y 5.2 caracterizado por el recipiente y su correspondiente tapa que se ajustan entre si con facilidad mediante una pestaña dando unas condiciones de elemental estanqueidad para evitar que el vapor de agua presente durante el proceso fluya por la unión de las paredes de las mismas. fabricadas en aluminio fundido.
- 5.4** El sartén tapado para freír pescado entero tipo mojarra y / o Tilapia o similares, conservando las propiedades del producto, que se logran en una vasija sin tapar (abierta), y sin los riesgos causados por las salpicaduras del aceite caliente según las reivindicaciones 5.1 , 5.2 , 5.3 caracterizado por la fabricación en aluminio fundido o estampado del recipiente y su correspondiente tapa.
- 5.5** El sartén tapado para freír pescado entero tipo mojarra o Tilapia y / o similares, conservando las propiedades del producto, que se logran en una vasija sin tapar (abierta), y sin los riesgos causados por las salpicaduras del aceite caliente según las reivindicaciones 5.1 , 5.2 , 5.3 ,5.4 caracterizado por el recubrimiento superficial interno del recipiente y la tapa con material antiadherente que evita que el alimento se pegue mientras se esta fritando.
- 5.6** El sartén tapado para freír pescado entero tipo mojarra o Tilapia y / o similares, conservando las propiedades del producto, que se logran en una vasija sin tapar (abierta), y sin los riesgos causados por las salpicaduras del aceite caliente según las reivindicaciones 5.1 , 5.2 , 5.3 , 5.4, 5.5 caracterizado por disponer en su tapa de dos orificios que no solo le permiten equilibrar la presión interna del vapor de agua generado con la presión atmosférica externa sino que además posibilita el paso de un utensilio en forma de U, elaborado en acero inoxidable y

recubierto con antiadherente, con el cual es posible colocar el pescado dentro del aceite sin ningún riesgo de salpicadura.

5.7 El sartén tapado para freír pescado entero tipo mojarra o Tilapia y / o similares, conservando las propiedades del producto, que se logran en una vasija sin tapar (abierta), y sin los riesgos causados por las salpicaduras del aceite caliente según las reivindicaciones 5.1 , 5.2 , 5.3 , 5.4, 5.5, 5.6 caracterizado por una manija en forma de T colocada en la parte superior de la tapa que no solo permite maniobrar con facilidad la misma sino que se constituye en un soporte para dar una posición transversal a la tapa sobre el recipiente de tal manera que el exceso de aceite escorra libremente dentro del recipiente.

5.8 El sartén tapado para freír pescado entero tipo mojarra o Tilapia y / o similares, conservando las propiedades del producto, que se logran en una vasija sin tapar (abierta), y sin los riesgos causados por las salpicaduras del aceite caliente según las reivindicaciones 5.1 , 5.2 , 5.3 , 5.4, 5.5, 5.6, 5.7 caracterizado por la posibilidad de tener dos versiones de tapa: una económica del mismo material del recipiente y con igual recubrimiento , u otra de lujo en vidrio refractario que permite observar el color del pescado y retirarlo cuando se considere oportuno.

REQUISITOS MINIMOS PARA AD

SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO
Radicación: 00000000 00000000 Folio: 13
Fecha (MD): 25-12-21 11:49:57
Trámite: 1 003 PATENTES D 1 REGISTRO/ 411 PRESENTAC
Dependencia: 8000 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

PATENTE DE INVENCION []

MODELO DE UTILIDAD []

- Indicación de que se solicita la concesión de 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 []

COMPLETA []

INCOMPLETA []

DISEÑO INDUSTRIAL []

- Indicación de que se solicita el registro de 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 []

- Indicación de que se solicita el registro de un Esquema de trazado []
- Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud []
- Representación gráfica del esquema de trazado []
- Comprobante de pago de las tasas establecidas []

COMPLETA []

INCOMPLETA []


Firma Responsable

Fecha _____

Carrera 13 No. 27-80 Piso 5 y 10
Conmutador: 334 12 21-2-3-4
Fax: 281 31 26 e-mail: info@ic.gov.co
Santa Fe de Bogotá D.C. - Colombia



12

Industria y Comercio

SUPERINTENDENCIA

2020
Bogotá DC

Señor
CARLOS ARTURO JIMENEZ RODRIGUEZ
Solicitante
Cra 43 No. 24-29, apartamento 401
Tel. 269 92 27
Bogotá D.C.

REFERENCIA:	Radicación No.	00-86932
	Trámite	003
	Evento	001
	Actuación	416
	Oficio No.	0895
	Folios	001

Teniendo en cuenta que la solicitud de privilegio de patente de modelo de utilidad 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 del Acuerdo de Cartagena, y en las demás disposiciones vigentes sobre la materia, se envía el extracto de la solicitud a la Oficina de Comunicaciones para efecto de su publicación en la Gaceta de Propiedad Industrial, conforme lo establece el artículo 40 de la Decisión 486 del Acuerdo de Cartagena, en concordancia con el artículo 85 de la misma decisión.

Cúmplase

Dado en Bogotá DC, a los **29 MAR. 2001**


ALIX CARMENZA CÉSPEDES DE VERGEL
Jefe de la División de Nuevas Creaciones

Bogotá, DC, El extracto de esta solicitud fue publicado en el número **505**
de la Gaceta de Propiedad Industrial, de fecha **27-06-2001**, El término hábil señalado por
la ley expiró el **y SI ___ NO ___** se presentaron observaciones por parte de terceros.

Carrera 13 No. 27-00 Pisos 5, 7 y 10
Conmutador: 382 0840
Fax: 382 2695
E-mail: Info@sic.gov.co
Bogotá, D.C., Colombia