

Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

02 22138

0

INDUSTRIA Y COMERCIO

Radicación: 0222138

Folios: 29

Fecha (CD): 2002-03-12 12:51:11

Trámite: C33 PATENTES D 1 REGISTRO/ 411 PRESENTA

Dependencia: 6363 DIVISION DE MARCAS COMERCIALES

FORMULARIO ÚNICO DE SOLICITUD DE PATENTE
2000-3

1

SOLICITUD DE:

☐ Patente de Invención

☒ Patente de Modelo de Utilidad

2

SOLICITANTE

Nombre: JHON JAIRO MEJIA

Dirección: Carrera 43 B # 11 - 10

Teléfono:

Fax:

E-mail:

Domicilio: MEDELLIN

IDENTIFICACIÓN

C.C. ☒ NIT ☐

C.E. ☐ Otro ☐

Número 2.774.417

3

REPRESENTANTE
O APODERADO

Nombre: HELENA CAMARGO WILLIAMSON

Dirección: Carrera 11 # 71 - 40 Oficina 1001

Teléfono: 2127140 - 2357100

Fax:

E-mail: totbrand@multi.net.co

IDENTIFICACIÓN

C.C. ☒ NIT ☐

C.E. ☐ Otro ☐

Número: 35.485.288 TP 76885

4

INVENTOR (ES)
(72)

Nombre: JHON JAIRO MEJIA

Dirección: Carrera 43 B # 11 - 10

Teléfono:

Fax:

E-mail:

Domicilio: MEDELLIN

IDENTIFICACIÓN

C.C. ☒ NIT ☐

C.E. ☐ Otro ☐

Número: 2.774.417

5

Título (84) _ RECEPTACULO QUE INCLUYE UN SISTEMA MEJORADO DE CALENTAMIENTO
Y/O ENFRIAMIENTO INSTANTANEO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

6

Clasificación Internacional (81) B65D 6/00

7

Prioridad

SI ☐ NO ☒

(33) País de Origen

(32) Fecha

(31) Número de Solicitud

8

Para publicar a partir de la fecha de la presente solicitud a los:

6 meses ☒

12 meses ☐

18 meses ☐

Otro ☐

9

Comprobante de pago No. 18.588

Fecha: Febrero 27 de 2002

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

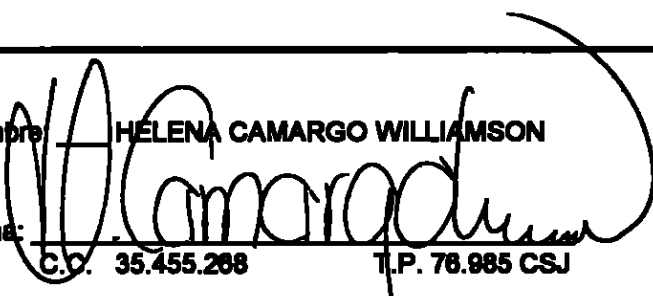
10

ANEXOS

- ☒ Comprobante de pago de la tasa de presentación de la solicitud.
- ☐ Comprobante de pago de la tasa por concepto de excedente de palabras en la publicación.
- ☐ Comprobante de pago por reivindicación de prioridad.
- ☐ Certificado de existencia y representación legal cuando el solicitante sea persona jurídica.
- ☒ Poderes, si fuere el caso.
- ☐ Copia certificada de la primera solicitud, si se reivindica prioridad.
- ☐ Traducción simple de la primera solicitud, si se reivindica prioridad.
- ☐ Documento de cesión del inventor al solicitante o a su causante.
- ☒ Descripción de la invención.
- ☐ Una o más reivindicaciones.
- ☒ Dibujos y/o planos necesarios
- ☐ De ser el caso, copia del contrato de acceso.
- ☐ De ser el caso, documento que acredite la licencia o autorización de uso de conocimientos tradicionales de las comunidades indígenas.
- ☐ De ser el caso, certificado de depósito del material biológico
- ☐ Arte final 12X12 y 6X6 cm.
- ☐ Resumen y extracto para publicación.

11

Nombre: HELENA CAMARGO WILLIAMSON

Firma: 
C.C. 35.455.268 T.P. 76.985 CSJ

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

Señores

**DIVISION DE NUEVAS CREACIONES
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
Bogotá D.C.**

JHON JAIRO MEJIA, mayor de edad, vecino de Medellín, Colombia, identificado como aparece al pie de mi firma, obrando en nombre propio, otorgo poder especial, amplio y suficiente a la doctora **HELENA CAMARGO WILLIAMSON**, abogada en ejercicio, mayor de edad y vecina de Bogotá D.C., identificada como aparece al pie de su firma, para que inicie y lleve a su terminación proceso GUBERNATIVO para el registro de la **PATENTE DE MODELO DE UTILIDAD** denominada: **"SISTEMA DE CALENTAMIENTO Y/O ENFRIAMIENTO INSTANTANEO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS"**

La apoderada queda facultada para recibir, desistir, transigir, sustituir y reasumir este poder.

John Jairo Mejia G.
JHON JAIRO MEJIA
C.C. No. 2.774.417 de Medellín

Acepto el poder:

HELENA CAMARGO W.
C.C. No. 35'455.268 de Usaquén
T.P. No. 76.983 del C.S.J.



NOTARIA VEINTE DEL CIRCULO DE MEDELLIN

Este memorial dirigido a Superintendencia
de Ind. y Comercio fue presentado personalmente
ante la susrita NOTARIA por Jhon Jairo
Mejia Gaviria
identificado(s) con la(s) cédula(s) Nos. 2.774.417
Red
X John Jairo Mejia G.

Medellín, 20 ** 25 ENE 2002

4

**TITULO: RECEPTÁCULO QUE INCLUYE UN SISTEMA
MEJORADO DE CALENTAMIENTO Y/
INSTANTÁNEO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.**

RESUMEN DEL MODELO DE UTILIDAD

El presente modelo de utilidad tiene por objeto un receptáculo que incluye un sistema mejorado de calentamiento y/o enfriamiento instantáneo de alimentos y bebidas, que comprende un cuerpo principal con una parte superior cerrada y una parte inferior cerrada al medio que, además, comprende dos secciones de cámara separadas por un medio frágil que alojan dos productos químicos, que al mezclarse proporcionan el frío o el calor necesario para enfriar o calentar el alimento o la bebida. La finalidad del módulo es proporcionar de manera instantánea frío o calor; un producto apto para consumo humano, mediante una leve presión en la base inferior que activa el sistema.

DESCRIPCIÓN DEL MODELO DE UTILIDAD

La presente Invención se relaciona con contenedores que presentan un sistema mejorado de autocalentamiento y/o autoenfriamiento instantáneo portátil.

La industria de alimentos ha definido muchas propuestas para el autocalentamiento y/o autoenfriamiento de contenedores. Generalmente, sin embargo, estas propuestas han requerido configuraciones enteramente nuevas de contenedores donde las líneas de producción existentes deben reformarse totalmente. Tales contenedores por lo tanto requieren una inversión muy significativa por parte de los fabricantes de alimentos. Otras propuestas requieren que el sistema de autocalentamiento y/o autoenfriamiento sea incorporado dentro del contenedor antes de ser llenado por el alimento. Esto generalmente requiere de un sistema adicional de pasteurización, esterilizado, u otros tratamientos en el contenido del contenedor a riesgo de dañar o afectar de forma adversa el sistema de autocalentamiento y/o autoenfriamiento.

Es un objeto de la presente invención el reducir las desventajas previamente propuestas.

Un primer aspecto de la presente invención es proporcionar un contenedor para un alimento que tiene un cuerpo principal tubular periférico definiendo una pared lateral. Dicha pared lateral se limita por un primer y un segundo miembros de cierre adyacentes como extremos superior e inferior. El extremo superior define la cima con el primer miembro de cierre y el extremo inferior define la base con el segundo miembro de cierre.

Dicho cuerpo principal y dichos miembros de cierre definen el receptáculo para contener un alimento.

El primer miembro de cierre se desarrolla circularmente sobre el extremo superior definiendo la pared lateral y cerrando la cima del contenedor. Dicho primer miembro de cierre presenta medios de apertura para vaciar el alimento contenido.

El segundo miembro de cierre comprende una cavidad interna de configuración cónica con vértice semiesférico que se extiende hacia el centro del contenedor y a lo largo de dicha pared periférica substancialmente por el eje longitudinal de dicho contenedor, en donde dicha cavidad interna comprende una primera sección de cámara y una segunda sección de cámara separadas por un miembro frágil. Dicha cámara interna se define por una pared que por su lado externo está en contacto con el alimento y por el lado opuesto se encuentran las sustancias a reaccionar. Dicha primera sección de cámara comprende la base de la cavidad interna y se desarrolla hacia la segunda sección de cámara iniciando con una configuración cilíndrica. Dicha segunda sección de cámara se extiende sobre una parte mayor de la longitud de dicho eje longitudinal que la primera sección de cámara.

La cavidad interna presenta un sistema de activación conformado por un cono centrado y formado por la pared inferior de la primera sección de cámara que se extiende sobre el eje longitudinal del contenedor hasta hacer contacto con el miembro frágil de base de la segunda sección de cámara.

En una modalidad preferida el contenedor es recubierto externamente sobre la pared lateral por un material aislante térmico para conservar el calor o el frío y para evitar el contacto, directo del contenedor, con el usuario.

La cavidad interna se puede proporcionar en algún contenedor convencional sin afectar la configuración o el tamaño externos del contenedor, aunque reduzca la capacidad del mismo. Esto significa que un contenedor de la invención se puede llenar en líneas existentes sin dificultad. Además, a causa de su extensión longitudinal, la cavidad interna proporciona un área de superficie mayor en el contacto con el contenido del contenedor para la transferencia máxima del calor ó del frío.

Preferiblemente, las sustancias a reaccionar se pueden escoger de una pluralidad existente en el mercado, de manera que el contenedor se puede adaptar para retener calor o frío, a elección del fabricante, el detallista o el usuario en la dependencia sobre la sustancia a reaccionar escogida.

En una modalidad preferida, el miembro frágil es formado de material flexible laminado y la pared de la cavidad interna es conformado de un material de alta conductividad térmica, para una transferencia de calor ó de frío optima entre la cavidad que contiene el alimento y la cavidad interna que contiene las sustancias a reaccionar. Así, la materia de hoja del miembro frágil es generalmente metal, preferiblemente aluminio. En una modalidad, el material de hoja del miembro frágil se forma como una pared periférica cilíndrica que define la base de la segunda sección de cámara.

El contenedor y su pared lateral, pueden ser del tamaño y la configuración apropiada. En una modalidad preferida, como se definió anteriormente, la pared lateral es de configuración tubular periférica cilíndrica, por ejemplo, como una lata de bebida carbonatada. No obstante, puede tener diferentes configuraciones.

El contenedor puede ser elaborado por algún medio apropiado. Por ejemplo, el contenedor se puede fabricar en dos partes. Actualmente, se prevé que el contenedor se fabricará en tres partes, a saber, la cámara interna, la pared periférica y el miembro superior de cierre.

El contenedor puede ser de algún material apropiado, por ejemplo, de material metálico o de plástico. Sin embargo, cuando se requiere generalmente que la pared periférica que define de la cavidad interna sea de metal u otro material conductivo, se prefiere que el resto del contenedor sea hecho del mismo material. El metal del contenedor puede ser, por ejemplo, aluminio.

También, se puede requerir de aislar el contenido del contenedor y/o para proteger a usuarios del calor o del frío del contenedor. En este respecto, la superficie exterior de la pared periférica se puede aislar en alguna manera requerida. Por ejemplo, una envoltura exterior de un material plástico que se proporciona en el exterior de la pared periférica. En una modalidad alternativa la pared periférica, por lo menos, se puede hacer de un material de plástico polimérico suficientemente grueso para proporcionar el aislamiento óptimo del calor.

Las sustancias a reaccionar se pueden arreglar para mantener el alimento del contenedor frío. Por ejemplo, las sustancias a reaccionar

pueden comprender un congelante. Este material es preferiblemente aquel que mantiene el contenedor a menos de 5 C°, por ejemplo, una mezcla de agua o agua pesada y un gel congelante. Tal adición congelante actuaría a partir de las reacciones químicas entre dos sustancias puestas en contacto a voluntad, tales como sales inorgánicas deshidratadas y agua.

Alternativamente, la adición puede comprender sustancias que al contacto calienten el alimento. Tales sustancias se pueden accionar químicamente. Tales sustancias pueden ser óxidos anhídridos de metales solos o en mezclas con agua en la cual se han disuelto ácidos orgánicos, preferiblemente de bajo peso molecular con un contenido de tres o menos carbonos y más específicamente ácido monocarboxílico del tipo oxálico. La importancia de esta aplicación radica en la mayor generación de energía calórica por masa de reactantes empleadas, por cuanto se aprovecha en forma adicional el calor de neutralización.

BREVE DESCRIPCIÓN DE LAS FIGURAS.

Para aclarar más la invención y sus ventajas comparadas con el arte conocido, se describen a continuación con la ayuda de los dibujos anexos, posibles formas de realización ilustrativos y no limitativos de la aplicación de dichos principios.

FIG. 1 Muestra una vista isométrica del contenedor objeto del presente modelo de utilidad.

FIG. 2 Ilustra en detalle la sección superior del contenedor objeto del presente modelo de utilidad.

FIG. 3 Muestra un corte longitudinal del contenedor.

FIG. 4 Ilustra el detalle del sistema de accionamiento.

FIG. 5 Enseña el elemento de seguridad del sistema.

La presente invención relaciona un contenedor 1, tal como se puede apreciar en las figuras. Las bebidas contenidas mediante este sistema pueden ser autocalentadas o autoenfriadas. Generalmente se requiere enfriar bebidas tales como cerveza, refrescos o té helado y calentar bebidas tales como té, café, chocolate o sopa.

La invención se relaciona con un contenedor 1 con un sistema mejorado de autocalentamiento y/o autoenfriamiento 2.

El primer aspecto de la presente invención es proporcionar un contenedor para un alimento que tiene un cuerpo principal tubular periférico 3 definiendo una pared lateral 4. Dicha pared lateral 4 se limita por un primer y un segundo miembros de cierre 5 y 6, adyacentes como extremos superior 7 e inferior 8. El extremo superior 7 define la cima 9 con el primer miembro de cierre 5 y el extremo inferior 8 define la base 10 con el segundo miembro de cierre 6.

Dicho cuerpo principal 3 y dichos miembros de cierre 5 y 6, definen el receptáculo 1 para contener un alimento 11.

El primer miembro de cierre 5 se desarrolla circularmente sobre el extremo superior 7 definiendo la pared lateral 4 y cerrando la cima 9 del contenedor 1. Dicho primer miembro de cierre 5 presenta medios de apertura 12 para vaciar el alimento 11 contenido.

El segundo miembro de cierre 6 comprende una cavidad interna 13 de configuración cónica 14 con vértice semiesférico 15 que se extiende hacia el centro del contenedor 1 y a lo largo de dicha pared periférica 3 substancialmente por el eje longitudinal de dicho contenedor 1, en donde dicha cavidad interna 13 comprende una primera sección de cámara 16 y una segunda sección de cámara 17 separadas por un miembro frágil 18. Dicha cavidad interna 13 se define por una pared 19 que por su lado externo esta en contacto con el alimento 11 y por el lado opuesto se encuentran las sustancias a reaccionar 20. Dicha primera sección de cámara 16 comprende la base 21 de la cavidad interna 13 y se desarrolla hacia la segunda sección de cámara iniciando con una configuración cilíndrica 22. Dicha segunda sección de cámara 17 se extiende sobre una parte mayor de la longitud de dicho eje longitudinal que la primera sección de cámara 16.

La cavidad interna 13 presenta un sistema de activación 23 conformado por un cono centrado 24 y formado por la pared inferior de la primera sección de cámara 16 que se extiende sobre el eje longitudinal del contenedor 1 hasta hacer contacto con el miembro frágil 18 que sirve de base de la segunda sección de cámara 17.

En una modalidad preferida el contenedor 1 es recubierto externamente sobre la pared lateral 4 por un material aislante térmico para conservar el calor o el frío y para evitar el contacto con el usuario. En una modalidad alternativa la pared periférica, por lo menos, se puede hacer de un material de plástico suficientemente grueso para proporcionar el aislamiento óptimo del calor o del frío. En este respecto, la superficie exterior de la pared periférica se puede aislar en alguna manera requerida. Por ejemplo, una envoltura exterior de un material polimérico que se proporciona en el exterior de la pared periférica.

Adicionalmente, la base 10 del contenedor 1 puede comprender medios de seguridad, tales como un elemento circular 25 que cubre la base 10. Dicha base 10 puede contener un labio periférico 26 al cual se sujeta a presión dicho elemento de seguridad 25 que a su vez presenta por su perímetro una cinta adyacente que a presión radial se sujeta al reborde de labio periférico 26.

El sistema de operación comprende primero levantar el elemento circular 25 para descubrir la base 10 del contenedor 1. Seguido es susceptible el aplicar una fuerza sobre la base 10 desde un punto centrado del contenedor 1 para que el cono centrado 24 ejerza fuerza puntual sobre el miembro frágil 18, y éste se desplace gracias a la plasticidad del material en dirección del eje longitudinal y rompa el sello, para que fluyan libremente las sustancias a reaccionar de la sección de cámara 16 y la sección de cámara 17 tal y como ilustra la figura 4. Así las cosas, dichas sustancias reaccionan y calientan o enfrían el alimento contenido. Una vez dicho alimento 11 ha aumentado o disminuido de temperatura es susceptible proceder a abrir el contenedor 1 gracias a los medios 12 de apertura del contenedor.

Sólo se han ilustrado a manera de ejemplo algunas modalidades preferidas de la invención. En este respecto, se apreciará que la

construcción del contenedor, así como las sustancias a reaccionar se puede escoger de una pluralidad de alternativas sin apartarse del espíritu de la Invención según las siguientes reivindicaciones.

REIVINDICACIONES

1. Receptáculo que incluye un sistema de calentamiento y/o enfriamiento instantáneo de alimentos y bebidas caracterizado por que comprende un contenedor para un alimento que tiene un cuerpo principal tubular periférico definiendo una pared lateral;

dicha pared lateral se limita por un primer y un segundo miembros de cierre adyacentes como extremos superior e inferior ;

donde el extremo superior define la cima con el primer miembro de cierre y el extremo inferior define la base con el segundo miembro de cierre;

donde dicho cuerpo principal y dichos miembros de cierre, definen el receptáculo;

donde el miembro de cierre se desarrolla circularmente sobre el extremo superior definiendo la pared lateral y cerrando la cima del contenedor ;

donde dicho primer miembro de cierre presenta medios de apertura ;

donde el segundo miembro de cierre comprende una cavidad interna de configuración cónica con vértice semiesférico que se extiende hacia el centro del contenedor y a lo largo de dicha pared periférica substancialmente por el eje longitudinal de dicho contenedor ;

en donde dicha cavidad interna comprende una primera sección de cámara y una segunda sección de cámara separadas por un miembro frágil;

y, donde dicha cavidad interna se define por una pared que por su lado externo esta en contacto con el alimento y por el lado opuesto se encuentran unas sustancias a reaccionar;

donde la primera sección de cámara comprende la base de la cavidad interna y se desarrolla hacia la segunda sección de cámara iniciando con una configuración cilíndrica ;

donde dicha segunda sección de cámara se extiende sobre una parte mayor de la longitud de dicho eje longitudinal que la primera sección de cámara; y,

en donde la cavidad interna presenta un sistema de activación conformado por un cono centrado y formado por la pared inferior de la primera sección de cámara que se extiende sobre el eje longitudinal del contenedor hasta hacer contacto con el miembro frágil que sirve de base de la segunda sección de cámara.

2. Receptáculo que incluye un sistema de calentamiento y/o enfriamiento instantáneo de alimentos y bebidas según la reivindicación 1 donde además el contenedor es recubierto externamente sobre la pared lateral por un material aislante térmico.

3. Receptáculo que incluye un sistema de calentamiento y/o enfriamiento instantáneo de alimentos y bebidas según la reivindicación 2 donde la pared periférica, es un material de polímero para proporcionar el aislamiento térmico.

4. Receptáculo que incluye un sistema de calentamiento y/o enfriamiento instantáneo de alimentos y bebidas según la reivindicación 1 donde la base del contenedor puede comprender medios de seguridad.

5. Receptáculo que incluye un sistema de calentamiento y/o enfriamiento instantáneo de alimentos y bebidas según la reivindicación 4 donde los medios de seguridad comprenden un elemento circular que cubre la base.

6. Receptáculo que incluye un sistema de calentamiento y/o enfriamiento instantáneo de alimentos y bebidas según la reivindicación 5 donde dicha base puede contener un labio periférico al cual se sujeta a presión dicho elemento de seguridad que a su vez presenta por su perímetro una cinta adyacente que a presión radial se sujeta al reborde de labio periférico .

7. Receptáculo que incluye un sistema de calentamiento y/o enfriamiento instantáneo de alimentos y bebidas según la reivindicación 1 donde el miembro frágil es formado de material flexible laminado, preferiblemente un metal.

8. Receptáculo que incluye un sistema de calentamiento y/o enfriamiento instantáneo de alimentos y bebidas según la reivindicación 7 donde el miembro frágil se forma como una pared circular que define la base de la segunda sección de cámara.

9. Receptáculo que incluye un sistema de calentamiento y/o enfriamiento instantáneo de alimentos y bebidas según la reivindicación 1 donde la pared de la cavidad interna es conformado de un material de alta conductividad térmica.

10. Receptáculo que incluye un sistema de calentamiento y/o enfriamiento instantáneo de alimentos y bebidas según la reivindicación 1 donde el contenedor puede ser elaborado a partir de un material metálico o de plástico o una combinación de ambos materiales.

11. Receptáculo que incluye un sistema de calentamiento y/o enfriamiento instantáneo de alimentos y bebidas según la reivindicación 1 donde las sustancias a reaccionar actúan a partir de reacciones químicas entre dos sustancias puestas en contacto, tales como sales inorgánicas deshidratadas y agua.

12. Receptáculo que incluye un sistema de calentamiento y/o enfriamiento instantáneo de alimentos y bebidas según la reivindicación 11 donde las sustancias a reaccionar comprenden óxidos anhídridos de metales o en mezclas con agua en la cual se han disuelto ácidos orgánicos, preferiblemente de bajo peso molecular con un contenido de tres o menos carbonos y más específicamente ácido monocarboxílico del tipo oxálico.

13. Receptáculo que incluye un sistema de calentamiento y/o enfriamiento instantáneo de alimentos y bebidas caracterizado por que comprende un contenedor para un alimento que tiene un cuerpo principal tubular periférico definiendo una pared lateral;

dicha pared lateral se limita por un primer y un segundo miembros de cierre adyacentes como extremos superior e inferior;

donde el extremo superior define la cima con el primer miembro de cierre y el extremo inferior define la base con el segundo miembro de cierre ;

donde dicho cuerpo principal y dichos miembros de cierre, definen el receptáculo;

donde el miembro de cierre se desarrolla circularmente sobre el extremo superior definiendo la pared lateral y cerrando la cima del contenedor;

donde dicho primer miembro de cierre presenta medios de apertura;

donde el segundo miembro de cierre comprende una cavidad interna de configuración cónica con vértice semiesférico que se extiende hacia el centro del contenedor y a lo largo de dicha pared periférica substancialmente por el eje longitudinal de dicho contenedor ;

en donde dicha cavidad interna comprende una primera sección de cámara y una segunda sección de cámara separadas por un miembro frágil;

y, donde dicha cavidad interna se define por una pared que por su lado externo esta en contacto con el alimento y por el lado opuesto se encuentran unas sustancias a reaccionar;

donde la primera sección de cámara comprende la base de la cavidad interna y se desarrolla hacia la segunda sección de cámara iniciando con una configuración cilíndrica;

donde dicha segunda sección de cámara se extiende sobre una parte mayor de la longitud de dicho eje longitudinal que la primera sección de cámara; y,

en donde la cavidad interna presenta un sistema de activación conformado por un cono centrado y formado por la pared inferior de la primera sección de cámara que se extiende sobre el eje longitudinal del contenedor hasta hacer contacto con el miembro frágil que sirve de base de la segunda sección de cámara;

adicionalmente el contenedor es recubierto externamente sobre la pared lateral por un material aislante térmico;

donde la pared periférica, es un material de plástico para proporcionar el aislamiento térmico;

donde la base del contenedor puede comprender medios de seguridad que comprenden un elemento circular que cubre la base ; y,

donde dicha base comprende un labio periférico al cual se sujeta a presión dicho elemento de seguridad que a su vez presenta por su perímetro una cinta adyacente que a presión radial se sujeta al reborde de labio periférico.

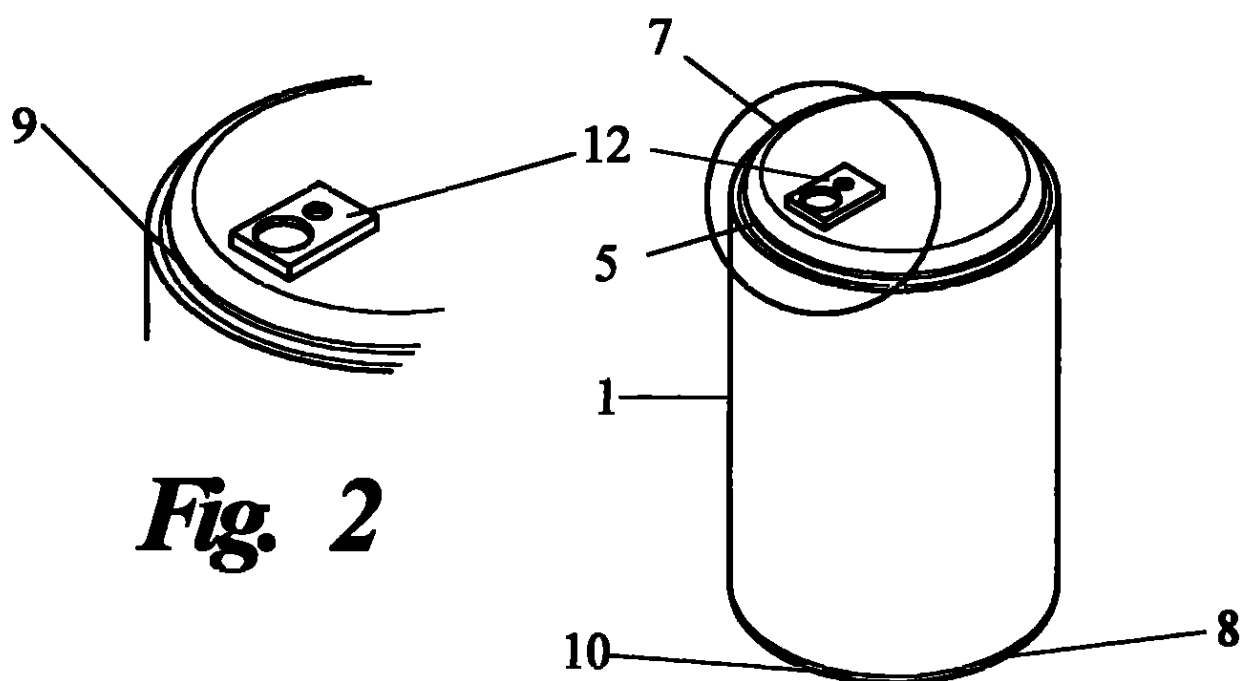
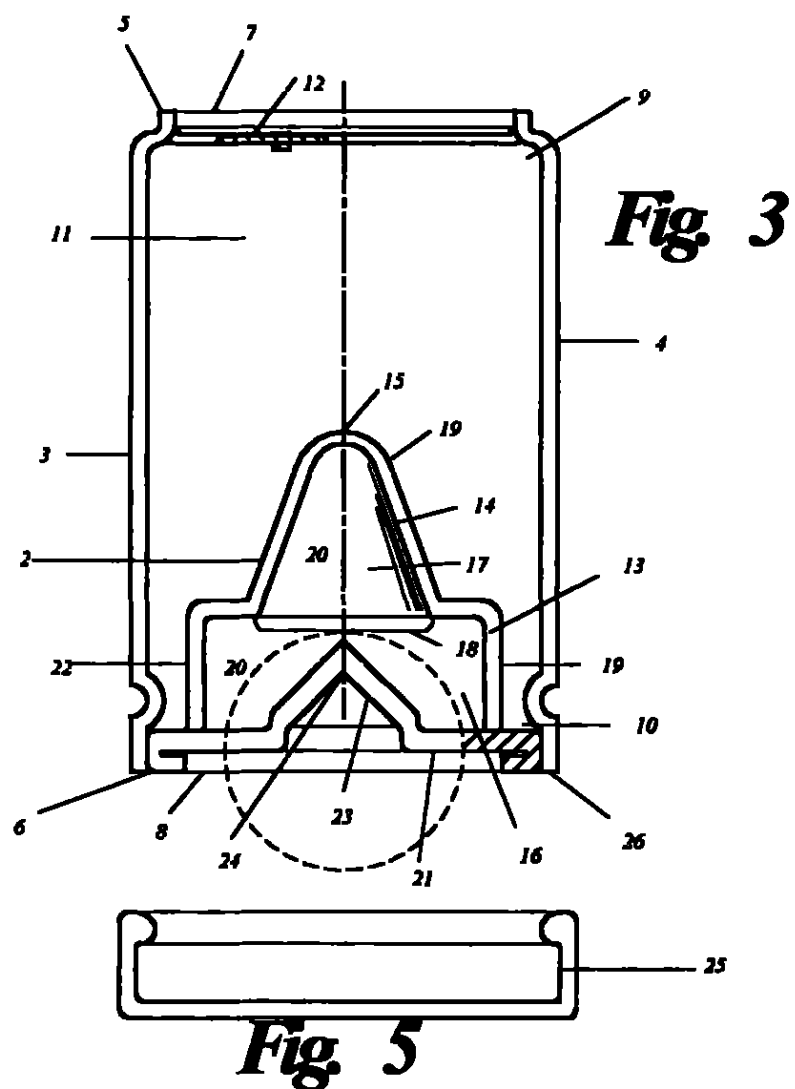


Fig. 2

Fig. 1



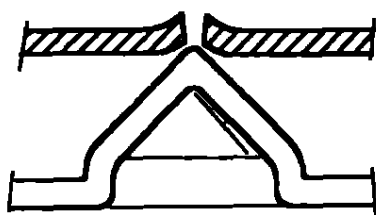


Fig. 4



Industria y Comercio

SUPERINTENDENCIA

007 . 200070035-2

SUPERINTENDENCIA Y COMERCIO

Radicación : 00002138

Folios: 28

Fecha (C/D): 2002-03-12 12:51:11

Trámite : C33 PATENTES D 1 REGISTRAR/ 411 PRESENTA

Dependencia: ECES DIVISION DE CUENTAS COMERCIALES

RECEPCION OFICIAL DE DATA : 02 - 11,500
 VALOR : MONEDA 3 DE 2002

***** CONSIDERACION *****

DEBITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PGO	VAL. PAGO
ACEFARREAS LTDA	CONSIGNACION	BANCO POPULAR	050-00110-6	2403735	03/07/2002	227.000.00

***** CONCEPTO *****

NUM. CONCEPTO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1 50005-01-01 SOLICITUDES	5 TRAMITES DE SOL. DE MODELO DE UTI	227.000.00
	TOTAL :	\$ 227.000.00

SUM: DOSCIENTOS VEINTISEIS MIL PESOS

RESPONSABLE :

RECEPCION OFICIAL DE DATA AL ESTABLECIMIENTO No.

Carrera 13 No. 27-00 Pisos 5, 7 y 10
 Conmutador 382 0840
 Fax 350 5220
 E-mail: info@sic.gov.co
 www.sic.gov.co
 Bogotá, D.C., Colombia

REQUISITOS NECESARIOS PARA PRESENTACIÓN Y AGILIZACIÓN DEL TRAMITE

	USUARIO	RADICADOR
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	[]	[]

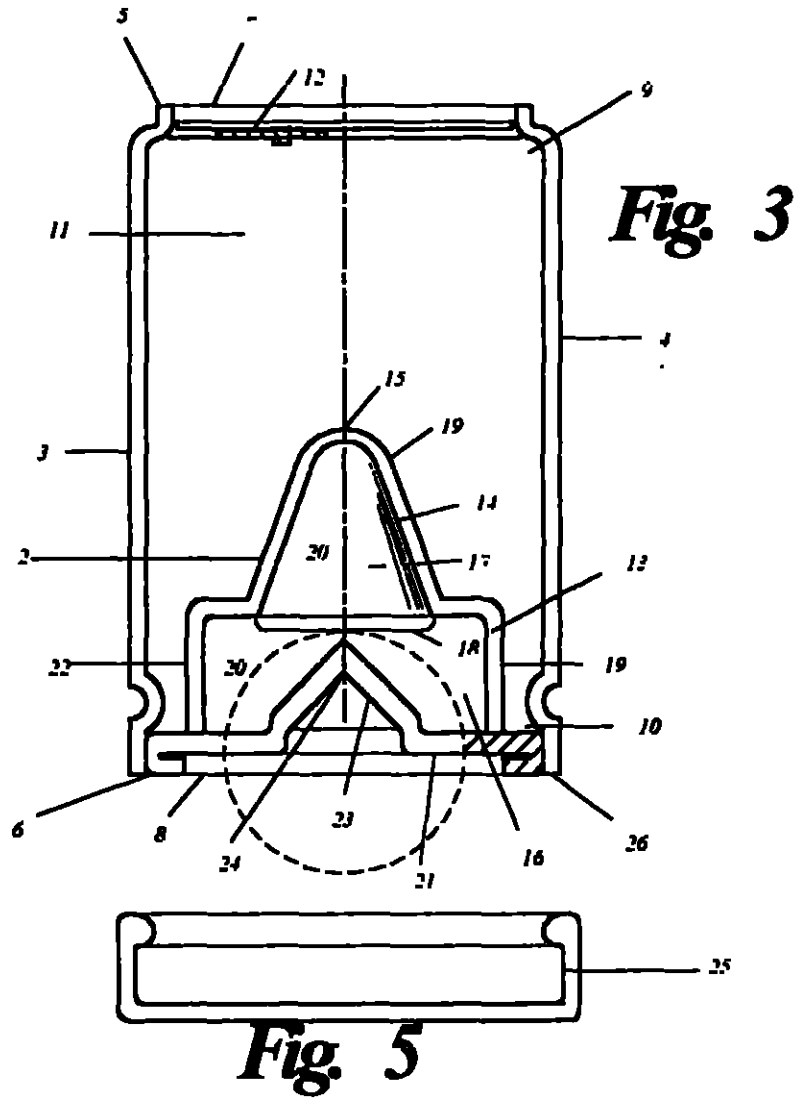
DISEÑO INDUSTRIAL []		
• Indicación de que se solicita el registro de Diseño Industrial.	[]	[]
• Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud.	[]	[]
• Representación gráfica y fotográfica del Diseño Industrial o muestra del material que incorpora el diseño.	[]	[]
• 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:

2022-03-12 12:51:11
Controlador 12 2 03 20
50 52 20 e mail: mte@superintendencia.gov.co



23

Folio 22

2020
Bogotá DC

Doctora
HELENA CAMARGO WILLIAMSON
Apoderada

REFERENCIA:	Radicación No.	02-22138
	Trámite	003
	Evento	001
	Actuación	416
	Oficio No.	1084
	Folios	001

Teniendo en cuenta que la solicitud de privilegio de patente que se tramita bajo el expediente indicado en la referencia, reúne los requisitos de forma establecidos en los artículos 26 y 27 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, y en las demás disposiciones vigentes sobre la materia, se envía el extracto de la solicitud a la Oficina de Comunicaciones para efecto de su publicación en la Gaceta de Propiedad Industrial, conforme lo establece el artículo 40 de la misma Decisión, en concordancia con el artículo 85 de la misma decisión.

Siendo manifestación expresa del interesado, la solicitud no será publicada antes de los 6 meses contados a partir de la fecha de presentación de la solicitud, esto es a partir del día 12 de septiembre de 2002.

Cúmplase
Dado en Bogotá DC, a los 3 de mayo 2002

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

Bogotá, DC, 10/05 El extracto de esta solicitud fue publicado en el número 521 de la Gaceta de Propiedad Industrial, de fecha 30-10-2002. El término hábil señalado por la ley expiró el 13-12-2002 y SI ☐ NO ☒ se presentaron oposiciones por parte de terceros.

202027

Carrera 13 N° 27-00 Pisos 5° y 10°
Commutador 334 1221-2-3-4
Fax 281 3125
Santafé de Bogotá, D.C. - Colombia

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

24

RADICACIÓN: 2-22138

EDICTO No. 8544

**LA SECRETARÍA GENERAL ADHOC
HACE SABER:**

Que esta Superintendencia profirió Resolución No. 14898 de 27-JUN-2005. Que el contenido de la parte resolutive es como sigue: El Superintendente Delegado para la Propiedad Industrial.

RESUELVE

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

ARTICULO SEGUNDO: Notificar el contenido de la presente resolución a la doctora Helena Camargo Williamson, o a quien haga sus veces, en su calidad de apoderada del señor Jhon Jairo Mejía, entregándole copia de la misma y advirtiéndole que contra ella procede el recurso de reposición ante el Superintendente Delegado para la Propiedad

industrial, del cual podrá hacer uso al momento de la notificación, o dentro de los 5 días hábiles siguientes a ella.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá, D.C., a los 27 JUN 2005

EL SUPERINTENDENTE DELEGADO PARA LA PROPIEDAD INDUSTRIAL,


GUILLERMO MARCENARO JIMENEZ

Para notificar a los interesados, se fija el presente EDICTO en lugar visible al público en la SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO, por el término de (10) diez días hábiles contados a partir de las 8:30 a.m. de hoy.

Secretaría General Ad-Hoc 18-JUL-2005
Secretaría General Ad-Hoc
EDICTO No. 8544

 Este edicto se desliza hoy 02-AGO-2005 a las cinco (5:00 p.m.) 