

V

Info

De: Diana Rafaela Rueda Guzmán [diana.rafaela.rueda@gmail.com]
Enviado el: martes, 19 de abril de 2011 1:57
Para: Superintendencia de Industria y Comercio
Asunto: repuesta requerimiento solicitud rad. 11-027914
Datos adjuntos: 2011-04-19 DESCRIPCIÓN DE INVENCION.pdf

Bucaramanga, 19 de abril de 2011

Señores:
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
Att.: José Luís Salazar López.
Director Nuevas Creaciones.
Bogotá.

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 11-027914- -00002-0000

Fecha: 2011-04-19 10:34:58 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 2 PATENTES Eje: 1 REGDEPOSITO
Act. 444 RESPUESTAREQUE Folios: 3

Ref.: Solicitud de patente de invención.
Radicado No.: 11-027914
Oficio No.: 05693

Adjunto respuesta a requerimiento referenciado.

2011/4/13 Superintendencia de Industria y Comercio <info@sic.gov.co>

Estimado usuario: Anexo encontrará la respuesta a su solicitud recibida por correo electrónico en esta Superintendencia

--
DIANA RAFAELA RUEDA GUZMÁN
MSN: rueda_diana@hotmail.com

Bucaramanga, 19 de abril de 2011

Señores:

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Att.: José Luis Salazar López.

Director Nuevas Creaciones.

Bogotá.

Ref.: Solicitud de patente de invención.

Radicado No.: 11-027914

Oficio No.: 05693

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
GELATINAS ARTÍSTICAS ENCAPSULADAS COMESTIBLES EN TERCERA DIMENSIÓN, DE FLORES, FIGURAS Y/O FRUTAS POR DENTRO.

Este producto es una capsula de gelatina que contiene en su interior flores, figuras o frutas que se pueden ver desde afuera. Tienen cualquier medida contada en onzas. Se prepara primero la capsula de gelatina, previamente refrigerada por 6 horas y luego se crea la figura dentro de la cápsula de gelatina, usando una técnica de inyección de colores.

1) Campo técnico: puede considerarse como decoración de alimentos sólidos.

2) Estado de la técnica conocido: la técnica utilizada es la inyección de colores dentro de la capsula de gelatina, diseñando las figuras, flores o frutas que se quieren conseguir, todo se realiza a mano alzada con las siguientes herramientas: inyectoras, cortadores y cucharas. Los alimentos necesarios son: 47g gramos de gelatina sin sabor de cualquier marca, 4 tazas de agua, 350 gramos de azúcar, 125 mililitros de leche, colorantes artificiales y sabores artificiales. Desventaja considerada: se derrite la gelatina con el exceso de calor.

3) Descripción de la invención: La invención es "Gelatina Artística Encapsulada Comestible De Figuras" que brevemente consiste en diseñar figuras de flores, figuras y/o frutas dentro de una capsula de gelatina previamente preparada para crear arte. Ventaja del alimento: entretenido y hermoso para el consumo humano. **Descripción detallada de la invención:** Cada diseño dentro de la capsula de gelatina es diferente y único.

4) Descripción de los dibujos: En las Figuras No. 1 de los dibujos presentes en la solicitud se observa la capsula de gelatina transparente que contiene la figura. En la Figura No. 2 se encuentra la flor o la figura que se realiza dentro de las capsulas de gelatina, esas flores pueden ser de diversos colores y sabores. También se puede variar y crear dentro de la capsula de gelatina figuras o frutas.

REIVINDICACIÓN DEL PRODUCTO
GELATINAS ARTÍSTICAS ENCAPSULADAS COMESTIBLES EN TERCERA DIMENSIÓN, DE FLORES, FIGURAS Y/O FRUTAS POR DENTRO.

Se solicita la protección para poder crear las gelatinas encapsuladas a nivel comercial y venderlas a las personas que las deseen, sin temor a ser copiadas por otras personas que quieran obtener ganancias por nuestra invención. Se espera la protección para comenzar la venta. Las gelatinas artísticas son productos comestibles de formas únicas. Es para consumo de la población humana.

Las gelatinas artísticas encapsuladas comestibles en tercera dimensión, de flores, figuras y/o frutas por dentro, se caracterizan por:

Ingredientes: 3 tazas de Agua, 47 gr. De gelatina sin sabor, 350gr. De Azúcar, 125 mililitros de leche, colorante artificial y saborizante artificial.

Preparación de capsula para la gelatina, base de la gelatina artística:

1. En 3 tazas de agua disolvemos 300 gramos de azúcar, calentamos a fuego lento hasta que hierva.
2. En un recipiente adicional se disuelve 35 gramos de gelatina sin sabor una taza de agua fría, se agrega una taza de sabor artificial.
3. Se introduce la gelatina previamente cuajada para ser disuelta lentamente, y al finalizar obtener es la base transparente de la gelatina artística.
4. Al molde donde se va a verter la mezcla se le pone una capa de mantequilla.
5. Se vierte la preparación en el molde y se deja refrigerar por 4 horas o más.

Preparación de los colores para decorar las capsulas de gelatina:

1. Se calienta fuego lento 125 mililitro de leche.
2. Se disuelve en 1 taza de agua 12 gramos de gelatina sin sabor.
3. Una vez hirviendo la leche le agregamos la mezcla de gelatina sin sabor y agua.
4. La mezcla final se divide en contenedores según los colores que se vayan a usar.
5. Se puede dejar hervir por unos minutos más la preparación anterior para obtener una mejor mezcla.
6. Cada contenedor va a tener un color artificial determinado y una gota del sabor que se desee.
7. Todos los colores se mantienen al baño de maria para mantenerlos líquidos.

Decoración:

1. Se toma una jeringa completa para cada color.
2. A la capsula transparente se aplican los colores, según la figura deseada, por detrás de la gelatina usando la inyectora. Con la jeringa se le va dando la forma a la figura que se desea crear.
3. La inyección consiste en introducir la punta de la jeringa dentro de la capsula de gelatina, sin llegar al otro extremo, y esparcir el color.
4. Se realiza el procedimiento anterior de manera repetitiva, de tal forma que se cree la figura deseada.
5. Al terminar la figura se vierte una capa de gelatina blanca como base de la capsula.
6. Se refrigera por 4 horas el producto total.

Producto Final:

1. Una capsula de gelatina con una figura en tercera dimensión, también en gelatina. Todo el producto es comestible.

RESUMEN DE LA INVENCIÓN

La Gelatina Artística Encapsulada Comestibles En Tercera Dimensión, De Flores, Figuras Y/O Frutas por dentro, consisten en la creación de una capsula de gelatina transparente en la cual se diseña la figura deseada con los colores hechos también con gelatina, por medio de la técnica de inyección de colores directamente en cada capsula de gelatina. Al finalizar se le aplica una base blanca a cada capsula.

DIANA RAFAELA RUEDA GUZMÁN
c.c. No. 63.541.410 de Bucaramanga

YNGRID PATRICIA RUEDA GUZMÁN
c.c. No. 63.501.142 de Bucaramanga

2020
Bogotá D.C.,

Doctor(a)
RUEDA DIANA
Apoderado(a) y/o Representante de
GUZMAN RUEDA YNGRID PATRICIA

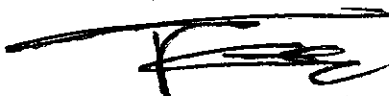
REFERENCIA	Radicación No. 11 27914
	Trámite 2
	Evento 1
	Actuación 416
	Oficio No. 13931
	Folios 1

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

Siendo manifestación expresa del interesado de efectuar la publicación "inmediato", esta se realizará en la próxima gaceta de Propiedad Industrial.

05 SET. 2017

Cumplase
Dado en Bogotá DC,



JOSE LUIS SALAZAR LOPEZ
Director de Nuevas Creaciones (c)

jesanch1