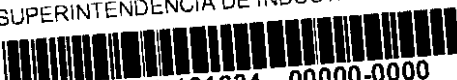


PETITORIO			
		SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO  No. 11-181634 - 00000-0000 Fecha: 2011-12-30 11:56:33 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO Act. 411 PRESENTACION Folios: 15	
FORMULARIO UNICO DE SOLICITUD DE PATENTE			
SOLICITUD DE:			
☒ Patente de Invención		☐ Patente de Modelo de Utilidad	
2 SOLICITANTES	Nombre: JAVIER MAURICIO AGUDELO RENDON JORGE DARIO RUEDA ORDOÑEZ Dirección: Calle 65 No. 46-55 Parque del Emprendimento Nacionalidad o Domicilio: MEDELLIN- COLOMBIA Lugar de Constitución: Teléfono: 2354112 Fax: e-mail: bialtec.tic@gmail.com		IDENTIFICACION ☒ C.C. ☐ NIT ☐ C.E. ☐ Otro Cual _____ Número: 98.761.307/87.063.544
3 REPRESENTANTE O APODERADO	Nombre: Andrés Márquez Acosta Dirección: Calle 11 B No. 41 - 53 Loma Lalinde - El Poblado Medellín Teléfono: (094) 6040450 Fax: e-mail: amarquez@contextointelectual.com		IDENTIFICACION ☒ C.C. ☐ NIT ☐ C.E. ☐ Otro Cual _____ Número 71.666.347 TP 156.659
4 INVENTOR(ES) (72)	Nombre: JAVIER MAURICIO AGUDELO RENDON JORGE DARIO RUEDA ORDOÑEZ Dirección: Calle 65 No. 46-55 Parque del Emprendimento, Medellín Nacionalidad o Domicilio: COLOMBIA		
5	Título (54) PROCESO PARA LA PRODUCCIÓN DE JARABE DE MALTOSA O YUCA A PARTIR DE HARINA DE YUCA SECA, DONDE LA CORRIENTE DE DESECHOS ES BIODEGRADABLE, NO TÓXICA		
6	Número de reivindicaciones Diez(10)		
7	Clasificación Internacional (51) _____		
8	(33) País de Origen	(32) Fecha	(31) Número de solicitud
Prioridad SI ___ NO ☒			
9	Para publicar a partir de la fecha de la presente solicitud a los: ___ 6 meses 12 meses ___X 18 meses ___ Otro Cuál _____		
10	Comprobante de pago No. _____		

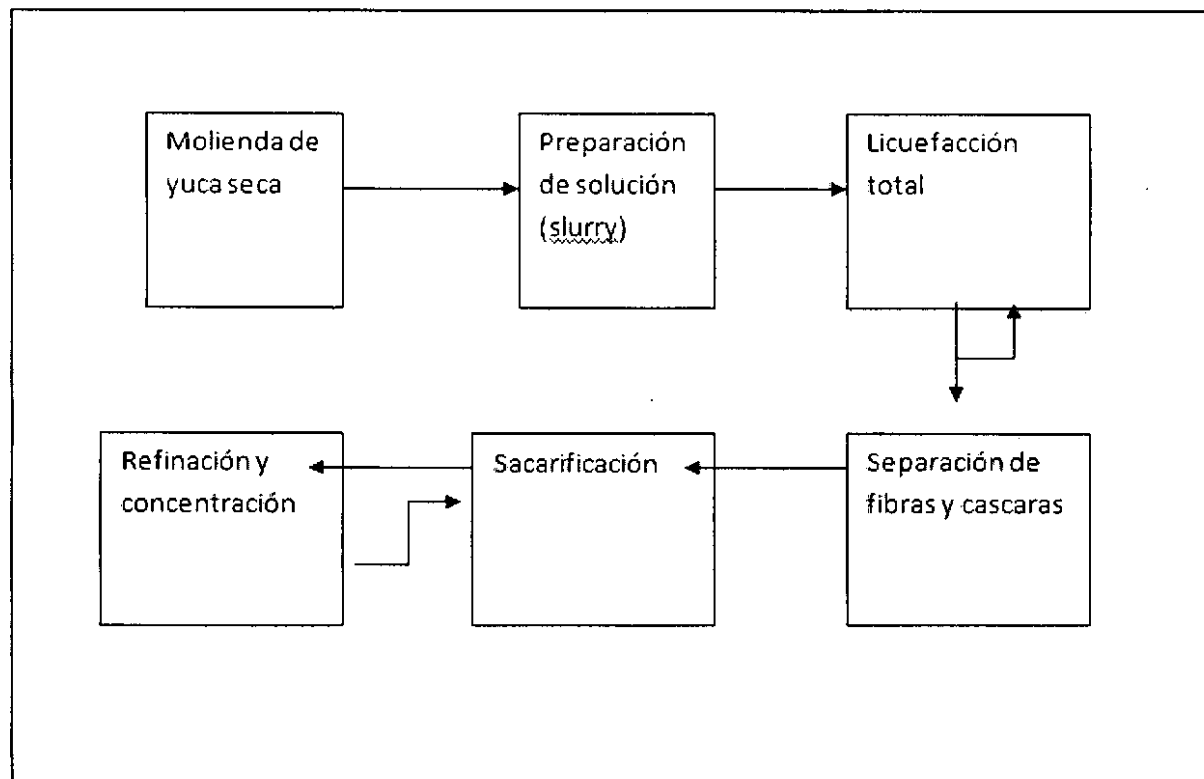
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
NIT : 800.176.089-2 No. 11 - 127617
Bogotá D.C., Diciembre 30 de 2011 - 11:53:26
RECIBIDO DE : CORPORACION CENTRO DE CIENCIA Y TECNOLC
CONS., BANCO DE BOGOTA 062754387 457652543 29/12/2011 \$1.142.01
1 50005-01-01 SOLICITUDES
1 TRAMITES DE SOL. DE PATENTE DE INVENCION 571.1
Valor Recaudado \$571.000.00 -****.

11

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 de la tasa por concepto reivindicación de prioridad.
- ☐ Documento que acredita la Existencia y Representación Legal cuando el solicitante sea persona jurídica.
- ☒ Poderes si fuere el caso.
- ☐ Certificado de la fecha de presentación de la solicitud de 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 inventor al solicitante o a su causante.
- ☒ Resumen.
- ☒ 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 de material biológico.
- ☐ Arte final 12 x 12
- ☐ De ser el caso, información sobre otras solicitudes de patente o títulos obtenidos en el extranjero por el mismo titular o su causante, relacionadas parcial o totalmente con la invención de esta solicitud.

12

FIGURA CARACTERISTICA:

13

Solicito la concesión de la patente,

NOMBRE:

ANDRES MARQUEZ ACOSTA

FIRMA:

C.C. 71.666.347 de Medellín T.P. No. 156.659 del C.S. de la J.

**PROCESO PARA LA PRODUCCIÓN DE JARABE DE MALTOSA O YUCA A
PARTIR DE HARINA DE YUCA SECA, DONDE LA CORRIENTE DE
DESECHOS ES BIODEGRADABLE, NO TÓXICA**

5

CAMPO TÉCNICO

La presente invención se relaciona con un proceso para la obtención de jarabe de maltosa o yuca a partir de materia prima que corresponde a harina de yuca seca, en lugar de almidón, donde dicho proceso se basa en el empleo de enzimas que hacen la separación de dicha materia prima con el fin de obtener el jarabe de maltosa o yuca y donde además se cuenta con un paso adicional de reformatión para adaptar lo existente en el estado de la técnica para harina de yuca, con el fin de obtener rendimientos mayores a lo conocido en el arte previo y para que la corriente de desechos obtenida después del proceso sea completamente biodegradable y se evite la contaminación del medio ambiente. En este sentido, el proceso de la presente invención permite obtener un producto final que puede ser utilizado como insumo de alimentos, es decir, como azúcar para lácteos, panadería, confitería, etc.

Adicionalmente, el proceso de la presente invención presenta la ventaja que teniendo en cuenta que la corriente de desechos es 100% biodegradable y no contiene componentes tóxicos, ésta puede ser utilizada en alimentación animal, lo cual representa un valor adicional al producto final obtenido por medio del proceso de la presente invención.

25

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

En la actualidad, existe una pluralidad de formas y procesos para la obtención de maltosa a partir de almidón, donde dichos procesos se basan en la transformación del almidón extraído de la fuente vegetal, actualmente la yuca se usa para producir almidón produciéndose el hecho que el almidón ligado a la fibra de la yuca se pierde en la extracción y no se aprovecha con el fin de convertirse en maltosa.

En este sentido, el protocolo optimizado para la producción de maltosa de alta pureza divulgado por P.N. Nehete, N.K. Shah, V. Ramamurthy y R.M. Kothari (World Journal of Microbiology and Biotechnology, Vol 8, Pag. 446), muestra un proceso simple y rápido para la producción de maltosa por medio de hidrólisis enzimática de almidón de tapioca, donde dicho proceso o protocolo incluye realizar licuefacción de 35% en peso de almidón de azúcar por medio de α -amilasa de bacteria a una temperatura definida a 3 a 5% en peso de azúcares reductores, seguido por sacarificación máxima con β -amilasa de cebada y pululanasa a 50°C por 24 a 30 horas, en donde dicho protocolo permite producir por lo menos 60% en peso de recuperación de maltosa y es adecuado para ser utilizado por la industria farmacéutica. Además, el protocolo es único en que utiliza almidón de tapioca fácilmente hidrolizado, no deja licor, permite una mayor recuperación de maltosa y permite la recuperación casi cuantitativa de maltodextrinas límite, lo cual puede ser considerado como un subproducto comercializable de valor agregado.

Sin embargo, el protocolo o proceso para la obtención de maltosa descrita en dicho documento presenta la desventaja que se produce a partir de almidón, lo cual es una práctica ampliamente conocida en el estado de la técnica que no permite que los desechos sean completamente biodegradables y por lo tanto, puede llegar a representar un problema para el medio ambiente.

De otra parte, el documento US 3998696 se refiere a un proceso para la producción de maltosa, es decir un método para producir una sustancia que contiene alto contenido de maltosa, por medio de sacarificación de almidón licuado con amilasa producida por una cepa *Streptomyces* al mismo tiempo, con o después de un tratamiento con beta-amilasa, donde la maltosa es un disacárido en el cual dos moléculas de D-glucosa se combinan entre sí por enlaces Alfa, que es polvo blanco o cristal muy soluble en agua, que tiene dulzura cuyo grado es 1/2 a 1/3 del de la sacarosa. Además, la maltosa obtenida por medio de este proceso se utiliza como agente edulcorante con el cual la sacarosa no es sacarina dotada y, también la maltosa se puede utilizar en diversos campos, tales como un medio de cultivo en las industrias de fermentación y un material para la producción de derivados como el maltitol y similares.

Al igual que con el documento mencionado anteriormente, la invención descrita en esta patente de los Estados Unidos parte de almidón y con una cepa específica del mismo, lo cual limita la aplicación de dicho proceso y no puede ser utilizado en cualquier tipo de industria, lo cual afecta el campo de aplicación y puede llegar a representar una desventaja ya que los costos de producción se pueden aumentar considerablemente.

Ahora bien, el documento US 4016038 divulga un proceso para la preparación de maltosa a partir de almidones, el cual permite para gelatinizar y dispersar uniformemente una suspensión de almidón altamente concentrada de una concentración tan alta como 10% o más de gelatinización a una temperatura elevada, donde hasta el momento de la presentación de esta anterioridad se consideraba casi imposible gelatinizar de manera uniforme y dispersar como pastas de almidón de alta concentración, y, según el proceso descrito en este

documento, el límite superior de la sacarificación de la suspensión de almidón se incrementa al descomponer de forma selectiva las uniones alfa-1,6-glucósido en el almidón a través de un alfa-1,6-glucosidasa y, de este modo, para que sea posible obtener una maltosa de alta pureza.

5

Así mismo, el documento US 4294623 divulga un método o proceso para la producción de maltosa de alta pureza a partir de almidón, en donde el almidón es sacarificado por beta-amilasa y alfa-amilasa y/o alfa-1,6-glucosidasa produciendo de esta forma licor sacarificado que contiene menos de 0,5% de glucosa, de 60 a 10 85% de maltosa, menos de 5% de maltotriosa junto con subproductos, tales como oligo-sacáridos y dextrina. Luego, este licor se pasa a través de las columnas llenas de carbón granular activo, las cuales tienen un pico de distribución de diámetro de microporo por encima y por debajo de 25 Å, respectivamente, bajo condición de velocidad especial (SV) por debajo de 2, eliminando de esta forma 15 dextrina y oligosacáridos y por lo tanto produciendo maltosa de alta pureza.

Finalmente, el documento US 2002012973 se relaciona con un proceso para la producción de maltosa de alta pureza y los productos obtenidos a partir de dicho proceso, donde los productos de maltosa son preparados por hidrólisis de almidón 20 con una enzima que se compone esencialmente de una enzima beta-amilasa, en donde el producto así preparado puede ser secado por aspersion, o se puede obtener un producto de alta pureza maltosa de los mismos a través de ultrafiltración. Así, el producto de maltosa de alta pureza tiene un bajo contenido de glucosa y oligosacáridos en el rango DP de 3 a 10. El almidón es tratado en 25 condiciones que son adecuadas para la hidrólisis de los componentes de amilosa del almidón para formar maltosa, y para la hidrólisis de la amilopectina de la fécula para formar maltosa y al menos un carbohidrato de alto peso molecular. En general, la mezcla resultante de los productos de hidrólisis de almidón con el

proceso descrito en este documento, comprende maltosa e hidratos de carbono de mayor peso molecular, con exclusión de otros importantes malto-oligosacáridos, donde dicha mezcla tiene un alto contenido de maltosa, y puede ser fácilmente resuelto mediante ultrafiltración en una fracción de maltosa que tiene un contenido de maltosa superior al 70%, en la mayoría de los casos sustancialmente mayor. Por otra parte, debido a la ausencia sustancial de otros malto-oligosacáridos derivados de la fracción de maltosa, como las que se presentan a través de procesos convencionales para la producción de maltosa, la mezcla puede ser resuelta a través de ultrafiltración, y no se requiere de ningún proceso de cromatografía de columna. Luego de la ultrafiltración, la mayor parte de la maltosa pasa a través de la membrana, dejando algo de maltosa en el retenido. Además, si se desea, la diafiltración se puede utilizar para separar sustancialmente toda la maltosa a partir de los hidratos de carbono de alto peso molecular en el retenido.

Al igual que con los documentos anteriormente mencionados, esta solicitud de patente de los Estados Unidos presenta la desventaja que se refiere a un proceso para la producción de maltosa a partir, únicamente, de almidón de yuca con enzimas de una cepa específica, lo cual puede considerarse como una limitación de aplicación de dicha maltosa, al tiempo que no puede ser considerado como un elemento o un producto final completamente biodegradable, lo cual afecta el medio ambiente y no es deseado.

De acuerdo con lo anterior, es evidente que en el estado de la técnica existe una necesidad por diseñar e implementar un proceso para la obtención de jarabe de maltosa o de yuca, donde dicho proceso no se basa en la utilización de una materia prima procesada como el almidón de yuca a partir de una cepa específica de almidón, sino que por el contrario, se realice a partir de harina, preferiblemente de yuca, con el fin que el proceso final obtenido pueda ser utilizado como insumo

de alimentos para consumo humano y donde los desechos obtenidos después del proceso implementado, puedan ser utilizados en una pluralidad de aplicaciones tal como alimentación animal, donde dichos desechos no representen un peligro para el medio ambiente, es decir que no sean contaminables.

5

BREVE DESCRIPCIÓN DE LAS FIGURAS

La figura 1 corresponde a un diagrama de bloques donde se ilustra el proceso de la presente invención.

10

DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA INVENCION

La presente solicitud se relaciona con un proceso para la producción de maltosa a partir de yuca seca, aprovechando el almidón ligado a la fibra.

15

De acuerdo con la presente solicitud, la yuca seca cortada en trozos es llevada a un sistema de molienda donde se generan partículas de tamaño menor (malla 100 – 150). Una vez se tiene la yuca molida como harina de yuca con todos sus componentes como la cascara, fibra y almidón, esta pasa a un proceso donde se forma una suspensión en agua entre 25 y 35%, o lechada. Esta lechada pasa a la fase de licuefacción total, donde se genera el desdoblamiento enzimático del almidón, incluido el que está ligado a la fibra, lo que garantiza un mayor rendimiento y aprovechamiento de la materia prima, a las condiciones propias de esta reacción enzimática, donde se utiliza una enzima tipo alfa amilasa termoestable.

20

25

El producto del proceso de licuefacción es sometido a pruebas de yodo para garantizar que todo el almidón inicial fue transformado a maltodextrinas solubles,

de lo contrario se realiza un reproceso hasta obtener almidón negativo. Una vez se han obtenido las características deseadas, es necesario separar las fibras y cascarras que están en el proceso desde la molienda por lo tanto el producto de la licuefacción es llevado a un proceso de separación de fibras, que contiene un tamiz transportador de media luna con un tornillo sin fin y al final una cámara de compactación de las fibras por donde las fibras que son separadas tienen una humedad cercana al 15% en peso. Todo el producto sólido filtrado de este proceso de separación contiene entre otras cosas, algunos azúcares, polisacáridos solubles y partículas coloidales.

10

El producto líquido obtenido de la etapa de separación pasa a una etapa de sacarificación para producción de maltosa empleando enzimas especiales, tal como enzimas tipo beta amilasas y pululanases para producir maltosa y no glucosas. Esta etapa de sacarificación se lleva a cabo a las condiciones óptimas de las enzimas empleadas. Después de cerca de 10 horas se mide la cantidad de maltosa producida y si ésta es superior al 70% del total de los azúcares y presenta una fermentabilidad superior al 90%, es llevada luego al proceso de refinación donde se retiran enzimas, coloides y demás partículas extrañas mediante procesos de filtración y ultrafiltración.

20

Una vez ha sido refinado, el jarabe de maltosa es concentrado en un evaporador al vacío donde alcanza los 80 grados brix para después ser empacado.

REIVINDICACIONES

1. Un proceso para la producción de maltosa, caracterizado porque emplea yuca seca a la cual no se le ha retirado ningún componente y porque
5 comprende las siguientes etapas:

- a. Molienda
- b. Formación de suspensión en agua
- c. Licuefacción enzimática
- d. Separación
- 10 e. Sacarificación
- f. Refinación

2. El proceso de acurdo con la reivindicación 1, caracterizado porque la yuca seca se parte en trozos.

3. El proceso de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado porque en la etapa a) la yuca se muele hasta un tamaño de malla 100 a malla 150.

4. El proceso de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado porque
20 el paso c) consiste en el desdoblamiento enzimático del almidón presente en la harina de yuca.

5. El proceso de acuerdo con la reivindicación 4, caracterizado porque el desdoblamiento se efectúa empelando enzimas capaces de asimilar el almidón
25 incorporado en las fibras de la yuca.

6. El proceso de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado porque la etapa de separación comprende la compactación del material filtrado, para garantizar que comprende hasta 15% de humedad.

5 7. El proceso de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado porque la etapa de sacarificación se lleva a cabo por un periodo de 10 horas, o hasta que el contenido de dextrosa es superior al 70% del total de azúcares presentes.

8. El proceso de acuerdo con la reivindicación 7, caracterizado porque
10 el producto resultante presenta una fermentabilidad de al menos 90%.

9. El proceso de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado porque la etapa de refinación se lleva a cabo empleando procesos de filtración y ultrafiltración.

15

10. El proceso de acuerdo con la reivindicación 9, caracterizado porque el producto es concentrado hasta que tiene un Brix de 80° y luego es empacado.

RESUMEN

La presente invención se relaciona con un proceso para la obtención de jarabe de maltosa o yuca a partir de materia prima que corresponde a harina de yuca seca, en lugar de almidón, donde dicho proceso se basa en el empleo de enzimas que hacen la separación de dicha materia prima con el fin de obtener el jarabe de maltosa o yuca y donde además se cuenta con un paso adicional de reformación para adaptar lo existente en el estado de la técnica para harina de yuca, con el fin de obtener rendimientos mayores a lo conocido en el arte previo y para que la corriente de desechos obtenida después del proceso sea completamente biodegradable y se evite la contaminación del medio ambiente. En este sentido, el proceso de la presente invención permite obtener un producto final que puede ser utilizado como insumo de alimentos, es decir, como azúcar para lácteos, panadería, confitería, etc. Además, la corriente de desechos del proceso es 100% biodegradable y no contiene componentes tóxicos, donde ésta puede ser utilizada en alimentación animal.

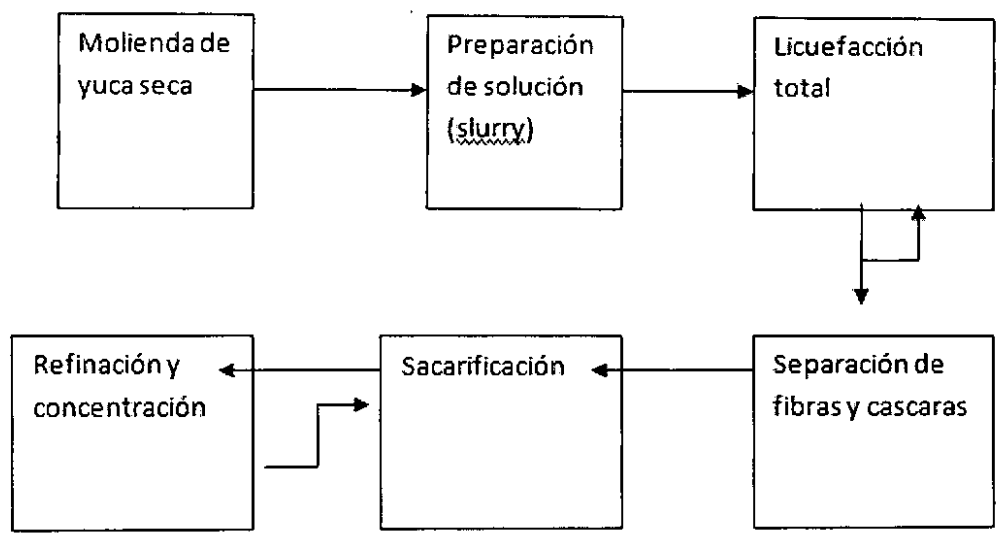


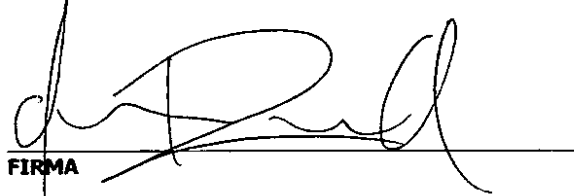
FIG. 1

PODER ESPECIAL

Yo, JORGE DARIO RUEDA ORDOÑEZ, por los derechos que represento en mi calidad de persona natural, identificado con Cedula de Ciudadanía No. 87.063.544 de Pasto, por el presente instrumento, confiero poder especial, amplio y suficiente a favor de: **Dr. Andrés Márquez Acosta y/o Dra. Catalina Arango Hoyos**, domiciliados en la ciudad de Medellín, Colombia, para que actuando conjunta o separadamente a nombre del (la) otorgante le (la) represente(n) en Colombia y/o el extranjero, ante cualquier entidad, autoridad y/o persona, especialmente ante las del orden Administrativo, Contencioso-Administrativo, Judicial y/o de cualquier otra que fuere, en todo lo referente a los siguientes asuntos:

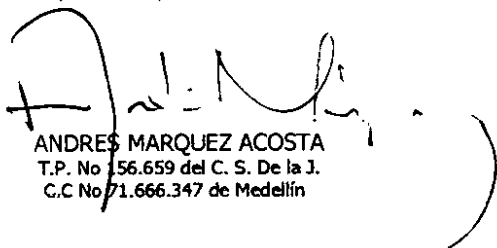
- 1 - Solicitar, tramitar, obtener, depositar y/o registrar cualquiera de las modalidades de Propiedad Intelectual tales como signos distintivos, nuevas creaciones, nuevas tecnologías, variedades vegetales, derecho regulatorio, secretos empresariales y cualquier otra creación intelectual; así como sus renovaciones o prórrogas, transferencias, cambio de nombre y/o domicilio, contratos, licencias y demás afectaciones que puedan surgir.
- 2 - Solicitar, tramitar, obtener y/o inscribir derechos de autor y derechos conexos, los contratos que dichos derechos generen, así como también la obtención de autorización de sociedades de gestión colectiva.
- 3 - Ejercer acciones de oposición, observación, impugnación, reposición, reclamación, apelación, revisión, cancelación y nulidad y demás que se relacionen con derechos derivados de los asuntos indicados, así como intervenir en los Procesos de Conocimiento, Juicios Civiles, Penales, Contenciosos-Administrativos, en acciones o juicios que promueva o se promuevan por el mandante y/o en contra del mandante y solicitar las medidas cautelares.
- 4 - Para que en todos los asuntos arriba mencionados este mandato sea suficiente, conferimos expresamente este Poder amplio y suficiente, para ejercer las facultades especiales establecidas en el Código de Procedimiento Civil, esto es: conciliar, transigir, comprometer el pleito en árbitros, desistir del pleito, deferir al juramento decisorio, absolver posiciones; y, recibir la cosa sobre la cual verse el litigio o tomar posesión de ella.
- 5 - Ejercer Procuración Judicial, y ratificar o no la agencia oficiosa.
- 6 - Los apoderados podrán sustituir parcial y/o totalmente el encargo efectuado, así como, reasumir el poder en cualquier momento.

Dado y firmado en Medellín, a los 29 días de Noviembre de 2011.


FIRMA

Nombre: JORGE DARIO RUEDA ORDOÑEZ
CC: No. 87.063.544 de Pasto

Aceptamos el poder:


ANDRÉS MARQUEZ ACOSTA
T.P. No. 156.659 del C. S. De la J.
C.C. No. 71.666.347 de Medellín


CATALINA ARANGO HOYOS
T.P. No. 147.057 del C.S. de la J.
CC. No. 43.877.164

NOTARIA
27
MEDELLIN

DILIGENCIA DE RECONOCIMIENTO
DE CONTENIDO Y FIRMA

Ante el suscrito Notario Veintisiete del Circulo de
Medellin Compareció

RUEDA ORDONEZ JORGE DARIO

quien se identificó con C.C. 87083544



NG

y declaró: Que el contenido del anterior documento es cierto y
que la firma que lo autoriza fue puesta por el En constancia firma

Medellin 30/11/2011 a las 01:17:26 p.m.

FIRMA

HECTOR ANTONIO LOPEZ OSORIO
NOTARIO 27 DEL CIRCULO DE MEDELLIN

0119i9kkijmm8jmm

Dirección: Calle 68 No 61 D 67 Tel: 211 26 11 Fax: 211 26 17 Email: notari27@unio.net.co





ContextoIntelectual

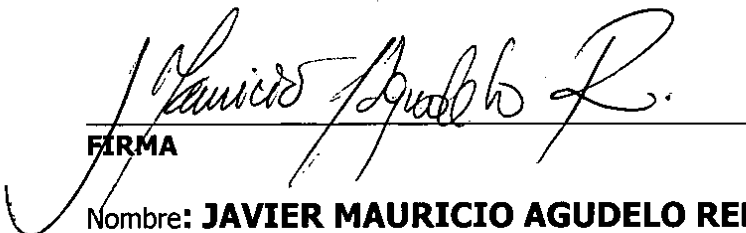
propiedad industrial, derechos de autor
& nuevas tecnologías

PODER ESPECIAL

Yo, **JAVIER MAURICIO AGUDELO RENDON**, por los derechos que represento como persona natural, con domicilio en la ciudad de **Medellín , Antioquia , Colombia**; por el presente instrumento, confiero poder especial, amplio y suficiente a favor de: **Dr. Andrés Márquez Acosta y/o Dra. Catalina Arango Hoyos**, domiciliados en la ciudad de Medellín, Colombia, para que actuando conjunta o separadamente a nombre del (la) otorgante le (la) represente(n) en Colombia y/o el extranjero, ante cualquier entidad, autoridad y/o persona, especialmente ante las del orden Administrativo, Contencioso-Administrativo, Judicial y/o de cualquier otra que fuere, en todo lo referente a los siguientes asuntos:

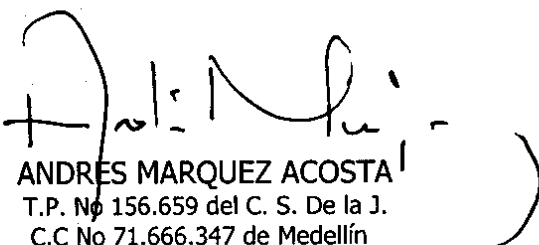
- 1** - Solicitar, tramitar, obtener, depositar y/o registrar cualquiera de las modalidades de Propiedad Intelectual tales como signos distintivos, nuevas creaciones, nuevas tecnologías, variedades vegetales, derecho regulatorio, secretos empresariales y cualquier otra creación intelectual; así como sus renovaciones o prórrogas, transferencias, cambio de nombre y/o domicilio, contratos, licencias y demás afectaciones que puedan surgir.
- 2** - Solicitar, tramitar, obtener y/o inscribir derechos de autor y derechos conexos, los contratos que dichos derechos generen, así como también la obtención de autorización de sociedades de gestión colectiva.
- 3** - Ejercer acciones de oposición, observación, impugnación, reposición, reclamación, apelación, revisión, cancelación y nulidad y demás que se relacionen con derechos derivados de los asuntos indicados, así como intervenir en los Procesos de Conocimiento, Juicios Civiles, Penales, Contenciosos-Administrativos, en acciones o juicios que promueva o se promuevan por el mandante y/o en contra del mandante y solicitar las medidas cautelares.
- 4** - Para que en todos los asuntos arriba mencionados este mandato sea suficiente, conferimos expresamente este Poder amplio y suficiente, para ejercer las facultades especiales establecidas en el Código de Procedimiento Civil, esto es: conciliar, transigir, comprometer el pleito en árbitros, desistir del pleito, deferir al juramento decisorio, absolver posiciones; y, recibir la cosa sobre la cual verse el litigio o tomar posesión de ella.
- 5** - Ejercer Procuración Judicial, y ratificar o no la agencia oficiosa.
- 6** - Los apoderados podrán sustituir parcial y/o totalmente el encargo efectuado, así como, reasumir el poder en cualquier momento.

Dado y firmado en Medellín a los 28 días de Septiembre de 2011


FIRMA
Nombre: **JAVIER MAURICIO AGUDELO RENDON**

No. Documento: **98.761.307**

Aceptamos el poder:


ANDRES MARQUEZ ACOSTA
T.P. No 156.659 del C. S. De la J.
C.C No 71.666.347 de Medellín


CATALINA ARANGO HOYOS
T.P No. 147.057 del C.S. de la J.
CC. No. 43.877.164

NOTARIA 27 MEDELLIN

DILIGENCIA DE RECONOCIMIENTO DE CONTENIDO, FIRMA E IMPRESION DACTILAR

Ante el suscrito Notario Veintisiete del Circulo de Medellin Compareció

AGUDELO RENDON JAVIER MAURICIO

quien se identificó con C.C. 98761307

NA

y declaró: Que el contenido del anterior documento es cierto y que la firma y huella que lo autorizan fueron puestas por él. En constancia firma:

Medellin 07/10/2011 a las 11:06:52 a.m.

[Firma manuscrita]

FIRMA

HECTOR ANTONIO LOPEZ OSORIO

NOTARIO 27 DEL CIRCULO DE MEDELLIN

im6yg5bcb6gbt6gg

Dirección: Calle 88 No 81 D 57 Tel: 211 26 11 Fax: 211 26 17 Email: notaria27@una.net.co





No. 11-181634- -00000-0000

Fecha: 2011-12-30 11:56:33 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 411 PRESENTACION Folios: 15

PATENTE DE INVENCION



MODELO D

☒	Indicación que se solicita una patente.
☒	Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud
☒	Descripción de la invención
☒	Dibujos de ser estos pertinentes
☒	Comprobante de pago de las tasas establecidas (De ser el caso formato de descuento)
Completa ☒	Incompleta ☐

PATENTE DE INVENCION PCT



MODELO DE UTILIDAD PCT



Art.33 Decisión 486/00, Circular Única

☐	Indicación que se solicita una PCT
☐	Copia de la solicitud en español, tal como fue presentada inicialmente (capítulo descriptivo, reivindicatorio, resumen)
☐	Dibujos de ser estos pertinentes
☐	Comprobante de pago de las tasas establecidas (de ser el caso formato de descuento)
Completa ☐	Incompleta ☐

DISEÑO INDUSTRIAL



(Art. 119 Decisión 486/00)

☐	Indicación que se solicita Diseño industrial
☐	Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud
☐	Representación gráfica y fotográfica del Diseño industrial o muestra del material que incorpora el diseño
☐	Comprobante de pago de las tasas establecidas
Completa ☐	Incompleta ☐

ESQUEMA DE TRAZADO



(Art. 92 Decisión 486/00)

☐	Indicación que se solicita un esquema de trazado
☐	Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud
☐	Representación gráfica de un esquema de trazado
☐	Comprobante de pago de las tasas establecidas
Completa ☐	Incompleta ☐



Sistema Nacional de Recaudos Comprobante de Pago Universal Individual

No. 45765254-3

1817 2000 2000 2000

Fecha: _____
Año: _____ Mes: _____ Día: _____

Código de
Convenio

Cuenta Corriente
Cuenta de ahorro

Número

Número

0677943

ESPACIO PARA EL TIMBRE

Nombre Convenio ó Empresa Recaudadora

Sequencia de atividades

Referencia: 1

Referencia 2

FORMA DE PAGO

Efectivo:	5 1142
-----------	--------

Choque	\$
--------	----

TOTAL A PAGAR	\$ 11.11
---------------	----------

Código	No. de cuenta	Número del cheque	...
--------	---------------	-------------------	-----

Banco	del cheque	Numero del cheque	Ciudad o plaza

Nota: Antes de presentar este formulario, sírvese discrepando completamente con éste en la información que se

Se pagará con cheque, favor de usar el folpado del mismo. El número de este comprobante, el nombre y número de los personales (Nombre, dirección y teléfono):

100-443887-1000

ANEXO

☐ Sin Anexo ☐ Papel

☐ Disquete ☐ Otro

☐ **Blockade** ☐ **Out**
 ...
 ...
 ...
 ...
 ...

Banco de Bogotá 217 Overdraft
 C/c 2140 ARAEP 21701 US\$20422 T13433
 200627534387 29/12/2011 14:29 H.NO
 SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA
 Y COMERCIO
 Valor Efectivo: 1,142,000.00
 Valor Cheques: 0.00 8
 Valor TC: 0.00
 Valor NO: 0.00
 Valor Total: 1,142,000.00

Nombre del depositante:

1 Teléfono:

6462452

Ente Intimucción está sujeto a verificación posterior. El(los) chequea(los) depositado(s) se reciben "Salvo buen cable" de manera que la operación sólo se efectúa efectiva. Los chequea(los) son pagados por el banco(los) beneficiario(s). En caso de que el(los) chequea(los) sean devueltos sin pago, esta operación se reanuda y el(los) chequea(los) se entregará(n) por parte del banco al cliente de la cuenta en la que se depositó(los). En consecuencia, la capitalización de los depósitos(los) no se interrumpirá. El(los) chequea(los) no impide(n) que el cliente pueda retirar los depósitos(los) en efectivo. En consecuencia, la capitalización de los depósitos(los) no se interrumpirá.

2a Copia: Para el depositante

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
NIT : 800.176.089-2 No. 11 - 127617

NIT : 800.176.089-2 No. 11 - 127617
Bogotá D.C., Diciembre 30 de 2011 - 11:53:26

RECIBIDO DE : CORPORACION CENTRO DE CIENCIA Y TECNOLC
CONS., BANCO DE BOGOTA 062754387 457652543 29/12/2011 5*1 142.01

1 50005-01-01 SOLICITUDES
1 TRAMITES DE SOL. DE PATENTE DE INVENCION 571.6

Valor Recaudó \$571.000.00 -**-**

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO			
PATENTE	☒	MODELO DE UTILIDAD	☐
SOLICITANTES, RAZON SOCIAL, O APELLIDOS Y NOMBRES		Jorge Rueda / Javier Abuelo	
DOMICILIO			
APODERADO			
TITULO			
CLASIFICACION			
EXPEDIENTE No.	FECHA DE SOLICITUD	ROLLO MICROFILM	
CERTIFICADO No.	FECHA DE CONCESION	VIGENCIA DESDE	HASTA
PRORROGA	CAMBIO DE NOMBRE		
TRASPASO A			
INVENTOR (ES)			
OTROS			