

IM.



Industria y Comercio

SUPERINTENDENCIA

Delegatura de Propiedad Industrial

División de Nuevas Creaciones

SOLICITUD

PATENTE DE INVENCION

21. EXPEDIENTE No.

04-119976

54. TITULO

Elaboración de Figuras Características
Para Pizzas sin desperdicio de masa

51. CLASIFICACION INTERNACIONAL

51 A21C 1/00

71. SOLICITANTE

Inver pizza S.A

DOMICILIO

Medellin, Colombia.

74. APODERADO

Mauricio Taramillo Campuzano.

22. BOGOTA, D.C.,

29 - Noviembre - 2004.

PETITORIO

SUBINDUSTRIA Y COMERCIO
 Radicación: 04119976 00000000 Folios: 21
 Fecha (IMP): 2004-11-29 16:37:49
 Trámite: 1 002 PATENTES D 1 REGISTRO/ 411 PRESENTAC
 Dependencia: 2929 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

FORMULARIO UNICO DE SOLICITUD DE PATENTE 2000-3

①

SOLICITUD DE:



Patente de Invención.



Patente de Modelo de Utilidad

②

SOLICITANTE
(71)

Nombre: INVERPIZZA S.A.
 Dirección: CRA 32 1B SUR 51-112
 Teléfono: _____ Fax: _____
 E-Mail: _____
 Domicilio: MEDELLIN, COLOMBIA

IDENTIFICACION

C.C. ☐ NIT ☒
 C.E. ☐ Otro ☐
 Número 811029535-7

③

REPRESENTANTE
O APODERADO
(74)

Nombre: MAURICIO JARAMILLO CAMPUZANO
 Dirección: CRA. 9 No. 73-24, BOGOTA COLOMBIA
 Teléfono: 310 7055 Fax: 310 6657
 E-Mail: mjaramillo@gomezpinzon.com

IDENTIFICACION

C.C. ☒ NIT ☐
 C.E. ☐ Otro ☐
 Número 80.421.942 TP 74.555
C.S.J.

④

INVENTOR (ES)
(72)

Nombre: JUAN FELIPE MONTOYA COCK
 Dirección: CRA 32 # 1B SUR 51 OF. 115
 Teléfono: 268 0808 Fax: _____
 E-Mail: _____
 Domicilio: MEDELLIN, COLOMBIA

IDENTIFICACION

C.C. ☒ NIT ☐
 C.E. ☐ Otro ☐
 Número 98.546.269

⑤

Título (54) ELABORACIÓN DE FIGURAS CARACTERÍSTICAS PARA PIZZAS SIN DESPERDICIO DE MASA

⑥

Clasificación Internacional (51)

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.

Fecha: NOVIEMBRE 2004

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 as 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

11

FIGURA CARACTERISTICA:

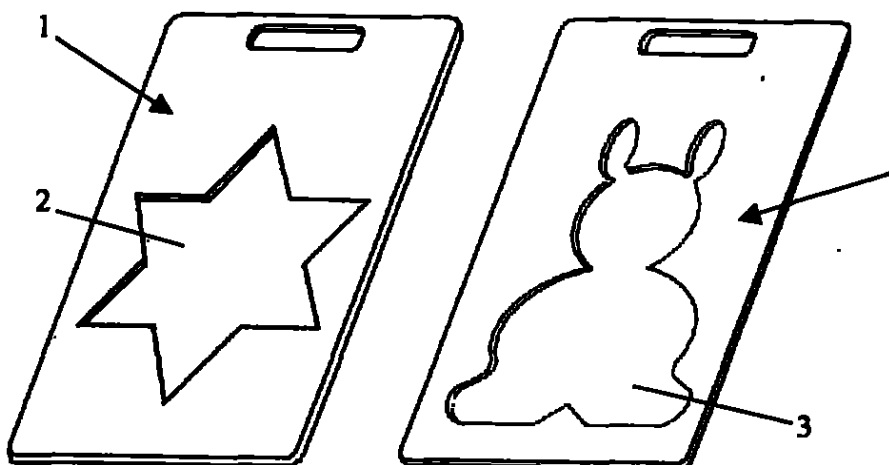


FIG. 1

12

NOMBRE: MAURICIO JARAMILLO CAMPUZANO

FIRMA:

C.C.

80.421.942
USAQUÉN

T.P. 74.555 C.S.J.

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

PATENTE DE INVENCION

**TÍTULO: PROCEDIMIENTO Y DISPOSITIVO PARA LA
PRODUCCIÓN DE PIZZA CONTORNEADA
SIN DESPERDICIOS DE MASA.**

RESUMEN CON EL OBJETO Y FINALIDAD DE LA INVENCION

Esta invención se refiere a un procedimiento y dispositivo para la producción de pizza contorneada. Particularmente, esta invención se refiere un procedimiento para contornear masa para pizza y al dispositivo, donde los pasos incluye ubicar la masa formando un círculo sobre el dispositivo; cortar radialmente hacia el centro hasta una tercera parte del radio según la figura deseada; doblar las aristas salientes para encajar la masa en el dispositivo de manera que se configura la forma deseada; y, retirar la masa formada mediante medios de extracción.

ARTE PREVIO

La invención consiste en un procedimiento y del dispositivo correspondiente para la producción de pizzas, bases de pizza y similares, partiendo de ingredientes frescos mediante producción individual de acuerdo con pedidos individuales.

Sobre esta materia, se conocen procedimientos y dispositivos para la producción automatizada industrial en serie de pizzas y bases de pizza, que incluyen fundamentalmente las siguientes etapas de trabajo: preparar la masa, incluida la fermentación de la masa, extrusionar la masa para la formación de una masa continua, cortar una cuerda de masa en porciones de masa, procesar las porciones de masa para obtener bases planas, redondas, sazonar y guarnecer, cocer en el horno, embalar para el consumo antes de la fecha de caducidad o para la congelación. Para acelerar la preparación de la masa, se utiliza en algunos procedimientos un granulado secado y pre-tratado, el sazonar y el guarnecer y/o rellenar se realizan en un número mínimo de pizzas del mismo tipo, concretamente durante el paso de las pizzas, que están colocadas a poca distancia entre sí en una cinta transportadora y que se cuecen, a continuación, en un horno; según algunos procedimientos, la pizza está colocada en moldes, para permitir la inserción en el horno. Las características técnicas de estos dispositivos conocidos no permiten producir pizzas en una producción atractiva a la vista, según pedidos individuales, tras la selección de una lista. Por el documento EP-A-0 554 926 se conoce, en particular, un procedimiento para la producción de pizza, en el que mediante porcionado de una cantidad de masa relativamente grande preparada, que se encuentra en un recipiente, se forman bolas de masa, que se laminan para

5

formar una base mediante una pareja de rodillos o en el que se forma la base mediante extrusionado, laminado y estampado, siempre partiendo de la gran cantidad de masa. Este procedimiento conocido presenta el inconveniente de que las pizzas son regularmente redondeadas sin formas atractivas al consumidor. Además, es de anotar que por lo general se obtiene desperdicio que en el mejor de los casos se puede reprocesar. Cuando no se puede reprocesar genera problemas de control de inventario.

OBJETO DE LA INVENCION

Por consiguiente, un primer objeto de la presente invención es evitar las desventajas del arte previo. Más particularmente, un objeto de la presente invención es el prestar un dispositivo y un procedimiento para formar pizza de contornos novedosos atractivos a la vista del consumidor.

De acuerdo con estos objetos, así como cualquier otro que llegare a existir, una característica de la presente invención reside en un procedimiento para contornear masa para pizza y al dispositivo, donde los pasos incluye ubicar la masa formando un círculo sobre el dispositivo; cortar radialmente hacia el centro hasta una tercera parte del radio según la figura deseada; doblar las aristas salientes para encajar la masa en el dispositivo de manera que se configura la forma deseada y sin desperdicios; y, retirar la masa formada mediante medios de extracción. Este procedimiento evita la formación de desperdicios los cuales son uno obstáculo para el manejo y control de inventarios de materia prima cuando se trata de hacer pedidos de producción individual de acuerdo con pedidos individuales.

Las características novedosas que se consideran como fundamento de la invención son expuestas en particular en las reivindicaciones adjuntas y las ventajas adicionales del mismo, se entenderán mejor sobre la descripción detallada siguiente con las modalidades preferidas y la debida referencia a los dibujos que la acompañan.

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, las posibles formas de realizaciones ilustrativas y no limitativas de la aplicación de dichos principios.

FIG. 1 Muestra dos de las múltiples modalidades de contorno que comprende los medios de molde del dispositivo de la presente invención.

FIG. 2 Muestra el conjunto de piezas que comprende el dispositivo de la presente invención.

FIG. 3 Muestra el paso de ubicación de la masa sobre los medios de molde de la presente invención.

FIG. 4 Muestra el paso de plegado del procedimiento de la presente invención.

FIG. 5 Muestra un siguiente paso de ubicación con los medios de retiro del dispositivo de la invención.

FIG. 6 Muestra un siguiente paso de retiro de la masa formada del procedimiento de la presente invención

DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA INVENCION

La presente invención, se refiere un procedimiento para contornear masa para pizza y al dispositivo, donde los pasos incluye ubicar la masa formando un círculo sobre el dispositivo; cortar radialmente hacia el centro hasta una tercera parte del radio según la forma deseada; doblar las aristas salientes para encajar la masa en el dispositivo de manera que se configura la forma deseada; y, retirar la masa formada mediante medios de extracción.

Esta invención según la figura 1, comprende un dispositivo de moldeado para conformar la masa para pizza de diferentes formas convenientes. Particularmente, la invención comprende medios de molde 1 con diferentes configuraciones de moldeado tales como la de contorno 2 de estrella o la de contorno 3 de animal. En modalidades alternativas, los medios de molde pueden comprender corazones, formas de vehículos tales como aviones o autos, y cualquier otra forma deseada.

El dispositivo de la invención según la figura 2, comprende medios de molde 1 con la figura pretendida, y, medios de recibo y/o retiro 4 de la masa contorneada, donde dichos medios de molde 1 comprenden una lamina de contorno poligonal sustancialmente plana y rígida, sobre la cual, a lo largo y a lo ancho de su superficie, comprende un alojamiento que puede ser una abertura pasante que comprende un contorno 2 de molde deseado, que para ejemplificar la invención, se ha dispuesto que el contorno 2 tenga forma de estrella. En una modalidad alternativa, la figura del molde puede estar repujada hasta aproximadamente la mitad del grosor del molde.

El procedimiento de conformación de la pizza contorneada, comprende los pasos de ubicar la masa preelaborada para pizza 5 sobre los medios de molde 1 de manera que cubra sustancialmente el contorno 2 de los medios de molde

1, conforme a la figura 3. La masa de pizza 5 debe comprender un capa suficientemente gruesa para no dividirse de manera no deseada y lo suficientemente delgada de manera que se pretenda un cocido uniforme en relación a la masa próxima a la superficie.

Una vez se ha ubicado por encima de los medios de molde 1 sobre el contorno 2, se deben practicar, en paso seguido, una pluralidad de cortes 6 radialmente o dirigidos hacia el centro hasta una tercera parte del radio, dependiendo de la figura deseada y de la distancia al centro, de manera que dichos cortes deben pretender tantos pliegue como se desee la figura de contorno 2.

Paso seguido, se deben doblar o plegar las aristas salientes 7 que forman los cortes 6 para encajar la masa en el contorno 2 del dispositivo de molde 1 de manera que la masa 5 se configura la forma deseada. En la figura 4 se aprecia la forma de doblar las aristas 7 salientes de los cortes 6 en la masa 5 para formar el contorno 2 del dispositivo 1.

Una vez se han elaborado todos los dobleces de las aristas 7 sobre los cortes 6 practicados, mediante los medios de retiro 4, se debe retirar la masa 5 formada conforme a la figura 5, donde se ubican dichos medios de retiro 4, en paso seguido, sobre los medios de molde 1, de manera que cubra el contorno 2, listo para un paso giro de 180° de los medios de molde 1 y su posterior retiro de la masa 5 de los medios de molde 1 conforme a la figura 6.

Una vez se ha retirado la masa 5 contorneada en una figura deseada, esta está lista para su posterior preparación de adiciones deseadas y su posterior cocción en un horno predeterminado para tal motivo.

Los medios de retiro 4 comprenden por su parte una estructura de bandeja. En modalidades alternativas la estructura de bandeja comprende una malla rodeada por una soporte, o puede comprender una base rígida sólida.

Los medios de molde 1 pueden comprender una pluralidad de formas deseadas, manteniendo siempre una configuración consolidada.

Sólo se han ilustrado a manera de ejemplo algunas modalidades preferidas de la invención. En este respecto, se apreciará que el procedimiento y dispositivo para la producción de pizza contorneada, así como los arreglos de contornos se puede escoger de una pluralidad de alternativas sin apartarse del espíritu de la invención según las siguientes reivindicaciones.

REIVINDICACIONES

1. Procedimiento para la producción de pizza contorneada **caracterizado porque** comprende los pasos de:

Ubicar la masa preelaborada para pizza (5) sobre medios de molde (1) de manera que cubra sustancialmente un contorno (2) de los medios de molde (1);

Una vez se ha ubicado por encima de los medios de molde (1) sobre el contorno (2), se deben practicar, en paso seguido, una pluralidad de cortes (6) radiales según la forma deseada o dirigidos hacia el centro hasta una tercera parte del radio o de la distancia al centro respectivamente, de manera que dichos cortes deben pretender tantos pliegues como se desee el contorno (2);

Paso seguido, se deben doblar o plegar las aristas salientes (7) que forman los cortes (6) para encajar la masa en el contorno (2) del dispositivo de molde (1) de manera que la masa (5) se configura de la forma deseada;

Una vez se han elaborado todos los dobleces de las aristas (7) sobre los cortes (6) practicados, en paso siguiente y mediante medios de retiro (4), se debe retirar la masa (5) formada, donde se ubican dichos medios de retiro (4), sobre los medios de molde (1), de manera que cubra el contorno (2), listo para un paso giro de 180° de los medios de molde (1) y su posterior retiro de la masa (5) de los medios de molde (1); y,

Una vez se ha retirado la masa (5) contorneada en una figura deseada, esta está lista para su posterior preparación de adiciones deseadas y su posterior cocción en un horno predeterminado para tal motivo.

2. Procedimiento para la producción de pizza contorneada según la cláusula 1, **caracterizado porque** la masa de pizza (5) debe comprender un capa suficientemente gruesa para no dividirse de manera no deseada y lo suficientemente delgada de manera que se pretenda un cocido uniforme en relación a la masa próxima a la superficie.
3. Dispositivo para la producción de pizza contorneada conforme al procedimiento de las cláusulas 1 y 2, **caracterizado porque** comprende medios de molde (1) con la figura pretendida, y, medios de recibo y/o retiro (4) de la masa contorneada, donde los medios de molde (1) comprenden una lamina de contorno poligonal sustancialmente plana y

11

rígida, sobre la cual, a lo largo y a lo ancho de su superficie comprende un alojamiento con un contorno (2) de molde deseado.

4. Dispositivo para la producción de pizza contorneada conforme a la cláusula 3 **caracterizado porque** los medios de retiro (4) comprenden por su parte una estructura de bandeja.
5. Dispositivo para la producción de pizza contorneada conforme a la cláusula 4 **caracterizado porque** la estructura de bandeja comprende una malla rodeada por un soporte.
6. Dispositivo para la producción de pizza contorneada conforme a la cláusula 4 **caracterizado porque** la estructura de bandeja comprende una base rígida sólida.
7. Dispositivo para la producción de pizza contorneada conforme a la cláusula 3 **caracterizado porque** el alojamiento que comprende un contorno (2) de molde deseado es una abertura pasante.
8. Dispositivo para la producción de pizza contorneada conforme a la cláusula 3 **caracterizado porque** el alojamiento que comprende un contorno (2) de molde deseado puede estar repujada hasta aproximadamente la mitad del grosor del molde.

-/-

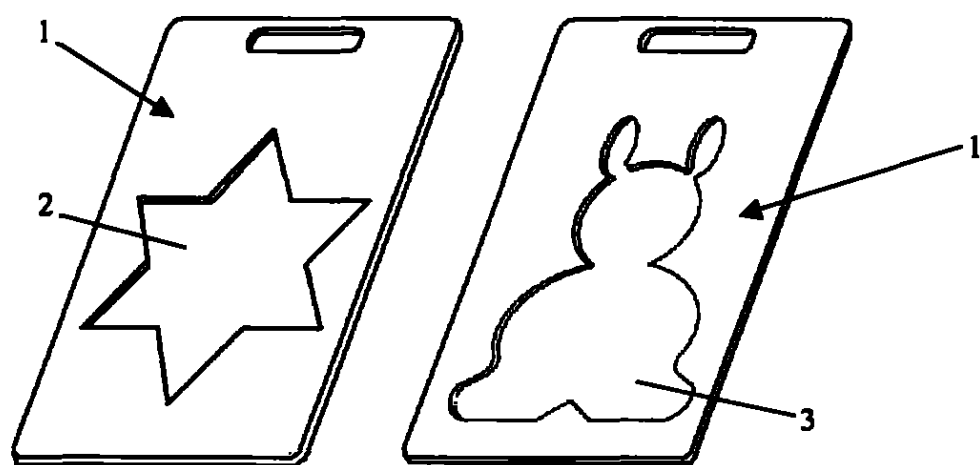


FIG. 1

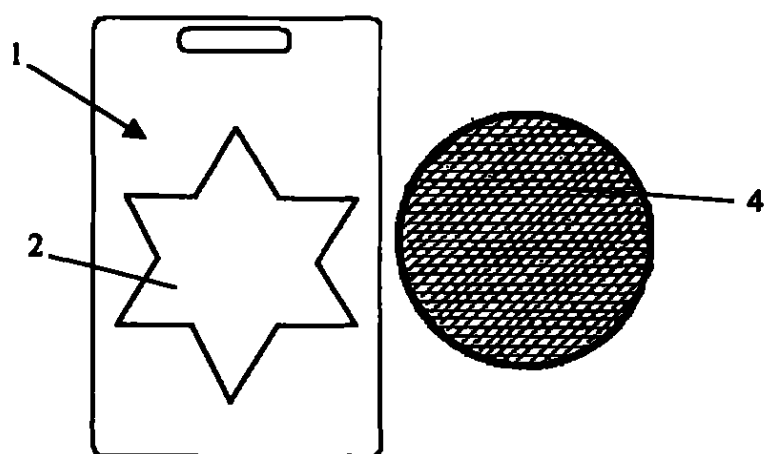


FIG. 2

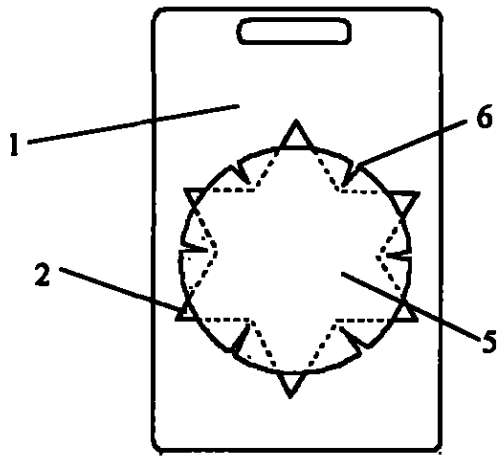


FIG. 3

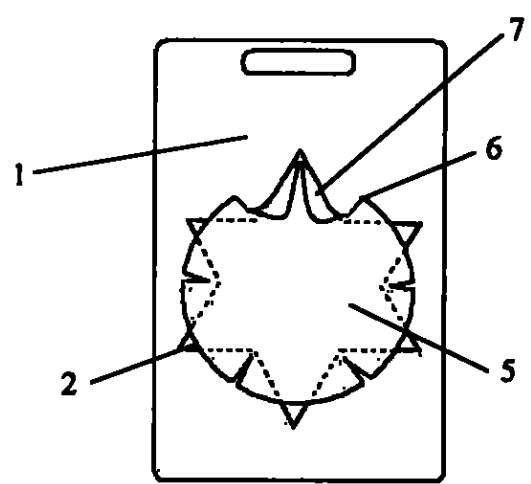


FIG. 4

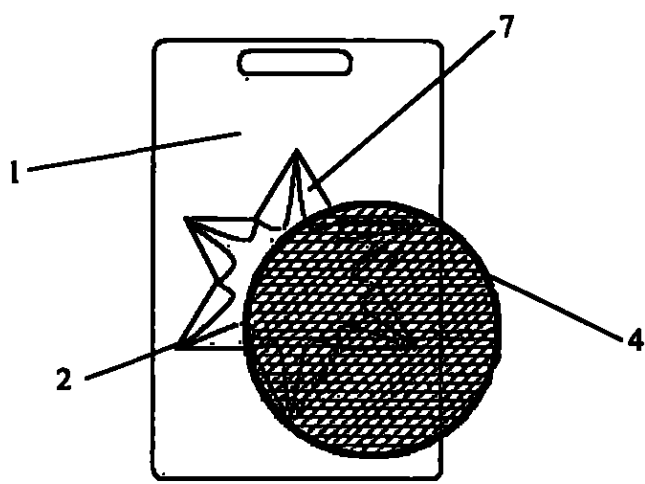


FIG. 5

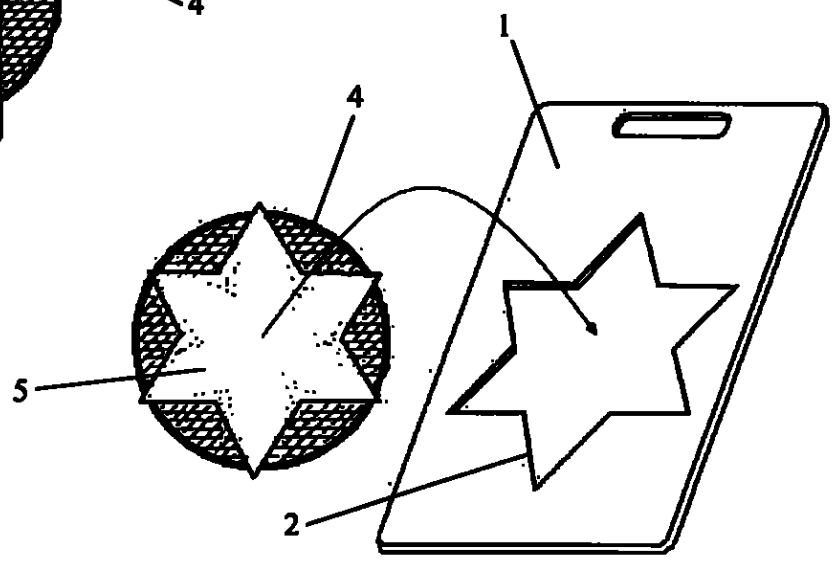
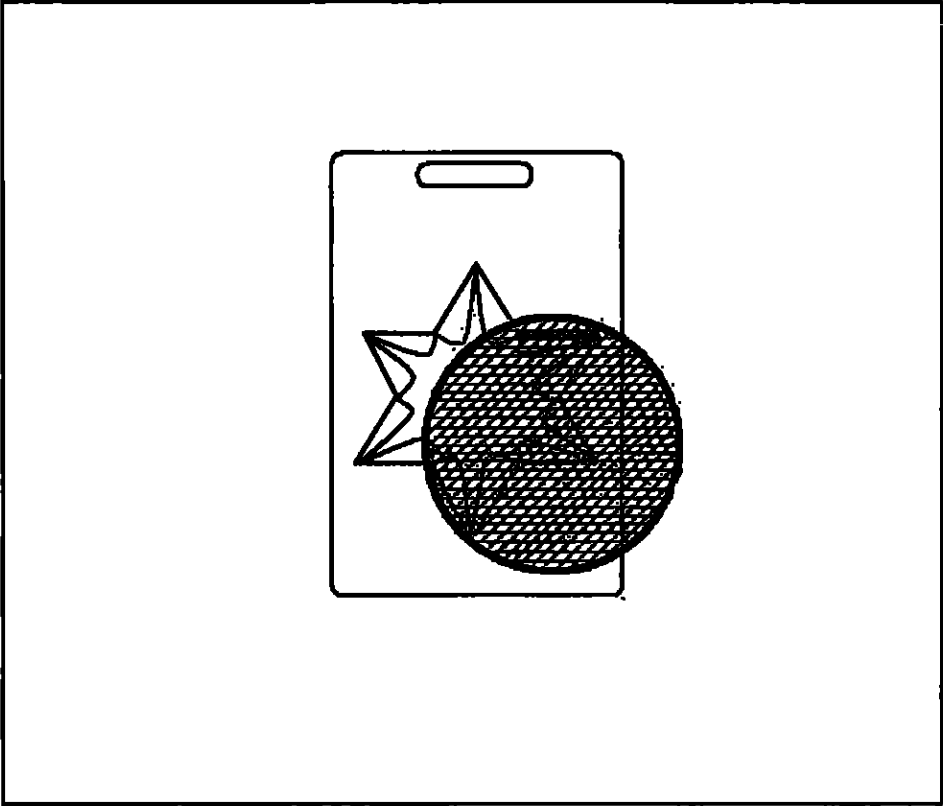
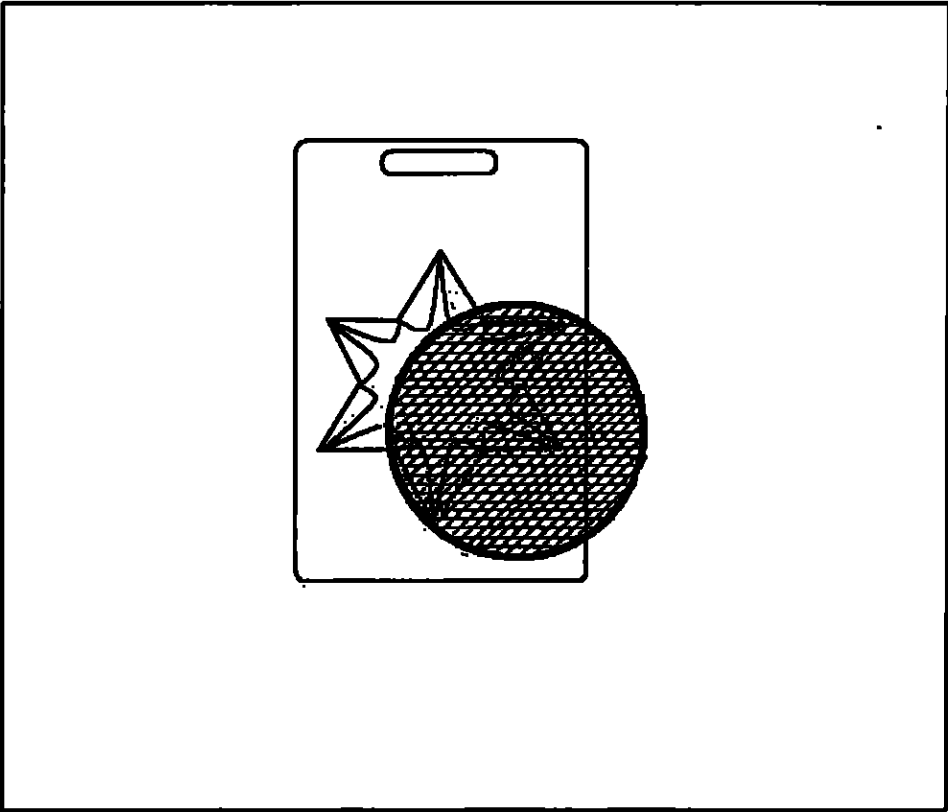


FIG. 6

ARTES FINALES



**CONTRATO DE CESION DE DERECHOS PATRIMONIALES DE PATENTE
DE INVENCION**

El presente CONTRATO DE CESIÓN DE DERECHOS PATRIMONIALES DE PATENTE DE INVENCIÓN (en adelante el "CONTRATO") se celebrará entre los suscritos a saber por una parte **JUAN FELIPE MONTÓYA COCK**, mayor de edad, domiciliado en la ciudad de Medellín, identificado con Cédula de Ciudadanía No. 98.546.269, y para los efectos del presente contrato se denominará "EL INVENTOR ó CEDENTE", y por la otra **MARIO MONTÓYA CORREA**, mayor de edad, domiciliado en la ciudad de Medellín, obrando en nombre y representación de la sociedad **INVERPIZZA S.A.**, sociedad mercantil constituida bajo las leyes de la República de Colombia y domiciliada en la ciudad de Medellín (quien en adelante y para los efectos del presente contrato se denominará la "EL CESIONARIO"), quienes declaran conocer y aceptar los términos de este CONTRATO.

El presente CONTRATO se registrá por las siguientes cláusulas:

PRIMERA: EL INVENTOR manifiesta que de manera voluntaria y gratuita, realiza la cesión a favor de **EL CESIONARIO**, de todos los derechos patrimoniales de patente de invención, "ELABORACIÓN DE FIGURAS CARACTERISTICAS PARA PIZZAS, SIN DESPERDICIO DE MASA".

SEGUNDA: EL INVENTOR manifiesta que la invención denominada "ELABORACIÓN DE FIGURAS CARACTERISTICAS PARA PIZZAS, SIN DESPERDICIO DE MASA" objeto del presente contrato, ha sido hecha por él mismo, sin violar o usurpar derechos de terceros, y que por lo tanto detentan la titularidad del derecho a la patente, el cual cede en virtud del presente contrato.

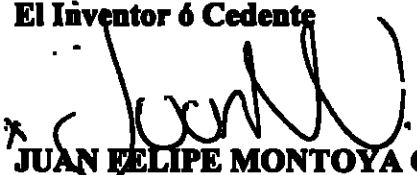
TERCERA: En caso de presentarse cualquier tipo de reclamación o acción por parte de un tercero en cuanto a los derechos del **INVENTOR** sobre la invención, **EL INVENTOR** asumirá toda la responsabilidad y saldrá en defensa de los derechos aquí cedidos.

CUARTA: EL INVENTOR manifiesta que conserva y ejerce su derecho a ser mencionado como tal en la patente.

QUINTA: EL INVENTOR manifiesta que los derechos a la patente de la invención en cuestión no han sido cedidos con antelación y que sobre ellos no pesa ningún gravamen, ni limitación en su uso o utilización.

En señal de asentimiento, se firma el presente documento en dos ejemplares del mismo tenor, en Medellín, a los 23 días del mes de Agosto de 2004.

El Inventor ó Cedente


JUAN FELIPE MONTOYA COCK
C.C. 98.546.269

El Cesionario


MARIO MONTOYA CORREA
C.C. 530136



**ESPACIO
EN BLANCO**



DILIGENCIA DE RECONOCIMIENTO

ANTE EL NOTARIO VENTISEIS DEL CIRCULO DE MEDELLIN
COMPARECIERON:

Juan Felipe C.C. N° 98.546.269
Montoya C.C. N° _____

C.C. N° _____
Y DECLARARON QUE LAS FIRMAS QUE APARECEN EN EL
PRESENTE DOCUMENTO DE _____ HOJAS SON LAS SUYAS
Y QUE EL CONTENIDO DEL MISMO ES CIERTO.
LOS DECLARANTES: _____

MEDELLIN _____
AUTORIZO EL ANTERIOR RECONOCIMIENTO
EL NOTARIO 26
CARLOS ENRIQUE ECHAVARRIA ECHAVARRIA

Ho
01 SEP 2004

01 SEP 2004



no

DILIGENCIA DE RECONOCIMIENTO

ANTE EL NOTARIO VENTISEIS DEL CIRCULO DE MEDELLIN
COMPARECIERON:

Mano Montoya C.C. N° 530.136
Alonso C.C. N° _____

C.C. N° _____
Y DECLARARON QUE LAS FIRMAS QUE APARECEN EN EL
PRESENTE DOCUMENTO DE _____ HOJAS SON LAS SUYAS
Y QUE EL CONTENIDO DEL MISMO ES CIERTO.
LOS DECLARANTES: _____

MEDELLIN _____
AUTORIZO EL ANTERIOR RECONOCIMIENTO
EL NOTARIO 26
CARLOS ENRIQUE ECHAVARRIA ECHAVARRIA

01 SEP 2004



Ho

17

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN

El SECRETARIO DE LA CAMARA DE COMERCIO DE MEDELLÍN PARA ANTIOQUIA, con fundamento en las matrículas e inscripciones del Registro Mercantil,

CERTIFICA

NOMBRE

INVERPIZZA S.A.

DOMICILIO

MEDELLIN

MATRICULA NRO.

21-287356-4

NIT

811029535-7

CERTIFICA

CONSTITUCION: Que por escritura pública No.1109, otorgada en la N taría 26a. de Medellín, del 20 de junio del año 2001, inscrita en esta Cámara de Comercio el 09 de agosto del año 2001, en el libro 9o., folio 1080, baj el No.7559, se constituyó una sociedad comercial Anónima denominada:

INVERPIZZA S.A.

CERTIFICA

REFORMAS: Que hasta la fecha la sociedad no ha sido reformada.

CERTIFICA

VIGENCIA: Que la sociedad no se halla disuelta y su duración es la siguiente: Hasta el 20 de junio del año 2051.

CERTIFICA

OBJETO SOCIAL: La sociedad tiene por objeto social lo siguiente:

A) Fabricación, venta y distribución de pizza y todos sus productos relacionados o complementarios.

B) La venta y distribución, al por mayor y al por menor de los productos antes señalados.

C) El establecimiento de puntos de venta, bodegas, depósitos, exhibidores en otros lugares o puntos adecuados para su distribución.

D) La importación, exportación, compra y venta de toda clase de maquinaria, equipo y repuestos de la misma y materias primas.

E) La representación industrial y comercial de industria establecimientos de carácter nacional o extranjeras, productoras y distribuidoras de mercancías productos en general.

F) La adquisición y venta de toda clase de muebles inmuebles, bien será a título de propiedad, administración, comodato, usufruct y

VALIDO POR AMBAS CARAS

No. CC10096985

arrendamiento de l s mismos.

G) La inversión en títulos valores, papeles de renta, demás documentos de crédito, de los cuales se generen utilidades para la empresa.

H) La promoción, constitución y/o asociación con compañías que tengan por objeto las actividades comerciales referidas anteriormente.

I) En desarrollo del objeto social, podrá ejecutar todo acto o contrato que directa o indirectamente se relacione con su actividad; podrá dar y recibir dinero en mutuo; podrá comprar, vender, gravar con prenda o hipoteca o cambiar la destinación de toda clase de bienes muebles, inmuebles o valores mobiliarios, pudiendo también conservarlos, como una forma de proteger su patrimonio o como reserva. Podrá celebrar contratos de trabajo, de suministro, de agencia comercial, concesión, franquicia, arrendamiento, cuenta corriente, etc., a fin de dar cumplimiento a su objeto social y finalmente podrá participar como socia o accionista de otras sociedades con objeto similares, complementari s u tr s cualquiera, en calidad de fundadora o ingresa o ingresando a las ya constituidas, y en general podrá celebrar todo acto necesario para el mej r cumplimiento de us objeto o que por lo menos sea conveniente para el desarrollo del mismo.

CERTIFICA

CAPITAL AUTORIZADO, SUSCRITO Y PAGADO: El capital autorizado, suscrito y pagado de la sociedad es de \$100.000.000, dividido en 10.000 acciones de un valor de \$10.000 cada una.

CERTIFICA

REPRESENTACION LEGAL: Que la representación legal está a cargo de un Gerente y un Suplente.

CERTIFICA

Que l s nombramientos fueron efectuados por escritura de constitución así:

CARGO	NOMBRE	CEDULA
REPRESENTANTE LEGAL PRINCIPAL	JUAN FELIPE MONTOYA COCK	98546269
REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE	MARIO MONTOYA CORREA	530136

CERTIFICA

FUNCIONES DEL GERENTE: El Gerente ejercerá todas las funciones propias de la naturaleza de su cargo y en especial las siguientes:

Representar la s ciedad ante l s accionistas, ante tercer s y ante toda clase de autoridades del rden administrativo y jurisdiccional.

Ejecutar todos l s actos u operaciones correspondientes al objet

VALIDO POR AMBAS CARAS

2003-03-01

18

social, de conformidad con lo previsto en las leyes y en los estatutos.

Autorizar con su firma todos los documentos públicos y privados que deban otorgarse en desarrollo de las actividades sociales o en interés de la sociedad.

Presentar a la Asamblea General de Accionistas en sus reuniones ordinarias y por conducto de la Junta Directiva, el balance general, el inventario de activos y pasivos, el detalle de la cuenta de pérdidas y ganancias, un detalle escrito sobre la situación de la sociedad y un proyecto de distribución de utilidades obtenidas.

Nombrar y remover los empleados de la sociedad de acuerdo con la planta básica aprobada por la Junta Directiva.

Nombrar aun por fuera de la planta básica, el personal que por necesidad del servicio se requiera sustentando con posterioridad a la Junta Directiva a fin de que se autorice el ajuste de la planta básica si ello fuere necesario.

Tomar todas las medidas que reclamen la conservación de los bienes sociales, vigilar la actividad de los empleados de la administración de la sociedad e impartirles las órdenes e instrucciones que exija la buena marcha de la compañía.

Convocar la Asamblea General a reuniones extraordinarias cuando lo considere conveniente o necesario y hacer las convocatorias del caso cuando lo ordenen los estatutos, la Junta Directiva o el Revisor Fiscal de la sociedad.

Convocar la Junta Directiva cuando lo considere necesario o conveniente y mantenerla informada del curso de los negocios sociales.

Celebrar todo tipo de actos o contratos que comprometen directa o indirectamente a la sociedad; requiere de autorización de la Junta Directiva cuando las operaciones excedan en su valor 350 SALARIOS MINIMOS MENSUALES LEGALES.

Cumplir y hacer que se cumplan oportunamente todos los requisitos exigencias legales que se relacionen con el funcionamiento y actividades de la sociedad.

Otorgar los mandatos judiciales o extrajudiciales que demanden los negocios sociales.

CERTIFICA

JUNTA DIRECTIVA

PRINCIPALES

MARIO MONTOYA CORREA
C.C. 530136

CARLOS MARIO MONTOYA COCK
C.C. 71679864

SUPLENTES

ROCIO COCK DE MONTOYA
C.C. 21371722

ANA CATALINA VELEZ RESTREPO
C.C. 43731895

VALIDO POR AMBAS CARAS

No. CC10096986

JUAN FELIPE MONTOYA COCK
C.C. 98546269

LINA MARIA MONTOYA COCK
C.C. 43731456

Nombrados por escritura de constitución.

CERTIFICA

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
REVISOR FISCAL PRINCIPAL	JESUS FEDERMAN MESA BERMUDEZ DESIGNACIÓN	548.117

Nombrado por acta número 3 del 30 de octubre de 2001, de la asamblea de accionistas registrado en esta Cámara el 1 de octubre de 2002, en el libro 9, bajo el número 9691.

REVISOR FISCAL SUPLENTE	GERMAN TULIO FERNANDEZ FERNANDEZ DESIGNACIÓN	15.258.730
-------------------------	--	------------

Nombrado por acta número 3 del 30 de octubre de 2001, de la asamblea de accionistas registrado en esta Cámara el 1 de octubre de 2002, en el libro 9, bajo el número 9691.

CERTIFICA

NOTIFICACION DE DIRECCION JUDICIAL

CRA 32 1BSUR-51 112 MEDELLIN

CERTIFICA

Que en la CAMARA DE COMERCIO DE MEDELLIN PARA ANTIOQUIA, no aparece inscripción posterior a la anteriormente mencionada, de documentos referentes a reforma, disolución, liquidación o nombramiento de representantes legales de la expresada entidad.

Los actos de inscripción aquí certificados quedan en firme cinco (5) días hábiles después de la fecha de su notificación, siempre que no hayan sido objeto de los recursos de la vía gubernativa en los términos establecidos en el artículo 50 del Código Contencioso Administrativo.

CERTIFICA

Fecha de Renovación: Mayo 12 de 2004

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

VALIDO POR AMBAS CARAS

Medellin, Septiembre 02 de 2004 Hora: 9:03 AM

Elizabet Escobar
ELIZABETH ESCOBAR GUENDICA

[Faint, illegible handwritten text]

VALIDO POR AMBAS CARAS

No. CC10096987

CADENA NA. REC. 00000000000000000000

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

Ref: **PODER**

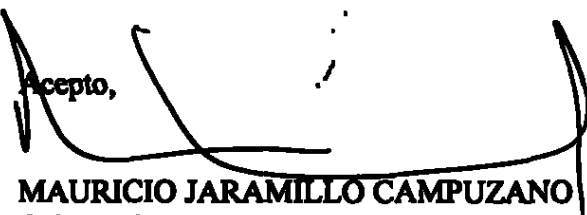
JUAN FELIPE MONTOYA COCK, mayor de edad, identificado con Cédula de Ciudadanía No. 98.546.269 de Envigado (Antioquia), obrando en mi calidad de Representante Legal de la sociedad "INVERPIZZA S.A." con domicilio principal en la ciudad de Medellín nombro a **MAURICIO JARAMILLO CAMPUZANO**, varón, mayor de edad, identificado con cédula de ciudadanía No. 80.421.942 de Usaquén y con tarjeta profesional No. 74.555 del Consejo Superior de la Judicatura; **PAULA SAMPER SALAZAR**, mujer mayor de edad identificado con cédula de ciudadanía No. 51.854.274 de Bogotá y con Tarjeta Profesional No. 56190 de minjusticia; y **JOSE LUIS SUAREZ PARRA**, varón, mayor de edad, identificado con cédula de ciudadanía No. 79.443.387 de Bogotá y con Tarjeta Profesional No. T.P 65.826 DEL Consejo Superior de la Judicatura; para que se actúen conjunta o, separadamente, con poder especial, amplio y suficiente para solicitar el registro de la siguiente patente de invencion, en nombre de la sociedad que represento: **"ELABORACIÓN DE FIGURAS CARACTERISTICAS PARA PIZZAS, SIN DESPERDICIO DE MASA"**.

Este poder comprende la facultad de ratificar o confirmar en nuestro nombre lo actuado así como la facultad de recibir, desistir, transigir, interponer toda clase de recursos y comprometer; y la facultad de sustituir el presente poder en todo o en parte y de revocar dichas sustituciones.

Por,


JUAN FELIPE MONTOYA COCK
 C.C 98.546.269 de Envigado (Antioquia)

Acepto,


MAURICIO JARAMILLO CAMPUZANO
 C.C 80.421.942 de Usaquén
 T.P. 74.555 del CSJ

PAULA SAMPER SALAZAR
 C.C. 51.854.274 de Bogotá
 TP. 56.190 del CSJ

JOSE LUIS SUAREZ PARRA
 C.C. 79.443.387 de Bogotá
 T.P 65.826 del CSJ



REPÚBLICA DE COLOMBIA

NOTARIA VEINTISEIS

MEDELLIN

ESTE INSTRUMENTO PÚBLICO

FUE PROMOVADO POR

NOTARIO POR:

Montoya

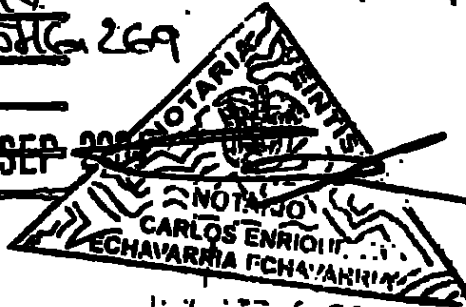
IDENTIFICADO(S) CON C.C. N°

98.5HG.269

T. PROFESIONAL N°

MEDELLIN

Subsecretaría de Justicia
Caracas
Pérez DC



Handwritten signature

Handwritten signature

SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO
 Radicacion : 04119976 00000000 Folios: 21
 Fecha (AMB): 2004-11-29 16:37:49
 Trámite : 002 PATENTES D 1 REGISTRO/ 411 PRESENTA
 Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

NIT : 800176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 04 - 91,982
 FECHA : NOVIEMBRE 29 DE 2004

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PAGO	Vr. PAGO
GOMEZ PINZON Y ASOCIADOS	CONSIGNACION	BANCO POPULAR	050-00110-6	23245726	26/11/2004	6,880,400.00

***** CONCEPTO *****

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-01	SOLICITUDES	422,000.00
1		TRAMITES DE SOL. DE PATENTE DE IN	422,000.00
		TOTAL :	\$ 422,000.00

SON: CUATROCIENTOS VEINTIDOS MIL PESOS

RESPONSABLE : _____

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

REQUISITOS NECESARIOS PARA PRESENTACION Y AGILIZACION 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 se 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 o 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 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:



23

Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

Folio 23

2020
Bogotá DC

Doctor(a)
MAURICIO JARAMILLO CAMPUZANO
Apoderado(a)

REFERENCIA:	Radicación No.	04 - 119976
	Trámite	002
	Evento	001
	Actuación	416
	Oficio No.	030
	Folios	001

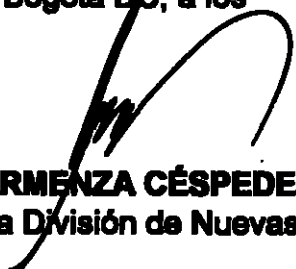
Teniendo en cuenta que la solicitud de privilegio de patente que se tramita bajo el expediente indicado en la referencia, reúne los requisitos de forma establecidos en los artículos 26 y 27 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, y en las demás disposiciones vigentes sobre la materia,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

De acuerdo con lo previsto por el artículo 40 de la Decisión 486/00, la publicación en este caso se hará a partir del día 29 de mayo de 2006.

Cúmplase

Dado en Bogotá DC, a los

19 1 ENE 2005


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

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