



SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 12-049483- -00000-0000

Fecha: 2012-03-23 15:06:55 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 411 PRESENTACION Folios: 12

Industria y Comercio

SUPERINTENDENCIA

DELEGATURA DE PROPIEDAD INDUSTRIAL

División de Nuevas Creaciones

SOLICITUD

PATENTE DE INVENCION

21. EXPEDIENTE No. _____

54. TÍTULO BEBIDAS FUNCIONALES
ESTABILIZADAS CON CONTENIDO
DE PANELA Y PROCESO PARA SU
ENRIQUECIMIENTO Y FABRICACIÓN

51. CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL _____

71. SOLICITANTE QUIMICA SUIZA SA.

DOMICILIO cl 134 A # 18-69 Int. 1

74. APODERADO CAMILO GÓMEZ

22. BOGOTÁ, D. C., 23 de MARZO de 2012

1

Industria y Comercio SUPERINTENDENCIA	PETITORIO
	SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
	 No. 12-049483- -00000-0000 Fecha: 2012-03-23 15:06:55 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO Act. 411 PRESENTACION Folios: 12

FORMULARIO ÚNICO DE SOLICITUD DE PATENTE

SOLICITUD DE:

① ☒ Patente de Invención ☐ Patente de Modelo de Utilidad

② SOLICITANTE	Nombre: QUIMICA SUIZA S.A. Dirección: Calle 134 A No. 18-69 Int. 1 Nacionalidad o Domicilio: Bogotá, Colombia Lugar de Constitución: Bogotá, Colombia Teléfono: 6267022 Fax: E- mail:	IDENTIFICACION ☐ C.C. ☒ NIT ☐ C.E. ☐ Otro Cúal Número 800.001.023 – 6
---------------	---	---

③ REPRESENTANTE O APODERADO	Nombre: CAMILO GOMEZ RIVEROS Dirección: Carrera 13 No. 29-41 Oficina 237 Manzana 1 Teléfono: 346 7293 - 316 473 7800 E- mail: cgomez@acevedoygomez.com	IDENTIFICACIÓN ☒ C.C. ☐ NIT ☐ C.E. ☐ Otro Cúal Número 80.422.310 TP 80.944 del C.S. de la J.
	En caso de haber presentado poder general para asuntos que se adelanten ante la Delegatura de Propiedad Industrial, sírvase indicar el numero de radicación (del poder).	

④ INVENTOR (ES) (72)	Nombre: ANTONIO MEJIA LIEVANO Dirección: Calle 134 A No. 18 – 69 Int. 1 Nacionalidad o Domicilio: Bogotá, Colombia
-------------------------	--

⑤ Título (54) **“BEBIDAS FUNCIONALES ESTABILIZADAS CON CONTENIDO DE PANELA Y PROCESO PARA SU ENRIQUECIMIENTO Y FABRICACIÓN”**

⑥ Número de reivindicaciones

⑦ Clasificación Internacional (51)

⑧ Prioridad ☐ SI ☐ NO	(33)País de Origen	(32) Fecha	(31) Número de Solicitud

⑨ Para publicar a partir de la fecha de la presente solicitud o de la prioridad invocada a los:
☐ Inmediato ☐ 6 meses ☐ 12 meses ☐ 18 meses

⑩ Comprobante de pago No. Fecha

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

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 por reivindicación de prioridad.
- ☐ Documento que acredita la existencia y representación legal de la persona jurídica peticionaria, en cuanto no estén inscritas en alguna Cámara de Comercio Colombiana.
- ☒ Poder, si fuere el caso.
- ☐ Certificado de la fecha de presentación de la solicitud 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 del material biológico
- ☐ Arte final 12x12 cm.
- ☐ 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 CARACTERÍSTICA:

13 Solicito la concesión de la patente,

NOMBRE: Camila Gómez Riveros

FIRMA:

c.c. 80427310

TP 80944

Instrucciones para la presentación de los anexos, ver reverso de esta página.

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800.176.089-2

- / -

Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

RECIBO DE CAJA

No. 12 - 0028882

Bogotá D.C., Marzo 23 de 2012 - 13:56:05

RECIBIDO DE : QUIMICA SUIZA S.A

NI 800.001.023

*** Soporte del Pago ***

TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PAGO	VR PAGO
CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	419104814	23/03/2012	590.000.00

*** Conceptos Pagados ***

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	Vr.UNDITARIO	Vr.CONCEPTO
1	50005-01-01 SOLICITUDES	1 TRAMITES DE SOL. DE PATENTE DE INVENCIÓN	590.000.00	590.000.00
				\$590.000.00

SON: **QUINIENTOS NOVENTA MIL PESOS MONEDA CORRIENTE***

Responsable: _____

Recibo de Caja Aplicado al Expediente No. _____

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 12-049483- -00000-0000

Fecha: 2012-03-23 15:06:55 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 411 PRESENTACION Folios: 12

Sede Centro: Carrera 13 No. 27 - 00 Pisos 3,4,5 y 10 Bogotá, D.C.- Colombia

Web: www.sic.gov.co e-mai: info@sic.gov.co Conmutador: (571) 5870000 Fax: (571) 5870284 Línea: 018000-910165 Call Center: (571) 6513240

Marzo 23 de 2012 - 13:56:06

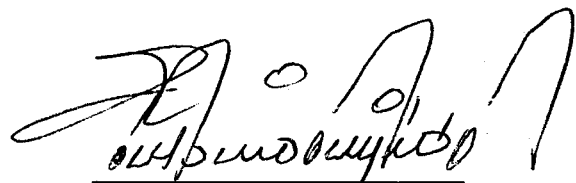
PODER ESPECIAL

Yo, **Antonio Mejía Lievano**, mayor de edad y vecino del municipio de Bogotá D.C. (Colombia), identificado como aparece al pie de mi firma, quien en el presente documento actúa en calidad de Representante Legal de la sociedad comercial colombiana denominada QUIMICA SUIZA S.A. con NIT 800.001.023-6, legalmente constituida y domiciliada en la ciudad de Bogotá D.C., Cundinamarca (Colombia), por el presente documento otorgo al doctor CAMILO GÓMEZ RIVEROS, abogado en ejercicio, identificado como aparece al pie de su firma, con tarjeta profesional **No.80944 del C.S. de la J.**, poder especial, amplio y suficiente, para que en mi nombre y representación presente y lleve hasta su culminación el trámite de registro de la patente de invención denominada "BEBIDAS FUNCIONALES ESTABILIZADAS CON CONTENIDO DE PANELA Y PROCESO PARA SU ENRIQUECIMIENTO Y FABRICACIÓN".

Nuestro apoderado queda facultado, de manera expresa, para realizar todo tipo de actos necesarios para llevar a cabo el trámite de la solicitud, incluyendo, sin limitación, preparar y contestar oposiciones, solicitudes, hacer declaraciones, pagar tasas, contribuciones e impuestos, recabar los títulos o certificados. Asimismo quedan autorizados para impugnar administrativamente todo lo que fuere resuelto en el expediente a que se hace expresa referencia en el presente poder, con todas las facultades generales y específicas que fuera requerido para ella.

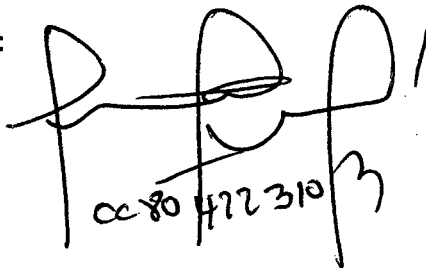
De la misma manera, además de las facultades que le confiere la naturaleza del presente mandato, se encuentran facultados para recibir, desistir, transigir, sustituir, y reasumir el presente poder, incoar acciones, interponer recursos y demás facultades conferidas por la ley.

Dado y Firmado en Bogotá D.C. (Colombia) a los 22 días del mes de Marzo de 2012.



ANTONIO MEJIA LIEVANO
C.C. N° 17.165.839 de Bogotá D.C.
Representante Legal

Acepto:



cc 80 412 310 3

NOTARÍA 69 DE BOGOTÁ
PRESENTACIÓN PERSONAL PARA
RECONOCIMIENTO DE CONTENIDO,
FIRMA Y HUELLA



Ante la Notaría 69 de Bogotá, D.C. compareció:

MEJIA LIEVANO ANTONIO

quien exhibió: C.C. 17165839 y T.P. No.

para declarar que el contenido del
presente documento dirigido a:

es cierto y que la firma y huella
que allí aparecen son suyas.
Bogotá D.C. 22/03/2012

Hora 04:18:15 p.m.



5h5y6g7ttvgtv5t



Huella Impresa

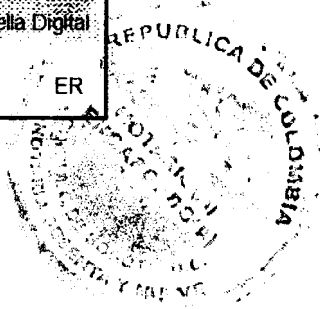
Antonio Mejia Lievano
FIRMA



Huella Digital

María Margarita Ardila Jacome
Notaria 69 (E) Bogotá D.C.

ER



PATENTE DE INVENCION

TITULO: BEBIDAS FUNCIONALES ESTABILIZADAS CON CONTENIDO DE PANELA Y PROCESO PARA SU ENRIQUECIMIENTO Y FABRICACION.

RESUMEN

La presente invención se refiere a la obtención de bebidas funcionales estabilizadas, creadas a partir de la mezcla en cantidades y proporciones novedosas de ingredientes sólidos y líquidos en distintas proporciones. Estas soluciones, suspensiones o mezclas generan en forma directa distintos efectos en el organismo, ayudando a potenciar la sensación de bienestar y la salud de los huesos y de los aparatos digestivo, circulatorio y nervioso y potenciando el sistema inmunológico. Las mezclas antes mencionadas tienen en común y como elemento característico el hecho de ser elaboradas sobre una base acuosa o suspensión de distintos líquidos y panela, todo lo anterior mediante un procedimiento determinado, desarrollado para preservar las propiedades naturales de los distintos componentes.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

DESCRIPCIÓN DEL ARTE ANTERIOR

La panela es el jugo de la caña de azúcar concentrado y solidificado en bloques por la evaporación del agua que contiene, que posteriormente se puede granular por medios naturales. La panela no sufre ningún proceso de refinamiento, ni otro tipo de procedimiento químico (cristalización, centrifugación, etc.). Es un producto alimenticio, muy nutritivo y que conserva todas las propiedades y beneficios de la caña de azúcar (minerales y vitaminas).

Es bien conocido que los deportistas colombianos y específicamente los ciclistas y montañistas han usado la panela y la bebida denominada "Agua de Panela" como una forma de recuperar la energía en forma posterior al desgaste generado por el esfuerzo físico.

Las propiedades de la panela son conocidas en Colombia y sin embargo, solamente hasta tiempos recientes, diferentes estudios científicos soportan en forma técnica el efecto real de la solución de panela en agua.

En la misma forma es conocido el hábito de endulzar bebidas y alimentos con panela, más por un aspecto funcional, por un hábito cultural o por su disponibilidad en algunos territorios o precio, que por que quienes la empleen estén conscientes de los efectos y beneficios propios de su consumo.

Los inventores de la presente invención cambiaron completamente el concepto antes mencionado y desarrollaron un producto nutricional enriquecido, generado a base de soluciones y mezclas a base de

panela en sus distintas formas y presentaciones sobre distintas bases acuosas. En el producto en la forma desarrollada, la panela no tiene un efecto accidental, saborizante o endulzante (muchas de las variaciones del producto en la forma patentada no son de hecho dulces) sino que es la base de una línea de productos funcionales, en los que el uso de la panela en forma coordinada con otros ingredientes genera una serie de efectos determinados y precisos en el organismo de quien los consume.

DESCRIPCIÓN PROPIA DE LA INVENCION

La presente invención se refiere a composiciones nutricionales y métodos para su obtención, que resultan aptos para la generación de efectos favorables en el organismo, tales como aumento de la energía y mejora del desempeño físico antes y después de la actividad física.

La invención por lo mismo se refiere a productos alimenticios o composiciones nutricionales enriquecidas, elaboradas a base de soluciones de panela en bases acuosas, desarrolladas para generar efectos determinados en el organismo de quien las consume pudiendo servir como antioxidantes, ayudar en el metabolismo de proteínas, carbohidratos o grasas, recuperar los niveles de calcio y fósforo, potenciar el sistema inmunológico y ayudar a la reparación celular. Composiciones alternativas y enriquecidas con sales y productos hidratantes permitirán la recuperación de electrolitos perdidos durante la actividad física y facilitan la recuperación luego del desgaste generado por actividades de alto impacto. .

Adicionalmente esta solicitud se refiere al procedimiento a través del cual se obtienen los compuestos anteriormente descritos.

Todos los productos y procesos antes mencionados tienen en común el hecho de ser elaborados sobre una base acuosa o suspensión de distintos líquidos y panela, obtenida a través de un procedimiento determinado y desarrollado específicamente para preservar las propiedades naturales de los distintos componentes.

La primera parte del procedimiento parte de la mezcla de la base acuosa con una cantidad determinada de panela en forma de almibar, panela en bloque o panela en polvo a efectos de generar una solución en una concentración de entre un 30% a un 70% por cada 1000 cc de base acuosa. Las concentraciones antes mencionadas pueden variar dependiendo de la capacidad de saturación de la base acuosa y la fórmula que se pretende elaborar.

La base acuosa puede ser un extracto o concentrado de frutas, verduras, agua destilada o de manantial con o sin gas, café, té, infusiones de hierbas, hongos o trufas o una mezcla de los productos anteriormente descritos.

En una segunda parte del proceso se pueden agregar carbohidratos tales como galactosa, maltodextrinas o acyclodextrinas. En este mismo estado se adicionan mezclas vitamínicas y minerales tales como retinol, tiamina, riboflavina, niacina, ácido pantotéico, piridoxina, ácido fólico, cobalamina, ácido ascórbico, calciferol, tocoferol o biotina o combinaciones de los productos antes mencionados. Las cantidades de los ingredientes anteriormente descritos pueden variar en rangos que van entre 200,000 Ui hasta 300.000 Ui para el caso del Retinol, 0.01 mcg y 1.3. mcg para el caso de la cobalamina, 0,1 a 0,5 para el caso de las Tiaminas, niacinas y riboflavinas y en proporciones determinadas de acuerdo a la fórmula a desarrollar.

Un estado adicional del proceso se refiere a la adición de aminoácidos que enriquecen la solución. En este mismo estado se pueden

adicionar espesantes naturales o ingredientes que modifiquen la osmolaridad del producto facilitando su ingesta. En desarrollo del proceso finalmente se pueden agregar ingredientes que si bien no aportan al contenido nutricional, mejoran su palatabilidad del mismo tales como sabores naturales, artificiales o idénticos al natural a arándano azul, arándano rojo, banano, cereza, ciruela, cítricos, durazno, frambuesa, fruit punch frutos verdes, granada, guanábana, guayaba, lima limón, lulo, mandarina, mango, uva, fresa, té, naranja, mandarina, patilla, melón, miel, mora, pera, salpicón, sandía, kiwi, maracuyá, lima, limón, piña, frutos rojos, café, verduras, manzana verde, manzana roja, gazpacho, coco, chicle y combinaciones de los anteriores. En la misma forma se pueden agregar colorantes naturales o idénticos al natural que hagan más agradable el producto a la vista.

Los estados anteriormente descritos se pueden hacer en frío mediante una combinación de ingredientes secos que son disueltos en el medio acuoso.

En una etapa posterior el producto es homogenizado, removiendo las partículas de producto que puedan afectar su apariencia. El producto finalmente es pasteurizado y envasado o empacado en bolsas, botellas, cajas, empaques Tetra Brick y en general en cualquier recipiente que garantice su estabilidad e inviolabilidad.

La solución puede adicionalmente ser enriquecida con ingredientes estimulantes tales como taurina, guaraná, cafeína, o una combinación de las mismas.

REIVINDICACIONES

1. Una bebida fortificada elaborada a partir de una solución de panela **CARACTERIZADA PORQUE** comprende una base acuosa una solución en una concentración de entre 1 y 30% por cada litro de solución acuosa.
2. La bebida fortificada mencionada en la reivindicación 1 **CARACTERIZADA PORQUE** en la que la solución de panela se realiza a partir de panela en almibar;
3. La bebida fortificada mencionada en la reivindicación 1 **CARACTERIZADA PORQUE** en la que la solución de panela se realiza a partir de panela en polvo con humedades de entre 5% y 35%;
4. La bebida fortificada mencionada en la reivindicación 1 **CARACTERIZADA PORQUE** en la que la solución de panela se realiza a partir de panela sólida con humedades entre el 5% y el 30% a condiciones ambiente controladas.
5. La bebida de acuerdo con las reivindicaciones 1, 2, 3 y 4 **CARACTERIZADA PORQUE** en la que la base acuosa de la solución es un extracto de frutas, verduras, agua destilada o de manantial con o sin gas, café, té, infusiones de hierbas o una mezcla de los anteriormente mencionados.
6. La bebida de acuerdo con las reivindicaciones 1, 2, 3, 4 y 5 **CARACTERIZADA PORQUE** la bebida comprende un agente saborizante.
7. La bebida fortificada de acuerdo con las reivindicaciones anteriores 1, 2, 3, 4 y 5 **CARACTERIZADA PORQUE** la bebida

comprende un agente estimulante tal como la taurina, cafeína o guaraná o combinaciones de las anteriores.

8. La bebida fortificada de acuerdo con las reivindicaciones 1, 2, 3, 4 y 5, **CARACTERIZADA PORQUE** que la bebida ha sido adicionada con proteína.
9. La bebida fortificada de acuerdo con las reivindicaciones 1, 2, 3, 4 y 5, **CARACTERIZADA PORQUE** que la bebida ha sido adicionada con sales hidratantes y electrolitos.
10. La bebida fortificada de acuerdo con las reivindicaciones 1, 2, 3, 4 y 5, **CARACTERIZADA PORQUE** la bebida es líquida;
11. La bebida fortificada de acuerdo con las reivindicaciones 1, 2, 3, 4 y 5, **CARACTERIZADA PORQUE** la bebida es en polvo o deshidratada;
12. La bebida fortificada de acuerdo con las reivindicaciones 1, 2, 3, 4 y 5, **CARACTERIZADA PORQUE** la bebida es congelada;
13. La bebida fortificada de acuerdo con las reivindicaciones 1, 2, 3, 4 y 5, **CARACTERIZADA PORQUE** la bebida es un coloide.
14. La bebida fortificada de acuerdo con las reivindicaciones 1, 2, 3, 4 y 5, **CARACTERIZADA PORQUE** la bebida es un concentrado reconstituible.
15. Un proceso para fabricar productos alimenticios a base de una solución de panela en base acuosa **CARACTERIZADA PORQUE** comprende las etapas de:

- (a) un primer paso de determinación de la base acuosa;
- (b) un segundo paso de crear una solución de panela en forma de almibar, sólida o en polvo, en la base acuosa hasta lograr una concentración de entre 1% y 30% por cada 1000 cc de solución acuosa;
- (c) un tercer paso de agregar proteínas;
- (d) un cuarto paso de agregar colorantes y saborizantes;
- (e) un quinto paso de homogenización; y,
- (f) un sexto paso de pasteurización
- (g) un séptimo paso de envasado.

16. El proceso para fabricar productos alimenticios de acuerdo con las reivindicaciones antes mencionadas, **CARACTERIZADO PORQUE** los saborizantes son sabores naturales, artificiales o idénticos al natural a arándano azul, arándano rojo, banano, cereza, ciruela, cítricos, durazno, frambuesa, fruit punch frutos verdes, granada, guanábana, guayaba, lima limón, lulo, mandarina, mango, uva, fresa, té, naranja, mandarina, patilla, melón, miel, mora, pera, salpicón, sandía, kiwi, maracuyá, lima, limón, piña, frutos rojos, café, verduras, manzana verde, manzana roja, gazpacho, coco, chicle y combinaciones de los anteriores..

17. El proceso para fabricar productos alimenticios de acuerdo con las reivindicaciones antes mencionadas, **CARACTERIZADO PORQUE** comprende colorantes naturales o idénticos al natural.



No. 12-049483- -00000-0000

Fecha: 2012-03-23 15:06:55 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 411 PRESENTACION Folios: 12

PATENTE DE INVENCION

☒

MODELO DE UTILIDAD

☐

Art 33 Decisión 486/00

☒	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	☐