



Industria y Comercio

SUPERINTENDENCIA

Delegatura de propiedad Industrial

División de Nuevas Creaciones

SOLICITUD

PATENTE DE INVENCION

21. EXPEDIENTE No.

05-42916

54. TÍTULO PRODUCTO DE CONFITERIA FORTIFICADO

51. CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL A 23 L 1/00

71. SOLICITANTE KRAFT FOODS HOLDINGS, INC.

DOMICILIO Northfield, Illinois, Estados Unidos de America.

74. APODERADO JERONIMO CASTILLO BONILLA.

22. BOGOTÁ, D. C.,

202040

(FORMA P-10)

PETITORIO

Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIASUPERINTENDENCIA I LUZENCIO
Radicación : 05042916 00000000 Folios: 25
Fecha (AMD): 2005-05-04 17:22:14
Tramite : 002 PATENTES D 1 REGISTRO/ 411 PRESENTAC
Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONESFORMULARIO ÚNICO DE SOLICITUD DE PATENTE
2000-3

①

SOLICITUD DE :

☒ Patente de Invención.☐ Patente de Modelo de Utilidad.

②

SOLICITANTE
(71)

Nombre: KRAFT FOODS HOLDINGS, INC

Dirección: Three Lakes Drive

Teléfono: Fax:

E-mail:

Domicilio: Northfield, Illinois, Estados
Unidos de América

IDENTIFICACIÓN

C.C. ☐ NIT ☐C.E. ☐ Otro ☐

Número _____

③

REPRESENTANTE
O APODERADO
(74)

Nombre: JERONIMO CASTILLO BONILLA

Dirección: Calle 93A No. 14-17 Ofc 311
Bogotá D.C.

Teléfono: 2363493 Fax: 2182351

E-mail: Info pcastillopineda.com

IDENTIFICACIÓN

C.C. ☒ NIT ☐C.E. ☐ Otro ☐

Número 79462057 TP 104167

④

INVENTOR (ES)
(72)

Nombre: EDWARD CHARLES COLEMAN

Dirección: 2 Austin Drive

Teléfono: Fax:

E-mail:

Domicilio New Fairfield, Connecticut,
Estados Unidos de América

IDENTIFICACIÓN

C.C. ☐ Otro ☐C.E. ☐

Número _____

⑤

Título (54)

PRODUCTO DE CONFITERIA FORTIFICADO

⑥

Clasificación Internacional (51)

A 23L 1/00

⑦

Prioridad

SI ☒ NO ☐

(33) País de Origen

US

(32) Fecha

Mayo 6, 2004

(31) Número de Solicitud

10/840.750

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:

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

10

ANEXOS

- ☒ Comprobante de pago de la tasa de presentación de la solicitud
- ☐ Comprobante de pago de la tasa por concepto de excedente de palabras en la publicación
- ☒ Comprobante de pago por reivindicación de prioridad
- ☒ Certificado de existencia y representación legal cuando el solicitante sea persona jurídica.
- ☒ Poderes, si fuere el caso
- ☐ Copia certificada de la primera solicitud, si se reivindica prioridad
- ☐ Traducción simple de la primera solicitud, si se reivindica prioridad
- ☐ Documento de cesión del inventor al solicitante o a su causante
- ☒ Descripción de la invención
- ☒ Una o más reivindicaciones.
- ☐ Dibujos y/o planos necesarios
- ☐ De ser el caso, copia del contrato de acceso.
- ☐ De ser el caso, documento que acredite la licencia o autorización de uso de conocimientos tradicionales de las comunidades indígenas
- ☐ De ser el caso, certificado de depósito del material biológico
- ☐ Arte final 12x12

11

FIGURA CARACTERÍSTICA:

12

NOMBRE: JERONIMO CASTILLO BONILLA

FIRMA:

C.C. 79462057

T.P. 104167

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

(continuación inventores)

Nombre	: AHMAD AKASHE
Dirección	: 817 Castleton Court
Domicilio	: Mundelein, Illinois, Estados Unidos de América
Nombre	: MICHAEL TANCREDI
Dirección	: 14 Stonebridge Road
Domicilio	: Sparta, New Jersey, Estados Unidos de América
Nombre	: BRENDA KAY SMITH
Dirección	: 1120 Sage Court
Domicilio	: Mahwah, New Jersey, Estados Unidos de América

REDUCCIÓN DE LA DUREZA DE UNA BARRA MEDIANTE LA REPOSICIÓN DE MICRONUTRIENTES EN UNA MATRIZ

Aplicación Relacionada

La presente solicitud es una continuación en parte de la Solicitud de Patente de los Estados Unidos No. de Serie 10/655,250, presentada el 9 de septiembre de 2003, que se incorpora aquí por referencia.

Campo de la Invención

La presente invención se refiere por lo general a composiciones alimenticias y, más particularmente, a productos tipo confitería tales como barras nutritivas. Más específicamente, esta invención concierne a métodos y composiciones para reponer micronutrientes (especialmente calcio y magnesio) en tales productos alimenticios, con el fin de reducir al mínimo la dureza y prolongar la vida útil.

Descripción de Arte Previo

Anteriormente se han descrito varios tipos de barras alimenticias nutritivas. Las barras nutritivas vienen en numerosos sabores con diferentes componentes nutrientes. La mayoría de las barras nutritivas, sin embargo, contienen un balance de proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales. Los humanos consumen proteínas, grasas, y carbohidratos por el contenido de energía para mantener las funciones corporales. Las proteínas, grasas y carbohidratos pueden convertirse en glucosa, la cual se emplea para proporcionar energía junto con una sensación de saciedad. La proteína y la grasa se convierten en energía más lentamente que los carbohidratos. Como tales, un alimento conformado únicamente por proteína y/o grasa se convierte en energía tan lentamente que no hay un aumento notable en el nivel de glucosa en la sangre. Alternativamente, un alimento conformado por carbohidratos puros se convierte rápidamente en energía, ocasionando un pico agudo e insostenible en el nivel de glucosa en la sangre. Por lo tanto, balancear el contenido de grasa, carbohidratos y proteína en un alimento es necesario para estabilizar y prolongar un nivel elevado de glucosa en la sangre, con el fin de proporcionar energía más sostenida.

A una barra nutritiva pueden agregarse asimismo vitaminas y minerales, que son vitales para el funcionamiento apropiado de las vías metabólicas. Ejemplos de

algunas de estas vitaminas y minerales incluyen aquellas vitaminas y minerales enumerados en la Dosis Diaria Recomendada del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (RDA) o en los cuadros de Valor Diario.

Como se sabe en el arte, las barras alimenticias o nutritivas pueden ser sustancialmente no perecederas y de fácil transporte para consumo rápido. También se encuentran barras alimenticias fortificadas las cuales, ventajosamente, proporcionan una porción de los requerimientos diarios de minerales y vitaminas, con el fin de contribuir a satisfacer las necesidades nutricionales. Estas barras fortificadas pueden comprender igualmente carbohidratos, proteínas y grasas. Por lo general, las barras alimenticias o nutritivas se preparan combinando unos con otros una mezcla de ingredientes (a menudo con un aglutinante). La mezcla se moldea entonces generalmente en un tamaño apropiado para consumo rápido. En el caso de las barras alimenticias no cocidas, los ingredientes se seleccionan de modo que no se requiera la cocción u horneado de los ingredientes.

Los siguientes son ejemplos de barras nutritivas descritas en el arte. La Patente de los Estados Unidos 6,676,982 describe una barra alimenticia nutricional para aportar energía en forma sostenida. La Patente de los Estados Unidos 4,055,669 enseña una barra alimenticia para el desayuno con alto contenido de proteína, que utiliza cereal seco molido. La Patente de los Estados Unidos 4,451,488 enseña una barra alimenticia de granola, que combina los ingredientes que imparten textura con un aglutinante de alcohol polihídrico. Las Patentes de los Estados Unidos 4,543,262, 4,832,971 y 4,859,475 enseñan barras alimenticias fortificadas que poseen alto contenido de proteína y bajo contenido de lactosa o no lactosa en absoluto, en donde una cubierta de confitería se distribuye uniformemente en todo el núcleo. La Patente de los Estados Unidos 4,871,557 enseña una barra alimenticia de granola, que posee un alto contenido de fibra alimenticia en la forma de hojuelas comprimidas. La Patente de los Estados Unidos 5,612,074 enseña una barra alimenticia fortificada, que posee fibra alimenticia y proteína no animal. Todas las referencias citadas en la presente especificación se incorporan por referencia.

Entre los componentes en una barra nutritiva, los consumidores pueden estar especialmente preocupados por el contenido de calcio y proteína. Desafortunadamente, un mayor contenido de calcio y proteína en una barra alimenticia ocasiona a menudo que la barra se endurezca con el paso del tiempo.

5

Por lo tanto, a continuación se describen métodos y composiciones para reponer micronutrientes, especialmente calcio, en una barra alimenticia con el fin de reducir la dureza y, de ese modo, aumentar la vida útil.

SUMARIO DE LA INVENCION

En sentido amplio, la presente invención se refiere a métodos y composiciones para reponer calcio y/o otros micronutrientes en productos alimenticios, tales como barras nutritivas, para reducir al mínimo la dureza y prolongar la vida útil. Los métodos y composiciones de la presente invención incluyen aplicar a un núcleo de una barra alimenticia una capa de una matriz fortificada con calcio y/o otros micronutrientes. La matriz puede ser una capa o cubierta con bajo contenido de humedad (generalmente menos de alrededor de 20 por ciento de humedad y, preferiblemente, menos de alrededor de 15 por ciento de humedad) con calcio u otro micronutriente solubilizado en ella. Preferiblemente, la matriz es una capa o cubierta de confitería con bajo contenido de humedad, seleccionada del grupo conformado por chocolate, caramelo, dulce de azúcar ("**fudge**") (por ejemplo, agregar alrededor de 1 por ciento de licor de chocolate al caramelo para formar una composición cremosa de caramelo y chocolate), grasa sólida, relleno de crema y similares; preferiblemente, la composición de confitería con bajo contenido de humedad es chocolate o caramelo. El producto alimenticio resultante contiene ventajosamente una cantidad sustancial de micronutrientes esenciales, sin afectar negativamente las cualidades organolépticas tales como la textura.

Por ejemplo, en una incorporación, la invención es un producto de confitería fortificado que comprende: (a) una cantidad de por lo menos un micronutriente; (b) un núcleo que tiene menos de 50 por ciento de la cantidad de por lo menos un micronutriente; y (c) por lo menos una capa de una composición de confitería con bajo contenido de humedad que contiene por lo menos 50 por ciento de la cantidad de por lo menos un micronutriente. Preferiblemente, el núcleo tiene menos de alrededor de 40 por ciento de micronutrientes y la capa tiene más de alrededor de 60 por ciento de los micronutrientes. Más preferiblemente, el núcleo tiene menos de alrededor de 20 por ciento de los micronutrientes y la capa tiene más de alrededor de 80 por ciento de los micronutrientes. Preferiblemente, el micronutriente, o uno de los micronutrientes, es calcio o magnesio. Aún más

preferiblemente, el núcleo contiene menos de alrededor de 5 por ciento de calcio o magnesio, si están presentes, y la capa tiene más de alrededor de 95 por ciento de calcio y magnesio, si están presentes. Preferiblemente, el producto de confitería fortificado contiene por lo menos alrededor de 10 por ciento del DV para calcio y/o magnesio, más preferiblemente, por lo menos alrededor de 20 por ciento para calcio y/o magnesio, aún más preferiblemente, por lo menos alrededor de 50 por ciento para calcio y/o magnesio por tamaño de porción única (típicamente, para una barra nutritiva, alrededor de 35 a alrededor de 50 g).

En una incorporación preferida, el producto de confitería fortificado es una barra nutritiva; los inventores contemplan otros productos alimenticios. En otra incorporación preferida, el micronutriente agregado al producto de confitería es calcio o un complejo de calcio. En otra incorporación, el micronutriente es una pre-mezcla de vitaminas y/o minerales (especialmente una que contiene calcio y/o un complejo de calcio). El micronutriente puede ser mezclas de tales componentes (por ejemplo, un compuesto que contiene calcio y una pre-mezcla de vitaminas y/o minerales). La capa que contiene el micronutriente (por ejemplo, calcio, complejo de calcio, pre-mezcla de vitaminas y/o minerales o similares y sus mezclas) es preferiblemente una composición de confitería con bajo contenido de humedad; aún más preferiblemente, es una composición de caramelo o chocolate, que se aplica al producto de confitería como una capa, una cubierta, o partículas discretas. En una incorporación preferida, el contenido de micronutriente es igual a por lo menos 0.1 por ciento del producto de confitería. En todavía otra incorporación preferida, la por lo menos una capa, que contiene un micronutriente, se dispersa dentro del producto de confitería cubriendo (o revistiendo) el producto de confitería, insertando la capa en, o a través del producto de confitería, o proveyendo una pluralidad de partículas, que contienen micronutriente, en el producto de confitería, de modo que el micronutriente(s) no afecte negativamente la textura del producto de confitería; asimismo, pueden usarse combinaciones de estos métodos de dispersión, si se desea.

En otra incorporación de la presente invención, se describe un producto de confitería fortificado, preparado por el siguiente método: (a) combinar unos con otros una mezcla de ingredientes para formar un núcleo; (b) preparar una composición de confitería con bajo contenido de humedad; (c) mezclar por lo menos un micronutriente en la composición de confitería con bajo contenido de

humedad para proporcionar una composición de confitería fortificada; (d) aplicar al núcleo por lo menos una capa de la composición de confitería fortificada; y (e) moldear el núcleo, que tiene por lo menos una capa de la composición de confitería fortificada, para formar el producto de confitería fortificado.

En una incorporación preferida, la composición de confitería fortificada o matriz de capa del producto de confitería fortificado, producida mediante el método ya mencionado, tiene una concentración de por lo menos alrededor de 0.5 por ciento y, preferiblemente, alrededor de 1 a alrededor de 3 por ciento, del por lo menos un micronutriente. En otra incorporación, el producto de confitería es una barra nutritiva que contiene calcio en la forma de calcio elemental, compuestos de calcio, o complejos de calcio; preferiblemente, el calcio está en la forma de compuestos de calcio (es decir, cationes de calcio). En otra incorporación preferida, la capa aplicada al núcleo es una capa de caramelo o chocolate, una cubierta de caramelo o chocolate, o una pluralidad de partículas de caramelo o chocolate, que contienen por lo menos un micronutriente. En todavía otra incorporación, la cantidad de micronutriente contenido en el producto de confitería es igual a por lo menos alrededor de 0.1 por ciento del producto de confitería. En una incorporación preferida, la por lo menos una capa que contiene un micronutriente se dispersa dentro del producto de confitería cubriendo (o revistiendo) el producto de confitería, insertando la capa en, o a través del producto de confitería, o proveyendo una pluralidad de partículas, que contienen micronutriente, en el producto de confitería, de modo que el micronutriente(s) no afecte negativamente la textura del producto de confitería; si se desea, pueden emplearse asimismo combinaciones de estos métodos de dispersión.

DESCRIPCIÓN DETALLADA

Esta invención se refiere por lo general a métodos y composiciones para la reposición de un micronutriente en un producto alimenticio, especialmente productos alimenticios tipo confitería, tales como barras nutritivas. En una incorporación preferida, un mineral, tal como calcio y/o magnesio, se distribuye en una matriz que comprende una capa de confitería con bajo contenido de humedad y/o una cubierta de confitería con bajo contenido de humedad de un producto alimenticio. Preferiblemente, el calcio y/o magnesio se distribuirían casi exclusivamente y, de preferencia, exclusivamente, en la capa de confitería con

bajo contenido de humedad y/o la cubierta de confitería con bajo contenido de humedad. Otros ejemplos de micronutrientes que pueden distribuirse en la capa o cubierta de confitería con bajo contenido de humedad incluyen vitamina A, vitamina C, vitamina E, vitamina D, tiamina, riboflavina, niacina, vitamina B6, folato, vitamina B12, biotina, ácido pantoténico, hierro, fósforo, yodo, zinc, selenio, cobre, manganeso, cromo y molibdeno. Adicionalmente, en la capa o cubierta de confitería con bajo contenido de humedad pueden incorporarse premezclas de vitaminas y/o minerales. Hasta alrededor de 50 por ciento de estas vitaminas y minerales (pero preferiblemente excluyendo el calcio y/o magnesio) pueden distribuirse en el núcleo, si se desea. Las premezclas de vitaminas y/o minerales para uso con la presente invención pueden incluir cualquier combinación de vitaminas y/o minerales. Ejemplos de tales vitaminas y minerales se enumeran más arriba. La invención es particularmente útil para reducir al mínimo la dureza y prolongar la vida útil de un producto alimenticio resultante, que contiene calcio o a complejo de calcio. Preferiblemente, los minerales están en la forma de cationes o complejos para aumentar su biodisponibilidad.

Ciertas barras nutritivas (por ejemplo, barras BALANCE®) son productos con alto contenido de proteína y bajo contenido de humedad, que pueden contener cantidades significativas de calcio. Niveles elevados de proteína pueden conducir a propiedades organolépticas negativas en la barra alimenticia, tales como una dureza indebida durante su vida útil esperada. Aunque sin desear entrar en limitaciones teóricas, se cree que este cambio obedece a la lenta hidratación de la proteína por el agua limitada presente en tales barras nutritivas. Por consiguiente, la dureza de la barra puede aumentar a medida que la matriz de proteína en la barra alimenticia se hidrata. Nuevamente, sin querer entrar en limitaciones teóricas, se cree que cantidades crecientes de calcio y/o otros minerales en el núcleo tienden a empeorar el problema de la dureza de la barra, a menudo a niveles inaceptables debido a las interacciones de cationes de los minerales con las proteínas, permitiendo en esa forma una actualización adicional de la humedad por las proteínas. Resultados experimentales indican que la presencia de calcio en el interior del núcleo de la barra es un contribuyente importante de la dureza en el transcurso del tiempo.

En una incorporación especialmente preferida, por lo menos alrededor de 0.5 por ciento (y preferiblemente alrededor de 1 a alrededor de 3.0 por ciento) de

calcio o complejo de calcio (por ejemplo, fosfato tricálcico) se agrega a una capa de caramelo o chocolate y/o una cubierta de caramelo o chocolate. En otras incorporaciones el fosfato tricálcico puede agregarse a otros tipos de matrices tales como dulce de azúcar, grasa sólida, relleno de crema y similares. En cualquier caso, la matriz que contiene un micronutriente (por ejemplo, mineral), tal como, por ejemplo, calcio o complejo de calcio, se agrega como una capa o cubierta a una barra nutritiva. La matriz preferida para un núcleo que contiene calcio es una cubierta de chocolate o caramelo y/o una capa de caramelo o chocolate. Poniendo el calcio, u otro micronutriente, en una cubierta de caramelo o chocolate y/o una capa de caramelo o chocolate, se reduce al mínimo la capacidad del calcio para acomplejarse con la matriz de proteína en el núcleo de la barra, resultando así en una dureza reducida y en una mayor vida útil. En una incorporación preferida, la capa de caramelo o chocolate y/o la cubierta de caramelo o chocolate contienen por lo menos 50 por ciento (es decir, 50 a 100 por ciento) de la cantidad total de calcio (o complejo de calcio) contenido en el producto de confitería. En otra incorporación, la capa de caramelo o chocolate y/o la cubierta de caramelo o chocolate contienen por lo menos 50 por ciento (es decir, 50 a 100 por ciento) de la cantidad total de pre-mezcla de vitaminas y/o minerales contenida en el producto de confitería. En una incorporación preferida, el núcleo del producto de confitería contiene menos de 50 por ciento (es decir, 0 a 50 por ciento) de la cantidad total de calcio (o complejo de calcio) contenido en el producto de confitería. En otra incorporación, el núcleo del producto de confitería contiene menos de 50 por ciento (es decir, 0 a 50 por ciento) de la cantidad total de pre-mezcla de vitaminas y/o minerales contenida en el producto de confitería.

Las composiciones fortificadas preparadas por los presentes métodos se adaptan idealmente para uso en artículos pasabocas tales como barras nutritivas y otros productos tipo confitería. Sin embargo, las composiciones y métodos descritos aquí pueden usarse igualmente en cereales, productos horneados, dulces, galletitas, barras de cereal y similares. Tales productos de confitería se elaboran generalmente combinando las matrices fortificadas con calcio, preparadas por los métodos descritos aquí con el producto de confitería. Los productos de confitería de la presente invención pueden incluir asimismo edulcorantes y otros ingredientes deseados incluidos, por ejemplo, sabores (por ejemplo, cacao, vainilla, chocolate, leche y similares), aditivos nutritivos

adicionales (por ejemplo, vitaminas, minerales, antioxidantes y similares), fruta, colorantes, coadyuvantes de procesamiento (por ejemplo, gomas, emulsionantes y similares), ácidos comestibles y similares). Generalmente, ingredientes opcionales tales como sabores, aditivos nutritivos, colorantes, coadyuvantes de procesamiento y similares se encuentran presentes en 0 a alrededor de 5 por ciento.

Generalmente, los productos de confitería de esta invención contienen alrededor de 0.1 a alrededor de 5 por ciento de calcio, o complejo de calcio y, más preferiblemente, alrededor de 0.1 a 2 por ciento. En otra incorporación, la matriz (por ejemplo, capa de chocolate o caramelo o cubierta de chocolate o caramelo) tiene una concentración de micronutriente entre alrededor de 0.1 y alrededor de 5 por ciento y, más preferiblemente, entre alrededor de 0.5 y alrededor de 3 por ciento. El contenido de proteína en los productos de confitería de esta invención puede contener alrededor de 0.5 a alrededor de 50 por ciento de proteína y, más preferiblemente, alrededor de 10 a alrededor de 35 por ciento. Productos de confitería especialmente preferidos incluyen barras nutritivas que comprenden un núcleo y por lo menos una capa o cubierta fortificada con calcio. Para los efectos de esta invención, un "núcleo" tiene por objeto significar el centro de la barra. Para efectos de esta invención, una "capa" tiene por objeto significar una capa discreta que cubre un producto o que se extiende a través de un producto o partículas discretas o trocitos dentro de un producto. Así, para efectos de esta invención, una capa podría incluir una cubierta que cubre o reviste una barra nutritiva, una capa discreta a través o dentro de una barra nutritiva, y/o partículas o trocitos dentro de una barra nutritiva. Las cubiertas o capas pueden ser continuas o no continuas. Preferiblemente el calcio o complejo de calcio está contenido dentro de dichas capas (preferiblemente cubierta de chocolate o caramelo o capas de chocolate o caramelo o partículas) con el fin de compensar la tendencia del calcio, cuando se pone en el núcleo de la barra (es decir, el centro), a afectar negativamente la textura de la barra nutritiva. El calcio y/o los complejos de calcio, cuando se ponen en el núcleo de barras nutritivas (especialmente cuando están presentes en altas concentraciones), tienden con el tiempo a afectar negativamente las propiedades organolépticas, especialmente la textura (es decir, a volverse demasiado firmes o duras) de la barra nutritiva y, por ello, limitando la vida útil. Incorporando los micronutrientes (por ejemplo, calcio y/o complejo de

calcio) dentro de la cubierta de confitería con bajo contenido de humedad y/o componentes, se reduce y/o elimina este problema de manera significativa. En consecuencia, las barras nutritivas que contienen calcio (u otros micronutrientes) en la cubierta de confitería con bajo contenido de humedad y/o capas de confitería con bajo contenido de humedad poseen vidas útiles en el orden de alrededor de 9 meses o, incluso más, a temperaturas ambiente. Generalmente, una barra nutritiva similar que tiene calcio distribuido de un lado al otro del núcleo tendría una vida útil de menos de 9 meses (por ejemplo, generalmente alrededor de 4 a alrededor de 8 meses).

Las cubiertas de confitería fortificadas con calcio con bajo contenido de humedad y/o las capas de confitería con bajo contenido de humedad de esta invención poseen excelente capacidad de fusión, fluidez y propiedades organolépticas. Aunque tales cubiertas y capas se adaptan idealmente para uso en productos de confitería tales como barras nutritivas, pueden usarse asimismo en otros productos de confitería tales como dulces, barras de dulce, escarchado, galletitas, helado, otros productos lácteos congelados y similares.

Los productos de confitería de esta invención pueden contener alrededor de 0.5 a alrededor de 75 por ciento de edulcorante y, preferiblemente, alrededor de 10 a alrededor de 50 por ciento de edulcorantes. Los edulcorantes que pueden utilizarse incluyen edulcorantes tanto naturales como artificiales. Ejemplos de tales edulcorantes incluyen azúcares naturales tales como sacarosa, fructosa, glucosa, maltosa, jarabe de maíz con alto contenido de fructosa y lactosa y agentes edulcorantes artificiales tales como sacarina, aspartame, acesulfame potásico y sucralosa. Naturalmente pueden utilizarse otros edulcorantes, usados normalmente en el procesamiento de alimentos, si se desea. De igual manera pueden incluirse en el producto de confiterías de esta invención otros ingredientes utilizados normalmente en productos tipo confitería.

Una mejor comprensión de la presente incorporación y de sus muchas ventajas pueden aclararse con los siguientes ejemplos, dados a modo de ilustración. A menos que se anote lo contrario, todos los porcentajes son en peso.

Ejemplos

Composición Básica para el Núcleo. Una barra nutritiva (50 g), disponible en el comercio como BALANCE® GOLD™ (deliciosa explosión de nuez y caramelo

"flavor caramel nut blast"), contenía alrededor de 210 calorías, alrededor de 7 g de grasa total, alrededor de 4 g de grasa saturada, sin colesterol, alrededor de 110 mg de sodio, alrededor de 115 g (sic) de potasio, alrededor de 22 g de carbohidrato total, menos de alrededor de 1 g de fibra alimenticia, alrededor de 13 g de azúcar, y alrededor de 15 g de proteína total (proteína de soya y leche). Esta composición se usó como el núcleo de los ejemplos descritos a continuación.

EJEMPLO 1. Una barra nutritiva, que tenía una composición similar como la barra **BALANCE® GOLD™** descrita más arriba, se preparó con una capa de cubierta de caramelo fortificada con calcio. La capa de cubierta de caramelo (alrededor de 12 g y alrededor de 3 a alrededor de 6 mm de espesor) contenía aproximadamente 0.15 g de fosfato tricálcico; la barra nutritiva recubierta resultante contenía alrededor de 0.75 por ciento de calcio. El caramelo se preparó de acuerdo con una receta de caramelo estándar que contenía jarabe de maíz, azúcar, agua, grasa, proteína, sabor y lecitina y contenía alrededor de 4 por ciento de proteína. Generalmente, el caramelo puede prepararse con hasta alrededor de 20 por ciento de proteína; preferiblemente, sin embargo, el caramelo contiene alrededor de 3 a alrededor de 5 por ciento de proteína. El fosfato tricálcico se dosificó en caramelo calentado agitando simultáneamente. Se aplicó una capa de caramelo a la barra nutritiva formando una capa espesa de caramelo sobre un rodillo enfriado y poniendo la capa de caramelo sobre la parte superior del núcleo usando, por ejemplo, una línea de barras tri-capa Sollich. El núcleo con su capa de caramelo podía, si se deseaba, revestirse con una cubierta compuesta usando, por ejemplo, un revestidor de confitería comercial Sollich (**"commercial confectionery enrober"**).

Se preparó una barra nutritiva de control combinando una cantidad equivalente de fosfato tricálcico en el núcleo de una barra nutritiva similar.

La barra nutritiva inventiva (es decir, que tiene una capa de caramelo fortificada con calcio) posee propiedades organolépticas similares comparadas con el control (es decir, que tiene un núcleo fortificado con calcio) preparado. La barra de control, sin embargo, exhibió una dureza indeseada después del almacenamiento durante alrededor de 6 meses a temperaturas ambiente. La barra inventiva no exhibió tal dureza después de un período de almacenamiento de alrededor de 12 meses bajo las mismas condiciones.

EJEMPLO 2. Se preparó una barra nutritiva con una cubierta de chocolate

fortificada con calcio que contenía alrededor de 1.6 por ciento de fosfato tricálcico; la barra nutritiva resultante contenía alrededor de 0.3 a alrededor de 0.4 por ciento de calcio. Una composición de chocolate comercial (que contenía azúcar, aceite de nuez de palma modificado, proteína, cacao en polvo, lecitina y sabor) se fundió en un recipiente enchaquetado calentado con agua caliente en circulación (alrededor de 75°C). El fosfato tricálcico se agregó a la composición de chocolate fundida y se dispersó en ella mezclando durante alrededor de 30 minutos para proporcionar una mezcla en donde las partículas de fosfato tricálcico se revistieron completamente por la composición de chocolate. La mezcla resultante se dejó entonces enfriar a temperatura ambiente o cercana a ella; las mezclas de chocolate viscosas resultantes se vertieron sobre una superficie plana y se dejaron solidificar. Aproximadamente 48 horas más tarde, la composición con contenido de calcio se fundió una vez más y luego se utilizó para revestir un núcleo de una barra nutritiva (la misma del Ejemplo 1). Se obtuvieron resultados similares al Ejemplo 1.

EJEMPLO 3. Se preparó una barra nutritiva con una capa de caramelo fortificada con calcio, magnesio, y una pre-mezcla de vitaminas/minerales (que contenía 23 vitaminas y minerales). La mezcla de caramelo fortificada contenía 96.25 por ciento de caramelo, 0.61 por ciento de fosfato tricálcico, 1.00 por ciento de óxido de magnesio y 2.14 por ciento de la pre-mezcla de vitaminas/minerales. El caramelo se preparó de acuerdo con una receta de caramelo estándar que contenía jarabe de maíz, agua, grasa, proteína, sabor y lecitina. El calcio, magnesio y 75 por ciento de la pre-mezcla de vitaminas/minerales se agregaron al caramelo en una marmita de vapor enchaquetada a una temperatura de alrededor de 45°C. El resto de la pre-mezcla de vitaminas/minerales se incluyó en el núcleo de la barra nutritiva. La mezcla de caramelo fortificada se aplicó a la capa del núcleo de la barra nutritiva usando una Línea de Barras de Rodillos de Compresión Sollich. Se obtuvieron resultados similares a los Ejemplos 1 y 2.

REIVINDICACIONES

1. Un producto de confitería fortificado que comprende:
 - (a) una cantidad de por lo menos un micronutriente;
 - (b) un núcleo que tiene menos de alrededor de 50 por ciento de la cantidad del por lo menos un micronutriente; y
 - (c) por lo menos una capa de una composición de confitería con bajo contenido de humedad que contiene por lo menos alrededor de 50 por ciento de la cantidad del por lo menos un micronutriente,
 en donde el por lo menos un micronutriente no afecta negativamente la textura del producto de confitería.
2. El producto de confitería de la reivindicación 1, en donde la composición de confitería con bajo contenido de humedad se selecciona del grupo conformado por chocolate, caramelo, dulce de azúcar, grasa sólida y relleno de crema.
3. El producto de confitería de la reivindicación 2, en donde la composición de confitería con bajo contenido de humedad se selecciona del grupo conformado por chocolate y caramelo.
4. El producto de confitería de la reivindicación 3, en donde el producto de confitería es una barra nutritiva.
5. El producto de confitería de la reivindicación 3, en donde el por lo menos un micronutriente incluye calcio y en donde esencialmente todo el calcio está contenido en la por lo menos una capa.
6. El producto de confitería de la reivindicación 1, en donde la composición de confitería con bajo contenido de humedad es caramelo.
7. El producto de confitería de la reivindicación 2, en donde la cantidad del por lo menos un micronutriente es igual a por lo menos alrededor de 0.1 por ciento del producto de confitería.

8.El producto de confitería de la reivindicación 1, en donde la por lo menos una capa es (1) una cubierta continua o no continua sobre el producto alimenticio, (2) una capa continua o no continua dentro del producto alimenticio fortificado, o (3) una pluralidad de partículas dentro de o sobre el producto alimenticio.

9.El producto de confitería de la reivindicación 3, en donde la por lo menos una capa es (1) una cubierta continua o no continua sobre el producto alimenticio, (2) una capa continua o no continua dentro del producto alimenticio fortificado, o (3) una pluralidad de partículas dentro de o sobre el producto alimenticio.

10.El producto de confitería de la reivindicación 1, en donde el producto de confitería se prepara por un método que comprende:

- (a)combinar una mezcla de ingredientes unos con otros para formar el núcleo;
- (b)preparar la composición de confitería con bajo contenido de humedad;
- (c)mezclar por lo menos un micronutriente en la composición de confitería con bajo contenido de humedad para formar la por lo menos una capa;
- (d)combinar el núcleo y la por lo menos una capa para formar el producto de confitería.

11. El producto de confitería de la reivindicación 3, en donde el producto de confitería se prepara por un método que comprende:

- (a)preparar una mezcla de ingredientes para formar el núcleo;
- (b)preparar la composición de confitería con bajo contenido de humedad;
- (c)mezclar por lo menos un micronutriente en la composición de confitería con bajo contenido de humedad para formar la por lo menos una capa;
- (d)combinar el núcleo y la por lo menos una capa para formar el producto de confitería.

12.El producto de confitería de la reivindicación 11, en donde la por lo menos una capa contiene alrededor de 0.5 a alrededor de 3 por ciento del por lo menos un micronutriente.

13.El producto de confitería de la reivindicación 12, en donde el producto de confitería es una barra nutritiva.

14.El producto de confitería de la reivindicación 13, en donde el por lo menos un micronutriente incluye calcio.

15.El producto de confitería de la reivindicación 14, en donde una porción única del producto de confitería aporta por lo menos alrededor de 50 por ciento del DV (valor diario) de calcio.

16.Un producto alimenticio fortificado que comprende:

(a)una cantidad de por lo menos un micronutriente;

(b)un núcleo; y

(c)por lo menos una capa que contiene el por lo menos un micronutriente, en donde la por lo menos una capa se selecciona del grupo conformado por chocolate, caramelo, dulce de azúcar, grasa sólida y relleno de crema y en donde las propiedades organolépticas del producto alimenticio fortificado se intensifican durante su vida útil, comparadas con un producto alimenticio similar, en donde el por lo menos un micronutriente se distribuye a través del núcleo.

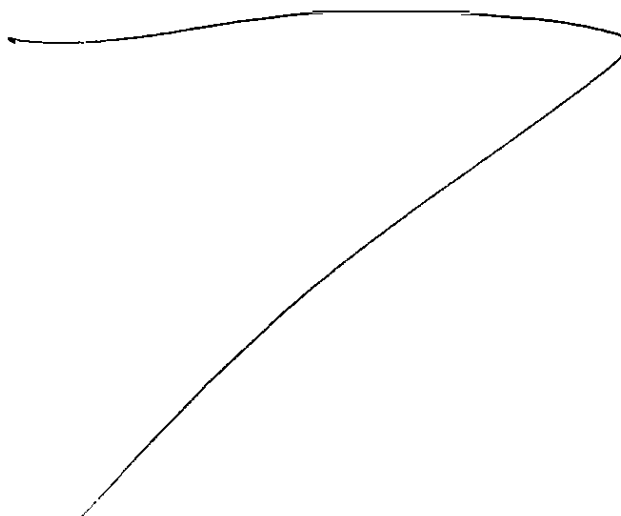
17. El producto alimenticio fortificado de la reivindicación 16, en donde el producto alimenticio fortificado es una barra nutritiva, en donde el por lo menos un micronutriente incluye calcio, y en donde esencialmente todo el calcio está contenido en la por lo menos una capa.

18. El producto alimenticio fortificado de la reivindicación 16, en donde la por lo menos una capa es (1) una cubierta continua o no continua sobre el producto alimenticio, (2) una capa continua o no continua dentro del producto alimenticio fortificado, o (3) una pluralidad de partículas dentro de o sobre el producto alimenticio.

19. El producto alimenticio fortificado de la reivindicación 17, en donde la

por lo menos una capa es (1) una cubierta continua o no continua sobre el producto alimenticio, (2) una capa continua o no continua dentro del producto alimenticio fortificado, o (3) una pluralidad de partículas dentro de o sobre el producto alimenticio.

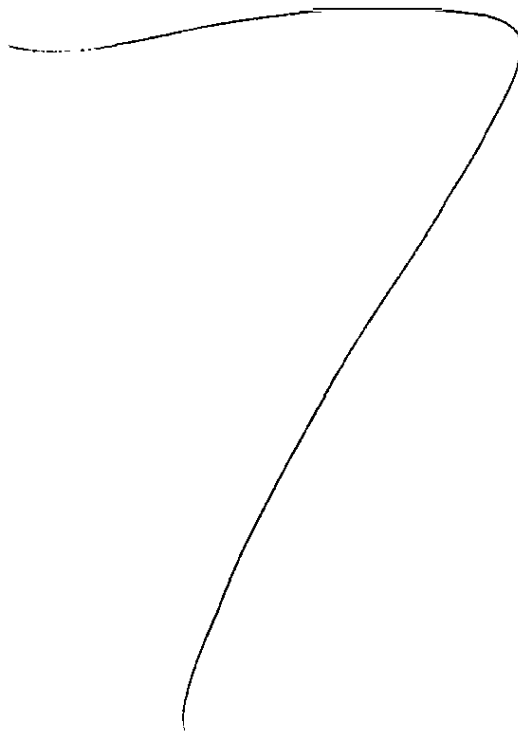
20. El producto alimenticio fortificado de la reivindicación 18, en donde una porción única del producto alimenticio fortificado aporta por lo menos alrededor de 50 por ciento del DV de calcio.
21. El producto alimenticio fortificado de la reivindicación 19, en donde una porción única del producto alimenticio fortificado aporta por lo menos alrededor de 50 por ciento del DV de calcio.
22. El producto alimenticio fortificado de la reivindicación 20, en donde la por lo menos una capa se selecciona del grupo conformado por chocolate y caramelo.
23. El producto alimenticio fortificado de la reivindicación 21, en donde la por lo menos una capa se selecciona del grupo conformado por chocolate y caramelo.



REDUCCIÓN DE LA DUREZA DE UNA BARRA MEDIANTE LA REPOSICIÓN DE MICRONUTRIENTES EN UNA MATRIZ

EXTRACTO

Se describen aquí métodos y composiciones para reponer micronutrientes, especialmente calcio, en un producto alimenticio, tal como una barra nutritiva, para reducir al mínimo la dureza y prolongar la vida útil. Los métodos y composiciones de la presente invención incluyen aplicar a un núcleo de barra alimenticia una capa de una matriz fortificada con un micronutriente, especialmente calcio. La matriz es una capa o cubierta de confitería con bajo contenido de humedad, preferiblemente una capa o cubierta de caramelo o chocolate que tiene calcio, u otro micronutriente, solubilizado en ella. El producto alimenticio resultante contiene ventajosamente una cantidad sustancial de micronutrientes esenciales, sin afectar negativamente las cualidades organolépticas tales como la textura.





Consulado General de Colombia - Chicago

19

No. 756

Chicago, agosto 2 de 2001

El suscrito Cónsul General de Colombia, **CERTIFICA**, que el señor(a) **JESSE WHITE**, quien como **SECRETARIO DE ESTADO DE ILLINOIS**, autenticó la firma del signatario del poder precedente, quien ejercía en la fecha las funciones indicadas y su firma corresponde a la registrada en este Consulado. Que la compañía **KRAFT FOODS HOLDINGS, INC.**, es una sociedad constituida de acuerdo con las leyes de EE.UU. y cumple su objeto conforme a las mismas. Que el(la) señor **ROBERT L. HERST**, quien en su carácter de representante legal de la citada compañía confiere el poder precedente.

La presente certificación se expide en cumplimiento del artículo 480 del Código de Comercio.

El Cónsul General no asume responsabilidad alguna por el contenido del documento.

PAGADO IMPUESTO DE TIMBRE Y DERECHOS CONSULARES
US\$57.00 (Cincuenta y siete dólares)



Jose Fernando Gomez Mora
JOSE FERNANDO GOMEZ MORA
Cónsul General

157836
Jose Fernando Gomez

157836
Jose Fernando Gomez

500 NORTH MICHIGAN AVE SUITE 2040 • CHICAGO, IL • 60611
PHONE: 312 - 923 1196 • FAX: 312 - 923 1197
E-MAIL: chicag95@aol.com

LAW OFFICES
PEDRO CASTILLO PINEDA &
ASSOCIATES
P.O. BOX 48362
Bogotá, Colombia / South America

IMPORTANT NOTE
The lodging of this GENERAL POWER with the Patent
Office obviates the need of presenting special powers
with each individual trade mark application.

67182/CO

FOR PATENTS AND TRADE MARKS IN
COLOMBIA

Poder General

General Power of Attorney

1 Applicant's
name

(1)

(1)

KRAFT FOODS HOLDINGS, INC

KRAFT FOODS HOLDINGS, INC.

2 Applicant's
address

domiciliado en (2) Three Lakes
Drive, Northfield, Illinois,
Estados Unidos de América

domiciled in (2)

Three Lakes Drive
Northfield, Illinois 60093

nombra al Dr. JERONIMO CASTILLO
BONILLA y/o Dra. XIMENA BONILLA
PEREIRA, y/o Dr. ALVARO CASTILLO
GRAU, Calle 93A N° 14-17 Oficina 311
en Bogotá, Colombia, como sus
representantes con poder especial, amplio y
suficiente, para recabar de las oficinas y
autoridades Colombianas, administrativas,
judiciales o de policía, en primera o segunda
instancia, la obtención de Patentes de
Invención, Registro de Marcas, de Modelos y
de Dibujos Industriales, de Nombres
Comerciales y Enseñas, Letras Comerciales y
Denominaciones de Origen, lo mismo que
traspasos, extensiones, renovaciones, cambios
de nombre, registro de licencias de explotación
y registro de licencias de uso referentes a tales
actuaciones, cancelación de Registros de marcas,
a cuyo efecto les faculta para dar ante dichas
autoridades todos los pasos necesarios al objeto
indicado, elevar solicitudes, formular
descripciones, enmiendas, protestas,
declaraciones, apelaciones y reclamos, solicitar
la aplicación de medidas cautelares, solicitar la
nulidad de Patentes de Invención, modelos de
utilidad, diseños industriales, así como la de
registros de marcas ante la autoridad nacional
competente; aceptar en nuestro nombre y
representación la Cesión de derechos de
invención y de patente de invención que se nos
haga por cualquier persona, abonar todos los
impuestos, cuotas y pagos determinados por la
ley, recibir todos los documentos y valores
dando el descargo respectivo, llenar
cualesquiera otros requisitos, desistír y tomar en
fin todas las medidas que creyeren conducentes
al resguardo de nuestros intereses y en caso de
presentarse oposiciones y/o observaciones para
que intervengan como demandantes o como
demandados, con todas las demás facultades
necesarias. Este poder comprende además
las facultades de recibir, desistír, transigir,
comprometer, sustituir, revocar
sustituciones, recibir notificaciones y
nombrar apoderados judiciales o
extrajudiciales.

Dado y firmado en (3).....

4) Signature (s)

hereby appoint, JERONIMO CASTILLO
BONILLA and/or XIMENA BONILLA
PEREIRA, and/or ALVARO CASTILLO
GRAU, Calle 93A N° 14-17 Office 311 en
Bogotá, Colombia, as our representatives with
special, ample and sufficient power to obtain
from the offices and Colombian authorities,
administrative, judicial and police, in first or in
second instance, Privileged Patents of
Invention, Registration of Trade Marks, of
Models and Industrial Drawings, of
Commercial Names and emblems, Commercial
slogans and Origin Denominations as well as
assignments, extensions, renewals, changes of
name, registration of license of exploitation and
of license of use referred to said actions,
Cancellation Actions against trademark
Registrations, who are empowered to take
before said authorities all of the necessary steps
for the purposes indicated, to file applications,
to formulate descriptions, corrections, protests,
declarations, appeals, and claims, apply for
precautionary measures; apply for the nullity of
Patent Inventions, Utility Models, Industrial
Designs, as well as for Trademark Registrations
before the competent national authority; to
accept on our behalf and representation the
assignment of rights of inventions and titles of
invention that may be done to us by any person,
to pay all taxes, quotas and payments
prescribed by law, to receive all the documents
and proceeds giving the respective acquittance
or receipt, to fulfill any other requisites to desist
and take in fact any other measures that may be
deemed conducive to the safeguard of our
interests, and in case that oppositions and/or
observations are presented to intervene as
complainant and defendant, with all necessary
legal faculties.

This power of attorney includes the faculties to
receive, desist, compromise, transact substitute
it in all or in part, to revoke substitutions, to
receive notifications and to appoint extra-
judicial or judicial attorneys.

Given and signed in (3).....

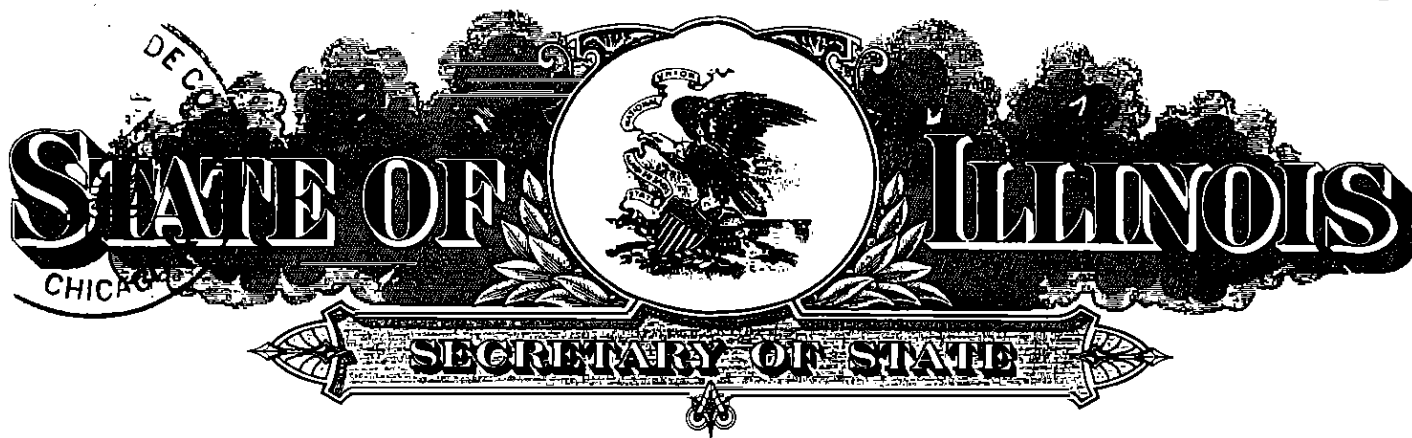
Northfield, Illinois, USA
This 1st day of August, 2001

KRAFT FOODS HOLDINGS, INC

By: Robert L. Herst
Robert L. Herst
Vice President and
Assistant Secretary

The Applicant's signature must be
attested by a Notary Public
through the NOTARIAL
CERTIFICATE: In the
"(Individual)", when the signer is
a natural person; and in the
"(Corporations)", when is a legal
one. The Notary's signatures
must then be legalized by a
Colombian Consular Officer.
La firma del solicitante debe ser
atestada por un Notario Público
por medio de la
DECLARACIÓN NOTARIAL:
en la "(Individual)", cuando el
firmante es una persona natural;
y en la de "(Sociedades)"
cuando es una persona jurídica.
La firma del Notario deberá ser
legalizada por el Consulado
Colombiano.





SPRINGFIELD, ILLINOIS

- APOSTILLE

(Convention de La Haye du 5 Octobre 1961)

1. Country: United States of America
This public document
2. has been signed by PATRICIA A. BUTTERFIELD
3. acting in the capacity of NOTARY PUBLIC, COOK COUNTY
4. bears the seal/stamp of STATE OF ILLINOIS

Certified

5. Springfield, Illinois
6. AUGUST 2, 2001
7. by the Secretary of State, State of Illinois
8. No. 5439
9. Seal/Stamp:
10. Signature:

Jesse White

JESSE WHITE
SECRETARY OF STATE
STATE OF ILLINOIS





DECLARACION NOTARIAL
(Individual)

A los días del mes de
compareció y/o comparecieron

personalmente ante mí, Notario Público

quien (es) doy fe de conocer y me consta que
es (son) la(s) persona(s) descrita(s) y
firmante(s) del documento que precede,
declarando ante mí que otorga(n) el mismo
para los fines y propósitos que en él se
expresan.

Notario Público,

(Sociedades)

El suscrito Notario Certifica: que la firma que
antecede y dice

Robert L. Herst
es auténtica; que el signatario desempeña
actualmente el cargo de Vice Presidente
Secretario Asistente
de KRAFT FOODS HOLDINGS, INC.

que tiene facultad para otorgar este poder; y
que dicha compañía está domiciliada en
Three Lakes Drive, Northfield Illinois
E. U. A.

y actualmente existe y esta organizada de
acuerdo a las leyes del Estado de Delaware

Todos los hechos anteriores le constan por
haber examinado los documentos respectivos y
de todo ello da fe.

Dado y firmado en

El Notario Público,

(Con legalización Consular)

NOTARIAL CERTIFICATE
(Individual)

On this day of
personally appeared before me

a Notary Public

to me known, and known to me to be the person(s)
described in and who executed the foregoing
document, and he (they) duly acknowledged to me
that he (they) executed same for the uses and
purposes therein expressed.

Notary Public.

(Corporations)

The undersigned Notary Public certifies: that the
preceding signature reading

Robert L. Herst
is authentic; that the signer at present fills the post of
Vice President and Assistant
Secretary

of KRAFT FOODS HOLDINGS, INC.
and that he is empowered to grant this power; and
that said company is domiciled in
Three Lakes Drive, Northfield, IL

and actually exists and is organized in accordance
with the laws of

State of Delaware

All the foregoing facts are known to the Notary due
to his having examined the respective documents to
which he, the Notary attests.

Given and signed in Northfield, IL, USA

Patricia A. Butterfield
Notary Public.

(With Consular legalization)



**IOWA ESTADO DE ILLINOIS
SECRETARIA DE ESTADO
SPRINGFIELD, ILLINOIS**

APOSTILLA

(Convención de La Haya del 5 de octubre de 1961)

1. País: Estados Unidos de America
Este documento público
2. ha sido firmado por PATRICIA A. BUTTERFIELD
3. Actuando en su capacidad de: NOTARIO PUBLICO, CONDADO DE COOK
4. Coloca el sello/ estampilla del ESTADO DE ILLINOIS

Certificado

5. Springfield, Illinois
6. AGOSTO 2, 2001
7. Por: El secretario de Estado, Estado de Illinois
8. No 5439
9. Sello/Estampilla
10. Firma:
JESSE WHITE
SECRETARIO DE ESTADO
ESTADO DE ILLINOIS

24

SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO
Radicacion : 05042916 00000000 Folios: 25
Fecha (AMD): 2005-05-04 17:22:14
Tramite : 002 PATENTES D 1 REGISTRO/ 411 PRESENTAC
Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 05 - 33.227
FECHA : MAYO 4 DE 2005

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PGO	Vr. PAGO
CASTILLO PINEDA	CONSIGNACION	BANCO POPULAR	050-00110-6	35844880	04/05/2005	6,778,000.00

***** CONCEPTO *****

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-01 SOLICITUDES	82 INVOCACION DE UNA PRIORIDAD EN NU	124,000.00
		TOTAL :	\$ 124,000.00

SON: CIENTO VEINTICUATRO MIL PESOS

RESPONSABLE : _____

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No.

25 70

SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO
Radicacion : 05042916 00000000 Folios: 25
Fecha (AMD): 2005-05-04 17:22:14
Trabite : 002 PATENTES D 1 REGISTRO/ 411 PRESENTAC
Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 05 - 33,224
FECHA : MAYO 4 DE 2005

***** C O N S I G N A C I O N *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PGO	Vr. PAGO
CASTILLO PINEDA	CONSIGNACION	BANCO POPULAR	050-00110-6	35844880	04/05/2005	6,778,000.00

***** C O N C E P T O *****

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-01 SOLICITUDES	1 TRAMITES DE SOL. DE PATENTE DE IN	443,000.00
		TOTAL :	\$ 443,000.00

SON: CUATROCIENTOS CUARENTA Y TRES 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:

2020
Bogotá, D. C.

Doctor(a)
JERONIMO CASTILLO BONILLA
Apoderado(a)

Oficio No. 10020

REFERENCIA:

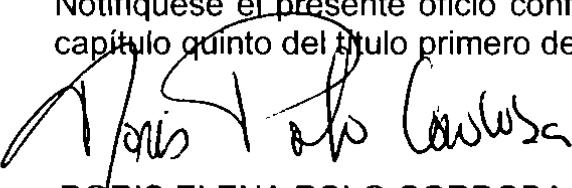
Radicación	05 - 42916
Trámite	002
Evento	001
Actuación	430
Folios	001

Como resultado del examen de forma, realizado con fundamento en el artículo 38 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le comunica que:

- Allegar copia del documento en que conste la cesión del derecho a la patente otorgado por el inventor al solicitante o a su causante. (art. 26-k, Dec 486/2000).
- Para efectos de agilizar la publicación se *recomienda* allegar el extracto debidamente diligenciado.

En cumplimiento del artículo 39 de la Decisión 486, se le requiere para que dentro del término de dos (2) meses siguientes a la fecha de notificación del presente oficio, complete los requisitos anteriormente enunciados. En caso de no dar cumplimiento al presente requerimiento, la solicitud se considerará abandonada y perderá su prelación.

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el numeral 5.2, literal e), del capítulo quinto del título primero de la Circular Unica No.10 de 2001.


DORIS ELENA POLO CORDOBA
Jefe de la División de Nuevas Creaciones (E)

El anterior requerimiento fue notificado por fijación en lista de fecha 26 MAYO 2005

Se recuerda al interesado que debe presentar, dentro de los dieciséis meses siguientes contados a partir de la fecha de presentación de la solicitud cuya prioridad se invoca, copia de la misma certificada por la autoridad que la expidió y, en los casos en que haya lugar, la traducción simple del capítulo reivindicatorio. El incumplimiento de éste plazo, acarreará la pérdida de la prioridad invocada.

202027

Al contestar favor indique el número de radicación consignado en el sticker