



Industria y Comercio

SUPERINTENDENCIA

Organización CSA Ltd.

Delegatura de Propiedad Industrial
División de Nuevas Creaciones

EXHIBICIÓN
INVENTARIO

SOLICITANTE

PATENTE DE INVENCION

07-39677

21. EXPEDIENTE No.

54. TITULO: "MARGARINA CULINARIA CON PROPIEDADES DE
MÍNIMO QUEMADO Y BAJO SALPIQUE"

51. CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL:

71. SOLICITANTE: ACEITES Y GRASAS VEGETALES S.A.

-ACEGRASAS S.A.-

DOMICILIO: BOGOTÁ, COLOMBIA

74. APODERADO: ALVARO CORREA ORDOÑEZ
T.P.No.20.281

22. BOGOTA, D.C., Abril 20, 2007

PETIT

nnnn1

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 07-039677- -00000-0000

Fecha: 2007-04-20 16:46:43 Dep. 2020 NUECREACION
Tra. 2 PATENTES Eve. 1 REGDEPOSITO
Act. 411 PRESENTACION Folios: 14

FORMULARIO UNICO DE SOLICITUD DE PATENTE
2000-3

①

SOLICITUD DE :

☒ Patente de Invención.

☐ Patente de Modelo de Utilidad

②

SOLICITANTE
(71)

Nombre: ACEITES Y GRASAS VEGETALES S.A.
-ACEGRASAS S.A.-
Dirección: Autopista Sur No. 57-21
Bogotá D.C., Colombia
Teléfono: 7709000 Fax: 7709900
E-Mail: acegrasas@team.com.co
Domicilio: Bogotá, Colombia

IDENTIFICACION

C.C. ☐ NIT ☒

C.E. ☐ Otro ☐

Número 860.000.006-4

③

REPRESENTANTE
O APODERADO
(74)

Nombre: ALVARO CORREA ORDOÑEZ
Dirección: AV. 82 No. 10-62 Piso 6°
Teléfono: 6341500 Fax: 3742211
E-Mail: office.bogota@bakernet.com

IDENTIFICACION

C.C. ☒ NIT ☐

C.E. ☐ Otro ☐

Número 79.143.366 de Usaquén TP 20.281

④

INVENTOR (ES)
(72)

Nombre: COLMENARES ARAQUE, Jose Daniel
Dirección: Autopista Sur No. 57-21
Bogotá D.C., Colombia
Teléfono: Fax:
E-Mail:
Domicilio: Bogotá, Colombia

IDENTIFICACION

C.C. ☒ NIT ☐

C.E. ☐ Otro ☐

Número 79.388.202

⑤

Título (54) MARGARINA CULINARIA CON PROPIEDADES DE MÍNIMO QUEMADO Y BAJO SALPIQUE

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. 07-19715 Fecha: 08-MAR-07

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

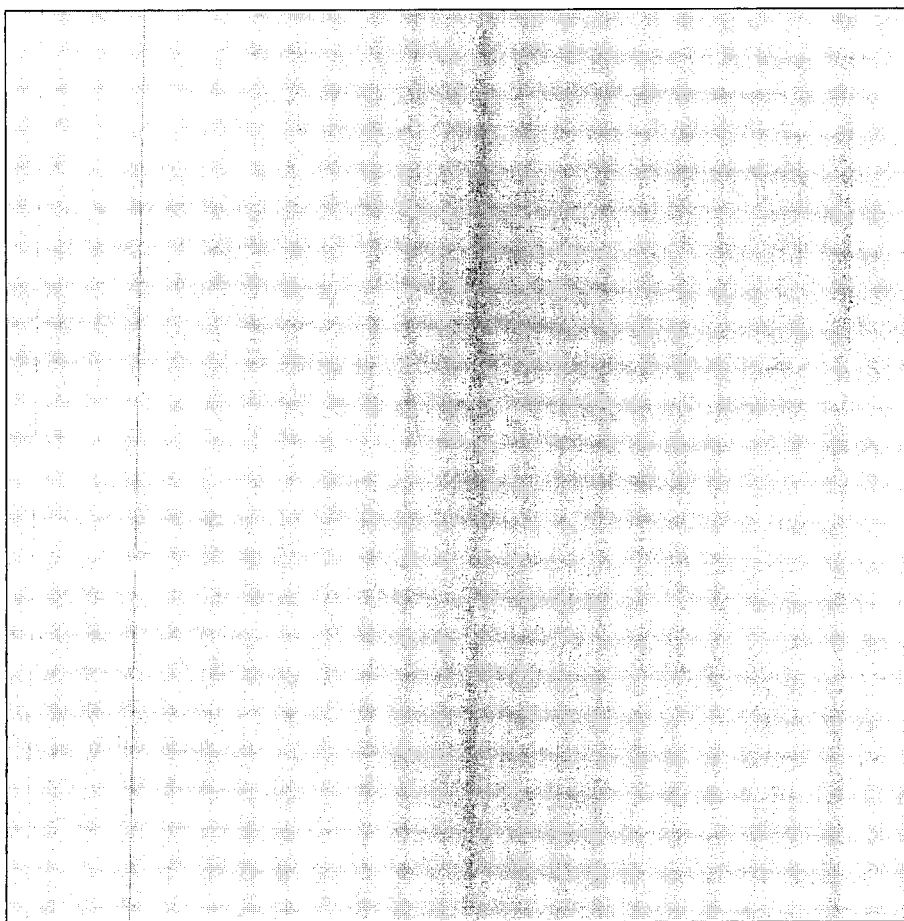
10

Anexos

nnnn2

- ☒ 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:



12

NOMBRE: ALVARO CORREA ORDOÑEZ

FIRMA:

C.C.

79.143.366 de
Usaquén

T.P.

20.281

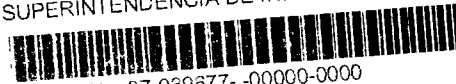
Instrucciones para el diligenciamiento del presente formulario, ver reverso de esta página.

005

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-2

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 07-039677- -00000-0000

Fecha: 2007-04-20 16:46:43 Dep. 2020 NUECREACION
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 411 PRESENTACION Folios: 14

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 07 - 19,715
FECHA : MARZO 8 DE 2007

***** CONSIGNACION *****

DEBITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	Nº. PAGO	FECHA PAGO	Vr. PAGO
RAISBECK LARA RODRIGUEZ	CONSIGNACION	BANCO POPULAR	050-00110-6	54689077	08/03/2007	83,306,000.00

***** CONCEPTO *****

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-01	SOLICITUDES	
1		TRAMITES DE SOL. DE PATENTE DE IN	482,000.00
		TOTAL :	\$ 482,000.00

SON: CUATROCIENTOS OCHENTA Y DOS MIL PESOS

RESPONSABLE : _____

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

MARGARINA CULINARIA CON PROPIEDADES DE MÍNIMO QUEMADO Y BAJO SALPIQUE

5 SECTOR TECNOLÓGICO DE LA INVENCION

El campo de la presente invención se relaciona con una margarina culinaria con propiedades de mínimo quemado y bajo salpique. Este tipo de margarina se utiliza para freír, hornear, guisar, adobar y preparar alimentos en general.

10

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

La margarina (u oleomargarina) es un alimento en forma plástica o emulsión líquida que contiene no menos de 80% de grasa, determinada por el método que se define en "Métodos oficiales de análisis de la Asociación de Químicos Analíticos Oficiales" 13a Edición (1980) sección 16.206 "Método indirecto" bajo el título "Grasas [47] – Acción oficial final".

15

La margarina está constituida por dos fases. Una fase grasa que puede ser constituida por aceites o grasas de origen vegetal o animal, o por algún aceite de origen marino, los cuales son GRAS (por su nombre en inglés Generally Recognized As Safe); esta fase puede contener pequeñas cantidades de otros lípidos tales como fosfátidos o compuestos insaponificables y ácidos grasos libres.

20

La segunda fase es una fase acuosa que puede ser constituida por uno o más de los siguientes ingredientes: i) agua y/o leche y/o productos lácteos y ii) proteína comestible incluyendo proteína del suero en forma líquida, condensada o seca, proteína modificada por la reducción de lactosa y/o minerales, albúmina, caseína, caseinato, proteínas vegetales o proteína de soya concentrada.

25

Adicionalmente, la margarina debe contener Vitamina A y podría tener además los siguientes ingredientes: i) Vitamina D, ii) sal, iii) edulcorantes, iv) emulsificantes, v) espesantes, vi) estabilizadores, vii) conservantes, viii) colorantes, ix) aromas, x) acentuadores de sabor, xi) acidulantes, xii) antioxidantes y xiii) sinérgicos de antioxidantes.

30

Las margarinas culinarias se utilizan para freír, hornear, guisar, adobar y preparar alimentos en general. Cuando la margarina se utiliza para freír, le imparte al alimento un sabor y dorado especiales, sin que éste absorba mucha grasa.

35

No obstante lo anterior, las margarinas culinarias presentan desventajas cuando son utilizadas

para freír, especialmente un quemado excesivo y una formación de sólidos muy rápida, así como un salpique elevado que no es deseado.

La causa del quemado y formación de residuos sólidos en las margarinas culinarias convencionales se debe a una combinación de los fenómenos de caramelización de los azúcares reductores presentes en la leche o productos lácteos y de reacción de los azúcares reductores con los aminoácidos de las proteínas de la leche. Los azúcares reductores a los que hacemos referencia son lactosa, maltosa, glucosa, manosa, fructosa, xilosa y galactosa, y cualquier otro azúcar que se sea oxidable con una solución Fehling. Las proteínas presentes en la leche o productos lácteos son las caseínas y las proteínas del suero.

Los azúcares reductores al ser sometidos a altas temperaturas (por encima de 80°C), producen reacciones químicas que se evidencian a nivel macro como un pardeamiento u oscurecimiento, fenómeno conocido como caramelización. Adicionalmente, las proteínas presentes en la leche o productos lácteos reaccionan con los azúcares reductores produciendo de esta manera la degradación de estas proteínas y el efecto de quemado en la margarina. El fenómeno en conjunto genera unos residuos sólidos carbonizados.

El fenómeno de salpique durante la operación de freído se presenta porque a alta temperatura se produce una evaporación instantánea del agua que contiene el alimento y del agua de la margarina. El agua evaporada arrastra aceite y partículas del alimento. El salpique conlleva tres efectos indeseados: posibles quemaduras en la persona que manipula la margarina, pérdida del producto durante el proceso y ensuciamiento de las áreas en donde se lleva a cabo el freído.

En busca de posibles soluciones a los problemas anteriormente descritos de quemado y salpique se han realizado investigaciones tendientes a contrarrestar estos efectos en las margarinas. La patente US 4,038,436 describe un producto del tipo margarina que resiste el quemado cuando es calentada. El producto contiene entre 0.20 a 0.63% en peso de proteína proveniente de los sólidos de leche o del suero de la leche y menos de 2000 ppm de azúcares reductores. En dicha investigación no se analizó el nivel de salpique de la margarina objeto de la misma.

En cuanto a la característica de salpique, la patente GB 969,611 muestra un proceso para la preparación de un compuesto proteínico para ser utilizado en la preparación de margarinas como agente anti-salpique. La patente GB1,113,241 describe un procedimiento para la obtención de un agente anti-salpique del tipo fosfátido mediante un proceso de extracción por alcohol; el fosfátido así obtenido se adiciona a la margarina y le disminuye la tendencia al salpicado. Contrario a lo que se reclama en la presente invención, dicho documento hace

referencia a un procedimiento para la obtención de un agente anti-salpique y no menciona ni sugiere soluciones para disminuir el quemado de la margarina. La patente estadounidense US 3,248,230 protege composiciones de margarina que presentan bajo nivel de salpique y que se caracterizan por contener hasta 0.3% de ácido maléico de un éster monoalifático; el objeto principal de esta invención es desarrollar un producto con bajo salpique sin que la característica de quemado sea un factor deseado en la invención. La patente US 4,325,980 se refiere a un procedimiento en el cual se adiciona separadamente un fosfátido y óxido metálico hidrofílico finamente dividido en la fase oleosa de una margarina; esta invención demuestra que la adición de los dos agentes de manera separada proporciona un buen desempeño en cuanto al grado de salpique, frente a la adición simultánea de los dos agentes.

Hasta ahora, no se han desarrollado margarinas que tengan el beneficio de mínimo quemado y bajo salpique.

La presente invención se relaciona con la obtención de una margarina culinaria con propiedades de mínimo quemado y bajo salpique.

La característica novedosa de mínimo quemado hace que la margarina tenga un mayor rendimiento. Así mismo, la característica novedosa de bajo nivel de salpique elimina la posibilidad de quemaduras del usuario, la pérdida del producto durante el proceso y el ensuciamiento de las áreas en donde se lleva a cabo el freído.

RESUMEN DE LA INVENCION

La presente invención se relaciona con una margarina culinaria caracterizada por tener una formulación especial que le brinda propiedades de mínimo quemado y bajo salpique, con lo cual se obtiene un producto rendidor y seguro.

DESCRIPCION DETALLADA DE LA INVENCION

La presente invención se relaciona con una margarina con propiedades mejoradas de quemado y salpique.

La invención tiene como objetivo ofrecer una margarina con un nivel mínimo de quemado y que conserva su color amarillo oro característico después de la operación de freído.

Otra característica de la invención, es que la margarina no presenta formación de partículas

sólidas quemadas después de ser utilizada en un proceso de freído de alimentos.

La margarina novedosa de la invención se caracteriza además porque tiene un nivel de salpique bajo, lo que elimina la posibilidad de quemaduras en el usuario del producto, evita
5 ensuciamientos en el área de trabajo y finalmente, reduce pérdidas del producto.

Las características novedosas de la presente margarina se logran por medio de una formulación especial que evita los fenómenos de caramelización de los azúcares reductores presentes en la leche o productos lácteos y de reacción de los azúcares reductores con los
10 aminoácidos de las proteínas de la leche y que a su vez disminuye significativamente la evaporación instantánea del agua presente la cual arrastra aceite y partículas del alimento.

La margarina innovadora presenta una formulación que comprende: agua, leche y/o productos lácteos, aceites o grasas de origen vegetal, vitaminas A y D, sal, edulcorantes,
15 emulsificantes, conservantes, colorantes, aromas, acidulantes, antioxidantes y sinérgicos de antioxidantes.

En la formulación de la presente margarina se prefiere que la presencia de leche y/o productos lácteos sea mínima para de esta manera evitar el efecto de quemado del producto
20 cuando se somete a altas temperaturas. La nueva margarina contiene de 0% a 1% en peso de leche y/o productos lácteos, y preferiblemente de 0% a 0,4% en peso.

Los productos lácteos preferidos se pueden escoger dentro del siguiente grupo: crema de leche, leche descremada, leche de mantequilla, o alguna combinación de los anteriores.
25

En general, los emulsificantes se utilizan para estabilizar las emulsiones agua/aceite, para mejorar las propiedades organolépticas del producto (liberación de sabor, brillo, textura, etc.) y para optimizar el desempeño del producto. En particular, los emulsificantes ofrecen el beneficio de reducir la tensión superficial entre las fases acuosa y oleosa, y de mejorar la
30 ligación de agua.

En la presente innovación se encontró que por medio de un balance apropiado de emulsificantes se puede lograr que la liberación del agua se lleve a cabo en forma suave durante la operación de freído con lo cual se disminuye de manera considerable el salpique.
35

Los emulsificantes disponibles en el mercado para margarinas culinarias son: lecitina, ésteres de poliglicerol, ésteres de polioxietilén sorbitán, monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos, ésteres de ácido láctico (de mono/diglicéridos), ésteres de ácido cítrico (de mono/diglicéridos), mezclas de mono y diglicéridos, entre otros.

Después de ensayar varios tipos de emulsificantes se determinó que el mejor sistema emulsificante para ser utilizado debe estar constituido por una mezcla de lecitina, ésteres de ácido cítrico de mono- y diglicéridos de aceites y grasas vegetales y ésteres de monoglicéridos destilados de aceites y grasas vegetales.

La margarina de la presente invención contiene de 0,3% a 2,5% en peso de emulsificantes pero preferiblemente entre 0,5% a 1,5% en peso.

En una modalidad preferida de la invención, la margarina contiene como emulsificantes de 0,1% a 0,8% en peso de lecitina, 0,1% a 0,8 en peso de ésteres de ácido cítrico de mono- y diglicéridos de aceites y grasas vegetales y de 0,1% a 0,8% en peso de ésteres de monoglicéridos destilados de aceites y grasas vegetales.

El efecto conjunto de mínima presencia de azúcares reductores y proteínas provenientes de la leche, hace que el quemado del producto se retarde comparativamente con las margarinas convencionales. Esto sumado a la presencia del sistema emulsificante en la formulación como se describe en la invención actual, reduce el nivel de salpique cuando se somete la margarina a altas temperaturas.

La margarina de la presente invención cumple con los atributos de mínimo quemado, conservando su color característico amarillo oro a través de su uso, y de bajo salpique en comparación con los demás productos de la misma categoría existentes en el mercado. Estas características fueron evidenciadas en las pruebas comparativas llevadas a cabo durante al etapa de desarrollo de producto y que se muestran a continuación.

Ensayo de salpique

Con el objeto de comparar el nivel de salpique de la margarina de la presente invención con otras margarinas convencionales se diseñó el siguiente procedimiento:

Se toma una muestra de 10 g de margarina culinaria y se pone sobre una cacerola. El conjunto cacerola-margarina se coloca sobre una hornilla eléctrica precalentada por 10 minutos a 360°C.

Se coloca un papel filtro, previamente secado, pesado y tensionado en un aro plástico, sobre la cacerola a una distancia de aproximadamente 2 cm de la base de la cacerola.

Cuando la margarina ha dejado de salpicar se retira el soporte, se desensambla el papel filtro del aro plástico y se evalúa el nivel de salpique por la cantidad de aceite atrapado en el papel. La margarina remanente del procedimiento se traspasa a un frasco de vidrio y se cierra. Este remanente es utilizado para evaluar el quemado.

5

El nivel de salpique se mide por el tamaño y la cantidad de gotas de aceite sobre el papel filtro. Para la comparación se utilizará la siguiente escala de calificación:

Mínimo: El papel presenta gotas de aceite muy pequeñas y dispersas.

10 Bajo: El papel presenta gotas de aceite pequeñas y dispersas.

Medio: El papel presenta manchas grandes de aceite que tienden a unirse.

Alto: El papel presenta manchas grandes de aceite que se unen.

El ensayo anterior se llevo a cabo en ocho margarinas y en la margarina de la invención (muestra 9), en cada caso se hicieron 7 repeticiones. La Tabla 1 resume los resultados promedio del ensayo.

15

Tabla 1. Ensayo de salpique

Muestra	Cantidad inicial de margarina en g	Tiempo promedio de salpique en s	Intensidad de salpique
1	10.3	34.6	Alto
2	10.2	38.7	Bajo
3	10.1	34.4	Medio
4	10.1	24.7	Alto
5	10.1	25.9	Alto
6	10.2	34.1	Alto
7	10.1	34.4	Alto
8	10.2	24	Medio
9	10.2	22.6	Mínimo

20

Los resultados demuestran que la margarina de la invención correspondiente a la muestra 9, es la que presenta menor nivel de salpique en comparación con otras margarinas.

Ensayos de quemado

25

El nivel de quemado se determina cualitativamente por el color del remanente y cantidad de residuo carbonizado en la muestra almacenada después del ensayo de salpique anterior.

La lista de colores de calificación es la siguiente:

Amarillo oro: Color casi igual al original.

Amarillo

Café

5 Café oscuro

Para la cantidad de sedimento se utilizará la siguiente calificación.

Alta

Media

10 Baja

La Tabla 2 resume los resultados promedio del ensayo de quemado.

Tabla 2. Ensayo de quemado y de sedimentos

15

Muestra	Cantidad inicial de margarina en g	Tiempo promedio de salpique en s	Intensidad de quemado	Cantidad de sedimento
1	10.3	34.6	Café	Media
2	10.2	38.7	Amarillo	Media
3	10.1	34.4	Amarillo	Media
4	10.1	24.7	Café oscuro	Alta
5	10.1	25.9	Café oscuro	Alta
6	10.2	34.1	Café oscuro	Alta
7	10.1	34.4	Café	Media
8	10.2	24	Café	Media
9	10.2	22.6	Amarillo oro	Baja

Los resultados demuestran que la margarina de la invención correspondiente a la muestra 9, es la que presenta mejor color, es decir presenta menor quemado y la cantidad de sedimentos es mínima.

20

Se debe entender que el objeto de la presente invención también comprende modificaciones y/o mejoras obvias para aquellos expertos en la técnica. En particular, se debe hacer claridad en el hecho que la margarina de la invención puede presentarse con diferentes aditivos como sabores y colores sin que se esté fuera del alcance de la invención.

25

REIVINDICACIONES

1. Una margarina con mínimo quemado y bajo nivel de salpique caracterizada porque contiene de 0% a 1% en peso de leche y/o productos lácteos y de 0,3% a 2,5% en peso de emulsificantes.
5
2. La margarina de la reivindicación 1 en donde el porcentaje de leche y/o productos lácteos es preferiblemente de 0% a 0,4% en peso.
- 10 3. La margarina de la reivindicación 1 en donde el porcentaje de emulsificantes es preferiblemente de 0,5% a 1,5% en peso.
4. La margarina de la reivindicación 1 en donde los emulsificantes están constituidos por una mezcla de lecitina, ésteres de ácido cítrico de mono- y diglicéridos de aceites y grasas vegetales y ésteres de monoglicéridos destilados de aceites y grasas vegetales.
15
5. La margarina de las reivindicaciones 1 y 4 en donde la lecitina se encuentra en una cantidad de 0,1% a 0,5% en peso.
- 20 6. La margarina de las reivindicaciones 1 y 4 en donde los ésteres de ácido cítrico de mono- y diglicéridos de aceites y grasas vegetales se encuentra en una cantidad de 0,1% a 0,5% en peso.
7. La margarina de las reivindicaciones 1 y 4 en donde los ésteres de monoglicéridos destilados de aceites y grasas vegetales se encuentra en una cantidad de 0,1% a 0,5% en peso.
25

 Industria y Comercio SUPERINTENDENCIA		SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO DIVISION DE NUEVAS CREACIONES EXTRACTO PARA PUBLICACIÓN SOLICITUD DE PATENTE DE INVENCION		00012
(21) N° de solicitud: 22) Fecha de solicitud: (30) Prioridad (31) <i>No. Prioridad</i> 32) <i>Fecha</i> (33) <i>País</i>		(51) Int Cl: (71) Solicitante(s) ACEITES Y GRASAS VEGETALES S.A. -ACEGRASAS S.A.- (72) Inventor(es) COLMENARES ARAQUE, Jose Daniel (74) Apoderado: ALVARO CORREA ORDOÑEZ		
(54) Título: MARGARINA CULINARIA CON PROPIEDADES DE MÍNIMO QUEMADO Y BAJO SALPIQUE				

Reivindicación(es):

1. Una margarina con mínimo quemado y bajo nivel de salpique caracterizada porque contiene de 0% a 1% en peso de leche y/o productos lácteos y de 0,3% a 2,5% en peso de emulsificantes.



Industria y Comercio

SUPERINTENDENCIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

TARJETA ARCHIVO PROPIETARIOS

000013

PATENTE DE INVENCION x PCT MODELO DE UTILIDAD DISEÑO INDUSTRIAL

(21) N° de solicitud:

(22) Fecha de solicitud:

(51) Clasificación Internacional :

(71) Solicitante(s)

ACEITES Y GRASAS VEGETALES S.A. -ACEGRASAS S.A.-

(72) Inventor(es) COLMENARES ARAQUE, Jose Daniel

(74) Apoderado: ALVARO CORREA ORDOÑEZ

(30) Prioridad

(31) **No. Prioridad**

32) **Fecha**

(33) **País**

(85) Fecha inicio fase nacional:

(87) Publicación internacional

(86) Datos relativos a la presentación de la solicitud PCT

Fecha:

Fecha de presentación de la solicitud:

N° publicación:

No. de solicitud

4) Titulo: **MARGARINA CULINARIA CON PROPIEDADES DE MÍNIMO QUEMADO Y BAJO SALPIQUE**



Industria y Comercio

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

000014

TARJETA ARCHIVO TEMATICO

SUPERINTENDENCIA PATENTE DE INVENCION ☒ PCT ☐ MODELO DE UTILIDAD ☐ DISEÑO INDUSTRIAL ☐

(1) N° de solicitud:		(22) Fecha de solicitud:	
(51) Clasificación Internacional :			
(71) Solicitante(s) ACEITES Y GRASAS VEGETALES S.A. -ACEGRASAS S.A.-			
(72) Inventor(es) COLMENARES ARAQUE, Jose Daniel			
(74) Apoderado: ALVARO CORREA ORDOÑEZ			
(30) Prioridad		(31) No. Prioridad	(32) Fecha
		(33) País	
(85) Fecha límite inicio fase nacional:		(87) Publicación internacional:	
(86) Datos relativos a la presentación de la solíc. PCT		Fecha:	
Fecha de presentación de la solicitud:		No. Publicación :	
No. de solicitud			

(54) Título: **MARGARINA CULINARIA CON PROPIEDADES DE MÍNIMO QUEMADO Y BAJO SALPIQUE**

(57) Resumen: La presente invención se relaciona con una margarina culinaria caracterizada por tener una formulación especial que le brinda propiedades de mínimo quemado y bajo salpique, con lo cual se obtiene un producto rendidor y seguro.

15

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 07-039677- -00000-0000

Fecha: 2007-04-20 16:46:43 Dep. 2020 NUECREACIONE
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 411 PRESENTACION Folios: 14

**REQUISITOS MINIMOS PARA ADMISION A TRAMITE
PCT**

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 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 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 ☐

- ◆ Indicación de que se 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 trazado ☐
- ◆ Comprobante de pago de las tasas establecidas ☐

COMPLETA ☐

INCOMPLETA ☐

Firma Responsable

Fecha

23 ABR 2007

Carrera 13 No. 27-00 Piso 5, 7 y 10
Conmutador: 3 82 08 40
Fax: 350 52 20
E-mail: info@sic.gov.co
www.sic.gov.co
Bogotá, D.C., Colombia