



Industria y Comercio

SUPERINTENDENCIA

DELEGATURA PROPIEDAD INDUSTRIAL

División de Nuevas Creaciones

SOLICITUD

PATENTE DE MODELO DE UTILIDAD

21. EXPEDIENTE No.

07-33327

54. TÍTULO

Aroz Sahorizado

51. CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL

A23L 4100

71. SOLICITANTE

Hortén Cabeza Calindo

DOMICILIO

Cra 44 # 76-30 Lc. 101 Barranquilla - Atlco

74. APODERADO

22. BOGOTÁ, D. C.,

Abril 2 2007

PETITORIO



SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
Rad: 07-033327-00000-0000
Fec: 2017-04-02 10:48:27 Usp. 120 NUESTROS
118.3 MODELO
EVS: 1 REGISTRO

FORMULARIO ÚNICO DE SOLICITUD DE PATENTE

①

SOLICITUD DE :

☐ Patente de Invención.

☒ Patente de Modelo de Utilidad.

②

SOLICITANTE
(71)

Nombre:

MARTIN CABEZA GALINDO

Dirección:

Carrera 44 No.76-30 Lc.

Nacionalidad o Domicilio: Barranquilla

Lugar de Constitución: Barranquilla

Teléfono: 5-3689069 Fax: 5-3691592

E-mail:

IDENTIFICACIÓN

C.C.

☒

NT

☐

C.E.

☐

Otro

☐

Cual

Número

72.137.285

③

REPRESENTANTE
O APODERADO

Nombre:

Dirección:

Teléfono:

Fax:

E-mail:

IDENTIFICACIÓN

C.C.

☐

NT

☐

C.E.

☐

Otro

☐

Cual

Número

TP

④

INVENTOR (ES)
(72)

Nombre: MARTIN CABEZA GALINDO

Dirección:

Carrera 44 No. 76 - 30 Local 101

Nacionalidad o Domicilio

Barranquilla

⑤

Título (54)

ARROZ SABORIZADO.

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

☒

Cual 1 MES

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.
- ☐ Documento que acredite la existencia y representación legal cuando el solicitante sea persona jurídica.
- ☐ Poderes, si fuere el caso.
- ☐ Certificado de la fecha de presentación de la solicitud 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.
- ☐ 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.

11

FIGURA CARACTERÍSTICA:

12

Solicito la concesión de la patente,

NOMBRE:

MARTIN CABEZA GALINDO

FIRMA:

C.C. 72.137.285 T.P. 96.164 CSJ

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

3

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
Rad: 07-033327- -00000-0000
Pec: 2007-04-02 10:40:21 Dep. 2007 NUEVE ALFONOS
TEL 3 MODELO
EVS: 1 NEGOTIARIO

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 07 - 25,367
FECHA : MARZO 28 DE 2007

CONSIGNACION

POSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PAGO	Vr. PAGO
HYDRO AGRI COLOMBIA LTDA.	CONSIGNACION	BANCO POPULAR	050-00110-6	48566566	15/03/2007	283,000.00

C O N C E P T O

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
5	50005-01-01 SOLICITUDES	5 TRAMITES DE SOL. DE MODELO DE UTI	283,000.00
		TOTAL :	\$ 283,000.00

SON: DOSCIENTOS OCHENTA Y TRES MIL PESOS

RESPONSABLE : _____
RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

Capítulo Reivindicatorio

1. **Arroz Saborizado**, caracterizado por ser un grano de arroz recubierto con saborizante sintético o natural, adicionado con saborizante en polvo de iguales condiciones y un mismo sabor o diferente al que el saborizante líquido le ha agregado; el cual se adhiere al grano a fin de darle mayor consistencia al saborizante líquido utilizado, o agregar un toque distintivo en el mismo.
2. De acuerdo con el Reivindicatorio 1, el arroz puede ser saborizado con Ajo, Pollo o Carne o cualquier otro saborizante que exista en el mercado, en presentación líquida y ayudado con una sustancia saborizante sólida en polvo para reforzar el sabor.
3. De acuerdo con el Reivindicatorio 1, el arroz se caracteriza porque genera en el grano de arroz una modificación en el sabor al momento de ser cocido para su consumo de tal manera que una vez preparado el arroz queda sabiendo a lo que el saborizante le ha agregado, sin necesidad de agregar ningún tipo de elemento pues en la preparación ya los mismos han sido agregados y se conservan aún después de sometido a lavado y cocido para su consumo.
4. De acuerdo con el Reivindicatorio 1, se pueden mezclar los sabores líquidos y sólidos para dar aún más caracterización al ARROZ SABORIZADO, como por ejemplo Saborizante de Ajo líquido y saborizante de Pollo sólido; Ajo y Carne; Cebolla y Pollo o Carne; Coco y Carne; o cualquier otro tipo de mezclas de acuerdo con el consumo habitual de las personas.
5. Siendo usual que entre la población de escasos recursos el consumo del arroz se haga incluso acompañándolo en el plato de consumo con un banano, con salsa de tomate, en otros casos con queso en tajadas, o simplemente solo, lo anterior debido a que en todos los casos los presupuestos de compra del arroz para consumo y cualquier otro ingrediente no están al alcance de los consumidores, el ARROZ SABORIZADO se constituye en una alternativa de consumo ideal para el mismo, ya que permite incluso mediante este proceso la inclusión de nuevos aditamentos vitamínicos o preservantes.
6. La técnica de mezclado está organizada mediante el uso de un tubo tipo sinfin en donde se pueden mezclar el grano de arroz:
 - 6.1 Con el saborizante líquido previamente mezclado con el saborizante sólido los cuales se adhieren a la superficie del grano del arroz para dar un sabor consistente y de mayor durabilidad en el paladar del consumidor; el éxito y particularidad del ARROZ SABORIZADO lo da el porcentaje de concentración que se da en los Saborizantes al momento de mezclarlos.
 - 6.2 Otra forma de prepararlo es mediante la mezcla inicial del saborizante líquido, y posteriormente adicionar el saborizante sólido a fin de que estando el grano de arroz humedecido con el saborizante líquido adhiera a su superficie las partículas de saborizante sólido que uno desee agregar.

ARROZ SABORIZADO

Campo de la Invención:

Se refiere a un arroz natural al que mediante un proceso de mezclado físico se le ha aplicado un saborizante líquido y luego se le ha adicionado uno sólido el cual se adhiere al grano, generando una característica diferente al que usualmente se comercializa, dependiendo del tipo de saborizante utilizado, esto es creando un arroz que al ser sometido a cocción le añade una característica adicional al mismo como es obtener y conservar el sabor de un saborizante aplicado el cual puede ser Ajo, Pollo, Carne, Frutas, Coco o cualquier otro.

Estado de la técnica:

Actualmente para el consumo humano se comercializa el arroz con el sabor natural que se obtiene después de su cosecha y posterior procesamiento; siendo considerado uno de los productos naturales de mayor acogida en la dieta de los seres humanos, muchos optan por consumir el mismo, al momento de su preparación en casa, agregándole otros componentes que le dan un sabor diferente al del producto normal, como por ejemplo añadiéndole Ajo picado, Cebolla Picada, Condimentos naturales o artificiales, Caldos de Pollo en tabletas o similares.

Después de un análisis general del consumo del arroz, en algunas zonas del territorio Colombiano, y aún del exterior en países como Venezuela, Ecuador y Perú, encontramos que es muy usual que entre la población de escasos recursos el consumo del arroz se haga incluso acompañándolo en el plato de consumo con un banano, con salsa de tomate, en otros casos con queso en tajadas, o simplemente solo, lo anterior debido a que en todos los casos los presupuestos de compra del arroz para consumo y cualquier otro ingrediente no están al alcance de los consumidores, razón por la cual el ARROZ SABORIZADO se constituye en una alternativa de consumo ideal para el mismo, ya que permite incluso mediante este proceso la inclusión de nuevos aditivos vitamínicos o preservantes.

Analizado el contexto general del negocio del arroz, no existe en el mercado un producto en el cual se haya tenido en cuenta la tendencia cada vez grande de las personas a tratar de obtener un sabor diferente en el producto y por ello tienden a crearlo de manera doméstica en sus casas o en sus negocios.

Descripción detallada de la invención:

El ARROZ SABORIZADO está conformado por el grano de arroz propiamente dicho, puede ser tal y como se produce después de haber sido cosechado y entregado por el molino de procesamiento para su consumo o en una etapa anterior a la misma; el grano se recubre con un saborizante líquido de origen natural (Animal o Vegetal) o de origen artificial y adicionado, o no, con partículas sólidas del mismo sabor en presentación natural o en forma deshidratada en polvo.

Las partículas sólidas pueden ser del mismo sabor del saborizante líquido o para darle diversidad, una mezcla de otros sabores, sin embargo es aconsejable que sea del mismo sabor para darle uniformidad al sabor que se desea obtener.

No se determina o establece un tamaño para las partículas sólidas, pero idealmente y por presentación han de ser en forma de polvo para que puedan adherirse al grano y con base en ello no resulten perceptibles al ojo humano al momento de su consumo, por lo que se ha de evitar tal situación que puede producir una desmotivación en el consumidor final.

El ARROZ SABORIZADO se produce utilizando un tubo tipo sinfin en donde se mezclan el grano de arroz con el saborizante líquido previamente mezclado con el saborizante sólido los cuales se adhieren a la superficie del grano del arroz para dar un sabor consistente y de mayor durabilidad en el paladar del consumidor; el éxito y particularidad del ARROZ SABORIZADO lo da el porcentaje de concentración que se da en los Saborizantes al momento de mezclarlos.

Otra forma de prepararlo es mediante la mezcla inicial del saborizante líquido, y posteriormente adicionar el saborizante sólido a fin de que estando el grano de arroz humedecido con el saborizante líquido adhiera a su superficie las partículas de saborizante sólido que uno desee agregar.

La fórmula ideal para el ARROZ SABORIZADO se puede decir que es, como sigue:

"Para obtener 50 gramos de ARROZ SABORIZADO a AJO, se deben mezclar 0,5 de Polvo de Ajo, 0,3 gramos de saborizante sintético natural líquido"

"Para obtener 50 gramos de ARROZ SABORIZADO a CARNE o POLLO, se deben mezclar 0,4 de Polvo de Carne o Pollo, 0,6 gramos de saborizante sintético o natural líquido de Carne o Pollo"

Se pueden emplear combinaciones de sabores en líquido y sólido como Ajo y Pollo; Cebolla y Carne; y/o cualquiera otra forma que al momento de preparar para consumo agregue una característica al sabor a cereal usual del grano de arroz.

76

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

PATENTE	☐	MODELO DE UTILIDAD	☒	DESENÑO INDUSTRIAL	☐
SOLICITANTE/R RAZON SOCIAL O APELLIDOS Y NOMBRES <u>Cabeza Galindo Martn.</u>					
DOMICILIO <u>Cra 44 # 76-30 LC 101 Panonguilla - Atlntico</u>					
AFODERADO					
TITULO <u>Aroz Sabonizado.</u>					
CLASIFICACION					
EXPEDIENTE No.	FECHA DE SOLICITUD <u>May 2 2009</u>		ROLLO MICROFILM		
CERTIFICADO No.	FECHA DE CONCESION		VIGENCIA DESDE		HASTA
PROBROGA CAMBIO DE NOMBRE					
TRASPASO A					
INVENTOR (ES) <u>Martin Cabeza Galindo</u>					
OTROS					



Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

TARJETA ARCHIVO TEMATICO

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

(21) N° de solicitud: (22) Fecha de solicitud: *11/11/2007*

(51) Clasificación Internacional:

(71) Solicitante(s) *Martin Cabeza Galindo.*

(72) Inventor(es) *Martin Cabeza Galindo.*

(74) Agente:

(30) Prioridad (31) No. Prioridad (32) Fecha (33) País

(85) Fecha inicio fase nacional:

(86) Datos relativos a la presentación de la solíc. PCT
Fecha de presentación de la solicitud:
No. de solicitud PCT/

(87) Publicación internacional:

Fecha:
No. Publicación : WO

FIGURA CARACTERISTICA
6 x 6 cm

(54) Título:

Aroz Sahonizado.

(57) Resumen: *Aroz natural que mediante un proceso de Mezclado físico se le ha aplicado un sahonzante líquido y Adicionado uno sólido Adhiriéndose al grano. generando una cohesión diferente al que se comercializa. y se obtiene un*
CONTINUA AL RESPALDO ...

diferente el cual puede ser Ajo, pollo, Dorado, Fritas,
Coco o cualquier otro.

 Industria y Comercio SUPERINTENDENCIA		SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO DIVISION DE NUEVAS CREACIONES EXTRACTO PARA PUBLICACION SOLICITUD DE PATENTE DE MODELO DE UTILIDAD	
(21) N° de solicitud: (22) Fecha de solicitud: <i>April 2 - 2007</i> (30) Prioridad (31) No. Prioridad (32) Fecha (33) País		(51) Int Cl: (71) Solicitante(s) <i>Martin Cabeza Galindo</i> (72) Inventor(es) <i>Martin Cabeza Galindo</i> (74) Apoderado:	
(54) Título: <i>Amoz Sahonizado.</i>			

Resumen - Reivindicación(es):

- ① *Amoz Sahonizado, caracterizado por ser en grano de*
Amoz recubierto con saborizante sintético. o natural,
adecuado con saborizante en polvo de iguales condicio-
nes y en mismo sabor o diferente al que el saborizante
líquido le ha Agregado, adhiriéndose al grano. a fin de
darle mayor consistencia al saborizante líquido utilizado.
o mejor en to que distinto del mismo.
- ② *De acuerdo con el reivindicatorio ① el Amoz puede ser*
sahonizado con Hgo, pollo, carne, o cualquier otro
saborizante sólido que exista en el mercado. en presen-
tación líquida. y Ayudado con una sustancia saho-
rizante sólida en polvo para reforzar el sabor.
- ③ *De acuerdo con el reivindicatorio ① el Amoz se carac-*
teriza, porque gran en el grano de Amoz una modifi-
cación en el sabor. el momento de ser cocido. por su
consistencia de tal manera que una vez preparado el Amoz
queda cubriendo a lo que el saborizante le ha Agreg-
do, sin necesidad de Agregar ningún tipo. de elemento
pues en la preparación por los mismos han sido
Agregados y se consumen aún después de cocido.
a hervido o cocido para su consumo.

Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

**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 []

Fernando B
Firma Responsable

Fecha 2-7-6-7

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

11

REPUBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Bogotá,
2020

Doctor(a)
CABEZA GALINDO MARTIN

REFERENCIA	Radicación No. 7 33327
	Trámite 3
	Evento 1
	Actuación 430
	Oficio No. 9151

Como resultado del examen de forma, realizado con fundamento en el artículo 38 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, aplicable a las patentes de modelo de utilidad por disposición del artículo 85 de la misma Decisión, se le comunica que:

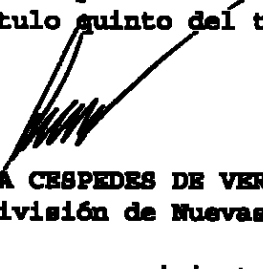
1. Para mayor claridad en los trámites ante esta División se recomienda visitar la página web de esta entidad en la dirección <http://www.sic.gov.co/propiedad/PropiedadInd.php>

2. El solicitante puede hacer uso de la reducción de tasas establecida para inventor(es) nacional(es); para que opere esta reducción el(los) solicitante(s) deberá(n) presentar debidamente diligenciado el(los) formato(s) de declaración(es) establecido(s) para tal fin. De no ser así deberá completar la tasa respectiva para llevar a cabo el trámite correspondiente.

3. De conformidad con el artículo 35 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, esta Oficina sugiere al solicitante un cambio de modalidad a Patente de Invención.

En cumplimiento del artículo 39 de la Decisión 486, en concordancia con el artículo 85 de la misma decisión, se le requiere para que dentro del término de un (1) mes siguiente 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.


ALIX CARMONA CESPEDES DE VERGEL
Jefe de la división de Nuevas Creaciones

El anterior requerimiento fue notificado por fijación en lista de fecha 02-AGO. 2007
adpal