

#27
L

(Handwritten mark)

Industria y Comercio SUPERINTENDENCIA FORMULARIO UNICO DE SOI				SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO  No. 07-093498- -00000-0000 Fecha: 2007-09-11 15:00:42 · Dep. 2020 NUECREACIONE Tra. 2 · PATENTES · Eve: 1 · REGDEPOSITO Act. 411 · PRESENTACION · Folios: 21			
1. SOLICITUD DE:							
☒ Patente de Invención ☐ Patente de Modelo de Utilidad							
2. SOLICITANTE (71)		Nombre: LUISA FERNANDA VARONA LOPEZ Dirección: POPAYAN, CAUCA, COLOMBIA Nacionalidad o Domicilio: COLOMBIANA Teléfono: Fax: E-mail:			IDENTIFICACION C.C. ☒ NIT ☐ C.E. ☐ Otro ☐ 34.558.868		
3. REPRESENTANTE O APODERADO		Nombre: CARLOS ORLANDO MAYA RODRIGUEZ Dirección: Cr. 13 A No 28-38, Mz 2 Bufete 245. Parque Central Bavaria Teléfono 3419841 Fax: 3368592 E-mail: patent@tmtamayo.net			IDENTIFICACION C.C. ☒ NIT ☐ C.E. ☐ Otro ☐ Cual Número: 17.117.818 TP: 17.402		
4. INVENTOR(ES) (72)		Nombres: LUISA FERNANDA VARONA LOPEZ Dirección: POPAYAN, CAUCA, COLOMBIA Nacionalidad o Domicilio: COLOMBIANA					
5. Título (54) PROCESO DE OBTENCIÓN DE UN ADEREZO A BASE DE FRUTAS NATURALES Y AJI							
6. Clasificación Internacional (51) A23L 1/00							
7. Prioridad		(33) País de Origen		(32) Fecha		(31) Número deSolicitud	
Si ☐ No ☒							
8. Para publicar a partir de la fecha de la presente solicitud a los: 6 meses ☐ 12 meses ☐ 18 meses ☒ Otro ☐ Cual							
9. Comprobante de pago No. 07-72395 Fecha SEPTIEMBRE 10/2007							

12

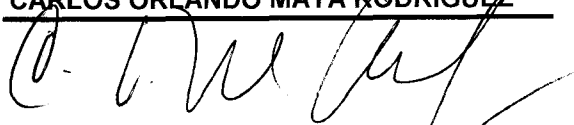
- ☒ Comprobante de pago de la tasa de presentación de la solicitud
- ☐ Comprobante de pago de la tasa por concepto de excedente de palabras en la publicación.
- ☐ Comprobante de pago por reivindicación de prioridad.
- ☐ Documento que acredita la existencia y representación legal cuando el solicitante sea persona jurídica
- ☒ Poderes, si fuere el caso
- ☐ Certificado de la fecha de presentación de la solicitud 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 del 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 12 x 12
- ☐ 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. REPRODUCCION DEL SIGNO A DEPOSITAR

12.

NOMBRE: CARLOS ORLANDO MAYA RODRIGUEZ

FIRMA:



C.C 17.117.818 TP 17.402

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 07-093498.-00000-0000

Fecha: 2007-09-11 15:00:42 Dep: 2020 NUECREACION
Tra: 2 PATENTES Eje: 1 REGDEPOSITO
Act: 411 PRESENTACION Folios: 21

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 07 - 72,395
FECHA : SEPTIEMBRE 10 DE 2007

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PGO	Vr. PAGO
CARLOS TAMAYO Y ASOCIADOS	CONSIGNACION	BANCO POPULAR	050-00110-6	66417509	10/09/2007	1,348,500.00

***** CONCEPTO *****

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-01	SOLICITUDES	
		*** 25% TRAMITES DE SOL. DE PATENTE D	120,500.00
		TOTAL :	\$ 120,500.00

EN: CIENTO VEINTE MIL QUINIENTOS PESOS

RESPONSABLE : _____

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

ANEXO
SOLICITUDES DE PATENTES PRESENTADAS POR PERSONAS
QUE CAREZCAN DE MEDIOS ECONOMICOS



PERSONA NATURAL



MIPYMES

Beneficiario: LUISA FERNANDA VARONA LOPEZ

Dirección: POPAYAN, CAUCA, COLOMBIA

Teléfono: 3419841

E-mail: palent@famtamayo.net

Manifiesto bajo la gravedad del juramento, que carezco de los medios económicos para cancelar las tasas correspondientes a la presente solicitud y, por tanto, pido que se aplique la reducción de tasas a que se refiere el artículo 2 de la resolución número 36155 de fecha 28 de Diciembre de 2006.

FIRMA BENEFICIARIO: Luisa Fernanda Varona Lopez

MIPYME :

☐ Declaración de Renta (Año inmediatamente anterior) o;

☐ Otros Documentos que acrediten los parámetros requeridos en el artículo 2 de la ley 590 del 2000 para las micro, pequeña y mediana empresa

PODER

Yo, Luisa Fernanda Varona López, mayor de edad, domiciliado en Popayán identificado con cedula de ciudadanía No. 34'558.868 expedido(a) en Popayán, por medio del presente confiero poder ESPECIAL pero amplio y suficiente a los abogados CARLOS ORLANDO MAYA RODRÍGUEZ y/o GUSTAVO CALDERON ROSERO y/o CARMEN GRACIELA FLOREZ y/o BLANCA LUCILA TAMAYO en su orden, identificados con las Cédulas de Ciudadanía No. 17.117.818 de Bogotá, 17.119.352 de Bogotá, 63.325.304 de Bucaramanga, 46.666.992 de Duitama y portadores de las Tarjetas Profesionales Nos. 17.402, 31.984, 14.557, 97.983, 95.722, del C.S.J. respectivamente, domiciliados en la Carrera 13 A No. 28-38, Mz. 2 Buffete 245, Parque Central Bavaria, Bogotá, Colombia, para solicitar por ante las oficinas y autoridades correspondientes: LA SOLICITUD DE Patente de Invencción "PROCESO DE OBTENCION DE UN ADECREO A BASE DE FRUTAS NATURALES Y AIT"

En consecuencia, mis apoderados quedan facultados para dar ante dichas autoridades todos los pasos necesarios en cumplimiento del objeto indicado, como son: Elevar solicitudes, descripciones, protestas, declaraciones, reposiciones y apelaciones, presentar observaciones, oposiciones, reclamos, responder observaciones y/o oposiciones, Solicitar Renovaciones, modificaciones, afectaciones, cesiones, licencias de uso, abonar todos los impuestos y cuotas de cualquier otros pagos determinados por la Ley; Recibir todos los documentos presentados, solicitar testimonios, desistir y enmendar solicitudes, percibir para oponerse y protestar contra cualesquiera solicitudes, que a juicio de los apoderados pudieran prestarse a confusión o infringir o de cualquier modo perjudicar el derecho del Mandante. Al Mandatario se le otorga autorización amplia y bastante para contestar todos los reclamos y demandas presentadas ante autoridades administrativas y judiciales, desistir de procedimientos, transar conflictos, pudiendo así mismo sustituir este poder en todo o en parte y revocar dichas sustituciones, así como también cualquier otra diligencia relacionada con este proceso.

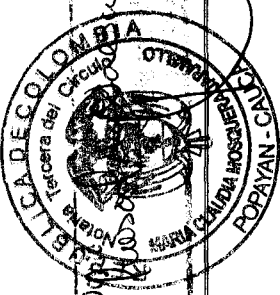
Del señor Jefe, atentamente,

Luisa Fernanda Varona López

Identificación No.: 34'558.868

De: Popayán

/PODERES/PD NATURAL PI (1)

DILIGENCIA DE PRESENTACIÓN PERSONAL	
PRESENTACION PERSONAL RECONOCIMIENTO Y AUTENTICACION	
En Popayán a 30 JUL. 2007 ante mi Maria Claudia	
Mosquera Jaramillo, Notaria Tercera del Circulo de Popayán	
Comparecín: <u>Luisa Fernanda</u>	
<u>Varona Lopez</u>	
Identificado con Cédula No. <u>34'558.868</u> en	
<u>Popayán</u> y manifestó que el contenido	
da en el documento es cierto y que reconoce en él su firma	
El Compareciente Enm. <u>34'558.868</u> <u>Varona</u>	
	
	

PROCESO DE OBTENCIÓN DE UN ADEREZO A BASE DE FRUTAS NATURALES Y AJÍ.

ESFERA TECNOLÓGICA

La presente invención pertenece al campo de la química, hace referencia a la elaboración y obtención de un producto que sirve como acompañante culinario en la preparación de comidas o que se puede utilizar también como acompañante de una comida ya preparada y lista para ingerir.

ESTADO DE LA TÉCNICA

Algunas poblaciones incluyen dentro de su cultura gastronómica el consumo de aderezos de sal y ají como complemento de comidas ya preparadas como empanadas, papas, carnes, tamales, guisos, harinas y sopas.

Existen aderezos elaborados a base de legumbres, hortalizas, verduras y se encuentran particularmente aderezos que combinan maní, lechuga o hierbas; todos ellos con presencia también de ají en su mezcla.

También existen productos de ayuda culinaria que incluyen aderezos como la solicitud de patente colombiana 01-23915 cuya base es sal en grasa o agua; otros antecedentes similares son la solicitud de la patente europea EP0888721 que en su núcleo comprende alrededor de 30-50 partes de sal, alrededor de 10-20 partes de glutamato, alrededor de 10-20 partes de grasa y unas pocas partes de masa neutra. En particular se encuentran aderezos a base de sal que se deben acompañar con una comida salada.

La solicitud de patente de Estados Unidos 4,505,938 es un aderezo a base de soya y vino de frutas que interactúan mutuamente en un proceso de maduración. La patente 6,254,918 de Estados Unidos es una emulsión de agua y aceite que contiene polvo de frutas.

En el antecedente de la patente solicitada en Colombia 00-91384 se encuentra un proceso para preparar un tipo de aderezo, que hidroliza material que contiene proteínas y su composición es a base de soja, germen de trigo y gluten de maíz, arroz y trigo.

REVELACIÓN DE LA INVENCION:

La presente invención tiene como finalidad obtener un aderezo para sirve como acompañante culinario en la preparación de comidas o que se pueda utilizar como acompañante de una comida ya preparada y lista para ingerir.

Otro objetivo del invento es establecer las cantidades necesarias para la elaboración de un aderezo dulce, picante y elaborado sobre una base natural.

Otra finalidad del invento es proporcionar los pasos, tiempos y temperaturas necesarias para la

elaboración de un aderezo que se compone de pulpa de fruta natural y ají.

Otro objetivo es crear una nueva alternativa gastronómica y producir sensaciones diferentes al consumidor, pues cada fruta con sus características le dan un aporte único al mezclarse con el ají.

La finalidad es dar a conocer los beneficios de consumir el ají y lo vuelvan parte de sus hábitos alimenticios, con el agregado de que el consumidor gustará de un sabor específico en concordancia con la fruta seleccionada para su elaboración.

Los aderezos existentes o combinaciones con ají están hechas a base de sal, no se conoce un aderezo que combine el picante del ají en una consistencia dulce y que combine fruta cocida desde su estado natural para que el sabor del producto final sea el de la fruta adherida.

El proceso propuesto garantiza la obtención de un aderezo a base de frutas naturales y ají que puede adquirir el sabor de cualquier fruta sin el uso de saborizantes artificiales y conservando las características originales de aroma y sabor de la fruta si se siguen los pasos propuestos para su obtención.

La base de preparación de este aderezo es pulpa de fruta natural y dulce (sacarosa), y el consumidor puede usarlo como acompañante culinario en la preparación de comidas o lo puede utilizar también como acompañante de una comida ya preparada y lista para ingerir, no importa si la base de estas comidas es dulce o salada.

El producto obtenido es novedoso al combinar el picante del ají con frutas sin uso de grasas o aceites, y de acuerdo con la cantidad de pasta de ají proporcionada a la mezcla se podrá obtener un producto con diferentes intensidades de picante catalogados en intensidad de picante suave, en intensidad de picante medio e en intensidad de picante fuerte.

Este producto se diferencia de los demás aderezos por su combinación de dulce con ají picante y por el manejo y adición de la fruta utilizando las siguientes;

Intensidad de picante suave: Kiwi, Guanábana, Guayaba, Durazno, Fresa, Granadilla y Ciruelas pasas sin semilla.

Intensidad de picante medio: Mora de castilla, Mango, Tamarindo, Uchuva, Feijoa, Melón, Papaya.

Intensidad de picante fuerte: Lulo, Tomate de árbol, Maracuyá, Curuba, Pina, Piñuela, Cereza.

El proceso y obtención de aderezo para comidas tiene su base alimenticia y sabor en pulpa de fruta natural que se combina con sacarosa, un agente espesante, agua, cebolleta, pimentón, jugo de limón, ajo hembra, sal yodada, pimienta negra, pasta de ají y conservantes.

La pulpa de fruta natural presenta una tasa comprendida 0,4 y 0,6 de la combinación, el agente espesante entre 0,01 y 0,03 de la combinación, conservantes entre 0,01 y 0,02 de la combinación, la pasta de ají entre 0,05 y 0,2 de la combinación y los demás ingredientes se agregan hasta completar el 100%.

El aderezo se crea con pulpa de fruta obtenida de frutas naturales que se seleccionan del grupo de Kiwi, Guanábana, Guayaba, Durazno, Fresa, Granadilla y Ciruelas pasas sin semilla, Mora, Mango, Tamarindo, Uchuva, Feijoa, Melón, Papaya, Lulo, Tomate de árbol, Maracuyá, Curuba, Pina, Piñuela, Cereza.

Las cantidades de pulpa de fruta se establecen entre 40% y 60% del total del peso aderezo; el agente espesante es fécula agro en cantidades entre 1% y 3% del total del peso del aderezo y los conservantes ácido cítrico, ácido ascórbico y benzoato en cantidades entre 1% y 2% del total del peso del aderezo.

Los ingredientes del proceso se determinan con las siguientes cantidades de los siguientes rangos del total del peso del aderezo:

- Pulpa de fruta seleccionada: entre 40% y 60%
- Sacarosa: entre 30% y 40%
- Agente espesante: entre 0,1% - 3%
- Agua: entre 0,1% - 10%
- Cebolleta: entre 6% - 9%
- Pimentón: entre 0,1% - 1%
- Jugo de Limón: entre 2% - 3%
- Ajo hembra: entre 1% - 2%
- Sal yodada: entre 1% - 2%
- Pimienta negra: entre 0,1% - 0,5%
- Pasta de ají: entre 5% - 20%
- Ácido cítrico: entre 0,1% - 0,05%
- Ácido ascórbico: entre 0,04% - 0,06%
- Benzoato: entre 0,09% - 0,11%

Una vez determinadas las cantidades, el proceso para la obtención del aderezo de pulpa de fruta sigue en su orden los siguientes pasos:

- los ingredientes pulpa de fruta, agua y sacarosa se mezclan y se calcula su peso
- se adiciona a la mezcla el porcentaje de agente espesante
- la mezcla obtenida se pone en cocción a 75°C durante 30 minutos, cocción de 28° a 30° brix.
- Dejar la mezcla cocida hasta que adquiera la temperatura ambiente

- Se adicionan a la mezcla los ingredientes cebolleta, pimentón, jugo de limón, ajo hembra, sal yodada, pimienta negra.
- Se calcula el peso de la mezcla
- Se adiciona a la mezcla la pasta de ají
- Se adiciona a la mezcla los porcentajes de ácido cítrico, ácido ascórbico y benzoato.

Para obtener una intensidad de picante para el consumidor, se agrega una determinada cantidad de pasta de ají, dependiendo de la cantidad de pasta de ají agregada a la mezcla se logra una intensidad de picante de la siguiente manera:

- Adición de pasta de ají entre el 5% y 10% del peso del aderezo se obtiene una intensidad de picante suave
- Adición de pasta de ají entre el 11% y 15% del peso del aderezo se obtiene una intensidad de picante media
- Adición de pasta de ají entre el 16% y 20% del peso del aderezo se obtiene una intensidad de picante fuerte

Una vez obtenido el aderezo a base de frutas naturales y ají, la mezcla total obtenida se envasa en un recipiente con agua que lo cubra hasta la mitad y se esteriliza al vapor a 95° durante 15 minutos.

MEJOR MANERA DE EJECUTAR LA INVENCION

Como ejemplo se presentan a continuación los pasos del proceso para la obtención del aderezo a base de frutas naturales y ají con las siguientes frutas:

AJÍ CON KIWI

Se compra la fruta y hortalizas en el mercado. Seleccionar la fruta (835 grs. de pulpa) que se encuentre en óptimo estado de maduración, pelarla y licuarla con poca agua que apenas cubra la fruta, no requiere cernirla, añadirle el azúcar blanca (500grs.), pesar la mezcla y adicionar el espesante (Fécula Agro) correspondiente al 2% del peso obtenido, poner a cocción a una temperatura de 75°C y revolver constantemente por 30 minutos hasta que se obtenga una mezcla suave, no muy espesa y por último dejar reposar.

Separadamente seleccionar la cebolleta (130 grs.) y el pimentón (3 grs.), pelarlos, lavarlos y trozarlos finamente. Escoger los ajos hembras que estén bien sanos y pelarlos (20 grs.), el limón exprimirlo para licuar su jugo (45 grs.) con el ajo, la sal yodada (20 grs.) y la pimienta negra en polvo (5 grs.). Se adiciona la pulpa ya cocinada, se revuelve bien y se agrega la pasta de ají (100 grs.). Pesar el producto y adicionar el porcentaje de conservantes (ácido cítrico 0.05%, ácido ascórbico 0.05% y benzoato 0.1 %) según el peso obtenido.

Esterilizar los frascos con sus tapas, envasar y pasteurizar a vapor por 15 minutos. Dejar reposar y por último etiquetar,

AJÍ CON GUANÁBANA

Compra de la fruta y hortalizas en el mercado. Seleccionar la fruta (835 grs. de pulpa) que se encuentre en óptimo estado de maduración, pelarla, despulparla y licuarla con poca agua que apenas cubra la fruta no requiere cernirla, añadirle el azúcar blanca (500grs.), (no requiere de la Fécula Agro) mezclar poner a cocción a una temperatura de 75°C y revolver constantemente por 30 minutos hasta que se obtenga una mezcla suave, no muy espesa y por último dejar reposar.

Separadamente seleccionar la cebolleta (130 grs.) y el pimentón (3 grs.), pelarlos, lavarlos y trozarlos finamente. Escoger los ajos hembras que estén bien sanos y pelarlos (20 grs.), el limón exprimirlo para licuar su jugo (45 grs.) con el ajo, la sal yodada (20 grs.) y la pimienta negra en polvo (5 grs.). Se adiciona la pulpa ya cocinada, se revuelve bien y se agrega la pasta de aji (100 grs.). Pesar el producto y adicionar el porcentaje de conservantes (ácido cítrico 0.05%, ácido ascórbico 0.05% y benzoato 0.1 %) según el peso obtenido.

Esterilizar los frascos con sus tapas, envasar y pasteurizar a vapor por 15 minutos. Dejar reposar para por último etiquetar.

AJÍ CON HIGOS O CIRUELAS PASAS

Compra de la fruta y hortalizas en el mercado. Seleccionar los higos sin semilla, (835 grs. de pulpa) licuarlo con bastante agua para que no quede tan espeso y cernirlo, añadirle el azúcar blanca (500grs.), (no requiere de Fécula Agro), poner a cocción a una temperatura de 75°C y revolver constantemente por 30 minutos hasta que se obtenga una mezcla suave, no muy espesa y por último dejar reposar. Separadamente seleccionar la cebolleta (130 grs.) y el pimentón (3 grs.), pelarlos, lavarlos y trozarlos finamente, Escoger los ajos hembras que estén bien sanos y pelarlos (20 grs.), el limón exprimirlo para licuar su jugo (45 grs.) con el ajo, la sal yodada (20 grs.) y la pimienta negra en polvo (5 grs.). Se adiciona la pulpa ya cocinada, se revuelve bien y se agrega la pasta de aji (100 grs.). Pesar el producto y adicionar el porcentaje de conservantes (ácido cítrico 0.05%, ácido ascórbico 0.05% y benzoato 0.1 %) según el peso obtenido.

Esterilizar los frascos con sus tapas, envasar y pasteurizar a vapor por 15 minutos. Dejar reposar para por último etiquetar,

AJÍ CON GUAYABA

Compra de la fruta y hortalizas en el mercado. Seleccionar la fruta (835 grs. de pulpa) que se encuentre en óptimo estado de maduración, pelarla y licuarla con poca agua que apenas cubra la fruta, cernirla, añadirle el azúcar blanca (500grs.), pesar la mezcla y adicionar el espesante (Fécula Agro) correspondiente al 3% del peso obtenido, poner a cocción a una temperatura de 75°C y revolver constantemente por 30 minutos hasta que se obtenga una mezcla suave, no muy espesa y por último dejar reposar. Separadamente seleccionar la cebolleta (130 grs.) y el pimentón (3 grs.), pelarlos, lavarlos y trozarlos finamente. Escoger los ajos hembras que estén bien sanos y pelarlos (20 grs.), el limón exprimirlo para licuar su jugo (45 grs.) con el ajo, la sal yodada (20 grs.) y la pimienta negra en polvo (5 grs.). Se adiciona la pulpa ya Cocinada, se revuelve bien y se agrega la

pasta de ají (100 grs.). Pesar el producto y adicionar el porcentaje de conservantes (ácido cítrico 0.05%, ácido ascórbico 0.05% y benzoato 0.1 %) según el peso obtenido.

Esterilizar los frascos con sus tapas, envasar y pasteurizar a vapor por 15 minutos. Dejar reposar para por último etiquetar.

AJÍ CON DURAZNO

Compra de la fruta y hortalizas en el mercado. Seleccionar la fruta (835 grs. de pulpa) que se encuentre en óptimo estado de maduración, pelarla y licuarla con poca agua que apenas cubra la fruta no requiere cernirla, añadirle el azúcar blanca (500grs.), pesar la mezcla y adicionar el espesante (Fécula Agro) correspondiente al 3% del peso obtenido, poner a cocción a una temperatura de 75°C y revolver constantemente por 30 minutos hasta que se obtenga una mezcla suave, no muy espesa y por último dejar reposar.

Separadamente seleccionar la cebolleta (130 grs.) y el pimentón (3 grs.), pelarlos, lavarlos y trozarlos finamente. Escoger los ajos hembras que estén bien sanos y pelarlos (20 grs.), el limón exprimirlo para licuar su jugo (45 grs.) con el ajo, la sal yodada (20 grs.) y la pimienta negra en polvo (5 grs.). Se adiciona la pulpa ya cocinada, se revuelve bien y se agrega la pasta de ají (100 grs.). Pesar el producto y adicionar el porcentaje de conservantes (ácido cítrico 0.05%, ácido ascórbico 0.05% y benzoato 0.1 %) según el peso obtenido.

Esterilizar los frascos con sus tapas, envasar y pasteurizar a vapor por 15 minutos. Dejar reposar para por último etiquetar.

AJÍ CON FRESA

Compra de la fruta y hortalizas en el mercado. Seleccionar la fruta (835 grs. de pulpa) que se encuentre en óptimo estado de maduración, pelarla y licuarla con poca agua que apenas cubra la fruta no requiere cernirla, añadirle el azúcar blanca (500grs.), pesar la mezcla y adicionar el espesante (Fécula Agro) correspondiente al 3% del peso obtenido, poner a cocción a una temperatura de 75°C y revolver constantemente por 30 minutos hasta que se obtenga una mezcla suave, no muy espesa y por último dejar reposar.

Separadamente seleccionar la cebolleta (130 grs.) y el pimentón (3 grs.), pelarlos, lavarlos y trozarlos finamente. Escoger los ajos hembras que estén bien sanos y pelarlos (20 grs.), el limón exprimirlo para licuar su jugo (45 grs.) con el ajo, la sal yodada (20 grs.) y la pimienta negra en polvo (5 grs.). Se adiciona la pulpa ya cocinada, se revuelve bien y se agrega la pasta de ají (100 grs.). Pesar el producto y adicionar el porcentaje de conservantes (ácido cítrico 0.05%, ácido ascórbico 0.05% y benzoato 0.1 %) según el peso obtenido.

Esterilizar los frascos con sus tapas, envasar y pasteurizar a vapor por 15 minutos. Dejar reposar para por último etiquetar.

AJÍ CON GRANADILLA

Compra de la fruta y hortalizas en el mercado. Seleccionar la fruta (835 grs. de pulpa) que se

encuentre en óptimo estado de maduración, pelarla y licuarla sin agua que apenas cubra la fruta, cernirla, añadirle azúcar blanca (500grs.), pesar la mezcla y adicionar el espesante (Fécula Agro) correspondiente al 3% del peso obtenido, poner a cocción a una temperatura de 75°C y revolver constantemente por 30 minutos hasta que se obtenga una mezcla suave, no muy espesa y por último dejar reposar.

Separadamente seleccionar la cebolleta (130 grs.) y el pimentón (3 grs.), pelarlos, lavarlos y trozarlos finamente. Escoger los ajos hembras que estén bien sanos y pelarlos (20 grs.), el limón exprimirlo para licuar su jugo (45 grs.) con el ajo, la sal yodada (20 grs.) y la pimienta negra en polvo (5 grs.). Se adiciona la pulpa ya cocinada, se revuelve bien y se agrega la pasta de ají (100 grs.). Pesar el producto y adicionar el porcentaje de conservantes (ácido cítrico 0.05%, ácido ascórbico 0.05% y benzoato 0.1 %) según el peso obtenido.

Esterilizar los frascos con sus tapas, envasar y pasteurizar a vapor por 15 minutos. Dejar reposar para por último etiquetar.

AJÍ CON MORA DE CASTILLA

Compra de la fruta y hortalizas en el mercado. Seleccionar la fruta (835 grs. de pulpa) que se encuentre en óptimo estado de maduración, licuarla con poca agua que apenas cubra la fruta, cernirla, añadirle el azúcar blanca (500grs.), pesar la mezcla y adicionar el espesante (Fécula Agro) correspondiente al 3% del peso obtenido, poner a cocción a una temperatura de 75°C y revolver constantemente por 30 minutos hasta que se obtenga una mezcla suave, no muy espesa y por último dejar reposar.

Separadamente seleccionar la cebolleta (130 grs.) y el pimentón (3 grs.), pelarlos, lavarlos y trozarlos finamente. Escoger los ajos hembras que estén bien sanos y pelarlos (20 grs.), el limón exprimirlo para licuar su jugo (45 grs.) con el ajo, la sal yodada (20 grs.) y la pimienta negra en polvo (5 grs.). Se adiciona la pulpa ya cocinada, se revuelve bien y se agrega la pasta de ají (200 grs.). Pesar el producto y adicionar el porcentaje de conservantes (ácido cítrico 0.05%, ácido ascórbico 0.05% y benzoato 0.1 %) según el peso obtenido.

Esterilizar los frascos con sus tapas, envasar y pasteurizar a vapor por 15 minutos. Dejar reposar para por último etiquetar.

AJÍ CON MANGO

Compra de la fruta y hortalizas en el mercado. Seleccionar la fruta (835 grs. de pulpa) que se encuentre en óptimo estado de maduración, pelarla y licuarla con poca agua que apenas cubra la fruta no requiere cernirla, añadirle el azúcar blanca (500grs.), (no requiere de Fécula Agro), poner a cocción a una temperatura de 75°C y revolver constantemente por 30 minutos hasta que se obtenga una mezcla suave, no muy espesa y por último dejar reposar.

Separadamente seleccionar la cebolleta (130 grs.) y el pimentón (3 grs.), pelarlos, lavarlos y trozarlos finamente. Escoger los ajos hembras que estén bien sanos y pelarlos (20 grs.), el limón exprimirlo para licuar su jugo (45 grs.) con el ajo, la sal yodada (20 grs.) y la pimienta negra en polvo (5 grs.). Se adiciona la pulpa ya cocinada, se revuelve bien y se agrega la pasta de ají (200 grs.). Pesar el

producto y adicionar el porcentaje de conservantes (ácido cítrico 0.05%, ácido ascórbico 0.05% y benzoato 0.1 %) según el peso obtenido.

Esterilizar los frascos con sus tapas, envasar y pasteurizar a vapor por 15 minutos. Dejar reposar para por último etiquetar.

AJÍ CON TAMARINDO

Compra de la fruta y hortalizas en el mercado. Seleccionar la fruta (835 grs. de pulpa) que se encuentre en óptimo estado de maduración, dejar remojar en agua y con esa misma licuarla, cernirla, añadirle el azúcar blanca (500grs.), pesar la mezcla y adicionar el espesante (Fécula Agro) correspondiente al 2% del peso obtenido, poner a cocción a una temperatura de 75°C y revolver constantemente por 30 minutos hasta que se obtenga una mezcla suave, no muy espesa y por último dejar reposar. Separadamente seleccionar la cebolleta (130 grs.) y el pimentón (3 grs.), pelarlos, lavarlos y trozarlos finamente. Escoger los ajos hembras que estén bien sanos y pelarlos (20 grs.), el limón exprimirlo para licuar su jugo (45 grs.) con el ajo, la sal yodada (20 grs.) y la pimienta negra en polvo (5 grs.). Se adiciona la pulpa ya cocinada, se revuelve bien y se agrega la pasta de ají (200 grs.). Pesar el producto y adicionar el porcentaje de conservantes (ácido cítrico 0.05%, ácido ascórbico 0.05% y benzoato 0.1 %) según el peso obtenido.

Esterilizar los frascos con sus tapas, envasar y pasteurizar a vapor por 15 minutos. Dejar reposar para por último etiquetar.

AJI CON UCHUVA

Compra de la fruta y hortalizas en el mercado. Seleccionar la fruta (835 grs. de pulpa) que se encuentre en óptimo estado de maduración, licuarla con poca agua que apenas cubra la fruta, cernirla, añadirle el azúcar blanca (500grs.), pesar la mezcla y adicionar el espesante (Fécula Agro) correspondiente al 3% del peso obtenido, poner a cocción a una temperatura de 75°C y revolver constantemente por 30 minutos hasta que se obtenga una mezcla suave, no muy espesa y por último dejar reposar.

Separadamente seleccionar la cebolleta (130 grs.) y el pimentón (3 grs.), pelarlos, lavarlos y trozarlos finamente. Escoger los ajos hembras que estén bien sanos y pelarlos (20 grs.), el limón exprimirlo para licuar su jugo (45 grs.) con el ajo, la sal yodada (20 grs.) y la pimienta negra en polvo (5 grs.). Se adiciona la pulpa ya cocinada, se revuelve bien y se agrega la pasta de ají (200 grs.). Pesar el producto y adicionar el porcentaje de conservantes (ácido cítrico 0.05%, ácido ascórbico 0.05% y benzoato 0.1 %) según el peso obtenido.

Esterilizar los frascos con sus tapas, envasar y pasteurizar a vapor por 15 minutos. Dejar reposar para por último etiquetar.

AJI CON FEIJOA

Compra de la fruta y hortalizas en el mercado. Seleccionar la fruta (835 grs. de pulpa) que se encuentre en óptimo estado de maduración, licuarla con poca agua que apenas cubra la fruta, cernirla, añadirle el azúcar blanca (500grs.), pesar la mezcla y adicionar el espesante (Fécula Agro)

correspondiente al 3% del peso obtenido, poner a cocción a una temperatura de 75°C y revolver constantemente por 30 minutos hasta que se obtenga una mezcla suave, no muy espesa y por último dejar reposar.

Separadamente seleccionar la cebolleta (130 grs.) y el pimentón (3 grs.), pelarlos, lavarlos y trozarlos finamente. Escoger los ajos hembras que estén bien sanos y pelarlos (20 grs.), el limón exprimirlo para licuar su jugo (45 grs.) con el ajo, la sal yodada (20 grs.) y la pimienta negra en polvo (5 grs.). Se adiciona la pulpa ya cocinada, se revuelve bien y se agrega la pasta de ají (200 grs.). Pesar el producto y adicionar el porcentaje de conservantes (ácido cítrico 0.05%, ácido ascórbico 0.05% y benzoato 0.1 %) según el peso obtenido.

Esterilizar los frascos con sus tapas, envasar y pasteurizar a vapor por 15 minutos. Dejar reposar para por último etiquetar.

AJÍ CON MELÓN

Compra de la fruta y hortalizas en el mercado. Seleccionar la fruta (835 grs. de pulpa) que se encuentre en óptimo estado de maduración, pelarla y licuarla con poca agua que apenas cubra la fruta no requiere cernirla, añadirle el azúcar blanca (500grs.), pesar la mezcla y adicionar el espesante (Fécula Agro) correspondiente al 3% del peso obtenido, poner a cocción a una temperatura de 75°C y revolver constantemente por 30 minutos hasta que se obtenga una mezcla suave, no muy espesa y por último dejar reposar.

Separadamente seleccionar la cebolleta (130 grs.) y el pimentón (3 grs.), pelarlos, lavarlos y trozarlos finamente. Escoger los ajos hembras que estén bien sanos y pelarlos (20 grs.), el limón exprimirlo para licuar su jugo (45 grs.) con el ajo, la sal yodada (20 grs.) y la pimienta negra en polvo (5 grs.). Se adiciona la pulpa ya cocinada, se revuelve bien y se agrega la pasta de ají (200 grs.). Pesar el producto y adicionar el porcentaje de conservantes (ácido cítrico 0.05%, ácido ascórbico 0.05% y benzoato 0.1 %) según el peso obtenido.

Esterilizar los frascos con sus tapas, envasar y pasteurizar a vapor por 15 minutos. Dejar reposar para por último etiquetar.

AJÍ CON PAPAYA

Compra de la fruta y hortalizas en el mercado. Seleccionar la fruta (835 grs. de pulpa) que se encuentre en óptimo estado de maduración, pelarla y licuarla con poca agua que apenas cubra la fruta no requiere cernirla, añadirle el azúcar blanca (500grs.), pesar la mezcla y adicionar el espesante (Fécula Agro) correspondiente al 3% del peso obtenido, poner a cocción a una temperatura de 75°C y revolver constantemente por 30 minutos hasta que se obtenga una mezcla suave, no muy espesa y por último dejar reposar.

Separadamente seleccionar la cebolleta (130 grs.) y el pimentón (3 grs.), pelarlos, lavarlos y trozarlos finamente. Escoger los ajos hembras que estén bien sanos y pelarlos (20 grs.), el limón exprimirlo para licuar su jugo (45 grs.) con el ajo, la sal yodada (20 grs.) y la pimienta negra en polvo (5 grs.). Se adiciona la pulpa ya cocinada, se revuelve bien y se agrega la pasta de ají (200 grs.). Pesar el producto y adicionar el porcentaje de conservantes (ácido cítrico 0.05%, ácido ascórbico 0.05% y

benzoato 0.1 %) según el peso obtenido.

Esterilizar los frascos con sus tapas, envasar y pasteurizar a vapor por 15 minutos. Dejar reposar para por último etiquetar.

AJÍ CON LULO

Compra de la fruta y hortalizas en el mercado. Seleccionar la fruta (835 grs. de pulpa) que se encuentre en óptimo estado de maduración, pelarla y licuarla con poca agua que apenas cubra la fruta, cernirla, añadirle el azúcar blanca (500grs.), pesar la mezcla y adicionar el espesante (Fécula Agro) correspondiente al 3% del peso obtenido, poner a cocción a una temperatura de 75°C y revolver constantemente por 30 minutos hasta que se obtenga una mezcla suave, no muy espesa y por último dejar reposar. Separadamente seleccionar la cebolleta (130 grs.) y el pimentón (3 grs.), pelarlos, lavarlos y trozarlos finamente. Escoger los ajos hembras que estén bien sanos y pelarlos (20 grs.), el limón exprimirlo para licuar su jugo (45 grs.) con el ajo, la sal yodada (20 grs.) y la pimienta negra en polvo (5 grs.). Se adiciona la pulpa ya cocinada, se revuelve bien y se agrega la pasta de ají (350 grs.). Pesar el producto y adicionar el porcentaje de conservantes (ácido cítrico 0.05%, ácido ascórbico 0.05% y benzoato 0.1 %) según el peso obtenido.

Esterilizar los frascos con sus tapas, envasar y pasteurizar a vapor por 15 minutos. Dejar reposar para por último etiquetar.

AJÍ CON TOMATE DE ÁRBOL

Compra de la fruta y hortalizas en el mercado. Seleccionar la fruta (835 grs. de pulpa) que se encuentre en óptimo estado de maduración, pelarla y licuarla con poca agua que apenas cubra la fruta, cernirla, añadirle el azúcar blanca (500grs.), pesar la mezcla y adicionar el espesante (Fécula Agro) correspondiente al 2% del peso obtenido, poner a cocción a una temperatura de 75°C y revolver constantemente por 30 minutos hasta que se obtenga una mezcla suave, no muy espesa y por último dejar reposar. Separadamente seleccionar la cebolleta (130 grs.) y el pimentón (3 grs.), pelarlos, lavarlos y trozarlos finamente. Escoger los ajos hembras que estén bien sanos y pelarlos (20 grs.), el limón exprimirlo para licuar su jugo (45 grs.) con el ajo, la sal yodada (20 grs.) y la pimienta negra en polvo (5 grs.). Se adiciona la pulpa ya cocinada, se revuelve bien y se agrega la pasta de ají (350 grs.). Pesar el producto y adicionar el porcentaje de conservantes (ácido cítrico 0.05%, ácido ascórbico 0.05% y benzoato 0.1 %) según el peso obtenido.

Esterilizar los frascos con sus tapas, envasar y pasteurizar a vapor por 15 minutos. Dejar reposar para por último etiquetar.

AJÍ CON MARACUYA

Compra de la fruta y hortalizas en el mercado. Seleccionar la fruta (835 grs. de pulpa) que se encuentre en óptimo estado de maduración, licuarla sin agua, cernirla, añadirle el azúcar blanca (500grs.), pesar la mezcla y adicionar el espesante (Fécula Agro) correspondiente al 3% del peso obtenido, poner a cocción a una temperatura de 75°C y revolver constantemente por 30 minutos hasta que se obtenga una mezcla suave, no muy espesa y por último dejar reposar.

16
16

Separadamente seleccionar la cebolleta (130 grs.) y el pimentón (3 grs.), pelarlos, lavarlos y trozarlos finamente. Escoger los ajos hembras que estén bien sanos y pelarlos (20 grs.), el limón exprimirlo para licuar su jugo (45 grs.) con el ajo, la sal yodada (20 grs.) y la pimienta negra en polvo (5 grs.). Se adiciona la pulpa ya cocinada, se revuelve bien y se agrega la pasta de ají (350 grs.). Pesar el producto y adicionar el porcentaje de conservantes (ácido cítrico 0.05%, ácido ascórbico 0.05% y benzoato 0.1 %) según el peso obtenido.

Esterilizar los frascos con sus tapas, envasar y pasteurizar a vapor por 15 minutos. Dejar reposar para por último etiquetar.

AJI CON CURUBA

Compra de la fruta y hortalizas en el mercado. Seleccionar la fruta (835 grs. de pulpa) que se encuentre en óptimo estado de maduración, partirla en trozos y licuarla con la cascara para que no quede lechosa y con poca agua que apenas cubra la fruta, cernirla, añadirle el azúcar blanca (500grs.), pesar la mezcla y adicionar el espesante (Fécula Agro) correspondiente al 3% del peso obtenido, poner a cocción a una temperatura de 75°C y revolver constantemente por 30 minutos hasta que se obtenga una mezcla suave, no muy espesa y por último dejar reposar.

Separadamente seleccionar la cebolleta (130 grs.) y el pimentón (3 grs.), pelarlos, lavarlos y trozarlos finamente. Escoger los ajos hembras que estén bien sanos y pelarlos (20 grs.), el limón exprimirlo para licuar su jugo (45 grs.) con el ajo, la sal yodada (20 grs.) y la pimienta negra en polvo (5 grs.). Se adiciona la pulpa ya cocinada, se revuelve bien y se agrega la pasta de ají (350 grs.). Pesar el producto y adicionar el porcentaje de conservantes (ácido cítrico 0.05%, ácido ascórbico 0.05% y benzoato 0.1 %) según el peso obtenido.

Esterilizar los frascos con sus tapas, envasar y pasteurizar a vapor por 15 minutos. Dejar reposar para por último etiquetar.

AJÍ CON PINA

Compra de la fruta y hortalizas en el mercado. Seleccionar la fruta (835 grs. de pulpa) que se encuentre en óptimo estado de maduración, pelarla y licuarla con poca agua que apenas cubra la fruta no requiere cernirla, añadirle el azúcar blanca (500grs.), pesar la mezcla y adicionar el espesante (Fécula Agro) correspondiente al 3% del peso obtenido, poner a cocción a una temperatura de 75°C y revolver constantemente por 30 minutos hasta que se obtenga una mezcla suave, no muy espesa y por último dejar reposar.

Separadamente seleccionar la cebolleta (130 grs.) y el pimentón (3 grs.), pelarlos, lavarlos y trozarlos finamente. Escoger los ajos hembras que estén bien sanos y pelarlos (20 grs.), el limón exprimirlo para licuar su jugo (45 grs.) con el ajo, la sal yodada (20 grs.) y la pimienta negra en polvo (5 grs.). Se adiciona la pulpa ya cocinada, se revuelve bien y se agrega la pasta de ají (350 grs.). Pesar el producto y adicionar

el porcentaje de conservantes (ácido cítrico 0.05%, ácido ascórbico 0.05% y benzoato 0.1 %) según el peso obtenido.

Esterilizar los frascos con sus tapas, envasar y pasteurizar a vapor por 15 minutos. Dejar reposar

17
77
para por último etiquetar.

AJÍ CON PIÑUELA

Compra de la fruta y hortalizas en el mercado. Seleccionar la fruta (835 grs. de pulpa) que se encuentre en óptimo estado de maduración, pelarla y licuarla con poca agua que apenas cubra la fruta, cernirla, añadirle el azúcar blanca (500grs.), pesar la mezcla y adicionar el espesante (Fécula Agro) correspondiente al 3% del peso obtenido, poner a cocción a una temperatura de 75°C y revolver constantemente por 30 minutos hasta que se obtenga una mezcla suave, no muy espesa y por último dejar reposar. Separadamente seleccionar la cebolleta (130 grs.) y el pimentón (3 grs.), pelarlos, lavarlos y trozarlos finamente. Escoger los ajos hembras que estén bien sanos y pelarlos (20 grs.), el limón exprimirlo para licuar su jugo (45 grs.) con el ajo, la sal yodada (20 grs.) y la pimienta negra en polvo (5 grs.). Se adiciona la pulpa ya cocinada, se revuelve bien y se agrega la pasta de ají (350 grs.). Pesar el producto y adicionar el porcentaje de conservantes (ácido cítrico 0.05%, ácido ascórbico 0.05% y benzoato 0.1 %) según el peso obtenido.

Esterilizar los frascos con sus tapas, envasar y pasteurizar a vapor por 15 minutos. Dejar reposar para por último etiquetar.

AJÍ CON CEREZA

Compra de la fruta y hortalizas en el mercado. Seleccionar la fruta (835 grs. de pulpa) que se encuentre en óptimo estado de maduración, trozar y licuar con poca agua que apenas cubra la fruta, cernirla, añadirle el azúcar blanca (500grs.), pesar la mezcla y adicionar el espesante (Fécula Agro) correspondiente al 3% del peso obtenido, poner a cocción a una temperatura de 75°C y revolver constantemente por 30 minutos hasta que se obtenga una mezcla suave, no muy espesa y por último dejar reposar. Separadamente seleccionar la cebolleta (130 grs.) y el pimentón (3 grs.), pelarlos, lavarlos y trozarlos finamente. Escoger los ajos hembras que estén bien sanos y pelarlos (20 grs.), el limón exprimirlo para licuar su jugo (45 grs.) con el ajo, la sal yodada (20 grs.) y la pimienta negra en polvo (5 grs.). Se adiciona la pulpa ya cocinada, se revuelve bien y se agrega la pasta de ají (350 grs.). Pesar el producto y adicionar el porcentaje de conservantes (ácido cítrico 0.05%, ácido ascórbico 0.05% y benzoato 0.1 %) según el peso obtenido.

Esterilizar los frascos con sus tapas, envasar y pasteurizar a vapor por 15 minutos. Dejar reposar para por último etiquetar.

13
18

REIVINDICACIONES:

1. **Proceso y obtención de aderezo para comidas caracterizado** porque su base alimenticia y sabor es de pulpa de fruta natural que se combina con sacarosa, un agente espesante, agua, cebolleta, pimentón, jugo de limón, ajo hembra, sal yodada, pimienta negra, pasta de ají y conservantes; en donde la pulpa de fruta natural presenta una tasa comprendida 0,4 y 0,6 del peso de la combinación, el agente espesante entre 0,01 y 0,03 del peso la combinación, conservantes entre 0,01 y 0,02 del peso la combinación, la pasta de ají entre 0,05 y 0,2 del peso de la combinación y los demás ingredientes se agregan hasta completar el 100% de la combinación.
2. **Proceso y obtención de aderezo para comidas de acuerdo con la reivindicación 1** caracterizado porque la pulpa de fruta es de frutas naturales que se seleccionan del grupo de Kiwi, Guanábana, Guayaba, Durazno, Fresa, Granadilla, Ciruelas, Mora, Mango, Tamarindo, Uchuva, Feijoa, Melón, Papaya, Lulo, Tomate de árbol, Maracuyá, Curuba, Pina, Piñuela o Cereza en cantidades de pulpa de fruta entre 40% y 60% del total del peso del aderezo; el agente espesante es fécula agro en cantidades entre 1% y 3% del total del peso del aderezo y los conservantes ácido cítrico, ácido ascórbico y benzoato en cantidades entre 1% y 2% del total del peso del aderezo.
3. **Proceso y obtención de aderezo para comidas de acuerdo con la reivindicación 1** caracterizado porque los ingredientes del proceso se determinan con los siguientes rangos del total del peso del aderezo:
 - Pulpa de fruta seleccionada: entre 40% y 60% ✓
 - Sacarosa: entre 30% y 40% ✓
 - Agente espesante: entre 0,1% - 3%
 - Agua: entre 0,1% - 10% ✓
 - Cebolleta: entre 6% - 9% ✓
 - Pimentón: entre 0,1% - 1%
 - Jugo de Limón: entre 2% - 3%
 - Ajo hembra: entre 1% - 2% ✓
 - Sal yodada: entre 1% - 2% ✓
 - Pimienta negra: entre 0,1% - 0,5% ✓
 - Pasta de ají: entre 5% - 20% ✓
 - Ácido cítrico: entre 0,1% - 0,05% ✓
 - Ácido ascórbico: entre 0,04% - 0,06%
 - Benzoato: entre 0,09% - 0,11%
4. **Proceso y obtención de aderezo para comidas de acuerdo con la reivindicación 1** ✓

caracterizado porque el proceso para la obtención del aderezo de pulpa de fruta sigue en su orden los siguientes pasos:

- los ingredientes pulpa de fruta, agua y sacarosa se mezclan y se calcula su peso
- se adiciona a la mezcla el porcentaje en peso de agente espesante
- la mezcla obtenida se pone en cocción a 75°C durante 30 minutos, ~~cocción de 28° a 30°~~ brix.
- Dejar la mezcla cocida hasta que adquiera la temperatura ambiente
- Se adicionan a la mezcla los ingredientes cebolleta, pimentón, jugo de limón, ajo hembra, sal yodada, pimienta negra.
- Se calcula el peso de la mezcla
- Se adiciona a la mezcla la pasta de ají
- Se adiciona a la mezcla los porcentajes en peso de ácido cítrico, ácido ascórbico y benzoato.

5. ~~Proceso y obtención de aderezo para comidas de acuerdo con la reivindicación 1~~ 
caracterizado porque dependiendo de la cantidad de pasta de ají agregada a la mezcla se logra una intensidad de picante de la siguiente manera:

- Adición de pasta de ají entre el 5% y 10% del peso del aderezo se obtiene una intensidad de picante suave
- Adición de pasta de ají entre el 11% y 15% del peso del aderezo se obtiene una intensidad de picante media
- Adición de pasta de ají entre el 16% y 20% del peso del aderezo se obtiene una intensidad de picante fuerte

6. ~~Proceso y obtención de aderezo para comidas de acuerdo con la reivindicación 1~~
caracterizado porque la mezcla total obtenida se envasa en un recipiente con agua que lo cubra hasta la mitad y se esteriliza al vapor a 95° durante 15 minutos.

REPUBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Folio 23

2020
Bogotá D.C.,

Doctor(a)
MAYA RODRIGUEZ CARLOS ORLANDO
Apoderado(a) y/o Representante de
VARONA LOPEZ LUISA FERNANDA

REFERENCIA	Radicación No. 07 93498
	Trámite 2
	Evento 1
	Actuación 416
	Oficio No. 4019
	Folios 1

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

De acuerdo con lo previsto por el artículo 40 de la Decisión 486/00, la publicación en este caso se hará a partir del día 11 del mes de Marzo de 2009.

Cúmplase
Dado en Bogotá DC

09 007 2009

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

jfernand