



Industria y Comercio

SUPERINTENDENCIA

INDUSTRIA Y COMERCIO

SUPERINTENDENCIA

DELEGATURA DE PROPIEDAD INDUSTRIAL

División de Nuevas Creaciones

SOLICITUD

PATENTE MODELO DE UTILIDAD

EXPEDIENTE No.

**TITULO: CANTINA ISOTERMICA PARA CONTRIBUIR CON EL
MANTENIMIENTO DEL RECUENTO BACTERIANO PARA
EVITAR LA ACIDIFICACION DE LA LECHE**

CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL

**SOLICITANTE/INVENTOR: CARLOS ALBERTO GUTIERREZ DE
PÑERES ROCHA**

DOMICILIO: KM 7 VIA LAPAZ

APODERADO:

BOGOTA, D,C , 26 DE MARZO DE 2014



No. 14-071616- -00000-0000

Fecha: 2014-04-03 14:44:09 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 3 MODELO Eve: 1 REGDEPOSITO
Act 411 PRESENTACION Folios 13/14

FORMULARIO ÚNICO DE SOLICITUD DE PATENTE

SOLICITUD DE:

①

☐ Patente de Invención

☒ Patente de Modelo de Utilidad

②

SOLICITANTE

Nombre: *Carlos Alberto Gutierrez de Pineros Rocha*
Dirección: *Km 7 via La paz*
Nacionalidad o Domicilio: *Colombia*
Lugar de Constitución: *Colombia*
Teléfono: *3213580260* Fax:
E-mail: *walfranio_cieniz@yahoo.com*

IDENTIFICACIÓN

☒ C.C. ☐ NIT
☐ C.E. ☐ Otro

Cúal *77.021.140*
Número

③

REPRESENTANTE O APODERADO

Nombre:
Dirección:
Teléfono: Fax:
E-mail:

IDENTIFICACIÓN

☐ C.C. ☐ NIT
☐ C.E. ☐ Otro

Cúal
Número TP

En caso de haber presentado poder general para asuntos que se adelanten ante la Delegatura de Propiedad Industrial, sírvase indicar el número de radicación (del poder).

④

INVENTOR (ES)
(72)

Nombre: *Carlos Alberto Gutierrez de Pineros*
Dirección: *Km 7 via La paz*
Nacionalidad o Domicilio: *Colombia*

⑤

Título (54) *Cartón Isotermico para contribuir con el mantenimiento de recuento bacteriano para evitar la acidificación de la leche.*

⑥

Número de reivindicaciones *3*

⑦

Clasificación Internacional (51)

⑧

Prioridad

☐ SI ☐ NO

(33) País de Origen

(32) Fecha

(31) Número de Solicitud

⑨

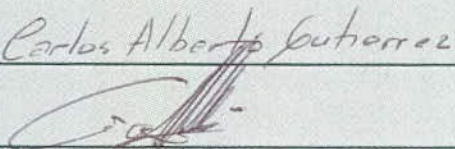
Para publicar a partir de la fecha de la presente solicitud o de la prioridad invocada a los:

☐ Inmediato ☒ 6 meses ☐ 12 meses ☐ 18 meses

⑩

Comprobante de pago No. Fecha

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

11	Anexos ☒ Comprobante de pago de la tasa de presentación de la solicitud. ☐ Comprobante de pago de la tasa por concepto de excedente de palabras en la publicación. ☐ Comprobante de pago por reivindicación de prioridad. ☐ Documento que acredite la existencia y representación legal de la persona jurídica peticionaria, en cuanto no estén inscritas en alguna Cámara de Comercio Colombiana. ☐ Poder, si fuere el caso. ☐ Certificado de la fecha de presentación de la solicitud prioridad expedida por la autoridad correspondiente y una copia certificada de la primera solicitud, si se reivindica prioridad ☐ Traducción simple de la primera solicitud, si se reivindica prioridad. ☐ Documento de cesión del inventor al solicitante o a su causante. ☒ Resumen ☒ Descripción de la invención. ☒ Una o más reivindicaciones. ☒ Dibujos y/o planos necesarios. ☐ De ser el caso, copia del contrato de acceso. ☐ De ser el caso, documento que acredite la licencia o autorización de uso de conocimientos tradicionales de las comunidades indígenas. ☐ De ser el caso, certificado de depósito del material biológico ☐ Arte final 12x12 cm. ☐ De ser el caso, información sobre otras solicitudes de patente o títulos obtenidos en el extranjero por el mismo titular o su causante, relacionadas parcial o totalmente con la invención de esta solicitud.
12	FIGURA CARACTERÍSTICA:
13	Solicito la concesión de la patente, NOMBRE: <u>Carlos Alberto Gutierrez</u> FIRMA: <u></u> C.C. <u>77.021.148</u> TP <u>20259203942 CES.</u> Instrucciones para la presentación de los anexos, ver reverso de esta página.

63



Sistema Nacional de Recaudos Comprobante de Pago Universal Multiple No. 15472911-6

Fecha: 2014 Mes: 03 Día: 27
 Código Convenio: 062754387
 Cuenta Corriente ☐ Cuenta de Ahorros ☐ Crédito Rotativo ☐
 Nombre Convenio o Empresa Recaudadora: Superintendencia de Industria y Comercio
 Referencia 1: 17021148 Referencia 2: 01

ESPACIO PARA EL TIMBRE

CÓDIGO FACTURA/No. DOCUMENTO / REFERENCIA	OTROS CONCEPTOS	OTROS DATOS	VALOR
1			\$
2			\$
3			\$
4			\$
5			\$
6			\$
7			\$
8			\$
9			\$
10			\$

Código Banco:
 Número del Cheque:
 Número del Cuenta:
 Ciudad y Plaza:

FORMA DE PAGO
 Efectivo \$ 278.000
 Cheque \$
 TOTAL A PAGAR \$ 278.000

ANEXOS Sin Anexo ☐ Papel ☐ Disquete ☐ Otro ☐
 Nota: Antes de presentar este comprobante, sírvase diligenciarlo completamente con base en la información que le suministra la empresa. Si paga con cheque, favor anotar al respaldo del mismo; El número de este comprobante, el nombre y número de la cuenta de la empresa y sus datos personales (Nombre, dirección y teléfono)

BOGOTÁ, D.C. 27/03/14
 SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
 Valor Efectivo: 278.000
 Valor Cheque: 0.00
 Valor NO: 0.00
 Valor Total: 278.000

Nombre del Depositante: Carlos Alberto Carrero
 Teléfono: 3490299

- 2 COPIA: DEPOSITANTE -
 Esta transacción está sujeta a verificación posterior. El/los cheque(s) depositado(s) se reciben "Salvo buen cobro" de manera que el/los cheque(s) solo se entiende efectivo si el/los cheque(s) son pagados por el/los beneficiario(s) de manera que el/los cheque(s) sean devueltos sin pago, esta operación se anula y el/los cheque(s) se entregará(n) por parte del Banco al titular de la cuenta en la que se depositó el/los cheque(s). En consecuencia, la copia del comprobante de pago que se entrega al depositario sellada o firmada por el Banco, no implica constancia de pago respecto a las sumas no consignadas en efectivo.

I. RESUMEN DE LA INVENCIÓN

Los alimentos frescos de origen animal, como la leche son muy perecederos siendo el crecimiento bacteriano la principal causa de su alteración, en algunas regiones de Colombia la cantidad de microorganismos oscila entre 500 mil y 3 millones Unidades Formadoras de Colonia (UFC) por mililitros (ml) en la leche cruda proveniente de hato. Esto es un problema para quienes tienen a su cargo la producción y extracción de este producto bajo los sistemas actuales de ordeño, conservación y recolección, que finalmente se refleja en las plantas procesadoras por acidificación de la leche cruda de sus proveedores en Colombia las pérdidas se estiman en 3 % diario. La elaboración de la cantina isotérmica surge de la necesidad de conservar fría (4° - 6° C) la leche cruda recién al ordeño evitando así el aumento de los microorganismos y por ende la acidificación de la misma. El enfriamiento rápido preferiblemente se hace con un equipo de enfriamiento rápido (APER), con el fin de evitar interrumpir la red de frío hasta llegar a la planta procesadora. La preservación del frío en las cantinas es indispensable para conservar la calidad higiénica de la leche.

La cantina isotérmica es una cantina convencional de ordeño con 40 litros de capacidad, construida en aluminio la cual se recubre con una lámina de aluminio entre calibre 18 y 22 diseño cilíndrico vertical.

El prototipo de la cantina isotérmica está construido en recubrimiento de poliuretano con las siguientes dimensiones: Altura entre 57 y 59 cm, radio externo de la parte superior de la cantina entre 11 y 13 cm, radio externo de la parte inferior de la cantina entre 19 y 21 cm. Y un grosor de la cantina entre 0.1 y 0.5 cm.

II. DESCRIPCION

A. TITULO O NOMBRE DE LA INVENCION:

CANTINA ISOTERMICA PARA CONTRIBUIR CON EL MANTENIMIENTO DEL RECuento BACTERIANO PARA EVITAR LA ACIDIFICACION DE LA LECHE.

B. SECTOR TECNOLOGICO: Tecnología de Lácteos **SUBSECTOR:** Alimento

C. TECNOLOGIA ANTERIOR:

Un mecanismo para conservar la leche refrigerado es el empleo de tanques isotérmicos denominados silos en las empresas. En ocasiones estos silos se ubican en partes rurales en los centros de acopio lechero, donde luego se refrigeran con intercambiadores de placa y se deposita la leche en dichos silos; la capacidad de estos oscila entre 6.000 y 12.000 litros. Esta es una tecnología para grandes volúmenes de leche fría que generalmente forma parte de un proceso de refrigeración que implementan algunas empresas grandes pues las pequeñas y las medianas empresas no lo aplican. En este mismo sentido resulta difícil implementarlo a nivel de pequeños y medianos hatos lecheros.

ANTECEDENTES

Problemas Técnicos: Los alimentos frescos de origen animal, como la leche son muy perecederos siendo el crecimiento micro bacteriano la principal causa de su alteración, puesto que evitar la contaminación y posterior proliferación de los microorganismos en la leche es un constante problema para quienes tiene a su cargo la producción y extracción de este producto bajo los sistemas actuales de ordeño, conservación y recolección; de hecho uno de los problemas más activos en la cadena láctea del Cesar es la mala calidad microbiológica y por ende composicional de la leche cruda proveniente de los hatos. Por esta razón se realizó el acuerdo de competitividad láctea, el cual fue firmado en julio de 1999. Cuenta con el Consejo Nacional de la Cadena (CNL) creada por la Resolución N° 0076 de 1999, expedida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, el Consejo está conformado por representantes de los productores de leche, comercializadores e industriales, entre los que se encuentran FEDEGAN, ANALAC, ASOLECHE, FEDECOLECHE y la ANDI. Los cuales buscan elevar la calidad de la leche cruda fluida bajo diversas estrategias. Puesto que la problemática actual ocasiona pérdidas cercanas al 3%, de 1.500.000 litros/ día de producción, en promedio se pierden 45.000 litros/ día. Lo que representa pérdidas económicas cercanas a los 7.800 millones de pesos / año, afectando cerca de los 6.000 productores que carecen de infraestructura adecuada en los hatos, esto en concomitancia de factores externos como la temperatura a 30°C y las largas distancias y horas de transporte de los hatos lecheros a los centros de acopio o plantas procesadoras, lo cual origina que muchas de las bacterias presentes en la leche cruda puedan multiplicarse en forma apreciable y no cumplir con la resolución 000012 del 12 de enero de 2007, donde se establece el pago por calidad de leche cruda (calidad, higiénica, sanitaria y composicional), ubicando al Cesar en la región 3, con un recuento estándar en la leche cruda de 600.001 –

700.000 unidades formadoras de colonia de bonificación de los productores, siendo importante resaltar el sistema de producción con respecto a las tradicionales técnicas de ordeño (a mano) y recogida de leche sin refrigerar.

Soluciones que se han realizado bajo este mismo aspecto

De acuerdo a las soluciones que se han implementado a lo largo de los tiempos para la buena conservación de la leche, se ajustan a la aplicabilidad directa en el hato lechero donde inicia la operación de manejo de la leche cruda, puesto que el problema de contaminación se inicia recién al ordeño. No obstante una ventaja son los tratamientos tecnológicos a los cuales son sometidas las leches en las empresas lácteas, pero también se debe tener presente las leches que no puedan ser tratadas bajo este sistema, por mala calidad higiénica las cuales serán rechazadas o subutilizadas.

Teniendo en cuenta que el deterioro de la leche se aumenta por la poca higiene, la exposición al sol, los carros sin cobertura para evitar los rayos solares, la falta de higiene personal por parte del recolector, la suciedad en la leche en polvo, el aire, los insectos (especialmente las moscas), la contaminación del agua y los utensilios; uno de los primeros tratamientos que se aplica para el mejoramiento higiénico es la filtración con el fin de eliminar las impurezas macroscópicas, seguido de la preservación de los recuentos de microorganismos con la refrigeración en los tanques de almacenamiento, que en este caso solo los hatos que cuenten con los tanques de almacenamiento, que se este caso solo los hatos de acopio podrán favorecerse. Cabe aclarar que estas soluciones tecnológicas deben estar acompañadas de una alta producción lechera para justificar la inversión de equipos o maquinarias. Por consiguiente debido a la situación económica de nuestros productores, a la falta de energía eléctrica en las fincas, al costo de combustible usado en plantas eléctricas, a las malas carreteras en la zona se ve afectada la calidad higiénica de la leche.

Por otro lado entre 1990 y 1995 Pastor Ponce Ceballos, Director del Centro Nacional de Sanidad Agropecuaria de Cuba (CENSA), creó el Programa Integral para la mejora de la producción y calidad de la leche (PROCAL), con el producto Stabilak el cual es un activador del sistema enzimático encargado de preservar la calidad de la leche naturalmente en las primeras horas después del ordeño conocido como Lactoperoxidasa; con este activador enzimático, la leche se puede preservar por ocho horas con una dosis inicial y hasta 24 horas con reactivación. De esta forma podría tenerse leche de primera calidad con bajos conteos bacterianos como los exigidos por el comercio; a su vez para la conservación de la leche antes y durante el transporte debe estar bajo sombra, con el fin de reducir el crecimiento bacteriano. Algunos países ya están empleando este método de conservación, pero algunos organismos nacionales aun presentan ciertas inquietudes de índole operativa de esta técnica.

Solución con la invención

Es una solución a la medida en los medianos y pequeños productores ganaderos como quiera que permitirá conservar la leche fría obtenida de un intercambiador de energía térmica y conservarla hasta aproximadamente 15 horas de transporte disminuyendo entre 1 y 2 ° C/hora.

Con esta invención se busca ofrecer una alternativa de solución a través de las nuevas tecnologías, a partir de los problemas identificados en el deterioro de las leches frescas de manera que se contribuya con la calidad, productividad y por ende en la competitividad en la medida que se cumplan los requisitos de los estándares internacionales en cuanto a la calidad higiénico sanitaria.

Se debe considerar que las nuevas tecnologías emergen de una necesidad de ofrecer una alternativa de solución a la problemática existentes, aunque esta no representa una solución total al problema de acicalamiento microbiano de las leches crudas, puesto que se hace necesario emplear las buenas prácticas de ordeño (BPO) de manera que se integren los procesos.

La preservación del frío en las cantinas es indispensable para conservar la calidad higiénica de la leche. Los cambios térmicos provocan una redistribución de las lipasas en la leche incrementado su contacto con la grasa aun así es necesario tener presente que los efectos positivos de la refrigeración de la leche quedan bastantes limitados y restringidos al potencial Hipolítico inicial de la leche y a las condiciones del funcionamiento del equipo de frío. En este sentido las pautas a considerar son: la reducción de la temperatura de la leche la cual debe ser rápida y debe alcanzar los 4°C en las dos horas posteriores al ordeño, también al mezclar las leches en el proceso de ordeño, el incremento de la temperatura de la leche mezclada dentro de la cantina no debe superar los 10°C en el momento del ordeño siguiente.

Es de tener en cuenta que con el Tratado de Libre Comercio, los productores, transportistas y procesadores de leche enfrentan su principal reto. Debido a que el mercado internacional se ha vuelto complejo para competir y los requisitos internacionales de calidad exigen mucho más, especialmente en los aspectos de higiene, es ahí donde se enmarcan todas las estrategias utilizadas para el mejoramiento higiénico sanitario de las leches cruda en la cual se encaja la invención de la cantina isotérmica.

Para el diseño de la cantina isotérmica, se tuvo en cuenta aspectos importantes como el aumento del recuento bacteriano y la acidificación de la leche, con la consecuente pérdida de la calidad microbiológica y la pérdida de rendimiento de derivados lácteos. La elaboración de esta cantina nace de la necesidad de conservar la leche cruda, evitando el aumento de los microorganismos y por ende la acidificación de la misma en la medida en que se conserve el proceso de enfriamiento ya sea por utilización de prototipo de última tecnología (APER) como los tanques de enfriamiento, con el fin de evitar interrumpir la red de frío hasta llegar a la planta procesadora.

D. DESCRIPCION DE LA INVENCION:

La nueva alternativa de la solución "CANTINA ISOTERMICA", tiene como función preservar la calidad higiénica de la leche cruda desde la refrigeración de la leche, que puede variar entre 4 a 6°C y esta puede mantenerse en la cantina isotérmica en promedio de 15 horas, gracias a las propiedades de su recubrimiento con poliuretano, según las dimensiones establecidas para mantener la temperatura fría.

Beneficios económicos

Para los productores de leche cruda: podrían beneficiarse por el pago por calidad higiénico-sanitaria pactado por el Acuerdo de Competitividad de la Cadena Láctea entre gobierno, empresas y gremio con la respectiva reducción de pérdidas. El pago por leche fría esta entre 50 y 60 pesos /litros al día de hoy.

Para las empresas: la problemática referenciada asido concomitante con el impedimento para exportar hacia mercados especializados nacionales e internacionales. También el alto recuento microbiano ha impedido que las empresas lácteas produzcan nuevos derivados como la leche larga vida, pues estas exigen que el recuento inicial en la leche cruda, no supere los 100.000 Ufc/ml y la red de frio permitirá optimizar la calidad de la leche porque disminuye el aumento de los microorganismos. Con leches más higiénicas provenientes de hatos las empresa podrá diversificar sus productos, ofertando derivados de gran demanda como leches UHT, yogures y kumis.

Para el sector: podría acicatearse un proceso de incubación empresarial en la construcción y comercialización de cantinas isotérmicas, oferta de servicios tecnológicos, mantenimiento y reparación. De igual formas ofrecer capacitación o cursos de manejo de la leche cruda.

Otros beneficios

Para la región: a través de esta invención se generaría el fortalecimiento de la Cadena Láctea regional hacia mercados internacionales. Además se aumenta el nivel tecnológico regional referido a nuevas tecnologías emergentes de conservación de alimentos. Finalmente se genera la culturización de los productores del sector pecuario en el interactuar con tecnologías que introduzcan efectos de conservación en las leches frescas.

Para el conjunto de empresas – productores: se disminuyen las pérdidas económicas, por la acidez de la leche, incrementa la productividad de los productores de leche cruda, la empresa contaría con una leche de mejor calidad higiénica sanitaria, se protocolizaría la cadena láctea en la medida en que se aumenten los niveles de producción y la competitividad en el mercado.

Para el departamento: El Departamento del Cesar podría tener un posicionamiento nacional e internacional en la aplicación de tecnologías emergentes. Se incrementa la productividad de los productos lecheros lo que representa a su vez un aumento de la competitividad de la cadena láctea del Departamento del Cesar.

E. DESCRIPCION DE LOS DIBUJOS:

Para complementar la descripción de la invención y facilitar la interpretación de sus características formales, estructurales y funcionales, se acompañan dibujos en los que se representan gráficamente, en donde:

La Figura 1:Una Carcaza de Aluminio instalada alrededor de la cantina

La Figura 2:Una Tapa fondo en Aluminio que recubre el fondo de la Cantina.

La Figura 3:Cantina Isotérmica. Compuesta por la cantina convencional cubierta por la carcaza de aluminio, con poliuretano en el medio entre la cantina y la cubierta, luego una tapa fondo e aluminio.

F. DESCRIPCION DETALLADA DE LA INVENCION:

Descripción detallada de la invención y su funcionamiento

Se utiliza una cantina convencional de aluminio la cual es recubierta con una Carcaza de lámina de aluminio con calibre entre (18 y 22) y un recubrimiento con espuma de Poliuretano de Alta Densidad con un espesor entre 1 y 2 cm en el medio, según las dimensiones establecidas para mantener la temperatura fría. En la parte inferior externa se instala una tapa fondo en Aluminio entre calibre 18 y 22 que recubre el fondo de la cantina.

La cantina isotérmica una vez instalada en el hato lechero se encuentra lista para su funcionamiento, después de ser enfriada la leche inmediatamente por equipos de enfriamiento rápido de última tecnología se debe depositar en la esta cantina.

La capacidad es igual a cualquier cantina convencional (40 litros). Luego la leche cruda recién vertida mantendrá la temperatura a la cual descienda por efecto del equipo utilizado hasta llegar a la plataforma de recibo en las empresas lácteas.

Se debe considerar que el buen funcionamiento de la cantina isotérmica dependerá de la existencia de un equipo de enfriamiento o refrigeración, puesto que ellas por sí sola no puede enfriar la leche, tendría que trabajar en sinergia con alguno de esto dos mecanismos.

La temperatura d refrigeración que sale de los equipos puede variar entre 4° a 6° C y esta puede mantenerse en la cantina isotérmica en promedio de 15 horas gracias a las propiedades de su recubrimiento con poliuretano, según las dimensiones establecidas para mantener la temperatura fría.

Con respecto al sistema de limpieza, esta cantina ha de ser manejada con buen lavado y desinfección para garantizar que no se constituya en una fuente de contaminación.

III. REIVINDICACIONES

A. EL EQUIPO SE ENCUENTRA CARACTERIZADO POR: LOS SIGUIENTES COMPONENTES.

1. Una Carcaza de Aluminio entre calibre 18 y 22. Que recubre el cilindro de la cantina.
2. Un Recubrimiento con Espuma de Poliuretano de Alta Densidad con un Espesor entre 1 y 2 cm.
3. Una Tapafondo en Aluminio entre calibre 18 y 22 que recubre el fondo de la cantina.

B. PARTES DE LAS REIVINDICACIONES

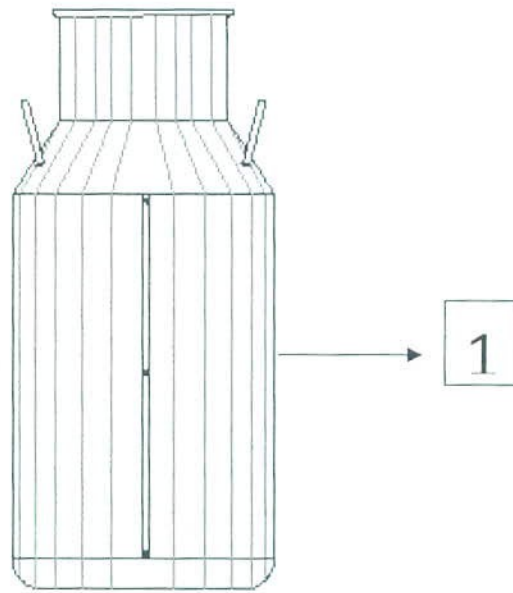
Clausulas técnicas que limiten la protección que se realizara por medio de la patente.

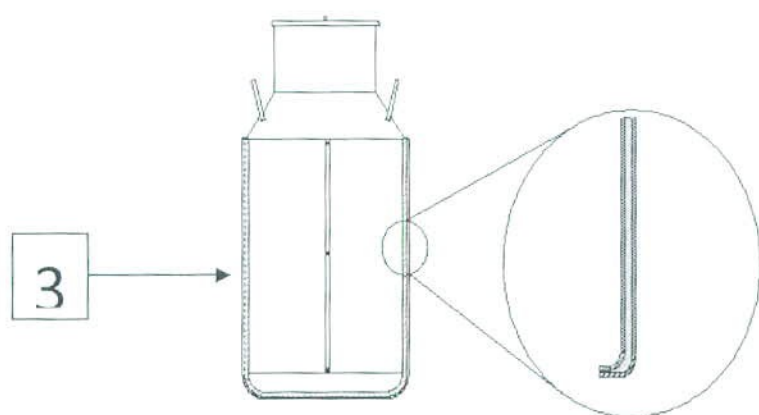
R1. Carcaza o Chaqueta Isotérmica en aluminio entre 1 y 2 cm de Espesor que recubre el cilindro de la cantina compuesto por (A) Lamina en aluminio entre calibre 18 y 22 soldada en el perímetro del cuerpo de la cantina, (B) Tapa fondo en lámina de aluminio calibre entre 18 y 22 soldada en el fondo de la cantina en medio del anillo protector de la misma.

R2. Tapa Fondo (B) descrito en R1, que realiza el aislamiento térmico en el fondo de la cantina.

R3. Un recubrimiento con espuma de poliuretano de alta densidad entre 0.8 y 1.8 cm ubicado entre el cuerpo de la cantina y R1.

I. DIBUJOS/FIGURAS





SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800.176.089-2

- / -

13



RECIBO DE CAJA

No. 14 - 0036292

Bogotá D.C., Abril 03 de 2014 - 14:23:40

RECIBIDO DE : CARLOS ALBERTO GUTIERREZ DE PIÑEROS

CC 77.021.148

*** Soporte del Pago ***

TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PAGO	VR. PAGO
CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	154729116	27/03/2014	278.000.00

*** Conceptos Pagados ***

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	Vr. UNDITARIO	Vr. CONCEPTO
1	50005-01-01 SOLICITUDES	5 TRAMITES DE SOL. DE MODELO DE UTILIDAD	278.000.00	278.000.00
				\$278.000.00

=====

SON: **DOSCIENTOS SETENTA Y OCHO MIL PESOS MONEDA CORRIENTE***

Responsable: _____

Recibo de Caja Aplicado al Expediente No. _____

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 14-071616- -00000-0000

Fecha 2014-04-03 14:44:09 Dep. 2020 DIR NUEVASCR
Tra. 3 MODELO Eve 1 REGDEPOSITO
Act. 411 PRESENTACION Folios: 13/14



No. 14-071616- -00000-0000

Fecha: 2014-04-03 14:44:09 Dep. 2020 DIR NUEVASCR
Tra. 3 MODELO Eve. 1 REGDEPOSITO
Act. 411 PRESENTACION Folios 13/14LISTA DE CHEQUEO
ADMISIÓN A TRÁMITE - NUEVAS CREACIONES

14

MODELO DE UTILIDAD ☒

Art 33 Decisión 486/00

☒	Indicación que se solicita una patente.
☒	Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud
☒	Descripción de la invención
☒	Dibujos de ser estos pertinentes
☒	Comprobante de pago de las tasas establecidas (De ser el caso formato de descuento)
Completa ☒	Incompleta ☐

PATENTE DE INVENCION PCT ☐ MODELO DE UTILIDAD PCT ☐ Art.33 Decisión 486/00, Circular Única

☐	Indicación que se solicita una PCT
☐	Copia de la solicitud en español, tal como fue presentada inicialmente (capítulo descriptivo, reivindicatorio, resumen)
☐	Dibujos de ser estos pertinentes
☐	Comprobante de pago de las tasas establecidas (de ser el caso formato de descuento)
Completa ☐	Incompleta ☐

DISEÑO INDUSTRIAL ☐

(Art. 119 Decisión 486/00)

☐	Indicación que se solicita Diseño industrial
☐	Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud
☐	Representación gráfica y fotográfica del Diseño industrial o muestra del material que incorpora el diseño
☐	Comprobante de pago de las tasas establecidas
Completa ☐	Incompleta ☐

ESQUEMA DE TRAZADO ☐

(Art. 92 Decisión 486/00)

☐	Indicación que se solicita un esquema de trazado
☐	Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud
☐	Representación gráfica de un esquema de trazado
☐	Comprobante de pago de las tasas establecidas
Completa ☐	Incompleta ☐



SERVIENTREGA

Centro de Soluciones

Servientrega S.A. NIT: 860.512.330-3. Grandes contribuyentes Resolución DIAN 8836 de Dic. 18/1998. Autorretenedores Resolución DIAN: 09695 de Nov. 24/2003. Responsables y Retenedores de IVA. Autorización Numeración Resolución DIAN: 310000089332. 12/03/2013. Prefijo 7 desde el 196200001 al 208000000 Habilita Atención al usuario: www.servientrega.com Tel.: 7700200 Fax: 7700380 Ext. 110045 Principal: Avenida Calle 6 No. 34A 11 Bogotá D.C. Colombia

FECHA PROGRAMADA DE ENTREGA

FACTURA DE VENTA No.



7 2 0 3 7 6 6 7 3 9

7203766739

CÓDIGO DESTINO	Ciudad y Departamento de Destino	Modo de Transporte	Tiempo de Entrega	Forma de Pago
10	BOGOTÁ - CUNDINAMARCA	TERRESTRE	NORMAL	CONTADO

REMITENTE	Nombre:	Nombre:	DATOS ENVÍO
	Dirección:	Dirección:	
	Ciudad:	Ciudad:	
	Dpto:	Dpto:	
	e-mail:	e-mail:	
JULIA DIAZ ACOSTA CRI. 10 # 17-115 VALLEDUPAR CESAR		SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO CRA 13 # 27-00 PISO 5 Y 10 COLOMBIA 3043490295	
Vol: / / PESO(Kg): PIEZAS: No. Sobreporte: No. Remisión: No. Factura: No. Bolsa Seguridad: 7203766739 Ref. I:			
Vr. Declarado:	Vr. Flete:	Vr. Seguro:	Vr. Total:
Dice contener:		Observaciones para la entrega:	Observaciones en la entrega:
Quien entrega:		Fecha y hora de entrega:	
CAUSAL DEVOLUCIÓN DEL ENVÍO		FIRMA, SELLO DEL REMITENTE	
☐ Desconocido ☐ Rehusado ☐ No reside ☐ No reclamado ☐ Dirección errada ☐ Otros (Novedad operativa/Cerrado)	FECHA Y HORA DE INTENTO DE ENTREGA: 1 / / 2 / / 3 / / FECHA DEVOLUCIÓN A REMITENTE / /		El usuario deja expresa constancia que tuvo conocimiento del contrato que se encuentra publicado en la página web de Servientrega S.A. www.Servientrega.com y en las carteleras ubicadas en Centros de Soluciones; que regula el servicio acordado entre las partes, cuyo contenido clausular acepta expresamente con la suscripción de este documento.

DESTINATARIO

IMPRESO POR LIC. NIT. 860.091.418-9 TEL. 4 253 250 - 2451-1818

CÓDIGO CDS/SER:

Quien recibe:

Ministerio de Transporte: Licencia No. 805 de Marzo 5/2001. MINTIC: Licencia No 1776 de Sept. 7/2010

7 203766739