



Industria y Comercio

SUPERINTENDENCIA

Handwritten signature

Organización y
Digitalización CSA Ltda

Delegatura de Propiedad Industrial
División de Nuevas Creaciones



SOLICITUD PATENTE DE INVENCION

21. EXPEDIENTE No.

08-94966

54. TÍTULO "Forma oral alimenticia masticable enriquecida con espirulina y vitaminas de sabor agradable y el proceso para su conformación".

51. CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL C 12 P 7/64;

1. SOLICITANTE 1. Gloria Eugenia González 2. Oscar Vélez 3. UNIVERSIDAD DE LA SABANA.

DOMICILIO campus universitario Puente del comun Km 21 Autop Norte-CHIA

4. APODERADO Eliana Isaura Moseno Bohorquez

2. BOGOTÁ, D. C.,

PETITORIO



SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 08-094966- -00000-0000

Fecha: 2008-09-09 16:29:48 Dep. 2020 NUECREACION
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 411 PRESENTACION Folios: 24

FORMULARIO ÚNICO DE SOLICITUD DE PATENTE

1 SOLICITUD DE : ☒ Patente de Invención ☐ Patente de Modelo de Utilidad			
2 SOLICITANTE (71)	Nombre: 1. GLORIA EUGENIA GONZÁLEZ MARIÑO 2. OSCAR FELIPE VÉLEZ GONZÁLEZ 3. UNIVERSIDAD DE LA SABANA Dirección: CAMPUS UNIVERSITARIO PUENTE DEL COMUN KM-21 AUTP NORTE CHIA Nacionalidad o Domicilio: COLOMBIA Lugar de Constitución: MUNICIPIO DE CHIA (CUND)		IDENTIFICACIÓN C.C. ☐ NIT ☐ C.E. ☐ Otro ☐ Cual _____ Número 1. C.C 40.021.378 TUNJA 2. C.C 80.872.655 BTÁ 3. NIT:860.075.558-1
	Telefono: 8 61 55 55 Fax: E-mail:		
3 REPRESENTANTE O APODERADO	Nombre: ELIANA ISAURA MORENO BOHORQUEZ Dirección: CARRERA 13 No.119-95 Telefono: (571)2131213 Fax: (571)6121979 E-mail: negocios@optimum-co.com		IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ NIT ☐ C.E. ☐ Otro ☐ Cual _____ Número 51.975.664 TP.83823
4 INVENTOR (ES) (72)	Nombre: 1. GLORIA EUGENIA GONZÁLEZ MARIÑO C.C 40.021.378 TUNJA 2. OSCAR FELIPE VÉLEZ GONZÁLEZ C.C 80.872.655 BTÁ Dirección: CAMPUS UNIVERSITARIO PUENTE DEL COMUN KM 21 AUTP NORTE Nacionalidad o Domicilio MUNICIPIO DE CHIA (CUNDINAMARCA)		
5 Título (54) "FORMA ORAL ALIMENTICIA MASTICABLE ENRIQUECIDA CON ESPIRULINA Y VITAMINAS DE SABOR AGRADABLE Y EL PROCESO PARA SU CONFORMACIÓN"			
6 Clasificación Internacional (51)			
7 Prioridad	(33) Pais de Origen	(32) Fecha	(31) Numero de Solicitud
	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. _____ Fecha _____			

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

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 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 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: ELIANA ISaura MORENO BOHORQUEZ

FIRMA:

C.C. 51.975.664

T.P. 83823

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

PATENTE DE INVENCION

**TÍTULO: FORMA ORAL ALIMENTICIA MASTICABLE ENRIQUECIDA
CON SPIRULINA Y VITAMINAS, DE SABOR AGRADABLE Y EL PROCESO
PARA SU CONFORMACIÓN.**

RESUMEN CON EL OBJETO Y FINALIDAD DE LA INVENCION

Esta invención se refiere a una forma oral masticable de sabor agradable enriquecida con Spirulina y vitaminas. Particularmente, la invención comprende una forma oral para dosificar una composición alimenticia que incluye Spirulina en combinación con vitaminas, donde el sabor se ha enmascarado de forma tal que es susceptible de masticarse e ingerirse hasta por un menor de edad, evitando el rechazo. Igualmente, la presente invención revela el proceso de fabricación de dicha forma oral.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

ARTE PREVIO DE LA INVENCION

Añadir nutrientes a alimentos es una práctica que se origina a principios del siglo XIX, cuando el químico francés Boussingault recomendó añadir yodina a la sal de mesa para prevenir el bocio en Suramérica. En 1918, en Dinamarca, se fortificó la margarina con vitamina A concentrada y en 1931 en EEUU se enriqueció leche entera con vitamina D. En cuanto a los cereales, la fortificación de cereales de desayuno empezó a mediados del siglo XX, concretamente en 1941.

Otro de los primeros productos que fueron fabricados bajo el nombre de alimentos enriquecidos fue una mezcla de harina básica con harinas de pescado para conseguir un mayor aporte de proteínas, otro proceso de enriquecimiento de alimentos fue el de añadir yodo a la leche para prevenir problemas de hipotiroidismo en zonas endémicas. Cada vez el consumidor es más consciente de la necesidad de ingerir alimentos que aporten a su dieta elementos funcionales beneficiosos para su salud y bienestar. Por lo tanto, una necesidad actual es la buena alimentación, con formas enriquecidas que coadyuven a añadir al cuerpo humano los requerimientos nutricionales necesarios.

En América Latina, en general, la desnutrición infantil es un problema social recurrente que afecta a la mayoría de la población sin importar niveles socio económicos. Una mala nutrición es causada principalmente por el no consumo de alimentos con los suficientes nutrientes requeridos por el organismo (proteínas, vitaminas, minerales y antioxidantes, entre otros).

Se encontró además, que en algunos países latinoamericanos como Colombia, el 32.2% de los niños entre 1 y 4 años y el 37.6% de niños entre 5 y 12 años sufren de anemia por mala nutrición (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar ICBF, 2005) y que los niños en general tienen deficiencia en vitamina por no consumir alimentos que las aporten en una dieta balanceada

Por su parte, se han encontrado posibilidades alimenticias y terapéuticas en las algas tales como la Spirulina. Esta alga azul verdosa es uno de los alimentos más completos y exento de tóxicos que la naturaleza ofrece. De muy fácil digestión, incorpora al organismo aminoácidos esenciales, ácidos grasos polinsaturados, vitaminas, minerales, oligoelementos, y antioxidantes, conformando un Alimento o ingrediente alimenticio completo. Por la presencia de hierro de fácil asimilación y sin efectos secundarios, es ideal para evitar la anemia en la embarazada y en el recién nacido (alteración frecuente que pone en evidencia los déficits nutricionales). Para que el aporte de hierro sea efectivo necesita la presencia de ácido ascórbico (vitamina C) que permite su fijación.

También por el alto contenido energético, la Spirulina ayuda a sobrellevar el estrés de la vida cotidiana; por su poder desintoxicante colabora en la eliminación de tóxicos que pueden ser endógenos (producidos por el organismo) y exógenos (los que se incorporan por la alimentación, el medio ambiente o los medicamentos que se consumen para el tratamiento de diversas patologías).

La Spirulina contiene entre 53 y 62% de proteína en base seca, proporción que es superior a otras fuentes proteicas; por ejemplo: se menciona que tiene un 10% más que el pescado, 30% más que la soya, 3% más que la leche, 25% más que el maní, 12% más que el huevo y 8% más que los granos. Entre los minerales que contiene, están el selenio, el cinc y el cobre, además que la Spirulina es uno de los alimentos más ricos en beta carotenos (Provitamina A), constituyentes que junto con la vitamina E contribuyen de forma importante a sus acciones antioxidantes.

Además, todas las vitaminas del complejo B están presentes en la Spirulina, incluyendo la B1, que es el factor más importante en el metabolismo del sistema nervioso. Además del aporte directo de esta vitamina, la Spirulina mejora la eficiencia en su absorción por que produce un incremento de Lactobacilos

El ácido fólico y la vitamina B12 (cobalamina) son vitaminas con funciones cooperadas en la síntesis de nucleótidos purínicos y pirimidínicos, así como en la metilación de la homocisteína para la obtención de metionina. El déficit de ácido fólico y B12 tiene su causa más común en una nutrición insuficiente.

Igualmente la técnica menciona que la Spirulina es la fuente más rica de vitamina B12 (26 µg por 10 gramos de alga), mucho más que el hígado de res, Chlorella otras algas de mar. La Spirulina continúa siendo la fuente no animal mejor conocida de vitamina B12. Provee de suficientes cantidades de Tiamina y Riboflavina. Otras vitaminas del complejo B, B6, niacina, biotina, ácido pantoténico, ácido fólico, inositol y vitamina E también están presentes en cantidades menores.

La FDA (Food and Drug Administration) de EEUU en la designación GRN 101, aprueba a la Spirulina como sustancia generalmente reconocida como segura, GRAS (Generally Recognized As Safe) También establece que la composición de la biomasa seca de Spirulina consiste en 53-62% de proteína; 17-25% de carbohidratos; 4-6% de lípidos; 8-13% de minerales y 3-6% de humedad; además indica que contiene otros componentes beneficiosos como ácidos grasos, vitaminas, cis-beta-caroteno, trans-beta-caroteno, zeaxantina, clorofila a, ficocianina, c-ficocianina y aminoácidos esenciales como leucina, lisina, triptófano, entre otros.

Por todo lo anterior, esta sustancia es reconocida como un alimento o ingrediente alimenticio funcional Como alimento o ingrediente, la Spirulina puede dar

respuesta mundialmente a los pueblos subalimentados. Su riqueza en beta caroteno resulta de especial importancia debido a que pocos alimentos lo contienen.

La experiencia realizada con un grupo de niños radiados en el accidente nuclear de Chernobyl, y que recibieron Spirulina como complemento alimentario probó que ayuda a eliminar los radionucleidos (Instituto de Medicina y Radiación, Minsk, Bielorusia). Además acelera la regeneración tisular, por eso resulta valiosa como apoyo en diversas terapias.

El problema radica en el sabor, que durante la ingestión es rechazada al masticar e ingerir debido a que el sabor se asemeja al sabor del pescado crudo. En las diferentes presentaciones el problema radica en que además de ser poco atractivo visualmente para los niños, el sabor es difícil de enmascarar aumentando el rechazo. Por lo tanto un problema creciente es la necesidad de crear una forma de dosificación atractiva para los niños de manera que su ingesta sea fácil y atractiva para ellos.

Otro problema radica en que el fuerte color verde oscuro es imposible de ocultar y el reto tecnológico es el desarrollo de formas que utilicen este color como una ventaja sensorial combinándolo con otros.

Se han conocido varias formas orales de ingestión pero ninguna de estas es beneficiosa en términos sensoriales desde el punto de vista visual y sabor agradable. Se han formulado malteadas y similares pero estas no son adecuadas para la ingesta en niños pues a todas luces no son atractivas para ellos.

OBJETO DE LA INVENCION.

Por consiguiente, un primer objeto de la presente invención es evitar las desventajas del arte previo.

Más particularmente, un objeto principal de la presente invención es proveer una forma de dosis oral que incluya una composición de Spirulina y vitaminas en combinación, agradable a la ingestión y con un adecuado enmascaramiento del sabor, de manera que sea apropiado para la toma agradable sensorialmente para infantes.

Un objeto no menos importante de la invención es proveer una forma oral de sabor sobresaliente apto para suministrar la cantidad deseada contribuyendo a la nutrición de un infante.

Las características novedosas que se consideran como fundamento de la invención son expuestas en particular en las reivindicaciones adjuntas y las ventajas adicionales del mismo, se entenderán mejor sobre la descripción detallada siguiente con las modalidades preferidas.

DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA INVENCION

Esta invención se refiere a una forma oral masticable de sabor agradable enriquecida con Spirulina y vitaminas.

Particularmente, la invención comprende una forma oral para dosificar una composición que incluye Spirulina en combinación con vitaminas, donde el sabor se ha enmascarado de forma tal que es susceptible de masticarse e ingerirse hasta por un menor de edad, evitando el rechazo a su sabor y color.

Así las cosas, la presente invención proporciona una dosis oral sólida masticable elaborada a partir de gelatina, de agradable sabor, color y textura atractivo de contextura atractiva a los menores de edad.

Estas formas orales son comúnmente llamadas gomas. En la industria de la confitería son denominadas "gomitas endulzadas" y están elaboradas a partir de agentes gelificantes, azúcar, sorbitol, ácido cítrico y colorante entre otros.

Ahora bien, la presente invención está basada en el mismo principio, donde la idea es suministrar dosis orales a través de una forma alimenticia similar a la "gomita endulzada" de manera que su ingestión sea atractiva para un menor de edad.

Para llegar a dicha forma alimenticia tipo goma, mediante un panel sensorial, se realizó una prueba de preferencias organolépticas que tienen a los niños respecto a sus formas orales preferidas, donde se observaron sus apreciaciones entre varias presentaciones de producto. Los resultados de esta prueba se utilizaron como base para la formulación de la presente invención.

Después de aplicar estos registros a la cantidad necesaria de niños para determinar sus preferencias de textura, color y sabor en productos confitados, se desarrolló un diseño unifactorial completamente aleatorizado de efectos fijos, donde la variable respuesta para cada caso fue la preferencia en cada aspecto estudiado.

Esta prueba generó como resultado las preferencias en cuanto a sabor, color y características de textura obteniéndose un atractivo significativo para productos confitados tipo goma endulzada. De esta forma se determinó, que una forma oral atractiva a menores es un confite del tipo goma endulzada.

Así las cosas, la presente invención revela una forma oral alimenticia de goma endulzada que contiene Spirulina como ingrediente funcional eficaz en la ingestión dirigida a menores de edad.

Entre los elementos para conformar la goma de la presente invención está la gelatina. La gelatina es proteína pura que se obtiene mediante la hidrólisis del colágeno derivado de la piel y huesos de los animales. La gelatina en la matriz de composición de la goma da características de textura suave y elástica, de apariencia cristalina. Es una materia prima estable que mantiene, sin afectar estructuralmente o desnaturalizar, los nutrientes incorporados en la matriz de composición de la presente invención y que por su modo de consumo inmediato garantiza que lleguen de forma intacta los valores nutricionales al consumidor final sin perder sus propiedades benéficas.

La presente invención además comprende el uso de pectina que es necesario para formar geles en medio ácido y en presencia de azúcares. Esta es la razón por la cual fue utilizada la pectina como espesante y gelificante en la formulación de la goma confitada de la presente invención.

La pectina también funciona como humectante y retenedor del sabor del producto final; una ventaja de utilizar pectina reemplazando el 10% de gelatina en la formulación de la goma de la presente invención es la conservación de la forma del producto por encima de 24° C. Adicionalmente, se observó que al ser utilizada en mezcla con gelatina en la goma confitada se logra una textura suave y gomosa, agradable sensorialmente.

Para conformar la goma de la presente invención y teniendo cuidado con el endulzante, en una modalidad preferida de la invención, habida cuenta el destino del producto, es necesario el uso de sustancias tales como la fructosa que complementen el azúcar presente en la dosis oral. La sacarosa es utilizada como

edulcorante, ingrediente estructural y de conservación de la goma confitada de la presente invención, además la sacarosa ayuda a la retención y atrapamiento del agua.

Por su parte, la fructosa, o levulosa, es una forma de azúcar encontrada en las frutas y en la miel. Es un monosacárido con la misma fórmula empírica que la glucosa pero con diferente estructura. Es una cetohexosa (6 átomos de carbono). Su poder edulcorante es 70% más que el de la sacarosa, necesitándose menos cantidad para lograr el mismo dulzor, ayudando a evitar obesidad en los niños. La fructosa produce escasos efectos en el nivel de glucosa en la sangre y no estimula la secreción de insulina.

Así las cosas, entonces en una modalidad preferida de la invención, está puede comprender fructosa o sacarosa o una combinación de las mismas.

Igualmente, para presente invención, fue utilizado un jarabe de maíz o glucosa de 83° Brix, controlador de la cristalización de los azúcares, como agente de mejoramiento de la textura y gomosidad del producto, además de ayudar con la traslucidez del alimento final y la retención de sabor y color.

Adicionalmente, la goma endulzada de la invención comprende sorbitol en la solución de gelatina hidratada que actúa como humectante. Normalmente, es sabido que la gelatina varía de 30 a 300 grados bloom.

Por su parte, la invención comprende adicionalmente ácido ascórbico, ácido fumárico, sorbato de potasio como conservante así como saborizante concentrado y colorante. Para dicho conservante, también es posible utilizar aquel conocido por la marca comercial de NATAMAX.

El ácido ascórbico o vitamina C es un ácido orgánico hidrosoluble con efecto antioxidante. En la presente invención es utilizado como ingrediente de enriquecimiento vitamínico y antioxidante, que a la vez ayuda como saborizante y conservante del producto.

El ácido cítrico es utilizado como modificador de pH, antioxidante, saborizante y conservante. Además en la presente invención la mezcla de ácido cítrico y sacarosa es usada para ser fijada en la superficie de la goma endulzada.

En una modalidad de ejemplo de la presente invención, como saborizante es utilizado un producto concentrado para alimentos de sabor de sandía. No obstante puede comprender varios sabores de diferentes aromas y efectos o combinaciones de los mismos. Este saborizante concentrado es el componente que ayuda a enmascarar el sabor típico de la Spirulina y le proporciona el sabor buscado a las gomas endulzadas, de manera que sea atractivo al niño.

Para encontrar el umbral de sabor para la incorporación de Spirulina se realizó la prueba del umbral de sabor para la Spirulina en polvo, gomas confitadas de sabor de sandía, con el fin de identificar la máxima concentración posible de Spirulina en el producto final garantizando la atracción del producto por parte del consumidor y evitando que el fuerte sabor de la microalga constituya un limitante en el consumo del producto.

Se utilizó un panel conformado por una pluralidad de niños a quienes se les dio a probar una serie de gomas saborizadas con las concentraciones de Spirulina según la tabla 1.

Muestra	Concentración
A	0,0%
B	0,625%
C	1,25%
D	2,5%
E	5,0%

Tabla 1.

A partir de dicho estudio, se concluyó que la máxima concentración permitida de Spirulina en una goma endulzada se encuentra entre 2,5 y 5,0% siendo mayor la frecuencia de respuesta para una concentración de 2,5%. Para la formulación de la presente invención se utilizó una concentración de biomasa en polvo de Spirulina del 3%, de manera que por encima de este valor, el sabor de la microalga no es suficientemente enmascarado y tiende a ser detectado por el consumidor aún por encima del saborizante.

En una modalidad preferida de la invención, al preparar una goma de dosis oral de color verde, no hay necesidad de colorante toda vez que la Spirulina hace las veces de colorante verde.

Como tal, particularmente la forma oral de goma endulzada masticable de la presente invención comprende:

- (i) Agua
- (ii) Agente gelificante: tal como gelatina y/o pectina. También se puede usar agar – agar, almidón modificado o la mezcla entre algunos de ellos.
- (iii) Fructosa. O una mezcla entre fructosa y sacarosa.
- (iv) Jarabe de glucosa.
- (v) Acidulante: ácido ascórbico y ácido cítrico. También se puede usar ácido láctico, ácido fumárico, ácido málico o la mezcla entre algunos de ellos.
- (vi) Hidratante: sorbitol.
- (vii) Conservante: Sorbato de potasio o Natamax®.
- (viii) Colorante: Colorante vegetal

- (ix) Saborizante: sabor de frutas
- (x) Recubrimiento: mezcla entre sacarosa y ácido fumárico.
- (xi) Biomasa de Spirulina en polvo.

Los porcentajes adecuados para conformar la presentación oral de goma endulzada puede comprender Spirulina entre un 2,5 y un 5,0% según la proporción de enmascarado que preferiblemente es de 3% según el balance encontrado en la presente invención y con base en ellos, los porcentajes de adición de los demás ingredientes deben ser adecuados, donde para el agua debe ser cerca de un 15,0% a un 25,0%; fructosa entre un 15,0 y un 25,0%; jarabe glucosa (42 DE) entre un 30,0 y un 40,0%; gelatina (300 bloom) entre un 10 y un 18,0%, preferiblemente entre un 13,0 y un 15,0%; citrato de sodio entre un 0,5% y un 1%; sorbitol (al 70%) entre un 3,0% y un 5,0%; ácido cítrico, monohidratado entre cerca de un 1,0%; ácido ascórbico 0,5% y un 1,0%; sorbato de potasio de 0,1%; y, saborizante adecuado para que logre enmascarar el sabor de la microalga.

Como tal, las etapas utilizadas para la producción de la goma de la presente invención están definidas de manera que las materias primas sólidas comprenden fructosa, gelatina, el ácido cítrico, el ácido ascórbico y el sorbato de potasio; y las materias primas líquidas comprenden el jarabe de glucosa y el agua así como sorbitol. La pectina, la Spirulina y el saborizante se deben tratar por separado de las anteriores materias primas.

En la primera etapa se mezclan, homogenizan y calientan los componentes de manera que se calientan y mezclan las materias primas líquidas a 75°C durante 2 minutos, hasta que la glucosa esté completamente disuelta en el agua.

Una vez la glucosa se haya disuelto completamente en el agua, la mezcla sea homogénea y la viscosidad haya disminuido notablemente, se adicionan las

materias primas sólidas manteniendo agitación constante conformando la segunda etapa del proceso.

En esta segunda etapa, se mantiene el calentamiento y la agitación durante 5 minutos a temperatura de ebullición.

En una tercera etapa se adiciona la pectina cítrica con agitación continua y calentamiento durante 3 minutos más, y se procede a detener el calentamiento pero se sigue con agitación continua hasta que la temperatura disminuya hasta 55° C.

En una cuarta etapa, con la temperatura de la mezcla en 55° C se adiciona la biomasa en polvo de Spirulina y el saborizante concentrado agitando hasta obtener una mezcla homogénea. La Spirulina se adiciona a baja temperatura para evitar daños estructurales y nutricionales de la biomasa. El saborizante también se adiciona a baja temperatura para evitar volatilizaciones y conservar el sabor.

En una quinta etapa, una vez se tenga una mezcla homogénea, se pasa al molde, que es rectangular y plano. Se llenan 5 mm del molde con la mezcla producida anteriormente. En esta quinta etapa, el molde se deja enfriar durante 2 horas hasta que la textura de la goma sea firme y permita el desmolde.

En una sexta etapa, una vez la textura de la goma permita el desmolde (2.5 horas aproximadamente), se retira el producto del molde evitando roturas y daños en la forma, obteniendo un medio preferido de la forma oral. Una vez conformada, se cortan los medios cilindros de goma transversalmente, preferiblemente de 5 mm, obteniendo gomas en la configuración deseada.

En una modalidad preferida de la invención el recubrimiento se prepara según la formulación de la misma mediante la mezcla de sacarosa y ácido fumárico.

La goma endulzada de la invención tendrá un recubrimiento de ácido fumarico y sacarosa con el fin de ayudar a enmascarar el sabor de la Spirulina y mejorar su apariencia.

El recubrimiento se dispone en una superficie plana por donde se pasan las gomas. Es importante tener en cuenta que las gomas deben estar secas para evitar la deshidratación osmótica gracias a la sacarosa y el ácido, y no obtener un recubrimiento de apariencia húmeda.

Una vez conformadas, se procede al empaque. Estas formas orales de la invención se empacan en frascos plásticos de PET, preferiblemente.

Entre los moldes preferidos, son aquellos en forma de animales o similares, de interés particular al consumidor de menor edad.

Aun cuando se ha ilustrado el método para conformar en particular una forma oral de goma endulzada, la invención es susceptible de aplicarse a innumerables formas, de tal manera que sólo se han ilustrado a manera de ejemplo algunas modalidades preferidas de la invención. En este respecto, se apreciará que el método para conformar la goma endulzada con sabor y color debidamente enmascarado, así como los arreglos en su configuración particular se puede escoger de una pluralidad de alternativas sin apartarse del espíritu de la invención según las siguientes reivindicaciones.

REIVINDICACIONES

1. Forma oral alimenticia masticable **caracterizada porque** comprende una cantidad efectiva de biomasa en polvo de Spirulina entre un 2,5 y un 5,0% en combinación un agente gelificante; un endulzante; un acidulante; un hidratante; un conservante; un colorante; agua entre cerca de un 15,0% a un 25,0% y glucosa entre un 30,0 y un 40,0%; y, un saborizante.
2. Forma oral alimenticia masticable de la reivindicación 1 **caracterizada porque** el agente gelificante es tal como gelatina, pectina, agar – agar, almidón modificado o la mezcla entre ellos, en una proporción entre un 10 y un 18,0%, preferiblemente entre un 13,0 y un 15,0%.
3. Forma oral alimenticia masticable de la reivindicación 2 **caracterizada porque** el endulzante es fructosa o sacarosa o una mezcla entre estos, en un porcentaje entre 15,0 y un 25,0%.
4. Forma oral alimenticia masticable de la reivindicación 3 **caracterizada porque** el acidulante puede ser escogido entre ácido ascórbico, ácido cítrico, ácido láctico, ácido fumárico, ácido málico, citrato de sodio o una mezcla entre los mismos, entre cerca de 0,5% y un 1,0%.
5. Forma oral alimenticia masticable de la reivindicación 4 **caracterizada porque** el hidratante es sorbitol entre un 3,0% y un 5,0%.
6. Forma oral alimenticia masticable de la reivindicación 5 **caracterizada porque** el conservante es sorbato de potasio o Natamax® en una proporción alrededor del 0,1%.
7. Forma oral alimenticia masticable de la reivindicación 6 **caracterizada porque** el colorante es colorante vegetal.
8. Forma oral alimenticia masticable de la reivindicación 7 **caracterizada porque** el saborizante es sabor de frutas.
9. Forma oral alimenticia masticable de la reivindicación 8 **caracterizada porque** comprende adicionalmente un recubrimiento.

10. Forma oral alimenticia masticable de la reivindicación 9 **caracterizada porque** el recubrimiento es una mezcla entre sacarosa y ácido fumárico.
11. Proceso de conformación de una forma oral alimenticia masticable según las reivindicaciones 1 a 10, **caracterizada porque** las etapas utilizadas para la producción de dicha forma está definida de manera que las materias primas sólidas comprenden fructosa, gelatina, ácido cítrico, ácido ascórbico y sorbato de potasio; y las materias primas líquidas comprenden jarabe de glucosa y agua así como sorbitol; y donde la pectina, la Spirulina y el saborizante se tratan por separado; donde dicho procedimiento comprende una primera etapa de mezclado y homogenización de las materias primas líquidas; una segunda etapa donde se adicionan las materias primas sólidas para un posterior calentamiento y la agitación; una tercera etapa se adiciona la pectina cítrica con agitación continua y calentamiento; una cuarta etapa, donde se adiciona la biomasa en polvo de Spirulina y el saborizante concentrado agitando; una quinta etapa de moldeado; y un sexta etapa de desmoldado y posterior empaque.
12. Proceso de conformación de una forma oral alimenticia masticable según la reivindicación 11, **caracterizada porque** en la primera etapa de mezclado y homogenización se calientan y mezclan las materias primas líquidas a 75°C durante 2 minutos, hasta que la glucosa esté completamente disuelta en el agua.
13. Proceso de conformación de una forma oral alimenticia masticable según la reivindicación 12, **caracterizada porque** una vez la glucosa se haya disuelto completamente en el agua, la mezcla sea homogénea y la viscosidad haya disminuido notablemente, se adicionan las materias primas sólidas manteniendo agitación constante conformando la segunda etapa del proceso.
14. Proceso de conformación de una forma oral alimenticia masticable según la reivindicación 13, **caracterizada porque** en la segunda etapa, se

mantiene el calentamiento y la agitación durante 5 minutos a temperatura de ebullición.

15. Proceso de conformación de una forma oral alimenticia masticable según la reivindicación 14, **caracterizada porque** en la tercera etapa se adiciona la pectina cítrica con agitación continua y calentamiento durante 3 minutos más, y se procede a detener el calentamiento pero se sigue con agitación continua hasta que la temperatura disminuya hasta 55° C.
16. Proceso de conformación de una forma oral alimenticia masticable según la reivindicación 15, **caracterizada porque** en la cuarta etapa, con la temperatura de la mezcla en 55° C se adiciona la biomasa en polvo de Spirulina y el saborizante concentrado agitando hasta obtener una mezcla homogénea.
17. Proceso de conformación de una forma oral alimenticia masticable según la reivindicación 16, **caracterizada porque** en la quinta etapa, una vez se tenga una mezcla homogénea, se pasa al molde y donde se deja enfriar durante 2 horas hasta que la textura de la goma sea firme y permita el desmolde.
18. Proceso de conformación de una forma oral alimenticia masticable según la reivindicación 17, **caracterizada porque** en la sexta etapa, una vez la textura de la goma permita el desmolde se retira el producto del molde de la configuración deseada.

PODER ESPECIAL

Nosotros, **Gloria Eugenia González Mariño**, y **Oscar Felipe Vélez González** mayores de edad y vecinos de la ciudad de Bogotá, Colombia, identificados como aparece al pie de nuestras firmas; y, **Obdulio Velásquez Posada**, mayor de edad y vecino de la ciudad de Bogotá, Colombia, identificado como aparece al pie de su firma como Representante Legal de la Universidad de La Sabana, legalmente constituida y, domiciliada en la ciudad de Chía, Cundinamarca, Colombia, por el presente documento, otorgamos a la doctora **Eliana Isaura Moreno Bohórquez**, abogada en ejercicio, identificada como aparece al pie de su firma, con tarjeta profesional **No. 83823 del C.S. de la J.**, poder especial, amplio y suficiente, para que en nuestro nombre y representación presente y lleve hasta su culminación el trámite de registro de **PATENTE DE INVENCION** denominado **"FORMA ORAL ALIMENTICIA MASTICABLE ENRIQUECIDA CON SPIRULINA Y VITAMINAS, DE SABOR AGRADABLE Y EL PROCESO PARA SU CONFORMACIÓN"**.

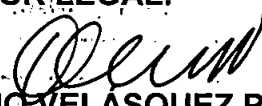
Nuestro apoderado queda facultado, de manera expresa, para realizar todo tipo de actos necesarios para llevar a cabo el trámite de la solicitud, incluyendo, sin limitación, preparar y contestar oposiciones, solicitudes, hacer declaraciones, pagar tasas, contribuciones e impuestos, recabar los títulos o certificados. Asimismo quedan autorizados para impugnar administrativa y judicialmente todo lo que fuere resuelto en el expediente a que se hace expresa referencia en el presente poder, con todas las facultades generales y específicas que fuera requerido para ella.

De la misma manera, además de las facultades que le confiere la naturaleza del presente mandato, se encuentran facultados para recibir, desistir, transigir, sustituir, y reasumir el presente poder, incoar acciones, interponer recursos y demás facultades conferidas por la ley.

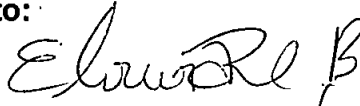
Dado y Firmado en Chía, Colombia a los once (11) días del mes de Agosto de 2008.

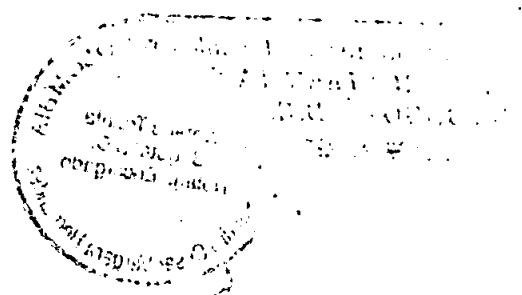

GLORIA E. GONZÁLEZ MARIÑO.
C.C. 40.021.378
INVENTOR LEGAL.


OSCAR F. VÉLEZ GONZÁLEZ
C.C. 80.872.655 Bogotá
INVENTOR LEGAL.


OBDULIO VELÁSQUEZ POSADA.
RECTOR Y REPRESENTANTE LEGAL.

Acepto:


ELIANA ISAURA MORENO BOHORQUEZ
C.C. 51'975.664 de Bogotá
T.P.A. 83823 del C.S. de la J.



COMPARECENCIA PERSONAL Y AUTENTICACIÓN DE FIRMA

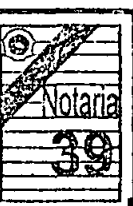
El Notario Treinta y Nueve (39) de Bogotá, da fe que el anterior escrito dirigido a: Unión Interces

fué presentado personalmente por: Isaura

quien exhibió la C.C. No. 51.975.004 de Bogotá

y T.P. No. 8.3823.037 y manifestó que la firma y huella que

aparecen en el presente documento son suyas, y que acepta el contenido del mismo.



FIRMA

09 SET. 2008

MIGUEL ARTURO LINERO DE CAMBIL
NOTARIO



DILIGENCIA DE RECONOCIMIENTO DE INTERESADO

Ante la Notaria Primera de Chia compareció:

Velazquez

quien exhibió la C.C. 71.617.248

y declaró que la firma y huella que aparecen en el

presente documento son suyas y que el contenido del mismo

es cierto.

11 AGO 2008

Firma:



Huella

CNM

DILIGENCIA DE RECONOCIMIENTO

Ante el Notario Treinta del Círculo de Bogotá, D.C. compareció: GLORIA

quien exhibió la C.C. 40.021.378

Expedida en: BOGOTÁ

y declaró que la firma y huella que aparecen en el presente documento son suyas y que el contenido del mismo, es cierto.

Gloria González
40021378



Firma autógrafa del declarante

16 AGO. 2008

Bogotá, D.C.

Diligenció:

Autorizó el anterior reconocimiento
EL NOTARIO TREINTA
DE BOGOTÁ, D.C.

Notario Encargado
César Vergara Hernández

DILIGENCIA DE RECONOCIMIENTO

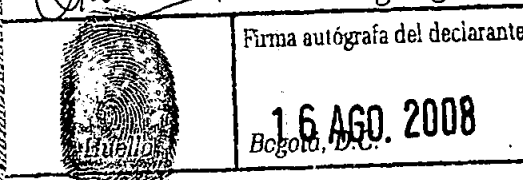
Ante el Notario Treinta del Círculo de Bogotá, D.C. compareció: OSCAR FELIPE

quien exhibió la C.C. 80.872.655

Expedida en: BOGOTÁ

y declaró que la firma y huella que aparecen en el presente documento son suyas y que el contenido del mismo, es cierto.

Oscar Felipe Velazquez
80.872.655



Firma autógrafa del declarante

16 AGO. 2008

Bogotá, D.C.

Diligenció:

Autorizó el anterior reconocimiento
EL NOTARIO TREINTA
DE BOGOTÁ, D.C.

REPUBLICA DE COLOMBIA
Notaria Treinta
Bogotá, D.C.
Notario Encargado
Sandro César Vergara Hernández

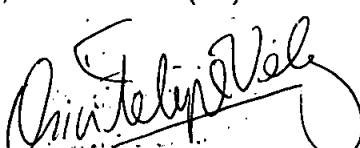
CESIÓN DE DERECHOS DE PROPIEDAD INDUSTRIAL

Nosotros, **Gloria Eugenia González Mariño y Oscar Felipe Vélez González, (INVENTORES)**, mayores de edad, vecinos de la ciudad de Bogotá, Colombia, identificados como aparece al pie de nuestra firma, actuando en propio nombre y representación y para los efectos del presente contrato se denomina el cedente por una parte y por la otra, la Universidad de La Sabana, la cual se denominará la Cesionaria, legalmente constituida y domiciliada en la ciudad de Chía, Colombia, cuyo Representante Legal para el presente documento es el doctor **Obdulio Velásquez Posada**, mayor de edad y vecino de la ciudad de Bogotá, Colombia, identificado como aparece al pie de su firma, por medio del presente manifiestan:

PRIMERO: que los primeros como creadores de la **PATENTE DE INVENCION** denominada **"FORMA ORAL ALIMENTICIA MASTICABLE ENRIQUECIDA CON SPIRULINA Y VITAMINAS, DE SABOR AGRADABLE Y EL PROCESO PARA SU CONFORMACIÓN"**, cedemos y traspasamos *parcialmente* los derechos de la invención anterior a título gratuito *por un veinte por ciento (20%)* a favor de la Cesionaria. **SEGUNDO:** Que la Cesionaria se compromete a guardar el secreto industrial que contenga la anterior creación y tomará todas las medidas para que terceros en la misma especialidad industrial no tengan acceso al procedimiento creativo de la invención objeto de la cesión. **TERCERO:** El cedente firma el presente en prueba de aceptación de la cesión en las condiciones anotadas en la Cláusula Primera y Segunda.

Para constancia se firma en Chía, Cundinamarca, a los once (11) días del mes de Agosto del año dos mil ocho (2008).


GLORIA E. GONZÁLEZ MARINO.
C.C. 40.021.378
INVENTOR LEGAL.


OSCAR F. VÉLEZ GONZÁLEZ
C.C. 80.872.655
INVENTOR LEGAL.


OBDULIO VELÁSQUEZ POSADA.
RECTOR Y REPRESENTANTE LEGAL.

Acepto:


ELIANA ISaura MORENO BOHORQUEZ
C.C. 51'975.664 de Bogotá
T.P.A. 83823 del C.S. de la J.

DILIGENCIA DE RECONOCIMIENTO
 Ante la Notaria Primera de Chía compareció:
Julio Cesar
Delasquez Posada
 quien exhibió la C.C. 71.612.248 de Notario
 y declaró que la firma y huella que aparecen en el
 presente documento son suyas y que el contenido es cierto.

11 AGO 2008

Firma: [Firma]

Huella: [Huella]

*REPUBLICA DE COLOMBIA
 NOTARIO SERIA ITOR
 NOTARIO ESTABLEC*

DILIGENCIA DE RECONOCIMIENTO
 Ante el Notario Treinta del Circulo de
 Bogotá, D.C. compareció: GLORIA EUGENIA
CONZALEZ MARTINEZ
 quien exhibió la C.C. 40.021.378
 Expedida en: TUNJA
 y declaró que la firma y huella que aparecen
 en el presente documento son suyas y que
 el contenido del mismo es cierto.

[Firma]
40021378

Firma autógrafa del declarante

Huella

16 AGO 2008

Diligenció:

Autorizó el anterior reconocimiento
**EL NOTARIO TREINTA
 DE BOGOTÁ, D.C.**

*REPUBLICA DE COLOMBIA
 Notario Treinta
 Bogotá, D.C.
 Notario Encargado
 Sandro Cesar Vergara Hernandez*

DILIGENCIA DE RECONOCIMIENTO
 Ante el Notario Treinta del Circulo de
 Bogotá, D.C. compareció: OSCAR
FELIPE VALEZ GONZALEZ
 quien exhibió la C.C. 80.872.655
 Expedida en: BOGOTÁ
 y declaró que la firma y huella que aparecen
 en el presente documento son suyas y que
 el contenido del mismo es cierto.

[Firma] 80.872.655

Firma autógrafa del declarante

16 AGO 2008
 Bogotá, D.C.

Huella

Diligenció:

Autorizó el anterior reconocimiento
**EL NOTARIO TREINTA
 DE BOGOTÁ, D.C.**

*REPUBLICA DE COLOMBIA
 Notario Treinta
 Bogotá, D.C.
 Notario Encargado
 Sandro Cesar Vergara Hernandez*



Ministerio de Educación Nacional

Viceministerio de Educación Superior
Subdirección de Inspección y Vigilancia
República de Colombia

EL SUBDIRECTOR DE INSPECCIÓN Y VIGILANCIA
DEL VICEMINISTERIO DE EDUCACIÓN SUPERIOR
EN CUMPLIMIENTO DE LAS FUNCIONES ATRIBUIDAS
POR EL DECRETO 4675 DE 2006

CERTIFICA:

Que la UNIVERSIDAD DE LA SABANA (código 1711), con domicilio en Chía, es una institución de educación superior, NO OFICIAL-FUNDACION, de utilidad común, sin ánimo de lucro y su carácter académico es el de UNIVERSIDAD, con Personería Jurídica reconocida mediante Resolución 130 del 14 de enero de 1980, expedida por el Ministerio de Educación Nacional.

Que mediante Resolución 2576 del 30 de mayo de 2006, expedida por el Ministerio de Educación Nacional, le fue otorgada Acreditación Institucional.

Que al folio 005 distinguido con el registro 621 del libro de rectores y representantes legales de las instituciones de educación superior aparece inscrito(a) el(la) DOCTOR ABDULIO CESAR VELÁSQUEZ POSADA identificado(a) con cédula de ciudadanía No 71.617.244 expedida en Medellín como RECTOR, REPRESENTANTE LEGAL por un periodo comprendido entre el 20 de enero de 2006 y el 19 de enero de 2009, que dicha inscripción se efectuó el 20 de enero de 2006 de conformidad con lo dispuesto en el(la) ACTA 015 del 21 de noviembre de 2005 expedida por el(la) CONSEJO FUNDACIONAL.

Que al folio 056 distinguido con el registro 672 del libro de rectores y representantes legales de las instituciones de educación superior aparece inscrito(a) el(la) DOCTORA LAURA ELVIRA POSADA NUÑEZ identificado(a) con cédula de ciudadanía No 41.323.271 expedida en Bogotá D.E. como PRIMER REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE, PRIMER(A) RECTOR(A) SUPLENTE por un periodo comprendido entre el 19 de enero de 2006 y el 18 de enero de 2009, que dicha inscripción se efectuó el 8 de mayo de 2006 de conformidad con lo dispuesto en el(la) ACTA 016 del 19 de enero de 2006 expedida por el(la) CONSEJO FUNDACIONAL.

Que al folio 089 distinguido con el registro 705 del libro de rectores y representantes legales de las instituciones de educación superior aparece inscrito(a) el(la) DOCTOR MAURICIO ROJAS PÉREZ identificado(a) con cédula de ciudadanía No 19.187.088 expedida en Bogotá D.E. como SEGUNDO REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE, SEGUNDO(A) RECTOR(A) SUPLENTE por un periodo comprendido entre el 30 de junio de 2006 y el 29 de junio de 2009, que dicha inscripción se efectuó el 31 de julio de 2006 de conformidad con lo dispuesto en el(la) ACTA 019 del 30 de junio de 2006 expedida por el(la) CONSEJO FUNDACIONAL.

Se expide la presente certificación en Bogotá D.C., a los 19 día(s) del mes de mayo del año 2008, por solicitud de la institución.

De Conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución No.2370 del 24 de mayo de 2006 expedida por el Ministerio de Educación Nacional, la firma mecánica que aparece a continuación goza de plena validez para todos los efectos legales. Este documento requiere de sello preentintado de Atención al Ciudadano de la Secretaría General y el visto bueno de uno de sus profesionales o asesores.

FEDERICO ARTURO PATIÑO GALINDO
Subdirector de Inspección y Vigilancia

CRestrepo





Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIVISION DE NUEVAS CREACIONES
EXTRACTO PARA PUBLICACIÓN
SOLICITUD DE PATENTE DE INVENCION

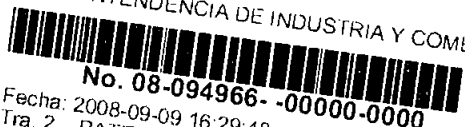
(21) N° de solicitud: 22) Fecha de solicitud: (30) Prioridad (31) No. Priodidad 32) Fecha (33) País	(51) Int Cl: (71) Solicitante(s) 1. GLORIA EUGENIA GONZÁLEZ MARIÑO 2. OSCAR FELIPE VÉLEZ GONZÁLEZ 3. UNIVERSIDAD DE LA SABANA 1. C.C 40.021.378 TUNJA 2. 80.872.655 BTÁ 3. NIT: 860.075.558-1 (72) Inventor(es) 1. GLORIA EUGENIA GONZÁLEZ MARIÑO 2. OSCAR FELIPE VÉLEZ GONZÁLEZ (74) Apoderado: ELIANA ISaura MORENO BOHORQUEZ
(54) Título: FORMA ORAL ALIMENTICIA MASTICABLE ENRIQUECIDA CON ESPIRULINA Y VITAMINAS DE SABOR AGRADABLE Y EL PROCESO PARA SU CONFORMACIÓN.	

Resumen - Reivindicación(es):

1. Forma oral alimenticia masticable **caracterizada porque** comprende una cantidad efectiva de biomasa en polvo de Spirulina entre un 2,5 y un 5,0% en combinación un agente gelificante; un endulzante; un acidulante; un hidratante; un conservante; un colorante; agua entre cerca de un 15,0% a un 25,0% y glucosa entre un 30,0 y un 40,0%; y, un saborizante.

24

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 08-094966- -00000-0000

Fecha: 2008-09-09 16:29:48 Dep. 2020 NUECREACION
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 411 PRESENTACION Folios: 24

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 900176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 08 - 71,580
FECHA : SEPTIEMBRE 9 DE 2008

**** CONSIGNACION ****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PGO	Vr. PAGO
UNIVERSIDAD DE LA SABANA	CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	1143225	14/08/2008	501,000.00

**** CONCEPTO ****

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-01	SOLICITUDES	
		1 TRAMITES DE SOL. DE PATENTE DE IN	501,000.00
		TOTAL :	\$ 501,000.00

SON: QUINIENTOS UN MIL PESOS

RESPONSABLE : _____

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 08-094966- -00000-0000

Fecha: 2008-09-09 16:29:48 Dep. 2020 NUECREACION
 Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
 Act. 411 PRESENTACION Folios: 24

necio

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 ☐

Firma Responsable

Fecha

09-09-06

Carrera 13 No. 27-00 Piso 5, 7 y 10

Teléfono: 3 82 08 40

Fax: 350 52 20

E-mail: info@slc.gov.cowww.slc.gov.co

- Bogotá, D.C., Colombia

REPUBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

26

Folio 26

2020
Bogotá D.C.,

Doctor(a)
MORENO BOHORQUEZ ELIANA ISAURA
Apoderado(a) y/o Representante de
GONZALEZ MARIÑO GLORIA EUGENIA
VELEZ GONZALEZ OSCAR FELIPE
UNIVERSIDAD DE LA SABANA

REFERENCIA	Radicación No. 8 94966
	Trámite 2
	Evento 1
	Actuación 416
	Oficio No. 6974
	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 09 del mes de marzo de 2010.

Cúmplase

Dado en Bogotá DC, 29 OCT. 2008

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

jfernand