

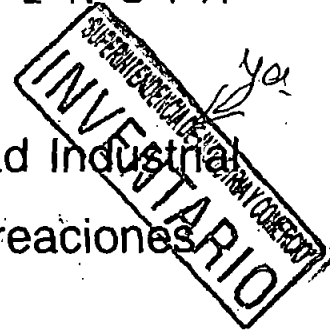


**Industria y Comercio**

SUPERINTENDENCIA

Delegatura de Propiedad Industrial

División de Nuevas Creaciones



SOLICITUD

**PATENTE DE INVENCION**

**09-41670**

21. EXPEDIENTE No.

54. TÍTULO SUSTITUTO DE GRASA DE CERDO A PARTIR DE  
GRASA VEGETAL Y PROCESO DE OBTENCION.

51. CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL A 23 D 9 / 00

71. SOLICITANTE Aceites y Grasas Vegetales S.A. Acegrasa

DOMICILIO Bogotá, Colombia

74. APODERADO Alvaro Correa Ochoa  
C.C. 79.143.366 de Bogotá

22. BOGOTÁ, D. C.,

# PETITORIO



SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 09-041670- -00000-0000

Fecha: 2009-04-24 15:45:40 Dep. 2020 NUECREACION  
Tra. 2 PATENTES Eje: 1 REGDEPOSITO  
Act. 411 PRESENTACION Folios: 27 28

## FORMULARIO UNICO DE SOLICITUD DE PATENTE

①

SOLICITUD DE :

☒

Patente de Invención.

☐

Patente de Modelo de Utilidad

②

SOLICITANTE  
(71)

Nombre: Aceites y Grasas Vegetales S.A. Acegrasas S.A.

Dirección: Autopista Sur No. 57-21, Bogotá, Colombia

Nacionalidad o Domicilio: Colombia

Lugar de Constitución: Colombia

Teléfono:

Fax:

E-Mail:

IDENTIFICACION

C.C.

NIT

C.E.

Otro

Cual:

Número

③

REPRESENTANTE  
O APODERADO

Nombre: ALVARO CORREA ORDOÑEZ

Dirección: Avenida 82 No. 10-62 Piso 6

Teléfono: 634 15 00

Fax: 376 22 11

E-Mail: office.bogota@bakernet.com

IDENTIFICACION

C.C.

NIT

C.E.

Otro

Cual:

Número

79.143.366 TP 20.281

④

INVENTOR (ES)  
(72)

Nombre: CRUZ SERNA. Adriana Fernanda

Dirección: Autopista Sur No. 57-21, Bogotá, Colombia

Nacionalidad o Domicilio Bogotá, Colombia

⑤

Título (54)

SUSTITUTO DE GRASA DE CERDO A PARTIR DE GRASA VEGETAL Y PROCESO DE  
OBTENCION

⑥

Reivindicaciones

DIECINUEVE

⑦

Clasificación Internacional  
(51)

⑧

Prioridad

SI

☐

NO

☒

(33) Pais de Origen

(32) Fecha

(31) Número de Solicitud

⑨

Para publicar a partir de la fecha de la presente solicitud a los:

6 meses ☐

12 meses ☐

18 meses ☒

Otro ☐

Cual

⑩

Comprobante de pago No.

09-12254; 09-2179; 09-2322;  
09-2323

Fecha:

FEB-16/09; ENE-09/09; 09-2322; 09-2323.

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

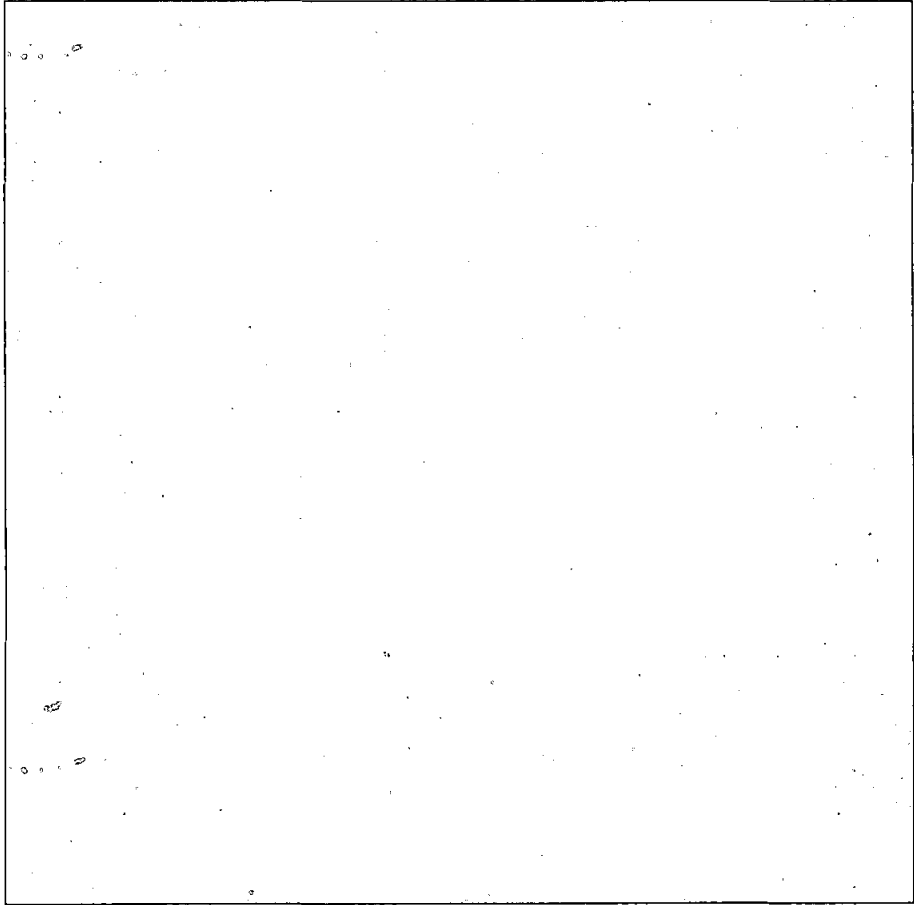
11

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
- ☒ Certificado de existencia y representación legal cuando el solicitante sea persona jurídica
- ☒ Poderes, si fuere el caso
- ☐ Copia certificada de la primera solicitud si se reivindica prioridad
- ☐ Traducción simple de la primera solicitud, si se reivindica prioridad
- ☒ Documento de cesión del inventor al solicitante o as causante
- ☒ Descripción de la invención
- ☒ Una o más reivindicaciones.
- ☐ Dibujos y/o planos necesarios.
- ☐ De ser el caso, copia del contrato de acceso
- ☐ De ser el caso, documento que acredite la licencia o autorización de uso de conocimientos tradicionales de las comunidades indígenas
- ☐ De ser el caso, certificado de depósito del material biológico
- ☐ Arte final 12x12

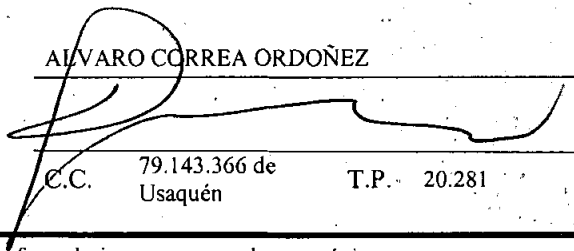
12

FIGURA CARACTERISTICA:



13

NOMBRE: ALVARO CORREA ORDOÑEZ

FIRMA: 

C.C. 79.143.366 de T.P. 20.281  
Usaquén

2009/003

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 09 - 12,254  
FECHA : FEBRERO 16 DE 2009

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 09-041670- -00000-0000

Fecha: 2009-04-24 15:45:40 Dep. 2020 NUECREACIONE  
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO  
Act. 411 PRESENTACION Folios: 27

\*\*\*\*\* CONSIGNACION \*\*\*\*\*

| POSITANTE        | TIPO PAGO    | BANCO           | CUENTA    | No. PAGO | FECHA PGO  | Vr. PAGO      |
|------------------|--------------|-----------------|-----------|----------|------------|---------------|
| BAKER & MCKENZIE | CONSIGNACION | BANCO DE BOGOTA | 062754387 | 14468145 | 13/02/2009 | 99,962,000.00 |

\*\*\*\*\* CONCEPTO \*\*\*\*\*

| CANT. | RENTISTICO  | CONCEPTO                            | TOTAL CONCEPTO |
|-------|-------------|-------------------------------------|----------------|
| 1     | 50005-01-01 | SOLICITUDES                         |                |
|       |             | 1 TRAMITES DE SOL. DE PATENTE DE IN | 540,000.00     |
|       |             | TOTAL :                             | \$ 540,000.00  |

SON: QUINIENTOS CUARENTA MIL PESOS

RESPONSABLE : \_\_\_\_\_

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. \_\_\_\_\_

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-2

2009/001

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 09 - 2,179  
FECHA : ENERO 9 DE 2009



\*\*\*\*\* CONSIGNACION \*\*\*\*\*

| DEPOSITANTE      | TIPO PAGO      | BANCO | CUENTA | No. PAGO | FECHA PGO  | Vr. PAGO      |
|------------------|----------------|-------|--------|----------|------------|---------------|
| BAKER & MCKENZIE | RECIBO DE CAJA |       |        | 2082     | 09/01/2009 | 11,474,000.00 |

\*\*\*\*\* CONCEPTO \*\*\*\*\*

| CANT. | RENTISTICO  | CONCEPTO                       | TOTAL CONCEPTO                        |
|-------|-------------|--------------------------------|---------------------------------------|
| 1     | 50005-01-09 | OTROS SERVICIOS DE PROPIEDAD I | 998 VALOR COMPLEMENTO TARIFA AÑO ANTR |
|       |             | TOTAL :                        | \$ 80,000.00                          |

SON: OCHENTA MIL PESOS

RESPONSABLE : \_\_\_\_\_

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. \_\_\_\_\_

NIT : 800176089-2

2009/001

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 09 - 2,322  
FECHA : ENERO 13 DE 2009

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 09-041670- -00000-0000

Fecha. 2009-04-24 15:45:40 Dep. 2020 NUECREACION  
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO  
Act. 411 PRESENTACION Folios: 27

## \*\*\*\*\* CONSIGNACION \*\*\*\*\*

| DEPOSITANTE      | TIPO PAGO      | BANCO | CUENTA | No. PAGO | FECHA PAGO | Vr. PAGO     |
|------------------|----------------|-------|--------|----------|------------|--------------|
| BAKER & MCKENZIE | RECIBO DE CAJA |       |        | 2233     | 09/01/2009 | 5,904,000.00 |

## \*\*\*\*\* CONCEPTO \*\*\*\*\*

| CANT. | RENTISTICO  | CONCEPTO                              | TOTAL CONCEPTO |
|-------|-------------|---------------------------------------|----------------|
| 1     | 50005-01-09 | OTROS SERVICIOS DE PROPIEDAD I        |                |
|       |             | 998 VALOR COMPLEMENTO TARIFA A#0 ANTR | 10,000.00      |
|       |             | TOTAL :                               | \$ 10,000.00   |

SON: DIEZ MIL PESOS

RESPONSABLE :

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. \_\_\_\_\_

NIT : 800176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 09 - 2,323  
FECHA : ENERO 13 DE 2009

2009/0001

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 09-041670- -00000-0000

Fecha: 2009-04-24 15:45:40 Dep. 2020 NUECREACION  
Tra. 2 PATENTES Eve: 1, REGDEPOSITO  
Act. 411 PRESENTACION Folios: 27

## \*\*\*\*\* CONSIGNACION \*\*\*\*\*

| DEPOSITANTE      | TIPO PAGO      | BANCO | CUENTA | No. PAGO | FECHA PGO  | Vr. PAGO     |
|------------------|----------------|-------|--------|----------|------------|--------------|
| BAKER & MCKENZIE | RECIBO DE CAJA |       |        | 2233     | 09/01/2009 | 5,904,000.00 |

## \*\*\*\*\* CONCEPTO \*\*\*\*\*

| CANT. | RENTISTICO  | CONCEPTO                              | TOTAL CONCEPTO |
|-------|-------------|---------------------------------------|----------------|
| 1     | 50005-01-09 | OTROS SERVICIOS DE PROPIEDAD-I        |                |
|       |             | 998 VALOR COMPLEMENTO TARIFA A#0 ANTR | 10,000.00      |
|       |             | TOTAL :                               | \$ 10,000.00   |

SON: DIEZ MIL PESOS

RESPONSABLE :

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No.

7

## PODER

Señores

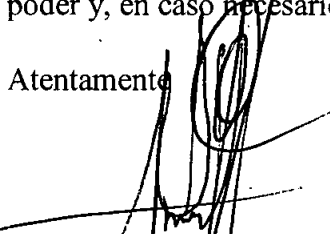
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES

E. \_\_\_\_\_ S. \_\_\_\_\_ D. \_\_\_\_\_

JAIRO ALBERTO MADRID SALAZAR, mayor de edad, identificado como aparece al pie de mi firma, obrando en mi calidad de representante legal de la sociedad Aceites y Grasas Vegetales S.A. – ACEGRASAS S.A., sociedad legalmente constituida bajo las leyes de la República de Colombia, con domicilio principal en la ciudad de Bogotá, manifiesto mediante el presente escrito que otorgo poder especial, amplio y suficiente a los doctores ALVARO CORREA ORDÓÑEZ, mayor de edad, domiciliado en Bogotá D.C., identificado con C.C. No. 79.143.366 de Usaquén, portador de la tarjeta profesional de abogado No. 20.281 del Consejo Superior de la Judicatura, y/o RICARDO METKE MENDEZ, mayor de edad, domiciliado en Bogotá D.C., identificado con C.C. No. 19.074.428 de Bogotá D.C., portador de la tarjeta profesional de abogado No. 13.531 del Consejo Superior de la Judicatura, para que a mi nombre adelante ante ese despacho todos los trámites necesarios para presentar y tramitar la solicitud de Patente de Invención titulada “SUSTITUTO DE GRASA DE CERDO A PARTIR DE GRASA VEGETAL Y PROCESO DE OBTENCIÓN”, a cuyo efecto los apoderados quedan facultados para dar ante la División de Nuevas Creaciones todos los pasos necesarios para elevar solicitudes, formular descripciones, protestas, declaraciones, presentar recursos y reclamos, oblar impuestos, solicitar testimonios, recibir documentos y valores, desistir y percibir. Se concede a los mandatarios poder amplio y suficiente para hacer cuanto fuere necesario ante la División de Nuevas Creaciones dándole así mismo facultad para sustituir el presente poder y, en caso necesario, revocar dichas sustituciones.

Atentamente



\_\_\_\_\_  
Jairo Alberto Madrid Salazar

C.C. No. 13.480.420

Representante Legal de Aceites y Grasas Vegetales S.A. – ACEGRASAS S.A.

# NOTARIA SEXTA DE BOGOTA

## RECONOCIMIENTO Y PRESENTACION PERSONAL

Bogotá, D.C.

Ante mi AMPARO QUINTERO ARTURO,

21 ABR 2009

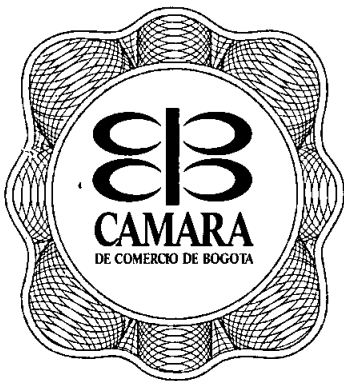
NOTARIA SEXTA DEL CÍRCULO DE  
BOGOTÁ, D.C.

Comparecedor(es)

Quien(es) exhibió(eron) la(s) C.C.

Y declaro(aron) que la(s) firma(s) que aparece(n)  
en el presente documento es(son) la(s) suya(s) y  
que el contenido del mismo es cierto.  
En constancia se firma esta diligencia y se imprime  
huella dactilar.

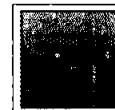




\*01\*



\*80473131\*



8

CAMARA DE COMERCIO DE BOGOTA

SEDE NORTE

14 DE ABRIL DE 2009

HORA 15:09:29

02RAW0414059

HOJA : 1 DE 5

\*\*\*\*\*

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL O INSCRIPCION DE DOCUMENTOS

LA CAMARA DE COMERCIO DE BOGOTA, CON FUNDAMENTO EN LAS MATRICULAS E INSCRIPCIONES DEL REGISTRO MERCANTIL

CERTIFICA:

NOMBRE : ACEITES Y GRASAS VEGETALES S.A. ACEGRASAS S.A. AUN CUANDO SE PODRAN USAR CO

SIGLA : ACEGRASAS S.A.

N.I.T. : 860000006-4

DOMICILIO : BOGOTA D.C.

CERTIFICA:

MATRICULA NO: 00011335 DEL 28 DE MARZO DE 1972

CERTIFICA:

DIRECCION DE NOTIFICACION JUDICIAL : AUT SUR NO. 57-21

MUNICIPIO : BOGOTA D.C.

EMAIL DE NOTIFICACION JUDICIAL :

jmadrid@teamfoods.com

DIRECCION COMERCIAL : AUT SUR NO. 57-21

MUNICIPIO : BOGOTA D.C.

EMAIL COMERCIAL :

jmadrid@teamfoods.com

CERTIFICA:

AGENCIA : GUACHENE (CAUCA).

CERTIFICA:

CONSTITUCION: ESCRITURA PUBLICA NO.2890, NOTARIA 6 DE BOGOTA, EL 21 DE SEPTIEMBRE DE 1.959, INSCRITA EL 28 DE SEPTIEMBRE DE 1.959, BAJO EL NUMERO 44.350 DEL LIBRO RESPECTIVO, SE CONSTITUYO LA SOCIEDAD DENOMINADA:"ACEGRAS - ACEITES Y GRASAS VEGETALES, LIMITADA".

CERTIFICA:

QUE POR ESCRITURA PUBLICA NUMERO 4383 NOTARIA 10 DE BOGOTA EL 7 - DE DICIEMBRE DE 1.960, INSCRITA EN ESTA CAMARA DE COMERCIO EL 13 DE DICIEMBRE DE 1.960, BAJO EL NUMERO 48288 DEL LIBRO RESPECTIVO LA SOCIEDAD CAMBIO SU NOMBRE DE "ACEGRAS ACEITES Y GRASAS VEGETALES LIMITADA POR EL DE ACEGRASAS ACEITES Y GRASAS VEGETALES LIMITADA".

CERTIFICA :

QUE POR E.P. NO. 2308 DE LA NOTARIA 31 DE SANTA FE DE BOGOTA DEL 19 DE MAYO DE 1997, INSCRITA EN ESTA CAMARA DE COMERCIO EL 5 DE JUNIO DE 1997, BAJO EL NO. 588000 DEL LIBRO IX, LA SOCIEDAD

MODIFICO SU RAZON SOCIAL DE: ACEITES Y GRASAS VEGETALES S. A.  
ACEGRASAS A: ACEITES Y GRASAS VEGETALES S.A. ACEGRASAS S.A., AUN  
CUANDO SE PODRAN USAR CONJUNTA, INDIVIDUAL O ALTERNATIVAMENTE  
EL NOMBRE Y SIGLA.

CERTIFICA:

QUE POR ESCRITURA PUBLICA NUMERO 7230 NOTARIA 7 DE BOGOTA EL 23 -  
DE DICIEMBRE DE 1.969, INSCRITA EN ESTA CAMARA DE COMERCIO EL 24  
DE DICIEMBRE DE 1.969, BAJO EL NUMERO 41649 DEL LIBRO RESPECTIVO,  
SE TRANSFORMO DE LIMITADA EN ANONIMA BAJO EL NOMBRE DE "ACEITES -  
Y GRASAS VEGETALES S.A. ACEGRASAS".

CERTIFICA:

QUE POR E.P. NO. 7494 DE LA NOTARIA 6A. DE SANTA FE DE BOGOTA  
D.C. DEL 09 DE DICIEMBRE DE 1999 BAJO EL NO. 723638 DEL LIBRO IX,  
EN VIRTUD DE LA ESCISION LA SOCIEDAD DE LA REFERENCIA SE ESCINDE  
SIN DISOLVERSE, MEDIANTE LA SEGREGACION Y TRANSFERENCIA EN BLOQUE  
DE UNA PARTE DE SU PATRIMONIO A LA SOCIEDAD INVERSIONES ACEGRASAS  
S.A. EN LIQUIDACION.

CERTIFICA :

QUE POR ESCRITURA PUBLICA NO. 7225 DE LA NOTARIA 6 DE BOGOTA  
D.C., DEL 30 DE NOVIEMBRE DE 2005, INSCRITA EL 19 DE DICIEMBRE DE  
2005 BAJO EL NUMERO 1027121 DEL LIBRO IX, EN VIRTUD DE LA  
ESCISION, GRASAS VEGETALES S A GRAVETAL S A (SABANETA), DIVIDE SU  
PATRIMONIO EN DOS BLOQUES Y LOS TRANSFIERE A LAS SOCIEDADES  
FABRICAS UNIDAS DE ACEITES Y GRASAS VEGETALES S A FAGRAVE S A  
(BARRANQUILLA) Y A LA SOCIEDAD DE LA REFERENCIA

CERTIFICA:

QUE POR ESCRITURA PUBLICA NO. 10634 DE LA NOTARIA 06 DE BOGOTA  
D.C., DEL 28 DE DICIEMBRE DE 2007, INSCRITA EL 08 DE ENERO DE  
2008 BAJO EL NUMERO 1182267 DEL LIBRO IX, LA SOCIEDAD DE LA  
REFERENCIA (ABSORBENTE) SE FUSIONO CON LAS SOCIEDADES C.I. GRASAS  
Y ACEITES ANDINOS GRANDINOS S.A. E M A C I Y GRASYPLAST S. A.  
(MATRICULADA EN LA CAMARA DE COMERCIO DE CAUCA ) ABSORBIDAS LAS  
CUALES SE DISOLVIERON SIN LIQUIDARSE.

CERTIFICA:

REFORMAS:

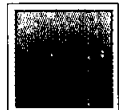
| ESCRITURAS NO. | FECHA        | NOTARIA   | INSCRIPCION           |
|----------------|--------------|-----------|-----------------------|
| 3152           | 27-XI-1959   | 10 BOGOTA | 3-XII-1959 NO.44890   |
| 3202           | 30-IX-1960   | 10 BOGOTA | 5-X-1960 NO.47670     |
| 1039           | 1-III-1961   | 10 BOGOTA | 6-III-1961 NO.49097   |
| 4086           | 31-VIII-1961 | 10 BOGOTA | 6-IX-1961 NO.50890    |
| 179            | 26-I-1962    | 10 BOGOTA | 31-I-1962 NO.52548    |
| 3133           | 19-VI-1962   | 10 BOGOTA | 27-VI-1962 NO.53949   |
| 6626           | 5-XII-1962   | 10 BOGOTA | 12-XII-1962 NO.55594  |
| 767            | 4-III-1963   | 10 BOGOTA | 7-III-1963 NO.56416   |
| 3446           | 5-VIII-1963  | 10 BOGOTA | 13-VIII-1963 NO.58006 |
| 950            | 13-III-1964  | 10 BOGOTA | 18-III-1964 NO.60343  |
| 4905           | 24-XI-1964   | 10 BOGOTA | 28-XI-1964 NO.63059   |
| 324            | 5-II-1966    | 10 BOGOTA | 15-II-1966 NO.67575   |



\*01\*



\* 8 0 4 7 3 1 3 2 \*



9

CAMARA DE COMERCIO DE BOGOTA

SEDE NORTE

14 DE ABRIL DE 2009

HORA 15:09:29

02RAW0414059

HOJA : 2 DE 5

\*\*\*\*\*

|      |              |              |                       |
|------|--------------|--------------|-----------------------|
| 342  | 3-II-1967    | 10 BOGOTA    | 9-II-1967 NO.71169    |
| 5575 | 4-XI-1967    | 10 BOGOTA    | 14-XI-1967 NO.73992   |
| 709  | 26-II-1969   | 10 BOGOTA    | 8-IV-1969 NO.79992    |
| 3112 | 3-VII-1969   | 10 BOGOTA    | 19-VIII-1969 NO.81554 |
| 4159 | 29-VIII-1969 | 10 BOGOTA    | 8-IX-1969 NO.81806    |
| 17   | 11-I-1971    | 2 BOGOTA     | 18-I-1971 NO.43540    |
| 0029 | 13-I-1971    | 2 BOGOTA     | 19-I-1972 NO.287      |
| 6224 | 10-XI-1973   | 2 BOGOTA     | 22-XI-1973 NO.13402   |
| 1480 | 5-VI-1976    | 2 BOGOTA     | 16-VI-1976 NO.36523   |
| 4437 | 7-XII-1977   | 2 BOGOTA     | 3-I-1978 NO.53274     |
| 2475 | 26-XII-1978  | 21 BOGOTA    | 4-I-1979 NO.65928     |
| 0493 | 22-II-1979   | 2 BOGOTA     | 9-III-1979 NO.68393   |
| 5346 | 6-X-1980     | 2 BOGOTA     | 20-X-1980 NO.91669    |
| 1013 | 10-V-1983    | 21 BOGOTA    | 30-V-1983 NO.133702   |
| 390  | 9-III-1984   | 31 BOGOTA    | 12-III-1984 NO.148567 |
| 394  | 28- II -1985 | 31 BOGOTA    | 8-III-1985 NO.166691  |
| 272  | 10-IV- 1986  | 33 BOGOTA    | 24-IV- 1986 NO.189090 |
| 2410 | 16-VI-1.987  | 31 BOGOTA    | 17-VII-1987 NO.215378 |
| 3578 | 10-VII-1.989 | 31 BOGOTA    | 21-VII-1989 NO.270299 |
| 3264 | 9-VII- 1.990 | 31 BOGOTA    | 23-VII-1990 NO.300005 |
| 2974 | 14-VI- 1.991 | 31 BOGOTA    | 26- VI-1991 NO.330645 |
| 4287 | 13-VII-1.993 | 31 STAFE BTA | 27-VII-1993 NO.413755 |
| 765  | 10-III-1.994 | 22 STAFE BTA | 14-III-1994 NO.440682 |
| 2985 | 9- X -1995   | 22 STAFE BTA | 10- X -1995 NO.511872 |

CERTIFICA:

|         |            |                   |          |            |
|---------|------------|-------------------|----------|------------|
| 0010634 | 2007/12/28 | 00006 BOGOTA D.C. | 01182267 | 2008/01/08 |
| 0002308 | 1997/05/19 | 00031 BOGOTA D.C. | 00588000 | 1997/06/05 |
| 0000006 | 1999/01/06 | 00064 BOGOTA D.C. | 00664026 | 1999/01/12 |
| 0003973 | 1999/12/09 | 00031 BOGOTA D.C. | 00708285 | 1999/12/17 |
| 0007494 | 1999/12/09 | 00006 BOGOTA D.C. | 00723638 | 2000/04/06 |
| 0003173 | 2001/07/27 | 00031 BOGOTA D.C. | 00794310 | 2001/09/17 |
| 0003232 | 2008/05/14 | 00006 BOGOTA D.C. | 01215811 | 2008/05/22 |
| 0007225 | 2005/11/30 | 00006 BOGOTA D.C. | 01027121 | 2005/12/19 |
|         | 2001/12/02 | 10000 BOGOTA D.C. | 00809345 | 2002/01/04 |
| 0001346 | 2002/03/27 | 00006 BOGOTA D.C. | 00827023 | 2002/05/16 |

CERTIFICA:

VIGENCIA: QUE LA SOCIEDAD NO SE HALLA DISUELTA. DURACION HASTA EL  
31 DE DICIEMBRE DE 2050 .

CERTIFICA:

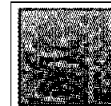
OBJETO SOCIAL: LA SOCIEDAD TIENE POR OBJETO SOCIAL PRINCIPAL EL DESARROLLO DE LAS SIGUIENTES ACTIVIDADES: 1. LA FABRICACION, COMPRA, VENTA, IMPORTACION, EXPORTACION, DISTRIBUCION Y EXPLOTACION EN GENERAL DE TODA CLASE DE ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES Y SUS SUBPRODUCTOS. 2. LA FABRICACION, COMPRA, VENTA, IMPORTACION, EXPORTACION, DISTRIBUCION, Y EXPLOTACION EN GENERAL DE TODA CLASE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS NACIONALES Y EXTRANJEROS. 3. EL MONTAJE DE PLANTAS, FABRICAS Y TODA CLASE DE ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO, ALMACENES Y AGENCIAS PARA LA FABRICACION Y VENTA DE TODA CLASE DE ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES Y SUS SUBPRODUCTOS, ASI COMO DE TODA CLASE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS NACIONALES Y EXTRANJEROS Y LA CONTRATACION DE SERVICIOS PARA LA FABRICACION Y DISTRIBUCION DE LOS MISMOS. 4. LA COMPRA, VENTA, PRODUCCION, CULTIVO, IMPORTACION, EXPORTACION, DISTRIBUCION Y EXPLOTACION EN GENERAL DE TODA CLASE DE MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES PARA LA FABRICACION Y EL EMPAQUE DE ACEITES, GRASAS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS. 5. LA REPRESENTACION Y/O PARTICIPACION EN CUALQUIER FORMA, EN SOCIEDADES O EMPRESAS, NACIONALES O EXTRANJERAS, QUE TENGAN FINALIDADES SIMILARES O COMPLEMENTARIAS. EN DESARROLLO DE SU OBJETO SOCIAL, LA SOCIEDAD PODRA: ADQUIRIR, VENDER, LIMITAR O GRAVAR EN PODRA: ADQUIRIR, VENDER, LIMITAR O GRAVAR EN CUALQUIER FORMA Y ENAJENAR A CUALQUIER TITULO, TODA CLASE DE BIENES, MUEBLES E INMUEBLES; GIRAR, ENDOSAR, NEGOCIAR, PAGAR O CANCELAR TODA CLASE DE TITULOS VALORES O EFECTOS DE COMERCIO Y ACEPTARLOS EN PAGO; OBTENER EL REGISTRO DE MARCAS, PATENTES Y MODELOS DE UTILIDAD Y PRIVILEGIOS A CUALQUIER TITULO; LA CELEBRACION DE CONTRATOS DE SOCIEDAD, ASOCIACION O FRANQUICIAS PARA LA EXPLOTACION DE NEGOCIOS RELACIONADOS CON SU OBJETO; LA ADQUISICION O ENAJENACION A CUALQUIER TITULO, DE INTERESES, PARTICIPACIONES O ACCIONES DE LA MISMA INDOLE O AFINES CON SU OBJETO PARA QUE AYUDEN A SU DESARROLLO O LO COMPLEMENTEN; LA REPRESENTACION O AGENCIA DE PERSONAS NATURALES O JURIDICAS, NACIONALES O EXTRANJERAS, DEDICADAS A LAS MISMAS ACTIVIDADES O SIMILARES QUE SE RELACIONEN DIRECTAMENTE CON SU OBJETO SOCIAL O LO COMPLEMENTEN; LA FUSION DE LA SOCIEDAD EN OTRAS SOCIEDADES; SOLICITAR LA ADMISION A CONCORDATO; TOMAR O DAR DINERO EN MUTUO CON GARANTIAS REALES O PERSONALES O SIN ELLAS DE/A GRASAS S.A., FAGRAVE S.A., TEAM S.A., Y DE CUALQUIERA DE SUS PROPIAS FILIALES O SUBSIDIARIAS O DE LAS FILIALES O SUBSIDIARIAS DE ESTAS COMPAÑIAS, ASI COMO AVALAR Y ; I GARANTIZAR CON SUS BIENES OBLIGACIONES DE GRASAS S .A . , FAGRAVE S.A., TEAM S.A. Y DE CUALQUIERA DE SUS PROPIAS FILIALES O SUBSIDIARIAS 1 O DE LAS FILIALES O SUBSIDIARIAS DE ESTAS COMPAÑIAS; Y EN GENERAL LLEVAR A CABO TODO ACTO O CONTRATO QUE SE RELACIONE DIRECTAMENTE CON EL OBJETO SOCIAL DE LA SOCIEDAD, O LO COMPLEMENTEN, PUES LA ANTERIOR ENUMERACION NO ES TAXATIVA SINO POR VIA DE EJEMPLO.



\*01\*



\* 8 0 4 7 3 1 3 3 \*



10

CAMARA DE COMERCIO DE BOGOTA

SEDE NORTE

14 DE ABRIL DE 2009

HORA 15:09:29

02RAW0414059

HOJA : 3 DE 5

\*\*\*\*\*

CERTIFICA:

CAPITAL:

\*\* CAPITAL AUTORIZADO \*\*

VALOR :\$30,000,000,000.00

NO. DE ACCIONES:3,000,000,000.00

VALOR NOMINAL :\$10.00

\*\* CAPITAL SUSCRITO \*\*

VALOR :\$19,500,674,290.00

NO. DE ACCIONES:1,950,067,429.00

VALOR NOMINAL :\$10.00

\*\* CAPITAL PAGADO \*\*

VALOR :\$19,500,674,290.00

NO. DE ACCIONES:1,950,067,429.00

VALOR NOMINAL :\$10.00

CERTIFICA:

\*\* JUNTA DIRECTIVA: PRINCIPAL(ES) \*\*

QUE POR ACTA NO. 0000053 DE ASAMBLEA DE ACCIONISTAS DEL 29 DE MARZO DE 2000 , INSCRITA EL 8 DE JUNIO DE 2000 BAJO EL NUMERO 00732016 DEL LIBRO IX , FUE(RON) NOMBRADO(S):

NOMBRE

IDENTIFICACION

PRIMER RENGLON

VENEGAS AMORTEGUI LUIS

C.C.00003174625

QUE POR ACTA NO. 0000060 DE ASAMBLEA DE ACCIONISTAS DEL 29 DE MARZO DE 2005 , INSCRITA EL 29 DE JULIO DE 2005 BAJO EL NUMERO 01003606 DEL LIBRO IX , FUE(RON) NOMBRADO(S):

NOMBRE

IDENTIFICACION

SEGUNDO RENGLON

GIRALDO JARAMILLO IVAN

C.C.00007538008

QUE POR ACTA NO. 0000050 DE ASAMBLEA DE ACCIONISTAS DEL 26 DE FEBRERO DE 1999 , INSCRITA EL 23 DE ABRIL DE 1999 BAJO EL NUMERO 00677280 DEL LIBRO IX , FUE(RON) NOMBRADO(S):

NOMBRE

IDENTIFICACION

TERCER RENGLON

PALACIO GARCIA RODRIGO DE JESUS

C.C.00008312669

\*\* JUNTA DIRECTIVA: SUPLENTE(S) \*\*

QUE POR ACTA NO. 0000065 DE ASAMBLEA DE ACCIONISTAS DEL 5 DE MARZO DE 2008 , INSCRITA EL 12 DE MAYO DE 2008 BAJO EL NUMERO 01212734 DEL LIBRO IX , FUE(RON) NOMBRADO(S):

NOMBRE

IDENTIFICACION

PRIMER RENGLON

CADAVID GONZALEZ CESAR AUGUSTO C.C.00098489192  
QUE POR ACTA NO. 0000060 DE ASAMBLEA DE ACCIONISTAS DEL 29 DE  
MARZO DE 2005 , INSCRITA EL 29 DE JULIO DE 2005 BAJO EL NUMERO  
01003606 DEL LIBRO IX , FUE(RON) NOMBRADO(S):

| NOMBRE         | IDENTIFICACION |
|----------------|----------------|
| SEGUNDO RENGLO |                |

|                                                                                                                                                                                |                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| SANMIGUEL COLMENARES JUAN CARLOS                                                                                                                                               | C.C.00079148420 |
| QUE POR ACTA NO. 0000058 DE ASAMBLEA DE ACCIONISTAS DEL 25 DE<br>MARZO DE 2003 , INSCRITA EL 5 DE MAYO DE 2003 BAJO EL NUMERO<br>00877888 DEL LIBRO IX , FUE(RON) NOMBRADO(S): |                 |

| NOMBRE        | IDENTIFICACION |
|---------------|----------------|
| TERCER RENGLO |                |

|                            |                 |
|----------------------------|-----------------|
| PLAZA CALERO JORGE ERNESTO | C.C.00016607365 |
|----------------------------|-----------------|

CERTIFICA:

REPRESENTACION LEGAL: LA REPRESENTACION LEGAL DE LA SOCIEDAD SERA  
MULTIPLE, Y ESTARA EN CABEZA DE TRES REPRESENTANTES LEGALES ASI  
EL GERENTE, EL PRIMER SUBGERENTE Y EL SEGUNDO SUBGERENTE, QUIENES  
TENDRAN IDENTICAS FACULTADES.

CERTIFICA:

\*\*NOMBRAMIENTOS : \*\*

QUE POR ACTA NO. 0000600 DE JUNTA DIRECTIVA DEL 5 DE FEBRERO DE  
2008 , INSCRITA EL 3 DE MARZO DE 2008 BAJO EL NUMERO 01195496  
DEL LIBRO IX , FUE(RON) NOMBRADO(S):

| NOMBRE | IDENTIFICACION |
|--------|----------------|
|--------|----------------|

GERENTE

MADRID SALAZAR JAIRO ALBERTO

C.C.00013460420

PRIMER SUBGERENTE

MORENO FARIAS MARTHA CECILIA

C.C.00040010161

SEGUNDO SUBGERENTE

BARRERA FRANCO GUSTAVO

C.C.00014877122

CERTIFICA:

FACULTADES DEL REPRESENTANTE LEGAL: FACULTADES DE LOS  
REPRESENTANTES LEGALES: LOS REPRESENTANTES LEGALES EJERCERAN LAS  
FUNCIONES PROPIAS DE SU CARGO Y EN ESPECIAL, LAS SIGUIENTES: 1.  
REPRESENTAR A LA SOCIEDAD JUDICIAL Y EXTRAJUDICIALMENTE ANTE LOS  
ACCIONISTAS, TERCEROS Y TODA CLASE DE AUTORIDADES JUDICIALES Y  
ADMINISTRATIVAS PUDIENDO NOMBRAR MANDATARIOS PARA QUE LA  
REPRESENTEN CUANDO FUERE EL CASO; 2. EJECUTAR LOS ACUERDOS Y  
RESOLUCIONES DE LA ASAMBLEA DE ACCIONISTAS Y DE LA JUNTA  
DIRECTIVA; 3. PRESENTAR A LA ASAMBLEA DE ACCIONISTAS LAS CUENTAS,  
BALANCES, INVENTARIOS E INFORMES, PROPONIENDO A LA VEZ LA  
DISTRIBUCION DE UTILIDADES; 4. ADELANTAR LAS ACCIONES Y TRAMITES  
LEGALES Y ADMINISTRATIVOS NECESARIOS PARA EL MEJOR INTERES DE LA  
SOCIEDAD Y CONSTITUIR LOS APODERADOS JUDICIALES O,  
EXTRAJUDICIALES QUE OBRANDO A SUS ORDENES JUZGUE NECESARIOS PARA  
R PRESENTAR A LA SOCIEDAD; 5. EJECUTAR LA POLITICA  
ADMINISTRATIVA, ECONOMICA Y FINANCIERA DE LA SOCIEDAD, SIEMPRE  
QUE DICHA FUNCION NO HAYA SIDO ASIGNADA A OTRO EMPLEADO DE LA



CAMARA DE COMERCIO DE BOGOTA

SEDE NORTE

14 DE ABRIL DE 2009

HORA 15:09:29

02RAW0414059

HOJA : 4 DE 5

\*\*\*\*\*

COMPANIA O A TERCEROS MEDIANTE CONTRATOS DE AGENCIA COMERCIAL, MANDATO, REPRESENTACION O SIMILARES; 6. CREAR LOS EMPLEOS QUE CONSIDERE NECESARIOS PARA EL BUEN SERVICIO DE LA EMPRESA, SEÑALARLES SUS FUNCIONES Y SU REMUNERACION; 7. ELABORAR EL PLAN DE ORGANIZACION ADMINISTRATIVA DE LA SOCIEDAD Y DELEGAR, EN CUANTO ELLO FUERE POSIBLE EN LOS EMPLEADOS DE LA SOCIEDAD, PARTE DE SUS FUNCIONES PARA AUMENTAR LAS EFICIENCIAS EN EL DESARROLLO DEL OBJETO SOCIAL; 8. MANTENER A LA JUNTA DIRECTIVA AL CORRIENTE DE LOS NEGOCIOS Y OPERACIONES QUE EJECUTE LA SOCIEDAD E INFORMARLA PERMANENTEMENTE DE LA MARCHA DE LA EMPRESA SOCIAL; 9. CELEBRAR OPERACIONES BANCARIAS, CON TITULOS VALORES Y RECIBIR DINERO EN MUTUO, SIEMPRE QUE DICHA FUNCION NO HAYA SIDO ASIGNADA A OTRO EMPLEADO DE LA COMPANIA O A TERCEROS MEDIANTE CONTRATOS DE AGENCIA COMERCIAL, MANDATO, REPRESENTACION O SIMILARES; 10. TRANSIGIR Y COMPROMETER LOS NEGOCIOS SOCIALES DE CUALQUIER CLASE QUE SEAN; 11. CUIDAR DE LA RECAUDACION E INVERSION DE LOS FONDOS DE LA EMPRESA, SIEMPRE QUE DICHA FUNCION NO HAYA SIDO ASIGNADA A OTRO EMPLEADO DE LA COMPANIA O A TERCEROS MEDIANTE CONTRATOS DE AGENCIA COMERCIAL, MANDATO, REPRESENTACION O SIMILARES; 12. VELAR PORQUE LOS EMPLEADOS DE LA SOCIEDAD CUMPLAN Estrictamente SUS DEBERES; 13. NOMBRAR Y REMOVER A LOS EMPLEADOS DE LA SOCIEDAD Y SEÑALAR LAS FUNCIONES QUE LES CORRESPONDAN; 14. LLEVAR A CABO CUALQUIER ADQUISICION, ENAJENACION, LIMITACION O GRAVAMEN DE INMUEBLES (BIENES RAICES), SIEMPRE QUE DICHA FUNCION NO HAYA SIDO ASIGNADA A OTRO EMPLEADO DE LA COMPANIA O A TERCEROS MEDIANTE CONTRATOS DE AGENCIA COMERCIAL, MANDATO, REPRESENTACION O SIMILARES; 15. VELAR PORQUE LAS OBLIGACIONES FISCALES DE LA COMPANIA SE CUMPLAN A CABALIDAD, SIN QUE PARA ELLO SE REQUIERA AUTORIZACION PREVIA DE LA JUNTA DIRECTIVA POR CUANTO DICHA ATRIBUCION NO TIENE LIMITACION ALGUNA; 16. CELEBRAR TODAS LAS OPERACIONES, ACTOS Y/O CONTRATOS QUE INTERESAN A LA SOCIEDAD CUANDO DICHAS OPERACIONES, ACTOS Y CONTRATOS CORRESPONDAN Y SE ENMARQUEN DENTRO DEL PRESUPUESTO ANUAL DE INVERSIONES, GASTOS, ENDEUDAMIENTO Y OPERACIONES DE LA SOCIEDAD QUE DEBERA APROBAR LA JUNTA DIRECTIVA, SIEMPRE QUE DICHAS FUNCIONES NO HAYAN SIDO ASIGNADAS A OTRO EMPLEADO DE LA SOCIEDAD, O A TERCEROS MEDIANTE CONTRATOS DE AGENCIA COMERCIAL, MANDATO, REPRESENTACION Y SIMILARES; Y, 17. CELEBRAR TODOS LOS ACTOS Y CONTRATOS QUE CORRESPONDAN AL DESARROLLO NORMAL DEL OBJETO SOCIAL DE LA COMPANIA, SIEMPRE QUE LOS MISMOS NO SUPEREN LA SUMA DE CIENTO

CINCUENTA MIL DOLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMERICA (US\$150.000.00) O EL EQUIVALENTE EN MONEDA LEGAL COLOMBIANA, POR CUANTO PARA LA CELEBRACION DE VENTAS DE INMUEBLES DE LA COMPAÑIA Y LA CELEBRACION DE ACTOS O CONTRATOS POR CUANTIAS SUPERIORES, REQUERIRA DE AUTORIZACION PREVIA DE LA JUNTA DIRECTIVA DE LA SOCIEDAD, SALVO QUE SE TRATE DE LAS SIGUIENTES OPERACIONES, RESPECTO DE LAS CUALES SE ENTIENDE QUE LOS REPRESENTANTES LEGALES TIENEN FACULTADES SIN LIMITACION ALGUNA: ( I ) LAS COMPRENDIDAS DENTRO DEL PRESUPUESTO ANUAL DE INVERSIONES, GASTOS, ENDEUDAMIENTO Y OPERACIONES DE LA SOCIEDAD A QUE SE REFIERE EN NUMERAL 14 DEL ARTICULO 47 DE ESTOS ESTATUTOS, CUANDO ESTAS LE HAYAN SIDO ASIGNADAS; (II) LAS OPERACIONES RELACIONADAS CON EL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES; ( III ) LAS OPERACIONES RELACIONADAS CON LA COMPRA DE MATERIA PRIMA Y CON LA VENTA DE MATERIA PRIMA Y PRODUCTO TERMINADO. ( IV ) LA CELEBRACION DE OPERACIONES DE CREDITO O MUTUO, ACTIVAS O PASIVAS, CON GARANTIAS REALES O PERSONALES SIN ELLAS CON: GRASAS S.A., FAGRAVE S.A., TEAM S.A. Y CON CUALQUIERA DE SUS PROPIAS FILIALES O SUBSIDIARIAS O DE LAS FILIALES O SUBSIDIARIAS DE ESTAS COMPAÑIAS, CUYA CUANTIA NO EXCEDA DE LOS QUINIENTOS MIL DOLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMERICA (US\$500.000.00); Y, (V) LA CELEBRACION DE OPERACIONES PARA AVALAR Y GARANTIZAR CON SUS BIENES OBLIGACIONES DE GRASAS S.A., FAGRAVE S.A., TEAM S.A. Y DE CUALQUIERA DE SUS PROPIAS FILIALES O SUBSIDIARIAS O DE LAS FILIALES O SUBSIDIARIAS DE ESTAS COMPAÑIAS CUYA CUANTIA NO EXCEDA DE LOS QUINIENTOS MIL DOLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMERICA (US\$500.000.00) NO OBSTANTE LO ANTERIOR, DURANTE EL AÑO 2008 EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA SOCIEDAD PODRA CELEBRAR LAS OPERACIONES A QUE SE REFIEREN LOS NUMERALES (IV) Y (V) ANTERIORES, CON LA SOCIEDAD TEAM FOODS MEXICO S.A. DE C.V. CUANDO LA OPERACION NO EXCEDA DE DOS MILLONES QUINIENTOS MIL DOLARES (US\$2.500.000.00) O SU EQUIVALENTE, SIN NECESIDAD DE AUTORIZACION PREVIA DE LA JUNTA DIRECTIVA; CUANDO LA OPERACION EXCEDA ESTA CUANTIA SE REQUERIRA DE DICHA AUTORIZACION PREVIA.

CERTIFICA:

\*\* REVISOR FISCAL: \*\*

QUE POR ACTA NO. 0000065 DE ASAMBLEA DE ACCIONISTAS DEL 5 DE MARZO DE 2008, INSCRITA EL 3 DE ABRIL DE 2008 BAJO EL NUMERO 01202899 DEL LIBRO IX, FUE(RON) NOMBRADO(S):

| NOMBRE                        | IDENTIFICACION    |
|-------------------------------|-------------------|
| REVISOR FISCAL FIRMA AUDITORA |                   |
| DELOITTE & TOUCHE LTDA        | N.I.T.08600058134 |

QUE POR DOCUMENTO PRIVADO NO. 0000001 DE REVISOR FISCAL DEL 14 DE JULIO DE 2008, INSCRITA EL 24 DE JULIO DE 2008 BAJO EL NUMERO 01230537 DEL LIBRO IX, FUE(RON) NOMBRADO(S):

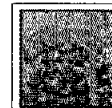
| NOMBRE                                   | IDENTIFICACION  |
|------------------------------------------|-----------------|
| REVISOR FISCAL PRINCIPAL PERSONA NATURAL |                 |
| ROBAYO MORENO ADRIANA MAYERLY            | C.C.00052992071 |



\*01\*



\* 8 0 4 7 3 1 3 5 \*



12

CAMARA DE COMERCIO DE BOGOTA

SEDE NORTE

14 DE ABRIL DE 2009

HORA 15:09:29

02RAW0414059

HOJA : 5 DE 5

\*\*\*\*\*

QUE POR DOCUMENTO PRIVADO NO. 0000005 DE REVISOR FISCAL DEL 17 DE MARZO DE 2008 , INSCRITA EL 3 DE ABRIL DE 2008 BAJO EL NUMERO 01203020 DEL LIBRO IX , FUE(RON) NOMBRADO(S):

| NOMBRE                        | IDENTIFICACION  |
|-------------------------------|-----------------|
| REVISOR FISCAL SUPLENTE       |                 |
| GOMEZ HERNANDEZ VICTOR MANUEL | C.C.00079368851 |

CERTIFICA:

PERMISO DE FUNCIONAMIENTO: QUE POR RESOLUCION NO.0662 DEL 22 DE FEBRERO DE 1971, INSCRITA EL 26 DE FEBRERO DE 1971, BAJO EL NO. - 43712 DEL LIBRO RESPECTIVO, LA SUPERINTENDENCIA DE SOCIEDADES O-- TORGO PERMISO DEFINITIVO DE FUNCIONAMIENTO A LA COMPANIA.

CERTIFICA:

QUE POR RESOLUCION NO. 387 DEL 16 DE NOVIEMBRE DE 1.988, DE LA COMISION NACIONAL DE VALORES, INSCRITA EL 2 DE DICIEMBRE DE 1.988 - BAJO EL NO. 251.587 DEL LIBRO IX, SE AUTORIZO A LA SOCIEDAD PARA REALIZAR UNA EMISION DE BONOS POR UNA CUANTIA DE TRESCIENTOS MI - LLONES DE PESOS.

CERTIFICA

QUE POR RESOLUCION NO. 373 DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 1.990, DE LA COMISION NACIONAL DE VALORES, INSCRITA EL 5 DE DICIEMBRE DE 1990 BAJO EL NO. 312.016 DEL LIBRO IX, MEDIANTE LA CUAL SE AUTORIZO - A LA SOCIEDAD PARA UNA EMISION DE BONOS POR CUANTIA DE CUATROCIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS (\$450.000.000,00)

CERTIFICA

QUE POR RESOLUCION NO. 387 DEL 16 DE NOVIEMBRE DE 1.988, DE LA COMISION NACIONAL DE VALORES, INSCRITA EL 22 DE AGOSTO DE 1.990 BAJO EL NO. 302.498 DEL LIBRO IX, SE DESIGNO COMO REPRESENTANTE DE LOS TENEDORES DE BONOS A: CORPORACION FINANCIERA DE BOYACA S.A.

CERTIFICA:

QUE POR RESOLUCION NO. 0717 DEL 9 DE AGOSTO DE 1.994 DE LA SUPERINTENDENCIA DE VALORES, INSCRITA EL 12 DE SEPTIEMBRE DE 1.994, BAJO EL NO. 462422 DEL LIBRO IX, MEDIANTE LA CUAL SE AUTORIZA LA EMISION DE BONOS ORDINARIOS POR UN MONTO DE \$4.500.000.000.00

CERTIFICA:

QUE POR ACTA NUMERO 42 DE LA ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS DEL 22 DE ABRIL DE 1.994, INSCRITA EL 21 DE SEPTIEMBRE DE 1.994 BAJO EL NUMERO 463.709 DEL LIBRO IX, FUE NOMBRADO COMO REPRESENTANTE - LEGAL DE LOS TENEDORES DE BONOS:"FIDUCIARIA UNION S.A.".

CERTIFICA:

QUE POR DOCUMENTO PRIVADO NO. SINONRO DE REPRESENTANTE LEGAL DE BOGOTA D.C. DEL 5 DE SEPTIEMBRE DE 2005, INSCRITO EL 19 DE SEPTIEMBRE DE 2005 BAJO EL NUMERO 01011989 DEL LIBRO IX, COMUNICO LA SOCIEDAD MATRIZ:

- TECNOLOGIA EMPRESARIAL DE ALIMENTOS S A Y PODRA UTILIZAR LA SIGLA TEAM

DOMICILIO : BOGOTA D.C.

QUE HA CONFIGURADO UNA SITUACION DE GRUPO EMPRESARIAL CON LA SOCIEDAD DE LA REFERENCIA.

CERTIFICA:

QUE LA SOCIEDAD TIENE MATRICULADOS LOS SIGUIENTES ESTABLECIMIENTOS:

NOMBRE : ACEITES Y GRASAS VEGETALES

MATRICULA NO : 00011336 DE 28 DE MARZO DE 1972

RENOVACION DE LA MATRICULA : EL 26 DE MARZO DE 2009

ULTIMO AÑO RENOVADO : 2009

\*\*\*\*\*

NOMBRE : EL PURISIMO

MATRICULA NO : 00765998 DE 20 DE FEBRERO DE 1997

RENOVACION DE LA MATRICULA : EL 26 DE MARZO DE 2009

ULTIMO AÑO RENOVADO : 2009

\*\*\*\*\*

CERTIFICA:

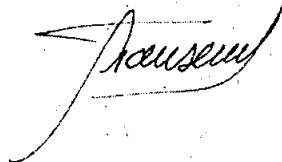
DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO POR LA LEY 962 DE 2005, LOS ACTOS DE REGISTRO AQUI CERTIFICADOS QUEDAN EN FIRME CINCO (5) DIAS HABILES DESPUES DE LA FECHA DE INSCRIPCION, SIEMPRE QUE NO SEAN OBJETO DE RECURSOS EN LA VIA GUBERNATIVA.

\* \* \* EL PRESENTE CERTIFICADO NO CONSTITUYE PERMISO DE  
\* \* \* FUNCIONAMIENTO EN NINGUN CASO

EL SECRETARIO DE LA CAMARA DE COMERCIO,

VALOR : \$ 3,500

DE CONFORMIDAD CON EL DECRETO 2150 DE 1995 Y LA AUTORIZACION IMPARTIDA POR LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO, MEDIANTE EL OFICIO DEL 18 DE NOVIEMBRE DE 1996, LA FIRMA MECANICA QUE APARECE A CONTINUACION TIENE PLENA VALIDEZ PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES



ASSIGNMENTCESION

ADRIANA FERNANDA CRUZ SERNA

ADRIANA FERNANDA CRUZ SERNA

by means of this document assign(s) to

por medio de la presente cedo (cedemos) a

Aceites y Grasas Vegetales S.A. – ACEGRASAS S.A.

Aceites y Grasas Vegetales S.A. – ACEGRASAS S.A.

A company organized under the laws of

Una compañía organizada bajo las leyes de

Colombia

Colombia

Domiciled in

domiciliada en

Autopista Sur No. 57-21, Bogotá D.C., Colombia

Autopista Sur No. 57-21, Bogotá D.C., Colombia

all my (our) rights, title and interest in and to my (our)  
invention entitled and as fully set forth and described in:“LARD SUBSTITUTE FROM VEGETABLE FATS  
AND ITS PROCESS OF OBTENTION”todos mis (nuestros) derechos, título e interés sobre mi  
(nuestra) invención titulada y tal como describe en:“SUSTITUTO DE GRASA DE CERDO A PARTIR DE  
GRASA VEGETAL Y PROCESO DE OBTENCIÓN”So far as the Republic of Colombia is concerned and any  
other country in which the application is filed.en lo que concierne a la República de Colombia y cualquier  
otro país del mundo en donde se presente la solicitud.

Done and subscribed in

Dado y firmado en

On the 14<sup>th</sup> day of April of 2009

A los 14 días del mes de Abril de 2009

ADRIANA FERNANDA CRUZ SERNA

ADRIANA FERNANDA CRUZ SERNA

Signature of the inventors

Firma de los inventores

**COMPARECENCIA PERSONAL Y  
AUTENTICACION DE FIRMA Y HUELLA**

El Notario Treinta y Ocho (38)(E) del  
Circulo de Bogotá D.C. da fe que en el anterior  
escrito dirigido a:

fue presentado personalmente por: ADRIANA  
FERNANDA CRUZ SERNA  
quien exhibió la C.C. No. 52153734  
de BOGOTÁ y T.P. No. 114  
y manifestó que la firma y la huella que aparecen  
en el presente documento son suyas, y que acepta  
el contenido del mismo.

CC 52153734 B16

**14 ABR. 2009**

**CESAR AUGUSTO LIMA MUÑOZ**  
NOTARIA TREINTA Y OCHO (38)(E) INDICE DERECHO  
DEL ROGADO

**LEGALIZATION INSTRUCTIONS:** In order to duly legalize the attached assignment document, the signature of the inventor(s) must be authenticated by a notary public and legalized up to and including the Colombian Consul.

However, if apostille is available, you may use it in order to avoid the legalization through the Colombian Consul.

## SUSTITUTO DE GRASA DE CERDO A PARTIR DE GRASA VEGETAL Y PROCESO DE OBTENCIÓN

5

### CAMPO DE LA INVENCION.

La presente invención esta relacionada con la fabricación de sustitutos de grasa de origen animal especialmente cebo porcino para aplicación en la industria alimentaria mediante bases grasas de origen vegetal con ventajas nutricionales en la reducción de ácidos grasos saturados, bajo en ácidos grasos trans y con contenido de ácidos grasos omega 3 (ALA, alfa linolénico), enfocados a la industria cárnica y de panificación.

### ANTECEDENTES DE LA INVENCION

En la actualidad los productos fabricados para la industria cárnica como son salchichas, salchichones, hamburguesas y toda clase de embutidos son producidos a partir de carnes de cerdo, res y pollo, en las cuales viene incorporado un porcentaje de grasa animal que le confiere al producto parte de sus características funcionales y sensoriales.

Es bien sabido que este tipo de grasas de origen animal contiene ciertas proporciones de ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans y colesterol, los cuales consumidos en exceso son perjudiciales para la salud.

Se han realizado al respecto diferentes estudios de la sustitución de esta grasa animal por otras fuentes de grasas de origen vegetal tratando de llegar a la misma funcionalidad.

En la patente US 1,446,004 de Ellis, se hace referencia a un sustituto de grasa animal que consiste en hidrogenación hasta un 80% de saturación de aceites de coco y palmiste mezclados con otra proporción de aceites líquidos provenientes de maní o nueces brasileras para obtener un producto de características similares a dicha grasa. Este es un producto parcialmente hidrogenado el cual no esta libre de ácidos grasos trans. Así mismo es conocido que los aceites de coco y palmiste tienen un contenido alto de ácidos grasos saturados de tal forma que este producto no presenta ventajas a nivel de salud y nutrición.

En el estudio publicado por Ambrosiadis, J., et. al., en el Internacional Journal Foodscience Technology (1996), se efectuaron ensayos con aceites de origen vegetal (soya, girasol, algodón y maíz) para sustitución de grasa en salchicha de res y salamis arrojando una buena estabilidad de la emulsión pero con algunos inconvenientes de firmeza, luminosidad y color del producto terminado.

55

En el artículo publicado publicado por Tan. S. S., et. al., titulado "Chemical, physical and sensory properties of chicken frankfurters substituted with palm fats" (Internacional Journal Food Science Nutrition v. 52 de 2001) se hace referencia al uso

de aceites de palma en la sustitución de grasa para salchicha de pollo, obteniendo cambios significativos en cuanto al color (rojo, amarillo) y luminosidad del producto terminado.

5

En el artículo titulado "sustitución de lardo por grasa vegetal en salchichas" de Rueda et. al., se menciona la incorporación de pasta de aguacate a la cual se añaden dos inhibidores para evitar el oscurecimiento enzimático del producto final. En este trabajo se ha efectuado la incorporación de aceite de aguacate como grasa vegetal que conforma el sistema de emulsión de proteína grasa, sin embargo se encontraron algunas diferencias en luminosidad con respecto a las muestras de control. A pesar de que hubo un cierto nivel de aceptación (50%) por parte del consumidor se modificaron algunas de las características sensoriales (color verde y brillo-luminosidad menor) estándar en este tipo de producto.

20 En el artículo titulado "Utilization of interesterified oil blends in the production of frankfurters" de Emin Öxvural y Halil Vural, 2008; se presenta un estudio cuyo objetivo es el reemplazo de la grasa vacuna para productos cárnicos con mezclas de aceites vegetales interesterificados. Los resultados obtenidos en los diferentes tratamientos muestran algunos perfiles cercanos al perfil de la grasa animal con algunas reducciones en el nivel de saturados cercanos a un 10%. Sin embargo en este estudio no se trabajó la incorporación de ácidos grasos omega 3 en su composición final ni se hace referencia a los contenidos bajos de ácidos grasos trans en los productos, además del hecho claro de que este trabajo se hizo con base en grasa de vacunos y no de porcinos como en la presente invención.

35 La publicación internacional WO 2008/047012 A2 de Gaud y Alfos, se presenta una invención relacionada con un sustituto de grasa animal a partir de aceite de palma y sus fracciones parcialmente hidrogenadas en mezcla con otros aceites de origen vegetal (aceite de colza, oliva, maíz, soja y sésamo) pero con niveles de trans entre un 4% y 7 % lo cual hace de éste un producto menos saludable que el desarrollado para la presente invención.

Se conoce además de la aplicación de la grasa de cerdo en productos de panadería como por ejemplo hojaldres, galletas y tortas en los cuales esta grasa ha tenido buena aceptación.

45

#### BREVE RESUMEN DE LA INVENCION

La presente invención se relaciona con un sustituto de grasa porcina el cual se obtiene a partir de productos de aceite de palma y sus fracciones opcionalmente hidrogenados de manera completa y de aceites monoinsaturados y/o poliinsaturados (aceite de canola, aceite de girasol y/o cartamo, aceite de girasol alto oléico y/o cartamo alto oleico, aceite de soja, aceite de oliva) los cuales son posteriormente modificados químicamente mediante la interesterificación para obtener un producto con perfiles de fusión y curva de sólidos similares a la grasa porcina con contenidos de ácidos grasos saturados más bajos entre el 30 - 40%, contenido de ácidos grasos trans menor del 2%, libre de colesterol y con la presencia de ácidos grasos

omega 3 (ALA, alfa-linolénico), presentando una ventaja nutricional con respecto de los productos existentes en el mercado.

5 La presente invención suministra una base grasa de origen vegetal de mejor valor nutricional que la grasa de cerdo con muy buen desempeño para la fabricación de productos embutidos en el que su comportamiento con los demás componentes base carnes de origen bovino y de pollo, almidones modificados, concentrados  
10 proteicos, sales y condimentos, presenta una excelente incorporación y emulsificación así como unas características sensoriales de producto final de acuerdo con lo requerido para este tipo de productos como son jugosidad, luminosidad, textura, color, sabor y olor.

15 Objetivos y ventajas adicionales de la invención presente se harán más evidentes en la descripción de las tablas, la descripción detallada de la invención y las reivindicaciones.

20 La presente invención también encuentra aplicación en panadería donde el sustituto de grasa de cerdo presenta ventajas funcionales similares a las que se han obtenido con el uso de manteca de cerdo. El empleo de este sustituto hasta donde se ha encontrado muestra un desempeño adecuado en la industria  
25 panadera.

#### DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA INVENCION

El objeto de la presente invención es obtener un producto graso  
30 que tenga una cantidad más baja de grasa saturada que el de una grasa proveniente del tocino de cerdo, ácidos grasos omega 3 y un bajo nivel de ácidos grasos trans, buenas propiedades organolépticas y desempeño funcional similar al de una base grasa de origen porcino que permitan su aplicación como  
35 ingrediente en la industria de los embutidos en productos como salchichas, salchichones, salamis y demás productos de la industria cárnica donde el tocino es usado.

40 El sustituto de grasa de cerdo de la presente invención se caracteriza por tener en su composición una mezcla de aceites de mediana saturación como son el aceite de palma y sus fracciones opcionalmente hidrogenados sin formación de ácidos grasos trans, en dicha reacción los cuales están en un rango del 10% al 50%,  
45 preferiblemente entre un 20% y un 40% y mas preferible entre un 25% y un 35%; con aceites monoinsaturados y/o polinsaturados del tipo canola, aceite de girasol y/o cartamo, aceite de girasol alto oleico y/o aceite de cartamo alto oleico, aceite de soja, aceite de oliva, los cuales pueden estar en un rango del  
50 50% al 90%, preferiblemente entre un 60 y% un 80% y mas preferible entre el 65% y el 75% , estos pueden ser o no ser posteriormente modificados químicamente mediante el proceso de interesterificación.

55 Esta base grasa se caracteriza porque su composición química contiene un nivel de ácido esteárico C18:0 del 10% al 25 %, preferiblemente entre un 12% a un 20% de ácido esteárico C18:0 y

mas preferiblemente entre un 13% y un 18% de acido esteárico C18:0.

5 Esta base grasa está caracterizada también porque en su composición química contiene un nivel de ácidos grasos saturados comprendida entre un 30% y 40%, preferiblemente entre un 32% y 38% y más preferiblemente entre un 33% y 36%. Adicional esta base grasa comprende una proporción de ácidos grasos omega 3 (ALA, alfa linolénico) entre un 2% y 6% y un contenido de ácidos grasos trans menor del 2%.

15 La curva característica del perfil de sólidos de esta base grasa usando el método IUPAC 2.150a está entre los siguientes rangos: 10°C entre el 10% y el 30%; a 20°C entre el 5% y el 20%; a 30°C entre el 2% y el 10%. Adicionalmente el punto de fusión de esta base grasa determinado por el método AOCS Cc 2-31 está entre 34 y 39°C.

20 El producto graso de la presente invención en su modalidad preferida comprende las siguientes etapas:

25 (a) Fraccionamiento del aceite de palma R.B.D. (refinado, blanqueado y desodorizado) mediante una cristalización dinámica a una temperatura en el rango de 16°C a 20 °C, (b) un segundo fraccionamiento de la estearina obtenida en la etapa anterior mediante una cristalización dinámica a una temperatura entre 36°C y 46°C;

30 (c) Hidrogenación a saturación total el aceite de palma en un reactor presurizado con atmósfera de hidrógeno a una presión entre 68,95 y 137,9 KPa (10-20 psi) y a una temperatura entre 160°C y 180°C con adición de catalizador de níquel en una proporción de 0,1 y 0,4% hasta obtener un índice de yodo menor de 2, donde posteriormente el aceite es filtrado, y blanqueado.

40 Mezcla de los aceites de palmas obtenidos en las etapas previas (a) y/o (b) y/o (c) con adición de los aceites bajos en saturados y altos en ácidos grasos poliinsaturados y/o monoinsaturados.

45 Redistribución de los ácidos grasos en los triglicéridos de la mezcla mediante el proceso de interesterificación generando un cambio en las características de fusión, perfil de sólidos y cristalización adecuados para el propósito de la invención.

50 Filtración del catalizador y los subproductos, refinación, blanqueo y desodorización de la mezcla interesterificada para obtención del producto final R.B.D (refinado, blanqueado y desodorizado).

55 Cristalización y empaque del producto en un intercambiador de calor de superficies raspadas.

Se ha encontrado que el producto de la invención es muy adecuado como materia prima grasa para la elaboración de productos

alimenticios tales como salchichas, salchichones, salamis y toda clase de productos de la industria cárnica.

5 A continuación aparecen algunos ejemplos de las bases grasas en los que se aprecian las características de la invención:

Ejemplo 1.

- 10 - (1)Se tomó aceite de palma RBD y se sometió a un proceso de fraccionamiento en un cristalizador dinámico con agitación hasta llegar a una temperatura final de 18°C y luego se filtró separando la oleína y la estearina obtenidas cada una en un tanque diferente. Posteriormente se sometió de nuevo la
- 15 estearina a un proceso de fraccionamiento en un cristalizador dinámico con agitación a una temperatura final de 44°C posteriormente se filtró separando de nuevo la oleina y la estearina en tanques diferentes, esta última estearina se tomó para la mezcla del ejemplo.
- 20 - (2)Se tomó aceite de palma RBD y se hidrogenó a saturación total con un índice de yodo menor de 2, luego se filtró el catalizador del producto y se efectuó blanqueo de la grasa obtenida.
- 25 - (3)Posteriormente se efectuó una mezcla de la estearina final (1) junto con el aceite hidrogenado completamente (2) y la adición de aceite de canola RBD y aceite de girasol RBD en las siguientes proporciones:
  - (1) 12%
  - (2) 15%
  - Aceite de canola 33%
  - 30 Aceite de girasol 40%
- 35 - Esta mezcla se sometió a una aleatorización de ácidos grasos mediante una reacción de interesterificación química con adición de metóxido de sodio como catalizador al 0,2%, posteriormente se neutralizó la reacción y se efectuó el blanqueo, refinación y desodorización de esta grasa.
- Finalmente el producto refinado fue sometido al proceso de cristalización en un intercambiador de calor de superficies raspadas para ser empacado en cajas.

40 Los resultados se muestran a continuación en la tabla 1.1

| ANALISIS FISICOQUIMICO | RESULTADOS    |
|------------------------|---------------|
| Punto de fusión, °C    | 37,7          |
| Solid Fat Content, SFC |               |
| N10                    | 17,1          |
| N20                    | 9,6           |
| N25                    | 7,4           |
| N30                    | 4,6           |
| N35                    | 2,8           |
| N40                    | 0             |
|                        | Porcentaje, % |
| C12:0 Acido laúrico    | 0,2           |
| C14:0 Acido mirístico  | 0,4           |
| C16:0 Acido palmítico  | 19,1          |
| C18:0 Acido esteárico  | 13,2          |
| C18:1 Acido oleico     | 33,2          |
| C18:1 Trans            | 0             |
| C18:2 Acido linoléico  | 29,4          |

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| C18:2 Trans                      | 0,9  |
| C18:3 Acido linolénico (omega 3) | 2,2  |
| C18:3 Trans                      | 0,9  |
| C20:0                            | 0,5  |
| C20:1                            | 0    |
| Total saturados (SAFA)           | 33,4 |
| Total monoinsaturados (MUFA)     | 33,2 |
| Total polinsaturados (PUFA)      | 33,4 |

Tabla 1.1 Resultados base grasa del Ejemplo 1

Ejemplo 2.

- 5
- (1)Se tomó aceite de palma RBD y se hidrogenó a saturación total con un índice de yodo menor de 2, luego se filtró el catalizador del producto y se efectuó blanqueo de la grasa obtenida.
- 10
- (2)Posteriormente se efectuó una mezcla del aceite de palma completamente hidrogenado(1) en un 30% junto con la adición de aceite de canola RBD en un 70%.
- 15
- Esta mezcla se sometió a una aleatorización de ácidos grasos mediante una reacción de interesterificación química con adición de metóxido de sodio como catalizador al 0,2%, posteriormente se neutralizó la reacción y se efectuó el blanqueo, refinación y desodorización de esta grasa.
- 20
- Finalmente el producto refinado fue sometido al proceso de cristalización en un intercambiador de calor de superficies raspadas para ser empacado en cajas.

Los resultados se muestran a continuación en la tabla 1.2

| ANALISIS FISICOQUIMICO           | RESULTADOS    |
|----------------------------------|---------------|
| Punto de fusión, °C              | 38,3          |
| Solid Fat Content, SFC           |               |
| N10                              | 21,2          |
| N20                              | 11,1          |
| N25                              | 7,4           |
| N30                              | 4,5           |
| N35                              | 2,5           |
| N40                              | 0             |
|                                  | Porcentaje, % |
| C12:0 Acido láurico              | 0,2           |
| C14:0 Acido mirístico            | 0,4           |
| C16:0 Acido palmítico            | 16,3          |
| C18:0 Acido esteárico            | 18,3          |
| C18:1 Acido oleico               | 41,9          |
| C18:1 Trans                      | 0             |
| C18:2 Acido linoléico            | 15,7          |
| C18:2 Trans                      | 0,5           |
| C18:3 Acido linolénico (omega 3) | 4,1           |
| C18:3 Trans                      | 1,2           |
| C20:0                            | 0,6           |
| C20:1                            | 0,8           |
| Total saturados (SAFA)           | 35,8          |
| Total monoinsaturados (MUFA)     | 42,7          |
| Total polinsaturados (PUFA)      | 21,5          |

Tabla 1.2 Resultados base grasa del Ejemplo 2

Ejemplo 3

5

Con las bases grasas del ejemplo 1 y 2 anterior se efectuaron aplicaciones cárnicas con sustitución de tocino de lomo en salchichón cocido los cuales tenían un porcentaje de grasa total de 27,5% a fin de evaluar diferentes porcentajes de sustitución con 3 repeticiones cada uno frente al resultado final de los salchichones en parámetros como textura, pH, nitritos, aspecto, color olor, sabor. Los resultados se muestran en las tabla 1.3

10

| ENSAYO         | pH  | NITRITOS | ASPECTO | COLOR  | OLOR    | SABOR    | TEXTURA |
|----------------|-----|----------|---------|--------|---------|----------|---------|
| TOCINO         | 6.0 | ++       | Normal  | Pálido | A grasa | A grasa  | Masuda  |
| 50%ejemplo1    | 6.1 | +++      | Normal  | Pálido | Normal  | Insípido | Masuda  |
| 75%ejemplo1    | 6.1 | ++       | Normal  | Pálido | A grasa | A grasa  | Masuda  |
| 100%ejemplo1   | 6.0 | ++       | Normal  | Pálido | Normal  | Insípido | Masuda  |
| 50% ejemplo2   | 6.0 | +++      | Normal  | Pálido | Normal  | Insípido | Masuda  |
| 100%ejemplo2   | 6.0 | +++      | Normal  | Pálido | Normal  | Insípido | Masuda  |
| 75% ejemplo2   | 6.0 | ++       | Normal  | Pálido | A grasa | A grasa  | Masuda  |
| Tocino fundido | 6.0 | ++       | Normal  | Pálido | A grasa | A grasa  | Masuda  |

Tabla 1.3 Resultados de pruebas efectuadas a los salchichones con diferentes grados de sustitución.

15

Estas características muestran el desempeño adecuado de estas bases grasas ejemplo 1 y 2 en sustituciones entre el 50% - 100% respecto al producto elaborado con solo tocino de lomo donde inclusive la parte organoléptica de residuales grasos mejora en las sustituciones.

20

Se midieron también en texturómetro las variables de dureza y jugosidad las cuales son bastante importantes en el producto final.

25

|               | DUREZA | JUGOSIDAD |
|---------------|--------|-----------|
| TOCINO        | 8622   | 2275      |
| 50% Ejemplo1  | 8846   | 2343      |
| 75% Ejemplo1  | 9146   | 2341      |
| 100% Ejemplo1 | 8966   | 2225      |
| 50% Ejemplo2  | 9125   | 2307      |
| 75% Ejemplo2  | 8586   | 2274      |
| 100% Ejemplo2 | 7669   | 2175      |
|               |        |           |

Tabla 1.4 Resultados de dureza y jugosidad en pruebas efectuadas a los salchichones con diferentes grados de sustitución.

30

21

En ambas características de textura (dureza, jugosidad) se observa que los efectos de las sustituciones entre el 50% - 100% no presentan desviaciones críticas a las características deseadas en el producto final que afecten significativamente la calidad.

Los ejemplos 1 y 2 reproducen el comportamiento del tocino de lomo satisfactoriamente en cuanto a los atributos organolépticos y de textura así como los demás parámetros fisicoquímicos requeridos permitiendo reducir para esta aplicación el contenido de ácidos grasos saturados aportados por el tocino de lomo y mejorando también su valor nutricional con la presencia de ácidos grasos omega 3 (ALA, alfa-linolénico).

#### Ejemplo 4

Se realizó una prueba para la elaboración de tortillas en la cual se utilizó como base grasa el sustituto de manteca de cerdo de la presente invención. Para tal fin se tomaron porciones de harina de maíz (500 g), sal de cocina (2,5 g), polvo para hornear (2 g) y sustituto de grasa de cerdo (150 g) y agua caliente (80 g).

Se mezcló la harina, la sal y el polvo de hornear colocando en el centro el sustituto mezclando uniformemente la masa y agregando lentamente el agua hasta lograr la consistencia blanda requerida para la aplicación. Posteriormente se formaron las tortillas extendiendo con un rodillo las porciones de masa. Posteriormente se sometieron a cocción para observar las características finales del producto.

Se analizó la textura, la elasticidad, el color y sabor de las diferentes tortillas elaboradas con el sustituto de la presente invención observando propiedades y comportamientos muy similares a los mostrados por una tortilla fabricada con manteca de cerdo.

En una segunda aplicación se elaboraron unos croissants sustituyendo la manteca de cerdo de la fórmula por el sustituto de la invención para determinar su desempeño en este tipo de productos.

Se tomaron 1000 g de harina de trigo para panadería, 60 g de azúcar, 18 g de sal, 25 g de levadura y 180 g de sustituto de manteca de cerdo y 180 g de margarina para hojaldres y 360 g de agua.

Se mezcló la harina de trigo, la sal, el azúcar y el agua para lograr una masa inicial la cual se trabajó por un espacio de 15 minutos en una máquina amasadora, una vez lograda la textura requerida, se agregó la levadura y posteriormente la manteca de cerdo incorporándola gradualmente a la pasta formada. Posteriormente se cortaron triángulos de aproximadamente 50 a 60 g para iniciar el proceso de moldeado, enrollando los triángulos y estirándolos. Se hizo este procedimiento varias veces formando varias vueltas para obtener un producto adecuado. Se colocaron los croissants a fermentar por un espacio de 30 minutos a fermentar hasta lograr su crecimiento aproximado de unas tres veces su volumen. Finalmente se hornearon los croissants a una

22

temperatura de 190 - 200° C durante un tiempo aproximado de 20 minutos hasta que el producto tome el color dorado requerido.

5 Se analizaron los productos obtenidos sensorialmente a fin de comparar el desempeño del producto de la invención con el desempeño del producto tradicional, obteniendo propiedades y características similares en cuanto a formación de capas, textura y sabor del croissant fabricado.

10 Será evidente para un experto en la técnica que varias sustituciones y modificaciones se podrán hacer a la invención descrita aquí sin apartarse del alcance y del espíritu de la invención. La invención descrita aquí puede ser puesta en  
15 práctica adecuadamente en ausencia de cualquier elemento o elementos, limitación o limitaciones que no se describan específicamente aquí. Los términos y las expresiones que se han empleado son utilizados como términos y expresiones de la descripción y no pretenden limitar de ninguna manera la  
20 invención, pero se reconoce que son posibles varias modificaciones dentro del alcance de la invención. Así, se debe entender que aunque la presente invención se ha ilustrado mediante modalidades específicas y características opcionales, modificaciones y variaciones de los conceptos aquí descritos  
25 pueden ser hechas por una persona medianamente versada en la materia. Tales modificaciones y variaciones se considerarán dentro del alcance de esta invención.

30 Habiendo descrito la invención como antecede se declara como propiedad el contenido de las siguientes:

23

## REIVINDICACIONES

- 5 1. Sustituto de grasa de cerdo caracterizado porque comprende una mezcla de por lo menos dos de los siguientes aceites: aceite de palma y al menos uno de los siguientes aceites poliinsaturados y/o monoinsaturados: girasol y/o cártamo, canola, soya, oliva y girasol alto oleico y/o cártamo alto oléico.
- 10 2. El sustituto de grasa de cerdo de la reivindicación 1, caracterizado porque el aceite de palma puede comprender fracciones y/o hidrogenación completa.
- 15 3. El sustituto de grasa de cerdo de la reivindicación 2, caracterizado porque comprende aceite de palma y sus fracciones con y/o sin hidrogenación completa entre un 10% y un 50%.
- 20 4. El sustituto de grasa de cerdo de la reivindicación 2, caracterizado porque comprende aceite de palma y sus fracciones con y/o sin hidrogenación completa preferiblemente entre un 20% y un 40%.
- 25 5. El sustituto de grasa de cerdo de la reivindicación 2, caracterizado porque comprende aceite de palma y sus fracciones con y/o sin hidrogenación completa más preferiblemente entre un 25% y un 35%.
- 30 6. El sustituto de grasa de cerdo de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores caracterizado porque comprende una mezcla interesterificada de por lo menos dos de los siguientes aceites: aceite de palma y al menos uno de los siguientes aceites poliinsaturados y/o monoinsaturados: girasol, cártamo, canola, soya, oliva y girasol/cártamo alto oléico.
- 35 7. El sustituto de grasa de cerdo de la reivindicaciones 1 o 2, caracterizado porque comprende una mezcla de aceites polinsaturados y/o monoinsaturados que se encuentran en un rango entre el 50 % y el 90%.
- 40 8. El sustituto de grasa de cerdo de la reivindicaciones 1 o 2, caracterizado porque comprende una mezcla de aceites polinsaturados y/o monoinsaturados que se encuentran preferiblemente en un rango entre el 60 % y el 80%.
- 45

9. El sustituto de grasa de cerdo de la reivindicaciones 1 o 2, caracterizado porque comprende una mezcla de aceites polinsaturados y/o monoinsaturados que se encuentran más preferiblemente en un rango entre el 65 % y el 75%.
- 5 10. El sustituto de grasa de cerdo de la reivindicaciones 1 o 2, caracterizado porque comprende una proporción de ácidos grasos saturados entre un 30% y 40%.
- 10 11. El sustituto de grasa de cerdo de la reivindicaciones 1 o 2, caracterizado porque comprende preferiblemente una proporción de ácidos grasos saturados entre un 32% y 38%.
- 15 12. El sustituto de grasa de cerdo de la reivindicaciones 1 o 2, caracterizado porque comprende más preferiblemente una proporción de ácidos grasos saturados entre un 33% y 36%.
- 20 13. El sustituto de grasa de cerdo de la reivindicaciones 1 o 2 caracterizado porque su composición química contiene un nivel de ácido esteárico C18:0 del 10% al 25 %, preferiblemente entre un 12 a un 20% de ácido esteárico C18:0 y mas preferiblemete entre un 13% y un 18% de ácido estérico C18:0.
- 25 14. El sustituto de grasa de cerdo de la reivindicaciones 1 o 2, caracterizado porque comprende una proporción de ácidos grasos omega 3 (ALA, alfa-linolénico) entre un 2 y 6%.
- 30 15. El sustituto de grasa de cerdo de la reivindicaciones 1 o 2, caracterizado porque comprende una proporción de ácidos grasos trans menor o igual al 2%.
- 35 16. El sustituto de grasa de cerdo de la reivindicaciones 1 o 2, caracterizado porque comprende un perfil de sólidos a 10°C entre el 10% y el 30%; a 20°C entre el 5% y el 20%; a 30°C entre el 2% y el 10%, y un punto de fusión entre 34°C a 39°C.
- 40 17. Procedimiento para la fabricación de un sustituto de grasa de cerdo caracterizado porque comprende las siguientes etapas:
- 45 a- fraccionar el aceite de palma R.B.D.(refinado, blanqueado, desodorizado) mediante una cristalización dinámica a una temperatura en el rango de 16 a 20 °C;
- 50 b- fraccionar la estearina obtenida en la etapa anterior mediante una cristalización dinámica a una temperatura entre 36°C y 46°C;
- 55 c- hidrogenar a saturación total el aceite de palma en un reactor presurizado con atmósfera de hidrógeno a una presión entre 68,95 y 137,9 KPa (10-20 psi) y a una temperatura entre 160 y 180°C con adición de catalizador de níquel en una proporción de 0,1 y 0,4%; luego finalizar la reacción cuando se haya completado un índice de yodo menor de 2, posteriormente filtrar el catalizador y blanquear el aceite;
- d- mezclar los aceites de palmas obtenidos en las etapas previas (a) y/o (b) y/o (c) con adición de los aceites polinsaturados y/o monoinsaturados;

- 5 e- efectuar un proceso de interesterificación en el cual los ácidos grasos sean redistribuidos dentro de los triglicéridos de la mezcla;
  - f- efectuar la filtración, blanqueo, refinación y desodorización de la mezcla interesterificada para obtención del producto R.B.D. (refinado, blanqueado, desodorizado);
  - 10 g- cristalizar y empacar el producto en un intercambiador de calor de superficies raspadas.
18. Uso del sustituto de grasa de cerdo en fabricación de productos de la industria cárnica donde el tocino es reemplazado
- 15 para la fabricación de embutidos tipo salchichas, salchichones, salamis, jamones y mortadelas.
- 
19. Uso del producto sustituto de grasa de cerdo en
- 20 aplicaciones de panificación como galletas, hojaldres, panes, ponqués y tortillas en la elaboración de los productos mencionados.
- 
- 25
- 
- 30
- 
- 35
- 
- 40
- 
- 45
- 
- 50
- 
- 55

26

5

## RESUMEN DE LA INVENCION

10 La presente invención esta relacionada con la fabricación de  
sustitutos de grasa de cerdo que comprenden una mezcla de por lo  
menos dos de los siguientes aceites: aceite de palma y al menos  
uno de los siguientes aceites poliinsaturados y/o  
15 monoinsaturados: girasol y/o cártamo, canola, soya, oliva y  
girasol alto oleico y/o cártamo alto oléico. Este sustituto  
tiene aplicación en productos cárnicos y de panadería.

20

25

DDS/BOGDMS-133488-V1-P2008\_000419-0100.DOC

30

27

|                                                                                                                                      |                    |                                                                                                                                                           |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <br><b>Industria y Comercio</b><br>SUPERINTENDENCIA |                    | <b>SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO</b><br><b>DIVISION DE NUEVAS CREACIONES</b><br>EXTRACTO PARA PUBLICACIÓN<br>SOLICITUD DE PATENTE DE INVENCION |           |
| (21) N° de solicitud:                                                                                                                |                    | (51) Int Cl:                                                                                                                                              |           |
| 22) Fecha de solicitud:                                                                                                              |                    | (71) Solicitante(s) Aceites y Grasas Vegetales S.A. Acegrasas S.A.                                                                                        |           |
| (30) Prioridad                                                                                                                       | (31) No. Prioridad | 32) Fecha                                                                                                                                                 | (33) País |
|                                                                                                                                      |                    | (72) Inventor(es) CRUZ SERNA. Adriana Fernanda                                                                                                            |           |
|                                                                                                                                      |                    | (74) Apoderado: ALVARO CORREA ORDOÑEZ                                                                                                                     |           |
| (54) Título: SUSTITUTO DE GRASA DE CERDO A PARTIR DE GRASA VEGETAL Y PROCESO DE OBTENCION                                            |                    |                                                                                                                                                           |           |

Reivindicación(es):

1. Sustituto de grasa de cerdo caracterizado porque comprende una mezcla de por lo menos dos de los siguientes aceites: aceite de palma y al menos uno de los siguientes aceites poliinsaturados y/o monoinsaturados: girasol y/o cártamo, canola, soya, oliva y girasol alto oleico y/o cártamo alto oléico.



**Industria y Comercio**

**SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

**DIVISION DE NUEVAS CREACIONES**

**TARJETA ARCHIVO PROPIETARIOS**

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

(21) N° de solicitud:

(22) Fecha de solicitud:

(51) Clasificación Internacional:

(71) Solicitante(s) Aceites y Grasas Vegetales S.A. Acegrasas S.A.

(72) Inventor(es) CRUZ SERNA, Adriana Fernanda

(74) Apoderado: ALVARO CORREA ORDOÑEZ

(30) Prioridad

(31) *No. Prioridad*

(32) *Fecha*

(33) *País*

(85) Fecha inicio fase nacional:

(87) Publicación internacional

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

Fecha:

Fecha de presentación de la solicitud:

N° publicación:

No. de solicitud

(54) Título: SUSTITUTO DE GRASA DE CERDO A PARTIR DE GRASA VEGETAL Y PROCESO DE OBTENCION

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                    |                                                                                                                            |                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| <br><b>Industria y Comercio</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                    | <b>SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO</b><br><b>DIVISION DE NUEVAS CREACIONES</b><br><b>TARJETA ARCHIVO TEMATICO</b> |                                            |
| SUPERINTENDENCIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                    | PATENTE DE INVENCION <input checked="" type="checkbox"/>                                                                   | PCT <input type="checkbox"/>               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                    | MODELO DE UTILIDAD <input type="checkbox"/>                                                                                | DISEÑO INDUSTRIAL <input type="checkbox"/> |
| (21) N° de solicitud:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                    | (22) Fecha de solicitud:                                                                                                   |                                            |
| (51) Clasificación Internacional:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                    |                                                                                                                            |                                            |
| (71) Solicitante(s) Aceites y Grasas Vegetales S.A. Acegrasas S.A.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                    |                                                                                                                            |                                            |
| (72) Inventor(es) CRUZ SERNA, Adriana Fernanda                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                    |                                                                                                                            |                                            |
| (74) Apoderado: ALVARO CORREA ORDOÑEZ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                    |                                                                                                                            |                                            |
| (30) Prioridad                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | (31) No. Prioridad | 32) Fecha                                                                                                                  | (33) País                                  |
| (85) Fecha límite inicio fase nacional:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                    | (87) Publicación internacional:                                                                                            |                                            |
| (86) Datos relativos a la presentación de la solíc. PCT                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                    | Fecha:                                                                                                                     |                                            |
| Fecha de presentación de la solicitud:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                    | No. Publicación :                                                                                                          |                                            |
| No. de solicitud                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                    |                                                                                                                            |                                            |
| (54) Título: SUSTITUTO DE GRASA DE CERDO A PARTIR DE GRASA VEGETAL Y PROCESO DE OBTENCION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                    |                                                                                                                            |                                            |
| (57) Resumen: La presente invención esta relacionada con la fabricación de sustitutos de grasa de cerdo que comprenden una mezcla de por lo menos dos de los siguientes aceites: aceite de palma y al menos uno de los siguientes aceites poliinsaturados y/o monoinsaturados: girasol y/o cártamo, canola, soya, oliva y girasol alto oleico y/o cártamo alto oleico. Este sustituto tiene aplicación en productos cárnicos y de panadería. |                    |                                                                                                                            |                                            |



# Industria y Comercio

## SUPERINTENDENCIA

Delegatura de Propiedad Industrial  
División de Nuevas Creaciones

### REQUISITOS NECESARIOS PARA PRESENTACIÓN Y AGILIZACIÓN DEL TRAMITE

|                                                                                                             | USUARIO | RADICADOR |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------|
| PATENTE DE INVENCION <input checked="" type="checkbox"/> MODELO DE UTILIDAD ( )                             | ( )     | ( )       |
| -Indicación de que se solicita la concesión de una patente.                                                 | (X)     | ( )       |
| -Datos de identificación del solicitante o de la persona que se presenta la solicitud.                      | (X)     | ( )       |
| -Descripción de la invención.                                                                               | (X)     | ( )       |
| -Dibujos de ser estos pertinentes.                                                                          | (X)     | ( )       |
| -Comprobante de Pago de las tasas establecidas.                                                             | (X)     | ( )       |
| COMPLETA <input checked="" type="checkbox"/> INCOMPLETA                                                     | ( )     | ( )       |
| DISEÑO INDUSTRIAL ( )                                                                                       |         |           |
| -Indicación de que se solicita el registro de Diseño Industrial.                                            | ( )     | ( )       |
| -Datos de identificación del solicitante o de la persona que se 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 Diseño Industrial.                                            | ( )     | ( )       |
| -Datos de identificación del solicitante o de la persona que se presenta la solicitud.                      | ( )     | ( )       |
| -Representación gráfica del Esquema Trazado.                                                                | ( )     | ( )       |
| -Comprobante de Pago de las tasas establecidas.                                                             | ( )     | ( )       |
| COMPLETA ( ) INCOMPLETA                                                                                     | ( )     | ( )       |

Firma Responsable:

Fecha:

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 09-041670- -00000-0000

Fecha: 2009-04-24 15:45:40 Dep. 2020 NUECREACION  
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO  
Act. 411 PRESENTACION Folios: 27

**REPUBLICA DE COLOMBIA**  
**SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Folio 31

2020  
Bogotá D.C.,

Doctor(a)  
CORREA ORDOÑEZ ALVARO  
Apoderado(a) y/o Representante de  
ACEITES Y GRASAS VEGETALES S.A. ACEGRASAS S.A.

|            |                        |
|------------|------------------------|
| REFERENCIA | Radicación No. 9 41670 |
|            | Trámite 2              |
|            | Evento 1               |
|            | Actuación 416          |
|            | Oficio No. 8337        |
|            | 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 24 del mes de octubre de 2010.

Cúmplase  
Dado en Bogotá DC,

05 JUN. 2009

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

jfernand