

8



Organización y
Digitalización CSA Ltda

Q



AL
RGF

Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

Delegatura de Propiedad Industrial
División de Nuevas Creaciones

SOLICITUD
PATENTE DE INVENCION

09-67834

21. EXPEDIENTE No.

54. TÍTULO

51. CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL

A 23 L 1/31 ; A 23 J 1/02
A 23 L 1/317

71. SOLICITANTE

DOMICILIO

74. APODERADO

22. BOGOTÁ, D. C.,

PETITORIO



Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 09-067834- -00000-0000

Fecha: 2009-07-01 14:05:10 Dep. 2020 NUECREACIONE
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 411 PRESENTACION Folios: 17

FORMULARIO ÚNICO DE SOLICITUD DE PATENTE

SOLICITUD DE:

1

☒ Patente de Invención

☐ Patente de Modelo de Utilidad

2

SOLICITANTE

Nombre: ARTURO VASQUEZ VALENCIA
UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA.

Dirección: Carrera 2 B No 26-64

Nacionalidad o Domicilio: Colombiano

Lugar de Constitución:

Teléfono: 8869733

Fax: 8732554

E- mail: arvaszooc@hotmail.com

IDENTIFICACION

☒ C.C.

☐ NIT

☐ C.E.

☐ Otro

Cual

Número 79346068 de Bogotá

3

REPRESENTANTE O APODERADO

Nombre: ADOLFO MIGUEL POLO SOLANO

Dirección: Diagonal 28 No 20-29

Teléfono: 8732519

Fax: 8732554

E- mail: adolpolos@yahoo.com

IDENTIFICACION

☒ C.C.

☐ NIT

☐ C.E.

☐ Otro

Cual

Númer 13.880.881 Barrancaberr TP

4

INVENTOR (ES) (72)

Nombre: ARTURO VASQUEZ VALENCIA

Dirección: Carrera 2 B No 26-64 fusagasuga. cundinamarca

Nacionalidad o Domicilio: Colombia, fusagasuga

5

Título (54) FORMULACION, PROCESO Y PRODUCTO CARNICO A PARTIR DE CARNE PICADA
PROVENIENTE DE LAS EXTREMIDADES ANTERO POSTERIORES (CAÑAS) DE BOVINO
PRODUCTO RICO EN PROTEINA Y BAJO EN GRASA, ADICIONADO CON ALIÑOS Y ESPECIAS
NATURALES, SIN NINGUN PRESERVANTE QUIMICO PERJUDICIAL.

6

Número de reivindicaciones

6

7

Clasificación Internacional (51)

8

Prioridad

☐ SI ☐ NO

(33)País de Origen

(32) Fecha

(31) Número de Solicitud

9

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

☒ 6 meses

☐ 12 meses

☐ 18 meses

☐ Otro Cual

10

Comprobante de pago No.

11446820-1

Fecha 2009-07-01

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

11

Anexos

- ☒ Comprobante de pago de la tasa de presentación de la solicitud.
- ☐ Comprobante de pago de la tasa por concepto de excedente de palabras en la publicación.
- ☐ Comprobante de pago por reivindicación de prioridad.
- ☒ Documento que 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 cm.
- ☐ De ser el caso, información sobre otras solicitudes de patente o títulos obtenidos en el extranjero por el mismo titular o su causante, relacionadas parcial o totalmente con la invención de esta solicitud.

12

FIGURA CARACTERÍSTICA:**VER ANEXOS.**

13

Solicito la concesión de la patente

Nombre Adolfo Miguel Polo Solano
Adolfo
 C.E.N. 13.880.881

NOMBRE ADOLFO MIGUEL POLO SOLANO

FIRMA:


C.C. 13.880.881 Barranca TP

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

COLOMBIA

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

79346068

NUMERO

VASQUEZ VALENCIA

APELLIDOS

ARTURO

NOMBRES

SIRMA



FECHA DE NACIMIENTO 23-MAY-1965

BOGOTA D.C.

(CUNDINAMARCA)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.70 O+ M

ESTATURA G.S. RH SEXO

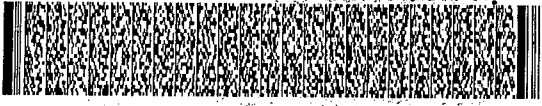
07-SEP-1983 BOGOTA D.C.

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADORA NACIONAL

ALBA PATRICIA BENDIGO LOPEZ

INDICE DERECHO



A-1500101-42111182-M-0079348068-20030709 00067 031900 01 137161931

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
13.880.881
NÚMERO
POLO BOLANO
LUGAR DE NACIMIENTO
ADOLFO MIGUEL
NOMBRES
FIRMA



FECHA DE NACIMIENTO 10-OCT-1951
BARRANCABERMEJA
(SANTANDER)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.65 0+ M
ESTATURA G.S. RH SEXO
21-ENE-1974 BARRANCABERMEJA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION
FIRMA REGISTRADOR



Indice Derecho

A-1500130-78540353-44-13880881-970804 043238815

REGISTRO NACIONAL DEL ESTADO CIVIL

Universidad de Cundinamarca
Sede Fusagasugá



RESOLUCIÓN N.º. ⁰⁰⁶₀₀₀ DE 2007

"POR LA CUAL SE HACE UN NOMBRAMIENTO" 006 000

EL CONSEJO SUPERIOR DE LA UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA, en uso de sus facultades legales y reglamentarias, en especial las conferidas por el artículo 10º del Acuerdo 010 de 2002 "Estatuto General" y por el Artículo 6º del Acuerdo 013 de 1996 "Estatuto Orgánico" de la Universidad de Cundinamarca y;

CONSIDERANDO

Que el artículo 66 de la Ley 30 de 1992, establece que el Rector será designado por el Consejo Superior de cada Universidad y que su designación, requisitos y calidades serán las definidas por los respectivos estatutos.

Que el artículo veinte (20) del Acuerdo 010 de 2002 "Estatuto General" modificado por el artículo primero del Acuerdo 027 de 2007, determina que "La designación del Rector la hará el Consejo Superior, para un periodo de cuatro (4) años, de conformidad con la reglamentación establecida por el Consejo Superior para el efecto".

Que el Consejo Superior por medio del Acuerdo No. 028 del 17 de septiembre de 2007 reglamentó el proceso de designación del Rector de la Universidad de Cundinamarca.

Que mediante el Acuerdo No. 029 del 17 de septiembre de 2007, el Consejo Superior estableció el cronograma para el proceso de designación de Rector de la Universidad de Cundinamarca, para el periodo institucional 2008 - 2011.

Que una vez adelantado todo el proceso, el Consejo Superior de la Universidad de Cundinamarca reunido en sesión del 20 de noviembre de 2007, procedió a designar al Rector para el periodo institucional 2008 - 2011, resultando designado el Doctor ADOLFO MIGUEL POLO SOLANO.

ACUERDA

ARTÍCULO PRIMERO: NOMBRAR al Doctor ADOLFO MIGUEL POLO SOLANO identificado con la cédula de ciudadanía No. 13.880.881 de Barrancabermeja (Santander), en el cargo de RECTOR de la Universidad de Cundinamarca, para el periodo institucional 2008 - 2011.

ARTÍCULO SEGUNDO: La presente Resolución rige a partir de la fecha de su expedición y surte efectos fiscales a partir de la posesión.

COMUNIQUESE Y CÚMPLASE

Dado en Bogotá D.C., a los ²⁰₂₀ NOV. 2007


PABLO ENRIQUE LEAL RUIZ
Presidente Consejo Superior Universitario
Delegado del Señor Gobernador


ADRIANO MUÑOZ BARRERA
Secretario Consejo Superior Universitario
Secretario General Universidad de Cundinamarca

Oficina Jurídica: CBP

5

19530

2

Continuación de la resolución "Por la cual se hace un reconocimiento institucional como universidad".

ARTICULO 2o.- Publíquese, por parte de la entidad interesada, en el Diario Oficial, o en un periódico de amplia circulación nacional, la parte decisoria de la presente resolución. Asimismo, dentro de los dos meses siguientes a la ejecutoria de este acto, protocolícese por escritura pública, el texto íntegro de la resolución y envíese, tanto a la Oficina Jurídica de este Ministerio como a la Subdirección Jurídica del ICES, sendos ejemplares de la publicación y de la escritura pública de protocolización.

ARTICULO 3o.- Contra la presente resolución proceda el recurso de reposición en los términos establecidos en el Código Contencioso Administrativo.

NOTIFIQUESE, PUBLIQUESE Y COMPLASE

Dada en Santafé de Bogotá, D.C. a 30 DIC. 1992

EL VICEMINISTRO DE EDUCACION ENCARGADO DE LAS
FUNCIONES DEL DESPACHO DEL MINISTRO DE EDUCA-
CION NACIONAL,

ORIGINAL FIRMADO POR:
RAFAEL ANTONIO ORDUZ MEDINA
RAFAEL ANTONIO ORDUZ MEDINA



LA SECRETARIA GENERAL,

ORIGINAL FIRMADO POR:
MARIA ELVIRA PEREZ FRANCO
SECRETARIA GENERAL

MARIA ELVIRA PEREZ FRANCO



MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL
SECRETARIA GENERAL
Es fiel copia tomada del original

6

19530

17 FEB 1993

30 DIC 1992 H: 3:35:00 pue

Por la cual se hace un reconocimiento institucional como universidad.

EL VICEMINISTRO DE EDUCACION ENCARGADO
DE LAS FUNCIONES DEL DESPACHO DEL
MINISTRO DE EDUCACION NACIONAL,
en ejercicio de sus atribuciones legales y en especial de las que
le confieren los Decretos 80 y 2747
de 1980, y

echa

CONSIDERANDO:

442

A'402.4

Que el representante legal del INSTITUTO UNIVERSITARIO DE CUNDINAMARCA-ITUC-, entidad de educación superior oficial, con domicilio en Fusagasugá (Cundinamarca), mediante oficio radicado en el INSTITUTO COLOMBIANO PARA EL FOMENTO DE LA EDUCACION SUPERIOR-ICFES-, el 30 de octubre de 1992, con el número 25560, solicitó de este Ministerio, por conducto de ese Instituto, el reconocimiento institucional como universidad;

Que la citada institución presentó la solicitud y la documentación exigida en el Decreto 2747 de 1980, con el lleno de los requisitos allí establecidos;

Que realizada la evaluación a la documentación presentada por el ITUC, para sustentar su solicitud, se comprobó que se reúnen los presupuestos señalados en los artículos 47 del Decreto Ley 80 de 1980 y 7o. del Decreto 2747 del mismo año;

Que la Junta Directiva del ICFES, previo sometimiento del asunto a su consideración por parte del Director General de dicho Instituto, conceptuó favorablemente sobre el reconocimiento solicitado, como consta en el acta 026 del 17 de diciembre de 1992;

Por lo expuesto,

RESUELVE:

ARTICULO 1o.- Otorgar el reconocimiento institucional como Universidad al INSTITUTO UNIVERSITARIO DE CUNDINAMARCA-ITUC-, con domicilio en Fusagasugá.

PARAGRAFO.- En consecuencia, una vez modificado el Estatuto General de la entidad, ésta se denominará UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA-UDEC-.

UN MAL
GENERAL
Unidad del Original

./.

7

Universidad de Cundinamarca
Sede Fusagasugá



ACTA DE POSESION No. 009 DE 2007

En la ciudad de Bogotá, D.C., a los veintinueve (29) días del mes de noviembre de dos mil siete (2007), en sesión del Consejo Superior y estando presente el doctor ADOLFO MIGUEL POLO SOLANO, identificado con la Cédula de Ciudadanía No. 13.880.881 de Barrancabermeja (Santander), se da inicio al Acto de Posesión del cargo como RECTOR de la Universidad de Cundinamarca para el periodo 2008-2011; dando así cumplimiento a la Resolución de Nombramiento No. 006 de fecha 20 de noviembre de 2007.

Que para tal efecto presentó los siguientes documentos:

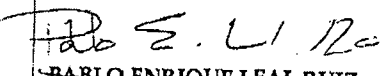
- Resolución No. 006 del 20 de noviembre de 2007
- Cédula de Ciudadanía No. 13.880.881 de Barrancabermeja (Santander)
- Certificado Judicial No. 17025633, expedido por el Departamento Administrativo de Seguridad - DAS- de fecha 21 de agosto de 2007.
- Certificado de Antecedentes Disciplinarios No. 7328522, expedido por la Procuraduría General de la Nación de fecha 25 de septiembre de 2007.
- Boletín de Responsables Fiscales No. 51 con corte a 15 de octubre de 2007, expedido por la Contraloría General de la República.
- Recibo de pago de los Derechos de Posesión de fecha 22 de noviembre de 2007, por valor de \$633.000.00.

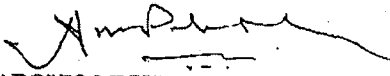
Declara el Posesionado bajo la gravedad de juramento no encontrarse incurso en inhabilidad, incompatibilidad, conflicto de interés y régimen de prohibiciones legales.

Cumplidos así los requisitos legales y actuando como Presidente del Consejo Superior el doctor PABLO ENRIQUE LEAL RUIZ, recibió del doctor ADOLFO MIGUEL POLO SOLANO, el juramento de rigor y por la gravedad de tal promesa prometió cumplir bien y fielmente con los deberes a su cargo, respetar y obedecer la Constitución y las Leyes de la República de Colombia, los Estatutos y Reglamentos de la Universidad de Cundinamarca.

La presente Acta surte efectos fiscales a partir de los cuatro (04) días del mes de diciembre de 2007.

En constancia se firma la presente Acta de Posesión tal como aparece.


PABLO ENRIQUE LEAL RUIZ
Presidente Consejo Superior
Delegado del Sr. Gobernador


ADOLFO MIGUEL POLO SOLANO
El Posesionado

WAG



Bogotá, 15 junio de 2009.

Señores:
Superintendencia de Industria y Comercio.
Bogotá.

Referencia: Documento para ceder derechos de invención

Respetados señores.

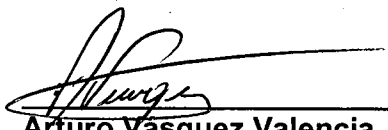
Yo ARTURO VASQUEZ VALENCIA identificado como aparece al pie de mi firma y con pleno uso de mis facultades legales y demás, en mi calidad de inventor de la invención con número interno IR14-AVV-001-2009 certifico o doy fe de:

1. Doy o cedo derechos a la UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA, en un cuarenta y nueve por ciento (49%) de la innovación con número IR14-AVV-001-2009 denominada: Formulación, proceso y producto carnico a partir de carne picada proveniente de las extremidades antero posteriores (cañas) de bovino. producto rico en proteína y bajo en grasa, adicionado con aliños y especias naturales, sin ningún preservante químico perjudicial.

La cual doy con todas sus implicaciones legales, innovación que será radicada por mi como solicitante de PATENTE en los próximos días ante ustedes.

Agradezco de antemano su atención, sin otro particular.

Cordialmente.


Arturo Vasquez Valencia.
CC No 79.346.068 de Bogotá.

CC: Archivo, UdeC.

FORMULACION, PROCESO Y PRODUCTO CARNICO A PARTIR DE CARNE PICADA PROVENIENTE DE LAS EXTREMIDADES ANTERO POSTERIORES (CAÑAS) DE BOVINO. PRODUCTO RICO EN PROTEINA Y BAJO EN GRASA, ADICIONADO CON ALIÑOS Y ESPECIAS NATURALES, SIN NINGUN PRESERVANTE QUIMICO PERJUDICIAL.

RESUMEN CON EL OBJETO Y FINALIDAD DE LA INVENCION.

La presente solicitud de invención proporciona una formulación, proceso y un producto carnico nuevo, dando uso y valor agregado, a un subproducto del sacrificio y beneficio del ganado vacuno, subproducto de bajo uso y poco valor comercial (comercializado como hueso), y generador de contaminación ambiental.

El nuevo producto carnico, es el resultado de una formulación, proceso definido y específico, mediante la selección de carnes, cocción, deshuesado, desgrasado, picado, adicionado y sazonado mediante especias y hiervas aromáticas para dar sabores específicos, adición de vitamina C, moldeado, porcionado, empacado, rotulado, control de calidad, almacenamiento y conservación; este producto resultante, tiene las siguientes características: Alto contenido proteico, bajo en grasa (1% - 5%), cero preservantes químicos, adicionado con compuestos bioactivos (especias, ajo, orégano, ají, hiervas aromáticas); todo esto da al producto carnico final, las características de un alimento dietético (Light); muy saludable y especialmente indicado para Obesos, diabéticos, hipertensos, hipoglicemicos, tercera edad, población en general.

DESCRIPCION DE LA INVENCION.

Actualmente en el Mercado no se encuentra un producto carnico que use como material prima las cañas, o porción Terminal de las extremidades antero posteriores del bovino (manos y pies); así mismo no hay en el mercado un producto carnico, alto en proteína, bajo en grasa (1% al 5%), con cero preservantes químicos. Los Obesos, diabéticos, hipertensos, hipoglicemicos, tercera edad, población en general, deben recurrir a productos muy costosos que cumplen a cabalidad con los requerimientos de un producto apto para el tipo de dieta que estos deben utilizar.

DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA INVENCIÓN.

La formulación, proceso y producto carnico, parte como **primera etapa** la selección de la materia prima, que son las extremidades antero posteriores del Bovino o CAÑAS así: Extremidades anteriores (manos) desde la articulación del carpo o denominada falsa rodilla hasta los dedos con sus respectivas falanges culminando en la falange distal; extremidades posteriores (pies) desde la articulación del tarso o conocida como corvejón, hasta los dedos y sus falanges culminando en la falange distal.

Como una **segunda etapa** se toma la materia prima seleccionada en la primera etapa, se pesa mediante una báscula apropiada, se efectúa una cocción en agua y sal mediante el uso de un recipiente apropiado de acero inoxidable caldera o caldero, posteriormente se deshuesa manualmente con el uso de pinzas y cuchillos, se desgrasa mediante un proceso de decantación en el mismo recipiente de cocción y posterior mente mediante centrifugado que permite eliminar los sobrantes de grasa, luego se efectúa un picado de manera manual a un tamaño de 1 a 2 centímetros, se procede a pesar nuevamente la mezcla.

Como una **tercera etapa**, se toma el producto salido de la etapa dos y se efectúa la formulación mediante un sazonado con entre el uno por ciento (1%) y el diez por ciento (10%) con una mezcla previamente pesada de: Sal, ajo, cebolla larga, cebolla cabezona, comino, laurel, tomillo, romero, orégano y curry.

Como **cuarta etapa**, se toma el producto de la tercera etapa y se le efectúa una cocción por 5 a 10 minutos en caldo desgrasado y el 5 % al 10% de cerveza.

Como **quinta etapa**, se toma el producto de la cuarta etapa, se escurre mediante un tamiz o lienzo blanco, se le agrega vitamina c en una concentración del cero coma cinco por ciento (0,5 %) al cinco por ciento (5%) y se mezcla todo de manera uniforme mediante el uso de un cutter o una batea de acero y dos cucharas de acero.

Como **sexta etapa**, se toma el material obtenido de la quinta etapa se prensa en un molde y se le efectúa una presión de 4 a 10 libras por un término de 5 a 12 horas.

Como **séptima etapa** para compactar se toma el caldo desgrasado de la etapa cuarta y se prepara una gelatina sin color ni sabor, esta gelatina liquida es agrada al material

obtenido en la sexta etapa de tal forma que selle todos los espacios vacíos dentro del moldeado.

Como **octava etapa**, se toma el producto de la séptima etapa, se efectúa el porcionado al que se quiera empacar así: presentación de 250 gramos, de 500 gramos y de cinco kilogramos. Se procede a efectuar el empacado mediante vinipel y por ultimo se rotula, se efectúa el control de calidad y el almacenamiento para su maduración y comercialización.

La formulación y el proceso en forma esencial es:

1. Recepción y selección de materias primas.
2. Cocción uno de materiales.
 - Cocción.
 - Deshuesado,
 - Desgrasado.
 - Picado
3. Formulación y sazonado.
4. Cocción dos.
5. Adición de vitamina c y mezcla.
6. Moldeado y prensado.
7. Compactado.
8. Porcionado, empacado y madurado con almacenamiento.

REIVINDICACIONES.

1. Formulación, proceso y producto carnico a partir de carne picada proveniente de las extremidades antero posteriores (cañas) de bovino. producto rico en proteína y bajo en grasa (1% AL 5%), adicionado con aliños y especias naturales, sin ningún preservante químico perjudicial, saludable para diabéticos, caracterizado porque comprende las etapas de:
 - a) Etapa de la selección de la materia prima, que son las extremidades antero posteriores del Bovino o CAÑAS así: Extremidades anteriores (manos) desde la articulación del carpo o denominada falsa rodilla hasta los dedos con sus respectivas falanges culminando en la falange distal; extremidades posteriores (pies) desde la articulación del tarso o conocida como corvejón, hasta los dedos y sus falanges culminando en la falange distal.
 - b) Segunda etapa se toma la materia prima seleccionada en la primera etapa, se pesa mediante una báscula apropiada y en esta subetapa se efectúan los siguientes subprocesos:
 - Una cocción en agua y sal mediante el uso de un recipiente apropiado de acero inoxidable caldera o caldero.
 - Deshuesado manualmente con el uso de pinzas y cuchillos.
 - Desgrasado mediante un proceso de decantación en el mismo recipiente de cocción y posterior mente mediante centrifugado que permite eliminar los sobrantes de grasa.
 - Picado de manera manual a un tamaño de 1 a 2 centímetros, se procede a pesar nuevamente la mezcla.
 - c) Tercera etapa, formulación mediante la toma el producto salido de la etapa dos y se efectúa un sazonado con entre el uno por ciento (1%) y el diez por ciento (10%) con una mezcla previamente pesada de: Sal, ajo, cebolla larga, cebolla cabezona, comino, laurel, tomillo, romero, orégano y curry.
 - d) Cuarta etapa, cocción dos tomando el producto de la tercera etapa y se le efectúa cocción por 5 a 10 minutos en caldo desgrasado y el 5 % al 10% de cerveza
 - e) Quinta etapa, adicción de vitamina c, se toma el producto de la cuarta etapa, se escurre mediante un tamiz o lienzo blanco, se le agrega vitamina c en una concentración del cero coma cinco por ciento (0,5 %) al cinco por ciento (5%) y se mezcla todo de manera uniforme mediante el uso de un cutter o una batea de acero y dos cucharas de acero.
 - f) Sexta etapa, moldeado y prensado tomando el material obtenido de la quinta etapa y se prensa en un molde y se le efectúa una presión de 4 a 10 libras por un término de 5 a 12 horas.
 - g) Séptima etapa, compactado tomando el caldo desgrasado de la etapa cuarta y se prepara una gelatina sin color ni sabor, esta gelatina liquida es agregada al material obtenido en la sexta de tal forma que selle todos los espacios vacíos dentro del molde.
 - h) Octava etapa, porcionado, empacado y madurado con almacenamiento, tomado el producto de la séptima etapa, se efectúa el porcionado al que se quiera

empacar así: presentación de 250 gramos, de 500 gramos y de cinco kilogramos. Se procede a efectuar el empackado mediante vinipel y por ultimo se rotula, se efectúa el control de calidad y el almacenamiento para su maduración y comercialización.

- 2 Formulación de la reivindicación 1, caracterizado porque la mezcla de carne cocida de un diámetro entre 1 y 2 centímetros, deshuesada, desgrasada y picada obtenida de las manos y pies (CAÑAS) después de efectuar en ellas las etapas uno y dos descritas en el proceso total.
- 3 Proceso y formulación de la reivindicación 2, caracterizada porque al material producto de reivindicación 1, es adicionado y sazonado con entre el 1% y el 10% de una mezcla compuesta por: sal, ajo, cebolla larga, cebolla cabezona, comino, laurel, tomillo, romero, orégano y curry.
- 4 Proceso de la reivindicación 3, caracterizado porque al material de la reivindicación 1-2, se le efectúa cocción por 5 a 10 minutos en caldo desgrasado y el 5 % al 10% de cerveza.
- 5 Proceso y formulación de la reivindicación 4, caracterizado porque al material obtenido en la reivindicación 1-3, es adicionado con vitamina c, se toma el producto de la cuarta etapa, se escurre mediante un tamiz o lienzo blanco, se le agrega vitamina c en una concentración del cero coma cinco por ciento (0,5 %) al cinco por ciento (5%) y se mezcla todo de manera uniforme mediante el uso de un cutter o una batea de acero y dos cucharas de acero.
- 6 Proceso de la reivindicación 5 caracterizado porque al material que se obtiene en la sexta etapa, se le efectúa un moldeado y prensado tomando el material obtenido de la quinta etapa y se prensa en un molde y se le efectúa una presión de 4 a 10 libras por un término de 5 a 12 horas.
- 7 Proceso de la reivindicación 6, caracterizado porque al material obtenido en séptima etapa, se compacta tomando el caldo desgrasado de la etapa cuarta y se prepara una gelatina sin color ni sabor, esta gelatina liquida es agradada al material obtenido en la reivindicación anterior de tal forma que selle todos los espacios vacíos dentro del molde.
- 8 El producto carnico obtenido en las anteriores reivindicaciones caracterizado por ser un producto carnico cocido y prensado con un contenido de proteína superior al 20 %, grasa igual o entre el 1 % al 5 %, sabor y olor característicos agradables, textura semidura, humedad entre el 55 y 65%, de color heterogéneo, sin preservantes químicos, adicionado con entre el cero coma cinco y el cinco por ciento (0,55-5%) de vitamina c.

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 09-067834- -00000-0000

Fecha: 2009-07-01 14:05:10

Dep. 2020 NUECREACION

Tra. 2 PATENTES

Eve. 1 REGDEPOSITO

Act. 411 PRESENTACION

Folios: 17

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 09 - 47,541
FECHA : JULIO 1 DE 2009

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PGO	Vr. PAGO
ARTURO VASQUEZ	CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	114668201	01/07/2009	542,000.00

***** 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. _____



Industria y Comercio

INDUSTRIA Y COMERCIO

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

TARJETA ARCHIVO TEMATICO

PATENTE DE INVENCION



PCT



MODELO DE UTILIDAD



DISEÑO INDUSTRIAL

(21) N° de solicitud:

(22) Fecha de solicitud: 01-07-2004

(51) Clasificación Internacional:

(71) Solicitante(s) ARTURO VÁSQUEZ ULOMCEIR
UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA

(72) Inventor(es) ARTURO VÁSQUEZ ULOMCEIR

(74) Agente:

(30) Prioridad

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

(85) Fecha inicio fase nacional:

(86) Datos relativos a la presentación de la solíc. PCT

Fecha de presentación de la solicitud:

No. de solicitud PCT/

(87) Publicación internacional:

Fecha:

No. Publicación : WO

FIGURA CARACTERISTICA

6 x 6 cm

(54) Título: FORMULACION, PROCESO Y PRODUCTO CARNICO A PARTIR DE CARNE PICADA
PREVENIENTE DE LAS EXTRACTIBILIDADES ANTEROPRACIONES (CARÑOS) DE BOVINO, PRODUCTO
RICO EN PROTEINAS, Bajas EN GRASAS, ADICIONADO CON ALIÑOS Y ESPECIAS NATURALES SIN NINGUN
PRESERVANTE QUIMICO

(57) Resumen: La presente solicitud de invencion prepara una formulacion, proceso
y un producto carnicos nuevos, dando uso y valor agregado a un subproducto
del sacrificio y beneficio del ganado bovino, subproducto de bajo uso y poco
valor comercial (conocido como carne) y generando contaminacion Ambiental

CONTINUA AL RESPALDO ...

El nuevo producto carnico, es el resultado de una fermentacion y procesamiento adecuado y especifico, mediante la Seleccin de Carnes, Coccion, desmenuado, desgrasado, frito, adicinado y sazonado mediante especias y hierbas aromticas. Para dar sabores especficos, adicinados en Vitamina C, Moldeado, prensado en polvo, Polvilado, control de calidad, almacenamiento y conservacin. Este producto resulta tener las siguientes caractersticas:

- Alto contenido proteico
 - bajo en grasa (1% - 5%)
 - Cero preservativos quimicos.
 - adicinado con extractos bioactivos (especias, ajo, orégano, etc. hierbas aromticas)
 - Rico en Vitamina C.
- Todo esto de el producto final, lo convierte en un producto Light, muy saludable y especial para combatir: Obesidad, Diabetes, Hipertensin, Hipoglucemia, Tercera edad.

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

PATENTE

☒

MODELO DE UTILIDAD

☐

DISEÑO INDUSTRIAL

☐

SOLICITANTE/S. RAZON SOCIAL O APELLIDOS Y NOMBRES

Arturo Vasquez Valencia y UNIVASISTOL Continuada

DOMICILIO

Carrera 2 B No. 26-64 Barrio San Fernando Puerto Rico

APODERADO

Asdrubal Miguel Polo Salazar

TITULO

Examinación proceso y producto como producto (CONS) de

Bovino

CLASIFICACION

EXPEDIENTE No.

FECHA DE SOLICITUD

01-07-2004

ROLLO MICROFILM

CERTIFICADO No.

FECHA DE CONCESION

VIGENCIA DESDE

HASTA

PRORROGA

CAMBIO DE NOMBRE

TRASPASO A

INVENTOR (ES)

Arturo Vasquez Valencia

OTROS



REQUISITOS MÍNIMOS PARA ADMISIÓN 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

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Fecha.



No. 09-067834- -00000-0000

Fecha: 2009-07-01 14:05:10 Dep. 2020 NUECREACIONE
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 411 PRESENTACION Folios: 17

Carretera 13 No. 27-00 Piso 5,7y10'

Conmutador: 3 82 0840

Fax: 3505220

E-mail: info@sic.gov.co

www.sic.gov.co

Bogotá D.C. - Colombia

REPUBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Folio 19

2020

Bogotá D.C.,

Doctor(a)

POLO SOLANO ADOILFO MIGUEL

Apoderado(a) y/o Representante de
VASQUEZ ARTURO

REFERENCIA

Radicación No. 9 67834

Trámite 2

Evento 1

Actuación 416

Oficio No. 8712

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, conforme lo establece el artículo 40 de la misma Decisión.

Siendo manifestación expresa del interesado, la solicitud no será publicada antes de los seis (6) meses contados a partir de la fecha de presentación, por lo tanto la publicación en este caso no se hará antes del día 01 del mes de enero de 2010.

Cúmplase

Dado en Bogotá DC,

12 8 AGO. 2009

ALIX CARMENZA CESPEDES DE VERGEL

Jefe de la división de Nuevas Creaciones

jfernand