

CONTRATO DE CESION

Conste por medio del presente documento, que entre los suscritos, a saber: de un lado **CONSUELO DEL PILAR ROJAS TOVAR**, domiciliada en Bogotá, D.C., mayor de edad, identificada como aparece al pie de su firma, quien obra, en su carácter de REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE de la sociedad NATURAL BODY CENTER legalmente constituida, conforme a las leyes de la República de Colombia, calidad que se demuestra con el certificado de existencia y representación legal que hace parte de éste contrato, quien en adelante se denominará "LA CESIONARIA" y de otro lado, el señor **FELIPE BUSTAMANTE** persona mayor de edad, con domicilio en BOGOTA identificado como aparece al pie de su firma, quien obra en nombre propio y quien en adelante y para todos los efectos, se denominará "EL CEDENTE", se ha suscrito el presente contrato de CESION DE DERECHOS PATRIMONIALES SOBRE EL DENOMINADO "PROCESO DE OBTENCION Y PRODUCTO DE MUFFIN DE QUESO SIN GLUTEN NI FIBRA" el cual se registrá por las cláusulas y consideraciones aquí estipuladas:

CONSIDERACIONES

Que el Señor **FELIPE BUSTAMANTE** que ahora se llamara EL CEDENTE recibió la fórmula del "PROCESO DE OBTENCION Y PRODUCTO DE MUFFIN DE QUESO SIN GLUTEN NI FIBRA" para su respectiva mejora y fabricación, de parte de la Señora **CONSUELO DEL PILAR ROJAS TOVAR**.

Que la señora **CONSUELO DEL PILAR ROJAS TOVAR** que ahora se llamara la CESIONARIA de manera libre y voluntaria entrega la formula al Señor Felipe Bustamante para realizar las mejoras respectivas., y decide retribuir económicamente y como única vez al Señor **FELIPE BUSTAMANTE** por las mejoras en la Formulación del "PROCESO DE OBTENCION Y PRODUCTO DE MUFFIN DE QUESO SIN GLUTEN NI FIBRA".

AMBAS PARTES reconocen:

PRIMERO: Que el señor **FELIPE BUSTAMANTE** perfecciono el "PROCESO DE OBTENCION Y PRODUCTO DE MUFFIN DE QUESO SIN GLUTEN NI FIBRA".

SEGUNDO: Que las Partes reconocen que LA CESIONARIA, de manera libre y voluntaria se encuentra interesada en reconocerle económicamente como única vez al CEDENTE, el perfeccionamiento de la formula y el proceso de fabricación.

TERCERO: Que las Partes reconocen que EL CEDENTE, ha manifestado su interés en CEDER de manera DEFINITIVA, todos sus derechos patrimoniales sobre la fórmula del "PROCESO DE OBTENCION Y PRODUCTO DE MUFFIN DE QUESO SIN GLUTEN NI FIBRA" y en las que en futuro llegue a desarrollar con la misma fórmula y proceso.

CUARTO: Que EL CEDENTE, luego de la firma del presente contrato de Cesión, podrá continuar fabricando producto bajo el "PROCESO DE OBTENCION Y

PRODUCTO DE MUFFIN DE QUESO SIN GLUTEN NI FIBRA" para la CESIONARIA, en las condiciones que se acuerdan en el contrato laboral.

QUINTO: Que EL CEDENTE, manifiesta que acepta que la FORMULA mejorada entregada por la cesionaria y su PROCESO una vez firmado este acuerdo, pertenecerá exclusivamente a LA CESIONARIA, quien a su vez podrá revelar dicha formulación a terceros, sin que EL CEDENTE pueda derivar de esos acuerdo erogación económica alguna.

SEXTO: Que EL CEDENTE, de manera directa o por intermedio de terceros, no podrá FABRICAR o ELABORAR, productos con la misma FORMULACION que cede en este contrato.

SÉPTIMO: Que las Partes acuerdan que EL CEDENTE, cede irrevocablemente, desde ahora a favor de LA CESIONARIA, o de quien ésta designe, cualquier derecho patrimonial que se derive en razón al "PROCESO DE OBTENCION Y PRODUCTO DE MUFFIN DE QUESO SIN GLUTEN NI FIBRA", y en las que en el futuro Llegue a desarrollar y que correspondan a la misma fórmula y proceso objeto de cesión. La CESIONARIA podrá desarrollar con base en "PROCESO DE OBTENCION Y PRODUCTO DE MUFFIN DE QUESO SIN GLUTEN NI FIBRA" que adquiere, toda clase de productos, y presentaciones que estime convenientes.

En consecuencia acuerdan las siguientes:

CLAUSULAS

PRIMERA. OBJETO: El objeto del Contrato hace referencia al compromiso de FELIPE BUSTAMANTE de CEDER todos sus derechos patrimoniales derivados de "PROCESO DE OBTENCION Y PRODUCTO DE MUFFIN DE QUESO SIN GLUTEN NI FIBRA" a favor de NATURAL BODY CENTER.

SEGUNDA. TÉRMINOS DE LA CESION: Por la celebración del presente contrato las Partes hacen las siguientes manifestaciones:

A. Manifestaciones de LA CESIONARIA:

1. LA CESIONARIA declara expresamente que está de acuerdo con las afirmaciones hechas en las consideraciones de este Contrato.

2. LA CESIONARIA, reconocerá como UNICA suma de dinero SIETE MILLONES DE PESOS M/cte (\$7.000.000) a EL CESIONARIO, de acuerdo con la forma de pago establecida en la Cláusula tercera del presente Contrato con el propósito de RECONCER así la Cesión realizada en su favor. Siempre que EL CEDENTE, le haga entrega de la FORMULA Y PROCESO POR ESCRITO, junto con los respectivos PROTOCOLOS, FICHA TECNICA y TABLA NUTRICIONAL, y sean validados por la persona establecida por EL CESIONARIO para dicho fin.

B. Manifestaciones de EL CEDENTE:

1. EL CEDENTE, declara expresamente que efectivamente la formula le fue entregada para su mejora, dando cumplimiento al objeto del contrato, Además manifiesta que está de acuerdo con las afirmaciones hechas en las consideraciones de este Contrato.

2. EL CEDENTE, no podrá establecer ninguna relación de tipo comercial con otros mercados sobre productos relacionados con el objeto del presente.

3. EL CEDENTE, renuncia a pretender un mejor derecho sobre el producto cuya fórmula mejorada cede por medio de este contrato, sobre las marcas utilizadas en la comercialización y distribución, sobre la creación de un know-how, así como sobre cualquier desarrollo técnico y/o químico que haya realizado sobre los productos fabricados y cuya fórmula y proceso cede por este documento. Manifiesta igualmente que en ningún momento ha realizado trámite alguno ante la autoridad competente para obtener patente o registro de marca de lo que por este contrato cede.

4. EL CEDENTE, renuncia a exigir el pago de indemnización, prima, prestación, cesantía, comisión, erogación, honorario o cualquier pago relacionado, así como cualquier reclamo respecto de las relaciones comerciales sostenidas entre las Partes, diferente al aquí pactado.

5. EL CEDENTE, manifiesta, que está dispuesto a informar y enseñar el "PROCESO DE OBTENCION Y PRODUCTO DE MUFFIN DE QUESO SIN GLUTEN NI FIBRA" y sus derivados que trata este contrato, única y exclusivamente a las personas naturales y/o empresas que por escrito autorice LA CESIONARIA.

6. EL CEDENTE, se abstendrá de revelar a terceros el "PROCESO DE OBTENCION Y PRODUCTO DE MUFFIN DE QUESO SIN GLUTEN NI FIBRA" objeto de cesión, o cualquiera otra que le sea similar, mantendrá por tanto absoluta reserva sobre el saber, hacer que mediante el presente contrato transfiere.

7. EL CEDENTE, se obliga a salir en defensa manifiesta de LA CESIONARIA, en caso de reclamación por parte de terceros, que aleguen mejores derechos o prerrogativas, sobre el "PROCESO DE OBTENCION Y PRODUCTO DE MUFFIN DE QUESO SIN GLUTEN NI FIBRA" objeto de este contrato.

TERCERA. PAGO: RECONOCIMIENTO ECONOMICO señalado en el numeral quinto del literal C de la Cláusula Segunda de este Contrato de Cesión se efectuará en dos (2) contados por LA CESIONARIA al CEDENTE, en efectivo, 50% el día de la firma de este contrato y el 50% restante, el día acordado por las partes, una vez la FORMULA Y PROCESO, junto con los respectivos PROTOCOLOS, FICHA TECNICA y TABLA NUTRICIONAL, entregados por EL

CEDENTE, sean validados por la persona establecida por EL CESIONARIO para dicho fin.

CUARTA. RESPONSABILIDAD: Las Partes aceptan en su totalidad el presente contrato y las condiciones de la Cesión pactadas, poniendo fin así, a posibles diferencias, reclamaciones, pleitos y pretensiones que pudieran presentarse, sin que ello implique reconocimiento de responsabilidad por ninguna de ellas ni de sus apoderados.

QUINTA. INTEGRALIDAD: Este Contrato sustituye cualquier acuerdo escrito o verbal que hayan celebrado las Partes y que haga referencia a los términos aquí acordados.

SEXTA. CLÁUSULA COMPROMISORIA: Toda controversia o diferencia relativa a este contrato y a su ejecución o liquidación, se resolverá en principio por las partes con sujeción a las normas Colombianas. Si ello no fuere posible en un término de quince (15) días, se convocará por un tribunal de Arbitramento designado por la Cámara de Comercio de Bogotá, mediante sorteo entre los árbitros inscritos en las listas que lleva dicha Cámara. El tribunal así constituido se sujetará a lo dispuesto por el Decreto 2279 de 1989 y las demás disposiciones legales que lo modifiquen o adicionen, de acuerdo con las siguientes reglas: a) El tribunal estará integrado por tres (3) árbitros. b) La organización interna del tribunal se sujetará a las reglas previstas para el efecto por el centro de arbitraje de la Cámara de Comercio de Bogotá. c) El tribunal decidirá en derecho, y d) El tribunal funcionará en la ciudad de Bogotá, en el centro de arbitraje de la Cámara de Comercio de esta ciudad.

SÉPTIMA. SEPARABILIDAD: En el evento en que una cualquiera de las cláusulas del presente Contrato de Cesión fuere declarada ineficaz, nula o inoponible, este sólo hecho no afectará la eficacia, validez u oponibilidad del Contrato de Cesión en su integridad, salvo que sin la cláusula correspondiente se entendiera que las partes no hubieran celebrado el Contrato.

OCTAVA. CONFIDENCIALIDAD: Las Partes y sus apoderados se obligan a mantener como confidencial y no divulgar a terceras personas los términos y condiciones de este Contrato de Cesión.

NOVENA. VIGENCIA: El presente Contrato producirá plenos efectos legales desde el momento en que sea firmado por las Partes.

LA CESIONARIA



**CONSUELO DEL PILAR ROJAS TOVAR
REPRESENTANTE LEGAL
C.C. 51.592.314 DE BOGOTÁ**

EL CEDENTE



FELIPE BUSTAMANTE

C.C 1032.358.855 DE BOGOTA

PROCESO DE OBTENCION Y PRODUCTO DE MUFFIN DE QUESO SIN GLUTEN NI FIBRA

ESFERA TECNOLÓGICA

5

La invención pertenece al campo de la química, relacionada con productos alimenticios y su tratamiento de masas para cocer en horno; específicamente hace referencia a la elaboración y obtención de un producto que sirve como acompañante principal en la dieta de personas y de pacientes con problema de sobre-peso, obesidad, diabetes, celíacos y patologías específicas en su alimentación como producto listo para ingerir, en donde el producto tiene una composición única sin gluten ni fibra y su propio proceso de fabricación que establece cantidades, pasos, tiempos, movimientos y temperaturas necesarias para elaboración de un muffin con queso dentro de la línea de producción.

15

ESTADO DE LA TÉCNICA

La industria de alimentos desarrolla y ofrece al mercado productos para alimentación humana que incluyen alimentos con gluten, glutamina, fibras o simplemente con hidratos de carbono que pueden ser nocivos para personas con problema de sobre-peso, diabetes o celíacos; entre las soluciones conocidas está el "muffin", comúnmente conocido en español como magdalena, panquecito, panqueque, ponquecito, ponqué, cubilete o queque; por lo que todos son muffins tradicionales son un producto de repostería elaborado con pan dulce y otros ingredientes dulces. Cocinado al horno en moldes al uso, presentan una base cilíndrica y una superficie más ancha, con forma de hongo. La parte de abajo suele estar envuelta con papel especial de repostería o aluminio, y aunque su tamaño puede variar presentan un diámetro inferior al de la palma de la mano de una persona adulta. Todos los muffins tienen como común denominador harina de trigo, azúcar, pan dulce y otros ingredientes dulces que no pueden consumir personas con dieta sin azúcar o pacientes en condiciones de salud tales como sobre-peso, obesidad, diabetes o celiaquía, es decir, alérgicos al gluten.

Se conoce de la invención la publicación "Pork Skin Minute Muffin" http://www.genaw.com/lowcarb/porkskin_minute_muffin.html. El desarrollo de esta página web se encamina a la preparación de Muffins para microondas con base en harina de piel de cerdo y contiene huevo. El nuevo desarrollo contiene piel de cerdo deshidratada para preparar en horno con características específicas para una dieta de diabéticos, además contiene queso paípa, queso parmesano, leche, grinsted y sorbato de potasio, mientras que el antecedente mencionado no incluye dichos ingredientes y requiere aceite de oliva y cilantro, mientras que en la nueva invención no se incorporan dichos ingredientes.

40

La patente española ES2322314 "TORTA DULCE A BASE DE CHICHARRONES Y PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN" es un torta dulce a base de chicharrones y

procedimiento de elaboración. Los chicharrones se obtienen a partir de pellas de cerdo requemadas y prensadas en forma de disco conformando una torta, donde esta torta incorpora en una o en sus dos caras una fina capa de azúcar caramelizado, contando con una proporción en peso de azúcar respecto de los chicharrones por cada una de las superficies comprendida entre el 10 y el 15 %. El proceso de elaboración de la torta dulce comprende las fases de cocción, prensado, desmoldeo de la torta, caramelización de la capa de azúcar incorporada y envasado al vacío de la misma. Este antecedente tiene una composición con ingredientes que difieren a los de la nueva invención; la nueva invención es un desarrollado que incluye la adición de queso paipa, queso costeño, y sorbato de potasio, mientras que el antecedente encontrado no incluye dichos ingredientes. En el antecedente encontrado, sobre ambas superficies de la torta se dispone de una fina capa de azúcar caramelizado, mientras que en la nueva invención no existe el azúcar como componente porque soluciona un problema de alimentación para diabeticos que no pueden ingerir azúcar. En este antecedente encontrado, se exponen los pasos para la obtención de la harina de chicharrones, mientras que en el nuevo proceso de preparación ya se parte de una harina de chicharrones comprada en el comercio. La nueva invención y su proceso de elaboración es apto para pacientes con problema de sobre peso, diabetes, celíacos y patologías específicas en su alimentación como producto listo para ingerir, mientras que la composición del antecedente encontrado no tiene estas particularidades que lo hagan apto aún para personas con los problemas antes citados.

La patente china CN101396040 "Production method of cane-shoot pork-skin cake" presenta un producto y proceso se encamina a la preparación de un compuesto de arroz, mientras que la invención propone un muffin que incluye la adición de queso paipa, queso costeño, y sorbato de potasio, mientras que el antecedente encontrado no incluye dichos ingredientes. En el antecedente encontrado, además de que el producto tiene un sabor particular y especial que es preferido por los consumidores, este mismo tiene efectos sobre la piel. El producto desarrollado no tiene esta funcionalidad, sino que su composición propia y su detallado proceso de fabricación propio soluciona un problema de alimentación para diabéticos mediante un muffin de queso libre de gluten, hidratos de carbono aptas para consumidores que se encuentren en condiciones de salud tales como sobre-peso, obesidad, diabetes o celiacía, es decir, alérgicos al gluten.

REVELACIONES DE A LA INVENCION

La presente invención tiene como finalidad obtener un muffin libre de gluten e hidratos de carbono que sirve como producto principal o acompañante en la alimentación de personas que se encuentren en condiciones de salud tales como sobre-peso, obesidad, diabetes o celiacía, es decir, alérgicos al gluten.

Otra de las finalidades de la invención es establecer cantidades, pasos, tiempos, movimientos, temperaturas, necesarias para elaboración de un muffin de queso dentro de una línea de producción para 280 unidades como cantidad mínima producida.

- 5 Crear nuevos espacios y enfoques alimenticios que permita llegar a poblaciones específicas de acuerdo a sus necesidades y de alguna manera de sus patologías y problemas crónicos, lo ideal es que los consumidores no cambien sus hábitos diarios sino que les permita alimentarse a gusto de una manera sana y divertida, pasando por los alimentos más básicos.
- 10 En ese orden de ideas, la importancia de ayudar a prevenir estas enfermedades y contribuir al fomento de la vida y la buena salud, nos ha inspirado en trabajar por el desarrollo de productos innovadores capaces de adaptarse a los hábitos de vida de los consumidores con productos se adaptan a la vida y de hacer más amigable la alimentación sana y hacer accesible la buena salud.

15

DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA INVENCION:

- La base de esta preparación del muffin es queso, dos tipos de quesos, Paipa y queso tipo parmesano, huevo, piel de cerdo deshidrata, tostada y molida, sorbato de potasio como conservante, goma xantana como aglutinante y espesante, grinsted como mejorador de masas y amasijos de panadería, donde el 40% hasta 50% del total del peso del muffin es queso y porcentaje restante está dividido en leche, huevo y harina de chicharrón con una duración de 5 días en refrigeración.

25

- Específicamente, la composición de mezcla para muffins de queso sin gluten y sin azúcar como base alimenticia y sabor es de queso, mezclado con huevo que se combina con harina de chicharrón, con agente espesante y conservantes; presenta queso una tasa comprendida entre 35% hasta 55% del peso de la combinación, harina de chicharrón en 10% hasta 30% del peso y crema tipo pastelera un 28% hasta 40% del peso, agente espesante entre 0,01% y 0,03% del peso la combinación, conservantes entre 0,01% y 0,02% del peso la combinación.

30

- La composición del producto denominado muffin de queso sin gluten, ni fibra, ni hidratos para 22.400g repartidos en 280 unidades de 80g tiene una composición de queso paipa 3.5kl hasta 7.5kl, Queso Parmesano 0.8kl hasta 3.8kl, Harina de chicharrón 0,1kl hasta 1,5kl, Polvo de hornear 0,010kl hasta 0,1kl, Harina de chicharrón 0,3kl hasta 5,3kl, Huevos 150kl hasta 280kl, Leche 5,8kl hsta 11,8kl, Grinsted 0,001kl hasta 0,5kl, Sorbato de potasio 0,005kl hasta 0,1kl, Desmoldante con aceites vegetales, cera vegetal y lecitina 0,5kl hasta 1,5kl.

35

- El proceso para producto denominado muffin de queso sin gluten, ni fibra, tiene las siguientes etapas:

40

1. Lavar, desinfectar romper y separar claras de yemas de huevo y reservar las claras en nevera tapadas con papel parafinado, rompiendo con una mano y verter en la mano opuesta dejando pasar la clara entre los dedos en tandas de 10 unidades para evitar la contaminación de toda la masa por un huevo dañado, en un periodo de tiempo de 70 minutos.
2. Elaborar la crema base con leche en dos calderos de 10 litros llevando a cocción por 10 minutos hasta llegar a 90°C y una vez este caliente adicionar por partes iguales a cada leche las yemas batiéndolas enérgicamente en una crema tipo pastelera, amarilla y espesa, sin detener esta etapa y sin dejar hervir la preparación; donde después de introducir las yemas, el batido dura 8 minutos y terminada la cocción, trasladar la crema a recipiente plástico y cubrir con papel parafinado por un periodo de 40 minutos de esta etapa.
3. Engrasar totalmente las latas de horno en un carro de horneo de siete latas durante 30 minutos.
4. Esperar veinticuatro horas para elaborar la mezcla, verificación de aseo y desinfección de áreas de trabajo.
5. Verificar cantidades, ingredientes y utensilios en un periodo de 120 minutos, donde los utensilios son: bandejas plásticas, Disco para procesador rayador, licuadora industrial, gramera, cuchillos, tabla de cortes, espátulas de caucho, mangas para porcina, cuchara medidoras, latas lavadas y engrasadas.
6. Elaborar en un periodo de 120 minutos la mezcla de la siguiente manera con todos los ingredientes incorporados sin dejar sobrantes:
 - Rayar queso por separado.
 - Preparar mezcla solida: en la artesa llevar los dos quesos rayados y la harina de chicharrón.
 - Verificar gramajes y dosificación
 - Homogeneizar la crema base licuando la base pastelera preparada el día anterior
 - Hidratar el sorbato de potasio diluido en 500cm³ de agua y adicionar.
 - Licuar grindsted independientemente y la goma xanthan independientemente.
 - Adicionar los licuados a la mezcla sólida.
 - Mezclar en la artesa todos los ingredientes sólidos, la base pastelera con los aditivos de conservación y panadería hasta obtener una mezcla esponjosa y pegajosa.
 - Incorporar las claras montadas del principio del proceso, donde las yemas se usaron en la base pastelera y las claras se reservaron en la nevera, batiendo de manera envolverte hasta que se ponga esponjosa.
7. Dividir la mitad de la mezcla y adicionar un litro de clara a punto de nieve adicional por 20 minutos, mezclar y porcionar con manga.
8. Precalentar horno a 170°C hasta 200°C, llevar al horno por 50 minutos hasta 60 minutos por 155°C hasta 170°C, dorar los muffins y despegar de la lata.
9. Sacar del horno enfriar 30 minutos, voltearlos y dejarlos enfriar por 40 minutos adicionales, empacar y refrigerar por cinco días en refrigeración.

REIVINDICACIONES:

1. Composición de un muffin de queso listo para el consumo en una dieta de personas y de
5 pacientes con problema de sobre-peso, obesidad, diabetes, celíacos y patologías
específicas en su alimentación con características físicas y organolépticas de un muffin
tradicional, pero sin hidratos de carbono, gluten o fibra CARACTERIZADO por una
composición única de dos tipos de quesos: queso paipa y queso tipo parmesano, huevo,
10 piel de cerdo deshidrata, tostada y molida, sorbato de potasio como conservante, goma
xantana como aglutinante y espesante, grinsted como mejorador de masas y amasijos de
panadería, donde el 40% hasta 50% del total del peso del muffin es queso y porcentaje
restante está dividido en leche, huevo y harina de chicharrón con una duración de 5 días
en refrigeración.
- 15 2. Composición de un muffin de queso sin gluten ni fibra de acuerdo con la reivindicación 1,
CARACTERIZADO porque la composición de mezcla para muffin como base alimenticia
se mezcla con huevo que se combina con harina de chicharrón, con goma xantana como
agente espesante y sorbato de potasio como conservante; donde el queso está presente
20 en una tasa comprendida entre 35% hasta 55% del peso de la combinación, harina de
chicharrón en 10% hasta 30% del peso, crema tipo pastelera un 28% hasta 40% del
peso, agente espesante entre 0,01% y 0,03% del peso la combinación, conservantes
entre 0,01% y 0,02% del peso la combinación.
- 25 3. Composición de un muffin de queso sin gluten ni fibra de acuerdo con la reivindicación 1,
CARACTERIZADO porque 22.400g repartidos en 280 unidades de 80g tiene una
composición de queso paipa 3.5kl hasta 7.5kl, Queso Parmesano 0.8kl hasta 3.8kl,
Harina de chicharrón 0,1kl hasta 1,5kl, Polvo de hornear 0,010kl hasta 0,1kl, Harina de
chicharrón 0,3kl hasta 5,3kl, Huevos 150kl hasta 280kl, Leche 5,8kl hasta 11,8kl, Grinsted
0,001kl hasta 0,5kl, Sorbato de potasio 0,005kl hasta 0,1kl, Desmoldante con aceites
30 vegetales, cera vegetal y lecitina 0,5kl hasta 1,5kl.
4. Proceso de obtención de muffin listo para el consumo en una dieta de personas y de
pacientes con problema de sobre-peso, obesidad, diabetes, celíacos y patologías
específicas en su alimentación con características físicas y organolépticas de muffin
35 tradicional, pero sin hidratos de carbono, gluten o fibra CARACTERIZADO por las
siguientes etapas:
 - Lavar, desinfectar romper y separar claras de yemas de huevo y reservar las claras en
40 nevera tapadas con papel parafinado, rompiendo con una mano y verter en la mano
opuesta dejando pasar la clara entre los dedos en tandas de 10 unidades para evitar la
contaminación de toda la masa por un huevo dañado, en un periodo de tiempo de 70
minutos.

- Elaborar la crema base con leche en dos calderos de 10 litros llevando a cocción por 10 minutos hasta llegar a 90°C y una vez este caliente adicionar por partes iguales a cada leche las yemas batiéndolas enérgicamente en una crema tipo pastelera, amarilla y espesa, sin detener esta etapa y sin dejar hervir la preparación; donde después de introducir las yemas, el batido dura 8 minutos y terminada la cocción, trasladar la crema a recipiente plástico y cubrir con papel parafinado por un periodo de 40 minutos de esta etapa.
- Engrasar totalmente las latas de horno en un carro de horneo de siete latas durante 30 minutos.
- Esperar veinticuatro horas para elaborar la mezcla, verificación de aseo y desinfección de áreas de trabajo.
- Verificar cantidades, ingredientes y utensilios en un periodo de 120 minutos, donde los utensilios son: bandejas plásticas, Disco para procesador rayador, licuadora industrial, gramera, cuchillos, tabla de cortes, espátulas de caucho, mangas para porcina, cuchara medidoras, latas lavadas y engrasadas.
- Elaborar en un periodo de 120 minutos la mezcla de la siguiente manera con todos los ingredientes incorporados sin dejar sobrantes:
 - Rayar queso por separado.
 - Preparar mezcla solida: en la artesa llevar los dos quesos rayados y la harina de chicharrón.
 - Homogeneizar la crema base licuando la base pastelera preparada el día anterior
 - Hidratar el sorbato de potasio diluido en 500cm³ de agua y adicionar.
 - Licuar grindsted independientemente y la goma xanthan independientemente.
 - Adicionar los licuados a la mezcla sólida.
 - Mezclar en la artesa todos los ingredientes sólidos, la base pastelera con los aditivos de conservación y panadería hasta obtener una mezcla esponjosa y pegajosa.
 - Incorporar las claras montadas del principio del proceso, donde las yemas se usaron en la base pastelera y las claras se reservaron en la nevera, batiendo de manera envolvente hasta que se ponga esponjosa.
- Dividir la mitad de la mezcla y adicionar un litro de clara a punto de nieve adicional por 20 minutos, mezclar y porcionar con manga.
- Precalentar horno a 170°C hasta 200°C, llevar al horno por 50 minutos hasta 60 minutos por 155°C hasta 170°C, dorar los muffins y despegar de la lata.
- Sacar del horno enfriar 30 minutos, voltearlos y dejarlos enfriar por 40 minutos adicionales, empacar y refrigerar por cinco días en refrigeración.

RESUMEN

La invención pertenece al campo de la química, relacionada con productos alimenticios y su tratamiento de masas para cocer en horno; específicamente hace referencia a la elaboración y obtención de un producto que sirve como acompañante principal en la dieta de personas y de pacientes con problema de sobre-peso, obesidad, diabetes, celíacos y patologías específicas en su alimentación como producto listo para ingerir, en donde el producto tiene una composición única sin gluten ni fibra y su propio proceso de fabricación que establece cantidades, pasos, tiempos, movimientos y temperaturas necesarias para elaboración de un muffin de queso dentro de la línea de producción.