

REIVINDICACIONES

1. Un (1) proceso para elaboración de telas (2) para envolturas de alimentos ecológicas, destinadas a la mayor y mejor conservación de frutas, verduras, quesos, embutidos y panes, para ser refrigerados en la nevera, que se caracteriza por: evitar la descomposición del alimento, formación de moho, propagación de bacterias, conservando los alimentos un 150% a 200% más que lo normal, evitando la utilización de plásticos en la nevera, la contaminación cruzada en el refrigerador y evitar la contaminación del medio ambiente. Las telas (2) se adhieren a los alimentos y los sellan para su protección. Las telas (2) hacen ver el refrigerador ordenado y llamativo.
2. La tela (2) está impregnada con una combinación de productos naturales (3) de cera de abejas, resina natural, aceite natural y aceite esencial los cuales permiten la conservación mayor y mejor de los alimentos que se envuelven en ellas en el refrigerador.
3. La tela (2) contiene un porcentaje de algodón que permite que la combinación de productos naturales (3) se adhiera a la tela y esta sea reutilizable.
4. La combinación de productos naturales (3) contiene entre 750gr - 1250 gr de cera de abejas, se adicionan entre 80gr – a 200gr de colofonia o resina natural, entre un 1ml a 8 ml de aceite natural de jojoba, entre 0,5ml a 6ml de aceite esencial de orégano silvestre y se calienta a una temperatura de 30° C A 120° C por entre 2 minutos y 10 minutos. Esto conforma la primera parte del proceso (1) de elaboración de telas.
5. La tela (2) se prepara para el proceso (1) de elaboración de telas (2) donde se toma el textil (2) cortado en el tamaño específico y se pone sobre una superficie blanda luego se pone papel parafinado o papel encerado, se ubica el textil y se aplican la combinación de productos naturales (3). Esto conforma la segunda parte del proceso (1) de elaboración de telas.
6. La tela (2) se impregna por la combinación de productos naturales (3) por medio de calor. Esto conforma la tercera parte del proceso (1) de elaboración de telas.
7. La tela (2) luego de ser impregnada por la combinación de productos naturales (3) debe tener un tiempo no menor a 24 horas de secado en interior. Esto conforma la cuarta fase del proceso (1) para la elaboración de telas para la envoltura de alimentos reutilizables y ecológicos.
7. Las telas (2) se caracterizan por tener un proceso (1) que las impregna de la combinación de productos naturales (3), esta combinación de productos naturales (3) contiene cera de abejas cuya principal característica es ser antioxidante y esto permite al textil (2) que los alimentos envueltos en las telas (2) perduren por un mayor tiempo.
8. Las telas (2) se caracterizan por tener un proceso (1) que las impregna de la combinación de productos naturales (3), esta combinación de productos naturales (3) contiene resina natural cuya principal característica es la adherencia a los alimentos de acuerdo a sus variadas formas. Esto hace de la tela (2) un elemento flexible para las distintas formas de los alimentos y reutilizable pues sus propiedades de adhesión mantienen

toda la combinación de productos naturales (3) sobre la tela (2) por un tiempo no mayor a 6 meses.

9. Las telas (2) se caracterizan por tener un proceso (1) que las impregna de la combinación de productos naturales (3) esta combinación de productos naturales (3) contiene aceite de jojoba que actúa contra la mayoría de las bacterias como *Staphylococcus Aureus* y el hongo *Candida Albicans* que no se reproducen y que mueren cuando entran en contacto con el aceite de jojoba permitiendo así que no se produzca el moho en los alimentos envueltos en las telas(2).

10. Las telas (2) se caracterizan por tener un proceso (1) que las impregna de la combinación de productos naturales (3), esta combinación de productos naturales (3) contiene oregano silvestre (*Lippia Organoides*) que actúa como anti-oxidante, antiparasitario, actúa contra la *Giardia Lambía* (bacteria que produce las infecciones gastrointestinales). En el aceite de oregano silvestre encontramos el ácido rosmarínico en altas concentraciones, este compuesto posee un efecto antioxidante potente así como antimicrobiano y como antioxidante, permitiendo que el alimento esté libre de bacterias y además refuerza la característica antioxidante del proceso (1) de elaboración de telas (2) para envoltura de alimentos ecológicos y reutilizables.