



Señores:

Superintendencia de Industria y Comercio –Delegatura para la Propiedad Industrial-

Bogotá D.C.

SOLICITUD DE PATENTE

ANDERSON G. DURAN DUARTE, portador de la CC No: 13.740.813, Abogado portador de la T.P: 142185 del C.S de la J, actuando como apoderado de **MARLY JOHANA VERA LÓPEZ**, conforme a poder que adjunto, acudo ante ustedes para solicitar o radicar solicitud de patente de proceso para elaboración de patacón o tostón.

• Descripción:

PROCESO PARA PREPARACION O ELABORACIÓN DE PATACON O TOSTON: De tal forma que el patacón, como se conoce en el mercado de los alimentos o de las comidas se obtiene del plátano verde, pero aquí se ha logrado obtener a través del proceso a describir a continuación; un patacón o tostón de un tamaño comercial, que es casi redondo para diferentes clase de usos en la cocina, como es acompañarle con otros ingredientes, ya sea carne, pollo, mariscos o verduras; y servirlo ya sea como plato fuerte o entrada; proceso el cual se inicia seleccionando los plátanos a procesar, que deben estar verdes, pero no en un ciento por ciento, sino en inicio de maduración, luego se pelan o retira la cascara, se lava (el plátano) y corta en trozos de forma totalmente horizontal; es decir, que queden de forma cilíndrica de aproximadamente 4 cms de altos, se pre cocinan en aceite a temperatura entre 180 grados Celsius y 200 grados Celsius, dejándose por un tiempo de 1 minuto, luego se sacan y ponen de a uno en una prensa hidráulica y procede a compactar lentamente rotando en círculos hasta llegar a obtener un patacón de un diámetro de 12 a 13 cms, es decir con radio entre 6 y 6.5 cms, y un espesor o calibre máximo de 2 milímetros, luego se procede a fritar en aceite vegetal a una temperatura entre 180 y 200 grados Celsius, por un tiempo aproximado de 5 minutos, una vez fritos se sacan de la sartén o paila industrial y se les agrega sal, procediendo a empacar de a 4 tostones en empaque transparente, totalmente sellado, para distribución en panaderías, tiendas o restaurantes.



• **Reivindicaciones:**

1. Se trata de un patacón frito o tostón que logra un tamaño ideal y exclusivo para trabajar en el arte de la culinaria que tiene un radio promedio entre 6 y 6.5 cms, es decir, un ancho entre 12 y 13 cms,
2. No se trata de un patacón de gran tamaño que se arme con pedazos más pequeños de patacón, sino que se mantiene entero y no se fracciona o parte.
3. A través del proceso a patentar se obtiene un patacón crocante o crujiente, que es muy atractivo para el paladar.
4. Dicho proceso, como se observa no lleva químicos, ni conservantes, pero logra un buen tamaño redondo para usar en cocina.
5. A través del citado proceso y con la ayuda de la prensa hidráulica se obtiene un patacón casi redondo, de una densidad de 2 milímetros (de alto) promedio, lo que lo hace fácil para partir con la boca, sin causar molestia al comensal para sus dientes. Que a diferencia de otros patacones, la mayoría de ocasiones se observa que toman un plátano a lo largo y lo comprimen (de cualquier forma o con cualquier instrumento) para tener un patacón grande, pero con el problema que este se fractura fácilmente; y si lo dejan más pequeño es duro y poco atractivo para el paladar.
6. Debido al tamaño que se logra con el patacón, se puede servir con otros alimentos como se trabaja la pizza, con la diferencia que se trata de un producto natural sin un proceso adicional, que altere las características propias del patacón.
7. Es importante resaltar que el proceso inicia desde la misma selección de los plátanos a procesar, la densidad de los mismos, la altura para ingresar al proceso de pre cocido, el compactamiento del plátano, que lo convierte en patacón o tostón, con el citado singular tamaño, como se observa en las imágenes aportadas.

• **Dibujos:**



- **Resumen:**

Se trata de un patacón o tostón, cuyo proceso se busca proteger por la novedad que trae, al utilizarse medios naturales, sin llevar a procesos químicos, más que el de freír entre 180 grados Celsius



y 200 grados Celsius, cuando se logra obtener porciones cilíndricas del plátano pre cocido de 4 cms de alto, sometiéndolo al proceso de prensado girando en círculos hasta obtener el novedoso tamaño entre 12 y 13 cms de ancho.

De tal forma que el éxito de este proceso es obtener un patacón de un tamaño personal, redondo, que permita trabajar un plato en el arte culinaria, donde se tiene integro al patacón, no es armado por partes, lo que permite ser crujiente y de fácil digestión al comensal, sin que se fracture ante de llevar a la boca, permitiendo diversos usos para la cocina como se denota en las imágenes aportadas.

Con todo respeto;

ANDERSON GEOVANNY DURÁN DUARTE

C.C13.740.813 de Bucaramanga.

TP. 142185 del C. S. J.