



Señores:

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

Bogotá D.C.

REIVINDICACIONES EN 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 entregar reivindicaciones en solicitud de patente de proceso para elaboración de patacón o tostón.

• 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.

Con todo respeto;

ANDERSON GEOVANNY DURÁN DUARTE

C.C13.740.813 de Bucaramanga.

TP. 142185 del C. S. J.