

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 50707

Ref. Expediente N° NC2021/0013439

Por la cual se otorga una Patente de Invención

LA SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las conferidas en el numeral 24 del artículo 3° del Decreto 4886 de 2011, y

CONSIDERANDO:

Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 7 de octubre de 2021 con el N° NC2021/0013439, por UNIVERSIDAD DE LA SABANA y UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA, presentaron la solicitud de patente de invención titulada "PROCESO DE CRIO-CONCENTRACIÓN DE CERVEZA PARA MEJORAR LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS".

Que la solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 953 el 17 de febrero de 2022, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

Que en virtud de lo dispuesto en el artículo 14 de la Decisión 486 expedida por la Comisión de la Comunidad Andina *"Los países miembros otorgarán patentes para las invenciones, sean de producto o de procedimiento, en todos los campos de la tecnología, siempre que sean nuevas, tengan nivel inventivo y sean susceptibles de aplicación industrial."*

Que en el presente caso las reivindicaciones 1 a 3 incluidas en el radicado bajo el N° NC2021/0013439 del 7 de octubre de 2021, cumplen los requisitos indicados anteriormente, toda vez que se refieren a un proceso de obtención de cerveza crío-concentrada que difiere del estado de la técnica más cercano, LU30473, en que el proceso comprende las etapas de: desgasificación, la cual se realiza en un tanque de agitación que opera entre 200 y 500 rpm por 1 hora y a una temperatura entre 10 a 15°C; refrigeración, que consiste en llevar la cerveza desgasificada obtenida en el paso anterior hasta una temperatura entre -2°C a 4°C; crío-concentrar progresivamente en un tanque agitado cuya temperatura de pared se encuentra entre -15°C y -20°C y la agitación se opera entre 200 a 1000 RPM; gasificar los productos obtenidos en la etapa. Adicionalmente, estas diferencias no se encuentran sugeridas en el estado de la técnica, y como consecuencia de ello, se evidencia el efecto de obtener una cerveza ligera con un 1.8% p/p etanol y hasta un 2.4% p/p de sólidos y una cerveza crío-concentrada con un 5.42% p/p de etanol y hasta un 7.37% p/p de sólidos disueltos. Además, la cerveza crío-concentrada presenta mejores características sensoriales en donde se evidencia que descriptores como el dulce, floral, alcohol, amargo, lúpulo se intensifican respecto a la cerveza de muestra. Sumado a lo anterior, la materia reivindicada, es susceptible de aplicación industrial.

En consecuencia, las reivindicaciones 1 a 3 cumplen los requisitos de novedad, nivel inventivo y aplicación industrial establecidos en la normatividad citada en precedencia y este Despacho encuentra procedente conceder para las mismas la patente solicitada.

Con fundamento en las anteriores consideraciones, la Superintendente de Industria y Comercio,

RESUELVE

ARTÍCULO 1: Otorgar patente de invención para la creación titulada:

Resolución N° 50707

Ref. Expediente N° NC2021/0013439

“PROCESO DE CRIO-CONCENTRACIÓN DE CERVEZA PARA MEJORAR LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS”

Clasificación IPC: A23L 2/12, A23L 2/00, A23L 2/08.

Reivindicaciones: 1 a 3 incluidas en el radicado bajo el N° NC2021/0013439 del 7 de octubre de 2021, de acuerdo con el Anexo No. 1.

Titulares: UNIVERSIDAD DE LA SABANA y UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA.

Direcciones: CAMPUS UNIVERSITARIO DEL PUENTE DEL COMUN. KILÓMETRO 7 AUTOPISTA NORTE DE BOGOTÁ., CHIA CUNDINAMARCA, COLOMBIA y TIL·LERS LA PLANTA, JORDI GIRONA, 31, CATALUNYA, E-08034 BARCELONA, ESPAÑA.

Inventores: Ruth Yolanda RUIZ PARDO, Fabian Leonardo MORENO MORENO, Eduard HERNANDEZ YAÑEZ, Manuel Octavio OSORIO PEÑA.

Vigente desde: 7 de octubre de 2021. **Hasta:** 7 de octubre de 2041.

ARTÍCULO 2: Los titulares tendrán los derechos y las obligaciones establecidos en la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina y en las demás disposiciones legales vigentes sobre propiedad industrial, precisando que para mantener vigente la patente se deberá cancelar la tasa anual de mantenimiento, conforme lo dispone el artículo 80 de la referida norma comunitaria.

ARTÍCULO 3: Notificar el contenido de la presente resolución a UNIVERSIDAD DE LA SABANA y UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA advirtiéndole que contra ella procede el recurso de reposición, ante la Superintendente de Industria y Comercio, el cual podrá ser interpuesto en el momento de la notificación o dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a ella.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá D.C., el 30 de agosto de 2024

LA SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,



Firmado digitalmente
por: CIELO ELAINNE
RUSINQUE URREGO
Fecha: 2024.08.30
23:00:55 COT
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.

Resolución N° 50707

Ref. Expediente N° NC2021/0013439

ANEXO No. 1

REIVINDICACIONES CONCEDIDAS

1. Un proceso de obtención de cerveza crio-concentrada que comprende las etapas de:
 - a) Desgasificación, la cual se realiza en un tanque de agitación (1), que opera entre 200 y 500 rpm por 1 hora y a una temperatura entre 10 a 15°C;
 - b) Refrigeración, la cual se lleva a cabo en un congelador regular y consiste en llevar la cerveza desgasificada obtenida en el paso a) hasta una temperatura entre -2°C a 4°C.
 - c) Crio-concentrar progresivamente la cerveza desgasificada, donde esta etapa se lleva a cabo en un tanque agitado (5) cuya temperatura de pared se encuentra entre -15°C y -20°C y la agitación se opera entre 200 a 1000 RPM hasta obtener un porcentaje másico de hielo respecto al liquido original de entre 20% y 60%; de este proceso se obtiene cerveza crio-concentrada y cerveza ligera
 - d) Gasificar los productos obtenidos en la etapa c) con un equipo de gasificación comercial o sistemas de carbonatación forzada propios de la industria cervecera.
2. Un proceso de obtención de cerveza crio-concentrada de acuerdo con la reivindicación 1 que comprende la etapa adicional de deshielo controlado de la cerveza crio-concentrada que se realiza en un tanque cerrado a una temperatura entre 10 y 15°C.
3. Un proceso de obtención de cerveza crio-concentrada de acuerdo con la reivindicación 2 donde posterior a la obtención del proceso de deshielo controlado se puede adicionar agua hasta obtener el producto deseado.