



Propiedad Industrial. **Innovación** en alimentos andinos



CRÉDITOS:

2017

Revista Innova – Inventa

Copyright:

SERVICIO NACIONAL DE PROPIEDAD INTELECTUAL (SENAPI)
MINISTERIO DE DESARROLLO PRODUCTIVO Y ECONOMÍA PLURAL
Todos los derechos reservados

Autora:

Lic. Cecilia Torrez Tola. Búsqueda de patentes y redacción
Profesional en Patentes

Supervisión y Revisión:

Ing. Pablo Gustavo Aracena Vargas. Responsable de Patentes de la Dirección de
Propiedad Industrial

Lic. Eloísa Molina Sandoval. Edición
Responsable de Comunicación.

Fotografías Portada:

<http://bit.ly/2zte5k1>

Diagramación:

Lic. Paola Jimenez Argandoña. Profesional en Comunicación

Impresión:

Artes Gráficas Sagitario

Contacto:

Oficina Central • La Paz
Av. Argentina entre calles Villalobos
y Díaz Romero, Edif. Angélica María #1914
Zona Miraflores.
Teléfonos: 2115700 – 2119276 – 2119251
Fax: 2115700

Web: <http://www.senapi.gob.bo>

Facebook: <https://www.facebook.com/senapi.bolivia>

Twitter: <https://twitter.com/SenapiBol>



Evo Morales Ayma
**Presidente Constitucional del Estado
Plurinacional de Bolivia**



Eugenio Rojas Apaza
**Ministro de Desarrollo
Productivo y Economía Plural**

PRESENTACIÓN



La revista Innova-Inventa, es un medio a través de la cual se realiza transferencia y vigilancia tecnológica en materia de patentes, orientado a los públicos meta, dotando de información técnica y tecnológica vigente a nivel mundial y con énfasis en los complejos productivos priorizados. Con la producción de esta Revista se contribuye al cumplimiento de los programas y objetivos institucionales, referidos a la creación e implementación de programas de facilitación en el registro de propiedad intelectual.

En esta edición, la Revista presenta información especializada de patentes de invención en el área de alimentos y bebidas, destacando la elaboración de productos alimenticios en base a granos andinos.

Los granos andinos (quinua, cañahua y amaranto) desde el punto de vista alimenticio, son fuente natural de proteína vegetal y de alto valor nutritivo, por la combinación de una mayor proporción de aminoácidos esenciales, que les confieren un valor biológico comparable solo con la leche, la carne y el huevo.

Como fuente de proteína vegetal, los granos andinos ayudan en el desarrollo y crecimiento del ser humano, conservan el calor y energía del cuerpo, son fáciles de digerir y combinados con otros alimentos forman una dieta completa y balanceada, que sustituyen alimentos de origen animal.

El valor nutricional, la facilidad de acceso y bajo costo de los cereales, le dan un valor agregado a estos alimentos andinos, que debieran ser tomados en cuenta por nuestros pequeños y medianos productores, al momento de procesar alimentos para su comercialización.

En esta publicación se muestran formas de innovar y encontrar la valorización de la propiedad intelectual y utilizar eficazmente en la estrategia de comercialización de alimentos, por ello, las empresas que dedican tiempo y recursos a la investigación, desarrollo y protección de estos activos en propiedad intelectual tienden a aumentar su competitividad en el mercado.

Dr. Carlos Alberto Soruco Arroyo
Director General Ejecutivo
Senapi

TABLA DE CONTENIDO

Presentación

Pág. 1 ¿Cómo se relaciona la Ciencia y Tecnología en alimentos con las Patentes?

Pág. 2 La Propiedad Intelectual en Bolivia

Pág. 4 ¿Qué es un signo distintivo?

Pág. 12 ¿Qué es una patente?

Pág. 17 Ejemplos de Patentes de Invención en granos andinos

Pág.27 Protección de los diseños industriales en los alimentos



¿CÓMO SE RELACIONA LA CIENCIA Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS CON LAS PATENTES?

La Organización Mundial de Propiedad Intelectual (OMPI) señala “Los derechos de propiedad intelectual (P.I.) desempeñarán una función clave en el gran reto que supondrá en el futuro la producción de alimentos suficientes para la creciente población mundial”.

Es importante señalar que existen numerosos tipos de patentes aplicadas a la industria alimentaria relacionados con la comida, es así que gracias a los enormes avances técnicos en el mundo de la cocina existe la posibilidad de ofrecer I+D+i (Investigación, Desarrollo, inventos) para la industria alimentaria abarcando desde los procedimientos utilizados en la fabricación y preparación de alimentos, pasando por los componentes hasta llegar al producto final, envases y tapones pensados para que la comida se conserve perfectamente hasta el momento de llegar al consumidor.¹

Las Patentes son una herramienta de protección importante en la industria de alimentos debido a los grandes avances técnicos que se están experimentando en la actualidad, (por ejemplo, alimentos funcionales y productos nutracéuticos, y el creciente cruce que existe con la farmacéutica la química y la biotecnología) por lo que el interés en el tema de patentes ha tenido un continuo crecimiento. Una patente puede proporcionar una protección para un nuevo microorganismo, planta o animal que ha sido modificado genéticamente para producir un producto químico particular, por ejemplo, un ingrediente alimentario o aditivo. Se puede también proteger a un nuevo proceso de síntesis, una molécula producida por dicho proceso, o el uso de esa molécula para producir un efecto particular, por ejemplo, un sabor, aroma, textura o estabilidad. También, es posible patentar un método o aparato para la fabricación o ensayo de un compuesto. Los robots u otras máquinas utilizadas para la realización de tareas, tales como envasado de productos alimenticios, y diferentes tipos de envases son de igual forma candidatos para la protección de las patentes. Una patente comúnmente se

define como un “derecho de monopolio”, es decir, que confiere a su titular y a las personas autorizadas por él, el derecho de usar, producir, vender, importar o almacenar la creación bajo la protección de la patente.²



Fuente de la Imagen: http://www.ntrguadalajara.com/post.php?id_notas=53438

Muchas empresas de alimentos posiblemente tengan un nuevo producto, el cual desean que se destaque entre la multitud, o han desarrollado un método más eficiente, simple o más barato para elaborar su producto, o han creado una nueva tecnología. Todos estos activos pueden ser sumamente valiosos para una empresa, sin embargo, si estos no están protegidos, su valor puede ser perdido, robado o disminuido. Esto podría evitarse con la protección de la Propiedad Intelectual (PI), que se define como “toda creación del intelecto humano” OMPI.

En este sentido, podemos decir que la PI en la industria de alimento abarca todo, desde la producción de ingredientes y creación de recetas hasta el etiquetado, la comercialización y la marca del producto terminado, la protección más relevante para la industria de alimentos son las patentes que constituyen una protección para invenciones que tienen un carácter técnico. Para que una invención pueda ser patentable debe cumplir con los siguientes requisitos: (a) novedad, lo que significa que no exista otro igual en el mundo, (b) nivel inventivo, es decir, que su desarrollo no sea obvio y evidente; y (c) susceptible de aplicación industrial, lo que significa que se puede utilizar en la industria o la agricultura o fabricados por un proceso industrial; es decir, que sean reproducibles.

¹ <http://www.protectia.eu/patentes/patentes-aplicadas-a-la-industria-alimentaria/>

² <http://www.innovacion.gob.sv/inventa/attachments/article/5528/Propiedad%20Intelectual%20en%20la%20Industria%20de%20alimentos%20marzo.pdf>

LA PROPIEDAD INTELECTUAL EN BOLIVIA

El empresario sea pequeño, mediano o grande, debe tener en cuenta que ser competitivo consiste en desarrollar y mantener ventajas comparativas con respecto a la competencia, buscando siempre obtener una diferenciación ventajosa en los bienes que se producen o los servicios que se prestan, añadiéndoles a éstos más valor que los que tiene la competencia (OMPI).

¿Qué es el Senapi?

El Servicio Nacional de Propiedad Intelectual (Senapi) es una institución pública desconcentrada del Ministerio de Desarrollo Productivo y Economía Plural que brinda servicios de registro y protección de la propiedad intelectual en Bolivia. Es la única entidad en el país que se encarga de la administración del régimen de propiedad intelectual y, como tal, asegura a las personas la protección de sus invenciones, creaciones u obras, una vez realizado el registro correspondiente.



¿Qué es la propiedad intelectual?

Por propiedad intelectual se entiende toda creación del intelecto humano, que tiene que ver con las creaciones de la mente: invenciones; obras literarias artísticas y científicas; marcas, dibujos, diseños industriales y las indicaciones geográficas.



**DERECHO
DE AUTOR**



SIGNOS



PATENTES



**DENOMINACIONES
DE ORIGEN**

¿Qué son los derechos de propiedad intelectual?

Los derechos de propiedad intelectual se asemejan a cualquier otro derecho de propiedad. Permiten al creador o al titular de una patente, marca o derecho de autor, beneficiarse de su obra o creación.

La propiedad intelectual en Bolivia se divide en:

- Propiedad industrial
- Derecho de autor y derechos conexos

¿Qué se puede patentar y registrar?

En propiedad industrial se **patentan**:

- Invenciones.
- Modelo de Utilidad.

En propiedad industrial se **registra**:

- Signos distintivos (Marcas, marcas colectivas, marcas de certificación, lemas comerciales, nombres comerciales, enseñas y rótulos).
- Denominaciones de origen.
- Diseños industriales.

En derecho de autor se **registra**:

- Obras literarias (novelas, poemas, obras de teatro, películas, tesis, etc.).
- Obras artísticas (dibujos, pinturas, fotografías, esculturas, diseños arquitectónicos, etc.).
- Obras científicas.
- En derechos conexos se registran: interpretaciones, ejecuciones, las producciones de grabaciones, entre otras realizadas por los artistas, intérpretes o ejecutantes (cantantes, bailarines, músicos, declamadores y otros); los productores de fonogramas o grabaciones y productores de video y películas.

¿Por qué patentar o registrar las creaciones intelectuales?

Patentar o registrar en el Senapi, le da mayor seguridad y protección jurídica a su creación. Además de impulsar y promover la innovación, ciencia, tecnología, arte y la cultura.

En la página web del Senapi están disponibles los requisitos necesarios para solicitar el registro de la propiedad intelectual (www.senapi.com o www.senapi.gob.bo). Asimismo, se encuentran disponibles los formularios de solicitud de registro. El acceso a los requisitos y a los formularios a través de la página web, permite realizar la presentación de los documentos con mayor celeridad y acortando el tiempo de la tramitación. El usuario puede consultar sobre las publicaciones realizadas en la Gaceta Oficial de Bolivia (a los 60 días de haber hecho su solicitud). En la página web del Senapi, podrá informarse sobre las actividades, tarifas y demás noticias relacionadas con la institución.



¿QUÉ ES UN SIGNO DISTINTIVO?

En el desarrollo de un emprendimiento comercial es importante establecer relaciones de confianza entre la empresa y los consumidores, esta relación es establecida por la identidad o nombre de la empresa y productos o servicios que se pongan en el mercado. Para proteger esa identidad frente a la competencia se dispone de las marcas y los nombres comerciales (CIBEPYME).

Los signos distintivos son medios identificadores (marcas, marcas colectivas, marcas de certificación, lemas comerciales, nombres comerciales, enseñas y rótulos) que utiliza el empresario o el productor para distinguir su empresa, los productos que fabrica, comercializa o los servicios que presta, de otros existentes en el mercado.

¿Qué es una marca?

La marca es un bien inmateral constituido por un signo conformado por palabras o combinación de palabras, imágenes, figuras, símbolos, gráficos que, susceptibles de representación gráfica, sirvan para distinguir en el mercado productos o servicios, a fin de que el consumidor o usuario medio los identifique, valore, diferencie y seleccione sin riesgo de confusión o error acerca del origen o la calidad del producto o del servicio.

Una marca comercial no sólo permite la identificación de bienes o servicios sino también representa el prestigio de sus fabricantes.

Ejemplo de Marca

“DELIZIA” es la marca registrada de la Compañía de Alimentos Ltda. Delizia.



¿Qué se puede registrar como marca?

Se puede registra:

Las palabras o combinación de palabras.	Las letras y los números.
Las imágenes, figuras, símbolos, gráficos, logotipos, monogramas, retratos, etiquetas, emblemas y escudos.	Un color delimitado por una forma, o una combinación de colores.
Los sonidos y los olores.	Cualquier combinación de los signos o medios indicados en los apartados anteriores.

Tipo de Marca	Ejemplo	Tipo de Marca	Ejemplo
Denominativa Está conformada por palabras o la combinación de éstas que identifican al producto, empresa o servicio ofertado.	POLLOS COPACABANA	Tridimensional Son aquellas marcas que se distinguen por la forma peculiar de los productos, sus envases o envolturas.	
Figurativa Son imágenes, figuras, símbolos, gráficos, logotipos, retratos, etiquetas, emblemas y escudos que identifican a simple vista al producto, empresa o servicio ofertado.		Auditiva Son un conjunto de acordes o sonidos como la música corporativa, los tonos, jingles, etc., que distinguen a una empresa, un producto o un servicio ofertado.	
Mixta Son aquellas que llevan una combinación de palabras y símbolos gráficos.		Olfativas Son olores característicos que identifican a un producto, empresa o servicio.	

¿Quién puede solicitar el registro de una marca?

Cualquier persona natural y/o jurídica nacional o extranjera.

¿Cuál es la vigencia de una marca?

La vigencia del registro de una marca es de 10 años y puede ser renovada de manera indefinida por plazos de 10 años. Se deberá solicitar la renovación 6 meses antes de la fecha de vencimiento del registro o hasta 6 meses después de su vencimiento (plazo de gracia).

¿Qué derechos otorga el registro de una marca?

El registro de una marca le otorga a la empresa el derecho exclusivo de explotación de la marca; es decir, permite al titular usar, licenciar, ceder o enajenar la marca, además otorga al titular la facultad de prohibir a terceros utilizar, comercializar, importar, exportar, transportar, emplear en publicidad, publicaciones, documentos comerciales la marca sin su autorización, así también el titular de la marca puede oponerse a cualquier solicitud de registro de marcas idénticas o similares para los mismos productos o relacionados.

¿Cuáles son los beneficios de una marca?

Una marca ayuda a identificar el producto o el servicio de una empresa, con la finalidad de distinguirlos de los productos idénticos o similares de la competencia existente en el mercado.

El titular de una marca registrada puede impedir que terceros comercialicen productos idénticos con la misma marca o con una marca similar.

Las marcas se consideran como una herramienta de mercado y son la base para construir la imagen y reputación de una empresa.

Ejemplo

Al momento de consumir algún alimento, nos guiamos por el sabor, su origen empresarial u otro factor que determina nuestra toma de decisión, lo que nos lleva a seleccionar una marca determinada por sobre otras.



¿Cómo puede el titular de una marca proteger sus derechos, cuando alguien la utiliza sin su autorización?

El titular de la marca es responsable de hacer valer los derechos de una marca, es quien debe identificar la infracción y elevar la misma a las instancias competentes, una acción de infracción procederá cuando un tercero utiliza sin autorización, un signo idéntico o semejante a uno ya registrado y cuando tal uso puede causar confusión o riesgo de asociación en el mercado.

A través de una acción de infracción el titular puede solicitar el cese de los actos que constituyen infracción (cese del uso de la marca), el retiro de los productos infractores de las tiendas y mercados; podrá prohibir la importación o exportación de los productos infractores. Si el titular tiene motivos fundados para suponer que se va a realizar la importación o la exportación de los productos que infrinjan el registro, el titular puede solicitar “Medidas en Frontera”, esta medida tiene como objetivo suspender el despacho

que llevan marcas que puedan infringir sus derechos obtenidos y evitar que estos productos ingresen a centros comerciales.

¿Cuáles son los requisitos para solicitar el registro de una marca?

1. Un ejemplar del Formulario PI-100 de solicitud del registro de signo distintivo.
 - Crear usuario y contraseña para llenar el formulario en la página web del Senapi.
 - Si la marca tiene diseño, adicionar en tamaño 4x4 cm formato JPG-RGB e imprimir el formulario a color.
 - Llenar la casilla de descripción del signo distintivo y códigos pantone del diseño.
 - Indicar cuál es el producto o servicio de acuerdo al Clasificador Internacional de Niza.
 - Imprimir un ejemplar del formulario.
2. Para personas jurídicas adjuntar el poder en original o copia legalizada del representante legal.
3. Comprobante original y fotocopia del pago a la cuenta de la Gaceta Oficial de Bolivia.
4. Comprobante original y fotocopia del pago a la cuenta del Senapi.
5. Los números de cuenta del banco para pago de registro de marca y publicación en Gaceta de Bolivia son las siguientes.
 - Pago por Publicación a la cuenta fiscal de la Gaceta Oficial de Bolivia Banco Unión N° Cta. 1-293633.
 - Realizar el Pago por Examen de Fondo a la cuenta fiscal del Senapi Banco Unión N° Cta. 1-4668220
6. En caso de tener registro anterior en otro país (Reivindicación de prioridad) adjuntar copia certificada del documento por la autoridad competente de dicha solicitud.
7. Presentar la documentación, el orden descrito en los numerales anteriores, en un folder amarillo, debidamente foliado (numerar cada página).

Nota:

- Los pagos deben ser individuales para cada solicitud de Registro.
- El tiempo de vigencia del depósito bancario a cuenta del Senapi es de 15 días hábiles, desde el día que se cancela en el banco.

¿Qué es una Marca Colectiva?

La marca colectiva es un signo de propiedad que identifica productos o servicios prestados por grupos o asociaciones productivas, cuyos miembros pueden utilizar la marca para la comercialización de sus productos.

Ejemplo

Una marca colectiva mejora las condiciones de comercialización a través de estrategias conjuntas, tal es el caso de la “Comunidad de Productores de Artesanía para todos “ComArt” asocia a 37 talleres de artesanos, dedicados a la moda con identidad, accesorios de vestir, artículos deportivos y souvenirs.



¿Qué se puede registrar como Marca Colectiva?

Una marca colectiva puede estar constituida por palabras, dibujos, letras, números, embalajes, objetos, emblemas, elementos figurativos, tridimensionales, etc.

¿Quiénes pueden solicitar el Registro de una Marca Colectiva?

Las asociaciones de productores, fabricantes, prestadores de servicios, organizaciones o grupos de personas, legalmente establecidas.

¿Para qué sirve el registro de una Marca Colectiva?

La marca colectiva sirve para distinguir el origen o cualquier otra característica común de productos o servicios pertenecientes a empresas diferentes y que lo utilicen bajo el control de un titular.

¿Cuál es la vigencia del registro de una Marca Colectiva?

La vigencia del registro de una marca colectiva es de 10 años.

¿Es posible su renovación?

Sí, es posible la renovación de manera indefinida por plazos de 10 años y se deberá solicitar la renovación 6 meses antes de la fecha de vencimiento del registro o hasta 6 meses después de su vencimiento (Plazo de gracia).

¿Cuáles son los beneficios del registro y uso de una marca colectiva?

- Facilita la comercialización y promoción del producto.
- Facilita el acceso a nuevos mercados de venta.
- Identifica a un grupo de empresas con características homogéneas en el mercado.
- Puede hacer más eficiente las inversiones en promoción y publicidad.
- Puede ayudar a proteger un mercado específico, minimizando el riesgo de empresas que producen similares sin estándares de calidad definidos.
- Reducción de costos por publicidad.

¿Qué es Marca de Certificación?

Se entenderá por marca de certificación a un signo destinado a ser aplicado a productos o servicios, cuya calidad u otras características han sido certificadas por el titular de la marca.

Ejemplo

Las Marcas de Certificación pueden ser utilizadas por todo el que certifique que los productos en cuestión cumplen ciertas normas. Entre las marcas de certificación más conocidas cabe mencionar al Instituto Boliviano de Normalización y Calidad “IBNORCA”.



¿Qué es Marca Notoriamente Conocida?

Se entiende por una marca notoriamente conocida la que fuese reconocida como tal en cualquier País Miembro de la CAN por el sector pertinente, independientemente de la manera o el medio por el cual se hubiese hecho conocido.

Ejemplo

Las Marcas Notoriamente conocidas están habitualmente protegidas, independientemente que estén registradas o no, respecto de productos y servicios que sean idénticos, o similares hasta el punto de crear confusión, a los que constituyen la base de su reputación. “PACEÑA” se considera como una marca notoriamente conocida por haber alcanzado una buena popularidad a lo largo de su existencia.

www.portaipd.com



¿Qué es un Lema Comercial?

El lema comercial es la palabra o frase utilizada como complemento de una marca, no se podrán registrar como lemas comerciales aquellas que tengan alusiones o expresiones a productos o marcas similares; el registro de un lema comercial otorga a los titulares los derechos exclusivos, transferencias y licencias de uso.



¿Qué es un Nombre Comercial?

El nombre comercial es un signo distintivo identificador que permite a su titular distinguir o diferenciar un negocio o actividad comercial de otros idénticos o similares que desarrollan sus competidores; el signo que constituye un nombre comercial puede coincidir con la denominación o razón social de la empresa.

Ejemplo

“SAN GABRIEL” es el nombre comercial adoptado por la empresa Soalpro SRL (Sociedad de Alimentos Procesados), este signo ayuda a identificar el origen empresarial de sus productos y lo distingue de otros orígenes comerciales correspondientes a otras empresas dedicadas a la elaboración de alimentos.



Denominación de Origen

Una Denominación de Origen es una indicación geográfica constituida por la denominación o nombre de un país, una región o una zona geográfica determinada, que sirve para designar, distinguir y proteger un producto originario y cuya calidad, reputación y otras características se deban exclusivamente o esencialmente al medio geográfico en el que se producen incluidos los factores naturales y humanos.

Tales características son atribuibles a factores naturales como, por ejemplo, la humedad, los cambios de temperatura, el pH del suelo, la altura sobre el nivel del mar, etc., y a factores humanos como son los conocimientos tradicionales y las habilidades de los habitantes del lugar. Un ejemplo demostrativo de una Denominación de origen boliviana es la Indicación Geográfica del “Valle de Cinti”.

Ejemplo de Indicación Geográfica

Características: el Valle de Cinti se encuentra ubicado en la parte Suroeste del departamento de Chuquisaca, entre las provincias Nor y Sur Cinti, las zonas de producción de la viña amparadas por la “Indicación Geográfica del Valle de Cinti” está constituida por los terrenos ubicados en el Cañón de los Cintis, que comprende los municipios de Camargo, Villa Abecia y las Carreras.

Productos: Vino de uva Misionera, Vino tinto de uva Cischoqueña, Vino Blanco y Singani de uva blanca Moscatel de Alejandría.

Solicitante: Asociación de Bodegueros de Cinti (ASOBOC)

Declaración: El Senapi en fecha 21 de abril de 2014 emite la Resolución Administrativa PI/DO N° 01/2014.



El lugar geográfico puede ser un país, un municipio, un departamento, una o varias regiones del país, o una zona que pertenezca a varios municipios o departamentos, o inclusive zonas geográficas que pertenecen a distintos países, de donde provienen los productos que han logrado las características especiales que los han hecho famosos.

¿Qué productos se pueden amparar con la Denominación de origen?

La denominación de origen únicamente ampara los productos para los cuales se pidió la protección y son elaborados o provienen del lugar o zona geográfica determinada, que gozan de las características que los hacen especiales y que son derivadas de los factores geográficos, naturales y humanos de las cuales devienen su reputación, historia y tradición.

¿Para qué sirve una Denominación de origen?

Sirve para:

- Distinguir y diferenciar un producto en el mercado.
- Identificar un origen y calidad común de un producto.
- Vender un producto a un precio más alto y en nichos de mercado estables.
- Promocionar la calidad y buena reputación de un producto.
- Promocionar y posicionar productos en el país.

¿Quién puede pedir la Declaración de Protección de una Denominación de Origen?

La Declaración de protección de las denominaciones de origen la pueden pedir personas naturales o jurídicas del Lugar Geográfico en el que se dediquen a la producción, extracción, elaboración o transformación del producto y las autoridades políticas, tales como los gobernadores o alcaldes municipales.

Denominación de Origen del “Ají Chuquisaqueño”

Características: La zona geográfica delimitada de producción, se divide en dos áreas, estimándose una producción de 50% en cada uno: Área de Padilla y Área Monteagudo.

Producto: Ají Chuquisaqueño en sus diferentes formas de presentación como ají de tipo comercial en vaina, en polvo, en pasta de ají fresco maduro.

Solicitante: Cámara Integradora de Organizaciones Económicas Campesinas de Chuquisaca.

Declaración: El Senapi en fecha 9 de diciembre de 2013 emite la Resolución Administrativa



¿A quién beneficia una Denominación de Origen?

A los productores, fabricantes y artesanos que tengan sus establecimientos de producción o de fabricación en la localidad o región, sin embargo, se debe considerar a todos los actores de la cadena de valor, proveedores de materia prima, transformadores y comercializadores.

¿Cuáles son las ventajas de tener una Denominación de Origen?

- Puede generar estrategias territoriales de desarrollo en torno a recursos naturales o productos estrella de un espacio geográfico.
- Permite el involucramiento de pequeñas unidades productivas.
- Puede generar el rescate y valorización de tradiciones y saberes ancestrales.
- Puede proteger productos en espacios supra nacionales.
- Constituye la formalización de unidades productivas y actividades comerciales.
- Puede reducir los circuitos comerciales (intermediación) beneficiando al productor.
- Permite recibir apoyo del gobierno por ser un reconocimiento que constituye de propiedad del Estado.
- Puede permitir el incremento de fuentes de empleo y la dinamización de sectores económicos asociados o complementarios al producto de la Denominación de Origen.
- Promueve la coordinación, complementariedad y sinergias institucionales públicas y privadas, en torno al desarrollo, manejo y potenciamiento de la Denominación de Origen y sus beneficios.

¿QUÉ ES UNA PATENTES?

*“Patentar significa proteger. Y la importancia de proteger cada nueva mejora en los desarrollos, es un factor clave para competir en un mercado tan agresivo como el actual”
María Luisa Cosme Huertas.*

Una patente es un derecho exclusivo concedido al titular de una invención. Una invención es un producto o proceso que ofrece una nueva manera de hacer algo o da solución a un problema técnico existente.

Existen dos tipos de patentes: de invención y de modelo de utilidad. La patente de invención es de producto y/o procedimiento; esta patente debe ser nueva, lo que quiere decir que no debe existir otra igual en el mundo, no debe ser algo obvio y debe ser reproducible; la patente de modelo de utilidad solo es de producto y es algo que ya existe pero presenta algo más, que le otorga una nueva funcionalidad nunca antes vista y también debe ser reproducible, tal es el caso del siguiente ejemplo:

Ejemplo de Patente de Invención

Procedimiento para la elaboración industrial de tortilla, ha sido creada por Raquel Gancedo Carballo e Inocencio Javier de Castro Diez, ambos de nacionalidad Española, esta patente de invención presenta un diferente procedimiento de elaboración industrial de tortilla a partir de la combinación básica de patatas, aceite de girasol, sal y aromas naturales, o la incorporación de otros componentes como cebolla, pimienta, atún, champiñones, etc. El producto obtenido puede ser comercializado fuera de la red de frío, es decir a temperatura ambiental, y en el momento de consumo de la tortilla basta con mezclar el contenido de un tarro o envase con la cantidad de huevo batido apropiada, para obtener rápidamente una tortilla con unas características organolépticas muy superiores a las de cualquier tortilla pre cocida convencional.

Imagen 1. Representación gráfica de la invención. <https://i.ytimg.com/vi/TKRK8iQ7gas/hqdefault.jpg>

Fecha de solicitud: 19/03/2008

Fecha de Otorgación: 08/09/2010

Número de Publicación: ES2331168 B1

No solicitada en Bolivia.



Ejemplo de Patente de Invención

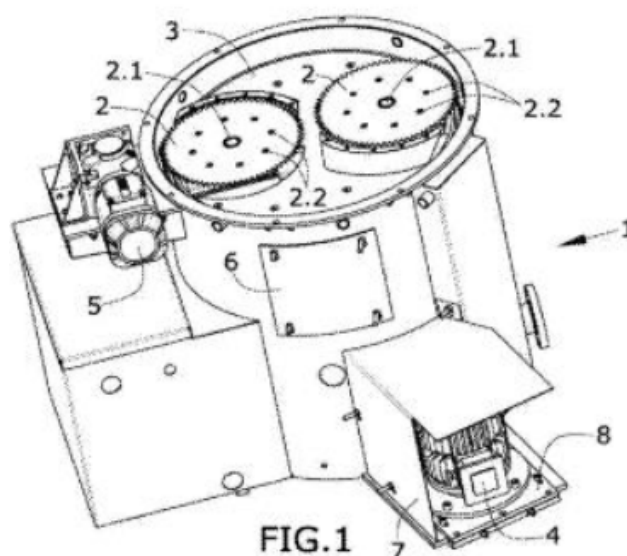
“Máquina cortadora de hielo mejorada”, fue creada por Máximo Romanillos Vázquez, de nacionalidad Española; se refiere a una máquina cortadora de hielo adaptable a un refrigerador que produce hielo en barras cilíndricas y que va colocada bajo este, de manera que corta las barras con un plano perpendicular al eje de las mismas con la consiguiente formación de cubitos hielo de una altura especificada. Mediante dicha cortadora se puede obtener una gran producción de cubitos de hielo dedicado al elevado número de barras que se obtienen en el refrigerador y a la rapidez con la que se desarrolla el proceso.

Fig 1. Vista en perspectiva de la invención.

Fecha de solicitud: 10/01/2014

Número de Publicación: ES1103105 B1

Solicitada en Bolivia.(estado caducado).



¿Por qué es importante para las pequeñas y medianas empresas la protección de una patente?

Una patente proporciona al titular de la invención los derechos exclusivos sobre la invención, gracias a estos derechos exclusivos la pyme podrá utilizar, reproducir y explotar comercialmente su invención patentada, de esta manera se reducirá la competencia y se lograría adquirir un posicionamiento en el mercado.

Desarrollar productos innovadores implica invertir tiempo y dinero, al obtener los derechos exclusivos de una patente, la pyme podrá comercializar la invención permitiéndole obtener un mayor rendimiento de la inversión.

Asimismo, si la pyme no decide explotar la patente puede vender o ceder los derechos a otra empresa, para que fabrique y/o comercialice bajo una licencia, lo cual implica una fuente de ingresos.

Si una invención no se patenta, otra persona que haya desarrollado la misma invención u otra invención parecida, podrá patentarse.

Si un producto tiene éxito en el mercado, la competencia podría fabricar el mismo producto utilizando su invención, además podrían ofrecer el producto a un precio reducido.

¿Qué derecho confiere la patente?

El inventor o el titular de la patente goza del derecho de explotación exclusiva de su patente, dentro del territorio nacional por un periodo de tiempo de veinte 20 años a partir de la fecha de presentación para patentes de invención y 10 años para patentes de modelo de utilidad, quien puede transferir los derechos a otra (s) persona (s), así como en su deceso, a sus sucesores, también cuenta con la facultad de autorizar la explotación de su patente a terceros mediante la otorgación de una licencia de explotación.

Asimismo, la patente confiere al titular el derecho de impedir que terceras personas que no tengan su consentimiento puedan fabricar, ofrecer, vender, usar, exportar o importar el producto patentado; impide emplear el procedimiento o fabricar, ofrecer, vender, usar, exportar o importar el producto obtenido, directamente mediante el procedimiento patentado.

Es importante mencionar que para mantener vigente la patente, debe cumplir con el pago de las tasas establecidas o pago de anualidades por el periodo de vigencia del derecho concedido, de lo contrario la patente se declarará caducada.

¿Qué se debe saber antes de solicitar una patente?

Obtener una patente requiere una inversión importante por parte del inventor o de la empresa, para ello es importante que el inventor o la empresa conozcan bien el sistema de patentes y sepa cómo puede ser utilizado.

Cabe recalcar que el derecho exclusivo de una patente es territorial, es decir válido sólo en el territorio boliviano, si el inventor o el titular de la patente quiere tener el derecho exclusivo en otros países debe presentar su solicitud de patente en la Oficina de Propiedad Intelectual de los países en donde el inventor o el titular considere que su invención será altamente comercializada, utilizado y/o donde opera la competencia.

Es importante señalar que las patentes ayudan al crecimiento tecnológico de un país, por lo que a cambio del derecho exclusivo que le brinda el Estado a una invención, el inventor o el titular debe dar a conocer a la sociedad su invención, asimismo usted puede hacer uso de las patentes que se encuentran en el dominio público, para mejorar sus productos y procedimientos.

Antes de solicitar una patente, el inventor puede acudir a la oficina central del Senapi y solicitar entrevista con el personal del área de patentes, para solicitar una búsqueda rápida de anterioridades y verificar que su invención no sea conocida, asimismo podrá solicitar explicación sobre la correcta redacción de la memoria descriptiva y el trámite de una solicitud de patente.

Al momento de presentar una solicitud de patente el solicitante debe estar pendiente de los pagos y plazos correspondientes, para evitar que su solicitud ingrese en abandono o sea caducado.

Si varias personas hicieran la misma Invención, independientemente unas de las otras, la Patente se concederá al primero que presente la solicitud correspondiente o que invoque prioridad de fecha más antigua, por ello es importante saber que si usted cree que su invento puede causar revolución, antes de darla a conocer al público es recomendable primero patentar su invención.

¿Cómo puede usted hacer valer sus derechos exclusivos respecto a sus patentes, cuando alguien los reproduce sin su autorización?

El inventor o el titular de la patente es responsable de hacer valer sus derechos, es quien debe identificar la infracción y elevar la misma a las instancias competentes, una acción de infracción procederá cuando un tercero fabrica, ofrece, vende, usa, exporta o importa un producto patentado o los productos que provienen de la utilización del procedimiento patentado.

A través de una infracción, el titular puede solicitar indemnización de daños y perjuicios ocasionados, el retiro de los productos de las tiendas y mercados; podrá prohibir la importación o exportación de los productos infractores, en caso de que ya se vaya a realizar la importación o la exportación de productos que infrinjan su patente. El titular puede solicitar “Medidas en Frontera” esta medida tiene como objetivo suspender el despacho aduanero.

¿Cuáles son los requisitos para solicitar una patente de Invención y Modelo de Utilidad?

1. Llenar los formularios de solicitud, en tres ejemplares, que se encuentran en la página Web: www.senapi.gob.bo
2. Presentar una “Memoria Descriptiva”, según lo especificado en la Memoria descriptiva de una patente.
3. Presentar fotocopia de carnet de identidad del solicitante.
4. Presentar recibos oficiales de los depósitos efectuados por:
 - a) Pago por solicitud de Patente a la cuenta fiscal del Senapi Banco Unión N° Cta. 1-4668220.
 - b) Pago por Anualidad a la cuenta fiscal del Senapi Banco Unión N° Cta. 1-4668220 (Deberán cancelar una cuota anual para mantener su vigencia).
 - c) Pago por publicación a la cuenta fiscal de la Gaceta Oficial de Bolivia, Banco Unión N° Cta. 1-293633.
5. Carta o memorial de solicitud, dirigida a la Dirección de Propiedad Industrial del Senapi.
6. Presentar en CD o DVD toda la Memoria Descriptiva.
7. Presentar documento de Prioridad con su respectiva traducción al español, para solicitudes internacionales.
8. Si la solicitud no fuera realizada por el inventor, presentar Testimonio de Poder (debidamente protocolizado ante el notario de fe pública).
Si la solicitud no fuera realizada por el inventor, presentar el Documento de Cesión de Derechos (del inventor al solicitante). Para solicitudes internacionales debe ser legalizado ante el Ministerio de Relaciones Exteriores y para solicitudes nacionales, debe estar debidamente protocolizado ante el Notario de Fe Pública.
9. Presentar el certificado de depósito del material biológico cuando existan solicitudes con modificación genética y anticuerpos, y/o copia del contrato de acceso sobre recursos genéticos cuando corresponda.
10. El solicitante debe presentar la solicitud de patente perforado y foliado en folder.
11. Se debe solicitar el examen de fondo para Patentes de Invención y Patentes de Modelo de Utilidad, dentro de los 6 y 3 meses respectivamente, después de realizada la publicación, con los siguientes documentos:
 - a) Nota de solicitud del examen de fondo dirigida a la Dirección de Propiedad Industrial del Senapi.
 - b) Realizar el Pago por examen de fondo a la cuenta fiscal del Senapi Banco Unión N° Cta. 1-4668220

Nota: Los montos de las tasas establecidas por pagos de solicitud de patente, publicación, anualidades y examen de fondo se describen en la página Web del Senapi www.senapi.gob.bo

(*) MEMORIA DESCRIPTIVA DE UNA PATENTE

1. Descripción (CLARA Y SUFICIENTE)

Debe ser clara y suficiente e incluirá la siguiente información:

- Título de la invención (referido al objeto de invención)
- Campo tecnológico o área de aplicación (la solicitud debe especificar).

- Antecedentes o tecnología anterior conocida por el solicitante (donde se identifique el problema técnico)
- Descripción de la invención (en términos que permitan la comprensión del problema técnico y de la solución aportada por la invención, exponiendo las diferencias y eventuales ventajas con respecto a la tecnología anterior).
- Descripción de los dibujos (acorde con el pliego de dibujos).
- Descripción detallada de la invención (describir las características esenciales y funcionales del producto y/o procedimiento).
- Susceptibilidad de aplicación industrial (describir como la solicitud satisface esta condición).

2. Dibujos

Los dibujos, planos, figuras y representaciones gráficas tienen como finalidad contribuir a una mejor comprensión y divulgación de la invención, por lo tanto, deberán tener ciertas características:

- La relación entre la descripción y los dibujos se debe hacer por medio de signos de referencia que se encuentran en ambos elementos y guarden una correspondencia;
- Deben ser numerados individual y consecutivamente.

3. Reivindicaciones

Son oraciones o párrafos que definen y dan a conocer la materia que se desea proteger como producto y/o procedimiento, deben cumplir ciertas características:

- Deben definir características técnicas esenciales de la invención, no deben incluir funciones, resultados a alcanzar, usos o dobles usos y/o métodos de tratamiento terapéutico, material biológico.
- Deben estar redactadas por un número correlativo, un preámbulo, el enlace gramatical (caracterizado por) y parte caracterizante.
- Deben estar definidas como independientes y dependientes. Una reivindicación será independiente cuando defina la materia que se desea proteger, sin referencia a otra reivindicación anterior. Una reivindicación será dependiente cuando defina la materia que se desea proteger refiriéndose a una reivindicación anterior.
- Deben estar enteramente sustentadas por la descripción.

4. Resumen

El resumen consistirá en una síntesis de la divulgación técnica contenida en la solicitud de patente, deben cumplir ciertas características:

- Debe estar referido al objeto de invención.
- Consistirá en una síntesis de la divulgación técnica contenida en la solicitud de patente.
- Debe tener en lo posible un promedio de 150 palabras para un mejor entendimiento.

Nota: La memoria descriptiva, los dibujos, las reivindicaciones y el resumen se deben entregar en pliegos separados.

A continuación se describen ejemplos de patentes de invención referidas a innovaciones en productos a partir de cereales andinos.

Ejemplos de Patentes de Invención

Número de Publicación	Fecha de Solicitud	País de Origen
ES2061167 T3	22/02/1991	Alemania
Título de la Invención:	PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN DE UNA LECHE DE LUPINO (TARWI) LUPINUS MUTABILIS CON CONTENIDO DE PROTEÍNAS, PROCEDIMIENTO PARA SU TRANSFORMACIÓN POSTERIOR Y PRODUCTO ALIMENTICIO SIMILAR AL TOFU, QUE PUEDE FABRICARSE A CONTINUACIÓN.	
Resumen: La invención tiene por objeto crear un procedimiento para la obtención de un producto similar a la leche de soja a base de materias primas propias del país, así como desarrollar su proceso de transformación posterior para obtener un producto alimenticio similar al "tofu".		
Características de la Invención: Para la ejecución del procedimiento de la invención se procede en principio del modo siguiente: Las semillas de lupino deben ser maceradas en agua, antes de ser molidas. En esta operación absorben aproximadamente la misma cantidad de agua, que corresponde a su propio peso. Estas semillas de lupino, hinchadas de este modo, son molidas y la masa macerada así obtenida es agitada, en caso necesario añadiendo más agua, hasta formar una pasta espesa, de la que se extrae a continuación por prensado la leche de lupino. Unas variaciones selectivas del valor de pH (en ambos sentidos) pueden optimizar el rendimiento de albumina en esta fase del proceso, tal como se conoce ya por la tecnología de la fabricación de productos alimenticios. Lo esencial en este caso es que la fabricación de leche de lupino se realiza en frío, es decir sin calentamiento simultáneo de la masa macerada. A esta leche se le añade, en caso necesario, un agente de precipitación en la cantidad indicada en una carga o lote de fabricación. La adición del agente de precipitación se puede efectuar, sin embargo, también por porciones antes y/o durante el mencionado calentamiento de la leche de lupino. Como agente de precipitación es adecuada en principio cualquier sustancia, que pueda ser utilizada también en la fabricación convencional de "tofu" de semilla de soja. Según la presente invención, se propone añadir cloruro magnésico en cantidad de 1 gr. por cada litro de leche de lupino. Después de la adición del agente de precipitación o en su caso todavía durante la misma, se calienta la leche de lupino, preferentemente en baño de agua, a 100° C durante aproximadamente 30 minutos. Se puede observar que en este proceso el suero claro de la leche se separa de las proteínas precipitadas en copos gruesos. Debe destacarse, (al contrario de lo que ocurre en la fabricación tradicional del "tofu") que para la precipitación de la proteína no es impredecible la adición de un agente de precipitación, pero esta adición acelera el correspondiente proceso. El suero de la leche es filtrado finalmente a través de un filtro adecuado de malla fina y las proteínas que quedan se presnan en un molde, para retirar por una parte el producto solido deseado, apto para ser cortado en trozos.		
 Fuente de la Imagen: http://www.eldiario.net/noticias/2015/2015_02/nt150219/f_2015-02-19_11.jpg		
Solicitante	Inventores	Presentado en Bolivia
Bremer, Eckhard	Bremer, Eckhard	No

Ejemplos de Patentes de Invención

Número de Publicación	Fecha de Solicitud	País de Origen
ES2319138 B1	03/08/2007	España
Título de la Invención:	PRODUCTO ALIMENTICIO PANIFICABLE RICO EN PROTEÍNA VEGETAL.	
Resumen: La presente invención se refiere a un producto panificable, o un producto alimenticio de naturaleza similar, que presenta la particularidad que se elabora en base de harina de quinua (Chenopodium quinoa willd) con porcentaje comprendidos entre el 30% a 85%, rica en proteína vegetal, de interés para diversos colectivos.		
Características de la Invención: La presente invención se refiere a un producto panificable elaborado con una mezcla de derivados de quinua, harina de trigo, albúmina de huevo, levadura, grasas, vegetales, azúcar, sal, agua, caracterizado porque es rico en proteína vegetal, cuya composición final comprende los siguientes elementos y relativos porcentajes: - Derivados de quinua 30% - 85% - Agua 10%-35% - Harina de trigo 0%-30% - Albúmina 4%-15% - Grasas vegetales 0,2%-4% - Azúcar 0,5% - Sal 0,1%-0,5% - Levadura 0,2%-4% Existe distintas variedades de quinua para obtener harina, en la presente invención se utiliza la variedad "quinua real". La presente invención también se refiere al procesamiento de elaboración de una harina de quinua proveniente de granos de quinua tostados, caracterizado en que comprende: a) Aireado de la semilla de quinua. b) Lavado y/o pelado por escarificado y/o pulido del grano. c) Secado del grano. d) Tostado del grano en un bombo giratorio para unificar la temperatura. El tostado del grano se realiza entre 110°C a 220°C entre 6 a 15 minutos, preferentemente se utilizan un rango de temperatura del 180°C a 220°C en un rango de tiempo de 6 a 9 minutos. e) Dilución de la levadura en el agua a 37°C, sal, azúcar y grasa vegetal. f) Homogenizado de la parte solida con la liquida. g) Amasado. h) Fermentado y/o reposo. i) Amasado. j) Reposo. k) Cocción. El empleo del producto alimenticio panificable sin gluten, procedente de harina de quinua con características únicas. Permite la elaboración de producto panificable sin gluten, procedente de harina de quinua con características organolépticas distintas a las que se pueden encontrar para ese colectivo. Producto alimenticio panificable rico en proteína vegetal, obtenida a partir de quinua de fácil asimilación carente de oligosacáridos complejos.		
		
Fuente de la Imagen: http://panmaxli.com/images/pan_cinco_granos.jpg?crc=3847760937		
Solicitante	Inventores	Presentado en Bolivia
HEALTH´S LANDER S.L.N.E	Carballo Marcía, Lidia López Ágreda, Hugo José	No



Número de Publicación	Fecha de Solicitud	País de Origen
ES2319139 B1	03/08/2007	España
Título de la Invención:	PASTA ALIMENTICIA O SIMILAR RICA EN PROTEÍNA VEGETAL, SIN GLUTEN NI ADITIVOS	
Resumen: Esta invención consiste en un procedimiento para la fabricación de pasta alimenticia tipo macarrones, espaguetis y similares, sin gluten, rica en proteínas vegetales procedentes de quinoa (Chenopodium quinoa willd) y sus derivados.		
Características de la Invención: La invención está caracterizada por utilizar una materia prima novedosa en el campo de productos tipo pasta italiana, o producto de naturaleza similar, con la particularidad de obtener un producto final con mayor cantidad y calidad proteica y exenta de gluten, mediante el uso de quinoa (Chenopodium quinoa willd) y derivados entre 50% a 90%. Se constituye por tanto un referente novedoso que presenta características organolépticas distintas, al introducir una materia prima diferente en la que se incluye la casi totalidad de los aminoácidos esenciales y sin gluten. Las materias primas que se utilizan en el procedimiento objeto de la presente invención, son las siguientes. - Derivados de quinoa 50% a 90% - Harina de maíz 0% a 18.5% - Albúmina de huevo 9% a 30% - Grasas vegetales 0.5 al % - Sal 0.5% Los cereales utilizados sufren los tratamientos previos convencionales, limpieza y/o pelado por molino, según se pretenda obtener producto final con fibra añadida o no, con el grado de humedad adecuado. Los granos de quinoa pueden ser incorporados de formas variadas, sin que sea un factor limitante a la hora de obtener sus derivados, ejemplo: Harina obtenida de forma tradicional después de la desaponificación. O bien a través de harina obtenida por tueste de los granos antes de proceder a la molienda de los granos de quinoa. El procedimiento de tueste se detalla a continuación: Una vez que la quinoa ha sido desaponificada por procedimientos convencionales se procede al tostado en un rango de temperatura 110°C a 220°C durante un tiempo que oscila entre 6 a 15 minutos. El rango preferente de tostado se hará en un orden de 180°C a 220°C durante un tiempo de 6 a 9 minutos. El tostado se realizará preferentemente en un bombo giratorio para homogenizar el tostado de toda la materia prima. Tras este proceso el grano de quinoa es molido para obtener harina. La harina obtenida por tostado del grano se utilizará, con o sin la harina de quinoa convencionalmente tratada para obtener el producto final según conveniencia. Después de las etapas previas que sufren las materias primas por separado, la quinoa, maíz y albúmina de huevo, grasa vegetal y sal, se mezclan y someten a los procesos de elaboración convencional de pastas alimenticias.		
		
Fuente de la Imagen: https://content.emarket.pe/uploads/sites/01/2016/09/1400000018362.jpg		
Solicitante	Inventores	Presentado en Bolivia
HEALTH´S LANDER S.L.N.E	Carballo Marcía, Lidia López Ágreda, Hugo José	No

Ejemplos de Patentes de Invención

Número de Publicación	Fecha de Solicitud	País de Origen
ES2360773 B1	23/11/2009	España
Título de la Invención:	PAN DE AMARANTO Y PROCEDIMIENTO DE OBTENCIÓN DEL MISMO	
Resumen: Se trata de convertir la harina de amaranto no panificable, en un producto panificable mediante su mezcla con otros componentes, concretamente en su mezcla con harina de trigo, harina de centeno, levadura, mejorante, sal y agua, en proporciones adecuadas, sometiendo esta mezcla de productos a un amasado. A continuación de una fase de fermentación a una fase de congelación, de manera que el producto se distribuye a través de una cadena de frío, y su descongelación y definitiva cocción se lleva a cabo inmediatamente antes de su consumo. Se consigue de esta manera un pan de amaranto con las óptimas prestaciones organolépticas derivadas de la presencia de este componente en el pan, si bien el producto se podría suministrar igualmente ya cocido, eliminando la fase de congelación.		
Características de la Invención: Específicamente se ha previsto que los componentes citados participen en la masa del pan de amaranto en las siguientes proporciones: - Harina de trigo: entre el 42 y 52% en peso - Harina de amaranto: entre el 4,4 y 10 % - Harina de centeno: entre el 4,4 y 5,4% - Levadura: entre el 2,1 y 2,5% - Mejorante (G.B. Pamat): entre el 0,30 y 0.40% - Sal: entre el 1,14 y 1,20% - Agua: entre el 34,6 y 35,4% A partir de estos componentes, el procedimiento para la obtención del pan de amaranto es el siguiente: - Con los componentes citados y las proporciones también citadas, se efectúa una primera fase de amasado durante un periodo de tiempo comprendido entre 15 y20 minutos. - A continuación, la masa se somete a una fase de fermentación, durante un tiempo del orden de 90 a 100 minutos. - Posteriormente el producto resultante de la fase anterior se somete a una fase de cocción a una temperatura del orden de 180°C, durante un tiempo comprendido entre 15 y 20 minutos para el pan precocido o de 230°C durante 25 a 30 minutos para el pan cocido. El pan recogido obtenido en la fase anterior es sometido a una fase de congelación, y en este estado el pan es distribuido para completar la cocción del mismo inmediatamente antes de efectuar su consumo. Obviamente la fase de congelación es optativa, ya que la fase de cocción del pan puede ser alargada en el tiempo de manera suficiente para que el pan quede totalmente cocido y se encuentre consecuentemente en condiciones de consumo directo.		
Fuente de la Imagen: http://www.veganwiz.es/wp-content/uploads/2011/05/171.jpg 		
Solicitante	Inventores	Presentado en Bolivia
ERIOSTE, S.L.	Agüera Rodríguez, Eulalio	No

Número de Publicación	Fecha de Solicitud	País de Origen
ES2367120 T3	15/01/2007	España
Título de la Invención:	MANTEQUILLA DE LINAZA Y UN MÉTODO PARA PRODUCIR MANTEQUILLA DE LINAZA	
Resumen: El objeto de la presente invención es mantequilla de linaza y un método de fabricación de mantequilla de linaza. El objeto de la presente invención está previsto para su consumo, en el que se caracteriza por un contenido en colesterol y lípidos saturados inferior en comparación con la mantequilla, en combinación con niveles superiores de ácidos grasos mono y polinsaturados. No se usan aditivos en el proceso tecnológico (estabilizadores, emulsiones o conservantes), y el producto no se trata térmicamente.		
Características de la Invención: La mantequilla de linaza de la invención contiene del 16 al 20% de aceite vegetal en relación con el contenido en grasa total, caracterizada porque el aceite vegetal es aceite de linaza, en el que el aceite de linaza contiene: del 5 al 7% de ácido palmítico C16:0; del 3 al 5% de ácido esteárico C18:0; del 12 al 18% de ácido oleico C18:1; y del 65 al 75% de ácido linoleico C18:2. Preferentemente el aceite vegetal es aceite de linaza contiene hasta el 0,3% de ácido palmitoleico C16:1. Preferentemente, el aceite de linaza contiene hasta el 0,3% de ácido araquidónico C 20:0. Preferentemente, el aceite de linaza contiene hasta el 0,3% de ácido behénico C22:0. El método de fabricación de la mantequilla de linaza de la invención consiste en la separación de la nata de la leche, pasteurización y maduración biológica de la nata, adición de aceite vegetal, formación de mantequilla, separación de granos, y batido de la mantequilla, caracterizada porque la leche se calienta de 45 a 55°C y se retira por centrifugación la nata a un contenido en grasa del 30 al 35%, se pasteuriza de 95 a 96°C durante 20 a 40 segundo, entonces se enfría hasta de 6 a 8°C, y se acidifica con cultivos de lacto bacterias purificados y se deje en un recipiente de 11 a 18 horas con el fin de madurar biológicamente; la nata separada con una acidez de no más de 6°SH se complementa con (dependiendo de la época del año) del 16 5 al 20% de aceite de linaza en relación con el contenido en grasa total, en que el aceite de linaza contiene de 5 a 7% de ácido palmítico C16:1 y de 3 a 5% de ácido esteárico C18:0; de 12 a 18% de ácido oleico C18:1; y de 65 a 75% de ácido linoleico C18:2, en el que la mezcla experimenta formación de mantequilla hasta que la grasa de mantequilla alcanzan un diámetro de 3 a 4mm, se separa el suero de mantequilla y entonces los granos de mantequilla alcanzan un diámetro de 4 a mm, se separa el suero de la mantequilla a rpm bajo. Preferentemente se añade del 16 – 20% de aceite de linaza que está compuesto por aceite de linaza prensado en frío. Preferentemente, el aceite de linaza contiene hasta el 0,3 % de aceite palmítico C´ 16:1. Preferentemente, el aceite de linaza contiene hasta el 0,3% de aceite araquidónico C 20:0. Preferentemente, el aceite de linaza contiene hasta el 0,3% behénico C22:0. Preferentemente, adición de aceite de linaza se junta con la masa de mantequilla sin el uso de medios adicionales, es decir estabilizadores y emulsionantes. Fuente de la Imagen: http://www.plantasmedicinales10.com/uploads/imagenes/img-art-220.jpg		
		
Solicitante	Inventores	Presentado en Bolivia
Institute of Natural Fibres and Medicinal Plants	Kaniewski, Ryszard; Kozłowska, Jadwiga y Gagal, Jozet.	No

Ejemplos de Patentes de Invención

Número de Publicación	Fecha de Solicitud	País de Origen
ES2435435 T3	06/03/2009	CHILE
Título de la Invención:	PRODUCTO ALIMENTICIO QUE CONTIENE ÁCIDOS GRASOS BASADOS EN CHIA, RICA EN OMEGA-3, CON BUENA ESTABILIDAD	
Resumen: La presente invención se refiere a un suplemento alimenticio en polvo con uno de los mayores contenidos de ácidos grasos Omega-3 (alfa-linolénico) de los que se encuentran actualmente en el mercado. Este producto se diferencia de otros productos actuales en que es altamente soluble y estable a la oxidación (por micro-encapsulación), no tiene olor ni sabor y, por lo tanto, puede ser utilizado en la industria alimenticia. Es el único producto alimenticio con aceite vegetal Chía como fuente de ácidos grasos esenciales. Además, se ha desarrollado un nuevo procedimiento de micro-encapsulación simple y eficaz para este producto, usando secado por pulverización bajo condiciones especiales.		
Características de la Invención: Una de las maneras para preparar el producto es la siguiente: Se toma medio kg de palmitato de ascorbilo, 2 Kg de alfa tocoferol, 14 Kg de fosfato dipotásico y se dispersan en 1.000 L de agua a 50°C. A esta dispersión, se añaden 285 Kg de almidón modificado, 95 Kg. de goma arábiga y 173 Kg. de maltodextrina. A continuación, la mezcla se agita durante 5 min. Se añade 500 L de aceite de Chía y se agita durante 10 min adicionales. A continuación, la dispersión se homogeniza (y se calienta a 200°C) para alimentar el secador por pulverización que se encuentra en una dispersión de -15 mm Ca. Su atomizador está ajustado a la frecuencia de 50 Hz y a 17.625 rpm. Las microcápsulas de 100 micrómetros salen a 115°C, con un contenido de humedad del 3,5%, un contenido de grasa de 53,9% y un 35,2% de materia seca. Se añadieron antioxidantes para prevenir la oxidación del aceite y, por lo tanto, aumentar su vida útil. Las maltodextrinas y los almidones se usaron en combinación con goma arábiga para ayudar la continuidad estructural durante el desarrollo de la película de encapsulación, combinando dos compuestos con un peso molecular muy diferente, mejorando de esta manera la eficiencia de la encapsulación de aceite. Fuente de la Imagen: https://cdn1.medicalnewstoday.com/content/images/articles/291/291334/chia-seeds-are-rich-in-nutrients-and-fiber.jpg		
		
Solicitante	Inventores	Presentado en Bolivia
GILLOT, SANDRA	GILLOT, SANDRA	No

Ejemplos de Patentes de Invención

Número de Publicación	Fecha de Solicitud	País de Origen
ES2427614 T3	08/10/2009	Estados Unidos de América
Título de la Invención:	HARINA DE AVENA O CEBADA SOLUBLE Y MÉTODO DE ELABORACIÓN UTILIZANDO ENZIMAS.	
Resumen: Los aspectos de la presente se refieren al uso de enzimas para pre-condicionar la harina de avena completa antes de un procedimiento de extrusión (cocción continua). La harina de avena tratada con enzimas es preparada combinando una mezcla de partida de harina de avena completa y una mezcla adecuada y, a continuación, calentando la mezcla. Después de una cantidad adecuada de tiempo para empezar a descomponer e hidrolizar la harina de avena o de cebada, la mezcla tratada con enzimas es sometida, a continuación, al procedimiento de extrusión para continuar descomponiendo e hidrolizando la harina de avena o de cebada y además para gelatinizar y cocer la mezcla. De esta manera, la harina de avena o de cebada soluble es preparada a bajo costo y altas tasas en comparación con los procedimientos tradicionales.		
Características de la Invención: Un procedimiento para la producción de harina de avena o cebada soluble que comprende: Combinar en un pre-acondicionador una mezcla de partida de harina o de cebada completa y una solución de enzimas adecuadas para formar una mezcla de enzimas de partida que tiene un nivel de humedad del 25 al 40%, en el que una solución de enzimas adecuada incluye a-amilasa. Calentar la mezcla de enzimas de partida entre 48,8°C y 93,3°C durante una cantidad efectiva de tiempo para empezar e hidrolizar las moléculas de almidón en la harina de avena o de cebada. Añadir la mezcla a una extrusora, y extruir la mezcla durante un tiempo suficiente para continuar hidrolizando el almidón y para gelatinizar y cocer la mezcla para formar la harina de avena o cebada soluble, en el que la mezcla permanece en la extrusora durante 1-1,5 minutos y la extrusión ocurre a una temperatura de barril de entre 60°-121,1°C. La mezcla de partida de harina de avena o de cebada completa comprende del 50 al 100% de harina de avena o de cebada completa, del 0 al 15% de azúcar granulado, del 0 al 15% de malto dextrina, y una cantidad eficaz de al menos un antioxidante. Fuente de la Imagen: https://www.elgranero.com/ftp/img/o14873_p.png		
		
Solicitante	Inventores	Presentado en Bolivia
THE QUAKER OATS COMPANY	Chatel, Robert Chung, Yongsoo French, Justin	No

Ejemplos de Patentes de Invención

Número de Publicación	Fecha de Solicitud	País de Origen
ES2564739	08/02/2016	España
Título de la Invención:	COMPOSICIÓN A BASE DE QUINUA Y GOFIO ASÍ COMO OTROS COMPONENTES TALES COMO CACAO Y HARINA DE ARROZ.	
Resumen: Composición a base de quinoa y gofio constituida por productos exclusivamente naturales, pudiendo contener, en proporciones variables, cacao, harina de arroz, maca harina de plátano, harina de amaranto y aromas. La composición energética puede ser elaborada como preparado en polvo soluble, bebible o barrita alimentaria.		
Características de la Invención: La composición de la invención puede ser desarrollada como preparado en polvo soluble, batido o barrita alimentaria energética; como complemento alimenticio que puede incluirse en el desayuno, almuerzo, merienda y/o cena; antes de las comidas como aperitivo o como bebida energética. Compuesto energético caracterizado por la mezcla de quinoa y gofio, en un porcentaje de 0,5% hasta el 50% de quinoa respecto al gofio. El gofio es la harina obtenida por molienda de granos de cereales tostados, en general trigo o millo (maíz). Un estudio publicado recientemente del Hospital Universitario de Canarias (HUC) ha constatado que las personas que tienen un consumo prolongado de gofio, durante más de 40 años, cuentan con una mayor resistencia al ejercicio físico y un menor riesgo de padecer una enfermedad arterial coronaria. La quinoa (Chenopodium quinoa), es un pseudocereal que posee un excepcional equilibrio de proteínas, grasas y carbohidratos (fundamentalmente almidón). El nivel de proteínas contenidas es cercano al porcentaje que dicta la FAO para la nutrición humana. Por esta razón, la NASA considera el cultivo de la quinoa como un posible candidato para sistemas ecológicos cerrados y para viajes espaciales de larga duración. Una realización de esta invención consiste en un producto en polvo soluble que contiene: Quinoa 10%, gofio 25%, azúcar 30%, cacao 30% y harina de plátano 5%. Otra realización de esta invención, el compuesto energético a base de quinoa y gofio, comprende: Quinoa 10%, gofio 25%, azúcar 35%, harina de arroz 29% y aromas 1%. Fuente de la Imagen: http://ccbolgroup.com/comp/quinoa/quinoa7.jpg		
		
Solicitante	Inventores	Presentado en Bolivia
BIOINCA S.L.	Martin Toledo, Gazmira Micaela	No

Número de Publicación	Fecha de Solicitud	País de Origen
CO08028714	19/03/2008	Colombia
Título de la Invención:	MASA DE ALTO VALOR NUTRITIVO PARA PRODUCTOS DE PANADERÍA, COMPOSICIÓN ALIMENTICIA QUE LA CONTIENE Y PROCEDIMIENTO PARA ELABORACIÓN DE LA MISMA.	
Resumen: Masa de alto valor nutritivo basada en cereales, proteína vegetal y animal, edulcorantes no calóricos y saborizantes como base para productos de panadería y repostería. Composiciones alimenticias de alta composición proteica en forma de porciones de pasta y galletas obtenidas a partir de la masa de alto valor nutritivo y procedimiento para la elaboración de las mismas.		
Características de la Invención: De manera particular y como ejemplo no restrictivo de la invención se presenta a continuación la fórmula maestra para la elaboración de la masa para galletería y del producto galleta proteica: Nutrilite – proteína de soya americana 3,00 g, proteína de quinua 4,43 g, linaza molida o en pepa 4,43%, huevos 3,14 g, leche 4,29 ml, stevia 0,70%, azúcar pulverizada 2,00 g, harina de trigo 15,86 g, mantequilla de vaca 11,29 g, polvo para hornear 0,50 g y esencia de naranja 0,71 ml. El procedimiento para la obtención de un lote de 750 g de la masa de alto valor nutritivo conforme a la invención consiste en: a) Mezclar 15 g de azúcar pulverizada con 100 g de mantequilla de vaca con agitación. b) Agregar 50 g de huevo (clara + yema) a la mezcla obtenida en la etapa anterior con agitación continua. c) Adicionar 30 g de proteína de soya, 64 g de proteína de quinua, 30 g de harina de linaza, 160 g de harina de trigo, 6 g de stevia, 10 g de polvo para hornear y esencia de naranja a la mezcla anterior con agitación continúa. d) Adicionar 200 g de extracto de mano de res previamente obtenido por el procedimiento descrito disuelto en 60 ml de leche a la mezcla obtenida de la etapa anterior continuando con la agitación. e) Cortar los trozos de masa de 50g para la elaboración de las galletas. f) Realizar la cocción de la masa a 200°C durante 40 minutos. g) Empacar las galletas en frío. Una de las modalidades especiales de la invención constituye la adición del extracto de mano de res (colágeno) a las preparaciones nutricionales de la invención, extracto que se obtiene mediante las siguientes etapas: a) Limpiar y lavar las manos de res b) Proceder a temperatura entre 30 – 60°C las manos de res c) Despulsar las manos de res cocidas d) Clarificar las grasas y aceites por solubilidad diferencial e) Cortar en trozos pequeños mediante rotor de cuchillas f) Filtrar y almacenar a temperatura entre -2 y 5°C. Fuente de la Imagen: http://files.bdfingredients.com/probind_bakery/bakery2.png		
		
Solicitante	Inventores	Presentado en Bolivia
Sánchez Mejía Amparo	Sánchez Mejía Amparo	No



Ejemplos de Patentes de Invención

Número de Publicación	Fecha de Solicitud	País de Origen
AR103023 A1	14/12/2015	Perú
Título de la Invención:	Proceso para la producción de una harina instantánea de quinua el cual comprende cocción, molienda de la quinua y un tratamiento enzimático posterior con amilasa y proteasas.	
Resumen: La invención propone el desarrollo de un producto alimenticio obtenido a base de productos naturales, de excelentes características organolépticas, sin conservantes, y susceptible de ser utilizado a modo de galleta o dulce junto con el café o el té, y que en su elaboración preferente adopta una textura y un sabor que se asemejan a los de una galleta de almendra. El producto se obtiene a partir de una mezcla debidamente homogeneizada, en la que intervienen varios componen naturales, de modo que una vez obtenida la masa se dispone esta sobre una o más bandejas y se corta en porciones individualizadas, en forma de cuadraditos, con la ayuda de un cuchillo u otro elemento cortante.		
Características de la Invención: El procedimiento para la obtención de la harina instantánea de quinua comprende las siguientes etapas: a) Proveer harina de quinua; b) Someter a cocción en un equipo de extrusión a una temperatura de hasta 170°C y una presión entre 1,5 y 4MPa agregando agua al extrusor a una velocidad de 4L/h hasta 90L/h. c) Transportar los pellets obtenidos de la etapa anterior mediante un sistema neumático hasta un horno secador de tres zonas, en las dos primeras zonas tienen temperaturas entre 120 y 160°C en la tercera zona circula aire a temperatura ambiente y en donde el producto permanece de 10 a 15 minutos; d) Moler los pellets obtenidos en la etapa anterior en un molino de martillos de malla intercambiable hasta reducir el tamaño de las partículas a un intervalo entre 200 y 600 micras; e) Someter el polvo de quinua obtenido en la etapa d) a un tratamiento de calentamiento a una temperatura de entre 40 y 70°C con agitación durante 30 minutos y en una solución acuosa con un porcentaje de polvo de quinua comprendido entre 1% y 10% (p/v); f) Agregar una enzima en un intervalo de concentración de enzima de desde 0.01 a 0.5% (granos de enzima/100 granos de polvo de quinua seco), la enzima se puede seleccionar del grupo que consiste de amilasa, y proteasas o una mezcla de las mismas; g) Incubar por 5 horas a pH entre 4 y 8 y a una temperatura entre 40 y 60°C. h) Inactivar las enzimas mediante tratamiento térmico a una temperatura comprendida entre 90-110°C durante un tiempo comprendido entre 5 y 20 minutos; y i) Liofilizar el producto obtenido en la etapa h) a una presión de vacío de 0,25 mbar (2,5x10-5MPa)-, y llevado a un estado de congelación a -40°C y, aumentando la temperatura en 5°C cada vez, hasta llegar un tiempo de 4 horas y manteniendo la presión de vacío durante 48 horas; j) Envasar y almacenar el producto obtenido de la etapa		
Fuente de la Imagen: http://sinai.com.bo/wp-content/uploads/2016/05/harina-home.jpg 		
Solicitante	Inventores	Presentado en Bolivia
ALICORP S.A.A.	Quinde Razuri, Francisco Moran Rey, Francisco Ramón Vidal, Daniel Genovés Martínez, Salvador	No

PROTECCIÓN DE LOS DISEÑOS INDUSTRIALES EN LOS ALIMENTOS

“La forma externa bidimensional o tridimensional de un producto es uno de los motivos principales de compra del consumidor lo que repercute en el nivel comercial empresarial y económico de los países, ya que la creatividad que se aplica a los productos para diferenciarlos de la competencia, crea variedad, oferta más diversidad al consumidor y favorece a la competitividad”.

¿Qué es un Diseño Industrial?

De acuerdo con la legislación en materia de propiedad intelectual, un diseño industrial es la forma estética u ornamental de un producto, que hace que un producto resulte atractivo a los clientes.

En otras palabras, un diseño industrial es la apariencia externa de un producto.

Los diseños industriales se aplican a una amplia diversidad de campos, desde productos industriales o artesanales hasta instrumentos técnicos de uso médico, relojes y otros artículos de lujo; alimentos, electrodomésticos, juguetes, muebles y aparatos eléctricos hasta automóviles y estructuras arquitectónicas; diseños textiles hasta diseños de equipamiento deportivo. Los diseños industriales revisten importancia también en cuanto al envasado, el empaquetamiento y la presentación del producto.

Ejemplo

La apariencia particular de los alimentos también es un factor de elección al momento de la compra.

Nombre del Titular: SIMSEK BISKUVI VE GIDA
SANAYI ANONIM SIRKETI

Número de Registro: 750900



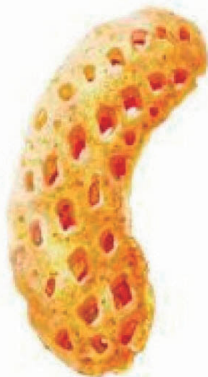
Los diseños industriales se clasifican en dos tipos, diseño tridimensional y diseño bidimensional; el diseño tridimensional debe poseer tres dimensiones largo, ancho y profundidad, el diseño bidimensional comúnmente es plano y se caracteriza por la reunión de líneas o combinación de colores.

Ejemplo de diseño tridimensional

Indicación del producto:
GALLETA

Nombre del Titular:
INTERSNACK GROUP
GMDH & CO. KG

Número de Registro:
DM/085229



Ejemplo de diseño tridimensional

Indicación del producto:
GALLETA

Nombre del Titular:
UNITED BISCUITS (UK)
LIMITED

Número de Registro:
DM/091586



Protección de los Diseños Industriales

¿Por qué es importante la protección de un diseño industrial?

La creación de un nuevo diseño implica un esfuerzo intelectual que merece ser reconocido, al proteger su diseño industrial mediante su registro en una oficina de propiedad intelectual, el titular del diseño obtiene los derechos exclusivos de impedir su reproducción o imitación no autorizada por parte de terceros, asimismo la protección de los diseños industriales, suele ser una parte fundamental de la estrategia comercial del diseñador o fabricante.

Los diseños industriales son activos empresariales que pueden incrementar el valor comercial de una empresa y sus productos. Cuanto más éxito tiene un diseño, mayor es su valor comercial para la empresa. Un diseño protegido puede también venderse a otros, mediante la concesión de una licencia.

Ejemplo



Indicación del producto:
TORTA

Nombre del Titular:
INTERSNACK GROUP
GMDH & CO. KG

Número de Registro:
D20170076-1

¿Qué derecho confiere el registro de diseño industrial?

El derecho concedido al registro de un Diseño Industrial es territorial, válido solo en territorio nacional, pertenece al diseñador quien puede transferir los derechos a otra (s) persona (s), así como en su deceso a sus sucesores; así también el titular tiene la facultad de suscribir licencias para la utilización o comercialización de su Diseño Industrial, bajo los términos y condiciones convenidos entre las partes. Sin embargo, las licencias otorgadas deben ser registradas en el Senapi.

Una vez obtenido el registro de diseño industrial, el mismo tiene una duración de diez (10) años, a partir de la fecha de presentación de la solicitud.

La adquisición del título de concesión, permite al diseñador tener derecho exclusivo, no permitiendo a terceros fabricar, ofertar, importar, exportar o comercializar cualquier producto en el que esté incorporado el diseño registrado.

¿Cuál es el requisito para la protección de un diseño industrial?

Para que un diseño sea protegido el requisito esencial es la Novedad; es decir, que el Diseño Industrial no se hubiera hecho accesible al público en ningún lugar del mundo, por ningún medio de comunicación antes de solicitar su protección. En ese sentido, el solicitante debe evitar exponerlo, difundirlo, distribuirlo, comercializarlo antes de realizar la solicitud de registro del Diseño Industrial.

Un Diseño Industrial no se considera nuevo, si existe un diseño similar o en el caso que existan diseños cuyas diferencias no son relevantes.

Ejemplo

Indicación del producto: QUEQUE

Nombre del Titular: ETI GIDA SANAYI VE TICARET
ANOMIN SIRKETI

Número de Registro: 742947, 742948, 742949



Protección de los Diseños Industriales

¿Cómo puede usted hacer valer sus derechos respecto de sus diseños, cuando alguien los imita, los reproduce sin su autorización o infringe de algún modo la ley que los protege?

Es importante saber que recae principalmente en el titular de los derechos, la responsabilidad de identificar y emprender acciones judiciales contra la imitación de su diseño registrado o la violación de algún otro modo de sus derechos de propiedad intelectual. En otras palabras, el titular es responsable de controlar la utilización que se haga de su diseño en el mercado, identificar a cualquier posible imitador o falsificador y decidir si conviene emprender acciones judiciales contra ellos. (OMPI-PUB-49).

Ejemplo



Indicación del producto: TORTA
Nombre del Titular: Iva Culumonic
Número de Registro: D20170076-5

Ejemplo



Indicación del producto: Queque
Nombre del Titular: BIFA BISKUVI VE GIDA
SANAYI ANOMIN SIRKETI
Número de Registro: 777647

Ejemplo



Indicación del producto: Queque
Nombre del Titular: ETI GIDA SANAYI VE
TICARET SIRKETI ANOMIN ORGANIZA
Número de Registro: DM/092540

Ejemplo



Indicación del producto: Queque
Nombre del Titular: ANI BISKUVI GIDA SA-
NAYI VE TICARET ANOMIN SIRKETI
Número de Registro: 740383

¿Cuáles son los requisitos para la solicitud de un diseño industrial?

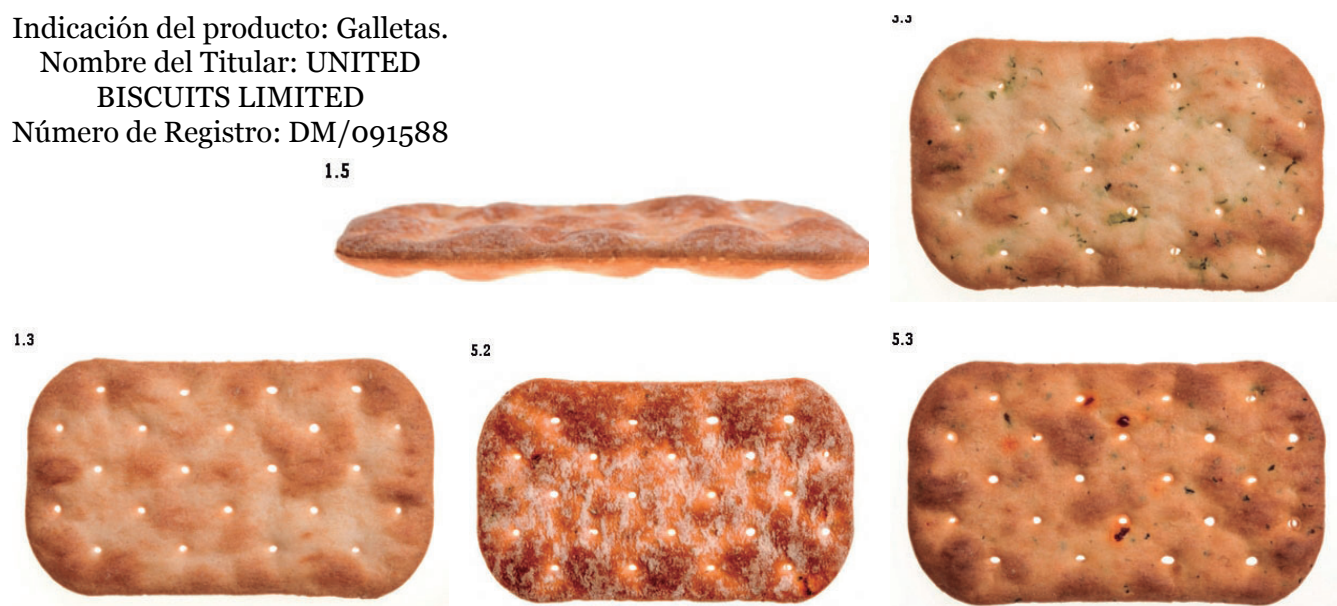
1. Tres formularios de Diseño Industrial debidamente llenados y firmados, los mismos que deben ser descargados de la página del Senapi www.senapi.gob.bo
2. Para solicitudes de Diseños Industriales tridimensionales (ancho, profundidad y largo) presentar al menos seis (6) vistas gráficas o fotográficas (superior, inferior, frontal, posterior, lateral derecha y lateral izquierda), junto con la perspectiva del objeto de tal manera que se pueda determinar claramente su aspecto desde todas sus vistas.
3. Para Diseños Industriales bidimensionales (largo y ancho), se adjunta únicamente la vista donde se vea el dibujo a proteger, además la representación podrá sustituirse por una muestra del material que incorpora el diseño.
4. Breve descripción del diseño.
5. CD que contenga las 5 o más vistas del objeto a registrar y la breve descripción.
6. Fotocopia de Cédula de Identidad.
7. Recibos oficiales de los depósitos efectuados por:
 - Pago por publicación a cuenta de la Gaceta Oficial de Bolivia, la cual debe cancelar en el Banco Unión cualquier sucursal Cuenta Número 1-293633 Gaceta Oficial de Bolivia.
 - Pago por solicitud de registro a la cuenta del Senapi del Banco Unión Cuenta Número 1-4668220 Senapi.
10. Carta de solicitud dirigida al Director de Propiedad Industrial del Servicio Nacional de Propiedad Intelectual, debidamente firmada.
11. Los documentos deben ser presentados en un folder, foliado y de acuerdo al orden detallado.

Ejemplo

Indicación del producto: Galletas.

Nombre del Titular: UNITED
BISCUITS LIMITED

Número de Registro: DM/091588



Sectores productivos priorizados del Ministerio de Desarrollo Productivo y Economía Plural

Madera

Textil

Cuero



Alimentos



Metalmecánica



SERVICIO NACIONAL DE PROPIEDAD INTELECTUAL

Oficina central / La Paz
Av. Argentina entre calle
Villalobos y Díaz Romero, Edif.
Angélica María #1914
Zona Miraflores.
Telfs.: 2115700 - 2119276 - 2119251
Fax: 2115700

Oficina distrital / Santa Cruz
Prolongación Quijarro,
Esq. Uruguay No. 29
Edif. Bicentenario, 1er. Anillo
Telf.: 3121752

Oficina distrital / El Alto
Edif. Multicentro El Ceibo, piso
2, oficina 1A, Avenida Juan
Pablo II, Zona 16 de Julio.
Telf.: 72043029.

Oficina distrital / Chuquisaca
Calle Kilómetro 7, No. 366
casi esquina Urriolagoitia
Zona Parque Bolívar
Telf.: 72005873

Oficina distrital / Oruro
Calle Sucre
esquina Presidente Montes
Edif. Santa Teresa, piso 1
Telf.: 67201288



Ministerio de
Desarrollo Productivo
y Economía Plural

Oficina distrital / Cochabamba
Calle Chuquisaca 649, piso 2,
entre Antezana y Lanza
Zona Central - Noroeste
Telf.: 4141403

Oficina distrital / Tarija
Calle Ingavi No. 156
entre Colón y Suipacha
Edif. Coronado, piso 2, Of. 202,
Zona Central
Telf.: 72015286

www.senapi.com



@SenapiBol

www.senapi.gob.bo



Senapi Bolivia

