

in nova venta

Revista de patentes de invención

Año 4 - Número 12



Ministerio de
Desarrollo Productivo
y Economía Plural



senapi

SERVICIO NACIONAL DE PROPIEDAD INTELECTUAL

Innovación Alimentos II



BOLIVIA
corazón del sur

CRÉDITOS:

2018	Revista Innova – Inventa
Copyright:	SERVICIO NACIONAL DE PROPIEDAD INTELECTUAL (SENAPI) MINISTERIO DE DESARROLLO PRODUCTIVO Y ECONOMÍA PLURAL Todos los derechos reservados
Autores:	Ing. Pablo Gustavo Aracena Vargas. Responsable de Patentes de la Dirección de Propiedad Industrial Dr. Carlos Bilbao la Vieja. Responsable de Oposiciones de la Dirección de Propiedad Industrial Dr. Vladimir Quisbert. Responsable de Signos Distintivos de la Dirección de Propiedad Industrial
Supervisión y Edición:	Lic. Eloísa Molina Sandoval. Responsable de Comunicación.
Fotografías Portada:	http://bit.ly/2zte5k1
Diagramación:	Lic. Paola Jimenez Argandoña. Profesional en Comunicación
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**

TABLA DE CONTENIDO

Pág. 1 Introducción

Pág. 2 Evolución de los Signos Distintivos

Pág. 5 Valor de la marca

Pág. 7 Marcas nacionales de fiambres y embutidos

Pág. 11 Marcas nacionales de cereales y estruzados

Pág. 15 Patentes de fiambres y embutidos

Pág. 22 Patentes de cereales y estruzados

Pág. 27 Ejemplos diseños industriales de fiambres y embutidos

Pág. 30 Ejemplos diseños industriales de cereales y estruzados



INTRODUCCIÓN

Tomando en cuenta que la creatividad e innovación humanas son disciplinas dinámicas, que están en constante evolución y transformación, según las estrategias comerciales, modas y tendencias de los creativos, industriales, innovadores, emprendedores y del mismo mercado, haciendo que los derechos de propiedad industrial que protegen y se aplican a los signos distintivos (marcas) y patentes, se conviertan en materia viva, producto de estos cambios constantes.

El rubro de la elaboración y comercialización de alimentos, entre ellos los fiambres, embutidos, cereales y estruzados, mismos que son de alta rotación en nuestro medio, se constituyen en productos de primera necesidad, de fácil acceso, precios accesibles y alto valor nutricional.

Desde el momento de la oferta de estos productos, hasta que se sirvan en la mesa de las familias bolivianas, se deben planificar y considerar muchos factores, entre los que están relacionados con la protección de las marcas, los procesos y procedimientos que le dan la calidad, la distintividad, el valor nutricional y el posicionamiento de la marca en el mercado.

Otro de los factores por los cuales el Senapi a través de la edición de la revista Innova-Inventa®, pone nuevamente su atención a este pujante y dinámico rubro de alimentos, es la necesidad de transferir tecnología a empresarios nacionales, a través de la publicación de ejemplos de patentes de invención y otras tecnologías generadas en el mundo, respecto a la innovación en alimentos.

La revista incluye también la difusión de marcas nacionales de alimentos que se producen en el país, desde un enfoque industrial y comercial de empresas que comienzan a explorar y explotar las herramientas que la propiedad intelectual, proporcionan a sus marcas y a sus titulares.

EVOLUCIÓN DE LOS SIGNOS DISTINTIVOS¹



Considerando que el derecho marcario es un ámbito vivo, en que los registros de signos distintivos en general son modificados tanto en forma y fondo a lo largo del tiempo de su exposición, estrategias de mercado y contextos específicos dentro de los mismos, hacen que sus titulares opten recurrentemente por modernizar sus marcas, la forma en que éstas son explotadas o incorporadas en sus productos, para mantenerse vigentes y apostar por nuevos consumidores, reafirmar los ya establecidos o expandir los mismos, un caso merecedor de estudio, es sin duda alguna el relacionado con empresas de comida rápida.

Para lo cual se debe tener en cuenta que cada marca debe representar a una empresa y su evolución se determina, cuando una empresa crece, su comunicación también debería seguir sus pasos y reflejar estos cambios. Si un logo ha sido diseñado y pensado para una pequeña empresa que está dando sus primeros pasos en el mercado, en el momento en que ésta llega a ser más importante y a dirigirse a un público de consumidores más amplio, el logotipo debe poder llegar y dialogar con su nueva audiencia.

Hay muchos factores que entran en juego en este sentido; la elección del color, las fuentes tipográficas, un diseño simple y eficaz que los clientes pueden reconocer de inmediato. Aunque pueden parecer normas muy generales, es precisamente a partir de estas consideraciones que debería empezar cualquier trabajo; es decir, el ámbito y el público objetivo.

En algunos casos el logo puede parecer anticuado con respecto a la moda de un mercado y por supuesto el logotipo debe adaptarse a estas pautas gráficas, porque dan una sensación de limpio, puro y moderno. Es necesario especificar algunas cosas, no hay que tener miedo al cambio, pero seguir la moda puede no siempre ser sinónimo de éxito duradero, la moda, se sabe evoluciona junto a la sociedad y cambian constantemente, por consiguiente es necesario comprender el contexto y su desarrollo, seguir actualizando su identidad visual para que no quede un paso atrás.

En ese contexto, una empresa que está dedicado al negocio de la comida rápida en sus distintas variedades, por su alta rotación comercial y presencia en el mercado, tienen un compromiso casi apasionado con el marketing, procurando en la práctica buscar la satisfacción de sus clientes con productos de calidad, entrega rápida y la higiene como factores clave para el éxito.

Que a su vez, la empresa ha previsto los rápidos y dinámicos cambios que suceden en el mercado, especialmente los gustos del consumidor, en la tecnología y en la competencia, razón por la cual están conscientes sobre la necesidad de desarrollar un flujo continuo de nuevos productos y servicios.

Se puede decir que el objetivo del servicio debe ser siempre el cliente, es por esta razón que una empresa de servicios debe prestar buenos servicios, que hace parte del mercadeo.

En otros casos, un nuevo logo puede ser la prueba y la manera para comunicar a nuestro público, que algo ha cambiado en la empresa o en sus estrategias, la nueva imagen englobará en sí la nueva dirección que se ha dado al proyecto, en este caso el cambio de logo es la primera

¹ Richard Simón Huanca Gutiérrez, Asistente de Oposiciones

señal que damos a los consumidores para despertar su atención hacia los nuevos cambios emprendidos, en el caso de logotipos muy conocidos, por supuesto, los retoques suelen ser parciales para que las personas puedan reconocer la imagen e identificar la marca.

Existen factores que juegan un papel fundamental en el desarrollo y evolución de cualquier organización, ya que es responsable del crecimiento, de progresos en industrias y empresas, estos factores son; el transporte, la comunicación e información en general y específica así como la tecnología más especializada, obligan a cualquier organización a replantear el logo de su marca de acuerdo a la modernidad de una sociedad.

Una empresa debe ser competente en el desarrollo de nuevos productos, tomando en consideración los gustos y las necesidades del consumidor, la tecnología y necesidades del consumidor, en ese afán tienen una gran preocupación por la búsqueda de nuevos productos en general.

PSICOLOGÍA DEL COLOR

Así como los colores consiguen modificar el estado de ánimo de las personas, también pueden influir en su decisión a la hora de comer, las personas seleccionan productos con colores vivos para alimentarse, pues los relacionan con una dieta óptima y saludable. Es por eso que los expertos en gastronomía nutritiva elaboran platillos con productos de tonos rojo, verde, naranja, amarillo. "Los colores juegan un papel importante a la hora de comer, nadie va a ingerir lechugas marchitadas o tomates que estén negros", los alimentos con tonos grises, precisamente, generan rechazo para quien los prueba, "el color es un efecto de luz, que cuando llega a los ojos transmite el tono de un modo positivo o negativo". De allí la importancia de utilizar productos con tonos llamativos para despertar el apetito, sobre todo, en los niños y adolescentes.

Precisamente, en la gastronomía nacional, se tiene un plato con el nombre de "Pique a lo macho", por ejemplo, contiene alimentos con tonos amarillo, blanco, verde, rojo. "Hay tantos productos en el país y tan variados que nos permiten fusionarlos y crear platos atractivos para el comensal", no obstante, el azul, plasmado en platos y cubiertos podría ser un plus para beneficiar la dieta, ya que según el estudio hasta las paredes del comedor deberían ser de ese color para controlar el hambre. Para estimular el apetito, los chefs se valen de productos con tonos fuertes como el café. "Cuando vemos ese color lo relacionamos con un manjar".

El ser humano también relaciona al color rojo con el calor, es por eso que cadenas de comida rápida han utilizado ese tono, ya sea en los productos o en su infraestructura para invitar a los comensales a degustar sus mejores

platillos. El amarillo, según la psicología del color, transmite sensación de energía, en este espectro están los plátanos, la piña, los limones, pimientos.

Esa atribución de energía se debe, según la nutrióloga Jeanette Heredia, a la gran cantidad de hidratos de carbono que poseen en su estructura química. El tono naranja, brinda una sensación de bienestar, mientras que el verde está asociado con la salud, productos verdes como la acelga, el brócoli, el coliflor, las espinacas, precisamente, contienen vitaminas, minerales y fibra alimentaria, necesaria para el correcto funcionamiento del organismo. El blanco, en cambio, transmite una sensación de limpieza y paz. Es por eso que en muchos restaurantes se ofrecen los productos en vajilla de ese tono. Sin embargo, la tendencia actual promueve el uso de platos con colores fuertes, así como el azul en flores secas para adornar el plato.

Los mercadólogos y publicistas aprovechan dicha herramienta de los colores para provocar variedad de sentimientos tales como la calma, el deseo, el poder, alegría, fuerza, pasión, la elegancia...²

Estos criterios son adoptados por la generalidad



² Cabrera de Armas, 2016 "La Influencia del Color en la Percepción Saludable de Alimentos". Uruguay.

de competidores en el rubro de la comida rápida, tanto así que empresas nacionales como Industrias Copacabana S.A. y TOBY (en el ámbito formal) y muchísimas otras en el foro informal, incorporan estos colores dentro de sus signos distintivos, resultando estas primeras en marcas exitosas y con amplia difusión en el mercado nacional.

Experiencias que sin lugar a dudas refuerzan la importancia de contar con signos distintivos (marcas), registradas formalmente, constituyéndose éstas en bienes inmateriales o intangibles cuya explotación puede significar ingresos adicionales a sus titulares, cuando éstos son correctamente utilizados.

CÓMO TENER UNA MARCA FUERTE

A la hora de diseñar los logotipos de una empresa, los colores nos ayudan a comunicar los mensajes y significados que queremos transmitir, son una de las formas más poderosas de comunicación no verbal, a través de los colores obtenemos mensajes subliminales en nuestro día a día, convirtiéndose en una parte muy importante.

En tal sentido, es menester de los titulares marcarios, el considerar estos vectores a efectos de diseñar un signo distintivo, y posteriormente solicitar su registro para darle un uso adecuado en los cánones requeridos por la normativa vigente.

Un aspecto relevante y concerniente a los antes señalados, es que en la actualidad, con el desarrollo tecnológico, es evidente que la percepción visual de los productos y aquellos elementos que los identifican influyen de forma importante, en la toma de decisión para la compra o contratación de productos o servicios, tanto de forma positiva (cuando éstos satisfacen las necesidades y expectativas de los consumidores), transformando a ese consumidor o usuario ocasional en recurrente, como de forma negativa, cuando éstos no cumplieron con las expectativas de los clientes.

Tips para una marca fuerte:

- Que el elemento que prevalezca sea arbitrario respecto al tipo de productos o servicios que pretende identificar; o que sea un elemento ininteligible de fantasía;
- Evitar incorporar elementos descriptivos o genéricos, y de ser el caso que sean elementos secundarios dentro del conjunto;
- Usar el signo tal como fue registrado, o sin variaciones sustanciales;
- Considerar las características del producto y del consumidor al que está destinado el producto/servicio, entre otros factores.

Si bien, una marca abstracta es más difícil y costosa de posicionar en el mercado, una vez alcanzado, su distintividad será mayor, constituyéndose en un bien inmaterial más valiosa que una marca que contenga elementos evocativos, descriptivos o genéricos dentro de su conjunto, considerando que estos no podrán ser exclusivos de los titulares de registro.

EL VALOR DE LA MARCA PARA NUESTRO USUARIOS

Osfim es una empresa de fiambres y embutidos que está 32 años en el mercado boliviano. Produce jamones, chorizos, salames, tocinos ahumados, pastas de hígado, queso de cerdo, enrollados. Son comercializados en La Paz, Oruro, Cochabamba, Tarija, Potosí, Los Yungas, Guanay y Rurrenabaque.

Actualmente opera desde la ciudad de La Paz, en la planta de procesamiento en la zona Villa Fátima, sin embargo su crecimiento sostenido, se verá impulsado próximamente con la implementación de una moderna planta en la zona Rosaspampa de la ciudad de El Alto.

La empresa se destaca por producir alimentos preparados con ingredientes de primera calidad. "Utilizamos carne cruceña, los aditivos y condimentos los importamos de Alemania en el marco legal. Respecto a nuestra maquinaria, el 90% es europea, apuntó el Gerente Administrativo.



Viviana Figueredo
Departamento Legal

1.- ¿Qué significado tiene su marca?

R. Al ser una empresa familiar, la marca es la abreviación del nombre del padre Javier Figueredo, propietario quien fue el impulsor y motivador para su creación.

2.- ¿Quién diseñó su marca?

R. El diseño de la marca fue creado en inicio por su propietario Javier Figueredo, posteriormente y con la consolidación de la empresa, actualmente se trabaja con diseñadores quienes se encargan de realzar y/o refrescar la misma, velando que sea mantenida en su esencia.

3.- ¿Por qué registró su marca?

R. La empresa registró su marca debido a que nuestra legislación nos faculta a protegerla a través del SENAPI, el registro concede a la empresa el derecho de impedir que cualquier persona utilice nuestra marca, sea copiándola o empleando una marca similar que genere confusión con nuestros clientes, protegiendo de este modo a nuestros consumidores del fraude y la confusión.

4.- ¿Qué beneficios obtuvo desde que registró su marca?

R. Desde que la empresa registró, obtuvo seguridad jurídica al momento de proteger la marca.

5.- ¿Conoce el valor económico de su marca?

R. No se realizó un estudio sobre el posible valor económico de la marca, actualmente está relacionado estrechamente con la identidad corporativa. Sin embargo, sabemos que nuestra marca genera un valor intangible, entre otras variables económicas, que incide en el mercado y resulta ser un factor decisivo para la formación de nuestra clientela, debido a que nuestra marca consolida la fidelidad con el consumidor a través de la preservación de la identidad de los productos.

6.- ¿Recomendaría registrar marcas?

R. Si, recomendaríamos registrar las marcas, al ser Bolivia un país con tanta informalidad comercial, es importante proteger las marcas, además que son la presentación consolidada con nuestros clientes que nos permite generar una diferencia en el mercado, generan valor y ventajas a la empresa.





En 1992 nace el Frigorífico del Oriente S.A. conocido como Fridosa, ubicado en la ciudad de Santa Cruz de la Sierra – Bolivia, ciudad rodeada por fértiles y extensas llanuras tropicales, ideales para la cría del ganado vacuno de alto rendimiento cárnico.

Fridosa es un emprendimiento boliviano, fundado con el objetivo de romper los paradigmas de la industria cárnica boliviana.

En poco tiempo se convirtió en la empresa líder en calidad, fuerza comercial y metodología de trabajo que alcanzó competitividad con frigoríficos argentinos y brasileños de la región.

Fridosa se convirtió más que en un frigorífico tradicional, cumplió su visión original con la que se creó. Hoy en día es una empresa de alimentos con 5 líneas de negocios: cortes, hamburguesas, apanados, embutidos y snacks.

José Luis Carrasco
Brand Manager Congelados

1.- ¿Qué significado tiene su marca?

R.- Nuestro logo es una fusión entre un corte de carne y una hamburguesa, que representan los productos más significativos que comercializa la empresa Fridosa como son los cortes de carne bovina y las hamburguesas congeladas. Utilizamos el rojo ya que representa el color de nuestro insumo base.

2.- ¿Quién diseñó su marca?

R.- La agencia Rock and Roll el año 2016.

3.- ¿Por qué registro su marca?

R.- Para tener los derechos que protejan nuestra marca de copias y así garantizar al consumidor el inmediato reconocimiento de la marca Fridosa.

4.- ¿Qué beneficios obtuvo desde que registró su marca?

R.- Protección de la marca.

5.- ¿Recomendaría registrar marcas?

R.- Si, así los derechos de propiedad intelectual están protegidos.



Marcas Nacionales Registradas de Fiambres y Embutidos

MARCA MIXTA: TORITO FIAMBRES Y EMBUTIDOS

Titular: Sociedad Comercial Agropecuaria "Tusequis Ltda"

Clase Niza: 29

Productos: Fiambres y embutidos.

Registro: 169017-C

Resolución: 5111/2016 de 28 de septiembre de 2016

Protección y vigencia: hasta el 28 de septiembre de 2026



MARCA MIXTA: STEGE para mí

Titular: Sociedad Comercial Agropecuaria "Tusequis Ltda"

Clase Niza: 29

Productos: Fiambres y embutidos.

Registro: 167198-C

Resolución: 3292/2016 de 20 de julio de 2016

Protección y vigencia: hasta el 20 de julio de 2026



MARCA MIXTA: OSFIM

Titular: Javier Oscar Figueredo Espejo

Clase Niza: 29

Productos: Fiambres y embutidos, salchichas, salchichones, patés, jamones ahumados, salames, morcillas, chorizos.

Registro: 157181-C

Resolución: 289/2015 de 06 de febrero de 2015

Protección y vigencia: hasta el 06 de febrero de 2025



Marcas Nacionales Registradas de Fiambres y Embutidos

MARCA MIXTA: LA ESPAÑOLA que riquísimo deleitez

Titular: Julio Mendoza Gutierrez

Clase Niza: 29

Productos: Embutido de carnes, salchichas, mortadela, queso choncho, pasta de hígado, chorizos.

Registro: 133312-C

Resolución: 43/2012 de 03 de febrero de 2012

Protección y vigencia: hasta el 03 de febrero de 2022



MARCA MIXTA: DILLMANN calidad desde 1922

Titular: Corporación Industrial Dillmann S.A.

Clase Niza: 29

Productos: Fiambres y embutidos.

Registro: 154653-C

Resolución: 5701/2014 de 17 de septiembre de 2014

Protección y vigencia: hasta el 17 de septiembre de 2024



MARCA MIXTA: FRIDOSA

Titular: Frigorífico del Oriente S.A "Fridosa"

Clase Niza: 29

Productos: Carne, fiambres y embutidos

Registro: 168931-C

Resolución: 5025/2016 de 26 de septiembre de 2016

Protección y vigencia: hasta el 26 de septiembre de 2026



Marcas Nacionales Registradas de Fiambres y Embutidos

MARCA DENOMINATIVA: FIAMBRES Y EMBUTIDOS HIPERMAXI

Titular: Hipermaxi S.A.

Clase Niza: 29

Productos: Carne, fiambres y embutidos.

Registro: 151201-C

Resolución: 2249/2016 de 25 de abril de 2014

Protección y vigencia: hasta el 25 de abril de 2024

“Fiambres y
embutidos
HIPERMAXI”

MARCA MIXTA: EXTRA

Titular: Ketal S.A.

Clase Niza: 29

Productos: Productos cárnicos, embutidos.

Registro: 116840-C

Resolución: 4620/2008 de 15 de diciembre de 2008

Protección y vigencia: hasta el 15 de diciembre de 2018



MARCA MIXTA: SOFIA

Titular: Granja Avícola Integral Sofía Ltda

Clase Niza: 29

Productos: Carne de ave, fiambres y embutidos.

Registro: 160991-C

Resolución: 4699/2015 de 28 de agosto de 2015

Protección y vigencia: hasta el 28 de agosto de 2025



Marcas Nacionales Registradas de Fiambres y Embutidos

MARCA MIXTA: PIORICO

Titular: Trifón Torrico Veizaga

Clase Niza: 29

Productos: Fiambres y embutidos

Registro: 124957-C

Resolución: 10/2011 de 10 de enero de 2011

Protección y vigencia: hasta el 10 de enero de 2021



MARCA MIXTA:: CHOCONAX

Titular: Industrias Nax. S.R.L

Clase Niza: 30

Productos: "...preparaciones hechas de cereales...".

Registro: 161333-C

Resolución: 4441-2015 del 23 de septiembre de 2015

Protección y vigencia: Hasta el 23 de septiembre de 2025



MARCA DENOMINATIVA: CHOCOPOW

Titular: C.I.D.Y.R.Z. S.R.L. IMPORT. & EXPORT.

Clase Niza: 30

Productos: "...preparaciones hechas de cereales...".

Registro: 162261-C

Resolución: 5369-2015 de 22 de octubre de 2015

Protección y vigencia: Hasta el 23 de septiembre de 2025

CHOCOPOW

MARCA MIXTA: CHOCOIPAF

Titular: Natali Pozo Cornejo

Clase Niza: 30

Productos: "...preparaciones hechas de cereales...".

Registro: 151405-C

Resolución: 2453-2014 de 30 de abril de 2014

Protección y vigencia: Hasta el 30 de abril de 2024



MARCA MIXTA: Orgánica Corporación de Alimentos

Titular: ORGÁNICA DEL SUR S.R.L.

Clase Niza: 30

Productos: "...cereales, Hojuelas de maíz...".

Registro: 141449-C

Resolución: 8180-2012 de 17 de diciembre de 2012

Protección y vigencia: Hasta el 17 de diciembre de 2022



MARCA MIXTA: "RICK'SABROSS"

Titular: GUILLERMO TACO CHURA

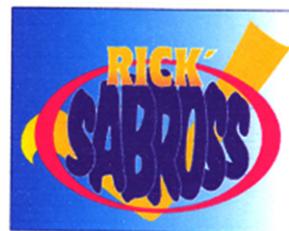
Clase Niza: 30

Productos: "...cereales...".

Registro: 168002-C

Resolución: 4096-2016 23 de agosto de 2016

Protección y vigencia: Hasta el 23 de agosto de 2026



MARCA MIXTA: CHOCOPOTAMOS

Titular: SOCIEDAD INDUSTRIAL MOLINERA

Clase Niza: 30

Productos: "...cereales...".

Registro: 119439-C

Resolución: 2033-2009 de 12 de junio de 2009

Protección y vigencia: Hasta el 12 de junio de 2019



MARCA MIXTA: AZUCARADITAS KRIS

Titular: INDUSTRIAS VENADO S.A.

Clase Niza: 30

Productos: "...Preparaciones a base de cereales...".

Registro: 157600-C

Resolución: 708-2015 de 15 de febrero de 2015

Protección y vigencia: Hasta el 15 de febrero de 2025



MARCA MIXTA: MAIZCROC

Titular: EULOGIO POSTO RAMOS

Clase Niza: 30

Productos: Harinas y preparaciones a base de cereales; pan, productos de pastelería y confitería; helados; azúcar, miel, jarabe de melaza; levadura, polvos de hornear; sal; salsas (condimentos); copos de avena, copos de cereales secos, copos de maíz, harina de maíz (papilla de -) con agua o leche [hominy], hojuelas de maíz, maíz descascarillado (sémola de -), maíz molido, maíz tostado, palomitas de maíz, rosetas de maíz, tortillas de harina o maíz, alimentos a base de harina, harina de cebada, harina de maíz, harina de papa, harina de porotos, harina de soya, harina de tapioca, harina de trigo, harina de flor, harina de frijoles, harina de habas, harinas.

Registro: 161946-C

Resolución: 5054-2015 de 15 de octubre de 2015

Protección y vigencia: Hasta el 15 de octubre de 2025



MARCA MIXTA: ECOLÓGICA NATU DIET E.N.D. CEREALES

Titular: Javier Junior Costa Vargas

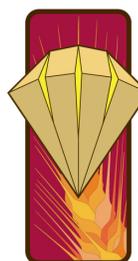
Clase Niza: 30

Productos: "...Preparaciones a base de cereales...".

Registro: 130277-C

Resolución: 5330-2011 de 16 de septiembre de 2011

Protección y vigencia: Hasta el 16 de septiembre de 2021



Ecológica Natu Diet
E.N.D.
cereales

MARCA MIXTA: SOYIN-HOJUELAS DE MAÍZ CON MIEL

Titular: Rossemary Villarroel de Salazar

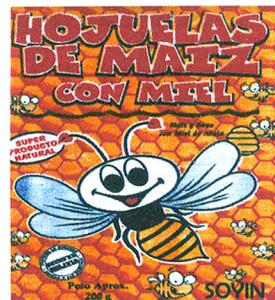
Clase Niza: 30

Productos: HOJUELAS DE MAÍZ CON MIEL PROCESADAS.

Registro: 133853-C

Resolución: 584-2012 de 23 de febrero de 2012

Protección y vigencia: Hasta el 23 de febrero de 2022



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 Oficial 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.

Número de Solicitud	Fecha de Publicación	País de Origen
ES2617352T3	16/06/2017	Alemania
Título de la Invención:	Procedimiento para la elaboración de productos alimenticios con bajo contenido de grasa, tales como productos cárnicos y embutidos	
<p>Resumen: Procedimiento destinado a la elaboración de alimentos con bajo contenido de materia grasa, como productos cárnicos y embutidos, en particular embutido seco, embutido cocido o embutido escaldado, a partir de una masa de carne para embutido compuesta de cierta cantidad de carne desmenuzada, en caso necesario añadiendo agua, así como el suplemento de sal, especias, sustancias auxiliares y aditivos, caracterizado porque a la mezcla triturada destinada a formar la masa de carne para embutido se aporta tejido animal tratado a alta presión, en particular carne magra y/o piel tratada a alta presión, por lo menos como sustitución parcial de la materia grasa, incrementándose el contenido proteínico en la mezcla, y efectuándose el tratamiento a alta presión en un rango comprendido aproximadamente entre 50 MPa y 600 MPa o superior durante un período de hasta varios minutos.</p>		
<p>Características de la Invención: Caracterizado porque:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El tratamiento a alta presión de la cantidad de carne magra se efectúa hasta la desnaturalización de proteínas y el blanqueo del producto. • A la masa de carne para embutido se aporta una cierta composición, que comprende una mezcla tratada a alta presión de materia grasa de carne de ave y/o piel de ave, así como carne magra. • La carne magra utilizada puede tratarse previamente antes del tratamiento a alta presión de modo conocido mediante procedimientos hidrolíticos, enzimáticos, químicos y/o físicos. • La masa triturada para embutido se somete a un tratamiento a alta presión independiente, con el objetivo de reducir la utilización de sal. • La cantidad de carne tratada a presión hidrostática se enfría antes de su introducción en la máquina picadora. • La mezcla triturada para formar la masa de carne para embutido no contiene materia grasa o aceites vegetales ni componentes de sustitución de materia grasa basados en aceite. 		
Solicitante	Inventores	Presentado en Bolivia
DIL DEUTSCHES INSTITUT FÜR LEBENSMITTELTECHNIK E.V	KORTSCHACK, FRITZ; HEINZ, VOLKER y BAJOVIC, BAJO	No

Patentes de Fiambres y Embutidos

Número de Solicitud	Fecha de Publicación	País de Origen
ES2315143B1	2010/02/10	Alemania
Título de la Invención:	Producto alimenticio cárnico cocido con bajo contenido en grasa saturada y procedimiento de obtención	
<p>Resumen: La presente invención se refiere a un producto cárnico cocido que comprende una cantidad de grasa saturada inferior al 0,5% en peso, preferentemente, sin gluten y más preferentemente aún el producto es jamón cocido de cerdo o lomo cocido de cerdo, y a su procedimiento de obtención que comprende seleccionar una materia prima cárnica, y tratar dicha materia prima cárnica con una formulación de ingredientes y especias opcionalmente carente de sal común o cloruro sódico, y preferentemente carente también de fuentes de gluten.</p>		
<p>Características de la Invención: Producto cárnico cocido caracterizado porque:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprende una cantidad de grasa saturada típicamente comprendida entre un 0,2 y un 0,4% en peso. y una cantidad de sodio comprendida entre 0,45 y 0,65% en peso. Es un producto carente de gluten. <p>Procedimiento para obtener un producto alimenticio caracterizado porque comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maduración de un producto fresco de cerdo durante un periodo de tiempo superior a 3 días a temperatura de refrigeración entre 0 y 4°C. • Deshuesado, desengrasado superficial y separación de los músculos componentes del jamón. • Retirada de los músculos Bíceps Femoral y Semitendinosus y eliminación del tejido conjuntivo y de la grasa intermuscular con máquina desveladora. • Inyección de una formulación de ingredientes y especias carente de cloruro sódico y carente de gluten al 20 - 30% sobre el magro de jamón. • Maceración del jamón inyectado durante un periodo mínimo de 24 horas con proceso de bombeo alternados al vacío a una temperatura de 1 a 4°C. • Llenado en bolsa al vacío del jamón macerado. • Cocción hasta 68-70°C en el interior del jamón envasado. • Acondicionado, desmoldeado, pesado y etiquetado. • Conservado en cámara frigorífica a una temperatura comprendida entre 2 y 4°C hasta su comercialización. 		
Solicitante	Inventores	Presentado en Bolivia
DIL DEUTSCHES INSTITUT FÜR LEBENSMITTELTECHNIK E.V	Andrés Andreo Rubio, Eduardo Espinosa Ferao, Juan Pedro Lajarin Barquero, Carmelo Melgarejo Martínez, Pedro Olivares Sánchez, José Planes Martínez, Fernando Rodríguez Vigara	No

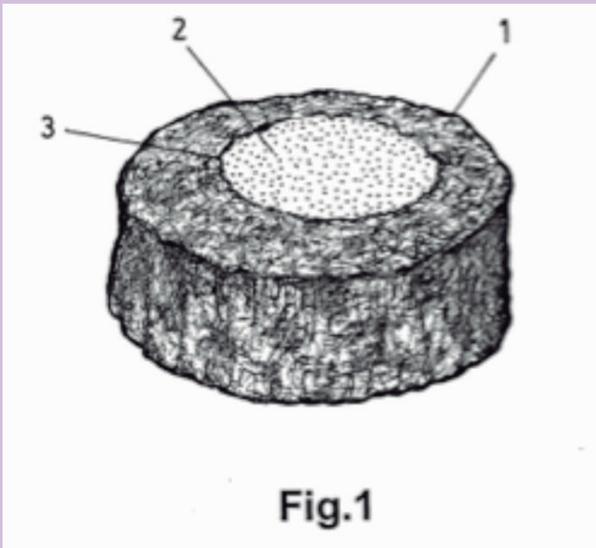
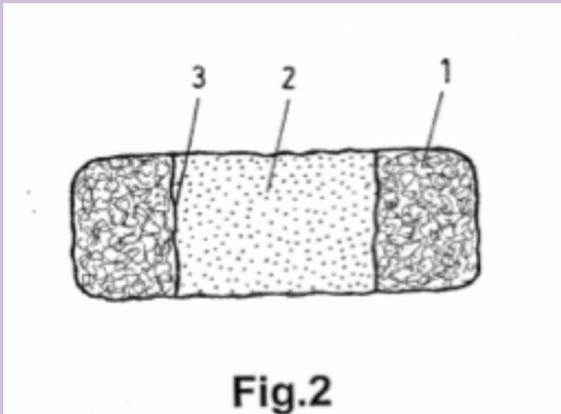
Número de Solicitud	Fecha de Publicación	País de Origen
ES2407456B1	2014-04-04	España
Título de la Invención:	Producto cárnico curado o curado y fermentado tipo fuet bajo en grasa y sal	
Resumen:		
<p>La presente invención se refiere a un procedimiento para la obtención de productos cárnicos embutidos curados o curados y fermentados y sometidos a deshidratación que comprende: (a) mezclar carne magra picada junto con una sal nitrificadora de curado donde, en caso de que el producto cárnico a obtener sea curado y fermentado, la mezcla es suplementada con al menos un cultivo iniciador; (b) incorporar un análogo de grasa de bajo poder calórico, previamente picado, en una cantidad comprendida entre el 5 y el 15% en peso, continuando con la mezcla en condiciones de vacío sin sobrepasar una temperatura de 0°C a 2°C; (c) llenado de la mezcla anteriormente obtenida en tripa natural o artificial; (d) finalmente, el producto obtenido en la etapa anterior es sometido a un proceso de curación o curación y fermentación. Es asimismo objeto de la invención el producto obtenido a partir de dicho proceso, así como el análogo de bajo poder calórico utilizado en el mismo.</p>		
Solicitante	Inventores	Presentado en Bolivia
EL POZO ALIMENTACIÓN S A	Antonio AVELLANEDA GOICURIA, Juan Pedro Lajarin Barquero, José PLANES MARTÍNEZ, Carmelo MELGAREJO MARTÍNEZ, Estefanía YEPES FUENTES, Carlos David ANDREU PIÑA	No
Número de Solicitud	Fecha de Publicación	País de Origen
ES2536662B1	2016-03-16	España
Título de la Invención:	Procedimiento para la obtención de un producto cárnico alimenticio y producto obtenido	
Resumen:		
<p>Procedimiento para la obtención de un producto cárnico alimenticio, y producto obtenido, concretamente un producto a base de carne de cordero con apariencia y sabor de jamón, comprendiendo:</p> <p>Incorporación de sal a la pieza de carne de cordero fresca, con o sin hueso, en una proporción de 4 Kg de sal por cada kg de carne. Dejar absorber la sal durante 50 horas.</p> <p>Lavar la sal y dejar en adobo 48 horas con agua, ajo, laurel y pimentón rojo dulce.</p> <p>Colgar 48 horas en cámara a 8° C.</p> <p>Pasar a secadero y dejar aproximadamente 3 meses en condiciones de temperatura ambiente baja.</p>		
Solicitante	Inventor	Presentado en Bolivia
Domingo GUIJARRO SÁNCHEZ	Domingo GUIJARRO SÁNCHEZ	No

Patentes de Fiambres y Embutidos

Número de Solicitud	Fecha de Publicación	País de Origen
ES2617927T3	2017-06-20	Alemania
Título de la Invención:	Embutidos	
<p>Resumen: Masa cruda para la fabricación de relleno de carne para embutido, que contiene: a) de 3 a 15 partes en peso de carne y/o reemplazo de carne, b) de 0,01 a 20 partes en peso de pescado de las especies Clarias garipinus y/o Heterobranchus longifilis, incluyendo sus cruces, c) de 1 a 5 partes en peso de hielo y/o agua, d) por lo menos 0,2 g de ácidos alfa-linolénico y/o estearidónico vegetales por 100 g de carne y/o reemplazo de carne, en forma de los triglicéridos y/o etilésteres de ácidos grasos y en donde la masa cruda exhibe por lo menos 0,2 g de ácido docosahexaenoico y/o de ácido eicosapentaenoico en forma de sus etilésteres, 10 por 100 g de carne y/o reemplazo de carne y de 0,05 a 10 partes en peso de un adhesivo que contiene proteínas de pescado y vegetales y por lo menos un 10 % en peso de aceite vegetal. mezcla y picado de los mismos, y el aporte reivindicativo del añadido de la frambuesa.</p>		
Solicitante	Inventor	Presentado en Bolivia
Andreas Nuske	Andreas Nuske	No
Número de Solicitud	Fecha de Publicación	País de Origen
ES2304838B1	2009-10-23	España
Título de la Invención:	Procedimiento de fabricación de una hamburguesa libre de grasa animal, con aceite de oliva, enriquecida en soja y producto así obtenido.	
<p>Resumen: Procedimiento de fabricación de la hamburguesa libre de grasa animal, con aceite de oliva, enriquecida en soja y producto así obtenido, compuesto por dos procesos paralelos, el primero de ellos consiste en un proceso de mezcla de agua y proteína de soja que supondrá entre el 2% y el 10% en peso del producto final. Esta mezcla se añadirá durante la etapa de picado de la carne magra de cerdo pulida previamente atemperada. Así mismo, en esta etapa de picado se añadirá una pasta emulsionada en aceite de oliva, cuya cantidad en aceite de oliva supondrá entre el 0,1% y el 1% en peso del producto final, mezclada con carnes blancas de ave y que sustituirán al tocino. Tras esta etapa de picado se pasa a una etapa de amasado donde se añaden diversos aditivos como sal, entre otros. Finalmente se procede a la formación de la hamburguesa, con la maquinaria habitualmente utilizada en la industria cárnica para la elaboración de hamburguesas, y se envasa el producto resultante, la hamburguesa libre de grasa animal, con aceite de oliva, enriquecida en soja, objeto de la presente patente de invención. El producto obtenido, pues, elimina las grasas saturadas e incorpora ingredientes cardiosaludables, tales como el aceite de oliva y la proteína de soja, conservando un aspecto y un sabor idénticos a los del producto tradicional.</p>		
Solicitante	Inventor	Presentado en Bolivia
CÁRNICAS SERRANO S L	Carlos Serrano Pérez	No

Número de Solicitud	Fecha de Publicación	País de Origen
ES2595101B1	2017-10-18	España
Título de la Invención:	Hamburguesa afrutada y procedimiento de obtención de la misma	
<p>Resumen: Hamburguesa afrutada y procedimiento de obtención de la misma consistente en una hamburguesa final obtenida a base de dos componentes cárnicos como son la ternera y el cerdo de forma preferida y el añadido de un componente frutal como es la frambuesa. El procedimiento realizado para tal fin responde en gran medida al proceso general de obtención de una hamburguesa consistente en una preparación en forma idónea para el picado de los componentes cárnicos, la mezcla y picado de los mismos, y el aporte reivindicativo del añadido de la frambuesa.</p>		
<p>Características de la Invención: Hamburguesa afrutada y procedimiento de obtención de la misma, caracterizada porque dicha hamburguesa es producto de una elaboración la cual consta de los siguientes procesos;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un proceso de preparación en tamaño y forma idónea para el picado, de dos tipos de carnes animales como son la ternera de primera categoría y cerdo ibérico, de forma preferida. Un proceso de mezclado y picado de ambas carnes. Un proceso de añadido y mezclado de forma artesanal o industrial, de una fruta como es la frambuesa. • El proceso de mezclado y picado de las carnes puede atender a cualquier tipo de orden. • El proceso de añadido de la frambuesa puede ser realizado antes, durante o después del proceso de picado y mezclado de ambas carnes. • La proporción idónea aunque no determinante de las carnes en base al peso del producto final obtenido es la siguiente; Entre un 40 % y un 60 % para la carne de vacuno. Entre un 40 % y un 20 % para la carne de cerdo. • La proporción idónea aunque no determinante de frambuesa se encuentra entre un 10 % y un 30 % del peso total del producto obtenido. • La frambuesa puede ser aportada a dicha pasta en estado natural o producto de una semielaboración previa. • Durante dichos procesos se procede al añadido de agua y condimentos. 		
		
Solicitante	Inventor	Presentado en Bolivia
Rocío RENGEL RIVAS	Rocío RENGEL RIVAS	No

Patentes de Fiambres y Embutidos

Número de Solicitud	Fecha de Publicación	País de Origen
ES2551656B1	2016-06-06	España
Título de la Invención: Hamburguesa rellena		
<p>Resumen: Hamburguesa rellena, formada por cuerpo que comprende una masa exterior (1) cuyo ingrediente principal es carne de pato picada, determinando una configuración anular, y una masa interior (2) de foie-gras que llena el hueco interior de la configuración anular formada por la masa exterior (1).</p>		
<p>Características de la Invención: Hamburguesa rellena, formada por un cuerpo a modo de torta de configuración discoidal, caracterizada porque consta de un conjunto formado por una masa exterior (1) que presenta una configuración anular y una masa interior (2) que se aloja como relleno en el hueco interior de la configuración anular formada por la masa exterior (1), en donde ambas masas (1 y 2) forman conjuntamente un bloque monopieza pero quedando independientes sin mezclarse entre ellas. Caracterizada porque la masa exterior (1) comprende un ingrediente principal formado por carne de pato picada y la masa interior (2) es foie-gras.</p>		
 <p>Fig.1</p>		
 <p>Fig.2</p>		
Solicitante	Inventor	Presentado en Bolivia
CAYDESA CARNES, S.A.	Carlos DEL CAMPO SOMAZA	No

Número de Solicitud	Fecha de Publicación	País de Origen
ES2369169T3	2011-11-28	Alemania
Título de la Invención:	Envoltura para salchichas	

Resumen:

Envoltura para salchichas u otros productos cárnicos en forma de manguera, que se compone de un tejido de telar fibroso, estando caracterizada la envoltura porque se compone por lo menos casi en un 100 % de fibras sintéticas en la forma de fibras filamentosas sintéticas de un poliéster o de una poliamida, cuya superficie está modificada por unas convexidades en forma de cráteres, que son producidas, en el caso de las fibras de poliéster mediante una alcalinización, o en el caso de las fibras de poliamida mediante un tratamiento con un ácido, con el fin de hacer al tejido de telar capaz de absorber agua y aditivos tales como agentes reforzadores del sabor, aromas de humo, sales o similares.

Envoltura para salchichas u otros productos cárnicos en forma de manguera donde los hilos filamentosos utilizados en el tejido de telar están estructurados en forma de filamentos continuos. El tejido de telar compuesto de fibras de poliéster y siendo alcalinizado mediante una lejía de sosa. El tejido de telar está siendo producido a partir de un hilo mixto, que se compone de un hilo de poliéster combinado con un caucho de un copolímero de bloques de poliuretano y poli(etilenglicol) (Spandex®).

En la envoltura estan presentes en el tejido de telar de un modo alternante unos filamentos de poliéster y unos hilos de un copolímero de bloques de poliuretano y poli(etilenglicol) (hilos de Spandex®). Realizándose que el hilo de urdimbre del tejido de telar, que discurre en la dirección longitudinal de la forma de manguera, tiene una alta resistencia a la rotura en húmedo, y el hilo de trama del tejido de telar, que discurre en la dirección transversal de la forma de manguera, tiene una capacidad de alargarse y contraerse.



Solicitante	Inventor	Presentado en Bolivia
Jürgen Thiele	Jürgen Thiele	No

Patentes de Fiambres y Embutidos

Número de Solicitud	Fecha de Publicación	País de Origen
ES2391518B1	2014-01-20	España
Título de la Invención:	Producto alimentario sustitutivo de la carne	
Resumen: <p>La presente invención se refiere a un procedimiento para preparar un producto alimentario de alto contenido en proteínas que puede utilizarse como sustitutivo de la carne en la dieta. Dicho producto alimentario comprende tofu, semillas de chía y, eventualmente, otros componentes alimentarios.</p> <p>El procedimiento de la invención comprende las etapas de triturar el tofu, mezclarlo con las semillas de chía hasta obtener una masa homogénea, añadir opcionalmente los otros componentes, y hornear la mezcla obtenida.</p>		
Características de la Invención: <p>Procedimiento para preparar un producto alimentario que comprende tofu, y semillas de chia, que comprende las siguientes etapas:</p> <ol style="list-style-type: none">1.- triturar el tofu,2.- mezclar el tofu triturado obtenido en la etapa 1) con las semillas de chia y eventualmente otros componentes alimentarios, y3.- hornear la mezcla obtenida en la etapa 2). <p>Procedimiento según la reivindicación 1, caracterizado porque:</p> <ul style="list-style-type: none">• La proporción de tofu está comprendida entre el 60% en peso y el 99% en peso respecto al peso total de la masa antes de hornear.• La proporción de semillas de chia está comprendida entre el 1 % en peso y el 40% en peso respecto al peso total de tofu y semillas de chia antes de hornear. Las semillas de chia se muelen hasta obtener una granulometría comprendida entre 0,3 mm y 0,7 mm. antes de mezclarlas con el tofu,• El tofu se tritura hasta obtener un tamaño comprendido entre 0,05 mm y 4mm.• El producto alimentario comprende uno o más componentes adicionales como salsa de soja, levadura (<i>Sachamoryces cerevisiae</i>), un agente espesante y/o gelificante (agar, carragenato, y sus mezclas)		
		
Solicitante	Inventor	Presentado en Bolivia
SORIA NATURAL, S.A	Antonio Esteban Villalobos	No

Número de Solicitud	Fecha de Publicación	País de Origen
ES2315220T3	2009-04-01	Suiza
Título de la Invención:	Proceso de fabricación de una barra de cereales	

Resumen:

Proceso para la fabricación de una barra alimenticia preparada para consumir, que consiste en la preparación de una mezcla seca de partículas de una o más bases de cereales cocidos principalmente comprendiendo materiales amiláceos y posiblemente sólidos de la leche, mezclando la mezcla seca con un aglutinante principalmente comprendiendo azúcares, sólidos de la leche, humectantes y grasa y conformando la masa obtenida de este modo en forma de barra; en el que las partículas de la base de cereales cocidos son cereales cocidos-extruidos-expandidos que se preparan cociendo-extruyendo-expandiendo de 120° a 170°C bajo una presión de 4 MPa - 16 MPa (40 a 160 bar) durante 5 a 50 segundos una mezcla que comprende, en partes por peso, hasta 27,5 partes de sólidos no grasos de la leche, hasta 12,5 partes de grasa de leche o grasa vegetal, de 50 a 90 partes de material amiláceo, hasta 12 partes de azúcares y agua añadida hasta un contenido en agua desde el 11 hasta el 19% en peso de la mezcla, obteniendo de ese modo una ristra de una masa termoplástica provista de una textura porosa, cortando la ristra en piezas y secándolas; en el que las piezas secas se recubren después con una solución de azúcar y se vuelven a secar.

Proceso en el que:

- La solución de azúcar comprende del 50 hasta el 60% de azúcar, desde el 3 hasta el 10% de dextrosa, desde el 0,5 al 1,5% de aceite y desde el 10 al 40% de agua. El aglutinante comprende, en partes por peso, de 10 a 70 partes de azúcares, de 5 a 30 partes de humectantes, de 5,5 a 27,5 partes de sólidos no grasos de la leche, de 10 a 35 partes de grasa de la leche o grasa vegetal, hasta 10 partes de polvo de cacao, hasta 5 partes de emulsionante y agua añadida hasta un contenido en agua desde el 5 hasta el 15%.
- Los posibles sólidos de la leche se pueden incorporar en el aglutinante en forma de leche fresca, de leche condensada o de polvo de leche y el aglutinante comprende leche condensada azucarada en una cantidad de 20 a 45 partes en peso.
- El aglutinante se prepara mezclando los componentes en un depósito de doble pared, mientras se calienta a una temperatura de 105 a 117°C, concentrando de ese modo la mezcla hasta un contenido en materia seca desde el 80 al 95% y enfriándolo después a una temperatura de 33 a 80°C, por ejemplo.



Solicitante	Inventor	Presentado en Bolivia
Societe des Produits Nestle SA	Jean-Jacques Desjardins Gilbert Geoffroy Birgit Sievert Dhan Pal Sirohi	No

Patentes de Cereales y Extruidos

Número de Solicitud	Fecha de Publicación	País de Origen
ES2584507T3	2016-09-28	Estados Unidos
Título de la Invención:	Alimento de aperitivo de legumbres extruido	
<p>Resumen: Procedimiento para preparar un aperitivo extruido, comprendiendo dicho procedimiento las etapas siguientes: a) mezclar una legumbre y un almidón para formar una mezcla; b) hidratar dicha mezcla; c) extruir dicha mezcla hidratada para formar un producto extruido en la fase de estado de fusión plástica, en el que dicho producto extruido sale de la prensa extrusora como una descarga a alta velocidad; d) conformar el producto extruido antes de que el producto extruido se enfríe hasta por debajo de la temperatura de transición vítrea, en el que dicha conformación produce además una forma de producto terminado que presenta un aspecto asociado con la legumbre de la etapa a).</p> <p>Procedimiento en el que la legumbre de la etapa a) es un polvo de guisantes y la conformación de la etapa d) produce una forma de vaina de guisante, los cuales se seleccionan de entre el grupo constituido por guisantes, judías de Lima, garbanzos, judías pintas, alubias, judías rojas, judías de careta, judías negras, soja, judías blancas, judías mayocoba y judías borlotti. la etapa a) comprende aproximadamente el 65% en peso de polvo de guisantes y aproximadamente el 35% en peso de harina de arroz.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El almidón comprende harina de arroz, harina de trigo, almidón de maíz modificado, almidón de tapioca o harina de arroz glutinoso. • La etapa de conformación d) comprende suministrar el producto extruido al interior de unos rodillos de conformación, suministrar el producto extruido al interior de unos rodillos de estampación, y suministrar el producto extruido al interior de un dispositivo de moldeo en canal. • La etapa de extrusión c) comprende el producto extruido a través de un orificio que presenta una forma que se aproxima a una sección transversal lineal de una vaina de legumbre. • En el que el aperitivo extruido presenta la forma de una vaina de legumbre, y la etapa c) comprende extruir por inflado para formar dicho producto extruido, y la etapa d) comprende formar dicho producto extruido en forma de vaina de legumbre que presenta un aspecto asociado con la legumbre mezclada en la etapa a). 		
		
Solicitante	Inventor	Presentado en Bolivia
Frito-Lay North America Inc	Michelle Latrese Barnett, Akhilesh Gautam, Lewis Conrad KellerDimitrios Lykomitros, Jorge C. Morales- Alvarez, Scott Alan Richey	No

Patentes de Cereales y Extruidos

Número de Solicitud	Fecha de Publicación	País de Origen
ES2549361T3	2015-10-27	Francia
Título de la Invención:	Proceso para preparar un producto alimenticio extrudido	

Resumen:

Proceso de fabricación de un producto alimenticio extrudido, caracterizado por la deposición de inclusiones sobre la superficie, incluye corriente abajo al menos una matriz de extrusión que produce una cinta de masa extrudida, expandida y cocinada, con las siguientes etapas sucesivas: a. depositar sobre una superficie al menos una capa de un adhesivo de calidad alimentaria que se adhiera inmediatamente b. depositar sobre una superficie inclusiones que comprenden al menos un tipo de inclusiones c. secar una cinta de masa d. trocear y cortar la cinta de masa en piezas de pan individuales extrudidas e. enfriar la piezas de pan extrudidas individuales de forma que comprenda estirar la cinta de masa extrudida antes de a y entre b y c, de forma que el dicho al menos un tipo de inclusiones no comprende inclusiones que se puedan adherir al sustrato por sí mismas, bien a temperatura ambiente o en estado fundido tal como trocitos de chocolate, caramelo o azúcares fundidos, quesos en estado líquido o semilíquido, que inherentemente se pegan al sustrato sin añadir un agente adhesivo.



Solicitante	Inventor	Presentado en Bolivia
Generale Biscuit	Mohamed Erraji Véronique Venet Edouard Page	No

Patentes de Cereales y Extruidos

Número de Solicitud	Fecha de Publicación	País de Origen
ES2365198T3	2011-09-26	Estados Unidos
Título de la Invención:	Producción de galletas y aperitivos de queso extruidos	

Resumen:

Un método para producir galletas o aperitivos de queso extruidos que comprende:

- mezclar los ingredientes que comprenden al menos una harina, queso y agua, para obtener una masa que tiene un contenido de queso de 5% en peso a 60% en peso, o más preferentemente de 10% en peso a 50% en peso, en base al peso de la masa,
- extruir la masa en una troqueladora para obtener una tira de masa con forma, siendo la extrusión a una presión y una temperatura que evita la gelatinización sustancial del almidón y la expansión de la masa,
- cortar la tira de masa con forma en piezas con forma, y d. hornear o freír las piezas para obtener galletas o aperitivos de queso con forma con una textura crocante o crujiente.

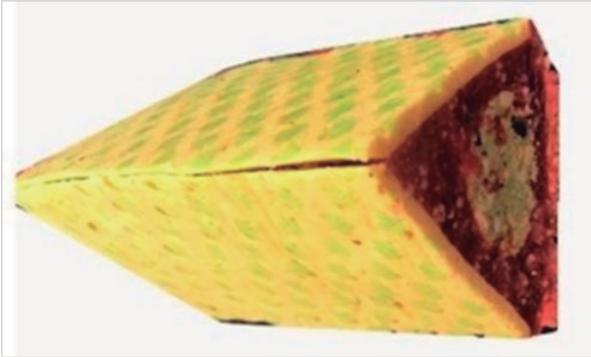


Solicitante	Inventor	Presentado en Bolivia
Kraft Foods Group Brands LLC	Jan Karwowski Vani Vemulapalli	No

Número de Solicitud	Fecha de Publicación	País de Origen
ES2659664T3	2018-03-16	Irlanda
Título de la Invención:	Productos de aperitivo fabricados nutritivos	
<p>Resumen: Un chip de aperitivo que comprende: a) de 20 % a 50 % de material vegetal derivado de zanahorias; b) de 40 % a 65 % de material de almidón hecho de tapioca en el que al menos el 40 % del material de almidón está pregelatinizado; c) de 0,1 % a 0,3 % de agua; y d) de 1 % a 20 % de ingredientes seleccionados del grupo que consiste en aromatizantes naturales o artificiales, gachas de avena, frutas, nueces, potenciadores del sabor, grasas y aceites, edulcorantes naturales, edulcorantes artificiales, grasas o aceites no digeribles, vitamina o minerales y mezclas de los mismos.</p>		
<p>Características de la Invención: Un método de realización de un chip de aperitivo como se define en la reivindicación 1 que comprende las etapas de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Combinar el material vegetal y los ingredientes secos con agua para formar una masa (en el que el contenido en agua de la masa es de 18 % a 35 %, y preferiblemente de 22 % a 30 %, en peso de la masa). • Laminar la masa para obtener una masa laminada; • Secar la masa laminada preferiblemente a una temperatura de menos de 121 °C (250 °F) sin el uso de una extrusora calentada para formar un producto semielaborado que se cocina para formar el chip de aperitivo • Cocinar el producto semielaborado para formar el chip de aperitivo. El chip de aperitivo se seca usando el calentamiento por microondas y, a continuación, friendo a una densidad de 0,4 a 1,0 g/ml.. <p>El método, en el que el chip de aperitivo tiene de 0 gramos a 11 gramos de grasa por 28 gramos de chips, y más preferiblemente menos de 5 gramos de grasa por 28 gramos de chips.</p>		
Solicitante	Inventor	Presentado en Bolivia
Kellogg Europe Trading Ltd	Paul Ralph Bunke Athula Ekanayake Priscilla G Hammond Robert Lawrence Prosise Peter Yen-Chih Lin Sharon Lee Schnur	No
Número de Solicitud	Fecha de Publicación	País de Origen
ES2545380T3	2015-09-10	Estados Unidos
Título de la Invención:	Producción de productos integrales filamentosos	
<p>Resumen: Un método para producir un producto alimenticio filamentado de cereal integral que comprende: a. mezclar las partículas de cereal integral con agua y cocinar a presión las partículas de cereal integral para gelatinizar al menos el 90 por ciento del almidón de las partículas de cereal integral, b. atemperar las partículas de cereal integral cocidas, c. peletizar las partículas de cereal integral atemperadas y cocidas en un peletizador para obtener pastillas integrales, estando el peletizador en unas condiciones de presión y temperatura para proporcionar una capacidad de filamento continuo de las pastillas de cereal integral en láminas continuas reticuladas. d. filamentar las pastillas de cereal integral en láminas reticulares de cereal integral, e. estratificar las láminas de cereal integral reticuladas para obtener un estratificado de cereal integral que tenga un espesor de 0,089 a 0,64 cm (0,035-0,250 pulgadas), f. cortar el estratificado de cereal integral en piezas de cereal integral, y g. hornear o freír las piezas de cereal integral para obtener un producto alimenticio filamentado de cereal integral.</p>		
Solicitante	Inventor	Presentado en Bolivia
Intercontinental Great Brands LLC	Jan P. KarwowskiVani VemulapalliC. Y. Wang (Eric)	No

Ejemplos de Diseños Industriales de Fiambres y Embutidos

Ejemplo



Registro Diseño Industrial: FR 20181362
Fecha de Registro: 19-03-2018
Nombre del Diseño: BUCHE VIANDE
Nombre del Titular: SOCIETE ANDRE BAYLE
País de origen: Francia
Diseño industrial solicitado en Bolivia: NO

Ejemplo



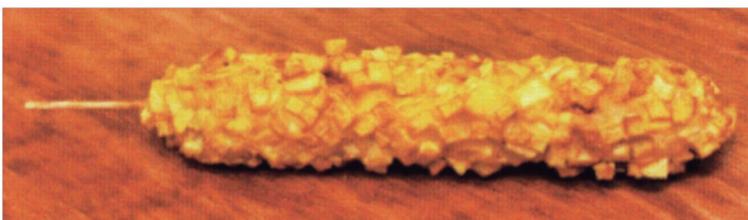
Registro Diseño Industrial: EM 004669810
Fecha de Registro: 17-01-2018
Nombre del Diseño: Productos de charcutería
Nombre del Titular: Bedford GmbH + Co. KG
País de origen: Alemania
Diseño industrial solicitado en Bolivia: NO

Ejemplo

Registro Diseño Industrial: DM/090 428
Fecha de Registro: 22.04.2016
Nombre del Diseño: Salchicha
Nombre del Titular: PIK VRBOVEC-MESNA
INDUSTRIJA, DD
Nombre del diseñador:
Andrija Vrdoljak, Ozegoviceva
País de origen: Alemania
Diseño industrial solicitado en Bolivia: NO



Ejemplo



Registro Diseño Industrial: D0514202
Fecha de Registro: 2012-02-29
Nombre del Diseño: SALCHICHA DE FRANKFURT
MEDIEVAL
Nombre del Titular: RESTAURACIÓN Y OCIO
MEDIEVAL, S.L.
País de origen: Alemania
Diseño industrial Solicitado en Bolivia: NO

Ejemplos de Diseños Industriales de Fiambres y Embutidos

Ejemplo



Registro Diseño Industrial: D0521399

Fecha de Registro: 2015-06-16

Nombre del Diseño: Brochetas

Nombre del Titular: CARDONA RIERA, JOSEP

Nombre del diseñador:
CARDONA RIERA, JOSEP

País de origen: España

Diseño industrial solicitado en Bolivia: NO

Ejemplo

Registro Diseño Industrial: DM / 087 221

Fecha de Registro: 18.05.2015

Nombre del Diseño: Productos a base de carne

Nombre del Titular: Salvatore COPPOLA

País de origen: Italia

Diseño industrial solicitado en Bolivia: NO

1.1



3.1



Ejemplo

2.3



2.2



Registro Diseño Industrial: DM / 086 613

Fecha de Registro: 30.06.2015

Nombre del Diseño: Productos alimenticios de carne

Nombre del Titular: Claudio Vismara
Enrico Vismara
Giovanni Vismara

País de origen: Italia

Diseño industrial solicitado en Bolivia: NO

Ejemplos de Diseños Industriales de Fiambres y Embutidos

Ejemplo



Registro Diseño Industrial: D0520728

Fecha de Registro: 2015-02-24

Nombre del Diseño: PRESENTACIÓN DE EMBUTIDOS

Nombre del Titular: MOLINA MORALES, DIEGO

País de origen: España

Diseño industrial solicitado en Bolivia: NO

Ejemplo

Registro Diseño Industrial: D0517891

Fecha de Registro: 2013-12-13

Nombre del Diseño: HAMBURGUESA

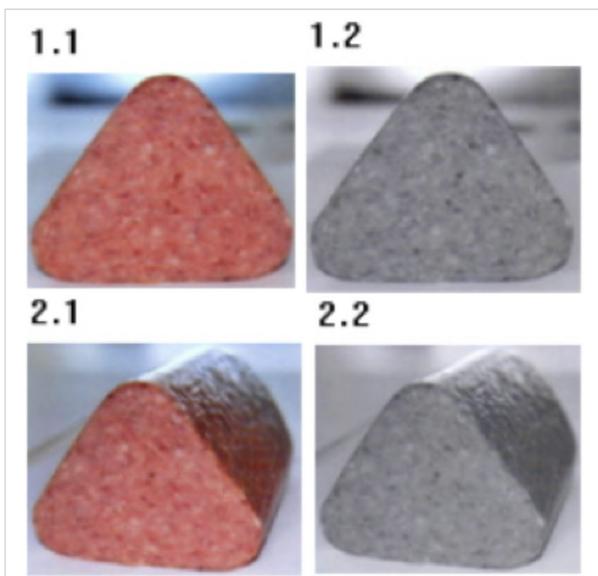
Nombre del Titular: CASTAÑO LÓPEZ, DAVID

País de origen: España

Diseño industrial solicitado en Bolivia: NO



Ejemplo



Registro Diseño Industrial: DM / 076 390

Fecha de Registro: 07.02.2012

Nombre del Diseño: Salami

Nombre del Titular: Khaled El-Sohl

País de origen: Rumania

Diseño industrial solicitado en Bolivia: NO

Ejemplos de Diseños Industriales de Cereales y Extrujados

Ejemplo

Registro Diseño Industrial: Do810393

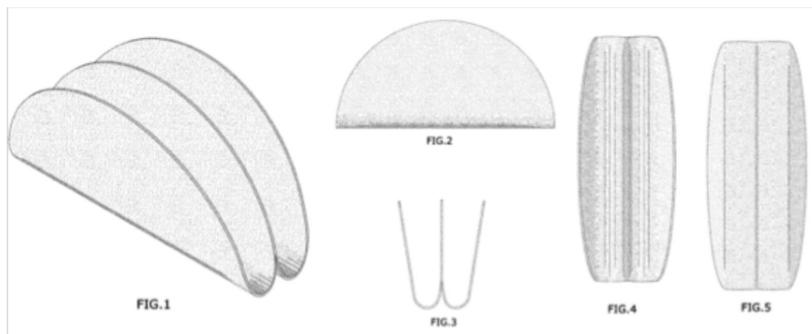
Fecha de Registro: 2018-02-20

Nombre del Diseño: Shaped tortilla

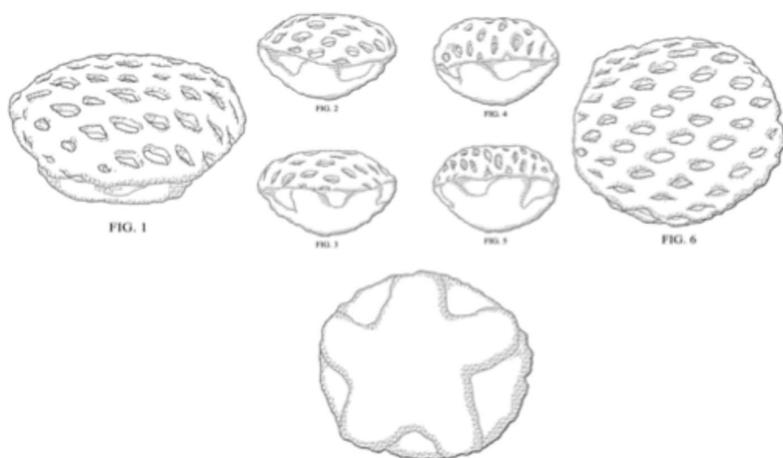
Nombre del Titular: Hladek; Dustin
Hladek; Matthew

País de origen: Estados Unidos

Diseño industrial solicitado en Bolivia: NO



Ejemplo



Registro Diseño Industrial: Do810392

Fecha de Registro: 2018-02-20

Nombre del Diseño: Snack food product

Nombre del Titular: Frito-Lay North America, Inc.

País de origen: Estados Unidos

Diseño industrial solicitado en Bolivia: NO

Ejemplo

Registro Diseño Industrial: Do806980

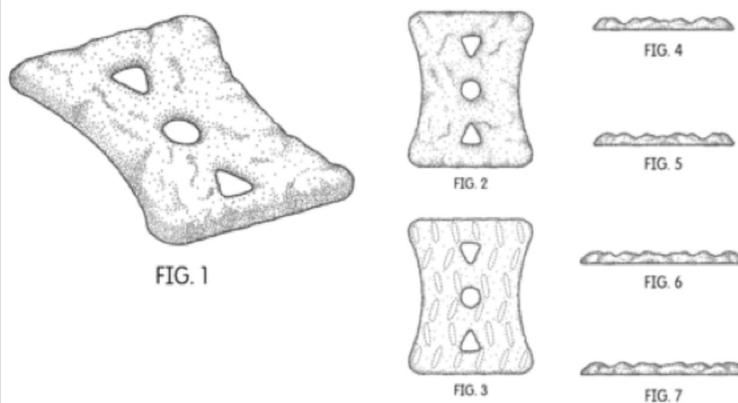
Fecha de Registro: 2018-01-09

Nombre del Diseño: Food product

Nombre del Titular: Baptista's Bakery

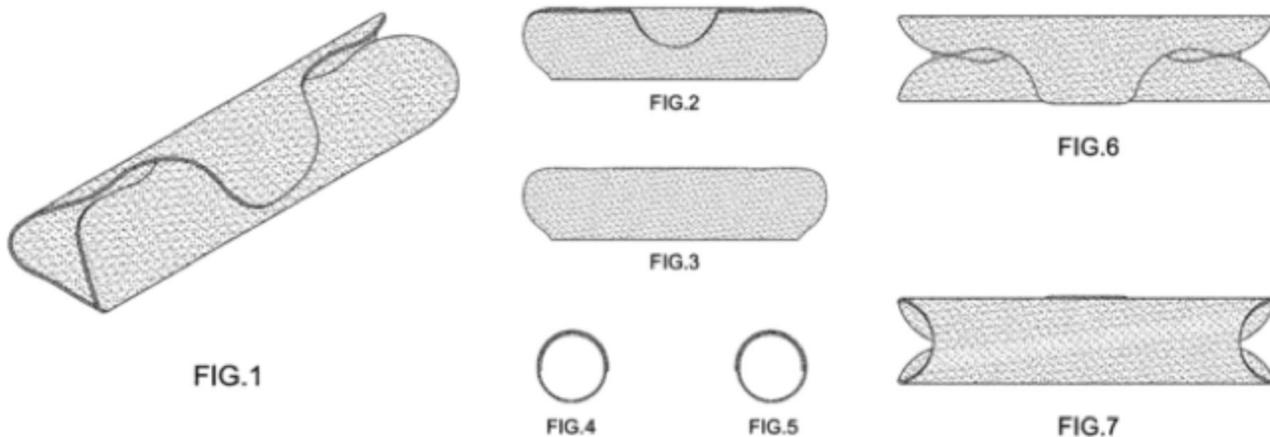
País de origen: Estados Unidos

Diseño industrial solicitado en Bolivia: NO



Ejemplos de Diseños Industriales de Cereales y Extrujados

Ejemplo



Registro Diseño Industrial: D0805722

Fecha de Registro: 2017-12-26

Nombre del Diseño: Snack product

Nombre del Titular: GRUMA S.A.B. de C.V.

País de origen: México

Diseño industrial solicitado en Bolivia: NO

Ejemplo

Registro Diseño Industrial: D1592545

Fecha de Registro: 2017.11.10

Nombre del Diseño: Tempura

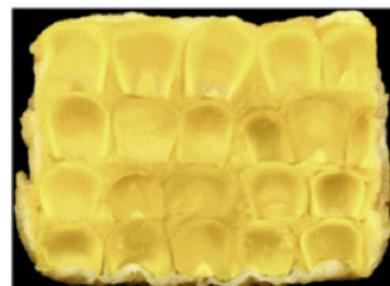
Nombre del Titular: Moto Co. LTD

País de origen: Japón

Diseño industrial solicitado en Bolivia: NO



【1. 1】



【1. 2】

Ejemplos de Diseños Industriales de Cereales y Extrujados

Ejemplo

Registro Diseño Industrial: D0681310

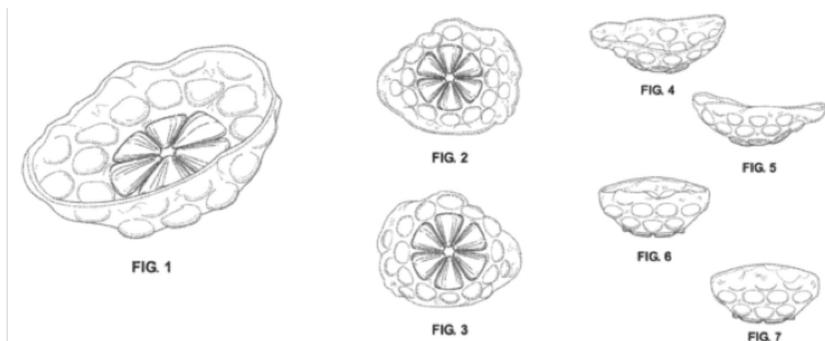
Fecha de Registro: 2013-05-07

Nombre del Diseño: Cereal flake

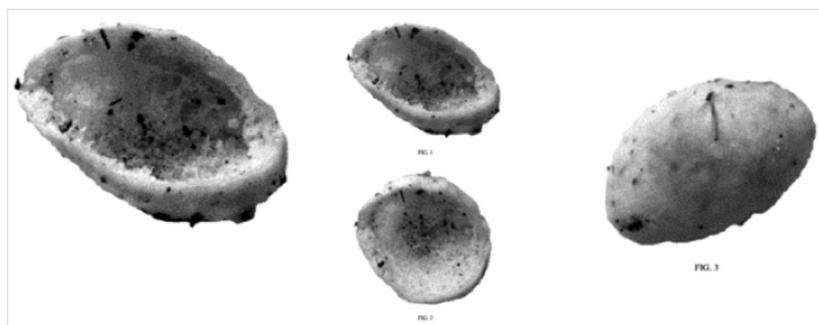
Nombre del Titular: Rassi; Barmack Robie; Steven C Weinstein; James N

País de origen: Estados Unidos

Diseño industrial solicitado en Bolivia: NO



Ejemplo



Registro Diseño Industrial: D0749291

Fecha de Registro: 2016-02-16

Nombre del Diseño: Scoop shaped pita chip

Nombre del Titular: Toufayan; Gregory

País de origen: Estados Unidos

Diseño industrial solicitado en Bolivia: NO

Ejemplo

Registro Diseño Industrial: D082720-0001

Fecha de Registro: 23-01-2014

Nombre del Diseño: Cereal

Nombre del Titular: INTERSNACK GROUP GMBH & CO. KG

País de origen: Alemania

Diseño industrial solicitado en Bolivia: NO



Requisitos para solicitar un registro de Diseño Industrial

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.
9. Carta de solicitud dirigida al Director de Propiedad Industrial del Servicio Nacional de Propiedad Intelectual, debidamente firmada.
10. Los documentos deben ser presentados en un folder, foliado y de acuerdo al orden detallado.



Con el objetivo de impulsar e incentivar la creación de inventos, diseños industriales, artesanales, desarrollo de software y promover la innovación en el país, como una estrategia de contribución al desarrollo económico y social, se lanza el Concurso de Invenciones Bolivia 2018.

Categorías del Concurso:

1. Diseño industrial

Es todo producto industrial que por su forma estética u ornamental resulta atractivo, producto de la reunión de líneas o combinación de colores, contorno, configuración, textura o material.

2. Diseño Artesanal

Producto que resulta de la reunión de líneas o combinación de colores, contorno, configuración, textura o material. Es realizado preponderantemente a mano que transforma materia prima de origen natural o industrial en un bien útil. Es desarrollado por artesanos/as creativos/as conforme a sus conocimientos, habilidades técnicas y artísticas.

3. Máquina Innovadora

Es toda máquina, equipo o dispositivos novedosos que permita perfeccionar los procesos de producción de la micro y pequeña empresa en cualquier rubro.

4. Modelos de Utilidad

Es toda nueva forma, configuración o disposición de elementos, de algún artefacto, herramienta, instrumento, mecanismo u otro objeto o de alguna parte del mismo, que permita un mejor o diferente funcionamiento o utilización que incorpore, proporcione alguna utilidad, ventaja o efecto técnico que antes no tenía.

5. Eco-Innovación

Es toda nueva tecnología, producto o proceso capaz de contribuir a la protección del medio ambiente o a una utilización eficiente de los recursos.

6. Programas Informáticos o Software en la Producción

Es la secuencia de instrucciones mediante palabras, códigos, para ser utilizados directa o indirectamente por una computadora electrónica, con el fin de que ésta opere de

determinada manera en los medios físicos a los que se aplique, cumpla, satisfaga o alcance una determinada función, tarea o resultado en el área productiva.

Pueden participar:

- Micro, pequeños, medianos y grandes empresarios
- Inventores
- Diseñadores
- Artesanos
- Profesionales y universitarios
- Todo espíritu creativo e innovador

Fecha límite de presentación:

19 de octubre de 2018, hasta hrs. 18:30.

Lugares de presentación de trabajos:

- Oficinas del Senapi en: La Paz, El Alto, Oruro, Santa Cruz, Cochabamba, Tarija y Sucre ó enviar al correo electrónico: patentes@senapi.gob.bo.

Para acceder a la convocatoria ingresa a la página web del Senapi: www.senapi.gob.bo

Premios

1er Lugar: Bs. 4.500.-

2do Lugar: Bs. 3.500.-

3er Lugar Menciones por parte de Pro Bolivia, dirigido a dirigido a productores o artesanos, en el marco del área de intervención del Pro Mype.



Ministerio de
Desarrollo Productivo
y Economía Plural

#BoliviaInventa
Invente
Concurso de Invenções Bolivia 2018



Categorías del Concurso:

1. Diseño Industrial
2. Diseño Artesanal
3. Máquina Innovadora
4. Modelos de Utilidad
5. Eco-Innovación
6. Software para la Producción

Fecha límite de presentación:

29 de octubre de 2018, hasta hrs. 18:30.

Presentación de trabajos en:

- Oficinas del Senapi en La Paz, El Alto, Oruro, Santa Cruz, Cochabamba, Tarija y Sucre.

- Ó enviar al correo electrónico:
patentes@senapi.gob.bo

Para acceder a la convocatoria ingresa a la página web del Senapi: www.senapi.gob.bo - Consultas al Cel. 77228022

Organizan:



@SenapiBol



Senapi Bolivia



@senapi.bolivia



Auspician:

