



**IV Boletín Iberoamericano**

**Sector Agroalimentos**

**Información Tecnológica**

**Mayo 2017**



### **Introducción en Español:**

**México** - Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

### **Búsqueda de Patentes:**

**Argentina** - Instituto Nacional de la Propiedad Industrial.

**Brasil** - Instituto Nacional da Propiedade Industrial.

**Colombia** - Superintendencia de Industria y Comercio.

**Costa Rica** - Registro Nacional.

**España** - Oficina Española de Patentes y Marcas.

**México** - Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

**Portugal** - Instituto Nacional da Propiedade Industrial

**Uruguay** - Dirección Nacional de la Propiedad Industrial.

### **Diseño y Edición:**

**Colombia**  
Superintendencia de Industria y Comercio.

### **Noticias:**

**Colombia** - Superintendencia de Industria y Comercio.

**España** - Oficina Española de Patentes y Marcas.

**Portugal** - Instituto Nacional da Propiedade Industrial.

### **Fotografías:**


[www.sxc.hu](http://www.sxc.hu)

[www.freedigitalphotos.net/](http://www.freedigitalphotos.net/)

**CREDITOS**



# INTRODUCCIÓN



El Programa Iberoamericano de Propiedad Industrial (IBEPI) presenta el cuarto Boletín Iberoamericano de Información Tecnológica en el sector agroalimentario, como parte de las actividades de cooperación y promoción del sistema de propiedad industrial a cargo de IBEPI.

La industria agroalimentaria es una de las principales fuentes de generación, procesamiento y transformación de materias primas, por ello, siendo un sector muy sensible para la sociedad y a los factores naturales, es importante reiterar en las organizaciones y productores independientes el uso de la información técnica contenida en documentos de patente, como una de las herramientas indispensables para la innovación.

El cuarto boletín tecnológico, representa el trabajo que realizan las Oficinas Nacionales de Propiedad Industrial para difundir y acercar información tecnológica de gran importancia para el sector agroalimentario. En esta ocasión, el contenido establecido por IBEPI son documentos de patente presentados durante el segundo semestre de 2015 en Oficinas del Programa.

En esta edición, se muestran solicitudes de patentes y modelos de utilidad publicados en Argentina, Brasil, Colombia, Costa Rica, España, México, Portugal y Uruguay,

considerando los subsectores de: conservación, biotecnología y nuevas tecnologías aplicadas al sector agroalimentario. Para ofrecer un documento atractivo y de rápida lectura, la información es organizada en tablas con los datos bibliográficos básicos para una pronta identificación de la tecnología y el subsector.

Como en ediciones anteriores, este boletín cuenta con un apartado estadístico con información gráfica de las solicitudes de patente presentadas, así como noticias y casos de éxito, con datos generados por emprendedores o PYMEs que han adoptado y aprovechado el sistema de propiedad industrial en sus modelos de innovación y generación de conocimientos.

A nivel internacional el incremento de la población demanda mayores recursos para satisfacer las necesidades de alimentación, el reto consiste en adaptar y mejorar los procesos productivos, de almacenamiento y distribución, debido a los cambios que este incremento poblacional conlleva, así también, renovar y aplicar la infraestructura que mejores resultados ofrezca para dicha tarea, esto puede lograrse con ayuda del sistema de propiedad industrial.

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



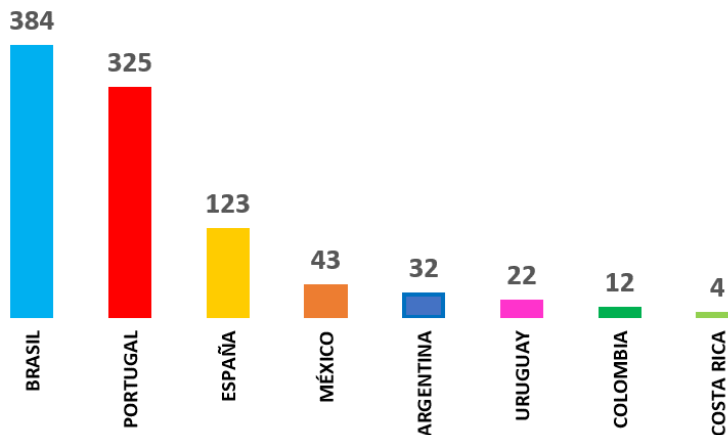
ESTADÍSTICAS

En esta sección se presenta un informe estadístico basado en las solicitudes de patentes que fueron publicadas durante el segundo semestre de 2015 en las Oficinas Nacionales de Propiedad Industrial (ONAPI) de Argentina, Brasil, Colombia, Costa Rica, España, México, Portugal y Uruguay y que se relacionan con el sector de agroalimentos.

Las estadísticas fueron realizadas a partir de la información suministrada por cada una de las Oficinas Nacionales de Propiedad Industrial.

Durante el segundo semestre del 2015 las Oficinas Nacionales de Propiedad Industrial de países IBEPi publicaron 945 solicitudes de patentes relacionadas con agroalimentos.

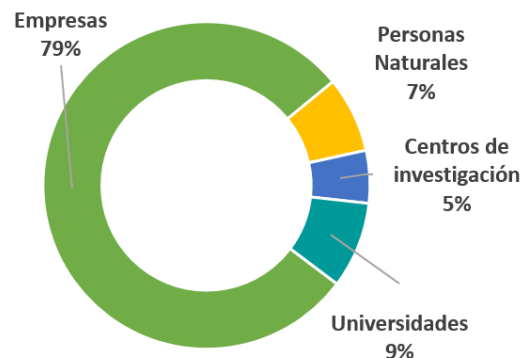
**Gráfica 1. Solicitudes presentadas en países IBEPi.**



En la gráfica 1 se observa que del total de solicitudes 384 fueron presentadas en Brasil, 325 en Portugal, 123 en España, 43 en México, 32 en Argentina, 22 en Uruguay, 12 en Colombia y 4 en Costa Rica.

**Gráfica 2. Tipos de Solicitantes**

De las 945 solicitudes de patentes reportadas por los países participantes del Boletín IBEPi, y haciendo una gráfica por el tipo de solicitantes, el mayor porcentaje de solicitudes son presentadas por empresas con un 79% del total de las solicitudes, seguida de las universidades con un 9% y personas naturales y centros de investigación con 7% cada grupo.



AR

BR

CO

CR

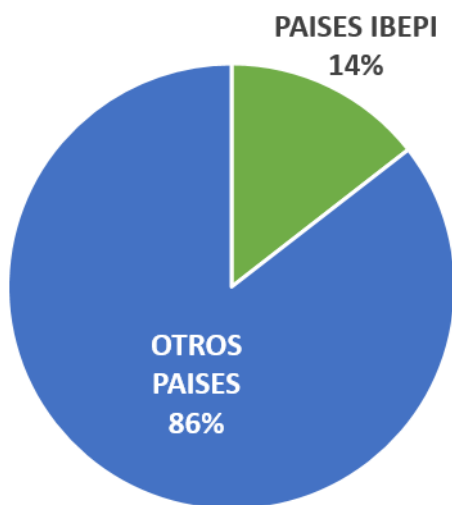
ES

MX

PT

UY

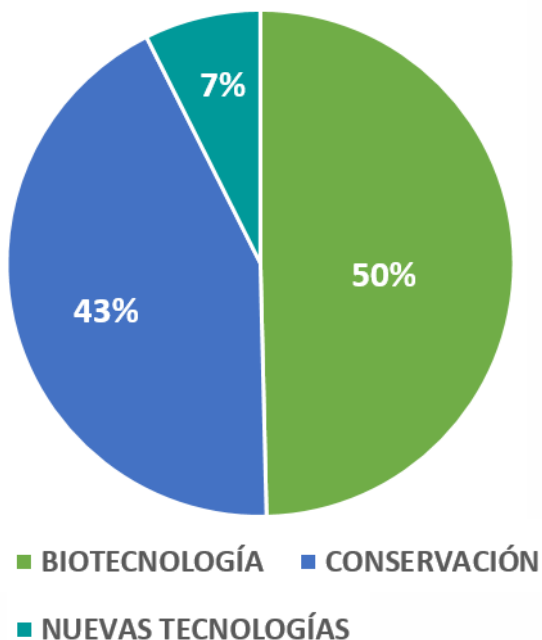
**Gráfica 3. Solicitudes presentadas por residentes y no residentes de países IBEPÍ**



Con relación a las solicitudes presentadas por residentes y no residentes, las solicitudes de patente presentadas por residentes de los países IBEPÍ (Argentina, Brasil, Colombia, Costa Rica, España, México, Portugal y Uruguay) representan el 14% del total de solicitudes y los no residentes el 86% de la totalidad.

**Gráfica 4. Solicitudes por sector tecnológico**

Para la selección de documentos en el boletín en el sector de Agroalimentos, la información fue dividida en tres tecnologías; biotecnología, conservación y nuevas tecnologías. Cada tecnología relaciona diferentes códigos de Clasificación Internacional de Patentes CIP, lo cual lleva a que un documento de patente pueda incluir más de una tecnología. De esta forma, el 50% de las solicitudes están relacionadas con biotecnología, el 43% con conservación y el 7% con nuevas tecnologías.



AR

BR

CO

CR

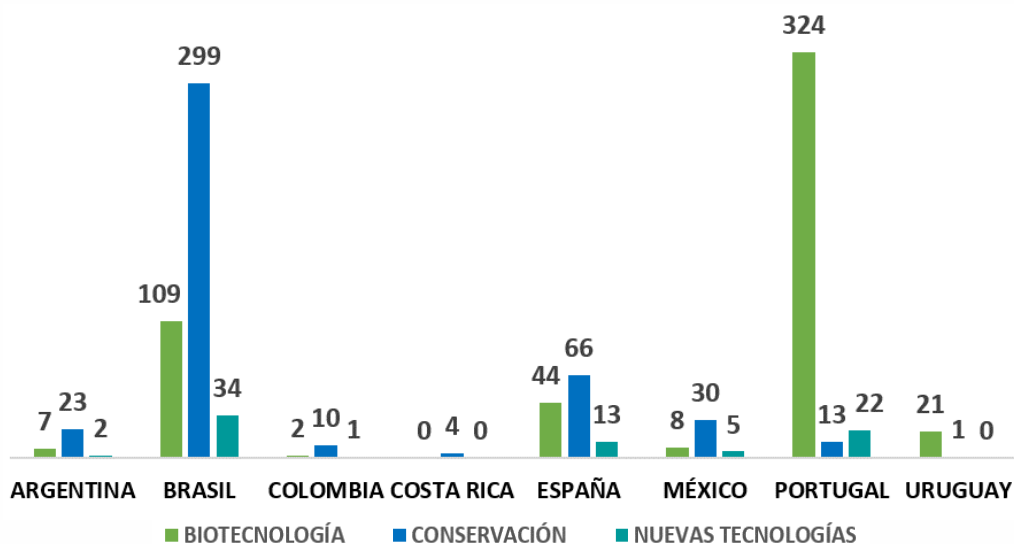
ES

MX

PT

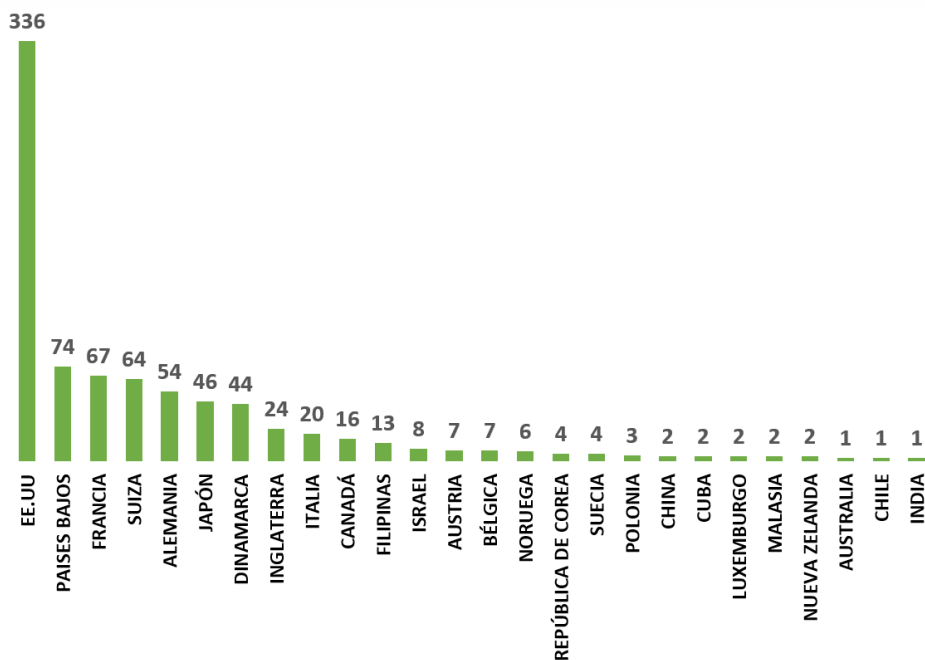
UY

Gráfica 5. Solicitudes presentadas en Países IBEPI por sector de la tecnología.



Teniendo en cuenta la gráfica anterior relacionada con los sectores tecnológicos, los países IBEPI con mayor número de solicitudes publicadas en el segundo semestre de 2015 en el sector de “Biotecnología” son Portugal, Brasil y España. Así mismo en el sector de “Conservación” se destacan Brasil, España y México. Respecto al sector de “Nuevas Tecnologías”, los países líderes son Brasil, Portugal y España.

Gráfica 6. Solicitudes presentadas por no residentes de países IBEPI



AR

BR

CO

CR

ES

MX

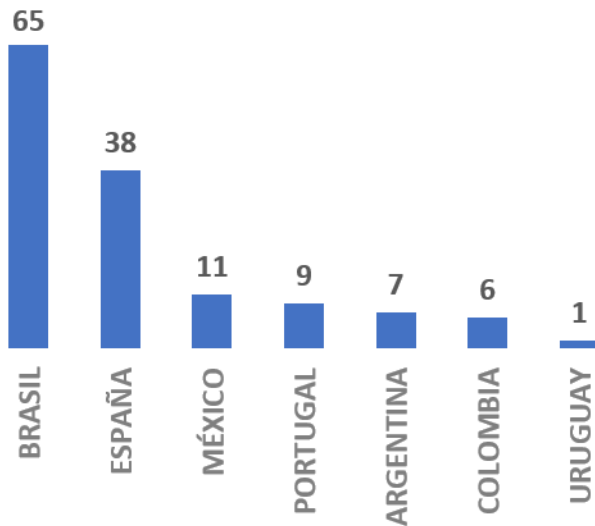
PT

UY



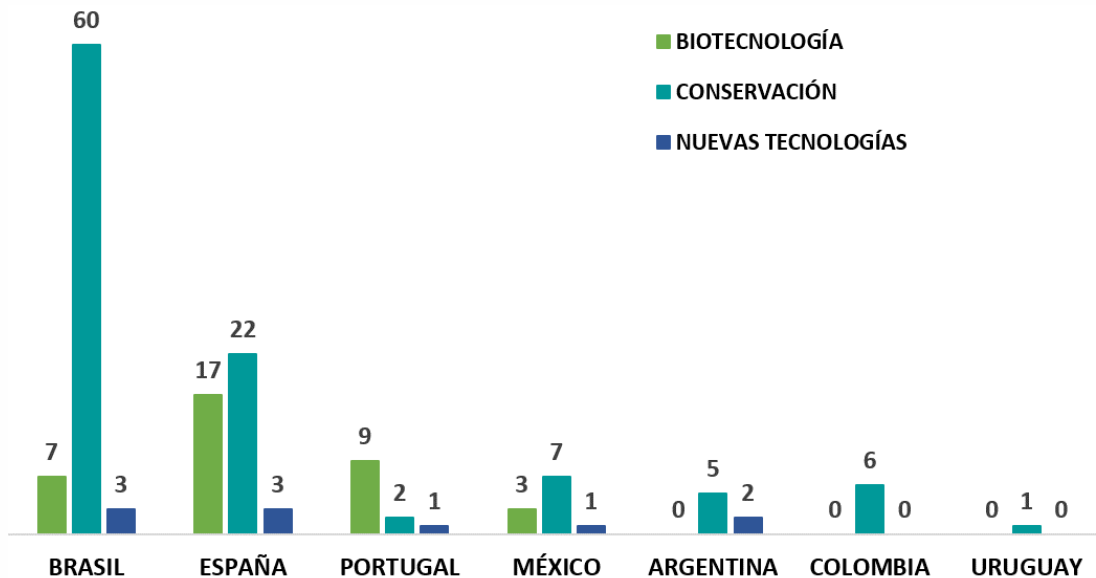
Dentro del grupo de solicitudes presentadas por no residentes, Estados Unidos representa el mayor número de solicitudes con 336, país seguido por las solicitudes provenientes de los Países Bajos, Francia, Suiza y Alemania.

**Gráfica 7. Solicitudes presentadas por residentes de países IBEPI**



En la gráfica se presenta el número de solicitudes de patente por residentes publicadas en el segundo semestre de 2015; el país con mayor número de solicitudes por residentes es Brasil con 65, seguido por España con 38, México con 11, Portugal con 9, Argentina con 7, Colombia con 6 y Uruguay con una. Adicionalmente, en la gráfica 8 se muestran las solicitudes de residentes por sector tecnológico.

**Gráfica 8. Solicitudes de residentes por sector tecnológico**



AR

BR

CO

CR

ES

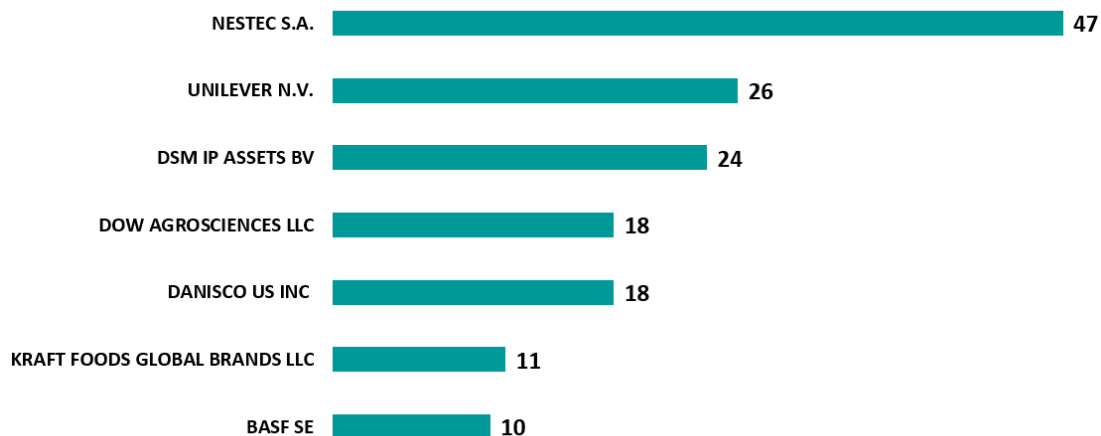
MX

PT

UY

Los solicitantes con 10 o más solicitudes de patentes publicadas en los países IBEPÍ se presentan en la siguiente gráfica, donde la empresa con mayor número de solicitudes es Nestec S.A. con 47, seguida de Unilever N.V. con 26 y DSM IP Assets BV con 24.

**Gráfica 9. Empresas con más de 10 solicitudes en países IBEPÍ**



AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



**NOVEDADES**

Artículos Relacionados

**BIOTECNOLOGÍA “MADE IN SANTANDER” VA POR EL MERCADO DE ALIMENTOS.**

[Ver noticia](#)

**INVENTOR**

- Eric Ivan Gonzalez Quintero
- Daniel Ricardo Molina Velasco
- Blanca Cecilia Martínez Morales

**TITULAR**

- PROMOTORA DE INNOVACIÓN EN BIOTECNOLOGÍA S.A.S PROMITEC SANTANDER S.A.S

Publicación [CO 12-139962](#)

Patente concedida 18/08/2015

**La compañía produce aditivos alimenticios naturales para consumo humano y pecuario. Entre ellos, se destacan los que se proporcionan a aves recién nacidas, que reducen las pérdidas de los avicultores por muerte temprana de animales, y aditivos de engorde que no contienen químicos.**

Tras casi una década en el mercado, esta compañía santandereana dedicada a la producción de complementos alimenticios para la industria pecuaria y endulzantes para el consumo humano se prepara para hacer su primera exportación.

El desarrollo de productos naturales a base de aceites esenciales de plantas que reemplacen el uso de los antibióticos empleados como promotores de crecimiento en los animales, especialmente en la industria avícola, concentra hoy los esfuerzos de Promitec del Oriente.



El camino para esta empresa desarrolladora de biotecnología no ha sido fácil. Tres crisis la llevaron a enfrentar posibles cierres, pero hoy hacen parte de las experiencias que tiene por contar Blanca Cecilia Martínez, ingeniera química líder de la compañía, socia y una de sus fundadoras.

Precisamente, uno de los principales desafíos tras algunos desarrollos que no han tenido el éxito que se esperaba, es encontrar su nicho de mercado, lo que los ha llevado a volcar su producción de endulzantes naturales para la alimentación humana hacia productos desarrollados para las industrias avícola y porcícola

“Reemplazar los productos sintéticos por naturales ha sido una de la premisas que le han dado un nuevo rumbo comercial a la compañía, garantizando que la carne no va a tener residualidad, ni que los animales vayan a crear resistencia”, comentó Yuliana Medina, coordinadora de calidad de la empresa.

La compañía inició como un deseo de cuatro ingenieros químicos de la Universidad Industrial de Santander, que tras presentarse a una convocatoria de emprendimiento del Sena, pudieron hacer realidad su proyecto de tener un negocio independiente.



“Nos reunimos para responder a un proyecto que abrió el Ministerio de Agricultura con el fin de generar una solución para el campesinado colombiano que sembraba yuca. Se sabe que el producto solo tiene cuatro días para consumirse o si no se pierde.

Desarrollamos entonces jarabes procesados naturalmente a partir del almidón de yuca, que servían como endulzantes naturales. La empresa nació hace nueve años con capacidad de 50 kilos. Posteriormente, pasamos a procesar una tonelada con una planta semiindustrial”, aseguró Martínez.

Aunque parecía un producto que se comercializaría fácilmente, no fue así. El endulzante que se lanzó para consumo humano tenía algunas barreras de por medio para salir al mercado, entre ellas los costos de producción. “Competíamos con grandes fabricantes, pero el costo del kilogramo del producto no era muy competitivo. Eso hizo que casi tuviéramos que cerrar la empresa, así que enfrentamos el dilema de cómo disminuir los costos de producción. Encontramos el camino para lograrlo y pudimos disminuirlos en 30%. Así conseguimos nuestra primera patente.



AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

Lo otro que hicimos fue lograr la utilización de lo que producíamos como un producto transformado y no como un insumo”, añadió la ingeniera química. Los productos transformados que se lograron fueron desarrollados para suplir algunas necesidades de la industria avícola, dado que parte de los socios de la compañía eran avicultores, por lo que se hizo un trabajo colaborativo que terminó en el desarrollo de aditivos alimenticios de alto contenido natural para cerdos y aves, inicialmente pollos, gallinas productoras y ponedoras. Actualmente, la empresa ofrece siete productos en la línea de consumo animal y cuatro en la de consumo humano.

“De esas experiencias con los avicultores nació un producto que consiste en el primer alimento que reciben los pollitos, un arroz revestido de micronutrientes, que nos abrió el mercado. También desarrollamos un producto para recibirlos en granja, para esos pollitos que llegan deshidratados y casi muertos, lo que disminuye las pérdidas”, indicó Martínez. Actualmente, los productos desarrollados por la empresa son apoyados por una gestión comercial de profesionales especializados en producción pecuaria, que son respaldados por la gerencia del avicultor Álvaro José Uribe Serrano, quien ha aportado su experiencia.

“La empresa se ha apoyado mucho en fondos de respaldo para empresarios como los de Innpulsa, Colciencias y la Cámara de Comercio de Bucaramanga” Blanca Cecilia Martínez, socia fundadora de Promitec.

En el sector. Los productos son despachados directamente hacia granjas avícolas y porcinas. Para los pequeños productores, la compañía trabaja con un distribuidor nacional.

Aunque los productos pecuarios ocupan casi la totalidad de la producción de la compañía, no descartan que los de destinación humana puedan a ganar mercado.



AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

“La empresa está en el momento de hacer una investigación para saber a dónde deben dirigirse los productos de consumo humano, porque hay un direccionamiento de lo que originalmente se consideró que era para consumo masivo, para buscar empresas que compren volúmenes importantes y no llegar al consumidor final, que es mucho más costoso”, aseguró la directora administrativa, Cristina Álvarez.

Actualmente, la compañía, con el apoyo de Innpulsa Colombia, se prepara para hacer su primera exportación de productos a República Dominicana. “Estamos en el proceso de lograr las certificaciones, de evaluar nuestros procesos logísticos, de buscar la mejor forma de optimizar costos y tiempo. Por el tipo de productos que manejamos, el tiempo es un aspecto decisivo, ya que se tienen que mezclar en el tiempo exacto para dárselos al ave o al cerdo en la etapa que se requiere”, indicó César Otero, profesional de Comercio Exterior de Promitec. Entre otros países con mercado potencial para la exportación de los productos, se encuentran El Salvador y Ecuador.

Hace tres años, la empresa es gerenciada por el avicultor Álvaro José Uribe Serrano, que aportó su experiencia en las necesidades del sector.

Tras nueve años en el mercado, Promitec del Oriente ha doblado su producción. Hoy se producen más de 10 toneladas mensuales de Premix, un aditivo para engorde de aves, que se ha convertido en el producto emblema de la compañía.



AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



# COLOMBIA

## LA EMPRESA SANTANDEREANA INDUSTRIAS ACUÑA RECIBE EL PREMIO INNOVA 2014

[Ver noticia](#)

### INVENTOR

- Ángel Custodio Acuña Llanes

### TITULAR

- INDUSTRIAS ACUÑA LTDA.

Publicación [CO 13231985](#)  
Patente concedida 28/10/2015

La convocatoria para la próxima edición de este galardón se abrirá el próximo 1 de junio.

La compañía santandereana **Industrias Acuña**, que desarrolló una planta extractora de aceite de palma que no deja residuos y una tecnología que ahorra agua y energía, recibió este martes el **Premio Colombiano a la Innovación Empresarial (Innova)**.

El Premio Innova, entregado por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo e **iNNpulsa**, la unidad del Gobierno que promueve el crecimiento empresarial extraordinario, **busca estimular la investigación aplicada, la creatividad, el diseño y la innovación como**

**herramientas para que las pequeñas y medianas empresas** (mipymes) colombianas puedan competir globalmente.

Además de la firma santandereana estaban nominadas como finalistas AMG de Colombia, Dado- Diseño para todos, Electricidad y Servicios Industriales y Gestión y Servicios Ambientales.

"Este premio es un paso más de una serie de actividades de gestión e innovación dentro de nuestra empresa para ayudar a nuestros clientes a resolver sus problemas", dijo a Colombia.inn, agencia operada por Efe, el gerente general de Industrias Acuña, Ángel Acuña.



AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



El empresario manifestó que la "innovación es un asunto de supervivencia", pues es una herramienta que permite mantenerse en el mercado y diferenciarse de los competidores nacionales y extranjeros.

Acuña afirmó que su empresa, con sede en Bucaramanga, recibió dos patentes de parte de la **Superintendencia de Industria y Comercio**.

La primera de ellas, "Proceso Avatar para la extracción de aceite de palma mediante el desgranado y esterilización dinámica del fruto fresco", beneficia al medioambiente y la sostenibilidad de las extractoras porque pasan de consumir 1.200 a 200 litros de agua.



Mientras que el "Sistema y procedimiento para conversión de materiales orgánicos sobrantes del proceso de extracción de aceite mediante reducción mecánica y biológica en abono biorgánico y otros productos", permite hacer sustratos, entre otros subproductos. La **compañía exporta a México y Guatemala y busca ingresar a los mercados de Venezuela, Costa Rica y Honduras**.

El Premio Innova, que se entrega desde 2004, ha reconocido la labor de 92 empresas de más de **2.000 que se han postulado**.

En este lapso el Ministerio de Comercio ha entregado a las compañías ganadoras más de **9.000 millones de pesos en asesorías, misiones empresariales y recursos no reembolsables**

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



# ESPAÑA

## LOS PIONEROS DE LA LECHE DE SOJA

[Ver Noticia](#)

### INVENTOR

- Erra Serrabasa
- Josep Maria

### TITULAR

- Liguats Vegetals SA

Publicación [ES 2386 276](#)

La más que tradicional solicitud de "no olvides comprar la leche" se ha quedado anticuada. El consumidor de hoy se enfrenta a supermercados [con pasillos enteros llenos de envases](#) con distintas variedades: sin lactosa, con fibra, semidesnatada, cero grasas... Y desde hace algunos años: de avena, de arroz, de avellanas y demás ingredientes vegetales que se han sumado a la soja para desbancar a la leche de vaca, un producto del que cada vez más personas prescinden. La tendencia ha cuadruplicado en los últimos cinco años las ventas de la empresa pionera de estas bebidas en España, Liguats Vegetals, que ha decidido ampliar su planta en [Viladrau \(Girona\)](#), para satisfacer la demanda.

"Desde 2010 crecemos anualmente entre el 30% y 35%. Y hemos intentado



moderar esas tasas para poder asimilar lo que pasaba porque no estábamos preparados", confiesa Laura Erra, responsable de marketing e hija del fundador, Josep María Erra. Hace un lustro, la facturación de la firma no alcanzaba los ocho millones de euros. En 2014, en cambio, superó los 35 millones, un 70% más que el año anterior. España es uno de los mercados europeos donde más se incrementa el consumo de bebidas vegetales, un negocio que entre marzo de 2014 y 2015 movió alrededor de 157 millones de euros en el país ibérico, según datos de la consultora Nielsen. Una cifra superior a la de economías como Italia o Alemania.

Liguats Vegetals comercializa sus productos a través de tres marcas. Yosoy es la más extendida y se puede encontrar en grandes superficies, incluida Mercadona. Sus variedades emplean la soja, la avena y el arroz como principales ingredientes, a los que combina con coco y avellanas. Monsoy tiene referencias similares, pero elaboradas con materias primas

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

ecológicas y limita su distribución a puntos de venta especializados. Almendrola es una antigua marca de leche de almendras adquirida por la firma y que también se vende en supermercados.



## PRODUCTOS LÍQUIDOS, PRINCIPIOS SÓLIDOS

Liquats Vegetals responsabiliza gran parte de su éxito a su localización geográfica, en las faldas del Montseny, que le proporciona agua de primera calidad para sus productos. Además, tiene publicado un manifiesto en el que explica sus seis principios básicos.

1. Todas las bebidas han de ser funcionales.
2. No utilizar ningún aditivo: potenciadores del sabor, conservantes, aromas artificiales o colorantes.
3. No usar transgénicos.
4. Compromiso con la sostenibilidad: reciclaje y eficiencia energética.
5. No utilizar ingredientes de origen animal.
6. La calidad es fundamental.

La compañía nació en 1991 de la mano de Erra padre, que entonces trabajaba en el sector lácteo. "Él veía que la leche que traían algunos payeses tenía más proteínas que otras y que esto era porque alimentaban mejor a sus vacas. Así que pensó que, en vez de cuidar lo que comían las reses para que dieran una buena leche, era mejor alimentar bien a las personas directamente y saltarse el paso del animal", relata su hija. Erra propuso a sus superiores fabricar leche de soja. "Hace 25 años, aquí en España, nadie sabía qué era la soja. Le dijeron que no, así que mi padre decidió elaborarla por su cuenta", recuerda Laura Erra.

Liquats Vegetals fue la primera empresa española que produjo leche de soja, el único producto que fabricó durante muchos años. "Nuestro mercado era tan nuevo que ni los supermercados lo querían. Tuvimos



AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

que comercializarlo a través del sector de la dietética. Pero poco a poco fuimos ganando adeptos hasta que la gran distribución comenzó a abrirse. Nos decían: 'Venga, vamos a probar eso que dices de soja o lo que sea', explica la directiva.

Con el tiempo, la gama se fue extendiendo. Primero a la leche de almendras, que siempre se había vendido en forma de una pasta a la que había que añadir agua. Liguats Vegetals la empezó a envasar ya lista para el consumo. "Nos parecía interesante porque no presentaba tantas pegajosidades como la soja: hay gente que considera que es solo para mujeres o que no es buena para la salud", explica Erra. Luego, llegaron las bebidas de arroz y de avena. Hoy, la leche de soja solo representa el 30% de la facturación. Los mayores ingresos proceden de la bebida de avena, que en pocos años se ha convertido en su producto estrella.



### Consumo cambiante

"Ha habido un cambio de actitud en los consumidores. Ahora se cuidan y piensan que, antes de necesitar curar algo, es mejor comer bien", afirma Erra. "En un análisis que hicimos entre nuestros clientes, vimos que solo el 10% comenzó a comprar bebidas vegetales debido a intolerancias alimentarias. La gran mayoría lo hacía porque tenía inquietudes respecto a lo que comía. De hecho, la reacción de quienes descubrían que eran intolerantes a la lactosa resultó ser pasarse a la leche sin lactosa antes que buscar un producto diferente para el mismo uso", comenta.

La popularidad de estas bebidas continúa creciendo gracias al boca a boca que difunde ventajas como un bajo aporte calórico y sus beneficios para la digestión. El perfil del consumidor suele ser el de mujeres mayores de 30 años. Cada vez más

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

marcas se interesan en producirlas, incluso las lácteas tradicionales como Central Lechera Asturiana, que hace un par de años se alió con la belga Alpro para lanzar una gama de bebidas vegetales. Liguats Vegetals, cuya línea Yosoy cuenta con una cuota de mercado del 19% en España, espera cerrar el año con una cifra de negocios de entre 45 millones y 50 millones de euros.

La empresa que empezó con dos trabajadores hoy tiene una plantilla compuesta por 120 personas y acaba de invertir 20 millones de euros en la primera fase de ampliación de su fábrica. Las obras empezaron el pasado mes de mayo y cuando terminen el próximo febrero, Liguats Vegetals tendrá la capacidad de duplicar su producción hasta los 150 millones de litros anuales. La segunda fase consiste en reformar las oficinas y almacenes. Entre los planes de futuro de la firma están incrementar la exportación, que en la actualidad supone el 20% de las ventas, y continuar creciendo dentro de España.



AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



# ESPAÑA

## LA SEGUNDA VIDA DEL TURRÓN

[Ver noticia](#)

### INVENTOR

- VELASCO HERRERO, Angel

### TITULAR

- TORRONS VICENS, S.L.

Publicación [ES1103705](#)

Publicación [ES1096830](#)

Ahogados por las deudas, los Vicens se vieron obligados en el año 2000 a cerrar las puertas de su fábrica de turrónes y dejar atrás la actividad a la que se habían dedicado durante más de dos siglos. Era una de las pocas familias que aún mantenía viva esta tradición en Agramunt, una pequeña localidad de Lleida que junto a Alicante y Jijona compone la diminuta lista de municipios con Indicación Geográfica Protegida (IGP) para la elaboración de turrón. Su unidad productiva le interesó al empresario pastelero Ángel Velasco, que quería utilizarla para ampliar su negocio de trufas heladas. Pero cuando visitó al pueblo y conoció la historia de Torróns Vicens, los planes cambiaron: “Era una lástima dejar que se perdiera y el mundo del turrón presentaba tantas oportunidades”, confiesa.



Quince años después, la empresa que estuvo a punto de desaparecer acumula cinco ejercicios de crecimientos anuales en ventas superiores al 20%. Los 600.000 euros que invirtió Velasco en sacar de números rojos a Torróns Vicens dieron sus frutos: la compañía facturó cerca de 19 millones de euros el año pasado. La antigua plantilla de ocho empleados ahora alcanza el centenar y lo que era un producto de consumo local en Navidades en la actualidad se puede adquirir en lugares tan lejanos, como el Golfo Pérsico o China y en cualquier época del año.

Velasco tardó un lustro en hacer rentable su aventura en Agramunt: “Al comienzo fue duro, pero veía que había posibilidades de transformar el turrón, que llevaba siglos encallado y sin innovar”. Antes que directivo es

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

pastelero, una profesión en la que se inició a los 13 años, por lo que su estrategia se centraba en aplicar lo aprendido en esta industria a su nueva actividad. “En las pastelerías puedes ver el turrón y cuando lo compras, te lo cortan en barras de 500 gramos. Así que empezamos a hacer formatos de ese peso y, en vez de meterlo en una caja, lo empaquetamos con plástico para que se pudiera ver lo que había dentro”, explica. Para que no se deformara, patentó una tabla ligera de madera que resultaba útil a la hora de cortar el producto. Su intención era extrapolar a las grandes superficies la tradicional experiencia de comprar un turrón en la pastelería del barrio. Hoy, cuenta incluso con espacios propios dentro de El Corte Inglés.



El año de despegue fue 2010, cuando comenzó a tejer una red de tiendas exclusivas de Torrons Vicens. Velasco había ido creando nuevos sabores cada año e introduciéndolos en su punto de venta en Agramunt, donde la gente acudía cada Navidad a comprar turrón. Se dio cuenta de que venían muchos



extranjeros interesados en las variedades más tradicionales y que, al encontrarse en una comunidad autónoma con tanto turismo, acercarlos el turrón podía ser una forma de mantener las ventas durante el resto del año.

### Zonas turísticas

Así que comenzó a abrir tiendas propias en zonas de gran afluencia de visitantes. Al poco tiempo empezaron a tocar a su puerta empresarios interesados en hacerse franquiciados. Hoy suponen el 50% de sus 42 establecimientos. La mayoría de ellos en Cataluña, de donde procede el 60% de sus ingresos. Tiene más locales en el extranjero que en el resto de España: dos en Francia y tres en Emiratos Árabes Unidos (EAU) frente a los tres que suman Madrid, Mallorca y Marbella. “Las tiendas nos sirven como escaparate para dar a conocer nuestros productos nuevos. Muchos de los turistas que entran a nuestros locales se dedican al mundo de la alimentación, ven a la gente comprando y piensan que pueden hacer lo mismo en sus países. Por ejemplo, gracias a la tienda que abrimos en mayo en La Pedrera

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

[edificio emblemático de Barcelona] nos conocieron en Emiratos Árabes y en una cadena de grandes superficies holandesa que va a introducir nuestros turrone”, asegura.

## DATOS CLAVE

**Facturación:** 18.803.374 euros en 2014. El 60% en Navidades y el 40% durante el resto del año.

**Ventas:** El 60% se realizan en Cataluña, el 20% en el resto de España y 20% en el extranjero.

**Tiendas:** la firma tiene un total de 42, de las cuales la mitad funcionan bajo el régimen de franquicia. Junto a la fábrica, situada en Agramunt, se sitúa El Museo del Turrón y el Chocolate.

**Productos:** 280 tipos de turrone.

Las tiendas le han permitido desestacionalizar su producción: ahora las Navidades solo suponen el 60% de su facturación frente al 95% que abarcaba hace unos años. Desde 2013 se ha hecho con otras tres empresas turroneiras que pasaban por dificultades y ha conservado sus marcas, pero especializándolas. Àngel & Lluch es ahora la línea de turrone ecológicos; Viar, la que no utiliza azúcar y Xocolata Jolonch ha dejado a un lado los turrone para dedicarse al chocolate a la piedra.

El siguiente reto es crecer en el resto de España, que supone el 20% de sus ingresos. Planea inaugurar el próximo año tiendas en Bilbao, Zaragoza y Galicia. Esta semana, su local madrileño —uno de los que más factura— pasará de ocupar 50 metros cuadrados a 200 y estudia habilitar una zona de “tapeo de turrón” dentro. “Como mucha gente, cuando llegó esta gran crisis, frenamos nuestras inversiones. Pero al final, vi que momentos como estos también ofrecen muchas oportunidades. He montado tiendas en sitios donde antes nunca lo hubiera imaginado. Los alquileres han bajado y los bancos han cerrado muchas oficinas dejando locales vacíos en sitios espectaculares”, afirma.



Así que cada año, Velasco ha invertido entre 100.000 y un millón de euros en el crecimiento de la empresa. Incluido el desarrollo de nuevos turrone que diseña él mismo. Su mayor orgullo es el turrón suflé, “el turrón de siglo XXI”, que consiste en inyectar aire al tradicional turrón duro para que no sea tan difícil de masticar, pero

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



manteniendo su carácter crujiente. “Cada año vendemos el doble de turrón suflé que el anterior”, comenta. En estos 15 años, la marca ha pasado de producir seis referencias a 280. “Con una gama tan amplia, nuestro público abarca todas las edades”, explica. Entre ellas destaca la línea Natura, para la cual el chef Albert Adrià diseña desde hace tres años sabores como el turrón de mojito y el de gin tonic, que fue uno de los más vendidos en 2014. “Al final la crisis es como la niebla, no te deja ver, pero puedes avanzar”, zanja.



AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



# PORTUGAL

## **STARTUP PORTUGUESA CRIA ETIQUETA QUE LANÇA ALERTAS QUANDO O PRODUTO ESTÁ ESTRAGADO**

[Ver Noticia](#)

Em dezembro de 2015, a Mater Dynamics estreou no mercado português as primeiras etiquetas que enviam alertas para uma app de telemóvel sobre o prazo de validade, a temperatura, a pressão e a humidade em que se encontra um alimento.

As etiquetas vão ser comercializadas em avulso, podendo ser aplicadas em qualquer embalagem. Os mentores da Mater Dynamics também admitem comercializar recipientes de plástico (geralmente conhecidos como tupperware...) com etiquetas integradas, que poderão lançar alertas relativos ao estado da comida confeccionada pelo utilizador.

As etiquetas, conhecidas como QStamps, comunicam por RFID com um leitor que poderá ser colocado na porta do frigorífico ou na porta da despensa ou de um armário. O leitor tem ainda a função de enviar os dados dos QStamps para o router doméstico, a fim de que possam ser integrados na plataforma que desencadeia alertas na app do telemóvel usado de cada

utilizador. Toda a informação captada pelos QStamps tem por base um nanossensor que capta a informação sobre os alimentos monitorizados.

Tiago Cunha Reis, líder da Mater Dynamics e mentor da nova tecnologia, recorda que os QStamps podem evitar o desperdício de comida e ajudar o consumidor que vai ao supermercado com a elaboração de listas de “faltas” detetadas automaticamente na despensa no frigorífico.



O responsável da Mater Dynamics lembra que a informação captada pelas etiquetas faz a diferença quando se procede à comparação com outras abordagens tecnológicas que já começaram a ser exploradas no mercado: «De nada vale ter um frigorífico inteligente se não conseguir comunicar com os produtos que lá estão dentro».

Além do consumidor doméstico, a Mater Dynamics admite poder vir a

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



marcar presença no segmento do retalho: «Atualmente, as etiquetas de RFID já são usadas para a definição de preços nos produtos que estão nas estantes. A nossa solução torna possível usar etiquetas RFID para a análise de qualidade do produto», conclui Tiago Cunha Reis.

Os QStamps começaram a ser desenvolvidos há dois anos, no âmbito da investigação que Tiago Cunha Reis realizou no doutoramento que está a tirar na Universidade Nova de Lisboa. A tecnologia começou por ser pensada para uso em pensos específicos para diabéticos, mas acabou por ser adaptada ao setor alimentar, abrindo caminho à participação no programa MIT Portugal e à criação da startup Mater Dynamics.



AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



**BIOTECNOLOGÍA**

## Solicitudes de Patente Publicadas Primer semestre de 2015

En la siguiente sección se presentarán quince (15) solicitudes publicadas en las Oficinas Nacionales de Propiedad Industrial. El listado completo reportado por cada uno de los países IBEPI (Argentina, Brasil, Colombia, Costa Rica, España, México, Portugal y Uruguay) lo podrá visualizar en el siguiente [Link](#).

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



# ARGENTINA

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">AR094182A1</a>	COMPOSICIONES DE XANTÓFILAS Y SU UTILIZACION EN ALIMENTOS PARA ANIMALES	NOVUS INTERNATIONAL, INC.	US201261739074P 20121219	US
<a href="#">AR094622A1</a>	BIOPROTECCIÓN QUE USA CEPAS LACTOBACILLUS PARACASEI	CHR. HANSEN A/S	EP20120163509 20120409	DK
<a href="#">AR095028A1</a>	COMBINACION DE UNA ALFA-AMILASA Y UNA G4-AMILASA FORMADORA	DSM IP ASSETS B.V.	EP20130157397 20130301	NL
<a href="#">AR095109A1</a>	PLANTAS TOLERANTES A HERBICIDAS AUXINICOS	BASF SE- UNIVERSITY OF GUELPH	US201361759099P 20130131	DE
<a href="#">AR096072A1</a>	PROCEDIMIENTO PARA PREPARAR EL SABOR KOKUMI NATURAL	CJ CHEILJEDANG CORPORATION	KR20130086971 20130723	KR
<a href="#">AR096073A1</a>	PROCEDIMIENTO DE PREPARACION DE UN SABOR NEUTRO NATURAL	CJ CHEILJEDANG CORPORATION	KR20130086977 20130723	KR
<a href="#">AR096280A1</a>	PLANTAS RESISTENTES A HONGOS QUE EXPRESAN RLK1	BASF PLANT SCIENCE COMPANY GMBH	EP20120179859 20120809	DE

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



# BRASIL

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">BR10201301919</a> <a href="#">9 (A2)</a>	PROCESSO DE OBTENÇÃO DE PEPTÍDEOS BIOATIVOS MULTIFUNCIONAIS	UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS - UNICAMP (BR)	BR20131019199 20130729	BR
<a href="#">BR10201302016</a> <a href="#">0 (A2)</a>	PROCESSO DE CULTIVO SÓLIDO DE FUNGOS COMESTÍVEIS E/OU MEDICINAIS EM SUBSTRATOS VEGETAIS PARA A OBTENÇÃO DE PREPARO VEGETAL MICELIADO	UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE (BR)	BR20131020160 20130807	BR
<a href="#">BR10201400455</a> <a href="#">3 (A2)</a>	PROCESSO DE PRODUÇÃO DE ÁLCOOIS E/OU SOLVENTES A PARTIR DE BIOMASSA LIGNOCELULÓSICA COM LAVAGEM DO RESÍDUO SÓLIDO OBTIDO APÓS HIDRÓLISE	IFP ENERGIES NOUVELLES (FR)	FR20130051992 20130306	FR
<a href="#">BR10201400787</a> <a href="#">2 (A2)</a>	FORMULAÇÃO BIOLÓGICA PARA COMPLEMENTAÇÃO DE RAÇÃO ANIMAL, PROCESSO DE OBTENÇÃO DE UMA FORMULAÇÃO BIOLÓGICA PARA RAÇÃO ANIMAL E RAÇÃO ANIMAL	PHB IND SA (BR)	BR20141007872 20140401	BR

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">BR10201402943</a> <a href="#">7 (A2)</a>	PRODUÇÃO DE ÁCIDOS GRAXOS ÔMEGA-3 POLINSATURADOS DE CADEIA LONGA EM CULTURAS OLEAGINOSAS POR UMA PUFA SINTASE DE TRAUSTOQUITRÍDIO	DOW AGROSCIENCES LLC (US) DSM IP ASSETS BV (NL)	US201361909289P 20131126	US
<a href="#">BR11201200591</a> <a href="#">3 (A2)</a>	POLINUCLEOTÍDEO, PROTEÍNA VETOR, TRANSFORMANTE NÃO HUMANO, MÉTODO PARA PRODUZIR UMA COMPOSIÇÃO DE LIPÍDEO OU ÁCIDO GRAXO, E, ALIMENTO, PRODUTO FARMACÊUTICO, COSMÉTICO OU SABÃO	SUNTORY HOLDINGS LTD (JP)	WO2010JP66280 20100921 JP20090217646 20090918	JP
<a href="#">BR11201200715</a> <a href="#">7 (A2)</a>	PROCESSO PARA PRODUZIR CISTEÍNA E/OU GLUTATIONA A PARTIR DE CISTINA EMPREGANDO LEVEDURA	DSM IP ASSETS BV (NL)	WO2010EP64309 20100928 EP20090171678 20090929	NL
<a href="#">BR11201200821</a> <a href="#">2 (A2)</a>	COMPOSICAO MICROBIANA PARA A FERMENTACAO DE MATERIAL DE CACAU	BARRY CALLEBAUT AG (CH)	WO2010EP61043 20100729 EP20090166780 20090729	CH
<a href="#">BR11201200866</a> <a href="#">9 (A2)</a>	ADITIVO ALIMENTAR E PROCESSO DE PREPARAÇÃO DE UM ADITIVO ALIMENTAR	ROQUETTE FRERES (FR)	FR20090057183 20091014 WO2010EP65428 20101014	FR

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">BR11201200879</a> <a href="#">1 (A2)</a>	PRODUÇÃO DE RESÍDUOS COMESTÍVEIS A PARTIR DA PRODUÇÃO DE ETANOL	XYLECO INC (US)	US20090251610P 20091014 WO2010US52382 20101012	US
<a href="#">BR11201200948</a> <a href="#">3 (A2)</a>	FITASE, SEQUÊNCIA DE ÁCIDO NUCLEICO ISOLADA, VETOR DE EXPRESSÃO RECOMBINANTE, CÉLULA HOSPEDEIRA RECOMBINANTE, ORGANISMO DE PRODUÇÃO RECOMBINANTE, ADITIVO DE RAÇÃO ANIMAL, RAÇÃO ANIMAL, E, USO DE UMA FITASE	BASF SE (DE)	WO2010EP65624 20101018 EP20090173782 20091022	DE
<a href="#">BR11201201550</a> <a href="#">1 (A2)</a>	PROCESSO DE BIODEGRADAÇÃO E COMPOSIÇÃO	AGRINOS AS (NO)	US20090289706P 20091223 US20100299869P 20100129 US20100355365P 20100616 WO2010EP70285 20101220	NO
<a href="#">BR11201201569</a> <a href="#">0 (A2)</a>	PLANTAS TOLERANTES A HERBICIDAS INIBIDORES DE HPPD	BAYER INTELECTUAL PROPERTY GMBH (DE)	EP20090015984 20091223 US20090290573P 20091229 EP20100190655 20101110 US20100412093P 20101110 WO2010EP70561 20101222	DE

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">BR11201201569</a> <a href="#">2 (A2)</a>	PLANTAS TOLERANTES A HERBICIDAS INIBIDORES DE HPPDS	BAYER INTELECTUAL PROPERTY GMBH (DE)	EP20090015988 20091223 US20090290593P 20091229 EP20100190663 20101110 US20100412072P 20101110 WO2010EP70575 20101222	DE
<a href="#">BR11201201569</a> <a href="#">7 (A2)</a>	PLANTAS TOLERANTES A HERBICIDAS INIBIDORES DE HPPD	BAYER INTELECTUAL PROPERTY GMBH (DE)	EP20090015987 20091223 US20090290589P 20091229 EP20100190661 20101110 US20100412074P 20101110 WO2010EP70570 20101222	DE



## COLOMBIA

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">15083396</a>	METODO DE OBTENCION DE 1- KESTOSA	CENTRO DE INGENIERIA GENÉTICA Y BIOTECNOLOGÍA	CU 2012-0138 18/09/2012	CU
<a href="#">15163659</a>	COMPOSICIONES NUTRICIONALES A BASE DE LECHE QUE CONTIENEN LACTOFERINA Y USO DE LAS MISMAS	MJN U.S. HOLDINGS LLC	US 13/718,695 18/12/2012	US



# ESPAÑA

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">ES 2182818 T3</a> <a href="#">20030316</a>	Sacarificación mejorada de celulosa por clonación y amplificación del gen de beta-glucosidasa de <i>Trichoderma reesei</i>	GENENCOR INT	US 62514090 A 19901210 US 9109285 W 19911210	US
<a href="#">ES 2205202 T3</a> <a href="#">20040501</a>	Procedimiento para la preparación de una biomasa microbiana granular y aislamiento de compuestos valiosos contenidos en ella	DSM IP ASSETS BV	EP 96200837 A 19960328 EP 9701446 W 19970321	NL
<a href="#">ES 2300115 T3</a> <a href="#">20080601</a>	Grasas comestibles que contienen ácido araquidónico y alimentos que contienen las mismas	SUNTORY LTD NIPPON SUISAN KAISHA LTD	JP 28917296 A 19961011 JP 9703631 W 19971009	JP
<a href="#">ES 2331068 T3</a> <a href="#">20091221</a>	Nuevo proceso de producción de alimentos	DSM IP ASSETS BV	EP 02102819 A 20021219 EP 0314553 W 20031218	NL
<a href="#">ES 2531290 T3</a> <a href="#">20150312</a>	Transferasas y oxidorreductasas, ácidos nucleicos que las codifican y métodos para prepararlas y usarlas	BASF ENZYMES LLC	US 1886808 P 20080103 US 2008088675 W 20081231	US

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">ES 2540109 T3</a> <a href="#">20150708</a>	Secuencia de nucleótidos que codifica un polipéptido antifúngico	INST SUPERIOR AGRONOMIA DE SEIXAS BOAVIDA FERREIRA RICARDO MANUEL ET AL.	PT 10332205 A 20050721 PT 10351106 A 20060628	PT
<a href="#">ES 2540569 T3</a> <a href="#">20150710</a>	Bifidobacteria productora de ácido fólico, composición alimenticia y uso de dicha bifidobacteria	SIGMA ALIMENTOS SA DE CV	MX 2008006546 A 20080521 MX 2009000046 W 20090521	MX
<a href="#">ES 2540728 T3</a> <a href="#">20150713</a>	Método para la decoloración enzimática de feofitina	DSM IP ASSETS BV	US 58044704 P 20040616	NL
<a href="#">ES 2540926 T3</a> <a href="#">20150714</a>	Hidrolizado de proteínas rico en tripéptidos	DSM IP ASSETS BV	EP 02100667 A 20020604 EP 0305876 W 20030603	NL
<a href="#">ES 2541537 T3</a> <a href="#">20150721</a>	Expresión de desaturasas de ácido graso en maíz	MONSANTO TECHNOLOGY LLC	US 56313504 P 20040416 US 2005012778 W 20050415	US
<a href="#">ES 2541693 T3</a> <a href="#">20150723</a>	Cultivos con resistencia mejorada a fagos	DUPONT NUTRITION BIOSCI APS	US 90472107 P 20070302 US 2008002714 W 20080229	DK
<a href="#">ES 2542420 T3</a> <a href="#">20150805</a>	Desaturasas de ácidos grasos de hongos	MONSANTO TECHNOLOGY LLC	US 38239102 P 20020522 US 45312503 P 20030307 US 0316144 W 20030521	US

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">ES 2542506 T3</a> <a href="#">20150806</a>	L-arabinosa-isomerasa para la conversión de D-galactosa en D-tagatosa en un producto lácteo que contiene D-galactosa	AGRONOMIQUE INST NAT RECH CT DE BIOTECHNOLOGIE DE SFAX	IB 2007004314 W 20071124	FR
<a href="#">ES 2542963 T3</a> <a href="#">20150813</a>	Uso de lactobacterias específicas para la preparación de composiciones inmunomoduladoras	PROGE FARM SRL	IT MI20051510 A 20050802 IB 2006002080 W 20060731	IT
<a href="#">ES 2542986 T3</a> <a href="#">20150813</a>	Método de fermentación y cultivo, extracto vegetal fermentado, polvo de extracto vegetal fermentado y composición que contiene el extracto vegetal fermentado	SOMA GEN-ICHIRO BIOMEDICAL RES GROUP INC	JP 2003336555 A 20030926 JP 2004139761 A 20040510 JP 2004013812 W 20040922	JP



## MÉXICO

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">MX/a/2014/006</a> <a href="#">011</a>	COMPOSICIONES DE ISOMALTO OLIGOSACÁRIDOS QUE CONTIENEN ISOMALTULOSA, MÉTODOS PARA PREPARARLAS Y USOS DE LAS MISMAS	CORN PRODUCTS DEVELOPMENT, INC.	KR10-2013- 0056533 20/05/2013	BR

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">MX/a/2014/006115</a>	NUEVO PROCESO PARA LA PRODUCCION DE POLIHIDROXIBUTIRAT O A PARTIR DE AZOTOBACTER VINELANDII	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO		MX
<a href="#">MX/a/2014/014080</a>	GLUCÓSIDOS DE ESTEVIOL DE ALTA PUREZA	PURECIRCLE SDN BHD ; THE COCA-COLA COMPANY	US61/649,978 22/05/2012	MY
<a href="#">MX/a/2015/006358</a>	COMPOSICIONES NUTRICIONALES A BASE DE LECHE QUE CONTIENEN LACTOFERRINA Y USOS DE LAS MISMAS	MJN U.S. HOLDINGS LLC	US13/718,695 18/12/2012	US
<a href="#">MX/a/2015/009385</a>	COMPOSICIONES QUE COMPRENEN CONCENTRADO DE TOMATE CLARO TRATADO CON CALOR	LYCORED LTD.	US61/754,975 22/01/2013; US61/754,976 22/01/2013	IL
<a href="#">MX/a/2015/009433</a>	POLIPÉPTIDOS NOVEDOSOS QUE TIENEN ACTIVIDAD LIBERADORA DE HORMONAS DE LA SACIEDAD	SOLAE LLC.	US61/757,556 28/01/2013	US
<a href="#">MX/a/2015/009897</a>	NOVEDOSA BACTERIA ÁCIDO LÁCTICA, FÁRMACO, COMIDA O BEBIDA, Y ALIMENTO QUE CONTIENE LA NOVEDOSA BACTERIA ÁCIDO LÁCTICA	MORINAGA MILK INDUSTRY CO., LTD.	JP2013-146319 12/07/2013	JP

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">MX/a/2015/012264</a>	COMPOSICIÓN DE HIDRATOS DE CARBONO CON FIBRA	TATE & LYLE INGREDIENTS AMERICAS LLC	US61/784,286 14/03/2013	US



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
107395	MÁQUINA PARA CORTAR FRANGO ASSADO OU OUTRO TIPO DE CARNES	GRESILVA - METALÚRGICA INDUSTRIAL E ELECTRODOMÉSTICOS, LDA.		PT
107432	RAÇÃO INERTE PARA A ESPÉCIE DE CAMARÃO ORNAMENTAL HYMENOCERA PICTA E RESPECTIVO MÉTODO DE PREPARAÇÃO	INSTITUTO POLITÉCNICO DE LEIRIA		PT
107526	PROCESSO PARA A PREPARAÇÃO DE FARINHAS À BASE DE BATATA-DOCE E FARINHAS ASSIM OBTIDAS	INSULAR - PRODUTOS ALIMENTARES, S.A.		PT
107663	PROCESSO PARA A PRODUÇÃO E PURIFICAÇÃO DE MINICÍRCULOS	INSTITUTO SUPERIOR TÉCNICO		PT



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
107534	USO DE PEDIOCOCCUS PARVULUS PARA A DEGRADAÇÃO E DESTOXIFICAÇÃO BIOLÓGICA DA OCRATOXINA A, RESPETIVO MÉTODO E KIT	UNIVERSIDADE DE TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO UNIVERSIDADE DO MINHO		PT
107780	SISTEMA DE SECCIONAMENTO DE CHURROS EM CRU	MAQUINARIA SEVILLANA DE ALIMENTACIÓN MARTÍN, S.L.	2014/06/02 ES 201430837	ES
1210428	PD-1, UM RECETOR PARA B7-4 E SUAS UTILIZAÇÕES	DANA-FARBER CANCER INSTITUTE, INC. GENETICS INSTITUTE, LLC	1999/08/23 US 150390 P 1999/11/10 US 164897 P	US
1218405	HEMOCIANINA E SEQUÊNCIA DE ÁCIDOS NUCLEICOS CODIFICANTE PARA HEMOCIANINA	BIOSYN ARZNEIMITTEL GMBH	1999/03/17 DE 19911971 1999/08/20 DE 19939578	DE
1221858	SOLUÇÃO DE AGENTE CORANTE DE FUMO LÍQUIDO MELHORADA PREPARADA A PARTIR DE PRECIPITADO ORGÂNICO DE FUMO LÍQUIDO	HICKORY SPECIALTIES, INC.	1999/10/21 US 422907	US
1279679	COMPOSIÇÃO CONTENDO LEISHMÂNIA LIP2A	LABORATORIOS LETI S.L. SOCIEDAD UNIPERSONAL	2000/04/17 ES 200000999	ES

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
1343809	MÉTODO DE PREPARAÇÃO DE INIBIDOR DE PROTEINASE ALFA-1	GRIFOLS THERAPEUTICS INC.	WO2000US42811 20001214	US
1405564	MÉTODO E SISTEMA DE ATORDOAMENTO COM GÁS DE AVES PARA ABATE	LINCO FOOD SYSTEMS A/S LINCO IT S.R.L.	2002/10/01 DK 200201466	DK
1546719	ISOLAMENTO E IDENTIFICAÇÃO DE CÉLULAS T	BAYLOR COLLEGE OF MEDICINE OPEXA PHARMACEUTICALS, INC.	2002/08/08 US 402521 P	US
1549750	MOLÉCULAS MODULARES DE TRANSPORTE DE ANTIGÉNIOS (MOLÉCULAS MAT) PARA A MODULAÇÃO DE REAÇÕES IMUNITÁRIAS, CORRESPONDENTES CONSTRUÇÕES, PROCESSOS E UTILIZAÇÕES	BOEHRINGER INGELHEIM VETMEDICA GMBH	2002/10/11 EP 02022774	DE
1575484	ANTICORPOS MONOCLONAIS HUMANIZADOS IMUNOMODULADORES PARA O TRATAMENTO DE DOENÇA NEOPLÁSICA OU IMUNODEFICIÊNCIA	CURE TECH LTD.	2002/05/23 IL 14982002	IL

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



# URUGUAY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">UY35866 (A)</a>	GENES DE LAS TOXINAS AXMI477, AXMI482, AXMI486 Y AXMI525 Y SUS MÉTODOS DE EMPLEO	ATHENIX CORP	61/913,905 09/12/2013 US; 61/913,911 09/12/2013 US	US
<a href="#">UY35873 (A)</a>	COMPOSICIONES Y MÉTODOS PARA EL CONTROL DE VIRUS EN EL ÁCARO VARROA Y LAS ABEJAS	BEEOLOGICS, INC.	61/913,917 10/12/2013 US; 62/069,142 27/10/2014 US	US
<a href="#">UY35912 (A)</a>	RAS OPUESTO (ROP) Y MOLÉCULAS DE ÁCIDO NUCLEICO RELACIONADAS QUE CONFIEREN RESISTENCIA A PLAGAS DE COLEÓPTEROS Y HEMÍPTEROS	DOW AGROSCIENCES LLC; FRAUNHOFER-GESELLSCHAFT ZUR FÖRDERUNG DER ANGEWANDTEN FORSCHUNG E.V.	61/919,322 20/12/2013 US	US
<a href="#">UY35913 (A)</a>	MOLÉCULAS DE ÁCIDO NUCLEICO RNPAPII 140 QUE CONFIEREN RESISTENCIA A PLAGAS DE COLEÓPTEROS	DOW AGROSCIENCES LLC; FRAUNHOFER-GESELLSCHAFT ZUR FÖRDERUNG DER ANGEWANDTEN FORSCHUNG E.V.	61/919,239 20/12/2013 US	US
<a href="#">UY35925 (A)</a>	NUEVOS PROMOTORES DE LA UBIQUITINA DE MAIZ	DOW AGROSCIENCES LLC	61/922,529 31/12/2013 US	US
<a href="#">UY35926 (A)</a>	PROMOTORES DE UBIQUITINA DE MAÍZ NOVEDOSOS	DOW AGROSCIENCES LLC	61/922,534 31/12/2013 US	US

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">UY35928 (A)</a>	GEN RF3 RESTAURADOR DE LA ANDROESTERILIDAD CITOPLASMÁTICA (CMS) TIPO S	DOW AGROSCIENCES LLC	61/922,344 31/12/2013 US	US
<a href="#">UY35929 (A)</a>	PROMOTORES DE UBIQUITINA DE MAÍZ NOVEDOSOS	DOW AGROSCIENCES LLC	61/922,525 31/12/2013 US	US
<a href="#">UY35930 (A)</a>	PROMOTORES NOVEDOSOS DE UBIQUITINA DE MAÍZ	DOW AGROSCIENCES LLC	61/922,522 31/12/2013 US	US
<a href="#">UY35931 (A)</a>	PROMOTORES NOVEDOSOS DE UBIQUITINA DE MAÍZ	DOW AGROSCIENCES LLC	61/922,526 31/12/2013 US	US
<a href="#">UY35939 (A)</a>	MÉTODO PARA MEJORAR EL CRECIMIENTO DEL VOLUMEN DEL TALLO Y LA PRODUCCIÓN DE BIOMASA EN ÁRBOLES	STORA ENSO OYJ	20136335 30/12/2013 FI	FI
<a href="#">UY35952 (A)</a>	MÉTODOS Y COMPOSICIONES PARA EL CONTROL DE MALEZAS, POLINUCLEÓTIDOS EPSPS, PLANTA, CÉLULA VEGETAL Y SEMILLA TRANSFORMADAS	MONSANTO TECHNOLOGY LLC	61/927,682 15/01/2014 US	US

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">UY35966 (A)</a>	ELEMENTOS REGULADORES DE ZEA MAYS Y USOS DE ESTOS	DOW AGROSCIENCES LLC	61/930,738 23/01/2014 US	US
<a href="#">UY36013 (A)</a>	EXPRESIÓN RAÍZ ESPECÍFICA CONFERIDA POR ELEMENTOS REGULATORIOS GÉNICOS QUIMÉRICOS, CASSETTE DE EXPRESIÓN, VECTOR, PLANTAS Y CÉLULAS TRANSGÉNICAS, POLINUCLEOTIDOS Y MÉTODOS".	DOW AGROSCIENCES LLC	61/946,066 28/02/2014 US	US
<a href="#">UY36026 (A)</a>	VARIANTES DE HPPD Y MÉTODOS DE USO	BAYER CROPSCIENCE AG; BAYER CROPSCIENCE LP	61/951,455 11/03/2014 US	US

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



CONSERVACIÓN



# ARGENTINA

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">AR094048A1</a>	PROCEDIMIENTO DE SECADO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS	LUTETIA	FR20120062278 20121218	FR
<a href="#">AR094089A1</a>	UN METODO PARA PREPARAR UNA EMULSION ACEITE EN AGUA COMESTIBLE Y UNA EMULSION OBTENIDA MEDIANTE ESE METODO	UNILEVER N. V.	EP12198613.7 20121220	NL
<a href="#">AR094183A1</a>	PRODUCTO LACTEO FERMENTADO QUE COMPRENDE SALVADO DE TRIGO	COMPAGNIE GERVAIS DANONE	PCT/IB2012/00287 1 20121221	FR
<a href="#">AR094404A1</a>	TRATAMIENTO MICROBICIDA PARA FRUTAS Y VERDURAS COMESTIBLES	ALBEMARLE CORPORATION	US13/739087 20130111	US
<a href="#">AR094529A1</a>	COMPOSICION NUTRICIONAL SUSTITUTA DE LA CREMA	MJN U.S. HOLDINGS LLC	US13/565339 20120802	US
<a href="#">AR094555A1</a>	DISPOSITIVO PARA LA PROTECCION DE UN LIQUIDO DE LA OXIDACION	DONATO LANATI- ENOSIS S. R. L.	IT GE2013A000010 20130124	IT
<a href="#">AR094582A1</a>	PROCESO PARA PREPARAR UN PRODUCTO LACTEO FERMENTADO COLADO	COMPAGNIE GERVAIS DANONE- DANONE S.A.	PCT/IB2013/00016 2 20130125	FR

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">AR094619A1</a>	APARATO GENERADOR DE GAS RELACIONADO CON LA MADURACION	ERUM BIOTECHNOLOGIES, INC	KR10-2013-0010703 20130130 -KR 10-2013-0143256 20131122	KR
<a href="#">AR094620A1</a>	MÉTODO PARA PROCESAR PRODUCTOS LÁCTEOS POR FILTRACIÓN POR MEMBRANA Y CONJUNTO DE FILTRACIÓN POR MEMBRANA	TINE SA- TOM HOFFMANN	NO20100391 20100317	NO
<a href="#">AR094746A1</a>	MASA COCIDA PARA PANIFICADOS APTA PARA SU DESCONGELAMIENTO	HERRERA SERGIO DAVID-REYES CARBONE, HUGO RICARDO- SANCHEZ RIOS, RAFAEL		AR
<a href="#">AR094931A1</a>	METODOS PARA MANIPULACION DE LA PAPAYA	AGROFRESH INC.	US61/770,616 20130228	US
<a href="#">AR095042A1</a>	QUESO SIN SAL EMULSIONANTE Y MÉTODO DE OBTENERLO QUE TIENE UNA MEZCLA DE GRASA CIZALLADA Y NO CIZALLADA	KRAFT FOODS GROUP BRANDS LLC	US13/789,404 20130307	US
<a href="#">AR095083A1</a>	COMPOSICIONES NUTRICIONALES QUE CONTIENEN UNA FRACCION LIPIDICA ENRIQUECIDA Y METODO ASOCIADO A LA ADMINISTRACION DE UNA NUTRICION LIPIDA	ZEINA- MJN U.S. HOLDINGS LLC	US13/794,151 20130311	US

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">AR095084A1</a>	COMPOSICIONES NUTRICIONALES QUE CONTIENEN GLOBULOS DE GRASA ESTRUCTURADOS Y METODO ASOCIADO A LA PROMOCION DE LA DIGESTION DE LIPIDOS.	ALVEY JOHN D.- BANAVARA DATTATREYA- GONZALEZ JUAN M.- MJN U.S. HOLDINGS LLC	US13/794,270 20130311	US
<a href="#">AR095251A1</a>	PROCESO Y SISTEMA PARA DEPOSITAR UN RELLENO EN UNA GALLETITA	INTERCONTINENTAL GREAT BRANDS LLC	US61/776,345 20130311	US



# BRASIL

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">BR102012011924 (A2)</a>	PROCESSO PARA CONSERVAÇÃO DE FRUTAS E PRODUTO OBTIDO	COM BELLA FRUTA LTDA (BR)	BR20121011924 20120518	BR
<a href="#">BR102012033302 (A2)</a>	BIOFILME DE GLICEROL E SEU USO COMO AGENTE REDUTOR DA PRODUÇÃO DE MICOTOXINAS EM PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL	UNIV MINAS GERAIS (BR)	BR20121033302 20121227	BR
<a href="#">BR102013005892 (A2)</a>	PROCESSO PARA A PRODUÇÃO DE QUEIJO CREMOSO	KRAFT FOODS R & D INC (US)	EP20120163565 20120410 US201261714026P 20121015	US

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">BR10201301063</a> <a href="#">2 (A2)</a>	BISCOITO SIMBIÓTICO	UNIV FED DO RECÔNVAO DA BAHIA (BR)	BR20131010632 20130430	BR
	PRODUÇÃO DE LEITE DE OVELHA			
<a href="#">BR10201301584</a> <a href="#">2 (A2)</a>	FERMENTADO POR GRÃOS DE KEFIR COM ATIVIDADE ANTIMICROBIANA	UNIV FED RURAL DE PERNAMBUCO (BR)	BR20131015842 20130621	BR
	OBTENÇÃO DE YACON (SMALLANTHUS SONCHIFOLIUS) EM PÓ POR PROCESSO DE SECAGEM EM CAMADA DE ESPUMA	UNIV FED DO PARANÁ (BR)	BR20131016289 20130625	BR
<a href="#">BR10201301628</a> <a href="#">9 (A2)</a>				
<a href="#">BR10201301820</a> <a href="#">8 (A2)</a>	DISPOSIÇÃO CONSTRUTIVA APLICADA A APARELHO DEFUMADOR	DINIZ EDÉCIO GERALDO (BR)	BR20131018208 20130717	BR
	TÚNEL DE PASTEURIZAÇÃO E MÉTODO DE PASTEURIZAÇÃO DE EMBALAGENS DE BEBIDA	KRONES AG (DE)	DE201210212873 20120723	DE
<a href="#">BR10201301856</a> <a href="#">0 (A2)</a>				
<a href="#">BR10201301889</a> <a href="#">6 (A2)</a>	PRODUÇÃO INDUSTRIAL DE MASSA PRONTA PARA TAPIOCA	YAMAKAWA MAURICIO HIDEO (BR)	BR20131018896 20130724	BR
<a href="#">BR10201302055</a> <a href="#">7 (A2)</a>	BISCOITO FUNCIONAL	UNIV FED DO RECÔNCAVO DA BAHIA (BR)	BR20131020557 20130813	BR

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">BR102013019780</a> <a href="#">0 (A2)</a>	MÉTODOS DE FABRICAÇÃO DE QUEIJO MUSSARELA SEM GORDURA COM ACEITAÇÃO APERFEIÇOADA	BRANDÃO SEBASTIÃO CÉSAR CARDOSO (BR)	BR20131019780 20130802	BR
<a href="#">BR102013020559</a> <a href="#">9 (A2)</a>	FORMULAÇÃO DE KEFIR ENRIQUECIDO COM FERRO	UNIV FED DO RECÔNCAVO DA BAHIA (BR)	BR20131020559 20130813	BR
<a href="#">BR102013020573</a> <a href="#">3 (A2)</a>	COMPOSIÇÃO LÁCTEA COM OS BENEFÍCIOS FUNCIONAIS DO FUNGO AGARICUS BLAZEI	MINASFUNGI DO BRASIL (BR) SOCIEDADE MINEIRA DE CULTURA (BR) UNIV MINAS GERAIS (BR)	BR20131020573 20130813	BR
<a href="#">BR102013020810</a> <a href="#">0 (A2)</a>	COMPOSIÇÃO PARA OBTENÇÃO DE MASSA BASE PARA PASTA DE SOJA COM INSUMOS EM PÓ E PROCESSO DE FABRICAÇÃO DE PASTA DE SOJA COM A MASSA BASE E SABORES	BELIZARIO NABIL AZIZ SAWAYA (BR)	BR20131020810 20130815	BR
<a href="#">BR102013020973</a> <a href="#">3 (A2)</a>	PROCESSO E EQUIPAMENTOS PARA REDUÇÃO DO TEOR DE ENZIMAS E DE CARGA DE MICRORGANISMOS EM ALIMENTOS LÍQUIDOS	VIEIRA FRANCISCO JOSÉ DUARTE (BR)	BR20131020973 20130816	BR

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">14074788</a>	PROCEDIMIENTO PARA ELABORAR AREPAS QUE TUESTAN EN HORNO MICROONDAS	SARY S.A.S.		CO
<a href="#">15055470</a>	PRODUCTOS DE PANADERIA CONGELADOS RESISTENTES A LA FLORESCENCIA	DAWN FOOD PRODUCTS, INC.	US 61/692,483 23/08/2012	US
<a href="#">15080172</a>	COMPOSICION DE NUTRIMENTOS Y SUSTANCIAS BIOACTIVAS QUE FAVORECEN EL CRECIMIENTO Y QUE DISMINUYEN LA INTOLERANCIA Y LOS EFECTOS ADVERSOS EN INFANTES PREMATUROS	NUCITEC S.A. DE C.V.	MX/A/2012/01048 7 11/09/2012	MX
<a href="#">15080178</a>	FORMULA INFANTIL PARA EL OPTIMO CRECIMIENTO, PROTECCIÓN GASTROINTESTINAL, PROTECCIÓN INMUNOLOGICA DE INFANTES	NUCITEC S.A. DE C.V.	MX/A/2012/01048 8 11/09/2012	MX
<a href="#">15080484</a>	COMPOSICIÓN GRASA	TEAM FOODS COLOMBIA S.A.	WO2012IB01952 20121002	MX

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">15090586</a>	GOMA DE ALGINATO	DUPONT NUTRITION BIOSCIENCES APS.	EP 12190189.6 26/10/2012 US 61/718,939 26/10/2012	DK
<a href="#">15105603</a>	SUPLEMENTO NUTRICIONAL PARA PACIENTES CON ENFERMEDADES REUMÁTICAS	HECTOR DE JESUS VELEZ-RIVERA	WO2012IB02035 20121011	MX
<a href="#">15139850</a>	EMPAQUE CON ATMÓSFERA MODIFICADA PARA BANANOS	DOW GLOBAL TECHNOLOGIES LLC. ROHM AND HAAS COMPANY.	US 61/738,455 18/12/2012	US
<a href="#">15182007</a>	COMPOSICIONES NUTRICIONALES QUE CONTIENEN UNA FRACCIÓN LIPÍDICA ENRIQUECIDA Y USOS DE LAS MISMAS	MJN U.S. HOLDINGS LLC.	US 13/794,151 11/03/2013	US
<a href="#">15164427</a>	EMPAQUE PARA ALIMENTO CON BARRERA A LA FORMACIÓN DE CAPAS BLANQUECINAS.	DAWN FOOD PRODUCTS, INC.	US 61/740,747 21/12/2012	US



## COSTA RICA

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">CR20150158</a>	TRATAMIENTO MICROBICIDA PARA FRUTAS Y VERDURAS COMESTIBLE	ALBEMARLE CORPORATION [US]	US13/739,08711/0 1/13	US

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">CR20150180</a>	MÉTODOS DE MANIPULACIÓN DE PAPAYA	AGROFRESH INC. [US]	US61/770,61628/0 2/13	US
<a href="#">CR20150190</a>	MÉTODOS DE PROCESAMIENTO DE SEMILLAS FRUTALES NO FERMENTADAS TALES COMO GRANOS DE CACAO O GRANOS DE COPOAZÚ	MARS, INCORPORATED [US]	US61/767,15720/0 2/13 US61/782,99714/0 3/13	US
<a href="#">CR20150237</a>	MATRICES REESTRUCTURADAS DE PROTEÍNA NATURAL	JENEIL BIOTECH, INC [US]	US61/852, 46515/03/13	US



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">ES 1140063 U 20150617</a>	Dispositivo deshidratador	PROYECTOS HOLSTER S L	ES 201500395 U 20150605	ES
<a href="#">ES 1141687 U 20150723</a>	Sistema de aromatización de alimentos	BOIGUES VILLANUEVA FRANCISCO	ES 201530808 U 20150709	ES
<a href="#">ES 1141710 U 20150723</a>	Papel absorbente como medio de promoción de bebidas alcohólicas a través de los aromas.	HERRERO ALVAREZ ALEJANDRO	ES 201400183 U 20140217	ES

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">ES 2268185 T3</a> <a href="#">20070316</a>	Nuevo procedimiento de panificación para pan tipo francés con fermento al gusto	LESAFFRE & CIE	FR 0204641 A 20020412	FR
<a href="#">ES 2378249 T3</a> <a href="#">20120410</a>	Procedimiento para producir pasta de tomate	UNILEVER NV	EP 07105340 A 20070330	NL
<a href="#">ES 2530678 T3</a> <a href="#">20150304</a>	Tapón de cierre que elimina oxígeno generando hidrógeno	SEDA DE BARCELONA SA	EP 10166500 A 20100618	ES
<a href="#">ES 2537155 A2</a> <a href="#">20150602</a>	Método de prevención de la hinchazón tardía en queso mediante la aplicación de alta presión	INST NAC DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGRARIA Y ALIMENTARIA INIA	ES 201530248 A 20150226	ES
<a href="#">ES 2539628 T3</a> <a href="#">20150702</a>	Transportador de tornillo para utilizar como rascador de superficies en unidades de refrigeración y congelación	TETRA LAVAL HOLDINGS & FINANCE	DK 200300022 A 20030110 DK 2004000009 W 20040108	DK
<a href="#">ES 2539693 T3</a> <a href="#">20150703</a>	Sistema y método para el control de temperatura en una máquina de procesamiento por temperatura para recipientes de productos alimenticios	GEBO PACKAGING SOLUTIONS ITALY SRL	IT TO20120751 A 20120830	IT
<a href="#">ES 2539777 T1</a> <a href="#">20150706</a>	Equipo y procedimiento de aplicación de fungicidas que tienen eficacia máxima y constante con vertido cero	CITROSOL S A PROD	ES 2009070576 W 20091211	ES

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">ES 2540107 T3</a> <a href="#">20150708</a>	Proceso para la preparación rápida de embutido seco	SMITHFIELD FOODS INC	US 201161482821 P 20110505 US 201161180206 P 20110711	US
<a href="#">ES 2540239 T3</a> <a href="#">20150709</a>	Túnel de pasteurización y procedimiento de pasteurización para contenedores de bebidas	KRONES AG	DE 102012212873 A 20120723	DE
<a href="#">ES 2540969 T3</a> <a href="#">20150715</a>	Combinación de ésteres del ácido abiético con limoneno y su uso para el recubrimiento de frutas u hortalizas	XEDA INTERNATIONAL	FR 0753308 A 20070216 FR 0756378 A 20070710 FR 2008050233 W 20080213	FR
<a href="#">ES 2541403 T3</a> <a href="#">20150720</a>	Método de tratamiento térmico continuo y dispositivo de calentamiento para un fluido eléctricamente conductor	UNIVERSITÉ MONTPELLIER 2 SCIENCES ET TECH EMMEPIEMME	IB 2011000465 W 20110127	FR
<a href="#">ES 2541664 T3</a> <a href="#">20150723</a>	Líquido lácteo concentrado y producto de nata térmicamente estables	INTERCONTINENTAL GREAT BRANDS LLC	US 20305108 A 20080902	US



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">MX/a/2015/004</a> <a href="#">157</a>	COMPOSICIÓN GRASA	TEAM FOODS COLOMBIA S.A.		CO



PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">MX/a/2014/001365</a>	PASTEURIZACIÓN DE UNA BEBIDA A BASE DE ALOE VERA, MEDIANTE CALENTAMIENTO ÓHMICO QUE REDUCE LOS TIEMPOS DE PRODUCCIÓN Y CONSERVA SUS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	RUTH ELIZABETH BELMARES CERDA [MX]; MARIO ALBERTO CRUZ HERNANDEZ [MX]; JULIO CESAR MONTAÑEZ SAENZ [MX]		MX
<a href="#">MX/a/2014/007178</a>	MÉTODO PARA AHUMAR CARNE	HORMEL FOODS CORPORATION	US14/289,306 28/05/2014	US
<a href="#">MX/a/2014/008049</a>	PRODUCTOS ALIMENTICIOS ADICIONADOS CON FIBRA DIETARIA, COMPUESTOS FENÓLICOS Y CALCIO OBTENIDOS DE SÓLIDOS DE NEJAYOTE	INSTITUTO TECNOLOGICO Y DE ESTUDIOS SUPERIORES DE MONTERREY		MX
<a href="#">MX/a/2014/010621</a>	MÉTODO, DISPOSITIVO DOSIFICADOR Y VÉLVULA DOSIFICADORA PARA EL SUMINISTRO MEDIDO ASÉPTICO DE UN ADITIVO LÍQUIDO A UN FLUJO FORZADO DE UN PRODUCTO BASE	GEA TDS GMBH		DE
<a href="#">MX/a/2014/014677</a>	MÉTODO PARA PRODUCIR HÍGADO DESINFECTADO	SHINJI YAMASAKI; OSAKA NANKO ZOKI JAPAN, LTD. [JP]; FUSO PHARMACEUTICAL INDUSTRIES, LTD.	JP2012-125793 01/06/2012	JP

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">MX/a/2015/000141</a>	MÉTODO Y SISTEMA PARA PROCESAR TOCINO LISTO PARA COMER CON CARACTERÍSTICAS DE TOCINO FRITO EN SARTEN	SMITHFIELD FOODS, INC.	US61/734,584 07/12/2012	US
<a href="#">MX/a/2015/001124</a>	MÉTODOS PARA LA MANIPULACIÓN DE AGUACATES Y SISTEMA	AGROFRESH, INC.	US61/675,488 25/07/2012	US
<a href="#">MX/a/2015/001338</a>	QUESO NOVEDOSO Y MÉTODO PARA PRODUCIR EL MISMO	MEGMILK SNOW BRAND CO., LTD.		JP
<a href="#">MX/a/2015/003501</a>	MÉTODOS PARA TRATAR HEPATITIS C	ABBVIE INC.	US61/702,564 18/09/2012	US
<a href="#">MX/a/2015/003646</a>	MÉTODOS DE MANEJO DE CAQUIS	AGROFRESH INC.	US61/703,286 20/09/2012	US
<a href="#">MX/a/2015/004977</a>	BEBIDA ACIDA DE LECHE TIPO CONCENTRADO Y MÉTODO PARA FABRICARLA	CALPIS CO., LTD.	JP2012-240632 31/10/2012; JP2013-137007 28/06/2013; JP2013-137007 28/06/2013	JP
<a href="#">MX/a/2015/005154</a>	GRÁNULOS DE HARINA DE MICROALGAS Y PROCESO DE PREPARACIÓN DE ESTOS	ROQUETTE FRERES	EP12306337.2 26/10/2012	FR

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
			US61/711,801 10/10/2012	
			US61/711,807 10/10/2012	
			US61/774,684 08/03/2013	
			US61/774,723 08/03/2013	
			US61/774,731 08/03/2013	
			US61/774,735 08/03/2013	
			US61/774,740 08/03/2013	
			US61/774,744 08/03/2013	
<a href="#">MX/a/2015/003 964</a>	PROCESAMIENTO DE MATERIALES	XYLECO, INC.	US61/774,746 08/03/2013	US
			US61/774,750 08/03/2013	
			US61/774,752 08/03/2013	
			US61/774,754 08/03/2013	
			US61/774,761 08/03/2013	
			US61/774,773 08/03/2013	
			US61/774,775 08/03/2013	
			US61/774,780 08/03/2013	
<a href="#">MX/a/2015/005 625</a>	QUESO LIBRE DE SAL EMULSIONANTE Y ESTABILIZADO CON ALMIDÓN	KRAFT FOODS GROUP BRANDS LLC	US13/708,487 07/12/2012	US

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



# PORTUGAL

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
107507	FORMULAÇÕES MODIFICADAS DE MASSA FOLHADA E CREME DE NATA PARA A PREPARAÇÃO DE PASTÉIS DE NATA PRONTOS A CONSUMIR POR AQUECIMENTO EM FORNO DE MICRO-ONDAS E PROCESSO DE PRODUÇÃO DE PASTÉIS DE NATA	UNIVERSIDADE DE AVEIRO MEALFOOD, LDA.		PT
107743	PROCESSO DE TRATAMENTO DE PRODUTOS CÁRNEOS	PRIMOR CHARCUTARIA - PRIMA, S.A. UNIVERSIDADE DE AVEIRO		PT
1691629	MÉTODO E INSTALAÇÃO PARA ARREFECIMENTO DE FLUIDOS POR CONTACTO DIRECTO COM GASES LIQUEFEITOS	L'AIR LIQUIDE, SOCIÉTÉ ANONYME POUR L'ETUDE ET L'EXPLOITATION DES PROCÉDÉS GEORGES CLAUDE	2003/12/03 IT MI20032367	IT
2111116	COMBINAÇÕES DE ÉSTERES DE ÁCIDO ABIÉTICO COM UM OU VÁRIOS TERPENOS E SUA UTILIZAÇÃO PARA O REVESTIMENTO DE FRUTAS OU LEGUMES	XEDA INTERNATIONAL	2007/02/16 FR 0753308 2007/07/10 FR 0756378	FR

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
1906772	TRATAMIENTO DE BATATAS	ESTRELLA MAARUD HOLDING AS	2005/05/12 SE 0501137 2005/05/26 US 684555 P	NO
2281455	COMPOSIÇÃO CONTENDO LEISHMÂNIA LIP2A	AGROFRESH INC.	2009/07/14 EP 09425281	US
2392215	BOLACHA BAIXA EM CALORIAS	IMASDEA, INNOVACIONES Y DESARROLLOS ALIMENTARIOS, S.L.U.	2010/06/02 ES 201030845	ES
2409583	SISTEMA CONTÍNUO E PROCESSO DE ESTERILIZAÇÃO E ESTABILIZAÇÃO FÍSICA DE FLUIDOS BOMBEÁVEIS POR MEIOS DE HOMOGENEIZAÇÃO A ULTRA-ALTA PRESSÃO	UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BARCELONA	EP20100380094 20100721	ES
2434899	MÉTODO PARA PREPARAÇÃO DE UM PRODUTO FARINÁCEO COMPLETAMENTE COZIDO	BAKERY SUPPLIES EUROPE HOLDING B.V.	2009/05/29 EP 09161560	NL
2520172	PROCESSO DE PREPARAÇÃO RÁPIDA DE SALSICHÃO SECO	SMITHFIELD FOODS INC.	2011/05/05 US 482821 P 2011/07/11 US 180206	US
2525675	SECAGEM A VÁCUO POR MICROONDAS DE MATÉRIAS ORGÂNICAS	ENWAVE CORPORATION	2010/01/18 US 295835 P	US

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
2526776	SECAGEM EM VÁCUO POR MICROONDAS DE MATÉRIAS ORGÂNICAS	ENWAVE CORPORATION	2010/01/18 US 295835 P	US
2690951	COMPOSIÇÕES DE CICLODEXTRINA, ARTIGOS, E MÉTODOS	CELLRESIN TECHNOLOGIES, LLC	2011/03/27 US 201161468041 P	US



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">UY35768 (A)</a>	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN DE HUEVOS DUROS CON MAYOR VIDA ÚTIL	CRISTIANI ACUÑA, RODOLFO		UY

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



NUEVAS TECNOLOGÍAS



# ARGENTINA

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">AR093961A1</a>	METODO Y DISPOSICION PARA OBTENCION DE UNA GALLETA EXTRUSADA/EXPANDIDA A BASE DE CEREALES CON COBERTURA DE GRASA Y MASA DE SABOR SALADO	MOLINOS RIO DE LA PLATA S.A.		AR
<a href="#">AR093967A1</a>	METODO Y DISPOSICION PARA OBTENCION DE UNA GALLETA DULCE A BASE DE CEREALES EXTRUSADA / EXPANDIDA	MOLINOS RIO DE LA PLATA S.A.		AR



# BRASIL

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">BR10201302334</a> <a href="#">5 (A2)</a>	CANJICA CAMELIZADA, COM AMÊNDOA DE BARU - SEM LACTOSE	UNIV FED DE GOIÁS (BR)	BR20131023345 20130912	BR

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">BR10201302899</a> <a href="#">0 (A2)</a>	PROCESSO DE FABRICAÇÃO DE DOCE E PRODUTO OBTIDO	SOUSA MARIA THEREZA ALKMIM (BR)	BR20131028990 20131111	BR
<a href="#">BR10201400346</a> <a href="#">4 (A2)</a>	COMPOSIÇÃO E MODO DE PREPARO PARA OBTENÇÃO DE PÃO DE MEL	PEREIRA FLAVIA VAZ (BR)	BR20141003464 20140213	BR
<a href="#">BR10201401626</a> <a href="#">5 (A2);</a> <a href="#">BR10201401626</a> <a href="#">5 (A8)</a>	MÉTODO PARA RENDIMENTO MELHORADO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	ZITNIK JAMES K (US)	US201361866775P 20130816 US201414180008 20140213	US
<a href="#">BR11201200011</a> <a href="#">0 (A2)</a>	SISTEMA DE FORNECIMENTO DE SABOR EM PARTÍCULAS, MÉTODO PARA A SUA FABRICAÇÃO E O USO DO MESMO	CARGILL INC (US)	WO2010EP03866 20100701 EP20090008749 20090703	US
<a href="#">BR11201200876</a> <a href="#">0 (A2)</a>	MÉTODO DE ENZIMA PARA EXTRAÇÃO DE ÓLEOS E PROTEÍNAS A PARTIR DE MATÉRIA VEGETAL EM UM MEIO AQUOSO	UNIV LORRAINE (FR)	WO2010EP65447 20101014 FR20090057274 20091016	FR
<a href="#">BR11201200974</a> <a href="#">4 (A2)</a>	PRODUTO DA PROTEÍNA DO SORO DO LEITE E UM MÉTODO PARA SUA PREPARAÇÃO	VALIO LTD (FI)	FI20090006114 20091028 US20090607367 20091028 WO2010FI50843 20101025	FI
<a href="#">BR11201201335</a> <a href="#">4 (A2)</a>	2-METÓXI-5-(FENOXIMETIL) FENOL	GIVAUDAN SA (CH)	WO2010EP68687 20101202 US20090266315P 20091203	CH

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">BR11201202272</a> <a href="#">7 (A2)</a>	USO DE UM OU MAIS AGENTES QUELANTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, E MÉTODOS PARA PROVER NUTRIÇÃO A UMA PESSOA EM NECESSIDADE DA MESMA	NUTRICIA NV (NL)	WO2011NL50168 20110311 WO2010NL50129 20100311	NL
<a href="#">BR11201202273</a> <a href="#">7 (A2)</a>	PRODUTO LÁCTEO RETICULADO	ARLA FOODS AMBA (DK)	WO2011DK50081 20110314 EP20100156356 20100312 EP20100192133 20101123	DK
<a href="#">BR11201202326</a> <a href="#">4 (A2);</a> <a href="#">BR11201202326</a> <a href="#">4 (A8)</a>	"MÉTODO PARA ALTERAR A COMPOSIÇÃO DOS ÁCIDOS GRAXOS DA MEMBRANA CEREBRAL, MÉTODO PARA APERFEIÇOAR O DESEMPENHO COGNITIVO EM UM INDIVÍDUO HUMANO E USO DE UMA COMPOSIÇÃO"	NUTRICIA NV (NL)	WO2011NL50188 20110317 WO2010NL50142 20100317	NL
<a href="#">BR11201202424</a> <a href="#">0 (A2)</a>	INTENSIFICAÇÃO DO VALOR NUTRITIVO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS	NESTEC SA (CH)	US20100316740P 20100323 WO2011EP51729 20110207	CH
<a href="#">BR11201202857</a> <a href="#">1 (A2)</a>	PRODUTO DE BEBIDA COM ESPUMA DE LATICÍNIO ESTÁVEL	NESTEC SA (CH)	WO2011EP57073 20110503 EP20100162291 20100507	CH

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">BR11201202861</a> <a href="#">8 (A2)</a>	COMPOSIÇÃO EDULCORANTES COM REDUZIDO SABOR DESAGRADÁVEL AMARGO E MÉTODOS DE PREPARO	CARGILL INC (US)	WO2011US36307 20110512 US20100395408P 20100512	US
<a href="#">BR11201203311</a> <a href="#">0 (A2)</a>	BARRA DE ALIMENTO TORCIDA E MÉTODO PARA A PRODUÇÃO DA MESMA	CADBURY UK LTD (GB)	WO2011GB00940 20110622 GB20100010510 20100622 GB20100018017 20101025	GB



## COLOMBIA

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">15164427</a>	EMPAQUE PARA ALIMENTO CON BARRERA A LA FORMACIÓN DE CAPAS BLANQUECINAS.	DAWN FOOD PRODUCTS, INC.	US 61/740,747 21/12/2012	US



## ESPAÑA

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">ES 2547402 T3</a> <a href="#">20151006</a>	Composiciones para fortalecer los huesos	MEGMILK SNOW BRAND CO LTD	JP 2007285377 A 20071101 JP 2008003064 W 20081028	JP

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">ES 2541415 T3</a> <a href="#">20150720</a>	Receptáculos comestibles para productos de confitería congelados	UNILEVER NV	EP 11170693 A 20110621 EP 11170694 A 20110621 EP 2012059485 W 20120522	NL
<a href="#">ES 2544268 T3</a> <a href="#">20150828</a>	Composición que estimula la producción de laminina 332	SHISEIDO CO LTD	JP 2009225871 A 20090930 JP 2009225872 A 20090930 JP 2010058219 W 20100514	JP
<a href="#">ES 2547236 T3</a> <a href="#">20151002</a>	Control de la textura de composiciones nutricionales altas en proteínas que comprenden caseína micelar	NUTRICIA NV	NL 2010050129 W 20100312	NL
<a href="#">ES 2549259 T3</a> <a href="#">20151026</a>	Sistemas granulares para preparar bebidas	CARGILL INC	US 46222203 P 20030411 US 2004010798 W 20040408	US
<a href="#">ES 2549361 T3</a> <a href="#">20151027</a>	Proceso para preparar un producto alimenticio extrudido	GEN BISCUIT	FR 0804433 A 20080801 FR 2009000896 W 20090721	FR
<a href="#">ES 2551298 T3</a> <a href="#">20151117</a>	Base de relleno alimenticio cremoso estable en el horneado	INTERCONTINENTAL GREAT BRANDS LLC	US 15317409 P 20090217 US 70524410 A 20100212	US
<a href="#">ES 2552579 A2</a> <a href="#">20151130</a>	Procedimiento de marcaje de productos horneados e instalación para la puesta en práctica del mismo	TRUCO&TRUFA S L TREBOL GROUP PROVIDERS S L	ES 201430795 A 20140529	ES

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">ES 2552787 T3</a> <a href="#">20151202</a>	Emulsión alimentaria	MONDELEZ UK HOLDINGS & SERVICES LTD	GB 0800991 A 20080120	GB
<a href="#">ES 2553188 T3</a> <a href="#">20151204</a>	Recubrimiento antirrayado para chocolate	MANTROSE HAEUSER CO INC	US 78554906 P 20060324 US 2007007393 W 20070326	US
<a href="#">ES 2553388 T3</a> <a href="#">20151209</a>	Helado o producto similar a un helado y procedimiento para su producción	AJINOMOTO KK AMANO ENZYME INC	JP 2010081175 A 20100331 JP 2011058186 W 20110331	JP
<a href="#">ES 2554673 T3</a> <a href="#">20151222</a>	Un producto reticulado de base láctea	ARLA FOODS AMBA	EP 10192133 A 20101123 EP 10156356 A 20100312 DK 2011050081 W 20110314	DK
<a href="#">ES 2555178 T3</a> <a href="#">20151229</a>	Procedimiento de extracción acuosa de aceite de material de partida de semillas oleaginosas	BUNGE GLOBAL INNOVATION LLC	CA 2551070 A 20060627 CA 2007001147 W 20070627	US



## MÉXICO

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">MX/a/2015/006</a> <a href="#">693</a>	BEBIDAS LÁCTEAS DE CHOCOLATE LISTAS PARA BEBER	NESTEC S.A.	US61/732,724 03/12/2012	CH

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">MX/a/2014/006</a> <a href="#">443</a>	BARRA NUTRITIVA CON NOPAL BALANCEADA EN MACRONUTRIENTES CON ALTO CONTENIDO EN FIBRA Y ÁCIDOS GRASOS POLINSATURADOS CON EFECTOS HIPOGLUCEMIANTES	CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C.		MX
<a href="#">MX/a/2015/004</a> <a href="#">262</a>	PRODUCCIÓN DE PRODUCTO DE PROTEÍNA DE LEGUMBRE USANDO EXTRACCIÓN DE CLORURO DE CALCIO ("YP702")	BURCON NUTRASCIENCE (MB) CORP.	US61/708,803 02/10/2012	CA
<a href="#">MX/a/2015/005</a> <a href="#">296</a>	POLVOS NUTRICIONALES EXTRUIDOS QUE TIENEN ESTABILIDAD Y CAPACIDAD DE DISPERSIÓN DE EMULSIÓN MEJORADAS Y MÉTODOS DE FABRICACIÓN DE LOS MISMOS	ABBOTT LABORATORIES	US61/717,799 24/10/2012; US61/737,886 17/12/2012; US61/738,593 18/12/2012	US
<a href="#">MX/a/2015/005</a> <a href="#">490</a>	UN PRODUCTO DE CONFITERÍA CONGELADO Y UN MÉTODO PARA PREPARARLO	NESTEC S.A.	USPCT/US2012/062 817 31/10/2012	CH

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



# PORTUGAL

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
2869738	SISTEMA DE RECONHECIMENTO DE EMBALAGEM	UNILEVER PLC UNILEVER N V	2012/07/06 EP 12175405 2012/07/06 EP 12175406 2013/03/21 EP 13160324 2013/03/21 EP 13160325 2013/03/21 EP 13160326 2013/03/21 EP 13160328 2013/03/21 EP 13160342	NL
1501369	PURIFICAÇÃO DE PROTEÍNAS COM BASE NA NÃO AFINIDADE	GENENTECH, INC.	2002/04/26 US 375953 P	US
2007207	MÉTODO PARA FRITURA FINAL DE DONUTS	NEDERLANDSE ORGANISATIE VOOR TOEGEPAST-NATUURWETENSCHAPPELIJ K ONDERZOEK TNO	2006/03/10 WO PCT/NL2006/00012 7	NL
2127526	REDUÇÃO DA FORMAÇÃO DE ACRILAMIDA	ZERACRYL AS	2002/09/24 GB 0222185	GB
2244593	CÁPSULA CONTENDO INGREDIENTES NUTRICIONAIS E MÉTODO DE DISTRIBUIÇÃO DE UM LÍQUIDO NUTRICIONAL A PARTIR DA CÁPSULA	NESTEC S.A.	2008/01/24 EP 08100901	CH

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
2346346	APARELHO DE CHUPA-CHUPA E MÉTODO	SUGAR FACTORY, LLC	2008/10/31 US 262507	US
2404503	MÉTODO PARA PRODUZIR UM BLOCO, NO INTERIOR DO QUAL É PELO MENOS INCORPORADO UM OBJETO DE COR DIFERENTE	CARVINGCOLORS GMBH	2010/07/07 DE 102010026326	DE
2413707	PRODUTO DE BEBIDA INSTANTÂNEA	NESTEC S.A.	2009/04/01 US 165731 P	US
2417858	HOMOGENEIZAÇÃO A ALTA PRESSÃO EM COMBINAÇÃO COM OVO FUNCIONALIZADO PARA A PRODUÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTARES À BASE DE EMULSÃO	KRAFT FOODS R & D, INC.	2010/08/09 US 371973 P 2010/08/10 US 853944	US
2544549	UM PRODUTO À BASE DE LÁCTEOS RETICULADO	ARLA FOODS AMBA	2010/03/12 EP 10156356 2010/11/23 EP 10192133	DK
2627192	HIDROLISADOS DE PROTEÍNA ANIMAL DE ORIGEM MARINHA COM PROPRIEDADES NEURO PROTECTIVAS	V. MANE FILS	2010/10/14 FR 1004043	FR
2723184	PROCESSO PARA O FABRICO DE PRODUTOS DE CHÁ	UNILEVER N V	2011/06/27 EP 11171425	NL

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
2685838	SUSBTÂNCIA PARA A PREPARAÇÃO DE BEBIDAS, CÁPSULA DE DOSE INDIVIDUAL E PROCESSO PARA A PREPARAÇÃO DE UMA BEBIDA	K-FEE SYSTEM GMBH	2011/03/14 DE 102011013962	DE
2685839	APARELHO E MÉTODO PARA A DISPONIBILIZAÇÃO DE PRODUTO CONFECCIONADO CONGELADO	UNILEVER N V	2011/03/16 EP 11158477	NL
2725909	UM MÉTODO DE PREPARAÇÃO DE UM PRODUTO FARINÁCEO TOTALMENTE COZIDO	BAKERY SUPPLIES EUROPE HOLDING B.V.	2011/06/30 EP 11172197	NL

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



Este boletín fue publicado por:



Mayo 2017