

VI Boletín Iberoamericano

Sector Agroalimentos

Información Tecnológica

Noviembre 2017



Programa Iberoamericano
de Propiedad Industrial

Introducción en Español:

Argentina - Instituto Nacional 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:

Brasil - Instituto Nacional da Propiedade Industrial.

Colombia - Superintendencia de Industria y Comercio.

España - Oficina Española de Patentes y Marcas.

Portugal - Instituto Nacional da Propiedade Industrial.

Fotografías:


www.sxc.hu

www.freedigitalphotos.net/

CREDITOS



INTRODUCCIÓN



El Programa Iberoamericano de Propiedad Industrial (IBEPI) presenta el sexto 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.

Este 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 publicados durante el primer semestre del año 2017 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.

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



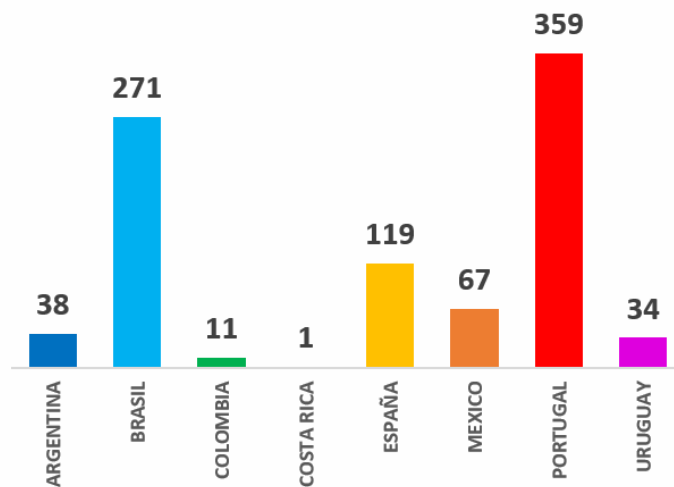
ESTADÍSTICAS

En esta sección se presenta un informe estadístico basado en las solicitudes de patentes que fueron publicadas durante el primer semestre de 2017 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 primer semestre del 2017 las Oficinas Nacionales de Propiedad Industrial de países IBEPÍ publicaron 900 solicitudes de patentes relacionadas con agroalimentos.

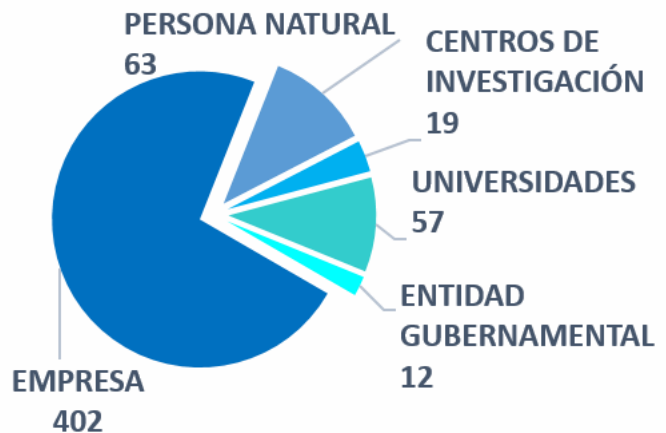
Gráfica 1. Solicitudes presentadas en países IBEPÍ.



En la gráfica 1 se observa que del total de solicitudes, 359 fueron presentadas en Portugal, 271 en Brasil, 119 en España, 67 en México, 38 en Argentina, 34 en Uruguay, 11 en Colombia y 1 en Costa Rica.

Gráfica 2. Tipos de Solicitantes

Las 916 solicitudes de patentes reportadas por los países participantes del Boletín IBEPÍ, fueron presentadas por 553 solicitantes, de los cuales 73% corresponden a empresas, 11% a personas naturales, 10,5% a universidades, 3,5% a centros de investigación y 2% a entidades estatales.



AR

BR

CO

CR

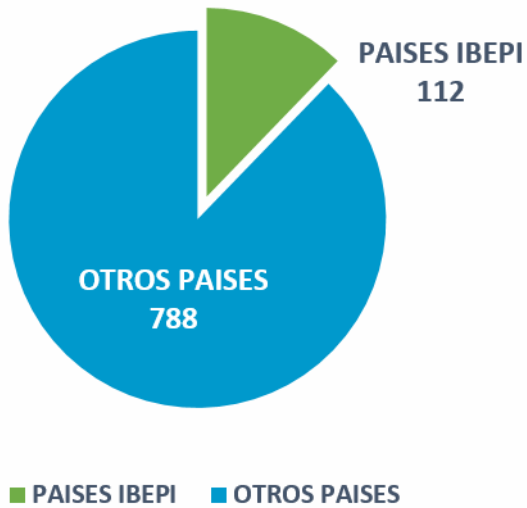
ES

MX

PT

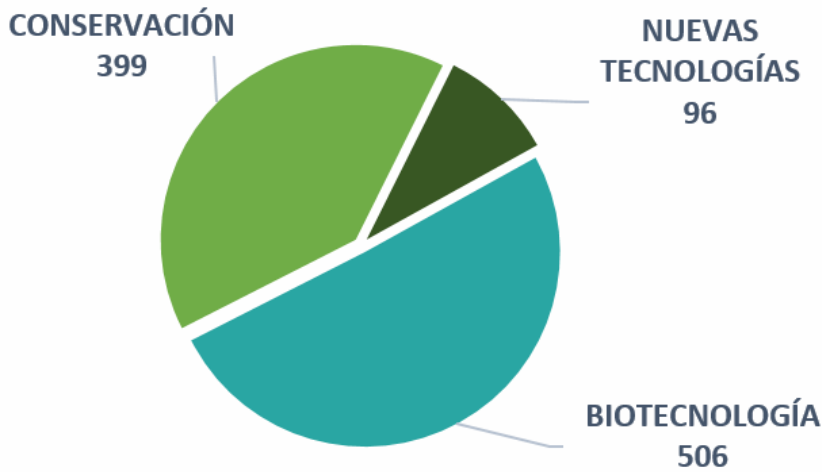
UY

Gráfica 3. Solicitudes presentadas por residentes y no residentes de países IBEPI



Con relación a las solicitudes presentadas por residentes y no residentes, las solicitudes de patente presentadas por residentes de los países IBEPI (Argentina, Brasil, Colombia, España, México, Perú y Portugal) representan el 12% del total de solicitudes y los no residentes el 88% 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 40% con conservación y el 10% con nuevas tecnologías.

AR

BR

CO

CR

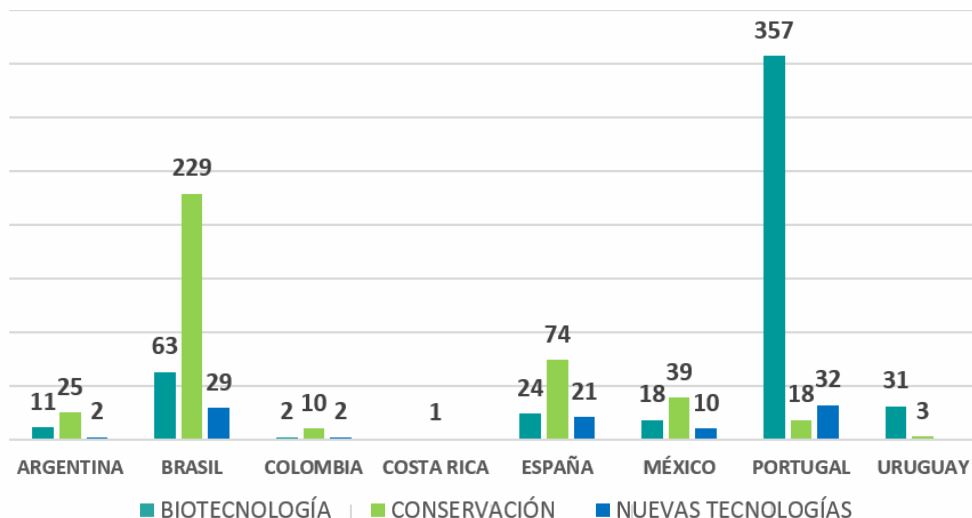
ES

MX

PT

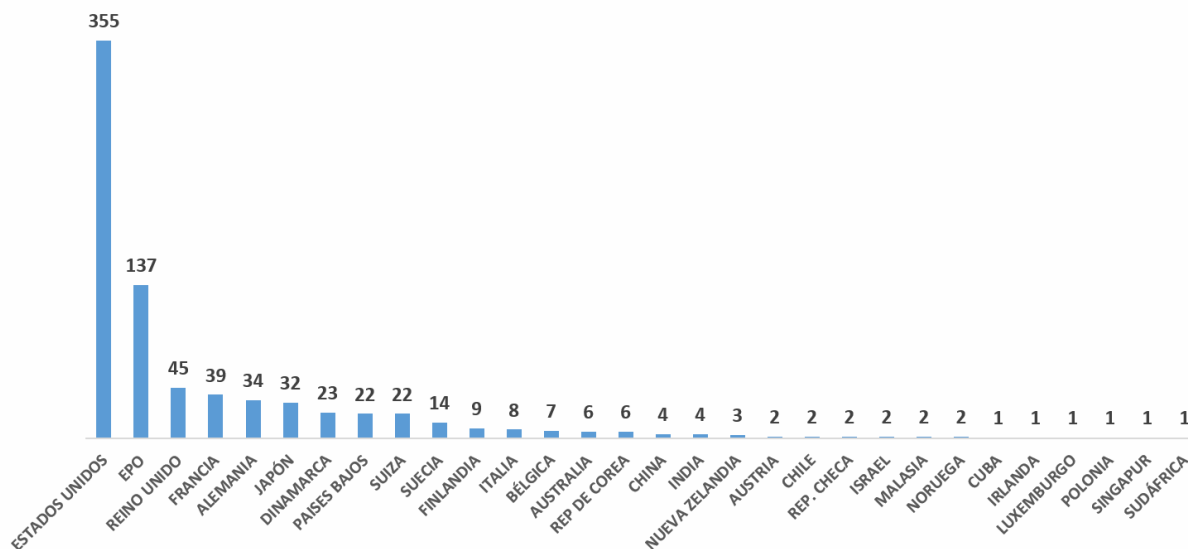
UY

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 primer semestre de 2017 en el sector de “Biotecnología” son Portugal, Brasil y Uruguay. Así mismo en el sector de “Conservación” se destacan Brasil, España y México. Respecto al sector de “Nuevas Tecnologías”, los países líderes son Portugal, Brasil y España.

Gráfica 6. Solicitudes presentadas por no residentes de países IBEPi



Dentro del grupo de solicitudes presentadas por no residentes, Estados Unidos representa el mayor número de solicitudes con 355, país seguido por las 137 solicitudes presentadas en la Oficina Europea de Patentes.

AR

BR

CO

CR

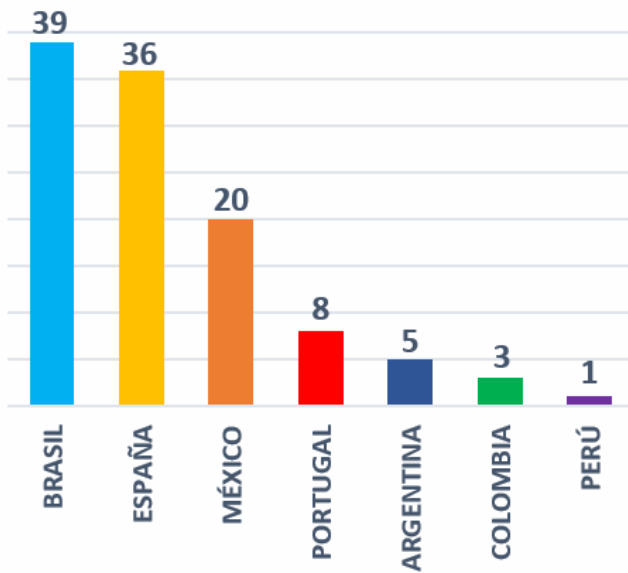
ES

MX

PT

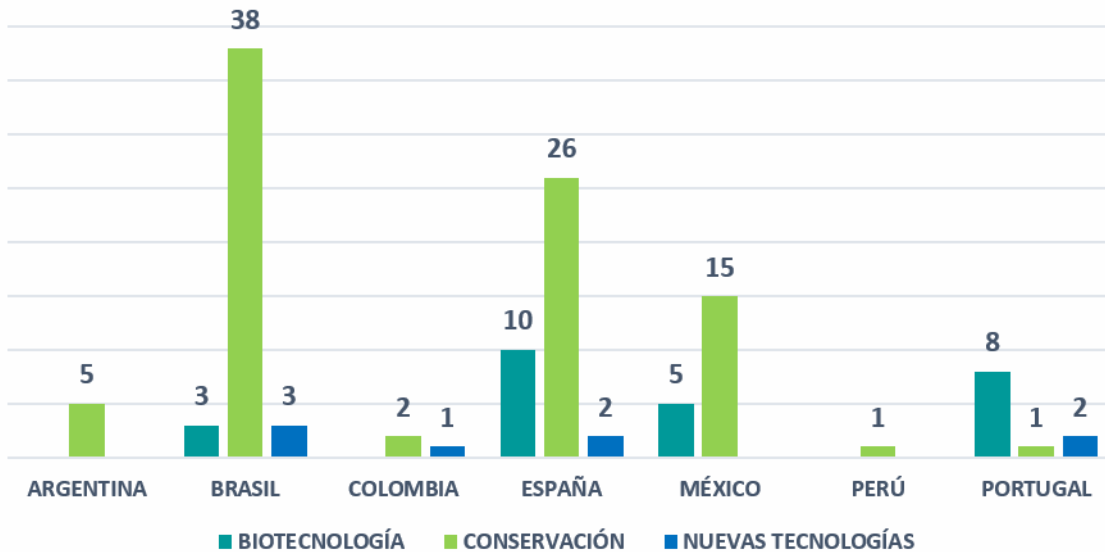
UY

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 primer semestre de 2017; el país con mayor número de solicitudes por residentes es Brasil con 39, seguido por España con 36, México con 20, Portugal con 8, Argentina con 5, Colombia con 3 y Perú 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

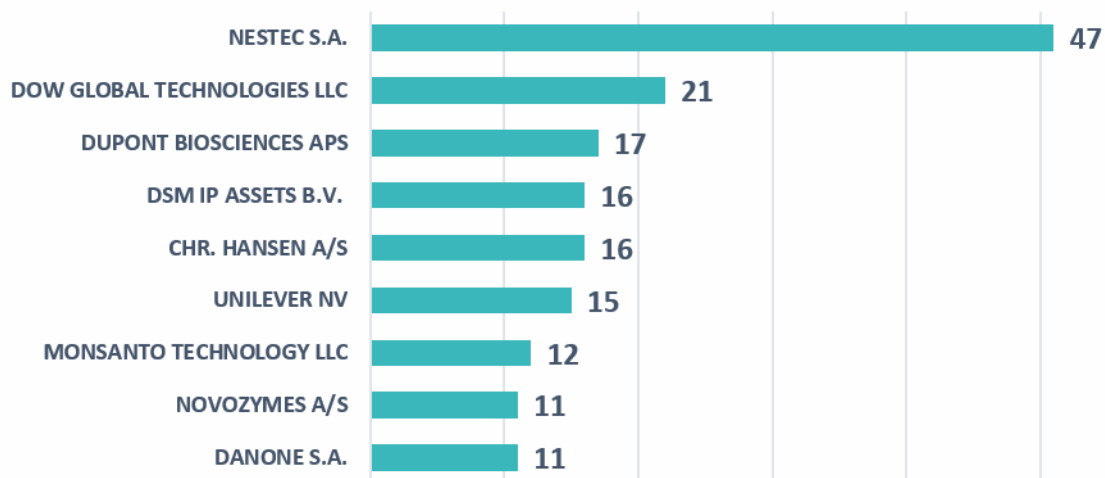
ES

MX

PT

UY

Gráfica 9. Empresas con más de 10 solicitudes en países IBEPI



Los solicitantes con 10 o más solicitudes de patentes publicadas en los países IBEPI se presentan en la gráfica, donde la empresa con mayor número de solicitudes es Nestec S.A. con 47, seguida de Dow Global Technologies LLC con 21 y Dupont Biosciences APS con 17.

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



NOVEDADES

Artículos Relacionados



BRASIL

TRABALHO DO IBILCE RECEBE PRÊMIO CAPES DE TESE

[Ver notícia](#)

*Pesquisa desenvolveu enzima para
produção do queijo Prato*

Publicación BRPI1101014

A aluna Carolina Merheb Dini, do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos do Ibilce, ganhou, na categoria “Ciência e Tecnologia de Alimentos”, o Prêmio Capes de Tese Edição de 2011. No total, foram 45 teses premiadas nas 47 áreas do conhecimento.

A pesquisa premiada, orientada por Roberto da Silva e coorientada por Ana Lúcia Barretto Penna, intitulada *Produção, purificação e caracterização de protease de Thermomucor indicae-seudaticae N31 e avaliação de sua aplicação na fabricação de queijo Prato*, buscou produzir uma enzima substituta para a produção do queijo. Originalmente, a enzima utilizada é extraída do estômago de bezerros e tem custo elevado. “A partir de microorganismo específico, produzimos a enzima em laboratório e a utilizamos na fabricação do queijo Prato, barateando os custos”, conta Carolina. “Os resultados obtidos foram os mesmos que teríamos se utilizássemos a enzima animal”.



Atualmente, Carolina está fazendo pós-doutorado na Unicamp, sob a orientação da professora Mirna Gigante. O estudo é feito em parceria com o Ibilce, onde ela produz as enzimas. Segundo ela, a pesquisa continua, mas agora numa escala maior. “Precisamos saber o potencial tecnológico e de mercado, isto é, se a enzima funciona em outros queijos e se o resultado é igual ao que ocorre com a enzima do estômago de bezerro”. A pesquisa da doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos já tem pedido de patente e está em processo de publicação.

Premiação

Desde 2005, o Prêmio Capes de Tese premia teses de doutorado levando em conta a originalidade, inovação e qualidade. O objetivo é valorizar as melhores teses de doutorado defendidas e aprovadas nos cursos reconhecidos pelo MEC (Ministério da Educação).

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



ganhadoras do Prêmio Capes de Tese, a melhor em cada um dos três grupos de grandes áreas. Os autores das teses vencedoras do prêmio serão agraciados com uma bolsa para realização de estágio pós-doutoral com duração de até três anos em uma instituição de pesquisa do país, que pode ser convertida em um ano de estágio pós-doutoral em uma instituição no exterior de notória excelência na área de conhecimento do premiado.

Letícia Santos

Para Carolina, a premiação da sua tese foi uma motivação para continuar e aprofundar pesquisa. “Com isso o meu projeto terá maior visibilidade e abrangência”, afirma. Para o orientador de Carolina, o professor Roberto da Silva, receber um prêmio de abrangência nacional como esse é, de fato, para qualquer pesquisador, um incentivo e reconhecimento do trabalho desenvolvido. “Além disso, é um indício de que sua pesquisa está indo pelo caminho certo”.

A cerimônia de premiação ocorrerá em Brasília, na sede da Capes, no dia 11 de julho deste ano. Na ocasião da premiação, será divulgado o resultado do Grande Prêmio Capes de Tese Edição 2011, que seleciona, dentre as

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



COLOMBIA

LOS DEFENDIDOS Y SATANIZADOS CULTIVOS TRANSGÉNICOS, ALCANZAN CIFRAS RÉCORD

[Ver noticia](#)

A 185,1 millones llegó el número de hectáreas cultivadas con semillas transgénicas en todo el mundo durante el 2016, de las cuales 109.935 están en Colombia, siendo las semillas de maíz y algodón genéticamente modificados las de mayor participación en el consolidado.

Los cultivos transgénicos “alcanzan en 2016 su pico más alto en el mundo”.

Así lo dio a conocer el Servicio Internacional de Adquisición de Aplicaciones de Agrobiotecnología, (ISAAA, por sus siglas en inglés) en su más reciente informe anual dado a conocer este jueves por parte de Agro-Bio.

Y es que en tan solo 21 años de comercialización los cultivos biotecnológicos muestran un aumento de 110 veces en la tasa de adopción, ya que se registró un aumento desde 1,7 millones de hectáreas en 1996 hasta 185,1 millones de hectáreas en 2016.

El informe sostiene que el año pasado los países en desarrollo alcanzaron el 54% del total de los cultivos

biotecnológicos mientras que los países industrializados representaron el 46%.

Los principales países con cultivos biotecnológicos continuaron siendo Estados Unidos, Brasil, Argentina, Canadá e India. Estos países combinados representaron el 91% de la superficie mundial con cultivos biotecnológicos.

En el caso colombiano, la investigación señala que el país está a la “vanguardia” en adopción de nuevas tecnologías que “faciliten el desarrollo de una agricultura sostenible”.

Según cifras del Instituto Colombiano Agropecuario (ICA), citadas en el estudio, en el 2016 se sembraron un total de 109.935 hectáreas entre variedades de algodón e híbridos de maíz.

Colombia pasó de 21 a 23 departamentos que cultivaron semillas modificadas genéticamente. Los principales departamentos biotecnológicos fueron Meta (24.169 hectáreas de maíz GM); Córdoba (22.876 hectáreas de maíz y 3.859 hectáreas de algodón GM) y Tolima (18.327 hectáreas de maíz y 5.281 hectáreas de algodón GM).

“Los cultivos genéticamente modificados no solo han demostrado ser una herramienta para producir de una manera sostenible, sino también

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



han incrementado la rentabilidad del agricultor”, explicó la directora ejecutiva de la Asociación de Biotecnología Vegetal Agrícola (Agro-Bio), María Andrea Uscátegui.

A pesar de las advertencias que han realizado varios expertos frente al tema, el informe de ISAAA resalta que la adopción de los cultivos biotecnológicos ha reducido las emisiones de CO₂.

Del mismo modo explica que en años recientes, su contribución fue equivalente a eliminar aproximadamente 12 millones de automóviles por año de las carreteras del mundo.

ISAAA defiende este tipo de producción

al señalar que también “permitió conservar la biodiversidad”, debido a que se cultivaron 19,4 millones de hectáreas de tierra menos dedicadas a la agricultura en 2015 y disminuyó el impacto ambiental mediante reducciones del 19% en el uso de insecticidas y herbicidas.

Defendidos y satanizados

Dinero consultó a expertos en la materia para comprender las razones por las cuales los cultivos transgénicos se debaten en medio de defensa acérrima y la satanización por parte de un importante grupo de expertos.

El microbiólogo de la Universidad UDCA, Martín Alonsa Bayona, aclaró que la Organización Mundial de la Salud y la Academia Nacional de Ciencia “han revisado investigaciones sobre alimentos transgénicos y no reportan evidencia de que sean dañinos”

Si bien no se ha encontrado indicios del impacto en la salud, entidades como la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) han afirmado que “la falta de pruebas de efectos negativos no significa que los nuevos alimentos transgénicos no entrañen ningún riesgo”, según lo comentó Bayona.

Bayona, por ejemplo, manifiesta que sí se ha observado de una forma aislada

AR

BR

CO


CR

ES

MX

PT

UY



que al insertar genes de nuez en granos de soya, esta “podría provocar serias reacciones alérgicas” en personas que por naturaleza no toleran la nuez.

“Es muy difícil evaluar o predecir a largo plazo los efectos que tendrá un nuevo gen o un grupo de genes sobre un organismo con referencia al medio ambiente y/o con nuestra salud”, indicó el experto.

Y añadió, basado en estudios, que algunas plantas transgénicas podrían cruzarse con especies silvestres produciendo así súper malezas “muy difíciles de controlar y erradicar”.

Cifras entregadas por el investigador muestran que el 71% del negocio de las semillas modificadas está en manos de seis multinacionales: BASF, Bayer, Dow, DuPont, Monsanto y Syngenta.

Al ser consultados sobre los posibles riesgos de este tipo de alimentos, los voceros de la compañía Bayer fueron enfáticos al afirmar que “los transgénicos ofrecen varios beneficios tanto para los agricultores como los consumidores” desde el punto de vista ambiental, económico y agronómico.

“La seguridad de los transgénicos ha sido ampliamente respaldada por autoridades de salud, academias de ciencias, científicos expertos, organizaciones gubernamentales y más de 110 premios Nobel de medicina,

física y química. En 20 años de comercialización no existe ninguna evidencia, respaldada científicamente, que haya demostrado que han causado daño a la salud humana, animal o al medio ambiente”, reiteraron los voceros de la multinacional.

Consultados sobre el posible impacto ambiental, afirmaron que gracias a los cultivos transgénicos, Colombia ahorró 212 millones de litros de agua entre 2003 y 2015, lo que representa el consumo anual de 4.850 personas.

“Además, ayudan a reducir la huella ecológica que deja la agricultura. Gracias a esta tecnología se redujeron las emisiones de CO₂, debido a la disminución de aplicaciones de herbicidas e insecticidas. Colombia redujo 8.300 toneladas de CO₂ que equivale a preservar 61.400 árboles entre 2003 y 2015”, añadieron.

La químico-farmacéutica de origen alemán sostiene que la agricultura debe ser “sostenible y balanceada”, esto significa “la coexistencia de todas las formas de producción de alimentos que sean sostenibles, respetuosas del ambiente y que no afecten la salud de las personas ni los animales”.

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



EL TOMATE MONTEROSA CONQUISTA INSTAGRAM [Ver noticia](#)

Publicación [ES2443292](#)



Instagram es una red social de fotografías. La red visual por excelencia y en ella la marca Monterosa ha encontrado todo el terreno abonado para que este tomate, de Semillas Fitó y el Grupo Gavá, entre por los ojos.

El Monterosa es una mejora de Fitó entre el pera de Girona y el Costoluto de Génova. *“Se quiere conseguir que el consumidor busque la marca Monterosa y no solo un tomate”*, expresaba Ballester.

Tras Monterosa hay una marca y una decidida apuesta por llevarla hasta el consumidor final. En redes sociales sobre todo a través de Instagram y también con Twitter, colaborando incluso con blogueros gastronómicos.

Ballester puso algunos ejemplos de cómo Monterosa ha llegado ya a la restauración apareciendo su denominación específica en cartas y menús de conocidos restaurantes. Una labor de promoción que viene acompañada con la asistencia a ferias profesionales como Alimentaria, en Barcelona, SIAL, en París, o el más reciente Salón de Gourmets, en Madrid.

Partners globales

Uno de los objetivos es tener disponible Monterosa *“los 12 meses en muchas zonas del mundo”*. Para ello se necesitan partners estables que aportan nombre, conocimiento y seriedad. Hay cierta coordinación entre partners en diferentes zonas. En España el partner es el Grupo Gavá que produce el tomate Monterosa en Almería.

Se trata por último de un proyecto global con distintas iniciativas como el *e-commerce* (venta por Internet de tomate y semilla) o el canal hobby (venta de planta segmento hobby o amateur).



AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



ESPAÑA

LA GRANADA Y SU PODER ANTIOXIDANTE

[Ver noticia](#)

Publicación [ES2545806](#)
[ES2440168](#)

La granada es una exquisita fruta con elevada cantidad de polifenoles antioxidantes, rica en vitaminas C, E, A, B1, K y betacarotenos. También contiene minerales como el hierro, calcio, zinc y sobretodo potasio. La granada tiene cinco veces más antioxidantes que el té verde y más del doble que el extracto de semilla de uva. Ayuda a combatir los radicales libres, responsables de acelerar el proceso natural de envejecimiento del organismo. Además, aporta beneficios cardioprotectores y tiene efecto drenante y diurético.



Hemos probado el zumo biológico de granada Vitalgrana, que se obtiene a partir del exprimido de granadas ecológicas. No lleva conservantes, colorantes ni azúcares añadidos, sólo los azúcares naturales de la fruta. Es perfecto para refrescar las calurosas tardes estivales que se avecinan. Hidratación y salud en un mismo sorbo.



Vitalgrana nos ha sorprendido con su innovadora crema de vinagre elaborada con zumo de granada 100% natural. Una composición consistente que se caracteriza por un perfecto equilibrio de acidez y dulzor entre el vinagre y el zumo de esta fruta. Resulta ideal para maridar con quesos gracias a su toque ácido y dulce. Y por otro lado, se convierte en un aliño para ensaladas y otros platos, completamente diferente y novedoso.



AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

El aceite de semilla de granada BIO de Vitalgrana Omega 5 tiene mayor actividad antioxidante que otros aceites de origen vegetal, además de una concentración más elevada de polifenoles. El ácido Omega 5 obtenido de la semilla de la granada, está considerado uno de los antioxidantes más potentes que se conocen. Vitalgrana lo obtiene a partir de la presión en frío de semillas de granada mollar de Elche ecológicas, sin la intervención de productos químicos.



Esta empresa empieza su andadura en el año 2.008, cuando un grupo de 400 agricultores propietarios de 1.300 Ha situadas en Elche, Crevillente y Las Salinas de Santa Pola (Alicante), deciden poner en marcha una pionera iniciativa que basa su filosofía en el respeto al medioambiente y el apoyo a las actividades agropecuarias tradicionales que durante siglos se han venido desarrollando en este territorio. Convirtiéndose hoy en día en la empresa más apreciada en cuanto a obtención de alimentos de máxima calidad derivados de la granada.

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



ESPAÑA

VINO SIN ALCOHOL, LA APUESTA MÁS ARRIESGADA

[Ver noticia](#)

Publicación [ES2425292](#)



España, 1976. En aquella España en la que el brandy era cosa de hombres y la testosterona se medía por el número de lingotazos que uno se echaba al colete, la cervecera Ámbar tuvo la osadía de lanzar una cerveza sin alcohol. Inaudito. Tanto que los pocos bares que la servían tenían muchas veces que hacerlo por debajo del mostrador, para que quien la pedía no fuera objeto de mofa.

Y, además, no sabía a cerveza. 'Parecía' cerveza, pero el sabor, ay... Pocos, muy pocos, pensaban que en algún momento pedirse una 'sin' estaría a la orden del día.

Viene todo esto a cuento del lanzamiento del vino Win. Leemos 'tempranillo sin alcohol' y nuestro circuito de recompensa entra en shock. El vino es vino, pensamos, y si no tiene alcohol, es zumo de uva, mosto. Pero no, no hablamos de mosto: detrás de Win está el Grupo Matarromera, que busca convencernos de que es posible hacer un vino sin alcohol... y encontrar la aprobación del respetable. Yes, we can.

Veamos cómo lo hacen. Se trata, nos dicen, de "un proceso de deconstrucción en el cual se minimiza el riesgo de pérdida de componentes aromáticos en el vino y se elimina el alcohol". Partimos de vinos tintos y blancos. El tinto, elaborado con uvas tempranillo de viñedos situados en Ribera del Duero; el blanco, con uvas verdejo de la DO Rueda. Se cogen los vinos, se llevan a la planta de deconstrucción molecular -ubicada en Valbuena de Duero (Valladolid)- y allí se separan los aromas y el alcohol del resto de componentes del vino. "Posteriormente, se realiza una 'reconstitución organoléptica' con el fin de devolver los aromas al punto de



AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

partida. El vino, ya sin alcohol, mantiene las propiedades beneficiosas para la salud del vino original, al contener polifenoles, antocianos y antioxidantes".

Ahora, la gran pregunta: ¿qué tal está? Diré mi opinión: a mí no me sabe (ni me huele) a vino. Parece vino, pero fallan tanto los aromas como la boca.

¿Tiene esto importancia de cara al éxito del producto? Es ahí cuando se me viene a la mente el recuerdo de la cerveza 'sin' y de su difícilísima introducción en la sociedad española. Le preguntamos a Juan Antonio Corchón, el maestro cervecero de Ámbar que desarrolló la innovadora fórmula, por qué se lanzó una cerveza sin alcohol y responde: "Hay que saber escuchar". Escuchar a la comunidad médica, que ya en aquel tiempo andaba sugiriendo una opción saludable para combatir los excesos etílicos de los españoles. Y escuchar también a las personas con diabetes o con otras patologías que les impedían el disfrute de bebidas con alcohol.



Este mismo aspecto de salud es el testigo que han recogido los creadores de Win, que han firmado un convenio de colaboración con la Asociación Española contra el Cáncer para comercializar una botella exclusiva que integra la imagen de la organización. La idea es "concienciar a la sociedad sobre el cáncer y apoyar a los enfermos mediante una campaña de hábitos saludables".

No sabemos lo que ocurrirá en los próximos años. En estos momentos, el 14% de la cerveza que se consume en España es sin alcohol (según recoge el Informe Socioeconómico de Cerveceros de España). Estamos a la cabeza de la producción y del consumo de cerveza 'sin' dentro de la UE. Así que démosle tiempo al tiempo y no anticipemos el fiasco de este vino tan poco embriagador. Puede que dentro de otros 40 años se haya abierto un hueco en nuestras papilas... y en nuestro corazón.

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



BIOTECNOLOGÍA

Solicitudes de Patente Publicadas en Primer semestre de 2017

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
AR101712A1	COMPOSICIONES DE ESPECIES BACTERIANAS DE ACIDO LACTICO HETEROFERMENTATIVO Y HOMO FERMENTATIVO PARA LA CONSERVACION DE ENSILAJES DE DOBLE PROPOSITO	CHR. HANSEN A/S	EP14182628 - 28/08/2014 - DEB-EP14188993 - 15/10/2014 - DEB-PA 2014 00652 - 10/11/2014 - DK-US 62/156,999 - 05/05/2015 - US	DK
AR102422A1	METODO	DUPONT NUTRITION BIOSCIENCES APS	62/068,243 - 24/10/2014 - US-62/068,264 - 24/10/2014 - US-62/068,282 - 24/10/2014 - US-62/093,301 - 17/12/2014 - US	US
AR102423A1	METODO PARA LA PRODUCCION DE UN HIDROLIZADO	DUPONT NUTRITION BIOSCIENCES APS	62/068,243 - 24/10/2014 - US-62/068,264 - 24/10/2014 -US-62/068,282 - 24/10/2014 - US-62/093,301 - 17/12/2014 - US	US
AR102581A1	CELULA HUESPED	DUPONT NUTRITION BIOSCIENCES APS	1419894.9 - 07/11/2014 - GB-1419897.2 - 07/11/2014 - GB-1419900.4 - 07/11/2014 - GB-1515645.8 - 03/09/2015 - GB	GB

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
AR102582A1	METODO PARA PREPARAR PARTICULAS QUE CONTIENEN POLIPEPTIDOS Y SUS USOS.	DUPONT NUTRITION BIOSCIENCES APS	1419900.4 - 07/11/2014 - GB	GB
AR103129A1	PROTEINAS QUIMERICAS INSECTICIDAS NOVEDOSAS TOXICAS O INHIBIDORAS DE PLAGAS DE LEPIDOPTEROS	MONSANTO TECHNOLOGY LLC	62/064,989 - 16/10/2014 - US	US
AR103137A1	PRODUCCION DE PUFAS EN PLANTAS	BASF PLANT SCIENCE COMPANY GMBH- BIORIGINAL FOOD & SCIENCE CORP	62/079,622 - 14/11/2014 - US- 62/234,373 - 29/09/2015 - US- PCT/EP2015/076596 - 13/11/2015 - DEB- PCT/EP2015/076605 - 13/11/2015 - DEB- PCT/EP2015/076608 - 13/11/2015 - DEB- PCT/EP2015/076631 - 13/11/2015 - DEB- PCT/EP2015/076632 - 13/11/2015 - DEB	US
AR103755A1	VARIANTES DE POLIPEPTIDOS QUE DIVIDEN TOXINAS DE FUSARIUM, ADITIVO QUE CONTIENE ESTAS VARIANTES Y SU USO, ASI COMO PROCEDIMIENTOS PARA LA DIVISION DE TOXINAS DE FUSARIUM	ERBER AKTIENGESELLSCHAFT	PCT/AT2015/000032 - 24/02/2015 - AT	AT
AR103754A1	LACTOBACILLUS TERMOTOLERANTE Y PROCEDIMIENTO PARA PRODUCIR QUESO	CHR HANSEN AS	EP151560570 - 23/02/2015 - DEB	DK
AR103260A1	MODULACION INMUNITARIA	4D PHARMA RESEARCH LIMITED	1423084.1 - 23/12/2014 - GB	GB

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
AR103166A1	MAPEO FINO Y VALIDACION DEL CONTENIDO DE LA FIBRA QUE SUBYASE EN EL QTL Y RASGOS DE COLOR DEL REVESTIMIENTO DE LA SEMILLA E IDENTIFICACION DE LOS MARCADORES DEL SNP PARA LA SELECCION ASISTIDA POR MARCADOR DE ESTOS RASGOS DERIVADOS (YSC) DE LA LINEA DE C	DOW AGROSCIENCES LLC.	62/093,963 - 18/12/2014 - US	US



BRASIL

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR102015020148 (A2)	PROCESSO DE OBTENÇÃO DE UM SUPORTE SÓLIDO PARA IMOBILIZAÇÃO DE ENZIMAS, SUPORTE SÓLIDO DE FIBRA DE COCO VERDE, PROCESSO DE IMOBILIZAÇÃO DE ENZIMAS E DERIVADO OBTIDO	UNIV ESTADUAL PAULISTA JULIO DE MESQUITA FILHO [BR]	BR20151020148 20150821	BR
BR112012008321 (A2)	PRODUTO DE PROTEÍNA DE CANOLA DE SOBRENADANTE	BURCON NUTRASCIENCE (MB) CORP [CA]	WO2010CA01424 20100914 US20090272359P 20090917	US
BR112012010394	MÉTODO PARA A BIOSÍNTESE DE TAURINA OU HIPOTAURINA EM CÉLULAS	PLANT SENSORY SYSTEMS, LLC (US)	61/263,548; 61/257,240	US

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<u>BR112012016232</u> <u>(A2)</u>	PROCESSO PARA SEPARAÇÃO E PURIFICAÇÃO DE UM PRODUTO DE KTI	SOLAE LLC [US]	WO2010US62594 20101230 US20090291312P 20091230	US
<u>BR112013028369</u> <u>(A2)</u>	PROCESSO PARA A PRODUÇÃO DE ISOMALTULOSE A PARTIR DE SUMOS DE PLANTAS	EVONIK DEGUSSA GMBH (DE)	WO2012EP52096 20120208 DE201110100772 20110505	DE
<u>BR112013030535</u> <u>(A2)</u>	PROCESSO PARA PRODUZIR UM PRODUTO DERIVADO DE LEVEDURA COMPREENDENDO AÇÚCARES DE REDUÇÃO	DSM IP ASSETS B.V. (NL)	WO2012EP58982 20120515 EP20110168283 20110531	EP
<u>BR112013031550</u> <u>(A2)</u>	SAL DE GLUTATIONA OXIDADA E MÉTODO PARA PRODUZIR O MESMO	KANEKA CORPORATION (JP)	WO2012JP66510 20120628 JP20110146574 20110630	JP
<u>BR112013032690</u> <u>(A2)</u>	MÉTODO PARA PRODUZIR UM COMPOSTO, COMPOSTO, E, USO DO MESMO	AJINOMOTO KK [JP]	WO2012JP66534 20120628 JP20110142890 20110628	JP
<u>BR112013033565</u> <u>(A2)</u>	COMPOSIÇÕES	CHR HANSEN AS [DK]	WO2012EP62787 20120630 EP20110172132 20110630 EP20110172697 20110705 EP20110191955 20111205	EP
<u>BR112014000835</u> <u>(A2)</u>	CEPAS BACTERIANAS ISOLADAS DE SUÍNOS	GT BIOLOGICS LTD (GB)	WO2012GB51686 20120713 GB20110012091 20110714	GB

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR112014000968 (A2)	NOVA MANANASE PRODUZIDA DE CELLULOSIMICROBIUM SP. ESTIRPE HY – 13	KOREA RESEARCH INSTITUTE OF BIOSCIENCE AND BIOTECHNOLOGY (KR)	WO2011KR10245 20111228 KR20110070462 20110715	KR
BR112014002418 (A2)	PROTEÍNA TENDO ATIVIDADE PARA PROMOVER ALONGAMENTO DA CADEIA DE ÁCIDO GRAXO, GENE QUE CODIFICA A MESMA E SEU USO	SUNTORY HOLDINGS LIMITED (JP)	WO2012JP69792 20120803 JP20110171044 20110804	JP
BR112014002748 (A2)	MÉTODOS PARA AUMENTO DE ASSIMILAÇÃO DE CO2 E PRODUÇÃO DE ÓLEO EM ORGANISMOS FOTOSSINTÉTICOS	AGRESEARCH LIMITED (NZ)	WO2012NZ00138 20120803 US201161515610P 20110805	US
BR112014003137 (A2)	PROCESSO PARA RECUPERAÇÃO DE UM MATERIAL CONTENDO PROTEÍNA, PROCESSO PARA PREPARAR UMA COMPOSIÇÃO DE RAÇÃO ANIMAL, COMPOSIÇÃO DE RAÇÃO ANIMAL, APARELHO PARA PRODUZIR ETANOL E UM AGENTE DE FERMENTAÇÃO CONTENDO PROTEÍNA, MATERIAL CONTENDO PROTEÍNA, PROCESSO PARA RECUPERAÇÃO DE UM MATERIAL CONTENDO PROTEÍNA E APARELHO PARA PRODUZIR ETANOL	AB AGRI LIMITED (GB)	WO2012GB00655 20120810 GB20110013811 20110810	GB
BR112014005139 (A2)	CEPAS DE BACTÉRIAS E/OU BIFIDOBACTÉRIAS DO ÁCIDO LÁCTICO QUE INIBEM/REDUZEM O CRESCIMENTO DE DIFERENTES BIOTIPOS DE E. COLI E DIFERENTES BIOTIPOS DE CLOSTRIDIA	PROBIOTICAL S.P.A. (IT)	WO2012IB01745 20120910 IT2011RM00475 20110909	IT

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



COLOMBIA

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
NC2016/0003573	PROCESAMIENTO DE CLARA DE HUEVO	ALEXION PHARMACEUTICALS, INC.	PCT/US2015/02679 4-23 abr 2014	US



ESPAÑA

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
ES 2597503 T3 20170119	ALIMENTO PARA ANIMALES QUE CONTIENE FITASA Y MÉTODO	HUVEPHARMA FOOD CORNELL RES FOUNDATION INC	US 33530301 P 20011031	US
ES 2597505 T3 20170119	COMPOSICIONES DE LEVADURA INTERCALADAS CON ARCILLA Y MÉTODOS DE UTILIZACIÓN DE LAS MISMAS	ALLTECH INC	US 14462009 P 20090114 US 2010021076 W 20100114	US
ES 2598482 T3 20170127	FORMULACIONES DE ENZIMAS MEJORADAS PARA PIENSO	AB ENZYMES GMBH	GB 0600913 A 20060117 EP 2007000263 W 20070112	DE
ES 2600903 T3 20170213	SECUENCIAS DE AMINOÁCIDOS PARA EL CONTROL DE PATÓGENOS	CENTRO DE INGENIERIA GENETICA Y BIOTECNOLOGIA	CU 20110181 A 20110930 CU 2012000005 W 20121001	CU

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
ES 2599478 T3 20170201	COMPOSICIÓN DE ADITIVO ALIMENTARIO	DUPONT NUTRITION BIOSCI APS	GB 201102865 A 20110218 GB 201102857 A 20110218 GB 2012050122 W 20120119	DK
ES 2601602 T3 20170215	PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACIÓN DEL ÁCIDO GAMMA-AMINOBUTÍRICO (GABA) POR MEDIO DE BACTERIAS DE ÁCIDO LÁCTICO (LAB) SOBRE EL EXCEDENTE DE LA INDUSTRIA AGRÍCOLA Y ALIMENTARIA	GIULIANI SPA	IT RM20070398 A 20070717 IT 2008000481 W 20080717	IT
ES 2602041 T3 20170217	PROCESO DE INOCULACIÓN DIRECTA DE FERMENTOS CONCENTRADOS CONGELADOS Y DISPOSITIVO ASOCIADO	CHR HANSEN AS	FR 1261614 A 20121204 EP 2013075057 W 20131129	DK
ES 2604355 A1 20170306	NUEVAS CEPAS DE LA ESPECIE LACTOBACILLUS REUTERI PARA LA ELABORACION DE MASAS MADRES PANARIAS	EUROPASTRY S A	ES 201631584 A 20161213	ES
ES 2604666 T3 20170308	POLIPÉPTIDOS DE AMILASA	DUPONT NUTRITION BIOSCI APS	EP 09160655 A 20090519 US 17952509 P 20090519 EP 2010056913 W 20100519	DK

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
ES 2606911 T3 20170328	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO ENRIQUECIDO CON PROBIÓTICOS Y EMPOBRECIDO EN ÁCIDOS ORGÁNICOS	GERVAIS DANONE SA	FR 0505911 A 20050610 EP 2006063109 W 20060612	FR
ES 2607801 T3 20170404	EXTRACTO DE ARÁNDANO ÚTIL EN EL TRATAMIENTO Y LA PREVENCIÓN DE LAS INFECCIONES URINARIAS	DIANA NATURALS	FR 1255324 A 20120607 EP 2013061852 W 20130607	FR
ES 2608651 T3 20170412	LACTOBACILOS JOHNSONII LA1 NCC533 (CNCM I-1225), NO REPLICANTES, Y TRASTORNOS INMUNES	NESTEC SA	EP 09159925 A 20090511 EP 09159929 A 20090511 EP 2010056295 W 20100507	CH
ES 2609765 T3 20170424	BASE DE SABOR PARA LA INTENSIFICACIÓN DEL GUSTO NATURAL Y PROCESO PARA SU OBTENCIÓN	NESTEC SA	EP 2009053530 W 20090325 EP 2010053735 W 20100323	CH
ES 2610829 T3 20170503	CEPA DE BIFIDOBACTERIUM	ALIMENTARY HEALTH LTD IAMS EUROPE B V	US 61675209 A 20091111 IE 20100290 A 20100511	IE
ES 2610969 T3 20170504	POLISACÁRIDOS A PARTIR DE PRASINOCOCCALES	GLYCOMAR LTD	GB 201208325 A 20120511 GB 2013051223 W 20130513	UK

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



MÉXICO

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
MX/a/2015/010517	COMPOSICION DE ESTABILIDAD MEJORADA DE ETANERCEPT	LANDSTEINER SCIENTIFIC, S.A. DE C.V.		MX
MX/a/2015/011231	SISTEMA DE ALIMENTACIÓN DE MEDIO DE CULTIVO PARA BACTERIAS PROBIÓTICAS, BASADO EN CONTROL DE DOCIFICACIÓN DE SUSTRATO E INFLUENTE	INSTITUTO TECNOLÓGICO Y DE ESTUDIOS SUPERIORES DE OCCIDENTE A C		MX
MX/a/2015/011232	ENZIMA EXTRACELULAR CON ACTIVIDAD DE ASPARTIL PROTEASA PRODUCIDA POR EL HONGO STENOCARPELLA MAYDIS	UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE PACHUCA		MX
MX/a/2015/016461	PROCESO BIOTECNOLÓGICO PARA LA DETOXIFICACIÓN Y OBTENCIÓN CONCOMITANTE DE BIOCARBURANTES/BIOLUBRICANTES A PARTIR DE PASTAS DE OLEAGINOSAS	CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y ASISTENCIA EN TECNOLOGÍA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO; INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIONES FORESTALES, AGRICOLAS Y PECUARIAS		MX
MX/a/2015/016861	PROCEDIMIENTO PARA OBTENER 2-FENIL ETANOL A PARTIR DE LACTOSUERO CRUDO	UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO		MX

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
MX/a/2016/0017 55	SISTEMAS DE FERMENTACIÓN EN ESTADO SÓLIDO Y PROCESO PARA PRODUCIR CONCENTRADO DE PROTEÍNA DE ALTA CALIDAD Y LÍPIDOS	PRAIRIE AQUATECH	US61/862,935 06/08/2013	US
MX/a/2016/0066 75	PRODUCCIÓN DE ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS DE CADENA LARGA OMEGA 3 EN LOS CULTIVOS DE OLEAGINOSAS POR UNA SINTASA DE PUFA PROVENIENTE DE TRAUSTOQUITRIDIO	DOW AGROSCIENCES LLC [US]; DSM IP ASSETS B.V. [NL]	US61/909,289 26/11/2013	US
MX/a/2016/0074 39	USO DE LA ASPERGILOGLUTÁMICO PEPTIDASA DE ASPERGILLUS NIGER PARA MEJORAR EL DESEMPEÑO ANIMAL	NOVOZYMES A/S [DK]; DSM IP ASSETS B.V. [NL]	EP13196583.2 11/12/2013	DK
MX/a/2016/0082 63	MOLÉCULAS DE ÁCIDO NUCLEICO RNAPII 140 QUE CONFIEREN RESISTENCIA A PLAGAS DE COLEÓPTEROS	DOW AGROSCIENCES LLC [US]; FRAUNHOFER-GESELLSCHAFT ZUR FÖRDERUNG DER ANGEWANDTEN FORSCHUNG E. V. [DE]	US61/919,239 20/12/2013	US
MX/a/2016/0093 94	PROCESO PARA UNA PURIFICACIÓN EFICAZ DE OLIGOSACÁRIDOS DE LECHE HUMANA (OLH) NEUTROS A PARTIR DE FERMENTACIÓN MICROBIANA	JENNEWEIN BIOTECHNOLOGIE GMBH	EP14151737.5 20/01/2014	DE
MX/a/2016/0098 10	USO DE UNA COMPOSICIÓN ENZIMÁTICA EN LA ALIMENTACIÓN PARA RUMIANTES	ETABLISSEMENTS J SOUFFLET	FR1450650 27/01/2014	FR

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
MX/a/2016/012 247	MÉTODOS PARA USAR PROBIÓTICOS Y PREBIÓTICOS.	MJN U.S. HOLDINGS LLC	US14/249,548 10/04/2014; US14/503,930 01/10/2014	US
MX/a/2016/013 713	PROCESAMIENTO DE CLARA DE HUEVO	ALEXION PHARMACEUTICALS, INC.	US61/983,003 23/04/2014	US
MX/a/2016/015 036	ENDOPROTEASA ESPECÍFICA PARA PROLINA	DSM IP ASSETS B.V.	EP14168866.3 19/05/2014	NL
MX/a/2016/015 607	SÍNTESIS ENZIMÁTICA DE FIBRA SOLUBLE DE GLUCANO	E. I. DU PONT DE NEMOURS AND COMPANY	US62/004,305 29/05/2014	US



PORTUGAL

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
11331	SISTEMA DE SECCIONAMIENTO DE CHURROS EM CRU	MAQUINARIA SEVILLANA DE ALIMENTACIÓN MARTÍN, S.L.	2014/06/02 ES 201430837	ES
108685	CÁPSULA IMOBILIZADORA DE PROBIÓTICOS PARA A PRODUÇÃO DE MICRONUTRIENTES NO INTESTINO	UNIVERSIDADE DO MINHO		PT
108811	RECIPIENTE PARA COZEDURA DE ALIMENTOS	FÁBRICA DE ALUMÍNIOS BRANDÃO, LDA.		PT
108813	PROCESSAMENTO INDUSTRIAL DE IGUARIAS VEGETAIS.	JOSÉ ANTÓNIO DE PINHO RIBEIRO		PT

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
108961	PROCESSO DE SELEÇÃO DE ORGANISMOS FOTOSSINTÉTICOS PARA A PRODUÇÃO DE POLIHIDROXIALCANOATOS	FACULDADE DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA DA UNIVERSIDADE NOVA DE LISBOA		PT
109053	SUORTE CROMATOGRÁFICO PARA PURIFICAÇÃO DE DNA PLASMÍDICO POR CROMATOGRAFIA DE AFINIDADE E RESPECTIVO MÉTODO DE PURIFICAÇÃO	UNIVERSIDADE DA BEIRA INTERIOR		PT
1234031	B7-H1, UMA NOVA MOLÉCULA IMUNOREGULATÓRIA	MAYO FOUNDATION FOR MEDICAL EDUCATION AND RESEARCH	1999/11/30 US 451291 2000/08/28 US 649108	US
1280928	RESISTÊNCIA A HERBICIDAS INIBIDORES DE ACETO-HIDROXIÁCIDO SINTASE	BOARD OF SUPERVISORS OF LOUISIANA STATE UNIVERSITY AND AGRICULTURAL AND MECHANICAL COLLEGE	2000/05/10 US 203434 P	US
1390070	UTILIZAÇÃO DE INIBIDORES DE IL-18 PARA O TRATAMENTO OU PREVENÇÃO DE LESÕES DO SNC	ARES TRADING S.A.	2001/05/25 EP 01112067	EP
1434871	SELEÇÃO DE CÉLULAS QUE EXPRESSAM POLIPÉPTIDOS HETEROMÉRICOS	IMMUNEX CORPORATION	2001/09/20 US 323954 P	Us
1481992	ANTICORPOS HUMANIZADOS QUE SEQUESTRAM PÉPTIDO BETA-AMILOIDE	WASHINGTON UNIVERSITY ST. LOUIS ELI LILLY & COMPANY	2000/02/24 US 184601 P 2000/12/08 US 254465 P 2000/12/08 US 254498 P	US

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
1648507	MÉTODOS E COMPOSIÇÕES PARA AUMENTAR A EFICÁCIA DE ANTICORPOS TERAPÊUTICOS UTILIZANDO COMPOSTOS POTENCIADORES DE CÉLULAS NK	INNATE PHARMA S.A.	2003/07/24 US 489489 P	US
1670825	ANTICORPOS DE FEC-M	WARNER-LAMBERT COMPANY LLC AMGEN FREMONT INC.	2003/09/10 US 502163 P	US
1675606	PÉPTIDOS E COMPOSTOS QUE SE LIGAM A UM RECEPTOR	JANSSEN PHARMACEUTICALS, INC.	2003/08/28 US 498740 P	US
1699919	UM VÍRUS SINCIAL RESPIRATÓRIO COM DEFICIÊNCIA GENÓMICA COMPLEMENTADA EM TRANS	DE STAAT DER NEDERLANDEN, VERTEGENWOORDIG D DOOR DE MINISTER VAN VOLKSGEZONDHEID, WELZIJN EN SPORT	2003/12/24 WO PCT/NL03/00930	NL



PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
UY36475	COMPOSICIONES Y METODOS PARA EL USO DE INSECTICIDA CON BACILLUS SP D747	FMC CORPORATION	62/097.219 29/12/2014 US	US
UY36785	LOS OLIGONUCLEÓTIDOS Y SU USO	KANN, SIMONE DE	10 2015 111 267.1 13/07/2015 DE; 10 2015 113 038.6 07/08/2015 DE	DE

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
UY36476	COMPOSICIONES DE BACILLUS AMYLOLIQUEFACIENS RTI301 Y METODOS DE USO PARA BENEFICIAR EL CRECIMIENTO DE LAS PLANTAS Y EL TRATAMIENTO DE ENFERMEDADES DE LAS PLANTAS	FMC CORPORATION	62/097.203 29/12/2014 US	US
UY36477	COMPOSICIONES DE BACILLUS AMYLOLIQUEFACIENS RTI472 Y MÉTODOS DE USO PARA BENEFICIAR EL CRECIMIENTO DE LAS PLANTAS Y EL TRATAMIENTO DE ENFERMEDADES DE LAS PLANTAS	FMC CORPORATION	62/097.207 29/12/2014 US	US
UY36791	MOLÉCULAS DE ÁCIDO NUCLEICO PRP8 PARA EL CONTROL DE PLAGAS DE INSECTOS	DOW AGROSCIENCES LLC ; FRAUNHOFER-GESELLSCHAFT ZUR FÖRDERUNG DER ANGEWANDTEN FORSCHUNG EV	62/193,505 16/07/2015 US	US
UY36793	MOLÉCULA DE ADN RECOMBINANTE, MÉTODOS PARA PRODUCIRLA, PARA INDUCIR MACHO ESTERILIDAD Y PRODUCIR SEMILLAS HÍBRIDAS Y SEMILLAS OBTENIDAS	MONSANTO TECHNOLOGY LLC	62/195,546 22/07/2015 US	US
UY36794	MOLÉCULAS DE ÁCIDO NUCLEICO SNAP25 PARA CONTROLAR PLAGAS DE INSECTOS	DOW AGROSCIENCES LLC ; FRAUNHOFER-GESELLSCHAFT ZUR FÖRDERUNG DER ANGEWANDTEN FORSCHUNG EV	62/193,502 16/07/2015 US	US
UY36867	PÉPTIDOS DE TRÁNSITO AL CLOROPLASTO	DOW AGROSCIENCES LLC	62/207,685 20/08/2015 US	US

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
UY36825	PROTEÍNAS INHIBIDORAS DE INSECTOS NOVEDOSAS	MONSANTO TECHNOLOGY LLC	62/199,024 30/07/2015 US	US
UY36828	MÉTODOS Y COMPOSICIONES PARA EL CONTROL DE HONGOS-ROYA MEDIANTE LA INHIBICIÓN DE LA EXPRESIÓN DEL GEN HXT1	BAYER CROPSCIENCE AKTIENGESELLSCHAFT; UNIVERSITY OF HOHENHEIM	15290196.3 30/07/2015 EP	EP
UY36839	MÉTODOS, MOLÉCULA Y CONSTRUCCIÓN DE ADN, SEMILLA, PLANTA Y POLIPÉPTIDO PARA TOLERANCIA A LOS HERBICIDAS EN PLANTAS	MONSANTO TECHNOLOGY LLC	62/200,428 03/08/2015 US	US
UY36846	USO DE ANEXINA PARA MEJORAR EL RENDIMIENTO EN CONDICIONES DE ESTRÉS EN PLANTAS	BAYER CROPSCIENCE NV	15180269.1 07/08/2015 EP; 15185056.7 14/09/2015 EP; 15185057.5 14/09/2015 EP	EP
UY36850	FACILITAMIENTO DEL CRECIMIENTO DE PLANTAS CON RIZOBIOS TOLERANTES AL ENTORNO	NOVOZYMES BIOAG A/S	62/204,863 13/08/2015 US	US
UY36853	PROMOTOR DE VEGETALES Y UTR 3' PARA EXPRESIÓN TRANSGÉNICA	DOW AGROSCIENCES LLC	62/205,756 17/08/2015 US	US
UY36874	MOLÉCULA DE ADN RECOMBINANTE, PLANTAS TRANSFORMADAS CON EL MISMO, MÉTODOS PARA DETECTARLA Y PARA EL CONTROL DE MALEZAS	MONSANTO TECHNOLOGY LLC	62/212,716 01/09/2015 US; 62/323,852 18/04/2016 US	US

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



CONSERVACIÓN



ARGENTINA

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
AR101617A1	METODO PARA REDUCIR EL MOHO EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS HORNEADOS	INTERCONTINENTAL GREAT BRANDS LLC	61/791,972 - 15/03/2013 - US	US
AR101732A1	PROCEDIMIENTO PARA DISECADO Y CONSERVACION DE MANZANAS Y/O FRUTAS	SALIM JORGE SAGGAR		AR
AR101974A1	COMPOSICIÓN QUE COMPRENDE UN CARBONATO DE CALCIO REACCIONADO EN LA SUPERFICIE COMO AGENTE ANTIAGLOMERANTE	OMYA INT AG	14185739 - 22/09/2014 - DEB-62/053,377 - 22/09/2014 - US	CH
AR102109A1	EMULSION ACEITE EN AGUA QUE CONTIENE PRIMERA HARINA Y SEGUNDA HARINA, ALTA EN AMILOPECTINA	UNILEVER N. V.	141870584 - 30/09/2014 - DEB	NL
AR102121A1	COMPOSICIONES ANTIMICROBIANAS Y SUS METODOS DE USO	CMS TECHNOLOGY, INC.		US
AR102150A1	METODO PARA PREPARAR UNA MASA	DSM IP ASSETS B.V	14187539 - 02/10/2014 - DEB-14187792 - 06/10/2014 - DEB	NL
AR102375A1	MÉTODO PARA TRATAMIENTO DE TUBÉRCULOS	AGRIPHAR S.A.	14189559 - 20/10/2014 - DEB	BE

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
AR102179A1	PROCESO PARA PROLONGAR LA VIDA UTIL DE PRODUCTOS AZUCARADOS CONSERVANDO LAS PROPIEDADES NATURALES DE LOS MISMOS Y APARATO PARA LLEVARLO A CABO	GARCIA, MIRTA GLADIS		AR
AR102355A1	DETERMINACION DE ANALITOS EN LA MATRIZ DE MUESTRA POR EXTRACCION DE SOLVENTE	FOSS ANALYTICAL A/S	PCT/IB2014/06546 1 - 20/10/2014 - IIB	DK
AR102376A1	METODO DE TRATAMIENTO PARA ANTI-BROTE DE TUBERCULOS CON CANTIDAD REDUCIDA DE CIPC	AGRIPHAR S.A.	14189561 - 20/10/2014 - DEB	BE
AR102424A1	LECITINA DERIVADA DE POROTOS DE SOJA CON ALTO CONTENIDO OLEICO	E. I. DU PONT DE NEMOURS AND COMPANY- JOHN EVERARD- SUSAN KNOWLTON	62/067,943 - 23/10/2014 - US- 62/156,520 - 04/05/2015 - US	US
AR102556A1	CAMARA DE DESINFECCION ORGANICA, DIRECTA, PARA ALIMENTOS	LUPPICHINI LAGOS, MARCELLO LEONARDO		AR
AR102580A1	MÉTODO PARA GENERAR UN SACÁRIDO QUE CONTIENE UNA PORCIÓN DE GALACTOSA Y UNA PORCIÓN DE FRUCTOSA	DUPONT NUTRITION BIOSCIENCES APS	1419894.9 - 07/11/2014 - GB- 1515645.8 - 03/09/2015 - GB	DK

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
AR102672A1	BEBIDA LACTEA LIQUIDA ENRIQUECIDA EN BETA-GLUCANO	ETABLISSEMENTS J SOUFFLET	143068237 - 17/11/2014 - DEB	FR
AR102790A1	COMPOSICIONES ANTIMICROBIANAS Y METODOS RELACIONADOS PARA TRATAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y SUPERFICIES	CMS TECHNOLOGY, INC.	62/084,278 - 25/11/2014 - US	US



BRASIL

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR102013020558 (A2)	BEBIDA PROBIÓTICA GASEIFICADA	UNIV FED DO RECÔNCAVO DA BAHIA [BR]	BR20131020558 20130813	BR
BR102014024787 (A2)	UNIDADE ARMAZENADORA E CONSERVADORA DE GRÃOS AUTOMATIZADA	OCTAVIO GUAZZELLI NETO [BR]	BR20141024787 20141003	BR
BR102015001163 (A2)	SUCO DE JAMELÃO E PROCESSO PARA A FABRICAÇÃO DE SUCO DE JAMELÃO UTILIZANDO EXTRATO ENZIMÁTICO A BASE DE TANASE	AMANDA REGES DE SSENA [BR]	BR20151001163 20150119	BR
BR102015011035 (A2)	PROCESSO DE ELABORAÇÃO DE TABLETE DE FRUTA DE MACAÚBA E RESPECTIVO PRODUTO	UNIV ESTADUAL DE MARINGÁ [BR]	BR20151011035 20150514	BR

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR10201501183 1 (A2)	PROCESSO DE PRODUÇÃO DE QUEIJOS DE BÚFALA COM PROBIÓTICOS UTILIZANDO ÓLEOS ESSENCIAIS CONDIMENTARES COMO FLAVORIZANTES	BIOLOG INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE PRODUTOS NATURAIS LTDA [BR]	BR20151011831 20150522	BR
BR10201501387 0 (A2)	EMBALAGEM DE PRODUTO ALIMENTAR COM COMPOSIÇÕES DE GORDURA REDUTORAS DE MIGRAÇÃO DE ÓLEO E MÉTODO DE FABRICAÇÃO DAS MESMAS	GEN MILLS INC [US]	US201562158138P 20150507	US
BR10201501714 1 (A2)	PROCESSO APLICADO NA OBTENÇÃO DE UM PRODUTO ALIMENTÍCIO	CLEONICE ROSA EVANGELISTA [BR]	BR20151017141 20150717	BR
BR10201501834 8 (A2)	MINI BARRINHA ALIMENTÍCIA DE CEREAL A BASE DE GRANOLA COM SABORES ACONDICIONADA EM SAQUINHO	DELICIAS DA MAGRINHA IND E COMERCIO DE PRODUTOS NATURAIS [BR]	BR20151018348 20150731	BR
BR10201502002 8 (A2)	IOGURTE NATURAL DE SOJA COM APROVEITAMENTO INTEGRAL DE CASCAS DE BANANA NANICA	INST MINEIRO DE EDUCAÇÃO E CULTURA - IMEC [BR]	BR20151020028 20150820	BR
BR10201502180 9 (A2)	FORMULAÇÃO DE PÃO COM FARINHA DE ARROZ E FEIJÃO E PROCESSO DE PRODUÇÃO DE UM PÃO	UNIV DO VALE DO RIO DOS SINOS - UNISINOS [BR]	BR20151021809 20150904	BR

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR102015020632 (A2)	SISTEMA E PROCESSO DE OBTENÇÃO E GESTÃO DE VOLUME E CONCENTRAÇÃO DE SANITIZANTE OTIMIZADO PARA A APLICAÇÃO NO PROCEDIMENTO DE DESINFECÇÃO DE UM MÓDULO APLICADOR DE SUBSTÂNCIAS IN OVO TENDO COMO PARADIGMA A INFORMAÇÃO DO TAMANHO MÉDIO DOS OVOS FÉRTEIS VACINADOS E OU ALIMENTADOS	CESAR DA SILVA BASTOS [BR]	BR20151020632 20150826	BR
BR102015024265 (A2)	MÉTODO DE PREPARAÇÃO DE UMA EMULSÃO MÚLTIPLA ÓLEO-EM-ÁGUA-EM-ÓLEO, EMULSÃO MÚLTIPLA ÓLEO-EM-ÁGUA-EM-ÓLEO E SEUS USOS	M DIAS BRANCO S A INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS [BR]	BR20151024265 20150921	BR
BR102015025297 (A2)	PROCESSO DE ESTABILIZAÇÃO DE FARELO DE ARROZ EM EXTRUSORA DE ROSCA DUPLA	CEREALLE INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE CEREAIS LTDA [BR]	BR20151025297 20151002	BR
BR102015025575 (A2)	QUEIJO CREMOSO DE LEITE DE CABRA FUNCIONAL E PROCESSO DE OBTENÇÃO	INST FED DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO [BR]	BR20151025575 20151007	BR
BR102015025923 (A2)	PROCESSO PARA BRANQUEAMENTO DA FARINHA DO MESOCARPO DO BABAÇU ORBIGNYA spp, E USO DA FARINHA DE BABAÇU BRANQUEADA PRODUZIDA	ATINA IND E COMERCIO DE ATIVOS NATURAIS LTDA [BR]	BR20151025923 20151009	BR

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



COLOMBIA

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
16175089	BEBIDA FUNCIONAL A BASE DE UVA QUE CONTIENE COMO AGENTE PRINCIPAL POLIFENOLES DE TAMAÑOS INTERMEDIOS DENTRO DE UNA MATRIZ LÍQUIDA DE JUGO DE UVA PAÍS	UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN,	PCT/CL2013/000091 13 dic 2013	CL
NC2016/0000112	COMPOSICIÓN CON PROPIEDADES ANTIMICROBIANAS PARA APLICACIONES ALIMENTARIAS Y NO ALIMENTARIAS	TEAM FOODS COLOMBIA S.A.	NC2016/0000112 22 jul 2016	CO
NC2016/0000940	PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE UN QUESO FIBROSO	HOCHLAND SE,	PCT/EP2015/052653 19 feb 2014	DE
NC2016/0002355	EQUIPO DE DESHIDRATACIÓN	C.I SUPER DE ALIMENTOS S.A.,	NC2016/0002355 26 sep 2016	CO
NC2016/0002939	COMPOSICIONES ANTIMICROBIANAS DE ÁCIDO ORGÁNICO	SOLENIS TECHNOLOGIES L.P.,	PCT/IB2015/000727 14 mar 2014	CH
NC2017/0001484	SISTEMA Y MÉTODO PARA LA ESTERILIZACIÓN POR ELECTRÓLISIS DE CONTENIDOS DE RECIPIENTES CERRADOS EN RECIPIENTES CERRADOS Y RECIPIENTE PARA ESTERILIZACIÓN POST ENVASADO CORRESPONDIENTE	BCGI INDÚSTRIA DE MÁQUINAS E GESTÃO DE ATIVOS INTANGÍVEIS SPE LTDA	PCT/BR2015/000066 01 ago 2014	BR

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
NC2016/0003964	PROCESO, APARATO Y SISTEMA PARA TRATAR FRUTAS O VERDURAS	NATURO ALL NATURAL TECHNOLOGIES PTY. LTD	PCT/AU2015/0501671 1 abr 2014	AU



COSTA RICA

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
CR20170131	UN AGENTE DE CONTROL DE ENFERMEDAD POSTERIOR A COSECHA Y MÉTODO DE CONTROL DE ENFERMEDAD POSTERIOR A COSECHA.	RIKEN [JP]	JP2014-1563452014 07-31 00:00:00	JP



ESPAÑA

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
ES 1169412 U 20161111	CUBIERTA DE CIERRE PARA DEPÓSITOS DE ACEITE DE OLIVA	EXTRA PREMIUM S L	ES 201600715 U 20161021	ES
ES 1173658 U 20170109	CAJON DE ELIMINACION DE ETILENO Y HUMEDAD PARA FRIGORIFICOS DOMESTICOS	BLUE TECK SYSTEMS S L	ES 201631426 U 20161201	ES

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
ES 1174234 U 20170117	FILTRO DE ELIMINACION DE ETILENO ANTIHUMEDAD	BLUE TECK SYSTEMS S L	ES 201631455 U 20161213	ES
ES 1182984 U 20170517	CONJUNTO DE HOJAS CONSERVANTE DE FRUTAS Y VERDURAS	PEDRO SANCHEZ JUAN LUIS	ES 201700277 U 20170328	ES
ES 1183833 U 20170525	DISPOSITIVO PARA INCORPORAR AROMA Y SABOR A LOS ALIMENTOS DE FORMA CONTROLADA	IGLESIAS ROSADO PEDRO JOSE	ES 201730564 U 20170515	ES
ES 1184909 U 20170608	AHUMADOR PARA PREPARACION DE ALIMENTOS	PLA CORTÉS HUG	ES 201730597 U 20170523	ES
ES 2533862 T1 20150415	MÉTODO DE TRATAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE CHAMPIÑÓN	COOPERATIVA CHAMPINTER SOC	EP 11151099 A 20110117	ES
ES 2555306 T1 20151230	PROCEDIMIENTO DE REVESTIMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS	XEDA INT	FR 0856351 A 20080922 FR 2008052053 W 20081114 FR 2009050153 W 20090202	FR
ES 2598202 A1 20170125	EMULSION Y MICROCAPSULAS DE ACEITE DE PESCADO, PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE LAS MISMAS Y COMPOSICION ALIMENTARIA QUE LAS CONTIENE	UNIV EXTREMADURA	ES 201631590 A 20161215	ES
ES 2598903 A1 20170130	PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE HIELO Y EQUIPO PARA LLEVARLO A CABO	POZO LEAL JOSE	ES 201531130 A 20150729	ES

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
ES 2599207 T3 20170131	PROCESO DE TRATAMIENTO DE CAMPO ELÉCTRICO POR PULSOS DE PRODUCTOS QUE COMPRENDEN MOLÉCULAS BIOACTIVAS DE LA LECHE	NESTEC SA	EP 11173191 A 20110708 EP 2012063218 W 20120706	CH
ES 2599362 T3 20170201	ALFA-GLUCANO RAMIFICADO Y USO DEL MISMO	HAYASHIBARA CO	JP 2007117369 A 20070426 JP 2008057879 W 20080423	JP
ES 2599969 T3 20170206	MÁQUINA Y PROCEDIMIENTO PARA EL ENVASADO Y TRATAMIENTO DE PRODUCTOS POR ALTA PRESIÓN	MULTIVAC SEPP HAGGENMÜLLER SE & CO KG	DE 102009042083 A 20090918	DE
ES 2602074 T3 20170217	EXTRACCIÓN DE ACEITES VEGETALES	COMMW SCIENT IND RES ORG	AU 2011902275 A 20110609 AU 2012900749 A 20120227 AU 2012000653 W 20120607	AU
ES 2602152 T3 20170217	PROCEDIMIENTO DE TRATAMIENTO DE CARNE EN LÍNEA	GEA FOOD SOLUTIONS BAKEL BV	EP 12184466 A 20120914	NL



MÉXICO

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
MX/a/2014/003539	HARINAS TÉRMICAMENTE INHIBIDAS PARA MEJORAR LA EFICIENCIA DE LA ESTERILIZACIÓN EN AUTOCLAVE	CORN PRODUCTS DEVELOPMENT, INC.		US

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
MX/a/2015/008736	COMPOSICIÓN AGROQUÍMICA QUE COMPRENDE UNA MEZCLA DE INSECTICIDA Y UN BIOESTIMULANTE, SU PROCESO DE PREPARACIÓN Y USO EN LA AGRICULTURA PARA EL CONTROL DE PLAGAS	QUÍMICA LUCAVA, S.A. DE C.V.		MX
MX/a/2015/009844	ALIMENTO FUNCIONAL A BASE DE MAÍZ NUTRACÉUTICO, AMARANTO Y PROBIÓTICOS	UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA	GB 0807919 A 20080501 GB 2009050458 W 20090501	MX
MX/a/2015/010277	PROTECTOR Y REGENERADOR DE TEJIDO VEGETAL A BASE DE ALOE VERA	BEATRIZ FLORES SAMANIEGO	EP 06090088 A 20060524 US 80833706 P 20060525 EP 2007004650 W 20070521	MX
MX/a/2015/014317	RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES BICAPA A BASE DE MURCÍLAGO Y QUITOSÁN PARA EXTENDER LA VIDA DE ANAQUEL DE FRUTAS FRESCAS CORTADAS	UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN	EP 2011001633 W 20110331 EP 2012001412 W 20120330	MX
MX/a/2015/014327	RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES BICAPA A BASE DE PULULANO Y QUITOSÁN PARA EXTENDER LA VIDA DE ANAQUEL DE FRUTAS FRESCAS CORTADAS	UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN		MX
MX/a/2015/014981	DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS UTILIZANDO ENERGÍA RENOVABLE	CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y ASISTENCIA EN TECNOLOGÍA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C.	US 201261715563 P 20121018 EP 2013071248 W 20131011	MX

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
MX/a/2015/015446	MÁQUINA AÑEJADORA DE VINO Y OTRAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS	JESUS ROGELIO PEREZ CASTRO SANCHEZ; RAFAEL FRANCISCO IÑIGO PAVLOVICH		MX
MX/a/2015/016900	OLEOGEL COMESTIBLE Y TERMORREVERSIBLE Y MÉTODO PARA ELABORARLO	SIGMA ALIMENTOS, S.A. DE C.V.		MX
MX/a/2015/017388	COMPOSICIÓN DE HARINA BASE DE SABOR NEUTRO PARA PASTEL	COMERCIAL TEIFAROS, S. DE R.L.		MX
MX/a/2015/017389	CONCENTRADO SABORIZANTE PARA USO CON HARINA BASE DE SABOR NEUTRO EN LA ELABORACIÓN DE PASTELES	COMERCIAL TEIFAROS, S. DE R.L.	US 88273806 P 20061229 US 94375807 A 20071121 US 2007085519 W 20071126	MX
MX/a/2015/017390	PROCESO DE ELABORACIÓN DE PASTELES CON PREMEZCLAS DE UNA COMPOSICIÓN DE HARINA BASE Y CONCENTRADOS DE SABORES, Y FORMULACIÓN DE LAS PREMEZCLAS	COMERCIAL TEIFAROS, S. DE R.L.		MX
MX/a/2015/017675	PROCESO PARA ELABORAR UN INGREDIENTE ALIMENTICIO RICO EN FIBRA A PARTIR DEL PERICARPIO DE MAÍZ NIXTAMALIZADO	HARI MASA DEL SURESTE, S. A. DE C. V.		MX

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
MX/a/2015/017830	SISTEMA DE RECIRCULACIÓN DE AIRE PARA DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS	CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN MATERIALES AVANZADOS, S.C.	FR 1255674 A 20120618 FR 2013051415 W 20130617	MX
MX/a/2015/018016	PROCESO PARA ELABORACIÓN DE HARINA A PARTIR DE PULPA DE CAFÉ	GRUPO TECHVER S.A. DE C.V.	EP 06024515 A 20061127	MX



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
2024485	RESUMO	HEINEKEN SUPPLY CHAIN B.V.		EP
1675467	CONCENTRADO DE PRÉ-MASSA PARA PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO TOTAL OU PARCIALMENTE LEVEDADOS	PANADORO GROUP AG	2003/07/29 CH 131503	CH
2701523	RECHEIO DE BOLO DE QUEIJO ARMAZENÁVEL À TEMPERATURA AMBIENTE	PURATOS N.V.	2011/04/29 EP 11164351	EP
2798962	PRODUTO CÁRNEO DO TIPO SALSICHÃO, CURADO OU CURADO E FERMENTADO, COM BAIXO TEOR EM GORDURA E EM SAL	ELPOZO ALIMENTACION, S.A.	2013/04/29 ES 201330616	ES
3000331	MÉTODO DE ESTERILIZAÇÃO DE BEBIDAS CONTAMINADAS COM BACTÉRIAS DE ÁCIDO ACÉTICO	LANXESS DEUTSCHLAND GMBH	2014/09/29 EP 14186849	EP

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
2809175	MÉTODO DE, E APARELHO PARA, PREPARAR BEBIDAS CONGELADAS, GELADO E OUTRAS SOBREMESAS CONGELADAS	CHILL FACTOR GLOBAL PTY LTD	2012/06/06 AU 2012902359 2012/11/12 AU 2012904927 2012/12/21 AU 2012905691 2013/01/29 AU 2013900264 2013/02/07 AU 2013900429 2012/02/22 WO PCT/AU2012/000169	AU
2836587	BIOPROTEÇÃO USANDO ESTIRPES DE LACTOBACILLUS RHAMNOSUS	CHR. HANSEN A/S	2012/04/09 EP 12163508 2012/05/22 EP 12168977 2013/02/08 EP 13154591 2012/04/09 WO PCT/EP2012/056384	EP
2836588	BIOPROTEÇÃO USANDO ESTIRPES DE LACTOBACILO PARACASEI	CHR. HANSEN A/S	2012/04/09 EP 12163509 2012/05/22 EP 12168971 2012/04/09 WO PCT/EP2012/056384	EP
108691	PROCESSO DE VALORIZAÇÃO DO REPISO DE TOMATE	INSTITUTO SUPERIOR TÉCNICO		PT
2503892	UTILIZAÇÃO DO ORGANISMO FUNGICO PYTHIUM OLIGANDRUM	BIOPREPARÁTY, SPOL. S R.O.	2009/11/27 CZ 20090794	CZ
2717704	MÉTODO DE HIGIENE ALIMENTAR E PRODUTO ALIMENTAR	BERNARD MATTHEWS LIMITED	2011/06/07 GB 201109454 2012/02/27 GB 201203366	GB

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
2768539	FORMULAÇÕES ANTIMICROBIANAS COM ÁCIDO PELARGÓNICO	ANITOX CORPORATION	2011/10/20 US 201161549661 P	US
2822406	PROCESO, SISTEMA DE DOSAGEM E VÁLVULA DOSEADORA PARA A DOSAGEM ASSÉTICA DE UM ADITIVO LÍQUIDO A UM FLUXO FORÇADO DE UM PRODUTO BÁSICO	GEA TDS GMBH		EP
2926674	PROCESO PARA PRODUÇÃO DE UM ALIMENTO À BASE DE CLARA DE OVO	OVOBEST EIPRODUKTE GMBH & CO. KG	2014/04/02 DE 102014206351	DE
2976946	COMPOSIÇÕES DE CICLODEXTRINA, ARTIGOS E MÉTODOS	CELLRESIN TECHNOLOGIES, LLC	2011/03/27 US 201161468041 P	US



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
UY36894	COMPOSICIONES ESTABLES DE INOCULANTES Y MÉTODOS PARA PRODUCIRLAS	NOVOZYMES BIOAG A/S	US 62/217,250 11/09/2015; US 62/273,054 30/12/2015; US 62/296,766 18/02/2016; US 62/343,250 31/05/2016	US

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
UY36897	COMPOSICIONES INOCULANTES ESTABLES Y MÉTODOS PARA SU PRODUCCIÓN	NOVOZYMES BIOAG A/S	US 62/217,250 11/09/2015; US 62/273,054 30/12/2015; US 62/296,766 18/02/2016; US 62/343,250 31/05/2016	US
UY37001	MÉTODO PARA REMOVER GLUCOSINOLATOS DE LAS HARINAS OLEAGINOSAS	AGRISOMA BIOSCIENCES INC	US 62/262,032 02/12/2015	US

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



NUEVAS TECNOLOGÍAS



ARGENTINA

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
AR102885A1	MASA PARA BEBIDA Y METODO PARA SU FABRICACION	DOUWE EGBERTS B. V.	14219455 - 10/12/2014 - GB	NL
AR103478A1	METODO E INSTALACION DE PRODUCCION DE UN PRODUCTO POROSO EN POLVO	CLEXTRAL	1550481 - 21/01/2015 - FR	FR



BRASIL

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR112012024040	CONSUMÍVEIS E MÉTODOS DE PRODUÇÃO DO MESMO	CADBURY UK LIMITED (GB)	10 04985.7; 61/316,486	GB
BR112014013311	MOUSSE DE LEITE ESTÁVEL EM PRATELEIRA	NESTEC S.A. (CH)	11192194.6	EP
BR112014014394	PRODUTOS ALIMENTÍCIOS AERADOS COM ESTABILIDADE DE ESPUMA MELHORADA	NESTEC S.A. (CH)	11193165.5	EP
BR112014024451	COMPOSIÇÃO EM PÓ, E, MÉTODOS PARA PREPARAR UMA COMPOSIÇÃO, E PARA PREPARAR UMA BEBIDA QUENTE.	FRIESLAND BRANDS B.V. (NL)	12162976.0	EP

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR112014022527	PROCESSO PARA A PREPARAÇÃO DE UM PRODUTO BASE DE FÓRMULA INFANTIL, COMPOSIÇÃO, E PRODUTO BASE DE FÓRMULA INFANTIL OBTENÍVEL PELO PROCESSO	N.V. NUTRICIA (NL)	-	NL
BR112014024297	COMPOSIÇÃO DE ÓLEO OU DE GORDURA E CHOCOLATE	FUJI OIL COMPANY LIMITED (JP)	2012-078489	JP
BR112014027170	BEBIDAS PRONTAS PARA BEBER E MÉTODOS DE PRODUÇÃO DAS MESMAS	NESTEC S.A. (CH)	61/651,249; 61/642,936	US
BR112014027719	MÉTODO PARA PREPARAR UM GEL ÓLEO COMESTÍVEL, GEL ÓLEO COMESTÍVEL, USO DO GEL ÓLEO COMESTÍVEL, PRODUTO ALIMENTÍCIO E USO DE PRODUTO ALIMENTÍCIO	DOW GLOBAL TECHNOLOGIES LLC (US)	61/670,908; 61/665,444	US
BR112014029645	PRODUTO ASSADO, MOLDE PARA PRODUZIR UM PRODUTO ASSADO, MÉTODO PARA PRODUZIR PELO MENOS UM PRODUTO ASSADO E MÉTODO DE FABRICAÇÃO DE UM PRODUTO DE PETISCO	MONDELEZ UK R&D LIMITED (GB)	1209452.0	GB
BR112014033005	PRODUTO DE CONFEITARIA COMPREENDENDO PÓ OLEOSO AGLOMERADO	NESTEC S.A. (CH)	12174851.1	EP
BR112015000382	PRODUTOS DE PROTEÍNA DE LEGUMINOSA COM PH AJUSTADO	BURCON NUTRASCIENCE (MB) CORP. (CA)	61/669.845	US

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR112015000406	<p>PROCESO PARA PRODUIR UMA COMPOSIÇÃO, COMPOSIÇÃO LÍQUIDA OU SECA QUE PODE SER OBTIDA PELO PROCESSO, PROCESSO PARA REDUZIR OU PREFERIVELMENTE PREVENIR A COAGULAÇÃO NO TRATO GASTROINTESTINAL SUPERIOR EM UMA PESSOA, E USO DA COMPOSIÇÃO QUE PODE SER OBTIDA PELO PROCESSO</p>	N.V. NUTRICIA (NL)	PCT/NL2012/050489	NL
BR112015000408	<p>PROCESO PARA PRODUIR UMA COMPOSIÇÃO; COMPOSIÇÃO LÍQUIDA OU SECA; KIT DE PEÇAS; PROCESSO PARA REDUZIR OU PREFERIVELMENTE PREVENIR A COAGULAÇÃO NO TRATO GASTROINTESTINAL SUPERIOR EM UMA PESSOA; E USO DA COMPOSIÇÃO QUE PODE SER OBTIDA PELO PROCESSO</p>	N.V. NUTRICIA (NL)	PCT/NL2012/050491	NL
BRPI0606635	<p>PROCESO PARA A PRODUÇÃO DE UM INGREDIENTE DE PROTEÍNA VEGETAL PARA SORVETE, E, SORVETE COM UM INGREDIENTE DE PROTEÍNA</p>	FRAUNHOFER-GESELLSCHAFT ZUR FOERDERUNG DER ANGEWANDTEN FORSCHUNG E.V. (DE)	10 2005 002 429.7	DE
BRPI0906501	<p>COMPOSIÇÃO COMPREENDENDO PROTEÍNA E GORDURA DISPERSAS</p>	HAMLET PROTEIN A/S (DK)	61/022,542; PA200800079	DK

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



COLOMBIA

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
NC2016/0000068	GRASA VEGETAL MEJORA	AAK AB	PCT/SE2014/051478 10 dic 2013	SE
NC2016/0005556	COMPOSICIONES ESTRUCTURADAS DE GRASA VEGETAL, PROCESO PARA OBTENER DICHA COMPOSICIÓN ESTRUCTURADA DE GRASAS, COMPOSICIÓN COSMÉTICA Y PRODUCTO QUE COMPRENDE DICHA COMPOSICIÓN ESTRUCTURADA DE GRASAS	CARGILL INCORPORATED,	PCT/BR2015/050064 29 may 2014	BR



ESPAÑA

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
ES 2597038 T3 20170113	COMPOSICIÓN Y MÉTODO PARA MEJORAR LA ESTABILIDAD Y EXTENDER LA VIDA ÚTIL DE BACTERIAS PROBIÓTICAS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE LAS MISMAS	DEGAMA BERRIER LTD	US 41988510 P 20101206 IB 2011055462 W 20111205	US
ES 2598110 T3 20170125	PRODUCTO ALIMENTICIO MULTICAPA Y PROCEDIMIENTO PARA SU PREPARACIÓN	NESTEC SA	FR 0508077 A 20050728 FR 2006001842 W 20060727	FR

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
ES 2600137 T3 20170207	PROCEDIMIENTO DE FABRICACIÓN DE COMPOSICIONES PROTEICAS DE BAJA SOLUBILIDAD, COMPOSICIONES OBTENIDAS Y SU UTILIZACIÓN EN LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN	ROQUETTE FRÈRES	FR 1260284 A 20121029 FR 2013052563 W 20131028	FR
ES 2600207 T3 20170207	COMPOSICIONES ESPUMANTES Y MÉTODOS PARA PREPARARLAS	DOUWE EGBERTS BV	US 88273806 P 20061229 US 94375807 A 20071121 US 2007085519 W 20071126	NL
ES 2600253 T3 20170208	USO DE TENSIOACTIVOS CATIÓNICOS PARA LA INACTIVACIÓN DE TOXINAS	VEDEQSA INC	US 11670508 P 20081121 EP 2009065524 W 20091120	US
ES 2600485 T3 20170209	PROCEDIMIENTO DE FABRICACIÓN EN CONTINUO DE CARNE PICADA SECA PASTEURIZADA, RECONSTITUIDA EN LÁMINAS DELGADAS E INSTALACIÓN PARA LA PUESTA EN PRÁCTICA DE DICHO PROCEDIMIENTO	ADIV DEV	FR 1255674 A 20120618 FR 2013051415 W 20130617	FR
ES 2600807 T3 20170210	COMPOSICIÓN PARA REDUCIR PÉRDIDAS EN LA COCCIÓN	BAYER IP GMBH	EP 06090088 A 20060524 US 80833706 P 20060525 EP 2007004650 W 20070521	DE

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
ES 2600873 A1 20170213	PASTEURIZADOR EN CONTINUO PARA LECHE HUMANA	FUND PARA LA INVESTIG BIOMEDICA DEL HOSPITAL 12 DE OCTUBRE SIVE FLUID SYSTEMS S L PROBISEARCH S L	ES 201531186 A 20150811	ES
ES 2601214 T3 20170214	ESTABILIZACIÓN DE EMULSIONES	NESTEC SA	EP 11188128 A 20111107 EP 2012072066 W 20121107	CH
ES 2601777 T3 20170216	PRODUCTO LÁCTEO FERMENTADO SECO QUE CONTIENE UNA DENSIDAD ELEVADA DE BIFIDOBACTERIAS VIVAS	GERVAIS DANONE SA	IB 2010001192 W 20100317 EP 2011053752 W 20110311	FR
ES 2606303 T3 20170323	TENTEMPIÉ RECUBIERTO	KRAFT FOODS R & D INC	EP 06024515 A 20061127	US
ES 2606382 T3 20170323	COMPOSICIONES ESPUMANTES SIN HIDRATOS DE CARBONO Y MÉTODOS DE PREPARACIÓN DE LAS MISMAS	DOUWE EGBERTS BV	US 91947204 A 20040817 US 2005029262 W 20050817	NL
ES 2609307 T3 20170419	COMPOSICIÓN DE RECUBRIMIENTO COMESTIBLE	UNILEVER NV	IN 3477MU2011 A 20111209 EP 2012072965 W 20121119	NL
ES 2609504 T3 20170420	SOLUBILIZADO DE CURCUMINA	AQUANOVA AG	DE 202012012130 U 20121219 EP 2013001427 W 20130515	DE
ES 2613398 T3 20170524	RECUBRIMIENTO COMPUESTO RICO EN FIBRA PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS	KELLOG CO	US 10486508 P 20081013 US 2009060429 W 20091013	US

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



MÉXICO

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
MX/a/2016/005205	COMPOSICIONES DE PROTEÍNA DE SUERO LÁCTEO DESNATURALIZADA CON ALTO CONTENIDO PROTEICO, QUE CONTIENEN CMP, PRODUCTOS QUE LAS CONTIENEN Y USOS DE LAS MISMAS	ARLA FOODS AMBA	DKPA 2013 70614 23/10/2013	DK
MX/a/2016/005206	COMPOSICIÓN DE PROTEÍNA DE SUERO LÁCTEO DESNATURALIZADA CON ALTO CONTENIDO PROTEICO, PRODUCTOS RELACIONADOS, MÉTODO DE PRODUCCIÓN Y USOS DE LA MISMA	ARLA FOODS AMBA	DKPA 2013 70613 23/10/2013	DK
MX/a/2016/016762	ALTERNATIVA A LA MANTECA DE CACAO SIN GRASAS TRANS Y CON BAJAS GRASAS SATURADAS	TEAM FOODS COLOMBIA S.A.	WO2014IB01135 20140619	CO
MX/a/2016/013459	COMPOSICIÓN PARA REEMPLAZO DE AZÚCAR	AEGIS NV	EP14164559.8 14/04/2014	BE
MX/a/2016/015701	COMPOSICIONES DE GRASA VEGETAL ESTRUCTURADAS, PROCESO PARA OBTENER LAS MISMAS Y USO DE LAS MISMAS	CARGILL, INCORPORATED [US]; UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS - UNICAMP [BR];	BRBR1020140129 53-7 29/05/2014	BR
MX/a/2016/007475	GRASA VEGETAL MEJORADA	AAK AB (PUBL)	SE1351476-5 10/12/2013; SE1450432-8 08/04/2014	SE

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
MX/a/2017/000706	FORMADORES DE CREMA LIBRES DE EMULSIONANTE(S), REGULADOR(ES) Y SALES ESTABILIZANTES AÑADIDOS	NESTEC S.A.	EP14177641.9 18/07/2014	CH
MX/a/2017/000861	PROCESO PARA LA PRODUCCIÓN DE UNA OBLEA, Y EL PRODUCTO DE CONFITERIA QUE COMPRENDE DICHA OBLEA	SOREMARTEC S.A.	ITTO2014A00061 0 31/07/2014; ITTO2014A00105 6 17/12/2014	LU
MX/a/2017/001739	UNA TABLETA DE BEBIDA INSTANTANEA PARA PRODUCIR UNA BEBIDA EN CAPAS	NESTEC S.A.	EP14180250.4 07/08/2014	CH
MX/a/2017/003935	PRODUCTO ALIMENTICIO CON TEXTURA CRUJIENTE	SCHWAN'S GLOBAL SUPPLY CHAIN, INC.	US62/054,785 24/09/2014; US62/087,103 03/12/2014	US



PORTUGAL

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
1986506	RESUMO	SIME DARBY MALAYSIA BERHAD	2006/01/30 EP 06101032	EP
108986	REVESTIMENTO EDÍVEL, SISTEMA DE PRODUTOS EDÍVEIS APRESENTANDO O REFERIDO REVESTIMENTO EDÍVEL E USO DO REFERIDO SISTEMA	NOVADELTA - COMÉRCIO E INDÚSTRIA DE CAFÉS, S.A.		PT

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
2655594	MODULAÇÃO DE SABOR POR BIOPROCESSAMENTO UTILIZANDO ESTIRPES DE BACTÉRIAS FORMADORAS DE SABOR	NESTEC S.A.	2010/12/20 EP 10195845	EP
108987	COMPONENTE EDÍVEL DERIVADO DE CAFÉ, SISTEMA DE PRODUTOS EDÍVEIS APRESENTANDO O REFERIDO COMPONENTE EDÍVEL E USO DO REFERIDO SISTEMA	NOVADELTA - COMÉRCIO E INDÚSTRIA DE CAFÉS, S.A.		PT
1406504	COMPOSIÇÕES DE IMITAÇÃO DE QUEIJO PARA UTILIZAÇÃO NO FABRICO DE PÃES DE QUEIJO, FATIAS DE QUEIJO E SEMELHANTES, E MÉTODO DE PRODUÇÃO DE TAIS COMPOSIÇÕES	AFP ADVANCED FOOD PRODUCTS LLC	2001/06/25 US 888720	US
2002734	COMPOSIÇÃO DE HIDRATO DE CARBONO OBTIDA A PARTIR DE FRUTOS MEDITERRÂNICOS	WILD VALENCIA, S.A.		EP
2044843	MÉTODO PARA PREPARAR UMA TORTILHA DE FARINHA	MAURI RESEARCH B.V.		JP
2120592	COMPOSIÇÕES LÁCTEAS E MÉTODO DE PRODUÇÃO	FAIRLIFE, LLC	2006/12/18 US 641468	US
2142006	PROCESSO E DISPOSITIVO PARA PRODUZIR UM ARTIGO DE SOBREMESA GELADO CONTENDO UMA COMPOSIÇÃO CROCANTE DISPOSTA EM CAMADAS SOBREPOSTAS NA SUA MASSA	NESTEC S.A.	2007/04/03 FR 0754252	FR

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
2143335	PRODUTO FERMENTADO À BASE DE UMA SUSPENSÃO DE AVEIA	OATLY AB	2000/11/10 SE 0004107	SE
2330914	PROCESSO DE REVESTIMENTO DE PRODUTOS ALIMENTARES	XEDA INTERNATIONAL	2008/09/22 FR 0856351 2008/11/14 WO PCT/FR2008/052053	FR
2443227	LEVEDURA, MÉTODO DE PREPARAÇÃO, COMPOSIÇÃO, EQUIPAMENTO E UTILIZAÇÕES	LESAFFRE ET COMPAGNIE	2009/06/19 FR 0902985	FR
2642866	PROCESSO PARA A PREPARAÇÃO DE PRODUTOS DE CHÁ	UNILEVER N V	2011/01/25 EP 11151934 2010/11/26 IN MU00323310	IN
2655598	MODULAÇÃO DE SABOR POR BIOPROCESSAMENTO UTILIZANDO ESTIRPES DE BACTÉRIAS FORMADORAS DE SABOR A NATA	NESTEC S.A.	2010/12/20 EP 10195848	EP
2709464	PREPARAÇÃO DE ISOLADO DE PROTEÍNA DE SOJA UTILIZANDO EXTRAÇÃO COM CLORETO DE CÁLCIO (S703 CIP)	BURCON NUTRASCIENCE (MB) CORP.	2011/05/17 US 201113067201	US

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

Este boletín fue publicado por:



Noviembre 2017