



**VII Boletín Iberoamericano**

**Sector Agroalimentos**

**Información Tecnológica**

**Agosto 2018**



### 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.

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

### Fotografías:

Liliana Restrepo Gómez

CREDITOS



Liliana Restrepo G

# INTRODUCCIÓN

El Programa Iberoamericano de Propiedad Industrial (IBEPI) presenta el séptimo 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 presentados durante el segundo 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.



Liliana Restrepo G

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

O Programa Ibero-Americano de Propriedade Industrial (IBEPI) apresenta o sétimo Boletim Ibero-Americano de Informação Tecnológica do setor de agroalimentos, como parte das atividades de cooperação e promoção do sistema de propriedade industrial a cargo do IBEPI.

Este boletim tecnológico representa o trabalho realizado pelos Escritórios Nacionais de Propriedade Industrial para difundir e reunir informações tecnológicas de grande relevância para o setor de agroalimentos. Neste atual ciclo, os conteúdos trazidos pelo IBEPI são documentos de patentes apresentados durante o segundo semestre de 2017 nos Escritórios dos países-membros do Programa.

Esta edição apresenta os pedidos de patentes e modelos de utilidade publicados na Argentina, Brasil, Colômbia, Costa Rica, Espanha, México, Portugal e Uruguai considerando os subsetores de conservação, biotecnologia e novas tecnologias aplicadas ao setor de agroalimentos. Para oferecer um documento de leitura mais atrativa e de fácil entendimento, as informações estão organizadas em tabelas com os dados bibliográficos básicos, permitindo uma imediata identificação da tecnologia e do subsetor.

Como nas edições anteriores, este boletim dispõe de uma seção de dados estatísticos com informações gráficas dos pedidos de patente, assim como notícias e casos de sucesso, com dados gerados por empreendedores ou por Pequenas e Médias Empresas (PMEs), que adotaram e exploraram o sistema de propriedade industrial em seus modelos de inovação e geração de conhecimento.



AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



Liliana Restrepo G

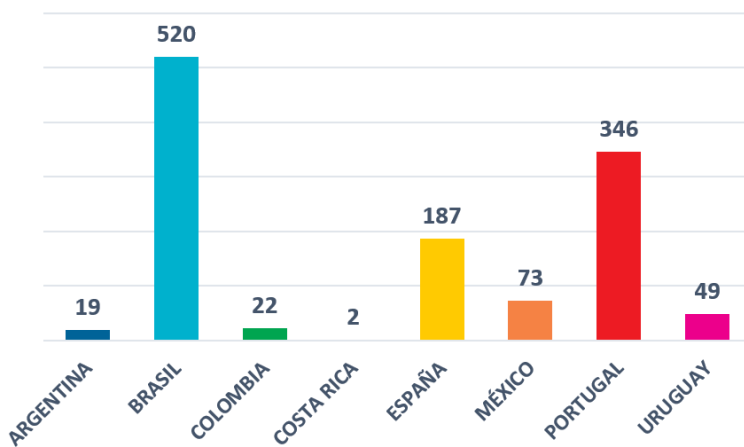
ESTADÍSTICAS

En esta sección se presenta un informe estadístico basado en las solicitudes de patentes que fueron publicadas durante el segundo 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 segundo semestre del 2017 las Oficinas Nacionales de Propiedad Industrial de países IBEPi publicaron 1218 solicitudes de patentes relacionadas con agroalimentos.

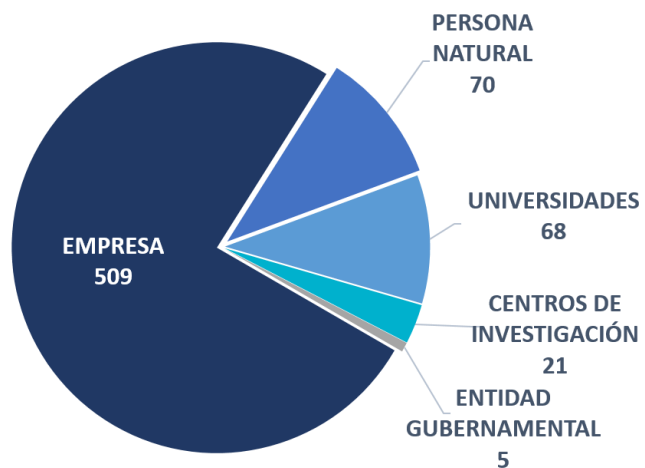
**Gráfica 1. Solicitudes presentadas en países IBEPi.**



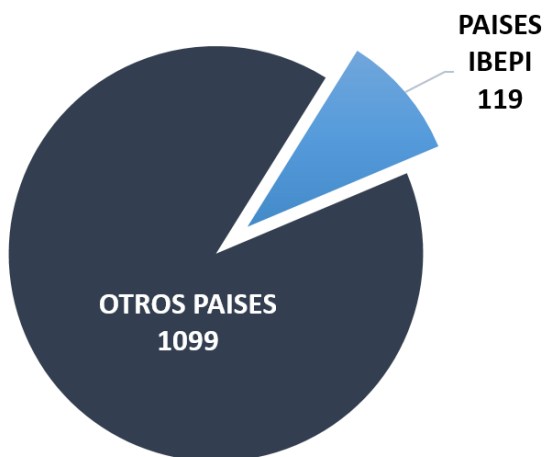
En la gráfica 1 se observa que del total de solicitudes, 520 fueron publicadas en Brasil, 346 en Portugal, 187 en España, 73 en México, 49 en Uruguay, 22 en Colombia, 19 en Argentina y 2 en Costa Rica.

**Gráfica 2. Tipos de Solicitantes**

Las 1218 solicitudes de patentes reportadas por los países participantes del Boletín IBEPi, fueron presentadas por 673 solicitantes, de los cuales 76% corresponden a empresas, 10% a personas naturales, 10% a universidades, 3% a centros de investigación y 1% a entidades estatales.

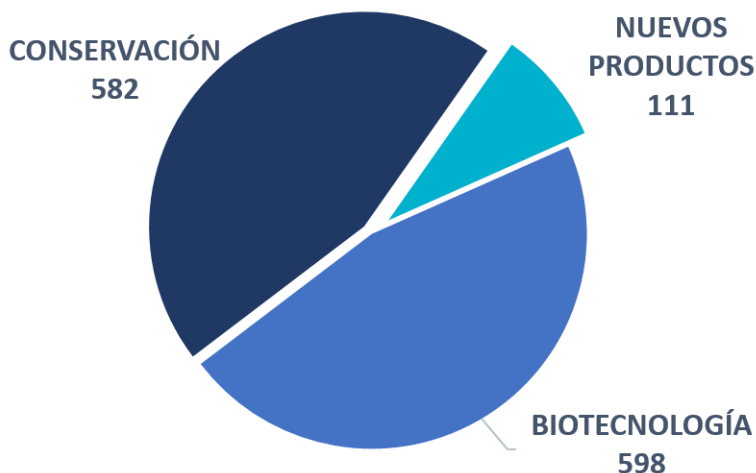


Gráfica 3. Solicitudes presentadas por residentes y no residentes de países IBEPÍ



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, España, México, Uruguay y Portugal) representan el 10% del total de solicitudes y los no residentes el 90% 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 nuevos productos. 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 46% de las solicitudes están relacionadas con biotecnología, el 45% con conservación y el 9% con nuevos productos.

AR

BR

CO

CR

ES

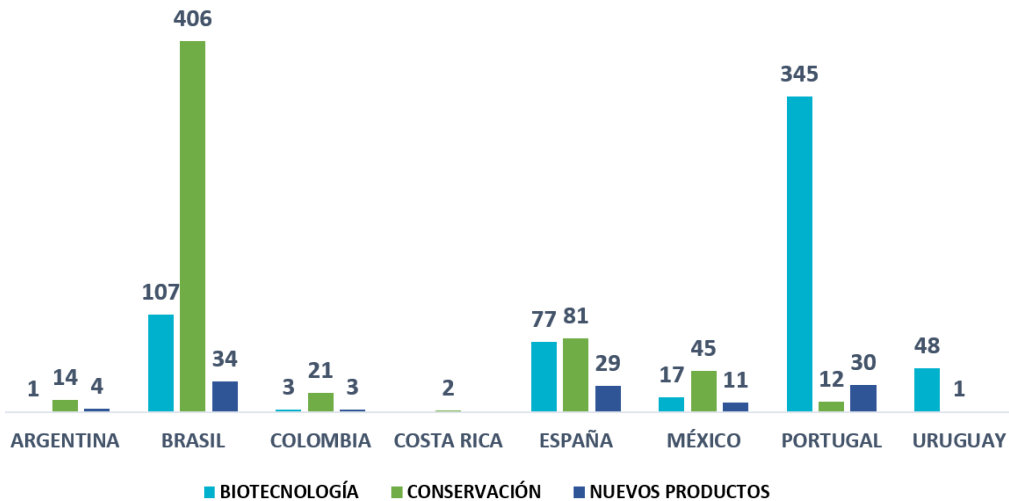
MX

PT

UY

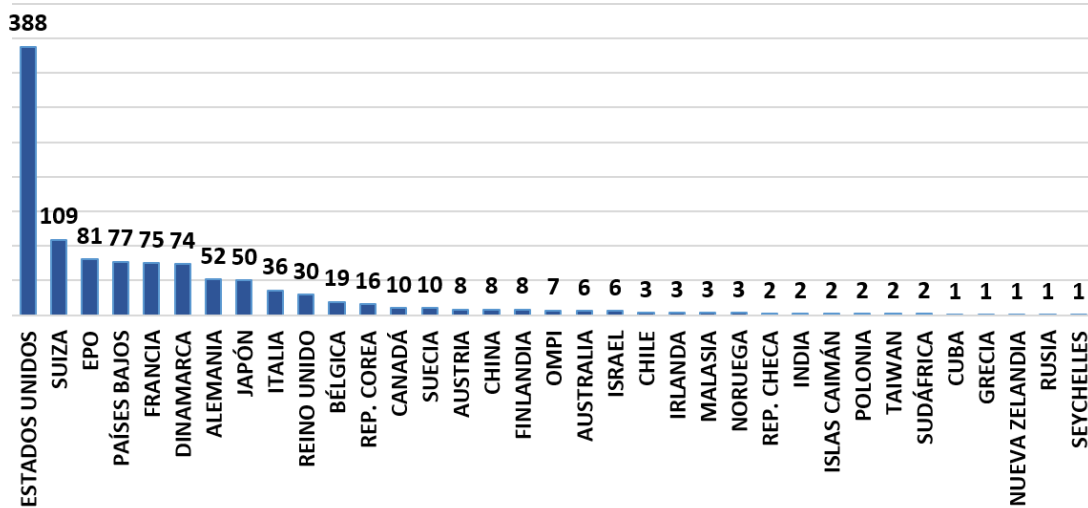


Gráfica 5. Solicitudes presentadas en Países IBEPI por sector de la tecnología..



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 2017 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 “Nuevos Productos”, los países líderes son Brasil, Portugal y España.

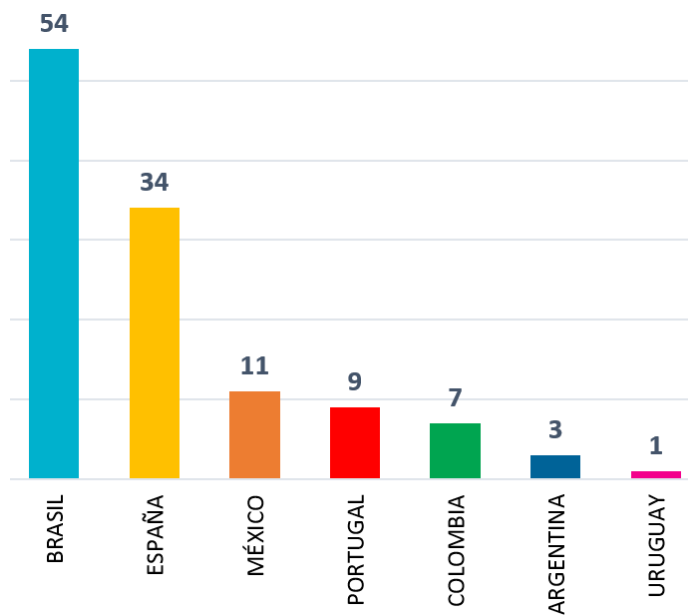
Gráfica 6. Solicitudes presentadas por no residentes de países IBEPI



Dentro del grupo de solicitudes presentadas por no residentes, Estados Unidos representa el mayor número de solicitudes con 388, país seguido por las 109 solicitudes presentadas en Suiza.

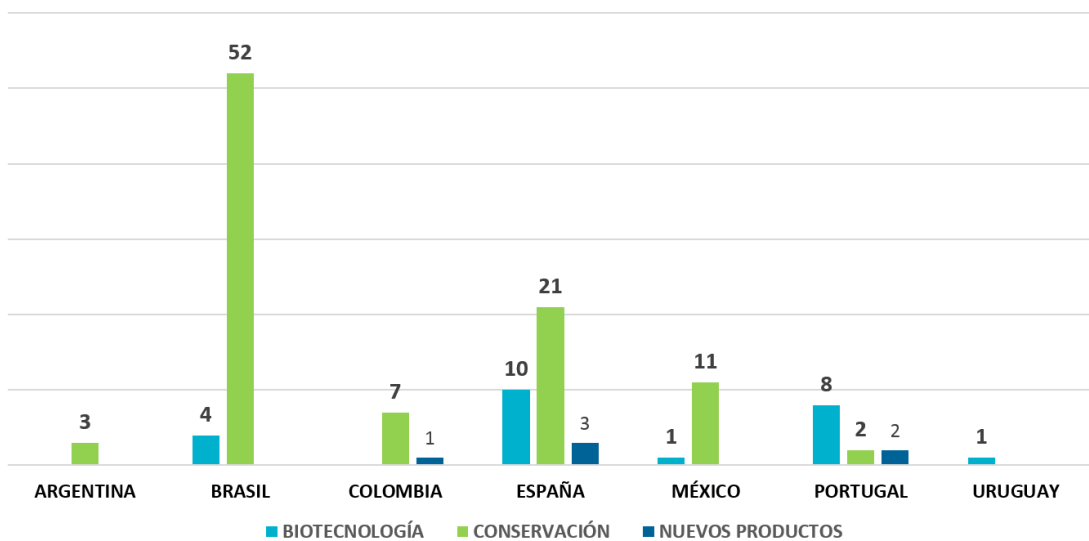


Gráfica 7. Solicitudes presentadas por residentes de países IBEPI



En la gráfica se presenta el número de solicitudes de patente por residentes publicadas en el segundo semestre de 2017; el país con mayor número de solicitudes por residentes es Brasil con 54, seguido por España con 34, México con 11, Portugal con 9, Colombia con 7, Argentina con 3 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

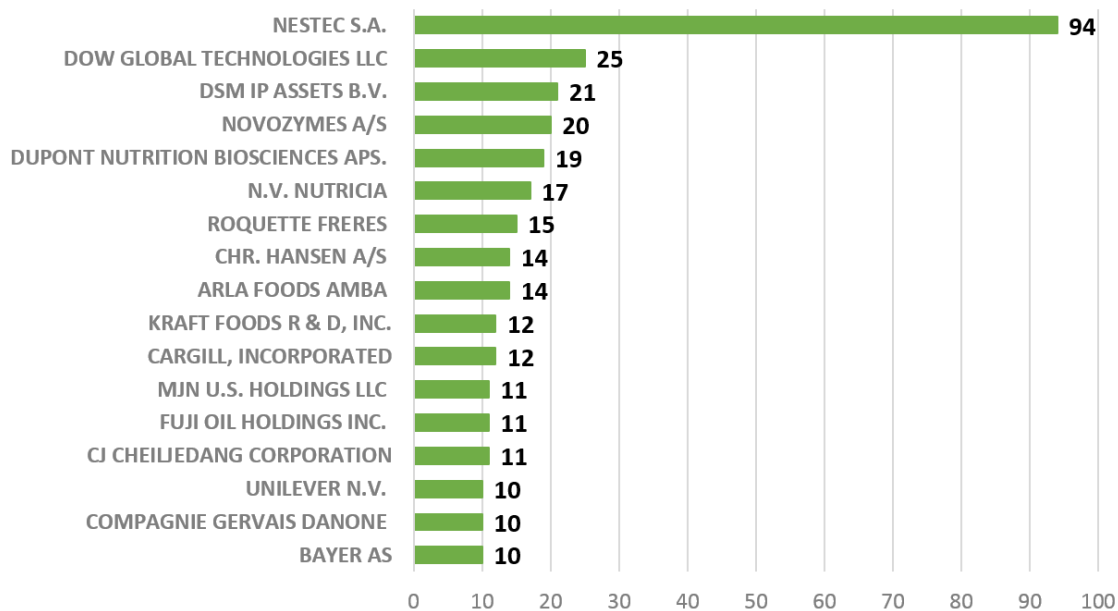
ES

MX

PT

UY

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



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 94, seguida de Dow Global Technologies LLC con 25 y DSM IP ASSETS B.V. con 21.



Liliana Restrepo G

**NOVEDADES**

Artículos Relacionados



PRODUCTO INNOVADOR EN EL  
CAMPO DE ALIMENTOS GARANTIZA  
LA SEGUNDA PATENTE DE LA  
UNIVERSIDAD ESTATAL DE LONDRINA  
(UEL)

[Ver noticia](#)

*Proceso para preparo de produto simbiótico a partir de soro de leite em pó, grãos de Kefir, cultura de Kefir liofilizada e bagaço de laranja, e, o produto simbiótico obtido*  
**Publicación PI 1001541-8 B1**

O Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) concedeu, no mês de agosto, a segunda patente à Universidade Estadual de Londrina (UEL). A invenção patenteada foi um novo produto desidratado a base de subprodutos da agroindústria (soro de leite e bagaço de laranja). Toda a ação junto ao INPI foi realizada por meio da Agência de Inovação Tecnológica da UEL (Aintec).

“A ideia da invenção surgiu após visita a uma indústria de processamento de sucos da região, quando constatamos que havia um grande volume de bagaço de laranja sendo subaproveitado”, explica a professora Sandra Garcia, do departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UEL, que inventou o produto com o estudante de mestrado Eduardo Vinicius Baptista.

O projeto de desenvolvimento do produto final adicionou a esse bagaço de laranja o soro de queijo e a fermentação com cultura de microrganismos potencialmente probióticos.

“Essa combinação gera um simbiótico com alto percentual de pectina cítrica, uma fibra solúvel que traz benefícios ao trato intestinal. Os microrganismos derivados do kefir também são benéficos nesse sentido”, esclarece a professora. A presença do bagaço da laranja ainda garante a cor e o sabor da fruta nesse produto, tornando-o mais agradável.



AR

BR

CO


CR

ES

MX

PT

UY



Além dos benefícios à saúde de quem o consome, o simbiótico promove o reaproveitamento de produtos que são desperdiçados nas indústrias. “O Brasil tem muita matéria-prima que acaba sendo mal aproveitada quando poderia gerar renda e minimizar problemas de ordem ambiental”, esclarece a professora. Dessa maneira, o produto criado pela UEL agrega valor a esses co-produtos que são subaproveitados, tornando-os saudáveis e sensorialmente agradáveis sem que sejam descartados no ambiente.

Para a professora Sandra, o apoio da Aintec no processo de patente desse produto foi importante principalmente por “dar motivação e orientação sobre os passos para a obtenção da patente”. Agora que a patente foi concedida, a expectativa é de que haja uma parceria com o setor produtivo para que esse produto simbiótico entre no mercado e seja utilizado por consumidores ou como aditivo em indústrias de alimentos.

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



# ESPAÑA

## CIUDADANOS PROPONE CULTIVAR UNA VARIEDAD DE GIRASOL COMO SUSTITUTO AL USO DEL ACEITE DE PALMA

[Ver noticia](#)

*Planta, semillas y aceite con un contenido incrementado de triacilglicerol saturados y aceite que tiene un elevado contenido de ácido esteárico.*

[ES2309158](#)

Ciudadanos ha propuesto promocionar la siembra y comercialización de girasol, especialmente una variedad desarrollada por el Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) con alto contenido en ácido esteárico, como alternativa al uso alimentario del aceite de palma. Una posibilidad que viene siendo defendida por el sector nacional desde hace tiempo.

Es la iniciativa que ha presentado en las Cortes de Castilla y León el portavoz de Agricultura de Ciudadanos, David Castaño, que ha resaltado que está convencido de que esta Comunidad, donde actualmente se siembran unas 250.000 hectáreas de girasol, tiene potencial para convertirse en una referencia en el cultivo de esta variedad de semilla, desarrollada por el CSIC, con patente española y que ya ha comenzado a sembrarse y comercializarse en Argentina.



Ha destacado que en un año como en el actual, de dura sequía, el cultivo de girasol va a ser “la tabla de salvación” para muchos agricultores, a quienes ha animado a apostar por este cultivo como fórmula para aumentar su actividad, y como alternativa a las dudas existentes en torno a otros ingredientes como el aceite de palma.

*LOS DULCES FABRICADOS CON ESTA VARIEDAD DE GIRASOL “ERAN TAN BUENAS COMO LAS TRADICIONALES”*

El parlamentario de Ciudadanos ha resaltado que esta variedad “no es un transgénico”, sino que el desarrollo realizado por el CSIC se ha realizado a base de mutaciones aceleradas para obtener una semilla que depara un aceite de girasol alto esteárico.

Ha añadido que la compañía española “Inés Rosales”, productora de tortas de aceite, ha realizado alguna prueba experimental que evidenció que dulces fabricados con esta variedad de girasol “eran tan buenas como las tradicionales e incluso mas crujientes al ser elaboradas con una margarina realmente vegetal y saludable”.

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

## NUTRISUN, LA PRIMERA ALTERNATIVA ESPAÑOLA AL ACEITE DE PALMA

[Ver noticia](#)

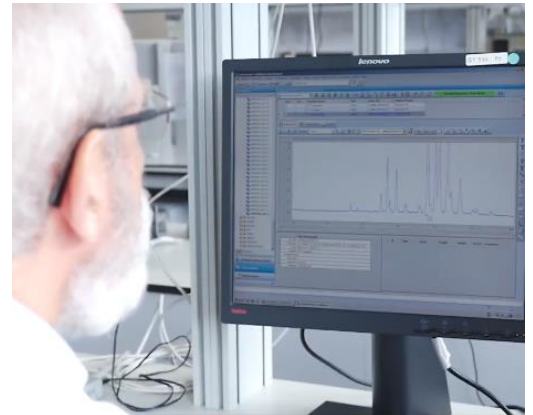
*Planta, semillas y aceite con un contenido incrementado de triacilglicerol saturados y aceite que tiene un elevado contenido de ácido esteárico.*

[ES2309158](#)

Que el **aceite de palma** es dañino para la **salud** está más que demostrado, y que es perjudicial para el medio ambiente, también. Desde **Sevilla** surge para intentar desbancar al aceite de palma, **Nutrisun**, un combinado de variedades de **aceite de girasol** patentado por el [Instituto de la Grasa](#), perteneciente al CSIC.



Ciudadanos ha registrado esta iniciativa como proposición no de ley en las Cortes de Castilla y León, donde espera contar con el apoyo de otros grupos parlamentarios después de que finalmente fuera rechazada por el PP como propuesta de resolución en el último debate de política general, aunque Castaño ha confiado en que finalmente esta propuesta salga adelante.



Ver video:

<https://youtu.be/h8sX3hXY954>

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY





# ESPAÑA

## CREAN SISTEMA PARA TRATAR CULTIVOS CON OZONO, SIN PESTICIDAS Y RESIDUO CERO

[Ver noticia](#)

*Sistema y procedimiento para la desinfección de agua para el tratamiento de plantas por aplicación de agua atomizada con ozono*

[ES2609733](#)

La empresa Green Biozone con sede en Palos de la Frontera (Huelva) ha diseñado un sistema generador de ozono instalado a un atomizador y acoplado a un depósito de agua que permite tratar a los cultivos para eliminar plagas, sin pesticidas y con residuo cero.

El delegado de Agricultura de la Junta de Andalucía en Huelva, y el diputado provincial de Agricultura, Ezequiel Ruiz, junto con autoridades locales han asistido hoy a la presentación del 'Atomizador de Ozono para tratamiento Foliar de las plantas'.

Ambos han destacado que este nuevo sistema "puede ser la solución para evitar el exceso de fitosanitarios en los cultivos".

Según han explicado desde la empresa en un comunicado, este avance tecnológico con ozono hace posible

rociar las hojas de las plantas con agua ozonizada para eliminar las plagas de las mismas de forma directa por el operario, gracias al atomizador, lo que hace aún más efectiva la acción del ozono.

El ozono es un gas presente en la naturaleza a través de descargas eléctricas generadas en las tormentas, con un alto nivel desinfectante y con residuo cero que elimina bacterias, hongos y virus que afectan a los distintos cultivos.

Según la empresa, con este tipo de sistemas se puede "generar la cantidad de ozono requerida para aplicarla según las necesidades de cada cultivo y evitando el empleo de pesticidas químicos que permanecen en los frutos, algo habitual en este tipo de tratamientos en las hojas".

Este sistema, patentado por la Oficina Española de Patentes y Marcas, va "especialmente dirigido a agricultores concienciados y comprometidos con el desarrollo de una actividad agrícola sostenible, de calidad y respetuosa con el medio ambiente".

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



Liliana Restrepo G

**BIOTECNOLOGÍA**

## Solicitudes de Patente Publicadas en el Segundo 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
<a href="#">AR106117A1</a>	MÉTODO DE CONCENTRACIÓN DE PROTEÍNA EN POLVO DE GRANO	CJ CHEILJEDANG CORPORATION	10-2015-0136600 - 25/09/2015 - REPÚBLICA DE COREA- 10-2016-0031463 - 16/03/2016 - REPÚBLICA DE COREA	KR



# BRASIL

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR 10 2012 029876 7 A2	MÉTODO PARA PREPARAR UM GENTIO-OLIGOSSACARÍDEO DE ALTA PUREZA, GENTIO-OLIGOSSACARÍDEO DE ALTA PUREZA, MÉTODO PARA MELHORAR O SABOR OU GOSTO DO ALIMENTO E MÉTODO PARA USAR O GENTIO-OLIGOSSACARÍDEO DE ALTA PUREZA	CORN PRODUCTS DEVELOPMENT, INC. (US)	KR10-2011-012445 20111125	US
BR 10 2016 006987 4 A2	SEPARAÇÃO DE PROTEÍNAS DO SORO DE LEITE BOVINO COM A APLICAÇÃO DO BABAÇU	FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS (BR/TO)	-	BR

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR 11 2013 019797 8 A2	MÉTODO E FORMA DE REALIZAÇÃO TÉCNICA DE PRODUÇÃO DE UM ALIMENTO TOTALMENTE VEGETARIANO PARA A CRIAÇÃO E ENGORDA DE PEIXES CARNÍVORES, CAMARÕES E OUTROS ANIMAIS AQUÁTICOS	HANSPETER STEFFEN (CH)	CH213/11 20110205	CH
BR 11 2013 025942 6 A2	HIDRÓLISE E PROCESSO DE FERMENTAÇÃO	ENSUS UK LIMITED (GB)	GB1106261.9 20110413	GB
BR 11 2013 029781 6 A2	PRODUÇÃO DE PRODUTO DA PROTEÍNA DE SOJA SOLÚVEL ("S704")	BURCON NUTRASCIENCE (MB) CORP. (CA)	US61/457,815 20110609; US61/457,721 20110519	CA
BR 11 2014 023792 1 A2	PROTEÍNAS NUTRITIVAS CARREGADAS E MÉTODOS	PRONUTRIA, INC. (US)	US61/615,819 20120326	US
BR 11 2014 023869 3 A2	PROTEÍNAS NUTRITIVAS CARREGADAS E MÉTODOS	PRONUTRIA, INC. (US)	US61/615,816 20120326	US
BR 11 2014 028819 4 A2	GLICOSÍDEOS DE ESTEVIOL DE PUREZA ELEVADA	PURECIRCLE SDN BHD (MY); THE COCA-COLA COMPANY (US)	US61/649,978 20120522	MY
BR 11 2014 030003 8 A2	PROTEÍNAS PARA O TRATAMENTO DE MATERIAL CELULÓSI- CO	ROAL OY (FI)	FI20125623 20120607	FI

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR 11 2014 031882 4 A2	USO DE UM POLIPEPTÍDEO ISOLADO, POLIPEPTÍDEO, COMPOSIÇÃO, POLINUCLEOTÍDEO ISOLADO, CONSTRUTO DE ÁCIDO NUCLEICO OU VETOR DE EXPRESSÃO, CÉLULA HOSPEDEIRA DE EXPRESSÃO RECOMBINANTE, MÉTODOS PARA PRODUÇÃO DE UM POLIPEPTÍDEO, PARA MELHORIA DO VALOR NUTRICIONAL DE UMA RAÇÃO ANIMAL, E PARA O TRATAMENTO DE PROTEÍNAS, USO DE PELO MENOS UM POLIPEPTÍDEO, ADITIVO DE RAÇÃO ANIMAL, RAÇÃO ANIMAL, E, COMPOSIÇÃO DETERGENTE	NOVOZYMES A/S (DK)	EP12172756.4 20120620	DK
BR 11 2015 001226 4 A2	MÉTODOS DE PRODUÇÃO DE HIDROLISATO DE QUERATINA E DE DEGRADAÇÃO COMERCIAL DE QUERATINA, USO DE UMA COMBINAÇÃO DE HIDRÓLISE E DE HIDROLISATO DE QUERATINA, HIDROLISATO DE QUERATINA, COMPOSIÇÃO DE ADITIVO ALIMENTAR, ALIMENTO E PRODUTO.	DUPONT NUTRITION BIOSCIENCES APS. (DK)	GB1212937.5 20120720	DK
BR 11 2015 001227 2 A2	MÉTODOS DE PRODUÇÃO DE HIDROLISATO DE QUERATINA, DE DEGRADAÇÃO DE QUERATINA E DE PRODUÇÃO DE RAÇÃO ANIMAL, USOS DE UMA COMPOSIÇÃO E DE HIDROLISATO DE QUERATINA, HIDROLISATO DE QUERATINA, COMPOSIÇÃO DE ADITIVO ALIMENTAR, ALIMENTO E PRODUTO.	DUPONT NUTRITION BIOSCIENCES APS. (DK)	GB1212934.2 20120720	DK

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR 11 2015 001767 3 A2	ENZIMAS	DUPONT NUTRITION BIOSCIENCES APS. (DK)	-	DK
BR 11 2015 002198 0 A2	PROBIÓTICOS ESTABILIZADOS POR PROTEÍNA E PRODUTOS DE CUIDADOS PESSOAIS	KIMBERLY-CLARK WORLDWIDE, INC. (US)	US13/598,383 20120829	US
BR 11 2015 002433 5 A2	MÉTODO	DUPONT NUTRITION BIOSCIENCES APS (DK)	-	DK



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">NC2017/0006191</a>	SOLUCIÓN DE LACTASA, MÉTODO PARA PRODUCIR LA MISMA Y PRODUCTO LÁCTEO QUE LA COMPRENDE	GODO SHUSEI CO. LTD. (JP)	JP 2014-12-05 2014-247308	JP
<a href="#">NC2017/0006496</a>	BACTERIÓFAGO DE E. COLI ENTEROINVASIVA ESC-COP-4 PARA INHIBIR LA PROLIFERACIÓN DE E. COLI ENTEROINVASIVA	INTRON BIOTECHNOLOGY INC	30 dic 2014	KR
<a href="#">NC2017/0006841</a>	PRODUCTOS EXTRUDIDOS DE CEREALES DE GRANO ENTERO Y SU PROCESO DE PREPARACIÓN	NESTEC S.A. (CH)	EP 2014-12-09 14196922.0	CH





# ESPAÑA

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">ES 2621137 T3</a> <a href="#">20170703</a>	COMPOSICIÓN DE ADITIVO ALIMENTARIO	DUPONT NUTRITION BIOSCI APS	GB 201102857 A 20110218 GB 2012050124 W 20120119	GB
<a href="#">ES 2621174 T3</a> <a href="#">20170703</a>	PROCESO DE FABRICACIÓN DE TAGATOSA USANDO OLIGOSACÁRIDO DE SOJA	CJ CHEILJEDANG CORP	KR 20080008717 A 20080128 KR 2009000392 W 20090128	KR
<a href="#">ES 2621469 T3</a> <a href="#">20170704</a>	MODULACIÓN DE SABOR POR TRATAMIENTO BIOLÓGICO EMPLEANDO CEPAS BACTERIANAS QUE GENERAN SABOR	NESTEC SA	EP 10195845 A 20101220 EP 2011073489 W 20111220	CH
<a href="#">ES 2621568 T3</a> <a href="#">20170704</a>	POLIPÉPTIDOS QUE TIENEN ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA Y POLINUCLEÓTIDOS QUE CODIFICAN LOS MISMOS	ADENIUM BIOTECH APS	DK PA200500823 A 20050606 DK PA200501435 A 20051013 EP 2006062884 W 20060602	DK
<a href="#">ES 2622442 T3</a> <a href="#">20170706</a>	MASAS DE TARTA MEJORADAS	PURATOS	BE 201405000 A 20140929	BE
<a href="#">ES 2622115 T3</a> <a href="#">20170705</a>	PROCEDIMIENTO PARA LA PRODUCCIÓN DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO O DE UN PRECURSOR DEL MISMO, PRODUCTO ALIMENTICIO O PRECURSOR DEL MISMO Y USOS CORRESPONDIENTES	ERDINGER WEISSBRÄU WERNER BROMBACH GMBH & CO KG	DE 102014110182 A 20140718	DE

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">ES 2622561 T3</a> <a href="#">20170706</a>	POLVO DE COLÁGENO	HFP INGREDIËNTS B V	EP 10164379 A 20100528 NL 2011050381 W 20110530	NL
<a href="#">ES 2623024 T3</a> <a href="#">20170710</a>	PREPARACIÓN DE ENZIMA QUE PRODUCE UN SABOR PURO	DSM IP ASSETS BV	EP 05111392 A 20051128 EP 06113062 A 20060425	NL
<a href="#">ES 2624673 T3</a> <a href="#">20170717</a>	BACTERIA ÁCIDO LÁCTICA, COMPOSICIÓN QUE LA CONTIENE Y SU USO	NAT YANG-MING UNIV	US 201414259442 A 20140423 US 201514690502 A 20150420	US
<a href="#">ES 2624703 T3</a> <a href="#">20170717</a>	PRODUCCIÓN DE UNA COMPOSICIÓN DE SACÁRIDO QUE COMPRENDE GLUCANOS Y MANANOS MEDIANTE HIDRÓLISIS ALCALINA Y DE ÁCIDO DE CÉLULAS DE LEVADURA	GLYKOS FINLAND OY	FI 20080665 A 20081218 FI 2009051017 W 20091218	FI
<a href="#">ES 2624788 T3</a> <a href="#">20170717</a>	CULTIVO BIOLÓGICO DE UNA CEPA DE LA ESPECIE PSEUDOMONAS GRAMINIS Y USO DE DICHO CULTIVO COMO ANTAGONISTA PARA EL CONTROL BIOLÓGICO DE BACTERIAS PATÓGENAS	UNIV LLEIDA INST DE RECERCA I TECNOLOGIA AGROALIMENTÀRIES	EP 13382530 A 20131219	ES
<a href="#">ES 2625662 T3</a> <a href="#">20170720</a>	CEPAS DE BACTERIAS DE ÁCIDO LÁCTICO TEXTURIZANTES	CHR HANSEN AS	EP 10188511 A 20101022 EP 2011068478 W 20111021	DK

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">ES 2625299 T3</a> <a href="#">20170719</a>	COMPOSICIÓN BASADA EN CEPAS DE BACTERIAS BIFIDOBACTERIUM LONGUM CAPAZ DE AYUDAR A PROLONGAR LA VIDA	MOGNA GIOVANNI	IT MI20120471 A 20120326 IB 2013000518 W 20130326	IT
<a href="#">ES 2625483 T3</a> <a href="#">20170719</a>	EXTRACTO DE MICROALGAS QUE CONTIENE ÁCIDOS GRASOS OMEGA 3- POLIINSATURADOS Y MÉTODO PARA EXTRAER ACEITE DE MICROORGANISMOS	GONZALEZ RAMON NIEVES	EP 08165766 A 20081002 NL 2009000192 W 20091002	ES
<a href="#">ES 2625627 T3</a> <a href="#">20170720</a>	PROCEDIMIENTO PARA PRODUCIR FIDEOS Y PREPARACIÓN ENZIMÁTICA PARA MODIFICAR LOS FIDEOS	AJINOMOTO KK	JP 2009023298 A 20090204 JP 2010051908 W 20100203	JP



## MÉXICO

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">MX/a/2017/005</a> <a href="#">770</a>	METODO PARA GENERAR UN SACARIDO QUE CONTIENE UN RESTO DE GALACTOSA Y DE FRUCTOSA EMPLEANDO UNA ENZIMA CON ACTIVIDAD TRANSGALACTOSILADA	DUPONT NUTRITION BIOSCIENCES APS	GB1419894.9 07/11/2014; GB1515645.8 03/09/2015; GB1515645.8 03/09/2015	DK
<a href="#">MX/a/2017/007</a> <a href="#">102</a>	PRODUCCION MEJORADA DE JARABES DE GLUCOSA	NOVOZYMES A/S	EP14195685.4 01/12/2014	DK

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">MX/a/2017/003 130</a>	PRODUCCION DE GLUCOSIDOS DE ESTEVIOL EN HOSPEDEROS RECOMBINANTES	EVOLVA SA	US62/048,178 09/09/2014; US62/103,547 14/01/2015; US62/117,396 17/02/2015; US62/148,585 16/04/2015; US62/103,547 14/01/2015; US62/117,396 17/02/2015; US62/148,585 16/04/2015	CH
<a href="#">MX/a/2017/005 256</a>	USO DE TRIPEPTIDIL-PEPTIDASAS QUE TOLERAN LA PROLINA EN COMPOSICIONES DE UN ADITIVO PARA PIENSOS	DUPONT NUTRITION BIOSCIENCES APS	US62/068,243 24/10/2014; US62/068,264 24/10/2014; US62/068,282 24/10/2014; US62/093,301 17/12/2014; US62/068,264 24/10/2014; US62/068,282 24/10/2014; US62/093,301 17/12/2014	DK
<a href="#">MX/a/2017/005 268</a>	TRIPLEPTIDIL PEPTIDASAS TOLERANTES A PROLINA Y USOS DE LAS MISMAS	DUPONT NUTRITION BIOSCIENCES APS	US62/068,243 24/10/2014; US62/068,264 24/10/2014; US62/068,282 24/10/2014; US62/093,301 17/12/2014; US62/068,264 24/10/2014; US62/068,282 24/10/2014; US62/093,301 17/12/2014	DK

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">MX/a/2017/005643</a>	POLIPEPTIDOS QUE TIENEN ACTIVIDAD SERINA PROTEASA Y POLINUCLEOTIDOS QUE CODIFICAN LOS MISMOS Y SU APLICACIÓN EN PIENSO PARA ANIMALES	NOVOZYMES A/S	EP14191691.6 04/11/2014	DK
<a href="#">MX/a/2017/007197</a>	SOLUCION DE LACTASA Y PRODUCTO LACTEO QUE USA LA MISMA	GODO SHUSEI CO., LTD.	JP2014-247308 05/12/2014	JP
<a href="#">MX/a/2017/007689</a>	USO DE PROTEINA VEGETAL ENZIMATICAMENTE HIDROLIZADA EN LA PRODUCCION DE BEBIDAS FERMENTADAS	CORN PRODUCTS DEVELOPMENT, INC.	US62/091,691 15/12/2014	US
<a href="#">MX/a/2017/008561</a>	NOVEDOSO BACTERIÓFAGO CLO-PEP-1 DE CLOSTRIDIUM PERFRINGENS Y SU USO PARA INHIBIR LA PROLIFERACIÓN DE CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	INTRON BIOTECHNOLOGY, INC.	KR10-2014-0191675 29/12/2014	KR
<a href="#">MX/a/2017/008562</a>	NOVEDOSO BACTERIÓFAGO DE E. COLI ENTEROINVASIVA ESC-COP-4 Y SU USO PARA INHIBIR LA PROLIFERACIÓN DE E. COLI ENTEROINVASIVA	INTRON BIOTECHNOLOGY, INC.	KR10-2014-0192984 30/12/2014	KR
<a href="#">MX/a/2017/008700</a>	EMPLEO DE PROBIOTICOS EN EL INCREMENTO DE LA FERTILIDAD MASCULINA.	UNIVERSIDAD DE LEÓN	ESP201431977 31/12/2014	ES
<a href="#">MX/a/2017/009108</a>	METODO PARA MEJORAR LA CAPACIDAD DE REBANADO DE PRODUCTOS HORNEADOS	NOVOZYMES A/S	EP15151444.5 16/01/2015	DK

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">MX/a/2017/009581</a>	CONJUGADOS DE AZUCAR-DIPEPTIDOS COMO MOLECULAS SABORIZANTES.	NESTEC S.A.	EP15153278.5 30/01/2015	CH
<a href="#">MX/a/2017/009646</a>	METODO PARA PREPARAR UNA HARINA DE MICROALGAS TRITURADAS RICA EN LIPIDOS	ROQUETTE FRERES	FR15 50584 26/01/2015	FR
<a href="#">MX/a/2017/010058</a>	MEZCLAS DE QUIMOSINAS CON PROPIEDADES DE COAGULACION DE LA LECHE MEJORADAS	CHR. HANSEN A/S	EP15154513.4 10/02/2015	DK



## PORTUGAL

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">109038</a>	MEIO PROTETOR PARA MEIOS DE CULTURA DE BASE GELIFICANTE	UNIVERSIDADE DE TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO	17/12/2015	PT
<a href="#">109078</a>	ANTIGÉNIO RECOMBINANTE SINTÉTICO DE PNEUMOCYSTIS JIROVECI E SUAS APLICAÇÕES.	INSTITUTO DE HIGIENE E MEDICINA TROPICAL	11/01/2016	PT

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">109076</a>	PROCESSO DE TRATAMENTO SIMULTÂNEO DE RESÍDUOS DE INDÚSTRIAS AGROALIMENTARES, ALFARROBA E SORO DO QUEIJO, COM PRODUÇÃO DE BIOCOMBUSTÍVEL -ETANOL-	UNIVERSIDADE DO ALGARVE	07/01/2016	PT
<a href="#">109125</a>	MULTIPLEX-PCR VALIDADA COM PRIMERS STANDARD, BAIXO REQUERIMENTO DE DNA E ELEVADA SENSIBILIDADE PARA O DIAGNÓSTICO DAS ATAXIAS ESPINO-CEREBELOSAS DO TIPO 1, 2, 3, 6 E 7 (SCA1, SCA2, SCA3, SCA6 E SCA7)	UNIVERSIDADE DOS AÇORES	02/02/2016	PT
<a href="#">109402</a>	SUPLEMENTO NUTRICIONAL	MANUEL BARROSO TAVARES	19/05/2016	PT
<a href="#">47749759</a>	ELEMENTOS REGULADORES DA TUBULINA PARA UTILIZAÇÃO EM PLANTAS	MONSANTO TECHNOLOGY LLC	2003/08/25 US 497523 P	US
<a href="#">57189888</a>	BEBIDAS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS RESISTENTES ÀS MUDANÇAS DE SABOR INDUZIDAS À LUZ, PROCESSOS PARA FAZER OS MESMOS, E COMPOSIÇÕES PARA TRANSFERIR TAL RESISTÊNCIA	HEINEKEN SUPPLY CHAIN B.V.	2003/09/29 WO PCT/NL03/00665	WO
<a href="#">57240657</a>	PRODUTO DE EMULSÃO DE CARNE	SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A.	1999/11/16 US 441246	US

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">57812646</a>	FORMULAÇÃO, MÉTODO E COMPOSIÇÃO PARA TERAPIA CELULAR	IMMUNOVATIVE THERAPIES, LTD.	2004/03/01 US 549032 P	US
<a href="#">57945206</a>	TRATAMENTO DE DISTÚRBIOS OCULARES CARACTERIZADOS POR UMA PRESSÃO INTRAOCULAR ELEVADA POR MEIO DE ARNSIS	SYLENTIS S.A.U.	2004/08/23 GB 0418762 2005/02/18 GB 0503412	GB
<a href="#">58493925</a>	DOMÍNIO DE LIGAÇÃO DE ATP-SINTASE BACTERIANA	JANSSEN PHARMACEUTICA N.V.	2004/09/28 EP 04104720 2004/10/20 US 620500 P	EP
<a href="#">60203742</a>	ANTICORPO MONOCLONAL DE TENASCINA ANTI-HUMANO	SIGMA-TAU INDUSTRIE FARMACEUTICHE RIUNITE S.P.A.	2004/02/27 IT RM20040105	IT
<a href="#">67069203</a>	MUTAGÉNESE DE FVIII DIRIGIDA AO LOCAL	BAYER HEALTHCARE LLC	2004/11/12 US 627277 P	US
<a href="#">68122498</a>	PROCESSO PARA A PURIFICAÇÃO DE COLAGÉNIO MARINHO E O SEU PROCESSAMENTO PARA OBTER ESPONJAS POROSAS	KLINIPHARM GMBH	2005/02/24 DE 102005008416	DE
<a href="#">72909807</a>	SUPLEMENTO ALIMENTAR	ET & DS COMPANY LTD	2009/01/21 EP 2016838	EP

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



# URUGUAY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">UY36478 (A)</a>	COMPOSICIONES MICROBIANAS Y METODOS PARA USAR PARA BENEFICIAR EL CRECIMIENTO DE LAS PLANTAS Y TRATAR LA ENFERMEDAD DE LAS PLANTAS	FMC CORPORATION	62/097.287 29/12/2014 US	US
<a href="#">UY36503 (A)</a>	MÉTODO PARA PURIFICAR TERIPARATIDA	RICHTER-HELM BIOTEC GMBH & CO.	---	DE
<a href="#">UY36806 (A)</a>	SUPLEMENTO ALIMENTICIO A BASE DE 2-AMINOETANOL DE DIHIDRÓGENO FOSFATO Y PROCESO DE SÍNTESIS	ACOLLI S.A.	BR1020160082471 13/04/2016	BR
<a href="#">UY36990 (A)</a>	DERIVADOS DE ANTICUERPOS CONTRA EL VIH CON ACTIVIDAD DUAL ANTIVIRAL E INMUNOMODULATORIA	FUNDACIÓ PRIVADA INSTITUT DE RECERCA DE LA SIDA-CAIXA	14/948274 21/11/2015 US	ES
<a href="#">UY37030 (A)</a>	ANTICUERPOS DIRIGIDOS A CD32B Y MÉTODOS DE USO DE LOS MISMOS	NOVARTIS AG	62/269,444 18/12/2015 US; 62/334,747 11/05/2016 US	US
<a href="#">UY37034 (A)</a>	ÁCIDOS NUCLEICOS DE LA PROTEINA RIBOSOMAL L40 DE RESISTENCIA A PESTES COLEÓPTERAS Y HEMIPTERAS, PLANTAS Y MÉTODOS QUE LAS EMPLEAN	DOW AGROSCIENCES LLC	62/269,382 18/12/2015 US	US
<a href="#">UY37035 (A)</a>	MOLÉCULAS DE ANTICUERPO MULTIESPECÍFICO CON ESPECIFICIDAD POR TNF-ALFA, IL-17A e IL-17F	UCB BIOPHARMA SPRL	1522391.0 18/12/2015 GB	GB

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">UY37040 (A)</a>	MOLÉCULAS RECOMBINANTES DE ADN Y MÉTODOS PARA LA INTRODUCCION EFICIENTE DE TRANSGENES	MONSANTO TECHNOLOGY LLC	62/270,180 21/12/2015 US; 62/364,715 20/07/2016 US	US
<a href="#">UY37050 (A)</a>	COMPUESTOS DEPSIPEPTÍDICOS COMO ANTHELMÍNTICOS	MERIAL INC.	62/272,040 28/12/2015 US	US
<a href="#">UY37083 (A)</a>	ANTICUERPOS ANTI-ROR1, ANTICUERPOS BIESPECÍFICOS ROR1 X CD3 Y MÉTODOS PARA SU USO	JANSSEN BIOTECH, INC.	62/286121 22/01/2016 US	US
<a href="#">UY37091 (A)</a>	CEPAS FÚNGICAS SOLUBILIZANTES DE FOSFATO	NOVOZYMES BIOAG A/S	62/287,965 28/01/2016 US	US
<a href="#">UY37100 (A)</a>	VACUNAS DE FMDV VECTORIZADAS CON ADENOVIRUS RECOMBINANTES Y USOS DE LAS MISMAS	MERIAL INC, THE GOVERNMENT OF THE UNITED STATES OF AMERICA, AS REPRESENTED BY THE SECRETARY OF HOMELAND SECURITY	62/288,540 29/01/2016 US	US
<a href="#">UY37101 (A)</a>	MOLÉCULAS DE ÁCIDO NUCLEICO RPB7 PARA CONTROLAR PLAGAS DE INSECTOS, VECTOR DE TRANSFORMACIÓN, PLANTAS Y MÉTODOS RELACIONADOS	DOW AGROSCIENCES LLC	62/290,847 03/02/2016 US	US
<a href="#">UY37104 (A)</a>	CONSTRUCTOS DE ANTICUERPO BIESPECÍFICOS QUE SE LIGAN A CÉLULAS T	AMGEN RESEARCH GMBH	62/290,861 03/02/2016 US	US

AR

BR

CO


CR

ES

MX

PT

UY



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">UY37102 (A)</a>	MOLÉCULAS DE ÁCIDO NUCLEICO GAWKY (GW) PARA CONTROLAR PLAGAS DE INSECTOS, VECTOR, PLANTAS Y MÉTODOS RELACIONADOS	DOW AGROSCIENCES LLC	62/290,852 03/02/2016 US	US

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



Liliana Restrepo G

CONSERVACIÓN



# ARGENTINA

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">AR104197A1</a>	COMPOSICION PARA EL RECUBRIMIENTO DE FRUTAS	DESARROLLOS SANITARIOS HORTOFRUTICOLAS 2121 SL	P 201530491 - 13/04/2015 - ESPAÑA	ES
<a href="#">AR104802A1</a>	PROCESO DE REMOCION DE CLOROPROPANOL Y/O GLICIDOL, O SUS ESTERES DE ACIDOS GRASOS, DE ACEITRE DE GLICERIDO, Y PROCESO DE REFINADO DE ACEITE DE GLICERIDO MEJORADO QUE LO COMPRENDE	GREEN LIZARD TECHNOLOGIES LTD	15090863 - 27/05/2015 - GRAN BRETAÑA(REINO UNIDO)	IE
<a href="#">AR104907A1</a>	PROCESO DE DESHIDRATACION DE FRUTOS	CONICET- UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SUR		AR
<a href="#">AR104925A1</a>	MÉTODOS Y COMPOSICIONES PARA REDUCIR LOS ÍNDICES DE DIGESTIÓN/ABSORCIÓN Y LA PROPORCIÓN DE ALIMENTOS/BEBIDAS O PARA REDUCIR UNA SOLUCIÓN DIGESTIVA	HSIN, SHAOCHI		TW
<a href="#">AR105095A1</a>	CONCENTRADO DE JUGO DE FRUTA PARA UNA MARINADA	HAMA FOODSERVICE GESMBH	A 50543/2015 - 24/06/2015 - AUSTRIA	AT

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">AR105190A1</a>	COMPOSICIONES NUTRICIONALES Y METODOS PARA PROMOVER EL DESARROLLO COGNITIVO	MJN U.S. HOLDINGS LLC	14/796,387 - 10/07/2015 - ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMERICA- 14/882,795 - 14/10/2015 - ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMERICA	US
<a href="#">AR105234A1</a>	UNA MÁQUINA PASTEURIZADORA MODULAR Y MÁQUINA ENSACHETADORA MODULAR PARA EMPLEAR CON DICHA MÁQUINA PASTEURIZADORA	INTA- UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES		AR
<a href="#">AR105237A1</a>	METODO Y COMPOSICIONES NUTRICIONALES QUE CONTIENEN FOSFATIDILETANOLAMINA, ESFINGOMIELINA Y ACIDO DOCOSAHEXAENOICO	MJN U.S. HOLDINGS LLC	14/796,372 - 10/07/2015 - ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMERICA	US
<a href="#">AR105674A1</a>	UNA NANOEMULSIÓN COMESTIBLE DE ACEITE DE CHIA	CONICET- UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES		AR
<a href="#">AR105753A1</a>	MASA LIBRE DE GLUTEN QUE CONTIENE ÁCIDO GLUTÁMICO	GENERAL MILLS INC	PCT/US14/52842 - 27/08/2014 - ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMERICA	US
<a href="#">AR105778A1</a>	COMPOSICIONES DE MATERIA GRASA Y MÉTODOS PARA FABRICARLAS Y SUS USOS	BUNGE OILS INC	14/831,295 - 20/08/2015 - ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMERICA	US

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">AR106092A1</a>	UN DISPOSITIVO PARA LA ESTERILIZACIÓN DE LÍQUIDOS	RIX STUART DONOVAN	1516697.8 - 21/09/2015 - GRAN BRETAÑA(REINO UNIDO)	ZA
<a href="#">AR106102A1</a>	TABLETAS DE FÓRMULA INFANTIL	MJN U.S. HOLDINGS LLC	14/864,955 - 25/09/2015 - ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMERICA	US
<a href="#">AR106156A2</a>	UN PROCEDIMIENTO PARA PREPARAR UNA COMPOSICIÓN DE CURADO FUERA DE UN PROCEDIMIENTO DE CURADO DE CARNE, UNA COMPOSICIÓN DE CURADO OBTENIBLE MEDIANTE DICHO PROCEDIMIENTO, Y UN PROCEDIMIENTO PARA CONSERVAR UNA CARNE O UN PRODUCTO A BASE DE CARNE	KERRY GROUP SERVICES INTERNATIONAL LTD	60/943,163 - 11/06/2007 - ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMERICA	IE



PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR 10 2012 017024 8 A2	PROCESSO E USO DE GLICERÍDEOS DO ÓLEO DE MAMÃO REFINADO PARA ALIMENTOS E REDUZIR OS NÍVEIS DE COLESTEROL	UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA (BR/PB)	-	BR



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR 10 2013 010414 0 A2	PROCESSO E FORMULAÇÃO DE PRÉ MISTURA PARA OBTENÇÃO DE ROSQUINHAS E BISCOITOS AMANTEIGADOS	M.B. BRAGA LANCHONETE E RESTAURANTE - ME (BR/RJ)	-	BR
BR 10 2013 020560 5 A2	BISCOITO TIPO COOKIE À BASE DE FARINHA DE FEIJÃO BRANCO (PHASEOLUSVULGARIS L.) COM KEFIR	UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA (BR/BA)	-	BR
BR 10 2013 032609 7 A2	MÉTODO DE ELABORAÇÃO E CONSERVAÇÃO DE CHURRASCO PARA AQUECIMENTO POSTERIOR EM MICROONDAS OU FORNO CONVENCIONAL	VALTER VLADIMIR BIASON (BR/SC)	-	BR
BR 10 2014 014668 7 A2	PROCESSO PARA FABRICAÇÃO DE MADDA DE SALGADOS NUTRACEUTICA COM ACEROLA VERDE DEDIDRATADA E BOFE BOVINO DESIDRATADO COM ELEVADO COM ELEVADO TEOR NUTRICIONAL E ALTA BIODISPONIBILIDADE DE VITAMINA C E FERRO-HEME EXCELENTE COADJUVANTE NO COMBATE A ANÊMIA FERROPRIVA	FERNANDO DE SENA CARNEIRO (BR/PE)	-	BR

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR 10 2014 023681 3 A2	DISPOSITIVO DE FOGÃO PARA A TRANSFERÊNCIA, MOVIMENTAÇÃO E, PELO MENOS, COZIMENTO PARCIAL DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS	STORCI S.P.A. (IT)	ITPR2013A000073 20130924	IT
BR 10 2015 005247 2 A2	COMPLEMENTO ALIMENTAR A BASE DE ANTONIO COSTA ESTURARO FÉCULA DO COCO DE PIAÇAVA	(BR/BA)	-	BR
BR 10 2015 005706 7 A2	COMPOSIÇÃO DE CREAM CHEESE E PROCESSO DE PRODUÇÃO DA MESMA	FUNDAÇÃO VALE DO TAQUARI DE EDUCAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL (BR/RS)	-	BR
BR 10 2015 006517 5 A2	FARINHA MISTA; BISCOITO DOCE; E PROCESSO DE PRODUÇÃO DE FARINHA MISTA E BISCOITO DOCE COMPREENDENDO EXTRATOS VEGETAIS DE CASTANHA DO BRASIL (BERTHOLLETIA EXCELSA), MANDIOCA (MANIHOT ESCULENTA), PUPUNHA (BACTRIS GASIPAES), E MARACUJÁ (PASSIFLORA EDULIS)	UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ (BR/PA)	-	BR
BR 10 2015 007380 1 A2	MINI DEFUMADOR	UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE (BR/SE)	-	BR

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR 10 2015 007028 4 A2	PROCESSO PARA A PREPARAÇÃO DE BISCOITO	MARIA IRAILDES PEIXOUTO SANTOS DE PINHO BANDEIRA (BR/SP)	-	BR
BR 10 2015 009366 7 A2	PRODUTO GELIFICADO À BASE DE EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DA AMÊNDOA DA CASTANHA DE CAJU	UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ (BR/CE)	-	BR
BR 10 2015 010892 3 A2	PROCESSO DE LIOFILIZAÇÃO E REIDRATAÇÃO DO ACARAJÉ E RECHEIOS PARA COMERCIALIZAÇÃO	FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO VALE DO SÃO FRANCISCO (BR/PE)	-	BR
BR 10 2015 011362 5 A2	SOLUÇÃO SALINA DE HIDROCOLOIDES PARA MELHORIA DA QUALIDADE DE PRODUTOS CÁRNEOS ESTERILIZADOS	UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANA (BR/PR)	-	BR
BR 10 2015 013005 8 A2	ELABORAÇÃO DE ACEROLA EM PÓ DESIDRATADA POR ASPERSÃO EM SPRAY- DRYER.	UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ (BR/CE)	-	BR



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">16135601</a>	GRASA ESTABILIZADA CON ANTIOXIDANTE NATURAL	COMPAÑÍA DE GALLETAS NOEL S.A.S. (CO)		CO



PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">16136934</a>	COMPOSICIONES SÓLIDAS DE AGUACATE Y PROCESO DE OBTENCIÓN	HRA UNIQUIMICA S.A. (CO); TACO Y NACHO MEX S.A.S. (CO); UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA (CO)		CO
<a href="#">16146399</a>	MÉTODO PARA LA OBTENCIÓN DE UN PRODUCTO LÁCTEO FERMENTADO	CORPORACIÓN UNIVERSIDAD DE LA COSTA CUC (CO)		CO
<a href="#">NC2016/0004488</a>	COMPOSICIÓN ABSORBENTE DE OXÍGENO QUE COMPRENDE UNA MATRIZ DE SÍLICA QUE ENCAPSULA ÁCIDOS GRASOS, ÉSTERES INSATURADOS O COMPUESTOS QUE LOS CONTENGAN, Y MÉTODO PARA PRODUCIRLA	UNIVERSIDAD DE LOS ANDES		CO
<a href="#">NC2017/0000919</a>	UN AGENTE DE CONTROL DE ENFERMEDAD POSTERIOR A COSECHA Y MÉTODO DE CONTROL DE ENFERMEDAD POSTERIOR A COSECHA	RIKEN (JP)	JP 2014-07-31 2014-156345	JP
<a href="#">NC2017/0003285</a>	UNA COMPOSICIÓN MODIFICADORA DEL SABOR, USOS DE LA MISMA Y PRODUCTOS QUE COMPRENDEN LA MISMA	UNAVOO FOOD TECHNOLOGIES LTD. (IL)	IL 2014-09-08 234525	IL

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">NC2017/0003219</a>	PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DE CEREALES Y LEGUMINOSAS PARA INACTIVAR LOS FACTORES ANTI-NUTRICIONALES, PRESERVAR LA CALIDAD NUTRICIONAL Y OBTENER BEBIDA Y MASA PARA CONSUMO HUMANO	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA-CENTRO DE LA TECNOLOGÍA DEL DISEÑO Y LA PRODUCTIVIDAD EMPRESARIAL (CO)		CO
<a href="#">NC2017/0003792</a>	ALMACENAMIENTO MEJORADO DE TUBÉRCULOS	ARYSTA LIFESCIENCE BENELUX SPRL (BE)	EP 2014-10-20 14189559.9	BE
<a href="#">NC2017/0003798</a>	MÉTODO DE TRATAMIENTO PARA ANTIBROTE DE TUBÉRCULOS CON CANTIDAD REDUCIDA DE CIPC	ARYSTA LIFESCIENCE BENELUX SPRL (BE)	EP 2014-10-20 14189561.5	BE
<a href="#">NC2017/0004542</a>	CÉLULA HOSPEDADORA RECOMBINANTE QUE EXPRESA ACTIVIDAD DE BETA-GALACTOSIDASA Y/O TRANSGALACTOSIDANT E DEFICIENTE EN MANANASA, CELULASA Y PECTINASA	DUPONT NUTRITION BIOSCIENCES APS (DK)	GB 2014-11-07 1419897.2	DK
<a href="#">NC2017/0004892</a>	PROCESO DE OBTENCIÓN DE UN PRODUCTO DE FRUTO EXÓTICO	Alejandro Acosta Acosta (CO); Andrés Felipe Rivera Fierro (CO)		CO
<a href="#">NC2017/0005807</a>	SISTEMA ROLADOR DE PRODUCTOS LAMINADOS	HEAT AND CONTROL INC. (US)	MX 2014-12-19 MX/a/2014/016071	US

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">NC2017/0005847</a>	PROCESO PARA AUMENTAR LA ESTABILIDAD DE UNA COMPOSICIÓN QUE COMPRENDE ÁCIDOS GRASOS OMEGA-3 POLIINSATURADOS	Evonik Degussa GmbH (DE)	EP 2014-12-23 14199989.6	DE
<a href="#">NC2017/0005849</a>	PROCESO PARA AUMENTAR LA ESTABILIDAD DE UNA COMPOSICIÓN QUE COMPRENDE ÁCIDOS GRASOS OMEGA-6 POLIINSATURADOS	Evonik Degussa GmbH (DE)	EP 2014-12-23 14199976.3	DE
<a href="#">NC2017/0007333</a>	SISTEMA PARA CONVERTIR RÁPIDAMENTE GRANOS DE MAÍZ CRUDOS EN UNA MASA Y PRODUCTOS TERMINADOS	HEAT AND CONTROL INC. (US)	US 2014-12-26 62/124,605	US



## COSTA RICA

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">CR20180032</a>	COMPOSICIÓN PROBIÓTICA QUE COMPRENDE AL MENOS BIFIDOBACTERIUM BIFIDUM W23 Y ES CAPAZ DE CONTROLAR LA FUNCIÓN DE LA BARRERA INTESTINAL	WINCLOVE HOLDING B.V. [NL]	EP15153724.82015-02-03 00:00:00	EP

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">CR20180057</a>	FORMULACIONES CONCENTRADAS DE NATAMICINA EN SUSPENSIÓN	VALENT BIOSCIENCES LLC [US]	US62/135,3162015-03-19 00:00:00	US



# ESPAÑA

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">ES 1200095 U</a> <a href="#">20171128</a>	MAQUINA PARA TRATAMIENTO DE PRODUCTOS A ALTA PRESION	METRONICS TECH S L	ES 201731344 U 20171106	ES
<a href="#">ES 1200112 U</a> <a href="#">20171128</a>	CAPA DE PROTECCIÓN APLICABLE EN VEGETALES Y EN CONTENEDORES DE SEMILLEROS	PADILLA MUELA FERNANDO	ES 201731121 U 20170927	ES
<a href="#">ES 2390169 T3</a> <a href="#">20121107</a>	MÁQUINA PARA INYECTAR FLUIDOS EN PRODUCTOS CÁRNICOS O PESQUEROS	METALQUIMIA SA	ES 200701266 A 20070504 ES 2008000216 W 20080409	ES
<a href="#">ES 2504465 T3</a> <a href="#">20141008</a>	ABSORBENTE DE OXÍGENO MICROBIANO	ARLA FOODS AMBA	DK PA200501623 A 20051121 DK 2006000648 W 20061121 US 73803105 P 20051121	DK
<a href="#">ES 2621456 T3</a> <a href="#">20170704</a>	DISPOSITIVO PARA CONSERVAR ALIMENTOS	INNVERI AG	AT 8932008 A 20080603 IB 2009005829 W 20090603 AT 6692009 A 20090430	CH

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">ES 2621480 T3</a> <a href="#">20170704</a>	SALMUERA Y MÉTODO PARA LA FABRICACIÓN DE LA MISMA	MEDITERRÁNEA EXPERIENCE S L	ES 201330047 A 20130117	ES
<a href="#">ES 2622560 T3</a> <a href="#">20170706</a>	COMPOSICIONES MICROCAPSULARES DE BASE SÓLIDA Y USOS DE LAS MISMAS	BOTANOCAP LTD	US 8775508 P 20080811 IL 2009000789 W 20090811	IL
<a href="#">ES 2622711 T3</a> <a href="#">20170707</a>	PROCEDIMIENTO PARA PREPARAR UNA PREPARACIÓN DE FRUTA ESTABLE Y HOMOGÉNEA	GERVAIS DANONE SA	IB 2010001118 W 20100312	FR
<a href="#">ES 2623008 T3</a> <a href="#">20170710</a>	DISPOSITIVO Y PROCEDIMIENTO PARA PRODUCIR ALIMENTOS	DEUTSCHES INST FÜR LEBENSMITTELTECHNIK E V	DE 102011080860 A 20110811 EP 2012065300 W 20120803	DE
<a href="#">ES 2623091 T3</a> <a href="#">20170710</a>	PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN Y PASTELERÍA	BASF SE	EP 09177062 A 20091125 EP 2010067814 W 20101119	DE
<a href="#">ES 2623374 T3</a> <a href="#">20170711</a>	PROCESO DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS QUE COMBINA CONGELAMIENTO CRIOGÉNICO Y ENVASADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA	AIR PROD & CHEM	EP 14382558 A 20141223	US
<a href="#">ES 2624002 T3</a> <a href="#">20170712</a>	MÉTODO PARA EL PROCESAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS	FOODCAP INT LTD	NZ 53603604 A 20041018NZ 2005000273 W 20051017	NZ

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">ES 2623397 T3</a> <a href="#">20170711</a>	LIBERACIÓN DE INHIBIDOR DE MADURACIÓN O ENVEJECIMIENTO DE UN POLÍMERO, FIBRA, PELÍCULA, LÁMINA O ENVASE	CELLRESIN TECH LLC	US 28617709 P 20091214 US 2010060067 W 20101213	US
<a href="#">ES 2623768 T3</a> <a href="#">20170712</a>	BIOPROTECCIÓN UTILIZANDO CEPAS DE LACTOBACILLUS PARACASEI	CHR HANSEN AS	EP 12163509 A 20120409 EP 2013057400 W 20130409 EP 12168971 A 20120522 EP 2012056384 W 20120409	DK
<a href="#">ES 2624721 T3</a> <a href="#">20170717</a>	PROCESO PARA LA PRODUCCIÓN DE GALLETAS QUE TENGAN PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS MEJORADAS	BARILLA FLLI G & R	EP 10425142 A 20100430	IT



# MÉXICO

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">MX/a/2016/013</a> <a href="#">842</a>	ESTERILIZACION O PASTEURIZACION POR MICROONDAS	WASHINGTON STATE UNIVERSITY	US61/990,066 07/05/2014; US62/030,330 29/07/2014; US62/030,330 29/07/2014	US

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">MX/a/2010/0027</a> <a href="#">89</a>	PROCESO PARA PRODUCIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS INFANTILES	NESTEC S.A.	EP07017564.1 07/09/2007	CH
<a href="#">MX/a/2015/0160</a> <a href="#">04</a>	MEZCLA Y PRODUCTO ALIMENTICIO BAJO EN POTASIO, SODIO Y FOSFORO	NUTRIMENTOS INTELIGENTES S.A. DE C.V.	WO2015MX00065 20150420	MX
<a href="#">MX/a/2016/0001</a> <a href="#">56</a>	PROCESO PARA LA PRODUCCION DE LECHE DESLACTOSADA CON ALTO CONTENIDO DE PROTEINA Y CALCIO Y LECHE SIN DULZOR	COMERCIALIZADORA DE LÁCTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V.	MX20160000156 20160107	MX
<a href="#">MX/a/2016/0043</a> <a href="#">64</a>	ESFERAS DE ESPIRULINA Y/O NUTRACEUTICOS IMPERMEABLES EN MEDIOS ACUOSOS PARA INCORPORARSE EN MATRICES ALIMENTICIAS, SUS METODOS Y PROCESOS DE PRODUCCION DE DICHAS ESFERAS	SALVADOR TOVAR LOPEZ; FERNANDO JOSE HERNANDEZ DE LA PEÑA; VERONICA ANAIS RODRIGUEZ ANDRADE; CESAR OSMAR REYES SALAZAR; LUIS FRANCISCO GARCIA MANRIQUEZ; MARIA FERNANDA MEDINA GARCIA	MX20160004364 20160405	MX
<a href="#">MX/a/2016/0052</a> <a href="#">48</a>	ALIMENTO FUNCIONAL FORTIFICADO CON HIERRO, ACIDO ASCORBICO Y CASEINATO DE CALCIO, DIRIGIDO A POBLACIONES PEDIATRICAS CON DESNUTRICION Y ANEMIA	ALAN ESPINOSA MARRON; ANA LAURA EVERARDO CORTAZAR; LUZ DENISSE BARRIOS MERCADO; SEELYNA GUADALUPE RAMOS NARVÁEZ; CAROLINA GUADALUPE TAMAYO ORTEGA; LILIA GUADALUPE PERERA FRANCO	MX20160005248 20160422	MX

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">MX/a/2016/004514</a>	PROCESO DE SANITIZACIÓN DE VEGETALES POR NEBULIZACIÓN ULTRASÓNICA DE UN SANITIZANTE	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA- TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	MX20160004514 20160408	MX
<a href="#">MX/a/2016/005774</a>	METODO PARA INDUCIR LISIS OSMOTICA EN PARASITOS Y MICROORGANISMOS PATOGENOS CON SOLUCION ELECTROLIZADA DE SUPEROXIDACION DE PH NEUTRO	ESTERIPHARMA MÉXICO, S.A. DE C.V.	MX20160005774 20160503	MX
<a href="#">MX/a/2016/007090</a>	MEZCLA DE BIOMASA VEGETAL, PRODUCTO FITORREMOVEDOR Y MÉTODO, PARA REMOVER ELEMENTOS TÓXICOS DE LOS ALIMENTOS	RUTH ARACELI DE CELIS CARRILLO	MX20160007090 20160601	MX
<a href="#">MX/a/2016/011572</a>	COMPOSICIONES ANTIMICROBIANAS DE ACIDO ORGANICO	SOLENIS TECHNOLOGIES, L.P.	US61/953,416 14/03/2014	US
<a href="#">MX/a/2016/013349</a>	PROCESO, APARATO Y SISTEMA PARA TRATAR FRUTAS O VERDURAS	NATURO ALL NATURAL TECHNOLOGIES PTY. LTD.	AU2014901332 11/04/2014	AU
<a href="#">MX/a/2016/016274</a>	PROCEDIMIENTO PARA LA CONSERVACION DE ALIMENTOS FRESCOS PERECEDEROS EN UN ENVASE Y ENVASE A TAL EFECTO	ITENE. INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL EMBALAJE, TRANSPORTE Y LOGISTICA	ESP201430908 13/06/2014	ES

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">MX/a/2016/0149</a> <a href="#">51</a>	METODOS PARA DESENGOMAR ACEITES	ARISDYNE SYSTEMS, INC.	WO2014US45356 20140703	US
<a href="#">MX/a/2016/0163</a> <a href="#">87</a>	COMPOSICIONES Y METODOS PARA PREVENIR INFECCIONES	BIOCODEX	EP14290168.5 11/06/2014	FR
<a href="#">MX/a/2016/0164</a> <a href="#">48</a>	METODO Y APARATO DE DESHUMIDIFICACION	SKINNY & CO., LLC	US14/303,081 12/06/2014	US



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">109361</a>	OBTENÇÃO DE UM ADITIVO NATURAL À BASE DE CATEQUINAS A PARTIR DE FRUTOS DE ARBUTUS UNEDO L.: EXTRATOS COMPETITIVOS E PROMISSORES PARA APLICAÇÃO NA INDÚSTRIA ALIMENTAR	INSTITUTO POLITÉCNICO DE BRAGANÇA	03/05/2016	PT
<a href="#">88484944</a>	MÉTODO PARA PREPARAR UM PRODUTO ALIMENTAR COM UM ISOLADO DE PROTEÍNA DE BATATA E UTILIZAÇÃO DO ISOLADO DE PROTEÍNA DE BATATA	COOPERATIE AVEBE U.A.	2007/11/07 EP 07120182	EP



PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">107083149</a>	PROCESSO DE TRATAMENTO DE MEIOS LÍQUIDOS OU PASTOSOS OU SEMI-LÍQUIDOS TAIS COMO AS UVAS VINDIMADAS	L`AIR LIQUIDE SOCIÉTÉ ANONYME POUR L`ETUDE ET L`EXPLOITATION DES PROCÉDÉS GEORGES CLAUDE	2009/02/17 FR 0951009	FR
<a href="#">128520061</a>	COMPOSIÇÃO DE RESINA ABSORVENTE DE OXIGÉNIO, CORPO MOLDADO ABSORVENTE DE OXIGÉNIO UTILIZANDO A MESMA, E CORPO DE MULTICAMADAS, CONTENTOR, CORPO MOLDADO POR INJEÇÃO E CONTENTOR MÉDICO USANDO CADA UM A COMPOSIÇÃO DE RESINA ABSORVENTE DE OXIGÉNIO OU O CORPO MOLDADO ABSORVENTE DE OXIGÉNIO	MITSUBISHI GAS CHEMICAL COMPANY, INC.	2011/11/25 JP 2011257821 2012/10/05 JP 2012223276 2012/10/10 JP 2012224914 2012/10/15 JP 2012228313 2012/10/16 JP 2012228749 2012/10/16 JP 2012229009 2012/10/19 JP 2012231635 2012/10/19 JP 2012231636 2012/10/19 JP 2012231790 2012/10/24 JP 2012235091 2012/10/24 JP 2012235092 2012/10/25 JP 2012235248 2012/10/25 JP 2012235249 2012/10/25 JP 2012235409 2012/10/29 JP 2012237569 2012/10/30 JP 2012238926 2012/10/30 JP 2012238927 2012/10/30 JP 2012238928 2012/10/30 JP 2012238929	JP

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">121586424</a>	DONUT COZIDO A VAPOR	PURATOS N.V.	2007/08/13 EP 20120158642 2007/08/13 EP 20070802589	EP
<a href="#">131861106</a>	PROCESSO DE PRODUÇÃO DE CLARA DE OVO LÍQUIDA	OVOTEAM	2012/10/04 FR 1259454	FR
<a href="#">143822732</a>	SISTEMA E MÉTODO PARA ESTERILIZAR UM FLUIDO	FIDEL SALAS VICENTE JOSÉ SALAS VICENTE ALEX GUAMIS ALEGRE DAVID GUAMIS ALEGRE LEO MORETA BUFILL	2014/07/11 EP20140382273	EP
144250586	PROCESSO PARA A PRODUÇÃO DE UM PRODUTO DE PADARIA ESTÁVEL EM ARMAZENAGEM, RECHEADO, DO TIPO ESPONJA	BARILLA G. E R. FRATELLI - SOCIETÀ PER AZIONI	2014/05/15 EP 20140425058	EP
<a href="#">147056337</a>	UTILIZAÇÃO DE BENZOXABORÓIS COMO AGENTES ANTIMICROBIANOS VOLÁTEIS EM CARNES, PLANTAS OU PARTES DE PLANTA	AGROFRESH INC.	2013/01/30 US 201361758313 P	US
<a href="#">161633417</a>	MÉTODO PARA TRANSFERÊNCIA DUM SABOR FUMADO PARA UMA SUBSTÂNCIA COMESTÍVEL	GEORGES PARMENTIER LAURENT PARMENTIER	2015/04/03 FR 1552892	FR
<a href="#">109448</a>	FLORES DE CASTANEA SATIVA MILL: A SUA APLICAÇÃO COMO CONSERVANTES NATURAIS DE VINHOS EM ALTERNATIVA À ADIÇÃO DE SULFITOS	INSTITUTO POLITÉCNICO DE BRAGANÇA	09/06/2016	PT

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
167116169	MÉTODO PARA PRODUÇÃO DE PEDAÇOS DE ATUM	NIENSTEDT GMBH	2015/03/23 DE 102015104347	DE



PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">UY37232 (A)</a>	PRODUCTOS ALIMENTICIOS RECUBIERTOS	Freddy Hirsch Group AG	UK 1607992.3 06/05/2016	UK

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



Liliana Restrepo G.

**NUEVAS TECNOLOGÍAS**



# ARGENTINA

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">AR104942A1</a>	UN MÉTODO PARA AUMENTAR UNA POSICIÓN DEL PICO DE FUSIÓN DE ENDOTERMIA DE UNA GRASA COMESTIBLE	AAK AB	1550785 - 10/06/2015 - SUECIA	DK
<a href="#">AR104944A1</a>	PROCEDIMIENTO Y SISTEMA PARA PRODUCIR PARTICULAS SOLIDAS DE SEMILLA	AAK AB	1550781-7 - 10/06/2015 - SUECIA	SE
<a href="#">AR105182A1</a>	COMPOSICION CON CONTENIDO DE ACEITE VEGETAL, CARAMELO Y COMPUESTOS FENOLICOS; Y METODO DE PREPARACION	UNILEVER N. V.	15174544 - 30/06/2015 - DEB	NL
<a href="#">AR105813A1</a>	PRODUCTO DE CONFITERÍA	AAK AB	1550784-1 - 10/06/2015 - SUECIA	DK



# BRASIL

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR 11 2015 003229-0 A2	MÉTODO PARA PREPARAÇÃO DE UM CONCENTRADO DE PROTEÍNA SÉRICA	LB LYOPHARM S.R.L. (IT)	ITRM2012A000412 20120813	IT

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR 11 2012 023267-3 A2	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	N.V. NUTRICIA (NL)	PCT/NL2010/05014 2 20100317	NL
BR 11 2013 021468-6 A2	COMPOSIÇÃO DE PROTEÍNA HIDROLISADA, PRODUTO ALIMENTÍCIO E MÉTODO DE INDUÇÃO DA SACIEDADE	SOLAE, LLC (US)	US61/445,593 20110223	US
BR 11 2015 007140-6 A2	PRODUÇÃO DE PRODUTOS PROTEÍNA DE PULSO USANDO EXTRAÇÃO DE CLORETO DE CÁLCIO ("YP702")	BURCON NUTRASCIENCE (MB) CORP. (CA)	US61/708,803 20121002	CA
BR 11 2015 008721-3 A2	COMPOSIÇÃO EMULSIFICANTE QUE CONTÉM FOSFOLIPÍDEO	CARGILL, INCORPORATED (US)	EP12007324.2 20121024	US
BR 11 2015 009252-7 A2	PÓS NUTRICIONAIS EXTRUDADOS COM ESTABILIDADE DE EMULSÃO E DISPERSIBILIDADE MELHORADAS E MÉTODOS PARA SUA PRODUÇÃO	ABBOTT LABORATORIES (US); ABBOTT GMBH & CO KG (DE)	US61/738.593 20121218; US61/737.886 20121217; US61/717.799 20121024	US

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR 11 2015 009501-1 A2	PRODUTO DE CONFEITARIA CONGELADO E MÉTODO DE PREPARAÇÃO DESSE PRODUTO	NESTEC S.A. (CH)	PCT/US2012/06281 7 20121031	CH
BR 11 2015 009731-6 A2	EMULSIFICANTE COMPREENDENDO GELATINA HIDROLISADA E UM HIDROCOLOIDE, MÉTODO PARA A PREPARAÇÃO DO EMULSIFICANTE, PRODUTO ALIMENTÍCIO OU INGREDIENTE ALIMENTAR, E USO DE UM EMULSIFICANTE	ROUSSELOT B.V. (NL)	NL1039867 20121031	NL
BR 11 2015 010986-1 A2	MÉTODO DE PRODUÇÃO DE COMPOSIÇÃO QUE CONTÉM CASEINOMACROPEPTÍDEO QUE TEM UM BAIXO TEOR DE FENILALANINA	ARLA FOODS AMBA (DK)	EP12192731.3 20121115; US61/726,724 20121115	DK
BR 11 2015 012219-1 A2	BEBIDAS LÁCTEAS DE CHOCOLATE PRONTAS PARA BEBER COMPREENDENDO SISTEMA ESTABILIZADOR	NESTEC S.A. (CH)	US61/732,724 20121203	CH
BR 11 2015 014539-6 A2	MÉTODO PARA PURIFICAÇÃO DE LECITINA	CARGILL, INCORPORATED (US)	EP13001273.5 20130313; US61/739,818 20121220	US

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR 11 2015 014852-2 A2	EMBALAGEM PARA ALIMENTOS COM BARREIRA RESISTENTE A FORMAÇÃO DE CRISTAIS DE GELO	DAWN FOOD PRODUCTS, INC. (US)	US61/740,747 20121221	US
BR 11 2015 017384-5 A2	MÉTODO PARA PRODUÇÃO DE UMA COMPOSIÇÃO CONTENDO BETA-CASEÍNA	ARLA FOODS AMBA (DK)	EP13152410.0 20130123; US61/755,732 20130123	DK
BR 11 2015 024094-1 A2	COMPOSIÇÃO GRAXA PARA REVESTIMENTO DE CHOCOLATE, CHOCOLATE DE REVESTIMENTO, ALIMENTO COMPÓSITO E MÉTODO PARA APRIMORAR A ADERÊNCIA ENTRE O CHOCOLATE DE REVESTIMENTO E UM ALIMENTO COMPÓSITO	FUJI OIL COMPANY LIMITED (JP)	JP2013-059811 20130322	JP
BR 11 2015 024864-0 A2	PROCESSO PARA A PRODUÇÃO DE EMULSÕES ESTÁVEIS	CARGILL, INCORPORATED (US)	EP13001653.8 20130329	US



## COLOMBIA

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">16118109</a>	COMPOSIÇÃO PARA ADITIVACIÓN DE ALIMENTOS Y MÉTODOS DE FABRICACIÓN	ANHIDRIDOS Y DERIVADOS DE COLOMBIA S.A. ANDERCOL (CO)		CO

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">NC2017/0005843</a>	MÉTODO PARA REDUCIR LAS GRASAS TOTALES Y SATURADAS EN RELLENOS DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA	NESTEC S.A. (CH)	EP 2014-12-19 14199433.5	CH
<a href="#">NC2017/0006841</a>	PRODUCTOS EXTRUDIDOS DE CEREALES DE GRANO ENTERO Y SU PROCESO DE PREPARACIÓN	NESTEC S.A. (CH)	EP 2014-12-09 14196922.0	CH



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">ES 2621106 T3</a> <a href="#">20170703</a>	PROCEDIMIENTO PARA PRODUCIR UN PRODUCTO DE APERITIVO RELLENO	KELLOG CO	US 23208609 P 20090807 US 2010044516 W 20100805	US
<a href="#">ES 2621987 T3</a> <a href="#">20170705</a>	PROCEDIMIENTO PARA LA PRODUCCIÓN DE EMULSIONES DE ACEITE EN AGUA BAJAS EN GRASA	DEUTSCHES INST FÜR LEBENSMITTELTECHNIK E V	EP 12199222 A 20121221	DE
<a href="#">ES 2622164 T3</a> <a href="#">20170705</a>	PROCEDIMIENTO DE EXTRACCIÓN ENZIMÁTICA EN MEDIO ACUOSO DE ACEITE Y PROTEÍNAS A PARTIR DE MATERIAL VEGETAL	UNIVERSITÉ DE LORRAINE	FR 0957274 A 20091016 EP 2010065447 W 20101014	FR
<a href="#">ES 2623285 T3</a> <a href="#">20170710</a>	EMULSIÓN DE ACEITE EN AGUA AIREADA ALTAMENTE ESTABLE	CSM BAKERY SOLUTIONS EUROPE HOLDING B V	EP 15154627 A 20150211	NL



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">ES 2623293 T3</a> <a href="#">20170710</a>	COMPOSICIONES DE ACEITE ESTRUCTURADO	NESTEC SA	EP 13168069 A 20130516 EP 2014059593 W 20140512	CH
<a href="#">ES 2624597 T3</a> <a href="#">20170717</a>	CÁPSULA MONODOSIS Y PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACIÓN DE UNA BEBIDA CON UNA CÁPSULA MONODOSIS	K-FEE SYSTEM GMBH	DE 102012105282 A 20120618 EP 2013062610 W 20130618	DE
<a href="#">ES 2624792 T3</a> <a href="#">20170717</a>	COMPOSICIONES LÁCTEAS Y MÉTODO DE FABRICACIÓN	FAIRLIFE LLC	US 64146806 A 20061218 US 2007087991 W 20071218	US
<a href="#">ES 2625900 T3</a> <a href="#">20170720</a>	LECHE SÓLIDA Y PROCEDIMIENTO PARA FABRICARLA	MEIJI CO LTD	JP 2005379014 A 20051228 JP 2006326394 W 20061227	JP
<a href="#">ES 2626018 T3</a> <a href="#">20170721</a>	MICROORGANISMOS EUCARIOTAS PARA LA PRODUCCIÓN DE LÍPIDOS Y ANTIOXIDANTES	DSM NUTRITIONAL PRODUCTS AG	US 68820705 P 20050607 US 75140105 P 20051216	CH
<a href="#">ES 2626116 T3</a> <a href="#">20170724</a>	MÉTODOS Y COMPOSICIONES PARA EL CONTROL DEL PESO Y PARA MEJORAR EL CONTROL GLUCÉMICO	GELESIS LLC	US 15174509 P 20090211 US 2009064988 W 20091118 US 11575908 P 20081118 US 16729109 P 20090407	US
<a href="#">ES 2626166 T3</a> <a href="#">20170724</a>	PROCEDIMIENTO PARA PREPARAR UNA FÓRMULA INFANTIL	N V NUTRICIA	EP 12159673 A 20120315 EP 2013055067 W 20130313	NL

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">ES 2626210 A2</a> <a href="#">20170724</a>	RECETA Y METODO PARA LA ELABORACION DE UNA BEBIDA A BASE DE CAFE CON LECHE	CAFES CANDELAS	ES 201630069 A 20160121	ES
<a href="#">ES 2627014 T3</a> <a href="#">20170726</a>	PROCEDIMIENTO Y DISPOSITIVO PARA LA PRODUCCIÓN DE UN ARTÍCULO DE POSTRE HELADO QUE CONTIENE UNA COMPOSICIÓN CRUJIENTE DISPUESTA EN CAPAS SUPERPUESTAS EN SU MASA	NESTEC SA	FR 0754252 A 20070403 EP 2008053629 W 20080327	CH
<a href="#">ES 2629755 T3</a> <a href="#">20170814</a>	POLVO PARA DORAR LA SUPERFICIE DE ALIMENTOS	NESTEC SA	US 201261716021 P 20121019 EP 2013071700 W 20131017	CH
<a href="#">ES 2630329 T3</a> <a href="#">20170821</a>	COMPOSICIONES DE GRASA EMULSIONABLE COMESTIBLE Y MÉTODOS PARA FABRICARLAS Y USARLAS	BUNGE OILS INC	US 201113072599 A 20110325 US 78076910 A 20100514 US 2011036375 W 20110513	US



# MÉXICO

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">MX/a/2017/002</a> <a href="#">231</a>	COMPOSICION DE GRASA COMESTIBLE	AAK AB (PUBL)	SE1451005-1 29/08/2014	SE

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">MX/a/2017/0022</a> <a href="#">95</a>	COMPOSICIONES QUE COMPRENDEN UNA CASEÍNA Y MÉTODOS PARA PRODUCIR LAS MISMAS	PERFECT DAY, INC.	US62/040,393 21/08/2014	US
<a href="#">MX/a/2017/0072</a> <a href="#">29</a>	BOCADILLO EXTRUDIDO A BASE DE LECHE	NESTEC S.A.	EP14196919.6 09/12/2014	CH
<a href="#">MX/a/2017/0073</a> <a href="#">59</a>	METODO PARA REDUCIR LAS GRASAS TOTALES Y SATURADAS EN RELLENOS DE PRODUCTOS DE CONFITERIA	NESTEC S.A.	EP14199433.5 19/12/2014	CH
<a href="#">MX/a/2017/0081</a> <a href="#">92</a>	POLVO DE LECHE CON SENSACION EN BOCA MEJORADA	NESTEC S.A.	EP14199606.6 22/12/2014	CH
<a href="#">MX/a/2017/0081</a> <a href="#">94</a>	CONCENTRADOS DE LECHE CON SENSACION EN BOCA MEJORADA	NESTEC S.A.	EP14199613.2 22/12/2014	CH
<a href="#">MX/a/2017/0081</a> <a href="#">95</a>	COMPOSICIONES DE ESPECIAS Y USOS DE ESTAS	NESTEC S.A.	EP14199887.2 22/12/2014	CH
<a href="#">MX/a/2017/0082</a> <a href="#">63</a>	BEBIDAS LACTEAS LISTAS PARA BEBER CON TEXTURA/SENSACION EN BOCA MEJORADAS POR AGREGACION CONTROLADA DE PROTEINAS Y METODO PARA LA ELABORACION DE ESTAS	NESTEC S.A.	US62/095,160 22/12/2014	CH

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">MX/a/2017/00851</a> <a href="#">0</a>	EMULSION Y PROCESO PARA ELABORARLA	CARGILL, INCORPORATED	EP14200146.0 23/12/2014	US
<a href="#">MX/a/2017/00938</a> <a href="#">9</a>	EMULSION COMESTIBLE SUSTANCIALMENTE EXENTA DE ACIDOS GRASOS TRANS	VENTA DE ESPECIALIDADES QUÍMICAS S.A.	US62/109,423 29/01/2015	ES
<a href="#">MX/a/2017/00970</a> <a href="#">3</a>	PROCESO PARA TRATAR UN MATERIAL DE SUERO DE LECHE DULCE QUE CONTIENE CGMP Y METODO RELACIONADO PARA PRODUCIR UN MATERIAL PROTEICO QUE TIENE UNA RELACION DE TRIPTOFANO/TREONINA ESPECIFICA	NESTEC S.A.	EP15154372.5 09/02/2015	CH



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">109089</a>	NOVO PRODUTO LÁCTEO FUNCIONALIZADO COM MICOSTERÓIS COMO AGENTES HIPOCOLESTERÉMICOS	INSTITUTO POLITÉCNICO DE BRAGANÇA	14/01/2016	PT
<a href="#">109262</a>	MÉTODO DE PRODUÇÃO DE PÃO COM ELEVADO TEOR EM AMIDO RESISTENTE	INSTITUTO POLITÉCNICO DE BEJA	29/03/2016	PT



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">88484944</a>	MÉTODO PARA PREPARAR UM PRODUTO ALIMENTAR COM UM ISOLADO DE PROTEÍNA DE BATATA E UTILIZAÇÃO DO ISOLADO DE PROTEÍNA DE BATATA	COOPERATIE AVEBE U.A.	2007/11/07 EP 07120182	EP
<a href="#">91545020</a>	UM PROCESSO E UMA MÁQUINA PARA PRODUZIR UMA FOLHA DE QUEIJO PROCESSADO RECHEADA, BEM COMO UMA FOLHA DE QUEIJO PROCESSADO RECHEADA	KRAFT FOODS R & D, INC.	2009/03/06 EP 20090154502	EP
<a href="#">97457790</a>	PROCESSO E COMPOSIÇÃO PARA MELHORAR A MASTIGABILIDADE DE PRODUTOS DE PADARIA	PURATOS N.V.	2008/05/16 EP 08156398	EP
<a href="#">97952147</a>	PURGANTES DIETÉTICOS	THE GENERAL HOSPITAL CORPORATION	2008/07/09 US 134242	US
<a href="#">98058290</a>	MÉTODOS E TÉCNICAS DE PROCESSAMENTO DE SEMENTES DE CACAU	ODC LIZENZ AG	2008/12/24 US 140844 P	US
<a href="#">107071953</a>	UM PROCESSO E UMA MÁQUINA PARA PRODUZIR UMA FOLHA DE QUEIJO PROCESSADO RECHEADA, BEM COMO UMA FOLHA DE QUEIJO PROCESSADO RECHEADA	KRAFT FOODS R & D, INC.	2009/03/06 EP 09154502	EP

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY



PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
<a href="#">107213654</a>	PRODUTO LÁCTEO REDUZIDO EM COLESTEROL PARA UTILIZAR NO TRATAMENTO E/OU NA PREVENÇÃO DE UMA DOENÇA HEPÁTICA	S. A. CORMAN	2009/04/23 EP 09158666	EP
<a href="#">107251415</a>	RECIPIENTE PARA UM DISPOSITIVO PARA A PREPARAÇÃO DE UMA CONFEITARIA CONGELADA E DISPOSITIVO PARA A PREPARAÇÃO DE UMA CONFEITARIA CONGELADA	NESTEC S.A.	2009/06/26 EP 09163867	EP
<a href="#">107934754</a>	PREPARAÇÃO DE ISOLADO DE PROTEÍNA DE SOJA UTILIZANDO EXTRAÇÃO COM CLORETO DE CÁLCIO ( S703 )	BURCON NUTRASCIENCE (MB) CORP.	2009/06/30 US 213647 P	US
<a href="#">117888800</a>	IOGURTES DE FRUTOS DE ESTILO FIRME	NESTEC S.A.	2010/12/01 EP 10193366	EP
<a href="#">118045582</a>	MODULAÇÃO DE SABOR POR FERMENTAÇÃO DE UMA FONTE LÁCTEA PARA A FORMAÇÃO DE VÁRIOS SABORES COM UM MISTURA DE ESTIRPES DE BACTÉRIAS	NESTEC S.A.	2010/12/20 EP 10195855	EP
<a href="#">121586424</a>	DONUT COZIDO A VAPOR	PURATOS N.V.	2007/08/13 EP 20120158642 2007/08/13 EP 20070802589	EP
<a href="#">121669121</a>	ACONDICIONAMENTO DE FOLHAS SECAS EM CÁPSULAS HERMÉTICAS	TPRESSO AG	2012/05/04 EP20120166912	EP

AR

BR

CO

CR

ES

MX

PT

UY

Este boletín fue publicado por:



Agosto 2018