

XI Boletín Iberoamericano

Sector Agroalimentos

Información Tecnológica

Junio 2021



Introducción en Español:

Argentina - Instituto Nacional de la Propiedad Industrial.

Búsqueda de Patentes:

Argentina - Instituto Nacional de la Propiedad Industrial.

Brasil - Instituto Nacional da Propriedade Industrial.

Colombia - Superintendencia de Industria y Comercio.

Costa Rica - Registro Nacional.

España - Oficina Española de Patentes y Marcas

Portugal - Instituto Nacional da Propriedade Industrial.

Diseño y edición:

Colombia - Superintendencia de Industria y Comercio.

Noticias:

Brasil - Instituto Nacional da Propriedade Industrial.

Colombia - Superintendencia de Industria y Comercio.

España - Oficina Española de Patentes y Marcas

Portugal - Instituto Nacional da Propriedade Industrial.

Fotografías:

www.canva.com

CREDITOS



INTRODUCCIÓN

El Programa Iberoamericano de Propiedad Industrial (IBEPI) presenta el undécimo 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 segundo semestre del año 2019 en Oficinas del Programa.

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

PT

O Programa Ibero-Americano de Propriedade Industrial (IBEPI) apresenta o décimo primeiro 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 publicados durante o segundo semestre de 2019 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 e Portugal, 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

PT



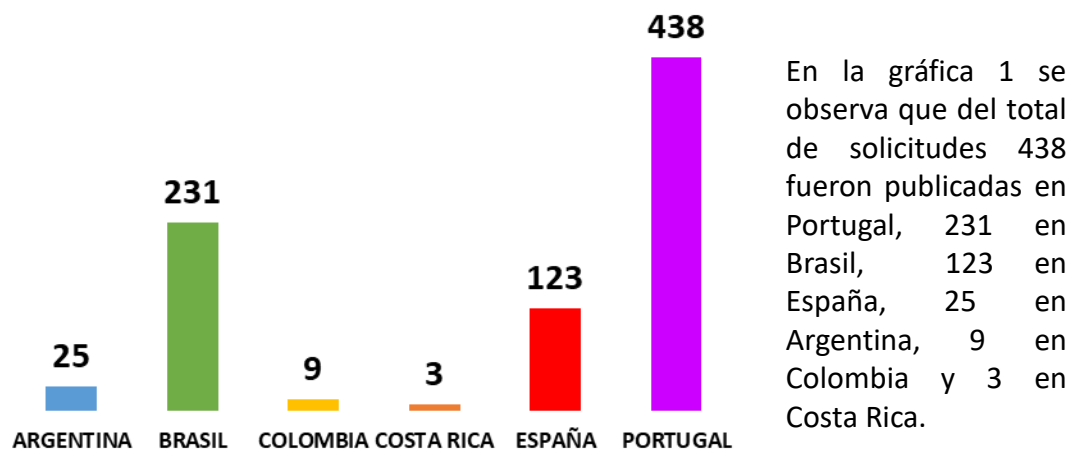
ESTADÍSTICAS

En esta sección se presenta un informe estadístico basado en las solicitudes de patentes que fueron publicadas durante el segundo semestre de 2019 en las Oficinas Nacionales de Propiedad Industrial (ONAPI) de Argentina, Brasil, Colombia, Costa Rica, España y Portugal 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.

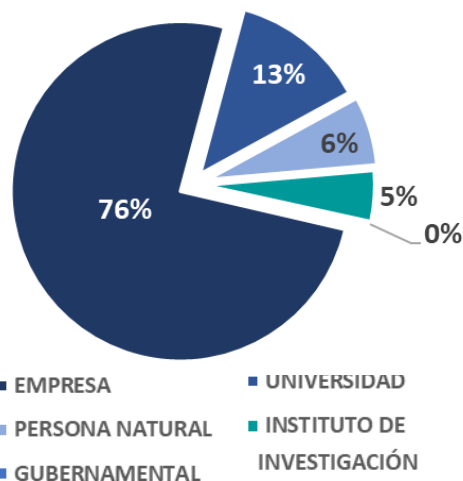
Durante el segundo semestre del 2019 las Oficinas Nacionales de Propiedad Industrial de países IBEPI publicaron 829 solicitudes de patentes relacionadas con agroalimentos.

Gráfica 1. Solicitudes publicadas en países IBEPI.



Gráfica 2. Tipos de Solicitantes

Las 829 solicitudes de patentes reportadas por los países participantes del Boletín IBEPI, fueron presentadas por 520 solicitantes, de los cuales 75,6% corresponden a empresas, 12,9% a universidades, 6,5% a personas naturales, 4,8% a centros de investigación y 0,2% a entidades gubernamentales.



AR

BR

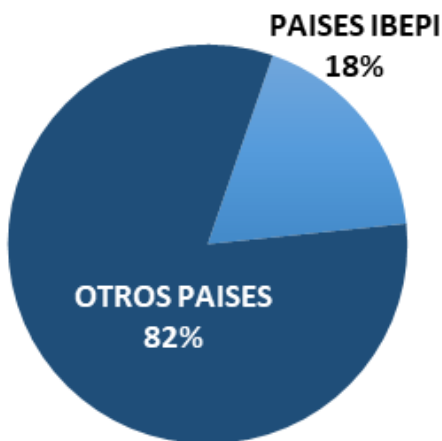
CO

CR

ES

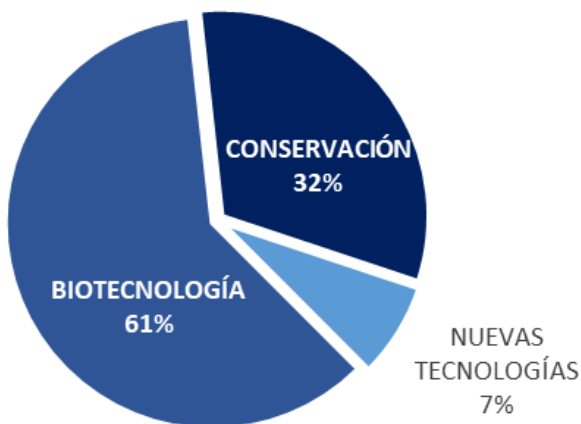
PT

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 y Portugal) representan el 18% del total de solicitudes y los no residentes el 82% de la totalidad. Se debe tener en cuenta que algunas patentes fueron presentadas por más de un solicitante, quienes son de diferentes nacionalidades, en algunos casos.

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 61% de las solicitudes están relacionadas con biotecnología, el 32% con conservación y el 7% con nuevas tecnologías.

AR

BR

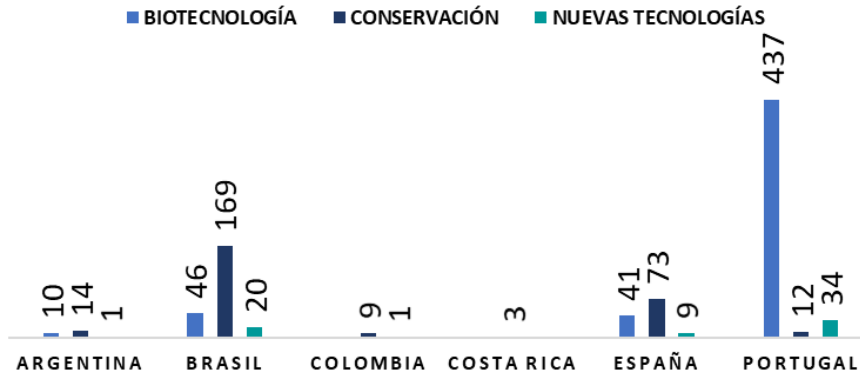
CO

CR

ES

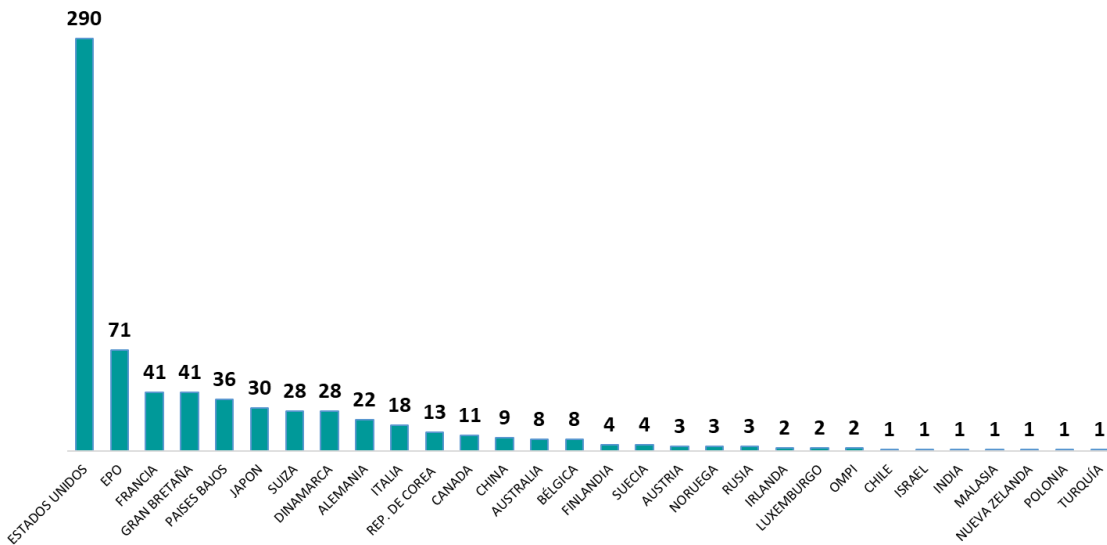
PT

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



Teniendo en cuenta la gráfica anterior relacionada con los sectores tecnológicos, el país IBEPÍ con mayor número de solicitudes publicadas en el segundo semestre de 2019 en el sector de “Biotecnología” es Portugal. Así mismo en el sector de “Conservación” se destaca Brasil. Respecto al sector de “Nuevas Tecnologías”, el país líder es Portugal.

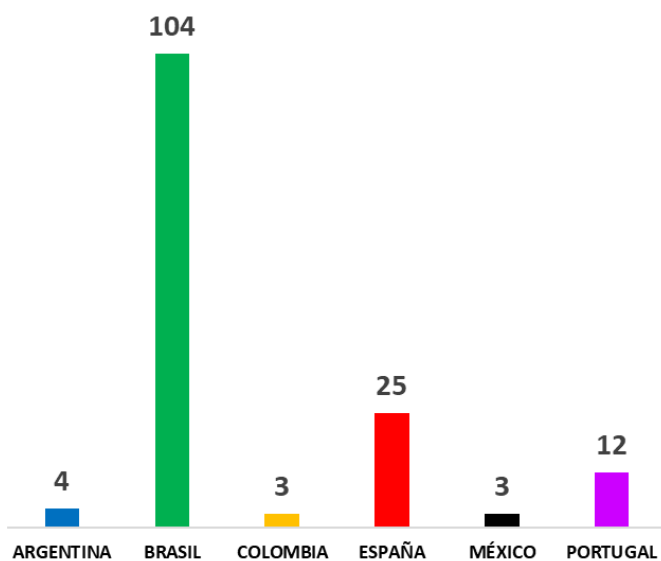
Gráfica 6. Solicitudes presentadas por no residentes de países IBEPÍ



Dentro del grupo de solicitudes presentadas por no residentes, Estados Unidos presenta el mayor número de solicitudes con 290, seguido por la Oficina Europea de Patentes con 71 solicitudes y Francia y Gran Bretaña con 41 solicitudes cada una.



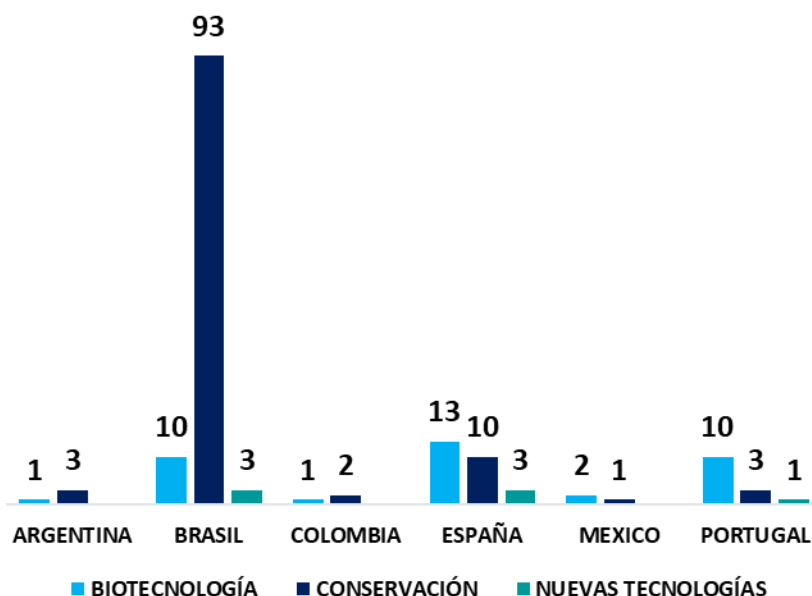
Gráfica 7. Solicitudes presentadas por residentes de países IBEP1



En la gráfica se presenta el número de solicitudes de patente por residentes publicadas en el segundo semestre de 2019; el país con mayor número de solicitudes por residentes es Brasil con 104, seguido por España con 25, Portugal con 12, Argentina con 4 y Colombia y México con 3 cada uno.

Gráfica 8. Solicitudes de residentes por sector tecnológico

En la gráfica 8 se muestran las solicitudes de residentes por sector tecnológico. Tenga en cuenta que un documento de patente puede incluir más de una tecnología.



AR

BR

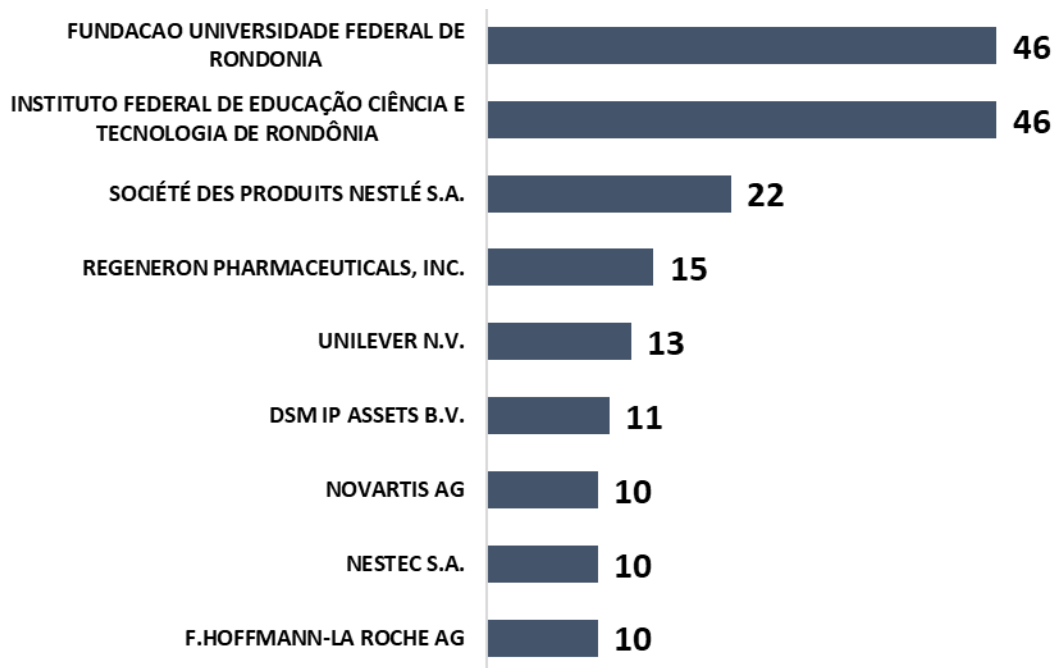
CO

CR

ES

PT

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 los principales solicitantes corresponden al Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia De Rondônia y la Fundacao Universidade Federal de Rondonia, cotitulares en 45 solicitudes, solo una solicitud fue presentada individualmente por cada uno de ellos. Le siguen la empresa Société Des Produits Nestlé S.A. con 22 y Regeneron Pharmaceuticals, Inc. con 15 solicitudes.

AR

BR

CO

CR

ES

PT



NOVEDADES

Articulos Relacionados



BRASIL

INPI DEFERE PEDIDO DE PATENTE DE EMBALAGEM PARA ACONDICIONAMENTO DE FRUTAS DESENVOLVIDA PELA UFRJ

[Ver notícia](#)

Título: Sistema de embalagens para acondicionamento de frutas in natura

Patente: **BRMU 9102535-4 U2**

Estado: [Concedida 27/08/2019](#)

Em julho, o Instituto Nacional da Propriedade Industrial deferiu mais um pedido de patente de modelo de utilidade da Universidade. Trata-se do Sistema de embalagens para acondicionamento de frutas in natura, desenvolvido através de uma parceria de pesquisadores do Instituto Nacional de Tecnologia (INT), da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) e da UFRJ.

Os esforços conjuntos entre as três instituições culminaram com o desenvolvimento de um sistema de embalagens para frutas e hortaliças desenhado de modo a acomodar e proteger anatomicamente vegetais como manga, mamão, caqui, morango e palmito, entre outros. Resultantes de um processo de escaneamento 3D que determina a melhor forma de armazenar estes alimentos, as embalagens são compostas por uma

bandeja reciclável de geometrias variadas, e uma base articulada e retornável que se dobra e arma com um simples movimento, o que reduz o tempo de montagem. Além disso, seus formatos são compatíveis com os pallets utilizados tanto no Brasil quanto na Europa, viabilizando a sua utilização tanto no mercado doméstico quanto nos países que importam estes produtos do Brasil.

A iniciativa visa principalmente a solucionar parte do desperdício de alimentos que acontece por questões de inadequação e ineficiência logística. Segundo dados da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), aproximadamente 40% dos vegetais produzidos em todo o mundo para a alimentação acabam não chegando ao prato do consumidor final por conta de sua deterioração. Curiosamente, esta porcentagem é observada tanto em países desenvolvidos quanto naqueles em desenvolvimento. A diferença é que nos primeiros o desperdício ocorre durante a fase de comercialização, enquanto nos países em desenvolvimento isso acontece durante os processos de transporte e armazenamento. Esse dado alarmante pode ser atribuído, em grande parte, à utilização de embalagens inadequadas. Daí a importância deste produto inovador.

AR

BR

CO

CR

ES

PT

Não é à toa que as embalagens obtiveram reconhecimento nacional, ganhando o Prêmio Brasil Design Award 2013 na categoria Embalagens para Alimentos. Internacionalmente, a condecoração veio através do International Forum Design Award, um dos mais prestigiados prêmios de excelência em desenho industrial. O projeto resultou também em 39 depósitos de patentes, sendo dois pedidos de patente de invenção, três pedidos de modelo de utilidade e 34 registros de desenho industrial junto ao Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI).

Este vídeo produzido pela Embrapa, bem como este documento trazem mais detalhes sobre as embalagens.



AR

BR

CO

CR

ES

PT



COLOMBIA

5 PROYECTOS DE TECNOLOGÍA QUE APOYAN EL DESARROLLO DEL AGRO COLOMBIANO

[Ver noticia](#)

La tecnología, la innovación y la ciencia están aportando su 'granito de arroz' para el desarrollo del agro en Colombia. La transformación del agro colombiano se refleja en diferentes escenarios.

Y si bien muchas implementaciones todavía están en sus fases iniciales, a partir de iniciativas privadas o estatales, hay avances que vale la pena conocer e impulsar.

En Impacto TIC repasamos algunos de los desarrollos destacados, que están marcando hitos y transformando la cadena productiva en distintas áreas del campo colombiano.

Compro Agro

Es uno de los emprendimientos más reconocidos, por varios factores: fue desarrollado por jóvenes del campo; resuelve uno de los problemas más grandes de los productores: los intermediarios; ha sido destacado por el Ministerio TIC y tuvo una exitosa participación en 'Shark Tank Colombia'.

El emprendimiento se inició en 2014, luego de pasar una crisis económica por los bajos precios de los productos, una situación muy conocida por los agricultores colombianos. Comproagro.com nació para eliminar a los intermediarios de la cadena, y que así los agricultores entren en contacto directamente con los compradores.

Se trata de una plataforma de comercio electrónico en la que se les permite a los agricultores registrar sus productos de manera gratuita. Por otro lado, el impacto social de este emprendimiento es grande, ya que trabaja con madres cabeza de hogar y ha hecho entender a los campesinos que la tecnología es para todos.



Ciencia para cultivos de arroz

Uno de los desafíos a los que se enfrentan los arroceros en Colombia es el control de enfermedades; entre las más comunes se encuentran la Rhizoctonia sp y el manchado del grano. Aquí la ciencia está jugando un

AR

BR

CO

CR

ES

PT

papel destacado.

BASF desarrolló una nueva molécula para controlar precisamente esas enfermedades, que ya está siendo implementada por los arroceros de Tolima, Huila y los Llanos Orientales.

El fungicida está elaborado a partir del ingrediente activo Revysol, una molécula de mayor flexibilidad que le permite adaptarse y cambiar de forma para lograr un control más efectivo de las enfermedades y desempeñar un papel crucial para el manejo de la resistencia. El control, afirma la compañía, ya ha sido probado y se garantiza que hay una protección preventiva y, en caso de que el grano ya presente la enfermedad, también es curativo.



Óscar Gutiérrez, consultor de cultivo de arroz de BASF en Colombia, explicó que el fungicida se aplica entre 30 y 40 días después de germinado el arroz. La recomendación es que antes de usarlo, los arroceros consulten con un

ingeniero agrónomo para conocer la dosis y la mejor época de la aplicación, de acuerdo con la variedad de arroz que esté plantando.

En Colombia, el de arroz es uno de los cultivos de mayor relevancia para la agricultura. Según cifras del último Consejo Nacional de Arroz, realizado en el país a principio de 2019, el sector produjo 2,3 millones de toneladas, ocupando 480.000 hectáreas del territorio. Así como sucede con el café, o cualquier otro producto, evitar las enfermedades es una prioridad.

Inteligencia Artificial para el campo

No hay industria en la que la Inteligencia Artificial no esté participando. Actualmente, los agricultores tienen la posibilidad de conocer con mayor precisión el estado de sus cultivos y recomendaciones de fertilización para sus tierras, mediante el análisis de datos. Esto está siendo posible gracias a una alianza entre la Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria (Agrosavia) y el Ministerio TIC.

En este proyecto, los agricultores recogen muestras de suelo de sus cultivos, las cuales envían a Agrosavia, que realiza el registro y análisis de las mismas en su laboratorio. Allí, usando Inteligencia Artificial (Watson), generan recomendaciones de fertilización que los agricultores pueden revisar a través de un portal

AR

BR

CO

CR

ES

PT

web exclusivo para ello. Por ejemplo, les da información sobre si el fertilizante que pensaban aplicar es el ideal o no, dependiendo del cultivo.

El proyecto ha tenido una inversión de 950 millones de pesos, se estima que más de 3.000 productores ya están involucrados y en 4 años se han hecho más de 10.000 recomendaciones. Los estudios de las muestras tardan entre 12 y 15 días y la herramienta puede hacer predicciones sobre cerca de 200 tipos de cultivos.

Se trata de uno de los proyectos pioneros en el agro colombiano a través de Agrosavia, entidad de ciencia, tecnología e innovación, que contribuye al cambio técnico para mejorar la productividad y competitividad de la agricultura. Sin embargo, este es solo uno de los frentes en los que trabaja, pues también hace procesos de investigación, transferencia de conocimiento y vinculación tecnológica a pequeños productores.

Sumotech

Es un programa que busca acercar al pequeño productor a mercados nacionales e internacionales, mejorando la calidad de vida en el campo a través del aumento de productividad y la transformación de cosechas con valores agregados como la limpieza, el empaque y los cortes –

entre otros procesos– que repercutirán en la mejora de los ingresos y de la calidad de vida de los agricultores.

Por ejemplo, dentro de las intervenciones que se plantean está la implementación de buenas prácticas agrícolas, la capacitación al agricultor y su familia a través de la metodología ‘aprender haciendo’, y la implementación de nuevas tecnologías de precisión y medición de decisiones en campo.

El programa Sumotech beneficiará a 400 familias de agricultores (impactando a unas 1.500 personas) pertenecientes a la comunidad de Asobosque, en Pasca, (Cundinamarca). Este municipio será pionero al implementar a su cadena de producción este proyecto diseñado y financiado por la multinacional alemana BASF.

“Contamos con tierras productivas, gente trabajadora y un buen sistema de riego. Sin embargo, la gestión comercial es aún un reto. Sumotech es una herramienta nueva para nosotros, que nos va a hacer grandes y a llevar a un siguiente nivel”, afirma Gabriel Romero, representante legal del distrito de Riego de Asobosque.

Una de las herramientas que tendrán disponible es InspiraFarms, un módulo que consta de un cuarto frío independiente con espacios de

AR

BR

CO

CR

ES

PT

procesamiento, cámara de refrigeración, espacio para almacenamiento y toda la tecnología para un proceso de poscosecha con altos estándares de inocuidad, como selección, limpieza, corte y empaque. Esta herramienta ya es utilizada por grandes empresas de alimentos del mundo; con ella, los agricultores transforman la producción de sus cultivos a través del acceso a mercados de mayor valor.

medianos agricultores en el país es la ausencia de tecnología en el campo. Esta falta de espacios adecuados para tratar las cosechas genera pérdidas a nivel de ingresos y de producto. Dicha situación obliga al productor a vender con prontitud sus cultivos a través de intermediarios, lo que ocasiona ganancias mínimas en la cosecha.

“La aplicación innovadora de modelos de cultivo y procesamiento permite que el agricultor no se estanque en la producción primaria de campo. El objetivo es que surja y crezca en el mercado de retail. Que no pierda su cosecha ni su dinero”, explica Fernando Cojulum, representante de Inspirafarms para América Latina.

BunnTrack, Tradition + Technology

Aunque todavía está en desarrollo, incluimos este caso en nuestra lista por su apuesta, ya que usa Internet de las Cosas e Inteligencia Artificial. Se trata de un proyecto de Popayán que busca

trazabilizar y visibilizar el proceso de producción del café, permitiendo acercar al consumidor final con el caficultor. Paula Andrea Bolaños Arias y Diego Fernando Londoño son los emprendedores detrás de este desarrollo.

La plataforma tiene dos componentes: el de trazabilidad, con el que se busca mejorar la calidad del grano por medio del monitoreo detallado y cuantificado de los procesos de cosecha, y el componente de visualización, que muestra al caficultor, la finca, el trabajo y el entorno a través de datos y multimedia, ofreciendo así una experiencia que conecte al consumidor final con el origen del grano.

Este fue uno de los proyectos que participaron en la #RutaProyectosTIC del Ministerio TIC, que recorrió 8 ciudades de Colombia buscando los emprendimientos de mayor impacto.



Hacer pedagogía sobre la capacidad de transformación del agro colombiano por medio de la tecnología, la innovación y la ciencia es una tarea necesaria. Involucra al campesino, los comerciantes, los grandes productores y todos los actores que participan en este sector.

Es necesario entender que estas tecnologías permiten una democratización del conocimiento y demostrar que las oportunidades son para todos. Sin embargo, los retos también están presentes. Uno de los más importantes es la gestión de la información, porque aquí se están recopilando datos en grandes cantidades, e irán en aumento.

AR

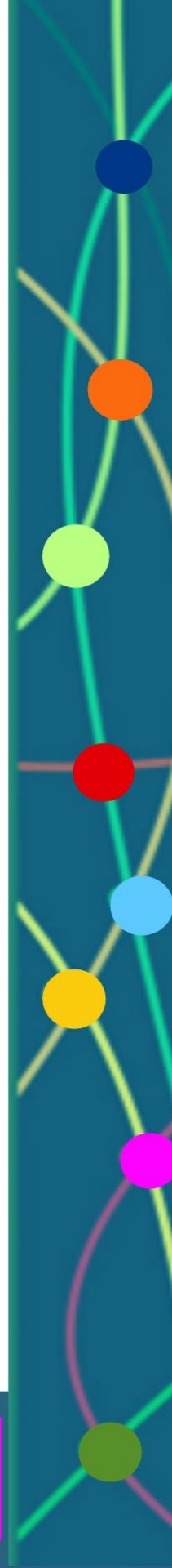
BR

CO

CR

ES

PT





ESPAÑA

MAITANE ALONSO, LA JOVEN BILBAÍNA QUE HA TRIUNFADO CON SU MÁQUINA PARA CONSERVAR ALIMENTOS

[Ver noticia](#)
[ES1243806](#)

“Suenan un poco raro al principio, pero fue así”. Maitane Alonso (Bilbao, 2001), estudiante de 18 años de segundo de Medicina en la Universidad del País Vasco (UPV), arranca con estas palabras la explicación del origen de su innovadora máquina de conservación de alimentos, un invento galardonado en el certamen más importante del mundo de ciencia y tecnología, organizado por el prestigioso Instituto de Tecnología de Massachusetts (MIT) y celebrado este año en Phoenix. Allí, el proyecto de Alonso no sólo consiguió el primer premio en Sostenibilidad y el segundo en Microbiología, sino que despertó el interés de la NASA.

La idea nace tres años antes mucho más cerca. En concreto, en el txoko – caseta– junto a su casa familiar en Sodupe (Bizkaia) y gracias a la afición de su padre a hacer barbacoas. “Somos cinco, pero cocina como para todo el país. Nos sobra siempre comida y ahí me di cuenta de que teníamos un problema”, explica. Los asados son el

catalizador de una investigación que pronto le puso en contacto con una problemática acuciante: un tercio de la producción alimentaria mundial es desechada debido a dificultades con la conservación. También indagó en la relación de esta con las enfermedades, en especial a raíz del uso de químicos.

El segundo momento clave se produce tras adquirir un generador que emitía descargas eléctricas. Un día, su hermano se olvidó las botas de fútbol junto al aparato. Alonso observó que a los pocos minutos de estar al lado del generador el “curioso” olor que desprendía el calzado había desaparecido por completo. “Me planteé qué pasaría si eliminaba los olores que había presentes en los productos: ahí comencé a diseñar la máquina con este método, que he llamado envasado con aire tratado”, indica.

Mediante descargar eléctricas, el invento disocia moléculas del aire que después se impulsan por encima de los alimentos, de manera que esas moléculas disociadas maten a los microorganismos. Al acabar con estos, se alarga la vida útil del producto. Con el primer prototipo, pequeño y pensado para los hogares, Alonso se presentó en la Zientzia Azoka de Elhuyar en Euskadi, donde recibió el primer premio. Fue la casilla de salida

AR

BR

CO

CR

ES

PT

para el gran periplo del proyecto. El reconocimiento le dio el pase para la feria más importante a nivel estatal, la Exporecerca Jove, organizada por Magma. “No esperaba nada; iba, como quien dice, a pasar el día”, reconoce. El invento, sin embargo, fue galardonado también con el primer premio y la mención de honor del jurado, llevándolo a la convención de ciencia de Chile.

El término acomodarse no casa con la personalidad de Alonso y, lejos de saborear el éxito, su curiosidad innata y ansia de superación la guiaron hacia la expansión de su idea. “Me fijé en que tanto comercios como fruterías o supermercados también desechan a diario mucha comida, la industria necesitaba también una alternativa a los métodos actuales”, explica. Así, se lanzó a construir una máquina industrial basada en el mismo concepto. Con el apoyo de las empresas Kilse, J-Pack, Eurozone y el Ayuntamiento de Güeñes, la investigadora llevó a otro nivel la máquina construida en el txoko de su casa familiar.

El pasado año comenzó a estudiar Medicina en la UPV, campo en el que quiere especializarse en Oncología y compatibilizar la atención a los pacientes con la investigación contra el cáncer. En su nueva etapa vital, el trabajo en el laboratorio sigue muy

presente. De hecho, ha aprovechado las instalaciones de la universidad para mejorar el invento. “Los análisis que había hecho en casa eran bastante básicos, aquí pude hacer análisis microbiológicos más exhaustivos”, destaca. Con estos y una nueva máquina industrial, volvió a participar el pasado febrero en la Exporecerca Jove. El proyecto no sólo ganó, sino que se hizo con el premio de la Societat Catalana de Biologia y el reconocimiento Intel, que le valió la invitación a la final del campeonato del mundo de Ciencia y Tecnología que se celebró en mayo en Phoenix.

En Arizona, entre más de 2.000 participantes de 80 países, obtuvo la mayor distinción en Sostenibilidad y la segunda en Microbiología. Explicó su idea a la NASA y, como parte del premio, el MIT bautizará a un asteroide con su nombre. “Fue surrealista, todavía no me lo creo”, dice.

Incansable y perfeccionista, Alonso continúa investigando sobre un proyecto que le gustaría poder comercializar en el futuro, aunque, dice, “eso es soñar a lo grande”. Asimismo, espera que el reconocimiento sirva para que haya más ayudas para que los jóvenes puedan investigar. Una generación, la suya, en la que “hay muchas personas con ideas geniales que permitirán mejorar un poco el mundo”.

AR

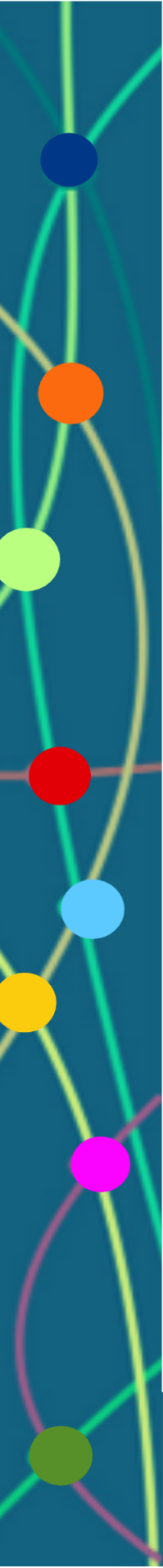
BR

CO

CR

ES

PT



En ese sentido, reivindica la concienciación social hacia la sostenibilidad ya que, todavía, “muchas gente no es consciente de que no tenemos un planeta B”. “El futuro cada vez pinta peor, es nuestro deber luchar por ello y hacer que la gente se mueva, sobre todo instituciones y gobiernos”, subraya. Tiene clara la receta: “El futuro de todos está en la sostenibilidad y la investigación”.

En ese sentido, pide también a las familias y al sistema educativo que fomenten el interés de los niños y niñas por indagar. En su caso, fueron claves: “Yo he tenido la suerte de tener una familia que siempre me ha animado a seguir preguntándome las cosas”.

AR

BR

CO

CR

ES

PT



ESPAÑA

LLEGA EL PRIMER ADITIVO PARA ENVASES QUE DESTRUYE LA LISTERIA

[Ver noticia](#)

[WO2019234276A1](#)

Una patente desarrollada entre la startup Encapsulae y el Instituto de Cerámica y Vidrio del CSIC elimina la bacteria, pasando en 24 horas de 100.000 unidades formadoras de colonias a cero.



Hace unos meses la listeria puso en jaque la seguridad alimentaria en España. Lo que incrementó los controles y cuestionó la seguridad de las formas de conservación de los alimentos. Dado que este tipo de contaminación es más común de lo que se cree, la Ciencia busca soluciones prácticas que lo evite.

Por eso, un equipo de investigadores del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y de la empresa de base tecnológica Encapsulae -que

forma parte de los programas de aceleración de startups de Climate-KIC y Porcinnova, para el desarrollo de envases activos y biodegradables- han desarrollado el primer aditivo para envases de contacto alimentario con capacidad de matar la *Listeria monocytogenes*, la bacteria que causa la listeriosis.

El aditivo reduce de forma drástica la población de bacterias, ya que en los ensayos in vitro se ha demostrado una alta actividad en 24 horas, pasando de 100.000 unidades formadoras de colonias, a cero. La dosis infectiva es atribuible a dosis superiores a las 100.000 unidades por porción ingerida. “Se trata de un proceso disruptivo donde hemos modificando la distancia de los enlaces químicos de un preservante alimentario empleado habitualmente en productos cárnicos. El encapsulado del aditivo modificado en el envase plástico genera una superficie de contacto que impide el crecimiento de las bacterias. El efecto se ha demostrado, entre otros microorganismos, para la *Listeria monocytogenes*. Así, un simple envase de plástico aumenta la seguridad alimentaria”, explica el profesor José Francisco Fernández Lozano, del Instituto de Cerámica y Vidrio del CSIC.

¿Por qué es importante?

La listeriosis es una infección muy grave debida a la bacteria *Listeria monocytogenes*. Tiene poca

AR

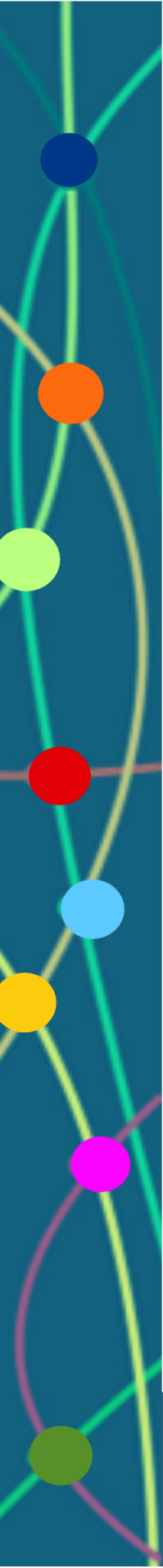
BR

CO

CR

ES

PT



morbilidad (se dan pocos casos de infección) pero muy alta mortalidad, un 30%, que en el caso de grupos sensibles, como ancianos y fetos se eleva aún más hasta un 70 %. Durante el año 2017, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (European Food Safety Authority EFSA) reportó 2.480 casos de listeriosis en la Unión Europea, con 227 muertes.

En España ese mismo año hubo 284 casos confirmados. Durante la crisis de este año de la carne mechada ha habido en un solo brote más de 330 casos, con 3 muertes y 7 abortos. Las listerias son bacterias muy resistentes a diversas condiciones, como la acidez y las bajas temperaturas, e incluso tiene capacidad de crecimiento a temperaturas de refrigeración entre 2°C y 4°C. Dicha resistencia hace que esté ampliamente distribuida en el medio agrario, en los suelos, plantas, forrajes, materia fecal, aguas residuales y agua.

La principal ruta de transmisión para el ser humano es el consumo de alimentos contaminados, como productos cárnicos listos para el consumo; por ejemplo, salchichas cocidas o patés, pescados ahumados, productos lácteos elaborados con leche cruda y ensaladas preparadas. Muchos alimentos listos para el consumo incluyen en su proceso de producción una fase que elimina la listeria, como la cocción o el horneado, pero se puede contaminar en el envasado final o en la

manipulación durante la comercialización, como por ejemplo en un loncheado. El nuevo producto contra la listeria está ya disponible para su uso comercial.

“La capacidad de producción actual permite suministrar aditivo para más de 50 millones de envases de alimentación. El aditivo está aprobado para su uso en envases plásticos de contacto con alimentos según las normativas EC 10/2011 y como aditivo activo según la EC450/2009”, explica Javier Menéndez, CEO de Encapsulae.

AR

BR

CO

CR

ES

PT



ESPAÑA

LA AVI RESPALDA UN PROYECTO DEL IATA PARA PRODUCIR ENVASES BIODEGRADABLES A PARTIR DE RESIDUOS DE POSIDONIA

[Ver noticia](#)
[WO2020002737A1](#)



La Agència Valenciana de la Innovació (AVI) apoya una prueba de concepto a escala piloto del Instituto de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos (IATA), dependiente del CSIC, para producir envases biodegradables a partir de los restos de Posidonia oceánica que el mar arrastra con frecuencia a nuestras costas.

La iniciativa pretende, por tanto, valorizar un residuo abundante en la Comunitat Valenciana y que tiene un impacto notable en las arcas municipales, ya que son las administraciones locales las encargadas de retirar los restos de esta planta marina que llegan a nuestras playas al

final de su ciclo de vida. Y, además, ofrece una alternativa sostenible al uso de plásticos sintéticos.

El proyecto se basa en un nuevo proceso patentado por el IATA para optimizar la obtención de celulosa procedente de la biomasa vegetal, tanto de la posidonia como de otras fuentes (como, por ejemplo, la paja del arroz), que reduce sensiblemente los costes de producción de bioplásticos.

Esta nueva metodología, que ha desarrollado el grupo de investigación de envases del Departamento de Conservación y Seguridad Alimentaria del IATA, da lugar a materiales con propiedades muy competitivas para sustituir a los plásticos sintéticos y, sobre todo, más económicos que otras opciones existentes en el mercado.

Los trabajos se realizan en colaboración con Instituto Tecnológico del Embalaje, Transporte y Logística, ITENE, que evaluará la capacidad de los materiales obtenidos para ser procesados por la industria, tanto mediante técnicas de extrusión como a través de su aplicación como recubrimientos. Asimismo, el centro tecnológico también se encargará de efectuar un escalado intermedio de la producción de estos materiales a partir de los trabajos desarrollados por IATA a nivel de laboratorio.

En el proyecto cooperan, por tanto,

AR

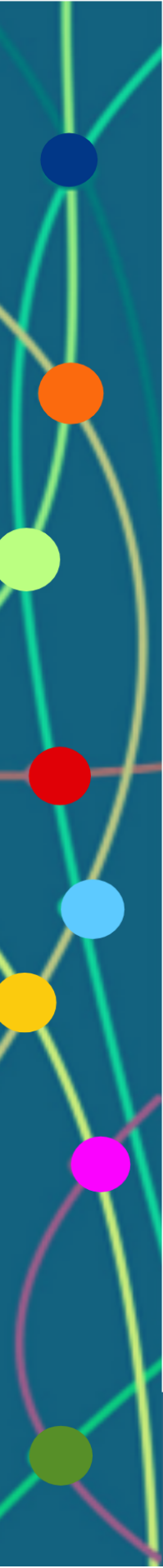
BR

CO

CR

ES

PT



varios agentes del sistema valenciano de innovación, tal y como la AVI exige en su convocatoria anual de ayudas en concurrencia competitiva. La Agència contribuirá con cerca de 140.000 euros al desarrollo de esta prueba de concepto en el marco de su línea de apoyo a la valorización y transferencia de los resultados de investigación hacia las empresas.

Una alternativa eficiente y económica

El proceso ideado por IATA abre un nuevo campo para la fabricación y comercialización de envases biodegradables, dado que resuelve problemas recurrentes entre las alternativas presentes en el mercado, que se producen mayoritariamente a partir de alimentos como las patatas, el maíz o la caña de azúcar y resultan, de hecho, mucho más costosas.

La optimización de procesos y el uso de residuos como materia prima no sólo permite abaratar la factura final de esta nueva generación de bioplásticos, sino que contribuye a impulsar la economía circular en la Comunitat Valenciana. De hecho, el proyecto se alinea con los retos y soluciones que el comité de especialistas de la AVI en este campo identificó hace sólo unos meses.

Dicho grupo multidisciplinar, en el que participan representantes de la comunidad científica, los institutos

tecnológicos y el empresariado, sitúa entre las prioridades para la innovación en economía circular tanto el desarrollo de envases más sostenible como la valorización más eficiente de residuos.

AR

BR

CO

CR

ES

PT



PORTUGAL

CONSERVANTE NATURAL SEM TOXICIDADE PARA VINHOS VENCE DISTINÇÃO BORN FROM KNOWLEDGE

[Ver notícia](#)

O ChestWine, desenvolvido por uma equipa de investigadores do Instituto Politécnico de Bragança, é o vencedor da distinção Born from Knowledge (BfK), atribuída pela Agência Nacional de Inovação (ANI), no âmbito do Prémio Empreendedorismo e Inovação Crédito Agrícola (PEICA).

O projeto, que acumulou o BfK com o PEICA na categoria “Produção, Transformação e Comercialização”, utiliza a flor de castanheiro como conservante natural isento de toxicidade para o vinho, criando uma alternativa aos sulfitos adicionados e proporcionando ao consumidor um vinho biodinâmico, diferenciado, seguro e portador de propriedades bioativas. A ANI considerou o ChestWine como o melhor candidato de base científica e tecnológica a concurso, que lhe valeu o troféu “Árvore do Conhecimento” e um prémio monetário de 5 mil euros.

A potencialidade económica deste projeto é grande num país em que o setor vitivinícola é de grande importância tanto pelo valor

económico que gera como pela população que ocupa e pelo papel que desempenha quer a nível social como de conservação do meio ambiental. De acordo com o Instituto do Vinho e da Vinha, em 2018/19, foram produzidos cerca de 6,1 milhões de hectolitros de vinho. No primeiro semestre deste ano, Portugal exportou aproximadamente 1,4 milhões de hectolitros, o correspondente a 369 milhões de euros.

“O setor agroalimentar é, atualmente, um dos mais inovadores no país. As alterações climáticas e a necessidade de criar valor em torno da marca Portugal, como certificadora de produtos de grande qualidade, representam novos desafios para o setor, que tem procurado na inovação tecnológica as respostas de que precisa. O ChestWine reúne todos os critérios de um vencedor BfK: originalidade, resposta a uma necessidade da sociedade e inovação de base científica e tecnológica”, adianta António Bob Santos, administrador da Agência Nacional de Inovação.

Refira-se que o Born from Knowledge é promovido no âmbito do SIAC – Iniciativa de Transferência de Conhecimento, cofinanciada pelo COMPETE 2020, através do Portugal 2020 e do Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional.

AR

BR

CO

CR

ES

PT



Solicitudes de Patente Publicadas en el segundo semestre de 2019

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, y Portugal) lo podrá visualizar en el siguiente [Link](#).

AR

BR

CO

CR

ES

PT



BIOTECNOLOGÍA



ARGENTINA

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
AR111837A1	PLANTAS TRANSGÉNICAS INMUNOMODULADORAS Y MÉTODOS RELACIONADOS	AGRIVIDA, INC	US 62/512,444 - 30/05/2017	US
AR111981A1	MÉTODO PARA PRODUCIR CEPAR MUTANTES DE STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS	CHR. HANSEN A/S	EP 17173637 - 31/05/2017	DK
AR112012A1	SISTEMA DE TRATAMIENTO DE CULTIVOS	GONZALEZ ORTIZ, LORENA RAQUEL-HERNANDEZ, LAURA MARIA DEL CARMEN		AR
AR112079A1	COMPOSICIONES SECAS ESTABLES QUE CONTIENEN POCO O NADA DE AZÚCAR	ADVANCED BIONUTRITION CORP		US
AR112198A2	BACTERIA RHAMNOSUS FERMENTUM CON ACTIVIDAD ANTIFÚNGICA	CHR. HANSEN A/S	EP 15183198 - 31/08/2015	DK
AR112352A1	UNA VARIEDAD DE LEVADURA SACCHAROMYCESBAYANUS SUBESPECIE UVARUM DBVPG36P, SU USO EN LA PRODUCCIÓN FERMENTATIVA DE ALIMENTOS Y UN MÉTODO PARA LA SELECCIÓN DE LA VARIEDAD.	BIOENOLOGIA 2.0 S.R.L.	IT 102017000051113 - 11/05/2017	IT

AR

BR

CO

CR

ES

PT

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
AR112549A1	CEPA BACILLUS SUBTILIS CON ACTIVIDAD PROBIÓTICA	EVONIK DEGUSSA GMBH	EP 17179052 - 30/06/2017	DE
AR112605A1	CEPA BACILLUS PUMILUS CON ACTIVIDAD PROBIÓTICA	EVONIK DEGUSSA GMBH	EP 17179034 - 30/06/2017	DE
AR112877A1	CÉLULA DE STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS (ST) PARA PREPARAR, POR EJEMPLO, QUESO MOZZARELLA	CHR. HANSEN A/S	EP 17188105 - 28/08/2017	DK
AR112892A1	CEPA DE BACILLUS AMYLOLIQUEFACIENS Y MÉTODO NOVEDOSOS PARA PREPARAR PRODUCTOS DE SOJA FERMENTADA USANDO EL MISMO	CJ CHEILJEDANG CORPORATION	KN 10-2017-0111472 - 31/08/2017 -KN 10-2018-0054965 - 14/05/2018	KN



BRASIL

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR112013019642	PRODUTO ALIMENTÍCIO AERADO E MÉTODO PARA A PRODUÇÃO DE UM PRODUTO ALIMENTÍCIO AERADO	UNILEVER N.V. (NL)	EP11153081.6 20110202	NL

AR

BR

CO

CR

ES

PT

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR112019013210	PLANTA ESTÉVIA NÃO GENETICAMENTE MODIFICADA, SEMENTE, FOLHA SECA, CULTURA DE TECIDO OU UMA CÉLULA DE PLANTA CULTIVADA, MÉTODOS PARA PRODUZIR UMA PLANTA ESTÉVIA, UM EXTRATO, REBAUDIOSÍDEO C, UM MEDICAMENTO, UM FLAVORIZANTE OU UM ALIMENTO OU BEBIDA E PARA CLASSIFICAR UMA PLANTA ESTÉVIA, EXTRATO, E, MEDICAMENTO, FLAVORIZANTE OU ALIMENTO OU BEBIDA	SUNTORY HOLDINGS LIMITED (JP)	JP2016-253543 20161227	JP
BR112012030836	PRODUÇÃO RECOMBINANTE DE GLICOSÍDEOS DE ESTEVIOL	EVOLVA NUTRITION, INC (US); EVOLVA, INC. (US)	US61/471,622 20110404; US61/434,582 20110120; US61/350,553 20100602	US
BRPI0919173	PRODUTOS PRBIÓTICOS INFANTIS	MEAD JOHNSON NUTRITION COMPANY (US); MJN U.S. HOLDINGS LLC (US)	US12284208 20080919	US
BR1120190104283	MÉTODO PARA TRATAMENTO DE CARNE	AVURE TECHNOLOGIES INCORPORATED (US)	US62/515,587 20170606; US62/425,454 20161122	US
BR112019003112	BACTÉRIAS	CHR. HANSEN A/S (DK)	PCT/DK2016/000031 20160901	DK

AR

BR

CO

CR

ES

PT

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR112019013210	PLANTA ESTÉVIA NÃO GENETICAMENTE MODIFICADA, SEMENTE, FOLHA SECA, CULTURA DE TECIDO OU UMA CÉLULA DE PLANTA CULTIVADA, MÉTODOS PARA PRODUZIR UMA PLANTA ESTÉVIA, UM EXTRATO, REBAUDIOSÍDEO C, UM MEDICAMENTO, UM FLAVORIZANTE OU UM ALIMENTO OU BEBIDA E PARA CLASSIFICAR UMA PLANTA ESTÉVIA, EXTRATO, E, MEDICAMENTO, FLAVORIZANTE OU ALIMENTO OU BEBIDA	SUNTORY HOLDINGS LIMITED (JP)	JP2016-253543 20161227	JP
BR1120190104283	MÉTODO PARA TRATAMIENTO DE CARNE	AVURE TECHNOLOGIES INCORPORATED (US)	US62/515,587 20170606; US62/425,454 20161122	US
BR112019003112	BACTÉRIAS	CHR. HANSEN A/S (DK)	PCT/DK2016/000031 20160901	DK
BR112012033087	PROCEDIMENTO PARA A OBTENÇÃO DE ÁCIDOS GRAXOS DE INTERESSE FARMACOLÓGICO E NUTRITIVO	BERNARD A.J. STROÏAZZO-MOUGIN (ES)		ES
BR112019000069	BACTÉRIAS DE ÁCIDO LÁTICO E USO DAS MESMAS	ASAHI KOHSAN CORPORATION (JP)	JP2017-114171 20170609	JP

AR

BR

CO

CR

ES

PT

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR102018003772	PROCESSAMENTO DA POLPA DOS FRUTOS DO GÊNERO EUTERPE E SEUS DERIVADOS PRESERVANDO AGENTES MICROBIANOS AUTÓCTONES OU ALÓCTONES COM PROPRIEDADES FUNCIONAIS	UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ (BR)		BR
BR112018002371	MÉTODO PARA A PRODUÇÃO DE GLICOSÍDEO(S) DE ESTEVIOL	CARGILL, INCORPORATED (US)	US62/201941 20150806	US
BR112015003071	MÉTODO DE USO DE ALFA-AMILASE A PARTIR DE ASPERGILLUS CLAVATUS E DE ISOAMILASE PARA SACARIFICAÇÃO	DANISCO US INC. (US)	US61/683,965 20120816	US
BR112019002667	PROTEÍNA DE CÉLULA ÚNICA DE FUNGO TERMOFÍLICO	WIM DE LAAT CONSULTANCY B.V. (PB)	NL2017309 20160811	PB
BR112019013208	COMPOSTO, COMPOSIÇÃO DE ADOÇANTE, ALIMENTO OU BEBIDA, PLANTA, EXTRATO, MÉTODO PARA PRODUZIR O COMPOSTO, USO DO COMPOSTO, E, AGENTE DE CONTROLE DO SABOR	SUNTORY HOLDINGS LIMITED (JP)	JP2016-253248 20161227	JP
BR112017024808	FERMENTAÇÃO DE GÁS PARA PRODUÇÃO DE PROTEÍNA OU ALIMENTO	LANZATECH NEW ZEALAND LIMITED (NZ)	US62/165,182 20150521	NZ

AR

BR

CO

CR

ES

PT

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR112012005144	MÉTODO PARA O AUMENTO DA PRODUÇÃO DE SABOR EM UM CALDO DE FERMENTAÇÃO, CEPA DE S. THERMÓPHILUS, CALDO DE FERMENTAÇÃO, PRODUTO ALIMENTAR, MÉTODO PARA A IDENTIFICAÇÃO DE CEPAS DE S. THERMÓPHILUS COM A PRODUÇÃO SABOR DE MELHORADA, E, USO DE UMA CEPA DE S. THERMÓPHILUS	PURAC BIOCHEM B.V. (NL)	EP09169763.1 20090908; US61/240,557 20090908	NL



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
Es 2728088 a1 20191022	Procedimiento de microencapsulacion de aceites en microorganismos, producto obtenido por ese procedimiento y usos del mismo	Nealgae micro seaweeds products l	Es 201830383 a 20180419	Es
Es 2723050 t3 20190821	Variantes de fitasa termoestables	Novozymes as	Ep 10158027 a 20100326	Dk
Es 2718507 t3 20190702	Método para producir un material queratinoso hidrolizado	Tessengerlo group nv	Ep 13178526 a 20130730	Be

AR

BR

CO

CR

ES

PT

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
ES 2728102 T3 20191022	Novedoso proceso para la reducción de acrilamida enzimática en productos alimenticios	DSM IP ASSETS BV	EP 05104683 A 20050531	NL
ES 2736036 T3 20191223	Procedimiento de alimentación	DUPONT NUTRITION BIOSCI APS	GB 201200132 A 20120105	DK
ES 2725848 T3 20190927	Disolventes de extracción derivados de aceite para la extracción de alcohol en una fermentación extractiva	BUTAMAX TM ADVANCED BIOFUELS	US 201161440034 P 20110207	US
ES 2733534 T3 20191129	Polvo de coleóptero	YNSECT	FR 1463512 A 20141231	FR
ES 2718489 T3 20190702	Método para producir aceites a partir de Prototheca	CORBION BIOTECH INC	US 201061428192 P 20101229	US
ES 2719282 T3 20190709	Variantes de alfa-amilasa	DSM IP ASSETS BV	EP 13157398 A 20130301	NL
ES 2730102 T3 20191108	Composiciones y métodos para la biosíntesis de vainillina o beta-D-glucósido de vainillina	INT FLAVORS & FRAGRANCES INC, EVOLVA SA	US 201161521090 P 20110808, US 201161522096 P 20110810	US
ES 2734270 T3 20191205	Procedimiento de producción y extracción de ácido dihidrolipoico	PREMIER RES LABS LP	US 201514943185 A 20151117	US
ES 2721269 T3 20190730	Factores para la producción y acumulación de ácidos grasos poliinsaturados (PUFA) obtenidos con PUFA sintasas	DSM IP ASSETS BV	US 201461932310 P 20140128	NL

AR

BR

CO

CR

ES

PT

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
ES 2722800 T3 20190816	Producto y procedimiento para su fabricación	VALIO LTD	FI 20115851 A 20110831	FI
ES 2727670 T3 20191017	Cepas de Streptococcus thermophilus	DUPONT NUTRITION BIOSCI APS	EP 13176911 A 20130717	CH
ES 2725874 T3 20190930	Derivados obtenidos a partir de ácido hialurónico y carnosina	SCIUTO SEBASTIANO, CONSIGLIO NAZIONALE RICERCHE, FIDIA FARM SPA	IT MI20141395 A 20140731	IT



PORTUGAL

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
PT110493	DESENVOLVIMENTO DE UM PADRÃO INTERNO PARA ANÁLISES POR PCR QUANTITATIVA DE GENES DE RESISTÊNCIA A ANTIBIÓTICOS	UNIVERSIDADE CATÓLICA PORTUGUESA - UCP		PT
PT110653	PROCESSO PARA PRODUÇÃO DE UM PREPARADO DE FARINHA DE FRUTA DESIDRATADA E PREPARADO DE FARINHA DE FRUTA DESIDRATADA POR ELE OBTIDO	DANIEL LUÍS RAMALHO ABEGÃO Q'SABOR PORTUGAL, LDA		PT

AR

BR

CO

CR

ES

PT

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
PT110526	ANTICORPO, FRAGMENTO FUNCIONAL OU SONDA DO MESMO CONTRA ANTIGÉNIOS TUMORAIS	INSTITUTO PORTUGUÊS DE ONCOLOGIA DO PORTO FG, EPE HELMOHOLTZ - ZENTRUM DRESDEN-ROSSENDORF - INSTITUTE OF RADIOPHARMACEUTICAL CANCER RESEARCH UNIVERSIDADE NOVA DE LISBOA		PT
PT110690	MEIO LIPOCEROSO PARA CRESCIMENTO DE PLANTAS IN VITRO	BRUNO LOUREIRO UNIVERSIDADE DE TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO		PT
PT110712	PELÍCULA COMESTÍVEL ACONDICIONADORA DE ALIMENTOS E RESPECTIVO PROCESSO DE FABRICO	INSTITUTO POLITÉCNICO DE LEIRIA		PT
PT110722	USO DE ANTICORPOS PARA O ANTIGÉNIO THOMSEN-FRIEDENREICH NUM MÉTODO E ESTOJO PARA AVALIAÇÃO DE INSTABILIDADE DE MICROSATELITES	INSTITUTO DE PATOLOGIA E IMUNOLOGIA MOLECULAR DA UNIVERSIDADE DO PORTO (IPATIMUP)		PT
PT110791	SUORTE DE MOLDE, MÓDULO DE CORTE E MÁQUINA DE CORTE DE PEÇAS DE FRUTA, EM PARTICULAR UM ANANÁS	SERSOUNOX, LDA		PT
PT11866	PROCESSO DE GRAVAÇÃO EM CHOCOLATE ATRAVÉS DE CORTE CONTROLADO POR COMPUTADOR	JOSÉ ANTÓNIO CAMPIÃO VIEIRA		PT

AR

BR

CO

CR

ES

PT

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
PT1456377	COMPOSIÇÕES DE SYN3 E PROCESSOS	MERCK SHARP & DOHME CORP.	2001/12/20 US 342329 P	US
PT1732605	SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS MULTIVITAMÍNICOS E MINERAIS	WYETH LLC	2004/03/29 US 557247 P	US
PT1871805	MOLÉCULAS DE LIGAÇÃO A ANTIGÉNIOS QUE SE LIGAM AO RFCE, VETORES QUE AS CODIFICAM E AS SUAS UTILIZAÇÕES	ROCHE GLYCART AG	2005/02/07 US 650115 P	US
PT1896061	COMPOSIÇÃO IMUNOGÉNICA	GLAXOSMITHKLINE BIOLOGICALS S.A.	2005/06/27 GB 0513069 2005/06/27 GB 0513071 2005/07/28 GB 0515556 2005/11/28 GB 0524204 2005/12/21 GB 0526040 2005/12/21 GB 0526041	GB
PT2022501	USO DE FITATO COMO AGENTE QUE INIBE A DISSOLUÇÃO DE CRISTAIS DE SAIS DE CÁLCIO PARA PREVENÇÃO E TRATAMENTO DA OSTEOPOROSE	UNIVERSITAT DE LES ILLES BALEARS	2006/06/01 ES 200601519	ES
PT2025234	MÉTODO PARA OBTENÇÃO DE UM PRODUTO DE CARNE COM MARCAS, INTESTINO E PRODUTOS DE CARNE ASSIM OBTIDOS	VISCOFAN S.A.	2006/05/11 ES 200601215	ES

AR

BR

CO

CR

ES

PT



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
PT2061803	PROCESSO DE PURIFICAÇÃO DE PROTEINAS CONTENDO FC	ARES TRADING S.A.	2006/08/28 EP 06119611 2006/09/06 US 842542 P	EP

AR

BR

CO

CR

ES

PT



CONSERVACIÓN



ARGENTINA

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
AR111186A1	MÉTODO DE TRATAMIENTO CON AL MENOS UN PRODUCTO BIOCIDA Y/O FITOPROTECTOR MEDIANAMENTE VOLÁTIL, CONJUNTO DE TRATAMIENTO CORRESPONDIENTE Y CONJUNTO DE ALMACENAMIENTO	XEDA INTERNATIONAL S.A.	FR 17 52368 - 22/03/2018	FR
AR111298A2	PRODUCTO ALIMENTICIO QUE COMPRENDE UNA BIOMASA DE TRAUSTOQUÍTRIDOS	DSM IP ASSETS B.V	EP 12180389 - 14/08/2012	NL
AR111309A1	PROTEÍNAS HIDROLIZADAS DE HORTALIZAS ADAPTADAS PARA EL EMPLEO EN LA ALIMENTACIÓN DE BEBÉS	COMPAGNIE LAITIERE EUROPEENNE	FR 17 52807 - 31/03/2017	FR
AR111617A1	MÉTODO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	GENERAL MILLS, INC	US 62/489,245 - 24/04/2017	US
AR111704A1	SALSA NATURAL DE CHILI PICANTE Y EL MÉTODO PARA SU MANUFACTURA	PATIÑO, LUIS DANIEL		AR
AR111707A1	DISPOSITIVO PARA EXTERMINAR INSECTOS EN PRODUCTOS A GRANEL BAJO PRESION DE CO2	NUICH, JAVIER JOAQUIN		AR
AR111716A1	PROCESO Y SISTEMA DE FABRICACIÓN DE MASA VEGETAL	HEAT AND CONTROL, INC	MX/A/2017/007061 - 05/06/2017	US

AR

BR

CO

CR

ES

PT

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
AR112126A1	COMPOSICIÓN AUXILIAR DE COCCIÓN PARA FREÍR ARROZ	UNILEVER N.V.	EP 17174802 - 07/06/2017	NL
AR112134A1	COMPOSICIÓN DE 1-METILCICLOPROPENO, TARJETA PARA LA CONSERVACIÓN DE FRUTAS, VERDURAS Y FLORES; MÉTODO DE PREPARACIÓN Y USOS DE LOS MISMOS.	BETA CHEMICALS LTD.	CN 2017 1 0450517 - 14/06/2017 - WO/CN2017/120353 - 29/12/2017	CN
AR112182A1	PROCEDIMIENTO PARA REDUCIR LA PRESENCIA DE AFLATOXINA M1 EN LECHE EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE QUESO RICOTA	CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS CONICET- UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA		AR
AR112304A1	TORTILLAS SIN GLUTEN	GENERAL MILLS, INC.	WO/US2017/049,908 - 01/09/2017	US
AR112500A1	PROCESO DE DEGRADACIÓN DE GLIADINA PARA OBTENER UNA HARINA LIBRE DE GLUTEN	GONZALEZ DE LA TORRE JAVIER- PEDROZA ISLAS, RUTH	WO/IB2017/054218 - 12/07/2017	MX
AR112547A1	CONJUNTO Y PROCESO PARA EL TRATAMIENTO Y EL ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS VEGETALES Y CONJUNTO PARA EL CRECIMIENTO QUE COMPRENDE DICHO CONJUNTO PARA EL TRATAMIENTO	XEDA INTERNATIONAL S.A	DE 17.55964 - 28/06/2017	FR

AR

BR

CO

CR

ES

PT

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
AR112567A1	MEDICIÓN DE LA CIRCULACIÓN DE UNA MASA	HARTMANN, ROBERT- HOCHLAND SE- ROTHER, MATTHIAS	DE 10 2017 1166017 - 24/07/2017	DE



BRASIL

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR102018004645	MÉTODO DE HIDRATAÇÃO DIFERENCIAL CONTROLADA DE GRÃOS ALIMENTÍCIOS COM RETENÇÃO TOTAL DE SÓLIDOS SOLÚVEIS, EQUIPAMENTO PARA HIDRATAÇÃO E PRODUTOS RESULTANTES	GREEN TECHNOLOGIES PROJETOS AGROINDUSTRIAIS SC LTDA ME (BR)		BR
BR112019008667	PREPARAÇÃO DE UMA COMPOSIÇÃO DE SABOR SÓLIDO, COMPOSIÇÃO, ALIMENTO COMPREENDENDO A COMPOSIÇÃO E MÉTODO CONFERINDO O SABOR	GIVAUDAN SA (CH)	GB1618535.7 20161103	CH
BR1120190118128	COMPOSIÇÕES NUTRICIONAIS CONTENDO BUTIRATO E USOS DAS MESMAS	MJN U.S. HOLDINGS LLC (US)	US15/376,298 20161212	US
BR1020180011251	MOQUECA DE PIRARUCU	FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDONIA (BR)		BR

AR

BR

CO

CR

ES

PT

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR1120190132104	PLANTA ESTÉVIA NÃO GENETICAMENTE MODIFICADA, SEMENTE, FOLHA SECA, CULTURA DE TECIDO OU UMA CÉLULA DE PLANTA CULTIVADA, MÉTODOS PARA PRODUZIR UMA PLANTA ESTÉVIA, UM EXTRATO, REBAUDIOSÍDEO C, UM MEDICAMENTO, UM FLAVORIZANTE OU UM ALIMENTO OU BEBIDA E PARA CLASSIFICAR UMA PLANTA ESTÉVIA, EXTRATO, E, MEDICAMENTO, FLAVORIZANTE OU ALIMENTO OU BEBIDA	SUNTORY HOLDINGS LIMITED (JP)	JP2016-253543 20161227	JP
BR1020180011243	PIRARUCU AO ÓLEO COMESTÍVEL SABOR DEFUMADO	FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDONIA (BR); INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RONDÔNIA (BR)		BR
BR2020180098751	MÉTODO DE MELHORAR O EFEITO NUTRITIVO DOS ADOÇANTES NATURAIS E ARTIFICIAIS	LAÍS APARECIDA BALDASSO (BR)		BR
BR1120190092382	POLISSACARÍDEOS NÃO AMIDO MICROENCAPSULADOS PARA COMPOSIÇÕES ALIMENTÍCIAS DIETÉTICAS	CHEF LOW CAL FOODS INC. (CA)	US62/503,407 20170509; US62/418,306 20161107	CA

AR

BR

CO

CR

ES

PT

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR1020180022326	PROCESSO DE OBTENÇÃO DE UM NOVO COAGULANTE DE LEITE A PARTIR DO LÁTEX DA COROA DE CRISTO (EUPHORBIA MILII)	UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO (BR)		BR
BR1120190087923	ONDAS DE CHOQUE DE PRESSÃO ACÚSTICA USADAS PARA O PROCESSAMENTO DE CARNE	SANUWAVE, INC. (US)	US62/416,735 20161103	US
BR1020180022083	PIRARUCU AO LEITE DE CASTANHA-DO-BRASIL COM BANANA-DA-TERRA	INSTITUTO FEDERAL DE RONDÔNIA (BR); FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA - UNIR (BR)		BR



COSTA RICA

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
2019-207	PROCEDIMIENTO DE FABRICACIÓN DE UN PRODUCTO ALIMENTARIO DESHIDRATADO INFLADO	ENWAVE CORPORATION [CA]		
2019-221	RECUBRIMIENTOS PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS	OREGON STATE UNIVERSITY [US]	US62/452,89731/01/ 17	US

AR

BR

CO

CR

ES

PT

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
2019-228	PROCEDIMIENTO DE FABRICACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS POROSOS SECOS	ENWAVE CORPORATION [CA]		



PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
ES 2735426 A1 20191218	Procedimiento para preparar y conservar masa para la elaboración de pasteles y similares	DA CUNHA RODRIGUEZ MANUEL	ES 201800149 A 20180618	ES
ES 2724365 A2 20190910	Cocción a vapor con convección forzada de frutos secos con precalentamiento	LAITRAM LLC	US 201715402889 A 20170110	US
ES 2712507 A2 20190513	Máquina germicida de control de atmósfera modificada perfeccionada	NUEVAS TECNOLOGIAS AGROALIMENTARIAS S L	ES 201900057 A 20190404	ES
ES 2736073 A1 20191223	Dispositivo de aparato de cocción	BSH ELECTRODOMESTICO S ESPANA SA	ES 201830621 A 20180621	ES
ES 2719795 T3 20190716	Composición alimenticia texturada blanda con carbohidratos de disposición lenta	INTERCONTINENTAL GREAT BRANDS LLC	US 201361793433 P 20130315	US

AR

BR

CO

CR

ES

PT

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
ES 2724273 T3 20190909	Composiciones y métodos para estabilizar el 1-metilciclopropeno en soluciones	AGROFRESH INC	US 201361752611 P 20130115	US
ES 2729232 T3 20191031	Método y aparato para refrigeración de fluidos	LINDE AG	US 201615237764 A 20160816	DE
ES 2732553 T3 20191125	Nuevo procedimiento de tratamiento de productos vegetales precosecha o poscosecha con ácido fosfónico y un aceite esencial	XEDA INT	FR 1059693 A 20101124	FR
ES 2724749 T3 20190913	Registro de agujas	SCHROEDER MASCHB KG	DE 202011050701 U 20110712	DE
ES 2729777 T3 20191106	Materiales recubiertos con bioflavonoides	CITROX BIOSCIENCES LTD	GB 201215171 A 20120824	GB
ES 2730858 T3 20191113	Dispositivo para pasteurizar una masa de producto alimenticio	ZWANENBERG FOOD GROUP B V	NL 2009466 A 20120914	NL
ES 2735996 T3 20191223	Queso procesado con componentes antibacterianos y antimicóticos naturales y método de fabricación	KRAFT FOODS GROUP BRANDS LLC	US 201361914246 P 20131210	US
ES 2720856 T3 20190725	Dispositivo y método para el control, el análisis y la gestión de las fases de conservación y/o procesamiento de alimentos en un espacio cerrado móvil o fijo	CUOMO ALESSANDRO	IT MI20111902 A 20111020	IT

AR

BR

CO

CR

ES

PT

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
ES 2720147 T3 20190718	Dispositivo para el procesamiento de productos lácteos fermentados	MOLKEREI ALOIS MUELLER GMBH & CO KG	DE 102009030459 A 20090625	DE
ES 2726607 T3 20191008	Procedimientos y sistemas para la coordinación de la esterilización aséptica y de la tasa de llenado aséptico de envases	NESTLE SA	US 201261704709 P 20120924	US



PORTUGAL

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
PT110712	PELÍCULA COMESTÍVEL ACONDICIONADORA DE ALIMENTOS E RESPETIVO PROCESSO DE FABRICO	INSTITUTO POLITÉCNICO DE LEIRIA		PT
PT2195593	DISPOSITIVO PARA CONTROLAR A TEMPERATURA DE PRODUTOS CONGELADOS	VETTER PHARMA-FERTIGUNG GMBH & CO. KG	2007/08/28 DE 102007040489	DE
PT2200458	APARELHO E MÉTODO PARA SECAGEM DE MATERIAIS ORGÂNICOS A VÁCUO POR MICRO-ONDAS	ENWAVE CORPORATION	2007/10/15 US 980070 P	US
PT2211626	PRODUTOS COZINHADOS EM FORNO	GANEDEN BIOTECH, INC.	2007/08/29 US 966897 P	US

AR

BR

CO

CR

ES

PT

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
PT2642858	NOVO PROCEDIMENTO DE TRATAMENTO DE PRODUTOS VEGETAIS ANTESOU DEPOIS DA COLHEITA COM ÁCIDO FOSFÓNICO E UM ÓLEOESSENCIAL	XEDA INTERNATIONAL	2010/11/24 FR 1059693	FR
PT2651249	MÉTODO PARA FAZER UMA COMPOSIÇÃO DE PROTEÍNA DE SORO DE LEITE COM ASTRINGÊNCIA REDUZIDA	N.V. NUTRICIA	2010/12/17 WO PCT/NL2010/050866	NL
PT3108752	DISPOSITIVO DE GERAÇÃO DE POTENCIAL ESPACIAL, DISPOSITIVO DE CONSERVAÇÃO DE FRESCURA EQUIPADO COM ESSE DISPOSITIVO DE GERAÇÃO DE POTENCIAL ESPACIAL E FRITADEIRA PREVISTA COM ESSE DISPOSITIVO DE GERAÇÃO DE POTENCIAL ESPACIAL	KANETAKA GOTO	2014/02/17 JP 2014027804	JP
PT3250041	EMULSÃO COMESTÍVEL CONSIDERAVELMENTE ISENTA DE ÁCIDOS GORDOS TRANS	VENTA DE ESPECIALIDADES QUÍMICAS S.A.	2015/01/29 US 201562109423 P	US
PT3261437	COMPOSTOS E COMPOSIÇÕES FUNGICIDAS	AGROFRESH INC.	2015/02/12 US 201562115174 P	US
PT3263118	SEMENTES DE LINHAÇA PARA A GESTÃO DO PESO CORPORAL	UNIVERSITY OF COPENHAGEN	2004/05/10 DK 200400742 2004/05/10 US 569252 P	DK/US
PT3379942	MÉTODO E APARELHO DE DEGELÓ CONTROLADO POR TEMPERATURA	ICEFRESH AS	2015/11/24 EP 15196043 2016/02/05 EP 16154474	EP

AR

BR

CO

CR

ES

PT

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
PT3389400	MÉTODO PARA A DESTOXIFICAÇÃO DE PROTEÍNAS DO GLÚTEN A PARTIR DE GRÃOS DE CEREAIS E SUAS UTILIZAÇÕES NO CAMPO MÉDICO	NEW GLUTEN WORLD S.R.L.	2015/12/17 IT UB20159442	IT

AR

BR

CO

CR

ES

PT



NUEVAS TECNOLOGÍAS



ARGENTINA

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
AR111368A1	PRODUCTO DE CONFITERÍA HUECO	SOREMARTEC S.A.	LU 100167 - 10/04/2017	LU



BRASIL

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR112019008667	PREPARAÇÃO DE UMA COMPOSIÇÃO DE SABOR SÓLIDO, COMPOSIÇÃO, ALIMENTO COMPREENDENDO A COMPOSIÇÃO E MÉTODO CONFERINDO O SABOR	GIVAUDAN SA (CH)	GB1618535.7 20161103	CH
BR112019009238	POLISSACARÍDEOS NÃO AMIDO MICROENCAPSULADOS PARA COMPOSIÇÕES ALIMENTÍCIAS DIETÉTICAS	CHEF LOW CAL FOODS INC. (CA)	US62/503,407 20170509; US62/418,306 20161107	CA
BR112019012658	MÉTODO DE PREPARAÇÃO DE UMA EMULSÃO COMESTÍVEL DE ÓLEO EM ÁGUA E EMULSÃO DE ÓLEO EM ÁGUA	UNILEVER N.V. (NL)	EP16205004.1 20161219	NL

AR

BR

CO

CR

ES

PT

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR112015007140	MÉTODO DE PRODUÇÃO DE UM PRODUTO PROTEICO DE LEGUMINOSAS, PRODUTO PROTEICO DE LEGUMINOSAS E COMPOSIÇÃO ALIMENTAR	BURCON NUTRASCIENCE (MB) CORP. (CA)	US61/708,803 20121002	CA
BR112019010075	MÉTODO PARA PRODUZIR UM PRODUTO ALIMENTÍCIO OU DE BEBIDA COM AGREGAÇÃO DE PROTEÍNA DE CÁTIONS DIVALENTES LIVRES	NESTEC S.A. (CH); SOCIÉTÉ DES PRODUITS NESTLÉ S.A. (CH)	EP16205129.6 20161219	CH
BRPI1013412	BEBIDA	THE COCA-COLA COMPANY (US)	GB0906723.2 20090420	US
BRPI0906642	CÁPSULA CULINÁRIA	NESTEC S.A. (CH)	EP08151623.9 20080219	CH
BR102018001034	COMPOSIÇÃO ALIMENTAR A BASE DE PROTEINAS ISOLADAS DE SORO DE QUEIJO, PROBIOTICO E BETAGLUCANA DE LEVEDURA E PROCESSO PARA OBTENÇÃO	UNIVERSIDADE PITAGORAS UNOPAR - EDITORA E DISTRIBUIDORA EDUCACIONAL S/A (BR); INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL - IFRS (BR)		BR
BRPI0816603	PROCESSO PARA PREPARAR UMA COMPOSIÇÃO CONTENDO FERRO E COMPOSIÇÃO	UNILEVER N.V. (NL)	EP07301458.1 20071012	NL
BR112019010627	OLIGOSSACARÍDEOS PARA GERAÇÃO DE SABOR	NESTEC S.A. (CH); SOCIÉTÉ DES PRODUITS NESTLÉ S.A. (CH)	EP16204867.2 20161216	CH

AR

BR

CO

CR

ES

PT

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
BR112015000382	PRODUTOS DE PROTEÍNA DE LEGUMINOSA COM PH AJUSTADO	BURCON NUTRASCIENCE (MB) CORP. (CA)	US61/669.845 20120710	CA
BR112019012578	MÉTODO DE PREPARAÇÃO DE UMA EMULSÃO COMESTÍVEL DE ÓLEO EM ÁGUA E EMULSÃO DE ÓLEO EM ÁGUA	UNILEVER N.V. (NL)	EP16205012.4 20161219	NL
BR102018005066	USO DE PROTEASES INTESTINAIS DE LAGARTAS DE DANAUS PLEXIPPUS PARA A HIDRÓLISE DAS PROTEÍNAS DO LEITE E PRODUÇÃO DE FÓRMULAS HIPOALERGÊNICAS	UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ (BR)		BR
BR112012005788	FARINHAS PRODUZIDAS COM GRÃOS MICELIADOS COM FUNGOS	BLAZEI BRAZIL LTDA (BR); FUNDAÇÃO DE APOIO À PESQUISA DO DISTRITO FEDERAL - FAP-DF (BR); EMBRAPA - EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA (BR)		BR
BR112019008037	MÉTODO PARA FAZER UM QUEIJO TRATADO A CALOR	GLANBIA NUTRITIONALS (IRELAND) LTD. (IE)	US62/411,457 20161021	IE

AR

BR

CO

CR

ES

PT



COLOMBIA

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
NC2019/0008436	PROCEDIMIENTO DE FABRICACIÓN DE UN PRODUCTO ALIMENTARIO DESHIDRATADO INFLADO	ENWAVE CORPORATION		CA



ESPAÑA

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
ES 2725453 T3 20190924	Composición lipídica y mezcla de grasas	BUNGE LODERS CROKLAAN B V	EP 14275038 A 20140303 EP 2015054318 W 20150302	NL
ES 2728716 T3 20191028	Procedimiento de marcado de un producto alimenticio y una rueda de queso duro		IT 201700040962 A 20170412	IT
ES 2726987 T3 20191011	Composiciones de sucedáneo de crema y usos de las mismas	NESTLE SA	EP 13174702 A 20130702 EP 2014063938 W 20140701	CH
ES 2719440 T3 20190710	Concentrado para bebidas lechosas	DOUWE EGBERTS BV	GB 201408220 A 20140509 IB 2015000776 W 20150506	NL

AR

BR

CO

CR

ES

PT

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
ES 2723280 T3 20190823	Galleta dulce con grabado en la parte superior e inferior	INTERCONTINENTAL GREAT BRANDS LLC	US 201261737337 P 20121214 US 2013074565 W 20131212	US
ES 2731295 T3 20191114	Un procedimiento de producción de un producto lácteo aireado y un producto lácteo aireado	VALIO LTD	FI 20136028 A 20131017 FI 2014050787 W 20141017	FI
ES 2730215 T3 20191108	Glaseado de pastelería de gelificación en frío basado en pectina	PURATOS NV	EP 04447039 A 20040213 BE 2005000019 W 20050214	BE
ES 2728666 T3 20191028	Composición para batir	FRIESLANDCAMPINA NEDERLAND BV	NL 2001576 A 20080514	NL
ES 2729839 T3 20191106	Suplementación con minerales de bebidas	DSM IP ASSETS BV	EP 12170516 A 20120601 IB 2013054365 W 20130527	NL



PORTUGAL

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
PT11866	PROCESSO DE GRAVAÇÃO EM CHOCOLATE ATRAVÉS DE CORTE CONTROLADO POR COMPUTADOR	JOSÉ ANTÓNIO CAMPIÃO VIEIRA		PT
PT2211626	PRODUTOS COZINHADOS EM FORNO	GANEDEN BIOTECH, INC.	2007/08/29 US 966897 P	US

AR

BR

CO

CR

ES

PT

PUBLICACIÓN	TÍTULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
PT2243379	ÓLEO DE GIRASSOL COM ESTABILIDADE TÉRMICA ELEVADA	CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS	2007/12/21 ES 200703417	ES
PT2248433	MÁQUINA PARA A FORMAÇÃO DE ESFERAS DE PASTA DE PRODUTOS COMESTÍVEIS TRITURADOS	INTERNACIONAL OLIVARERA, S.A.	2009/05/06 ES 200930131	ES
PT2257773	DISPOSITIVO E MÉTODO PARA DISTRIBUIR MATERIAL SÓLIDO SOLTO	SACMI COOPERATIVA MECCANICI IMOLA SOCIETA` COOPERATIVE	2008/03/25 IT RE20080030	IT
PT2260730	MÁQUINA PARA O DESCAROÇAMENTO E RECHEIO DE AZEITONAS	INTERNACIONAL OLIVARERA, S.A.	2009/06/09 ES 200930288	ES
PT2309871	MÉTODO DE PREPARAÇÃO DE BEBIDAS COM SABORES E AROMAS MELHORADOS	STARBUCKS CORPORATION D/B/A STARBUCKS COFFEE COMPANY	2008/07/09 US 170396	US
PT2439267	PREPARAÇÕES DE ENZIMAS PRODUZINDO UM SABOR LIMPO	DSM IP ASSETS B.V.	2005/11/28 EP 05111392 2006/04/25 EP 06113062	EP
PT2651249	MÉTODO PARA FAZER UMA COMPOSIÇÃO DE PROTEÍNA DE SORO DE LEITE COM ASTRINGÊNCIA REDUZIDA	N.V. NUTRICIA	2010/12/17 WO PCT/NL2010/050866	NL
PT2672837	COMPOSIÇÕES NUTRICIONAIS E SUAS UTILIZAÇÕES	CLOVER CORPORATION LIMITED	2011/02/11 AU 2011900451	AU

AR

BR

CO

CR

ES

PT

PUBLICACIÓN	TITULO	TITULAR	PRIORIDAD	PAÍS DE ORIGEN
PT2729012	FORMULAÇÃO À BASE DE LEITE	VALIO LTD	2011/07/06 FI 20115726	FI
PT2750521	PROCESSO DE FABRICO DE MATERIAIS TRANSPARENTES, COMESTÍVEIS, UTILIZÁVEIS COMO RECIPIENTES PARA PRODUTOS ALIMENTARES E SUAS APLICAÇÕES	HASSOUNA BOUZIZ	2011/08/30 FR 1157645	FR
PT2809169	PRODUTOS LÁCTEOS COM ADIÇÃO DE MINERAIS LÁCTEOS E MÉTODOS DE PRODUÇÃO DE PRODUTOS LÁCTEOS COM ADIÇÃO DE MINERAIS LÁCTEOS	KRAFT FOODS GROUP BRANDS LLC	2012/02/01 US 201261593639 P 2012/08/09 US 201213570808	US
PT2809171	PROCESSO PARA REFINAR ÓLEO GLICÉRIDO E ÓLEO TRIGLICÉRIDO PURIFICADO OBTIDO POR TAL PROCESSO.	SIME DARBY PLANTATION INTELLECTUAL PROPERTY SDN BHD	2012/02/02 MY PI2012000467	
PT3032961	SISTEMA PARA A PREPARAÇÃO DE PRODUTOS COMESTÍVEIS ARREFECIDOS	SOLO GELATO LTD.		

AR

BR

CO

CR

ES

PT

Este boletín fue publicado por:



JUNIO 2021