

Taller de la OMPI sobre servicios de apoyo a la innovación de valor añadido con base en la vigilancia y la inteligencia competitiva para el personal de los Centros de apoyo a la tecnología y la innovación (CATI) en las universidades y centros de innovación y desarrollo (I+D) en los países Istmo Centroamericano

Panamá, 24 a 26 de mayo de 2016

***El análisis de la información en materia de propiedad industrial para definir las bases de una transferencia o adquisición de tecnología.
Análisis de la validez de una patente***

***MSc. Eva Romeu Lameiras
Especialista Superior en Investigación Análisis y Servicios de Información .
Oficina Cubana de la Propiedad Industrial (OCPI
Correos: eromeu@gmail.com
evan@ocpi.cu***

El sistema de patentes es reconocido como instrumento de políticas de desarrollo.

- ➡ *Herramienta de planificación industrial y de toma de decisiones.*
- ➡ *Indicador de desarrollo por países, por compañías y por sectores.*
- ➡ *Identifica oportunidades de licencia y empresas mixtas.*
- ➡ *Señala las tendencias en áreas específicas de la tecnología*
- ➡ *Permite pronosticar el desarrollo industrial futuro y monitorear el avance tecnológico.*
- ➡ *Ayuda a diagnosticar la veracidad de las decisiones en materia de política de desarrollo e inversiones.*



Bases fundamentales para iniciar un proceso de Transferencia de Tecnología

- I. Definición del impacto social esperado.***
- II. Determinar el uso de recursos materiales locales y de capacidades de ingeniería .***
- III. Señalar la escala de producción esperada.***
- IV. Vida esperada de la tecnología a adquirir y grado de obsolescencia admisible.***
- V. Complejidad instrumental y de mantenimiento de la tecnología***
- VI. Rendimiento esperado.***

***Ahora si
vamos a la
gestión de la
TT***



La Vigilancia Tecnológica y la Inteligencia Competitiva es actualmente un proceso organizado, selectivo y permanente, basado en la captura de información del exterior y de la propia organización, sobre ciencia y tecnología en un determinado sector de interés que posteriormente esta es seleccionada, analizada, difundida y comunicada a los decisores para convertirla en los conocimientos necesarios y suficientes para tomar decisiones con menor riesgo y poder anticiparse a los cambios



Propuesta para asimilar el cambio tecnológico por medios propios, adquisición de tecnologías o creación de Empresas Mixta



Definición según norma UNE 166006:2011 Ex Gestión de la I+D+i: Sistema de Vigilancia Tecnológica e Inteligencia Competitiva

La decisión sobre el cambio a introducir debe estar sustentada en un minucioso análisis previo del estado del arte en varias etapas:

Definición de la demanda a satisfacer en parámetros tecnológicos

Búsqueda de alternativas tecnológicas que pueden satisfacer la demanda

Evaluación y selección de las alternativa tecnológicas más factibles de asimilar para iniciar negociación

PLANEACION



Aspectos a mejorar

..a través del análisis de información en materia de PI

Alternativas tecnológicas para lograr el cambio necesario

Definición que cambios se realizan por desarrollos propios y que tecnologías se adquieren de terceros

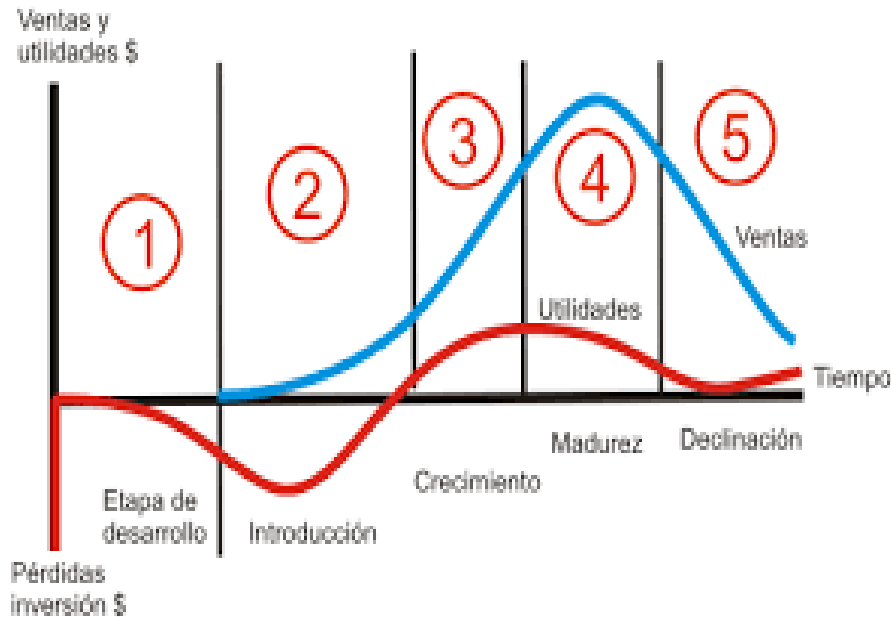
Factores que inciden en la decisión de adquisición de Tecnologías

Toma de Decisiones

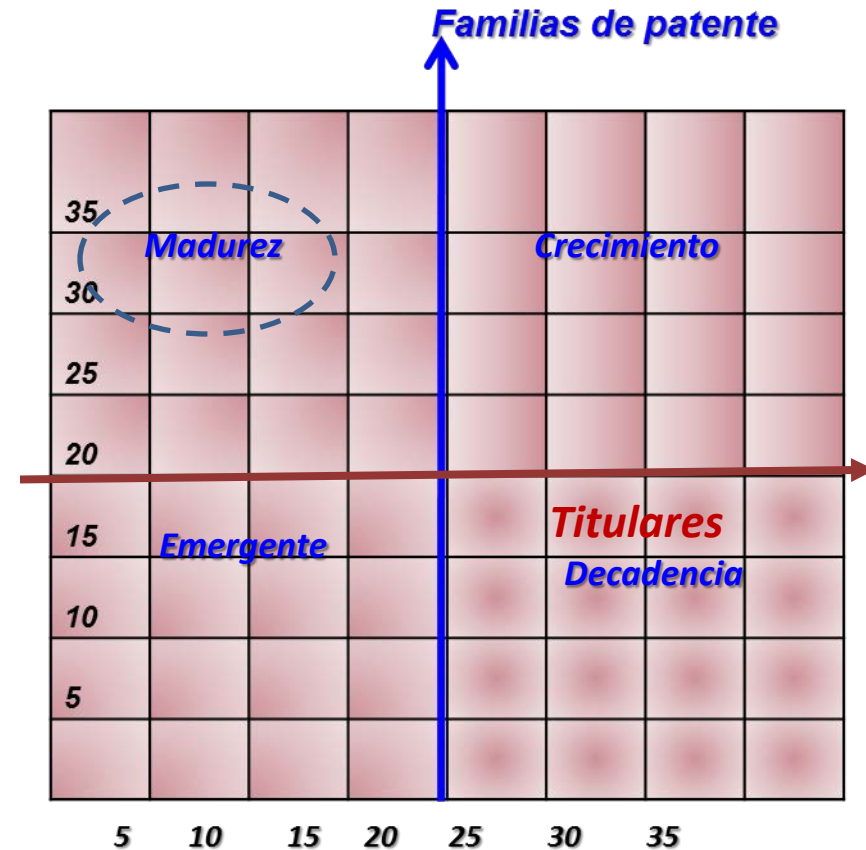


Alternativas de adquisición de la Tecnología	Posición de la entidad	Urgencia de adquisición	Posición del ciclo de vida de la Tecnología o Producto	Tipo de tecnología a adquirir	Incertidumbre sobre la tecnología o producto	Disponibilidad de la tecnología
Mediante desarrollo propio	Fuerte	Muy baja	Inicio	Emergente	Muy alta	Dominada por muy pocos
Asociación con riesgo compartido	Fuerte a Media	Muy baja	En crecimiento	Clave crítica	Alta	Dominada por pocos
Contratos Proyectos de I+D+i	Media	Baja	Creciente	Clave crítica	Media	Dominada por unos cuantos
Transferencia de Tecnología	Media a Débil	Alta	Madura	Clave básica	Baja	Dominada por unos cuantos
Compra de Tecnologías	Débil	Muy alta	Cualquier etapa	De cualquier tipo	Muy baja	Conocida por muchos (comercializada abiertamente)

Los tipos de tecnologías se clasifican sobre la base de las ventas fundamentalmente



Sin embargo, a través del comportamiento de la actividad de patentes en sector es posible también clasificarlas



El modelo de diagnóstico de desarrollo tecnológico, postulado por Richard Campell (1982) basado en la cantidad de titulares y de familias de patentes en el tiempo

¿Como despejar la incertidumbre sobre una determinada tecnología que se pretende adquirir ?

Obteniendo señales claras de las ultimas tendencias evolutivas en los cambios tecnológicos introducidos para orientar así la toma de decisiones en la selección de la tecnología adecuada acorde al desarrollo industrial observado y con la visión del mercado.



Papel de la información en materia de PI dentro de los procesos e Transferencia de Tecnología



Analicemos un caso de ejemplo basado en una propuesta de introducción de mejoras tecnológicas en la producción de carne de cerdo y diversificación de los productos derivados para el mercado local.

Entre los objetivos específicos se señalan además:

- I. Elevar la cantidad de reproductoras con el objetivo de producir mayor cantidad de carne de cerdo en pie. Los cerdos a sacrificar tendrán peso vivo entre 100 – 120 Kg., que se transformarán en cerdos en canal en un matadero que se construirá como parte de la infraestructura.**
- II. El matadero se estima cuenta con una capacidad instalada de sacrificio de 300 cerdos/día, considerando 270 días fábrica se podrán sacrificar hasta 81000 cerdos/año. El cerdo en canal se industrializará en una planta procesadora que se construirá como parte de la infraestructura de la empresa con el objetivo de producir productos terminados y derivados, incluyendo embutidos, conformados y ahumados que incorporen valor agregado al producto y eleven su competitividad.**
- III. Evaluar alternativas en la producción de alimentos específicos para los cerdos;**



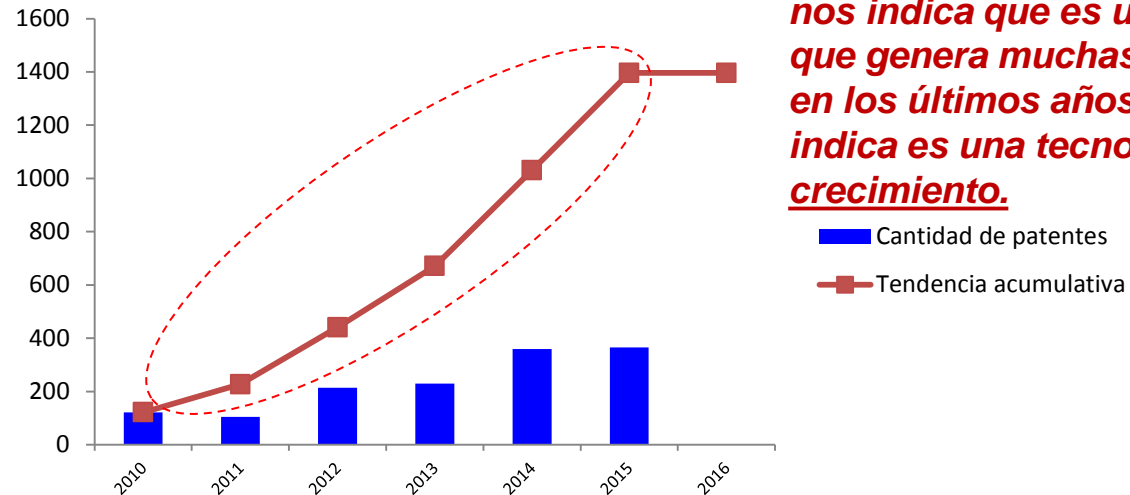
Proponemos realizar un primer análisis del estado del arte en el sector sobre la base de información en materia de Propiedad Industrial con vistas a determinar que aspectos de las mejoras tecnológicas que se pretenden introducir deben ser asimilados por **Transferencia de Tecnologías. Este primer análisis lo realizaremos en dos direcciones:**

- I. Cría de cerdos tema sobre el cual se trazara una estrategia basada en desarrollo propio con la asimilación del nuevo conocimiento ya publico en el estado de la técnica, y**
- II. Matanzas y Diversificación de productos se ha decidido por los expertos asimilar nuevos desarrollos a través de la transferencia de tecnología**



Estrategia para el tema de cría: (PIG AND ((FATTENING OR BREEDING AND (A23K -050 OR A23L-013 OR A01K-001 OR A01K-067) se limita la búsqueda solo a patentes presentadas a partir del 2010.

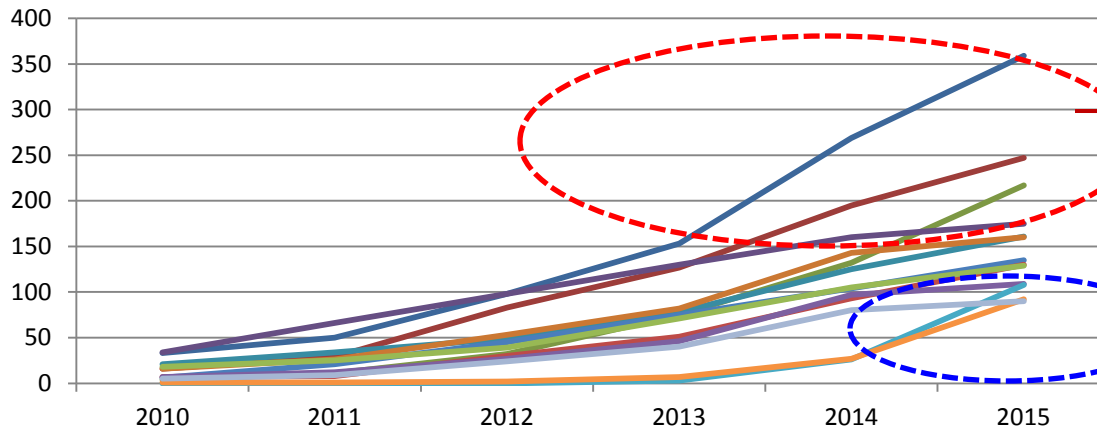
Resultados



La pendiente de esta tendencia nos indica que es una temática que genera muchas patentes en los últimos años, lo que indica es una tecnología en crecimiento.

Sobre que aspectos de la cría de cerdos se han generado mas cambios tecnológicos que han dado lugar a patentes?

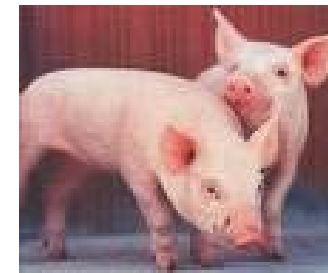




Aspectos críticos en los sistemas de alojamiento de las crías

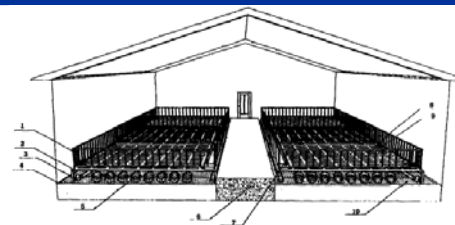
Mejoras introducidas en los sistemas de alimentación de los cerdos

- A01K-067/02. Cria vertebrados
- A01K-001/02. Pocilgas
- A01K-001/00. Alojamiento de animales
- A01K-067/027. Nuevas razas de vertebrados
- A01K-001/015. Revestimiento del suelo
- A23K-001/18. Adición de microorganismos vivos a los alimentos
- A01K-001/035. Dispositivos para la cria de animales
- A01K-001/01. Limpieza de estiércol y orina
- A01K-001/03. Alojamiento de animales
- A23K-001/14. Pretratamiento con enzimas de los alimentos
- A23K-010/30. Alimentos a partir de sustancias de origen vegetal
- A23K-050/30. Alimentos especiales para cerdo
- A23K-001/16. Adición de microorganismos a los alimentos

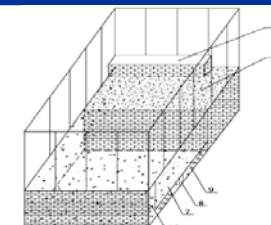


Análisis de la información recuperada de forma cronológica por los códigos de la CIP

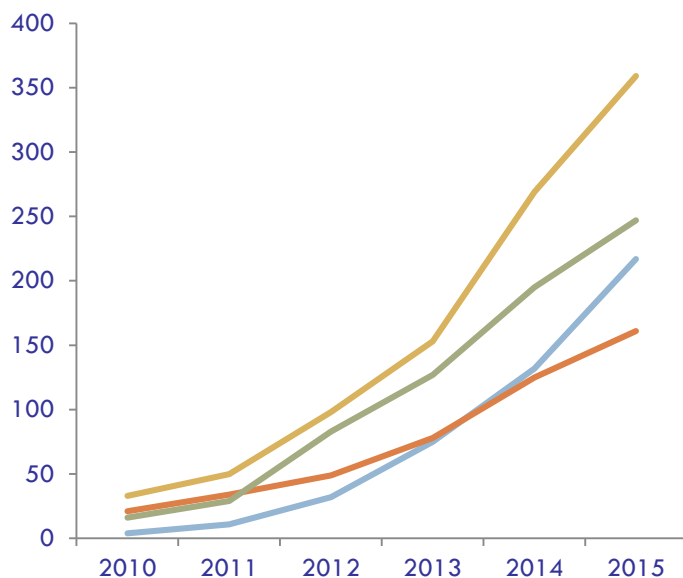
CN105265808 Sistema de cría saludable en cama de fermentación reduce incidencia en diarreas de cerdos



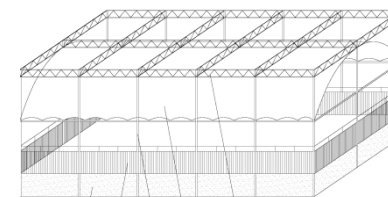
CN202104101 Degradación “in situ” del estiércol de cerdo en cama de fermentación mediante rociado automático de bacterias se reduce el posible daño en la piel de los animales



CN202759967 Diseño para cama de fermentación biológica



- Alojamiento de animales (cerdos)
- Revestimiento de suelos
- Pocilgas
- Cría de vertebrados (cerdos)



CN104770336 Sistema que agrega al suelo arena para mezclar con fecales y orina del cerdo, mantiene seca la superficie y además permite la obtención de fertilizantes y la arena es reciclable

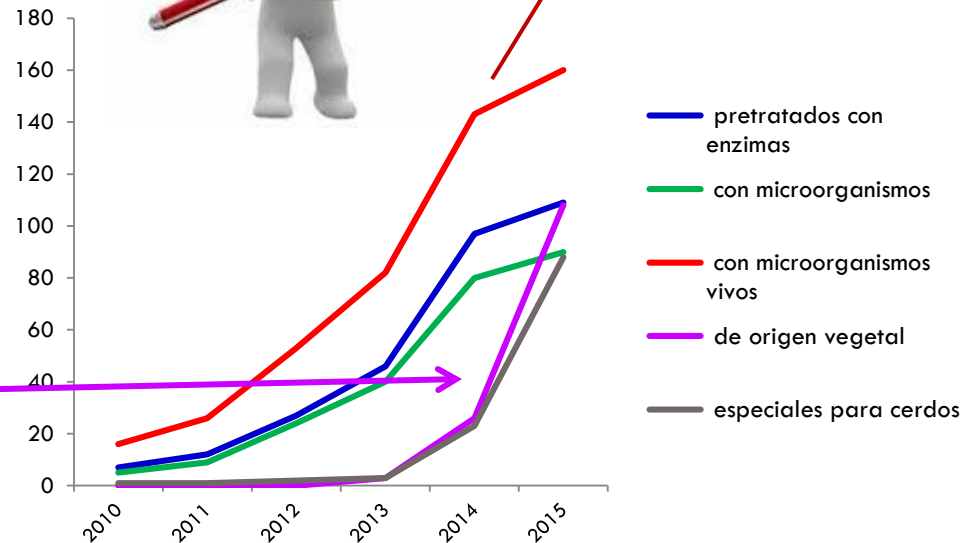
CN105210990 **Fibras crudas de celulosa** en el alimento para cerdos de engorde

CN105285398 Pienso para cerdos con **algas marinas**

CN105341405 Probióticos para engorde con maíz, alfalfa y **algas marinas**

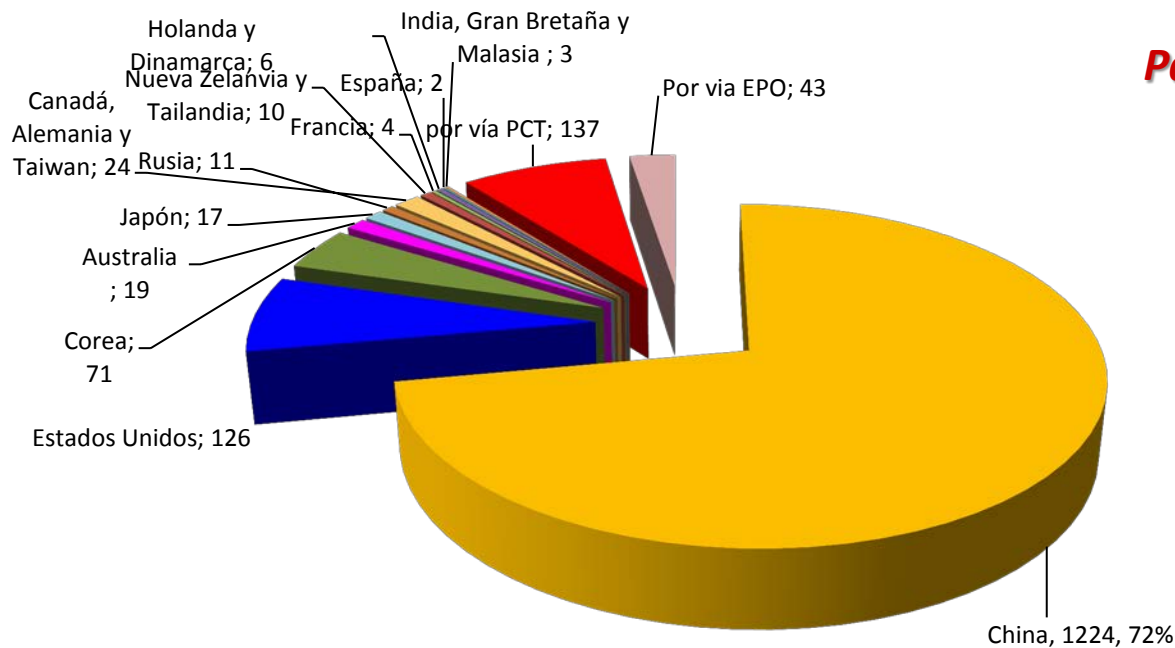
CN105265808 Aumento de la resistencia e enfermedades inmune con alimentos basados en cúrcuma, **hojas de cacahuete** y semillas de uva

Se detectó una alta tendencia a la formulación de alimentos probiótico para cerdos



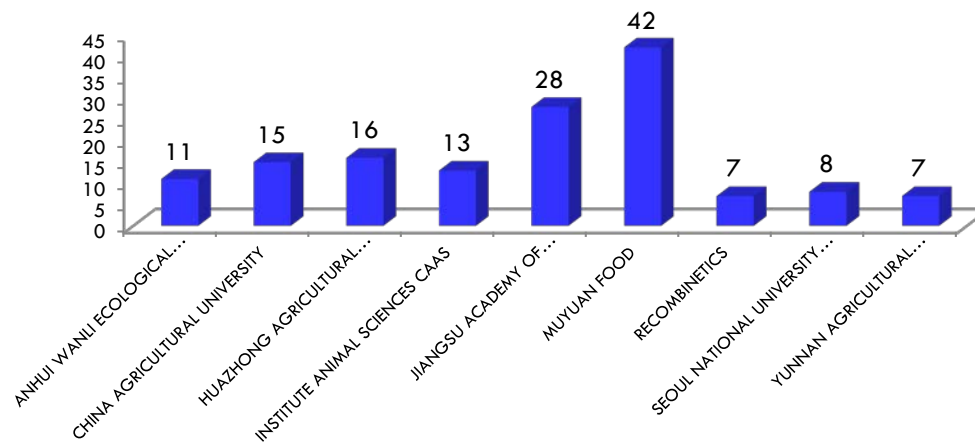
Origen vegetal

Tipos de Alimentos



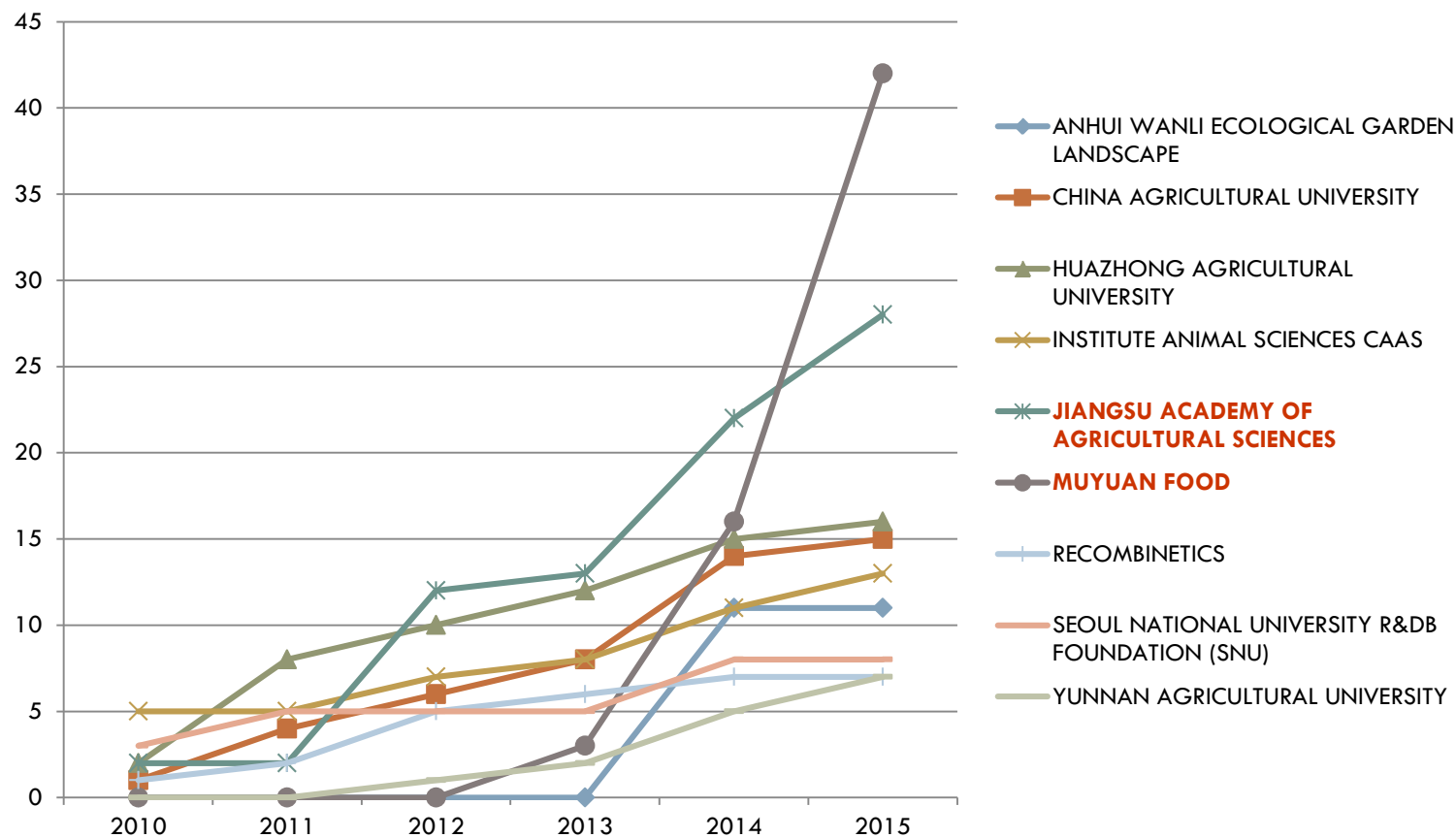
Países de Origen de las patentes

Cantidad de Patentes por Titular entre 2010 y 2015

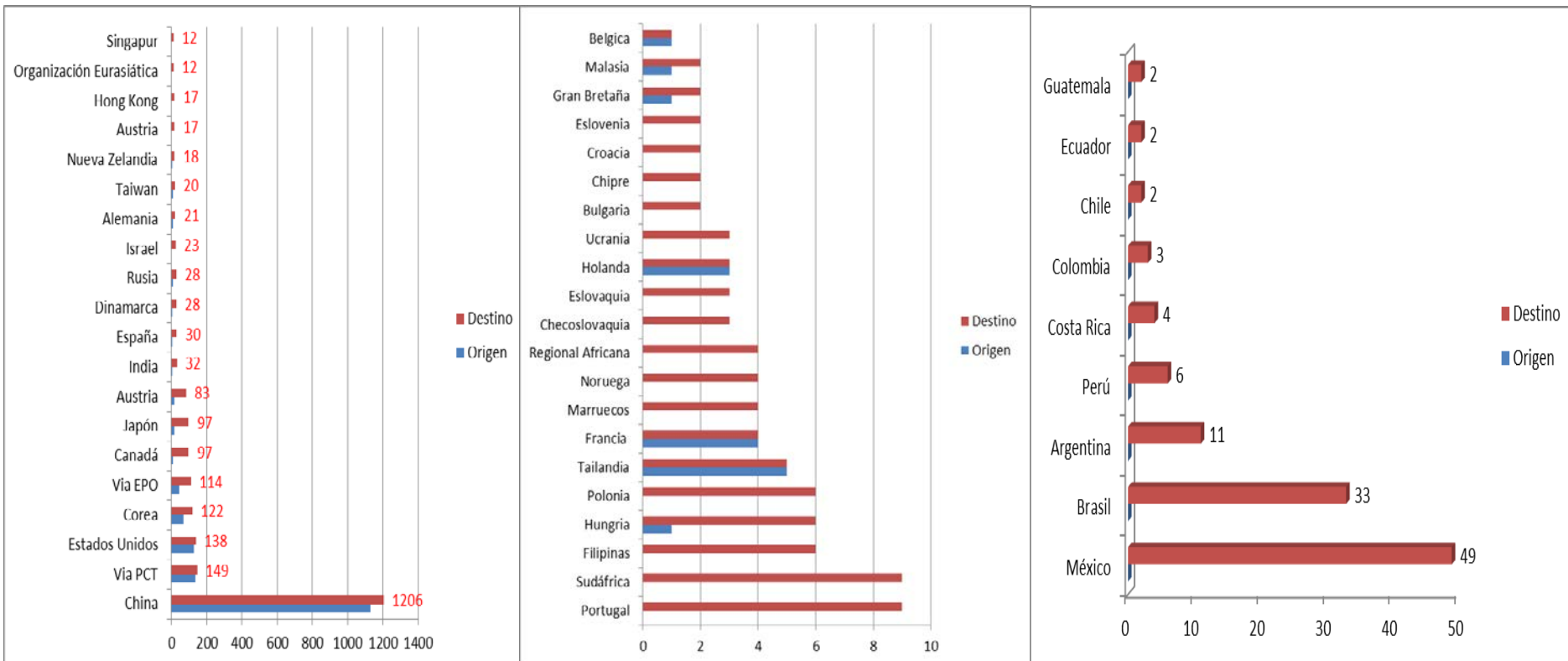


Los 10 principales titulares de estas patentes

Evolución cronológica en la generación de patentes sobre la temática de los principales titulares



Análisis cuantitativo de países de origen y destino de las patentes relacionadas con la cría de cerdos



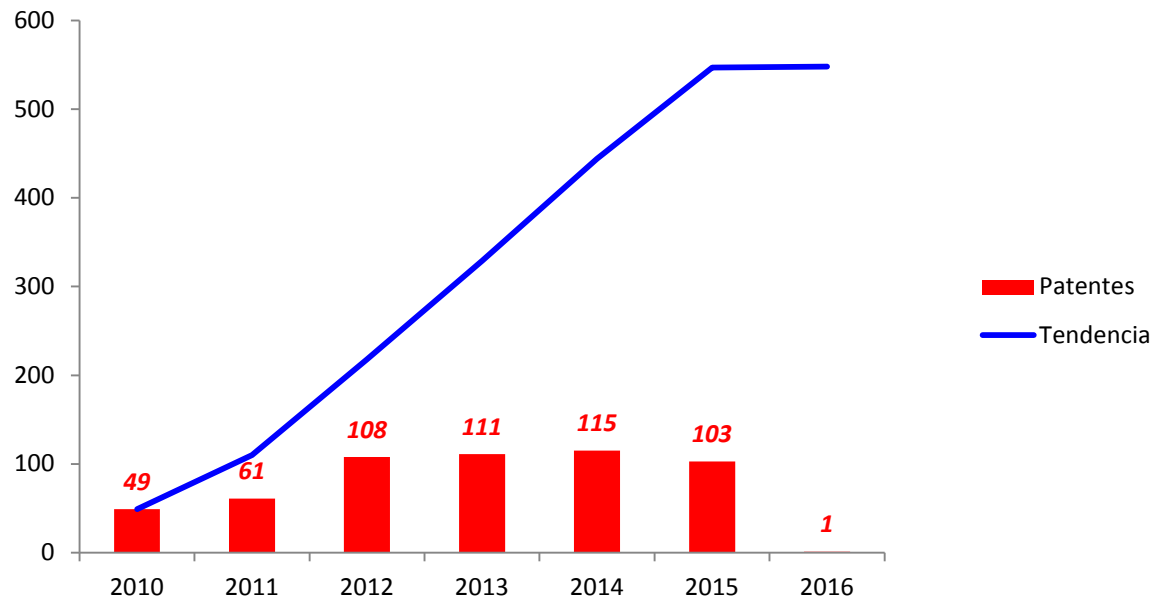
Matanzas y Diversificación de productos



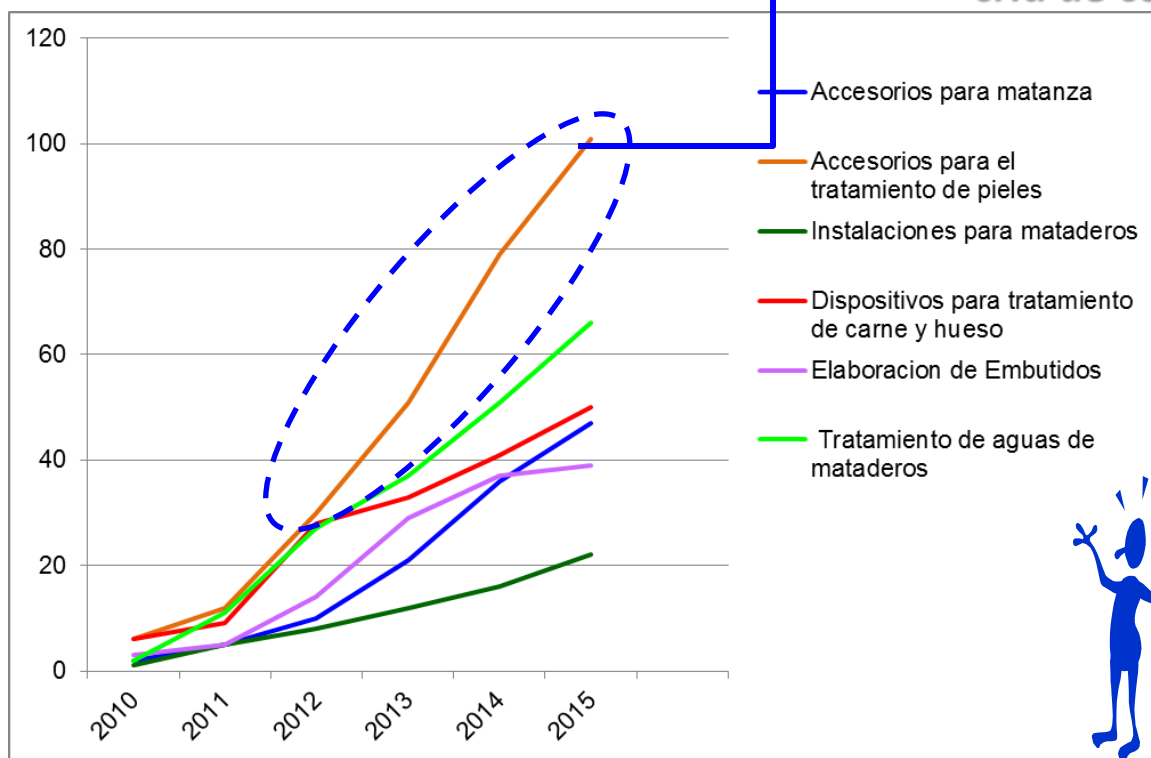
Estrategia II referida a matanza, tratamiento de carnes y su conservación como producto final:

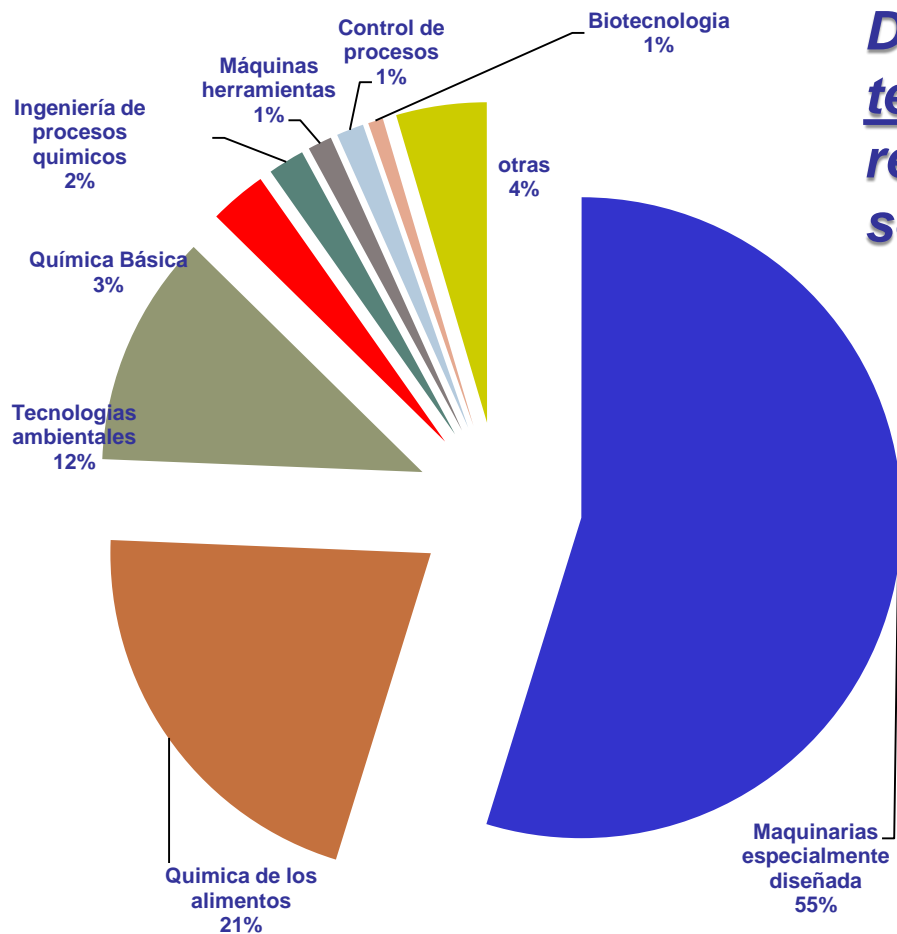
(PIG)/ AND (C02F-103 OR A22B OR A22C OR A23B-004) a partir del 2010

Se recuperaron 540 familias de patentes



Este aspecto no se había valorado como parte de las estrategias de desarrollo en la diversificación de la cría de cerdo inicialmente

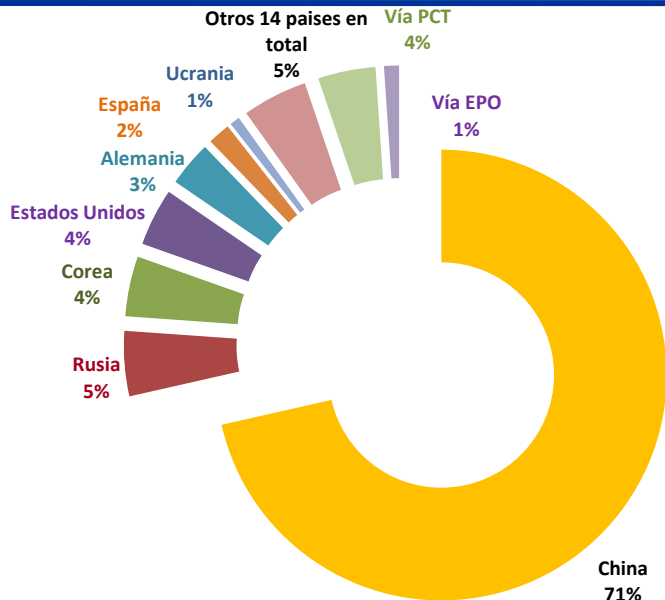




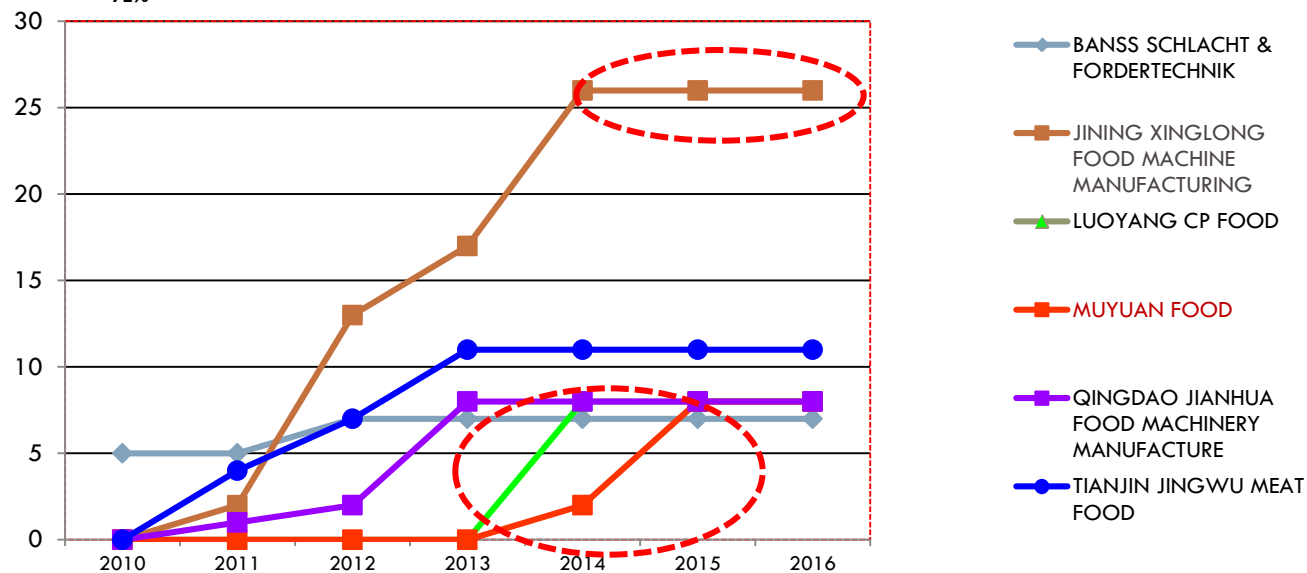
Distribución por campos tecnológicos con los que se relacionan las patentes recuperadas según la Estrategia II

Más de la mitad de las patentes recuperadas sobre el tema en el último periodo están relacionadas con el desarrollo de nuevas maquinarias y equipo





Países de prioridad y evolución en los últimos años de las principales firmas titulares del grupo de patentes recuperadas según estrategia II



Fase de evaluación de las alternativas tecnológicas



Criterios a evaluar:

- ***Tecnológicos: Cambios que se requieren introducir en el proceso y tecnología a asimilar. Producción esperada; Personal requerido.***
- ***De mercados: Potenciales ventas, precios y crecimientos esperados.***
- ***Ambientales. Tipos de residuos, consumo energético y de agua***
- ***De Negocios: se refiere a formas de adquisición: Compra de Licencia o Asociación; Patentes y marcas involucradas.***
- ***Económicos: Formas de pago y restricciones legales***

En el criterio “de negocio” debe evaluarse y precisar sobre la tecnología a adquirir los siguientes aspectos:

- ✓ *Quién es el propietario de la tecnología que se transfiere y está protegida por alguna de las modalidades de la propiedad intelectual.*
- ✓ *Se identifica el tipo de protección, fecha de concesión, alcance (nacional o internacional) y vigencia de la propiedad intelectual que se licencia como parte del acuerdo de adquisición, en sus diversas acepciones, incluyendo el secreto industrial que resguarda una parte del know-how que se adquiere.*
- ✓ *Además, se debe definir quién pagará los costos de posibles litigios derivados de violaciones a la propiedad intelectual por parte de terceros.*

Un caso ejemplo tomando como referencia la información de fase nacional que brinda PATENTSCOPE



PATENTSCOPE

Mobile | Deutsch | Español | Français | 日本語 | 한국어 | Português | Русский | 中文

Search International and National Patent Collections

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION

Search Browse Translate Options News Login Help

Home > IP Services > PATENTSCOPE

1. (WO2002050076) METHOD FOR PRODUCING SULFONAMIDE-SUBSTITUTED IMIDAZOTRIAZINONES

PCT Biblio. Data Description Claims National Phase Notices Drawings Documents

Available information on National Phase entries [\(more information\)](#)

Office	Entry Date	National Number	National Status
Australia	15.07.2003	2002217089	Granted: 29.05.2006
Bulgaria	Not_Available		Published: 30.09.2004
Canada	13.06.2003	2431933	
China	05.12.2001	01820817.7	
Czech Republic	17.06.2003	PV2003-1692	Published: 15.10.2003 Granted: 16.08.2006
European Patent Office (EPO)	14.05.2003	2001271374	Published: 24.09.2003 Granted: 07.06.2006
Croatia	17.07.2003	P20030583A	Published: 30.06.2005 Granted: 30.09.2011
Israel	03.05.2003	156278	Published: 04.01.2004
India	22.05.2003	799/DELNP/2003	Published: 20.05.2005 Granted: 22.09.2006
Japan	18.06.2003	2002551969	
Republic of Korea	17.06.2003	1020037008063	Published: 28.07.2003 Granted: 24.10.2007
Mexico	Not_Available		
New Zealand	13.06.2003	526477	Published: 24.12.2004 Granted: 07.04.2005
Russian Federation	18.07.2003		
Slovakia	13.06.2003	7502003	
South Africa	18.06.2003	200304705	
South Africa	18.06.2003	2003/04705	

¿De 16 solicitudes solo 7 fueron concedida?

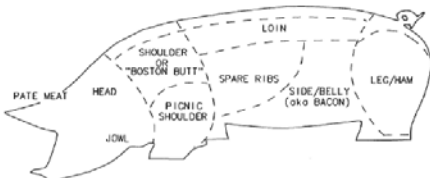


Analicemos el caso de los resultados de la búsqueda en información de patentes relacionada con la diversificación de la cría de cerdo

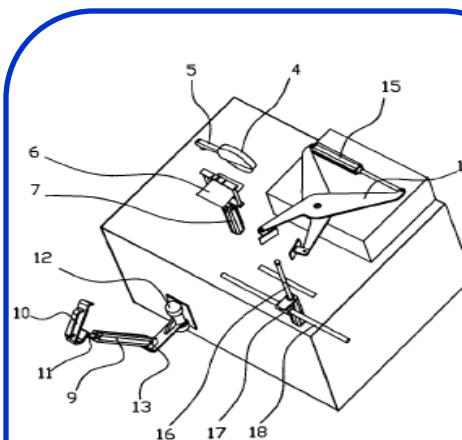


ES 2 407 456 Procedimiento de preparación de productos cárnicos curados y parcialmente fermentados sometidos a deshidratación, caracterizados por presentar un contenido bajo tanto de grasa como de sal. Los productos obtenidos contienen entre un 30-50% menos de calorías, un 40-60% menos de grasa y hasta un 20-35% menos de sodio con respecto a los análogos.

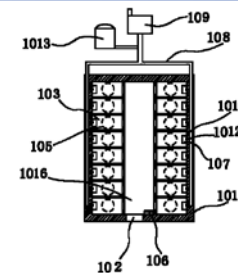
Sobre proceso de matanza se seleccionaron las alternativas:



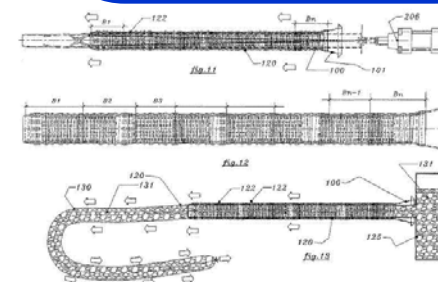
US20150305351 Método para recuperar carne magra de pre-rigor y grasa de manera económica para la salchicha de la carne de cerdo



ES1 072 277 El dispositivo extractor de los huesos fémur, tibia y peroné, está compuesto por una pinza tipo tijera (dotada de una mordaza fija y otra autororientable para que se adapte mejor al perfil de la pieza cárnica) accionada neumáticamente.



CN104522129 Sistema de matadero de cerdos con aprovechamiento del biogás como fuente de energía

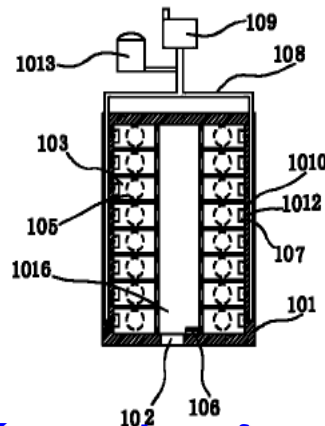


ES 1 078 346 U Dispositivo para la unión lineal y la acumulación de tripas de embutido aplicable para unir, uno tras otro, múltiples tramos de tripas para constituir una tripa única larga de hasta 30 metros

Pig slaughtering system
CN104522129

<ul style="list-style-type: none"> Patent Assignee NANAN CITY GREEN BIOGAS TECHNOLOGY DEVELOPMENT & RESEARCH INSTITUTE Inventor CAI JINXIANG CAI JINCLUN CAI DONGMENG International Patent Classification A22B-003/00 A22B-003/10 A22B-005/00 A22B-005/08 	<ul style="list-style-type: none"> Publication Information CN104522129 A 2015-04-22 [CN104522129] Priority Details 2014CN-0792803 2014-12-20
<ul style="list-style-type: none"> Family CN104522129 A 2015-04-22 [CN104522129] 	

Abstract:
(CN104522129)
The invention discloses a pig slaughtering system. The pig slaughtering system comprises a retiring room for pigs to be slaughtered, a pig spray rinsing chamber, a carbon dioxide suffocation chamber, an automatic pig scalding pool, a washing cooling device, a lifting type pig butchering and evisceration machine, a special pig hair burning device, a pig meat automatic cutting machine, a special pig meat storage containing box, a special pig meat packaging device and an efficient pig manure septic tank. According to the pig slaughtering system, in the overall pig slaughtering process, needed heat is provided through marsh gas provided by a biogas digester formed by pig manure at place where heating is needed, and therefore energy resources are saved. By means of the pig slaughtering system, the slaughtering time can be shortened, the manpower is saved, generation of PSE meat is reduced, a pollution source is reduced, the food health is guaranteed, and growth and reproduction of microorganisms are restrained.



Consta de una cámara de sofocación con dióxido del carbono, el resto de proceso está automatizado destacando que la fuente de energía proviene del biogás proporcionado por un biodigestor

No tiene familia de patentes, lo que indica que no tiene derechos de patente en otros territorios



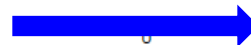


① Número de publicación: 1 072 277
 ② Número de solicitud: U 201030310
 ③ Int. Cl.:
 A22C 17/02 (2006.01)



Se comprobó por estudios de otras bases de datos que esta invención esta registrada solo en España

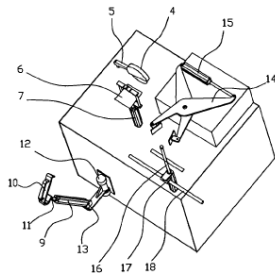
⑫ SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD



Es un modelo de utilidad

⑭ Fecha de presentación: 07.04.2010	⑰ Solicitante/s: Juan Pujolas Coma Polígono Industrial Pla de Politger Sector 2, Parcelas 12-13 17854 Sant Jaume de Llierca, Girona, ES
⑬ Fecha de publicación de la solicitud: 18.06.2010	⑱ Inventor/es: Pujolas Coma, Juan
	⑲ Agente: Marqués Morales, Juan Fernando

⑮ Título: Máquina deshuesadora de jamones y paletillas.



En el estudio realizado se hallaron otras patentes relacionadas con Equipos para deshuesado del cerdo, este tiene la ventaja de ofrecer una mecánica más sencilla y de uso más fácil que otras ya existentes.

Está constituida en esencia por un chasis sobre el que se asientan tres dispositivos: un primer dispositivo de corte de la pezuña, un segundo dispositivo extractor del hueso coxal, y un tercer dispositivo extractor de los huesos fémur, tibia y peroné.

Sobre elaboración de embutidos



① Número de publicación: **2 407 456**

② Número de solicitud: 201330618

⑤ Int. Cl.:

A23L 1/317 (2006.01)



Análoga a
• **WO201417739**
• **EP2798962**

⑫ SOLICITUD DE PATENTE A1

⑳ Fecha de presentación:

21.04.2013

㉑ Fecha de publicación de la solicitud:

20.06.2013

㉒ Solicitantes:

ELPOZO ALIMENTACIÓN, S.A. (100.0%)
Avda. Antonio Fuertes Nº 1
30840 Alhama de Murcia, Murcia, ES

㉓ Inventor/es:

AVELLANEDA GOICURIA, Antonio;
LAJARIN BARQUERO, Juan Pedro;
PLANES MARTÍNEZ, José;
MELGAREJO MARTÍNEZ, Carmelo;
YEPES FUENTES, Estefanía y
ANDREU PIÑA, Carlos David

㉔ Agente/Representante:

UNGRÍA LÓPEZ, Javier

Elpozo Alimentación S.A

㉕ Título: **Producto cárnico curado o curado y fermentado tipo fuet bajo en grasa y sal**

㉖ Resumen:

Producto cárnico curado o curado y fermentado tipo fuet bajo en grasa y sal.

La presente invención se refiere a un procedimiento para la obtención de productos cárnicos embutidos curados o curados y fermentados y sometidos a deshidratación que comprende: (a) mezclar carne magra picada junto con una sal nitrificadora de curado donde, en caso de que el producto cárnico a obtener sea curado y fermentado, la mezcla es suplementada con al menos un cultivo iniciador; (b) incorporar un análogo de grasa de bajo poder calorífico, previamente picado, en una cantidad comprendida entre el 5 y el 15% en peso, continuando con la mezcla en condiciones de vacío sin sobrepasar una temperatura de 0°C a 2°C; (c) llenado de la mezcla anteriormente obtenida en tripa natural o artificial; (d) finalmente, el producto obtenido en la etapa anterior es sometido a un proceso de curación o curación y fermentación. Es asimismo objeto de la invención el producto obtenido a partir de dicho proceso, así como el análogo de bajo poder calorífico utilizado en el mismo.

Productos con contenido bajo tanto de grasa como de sal, contienen entre un 30-50% menos de calorías, un 40-60% menos de grasa y hasta un 20-35% menos de sodio con respectos a los análogos.

ElPozo Alimentación S.A. es una empresa de la Región de Murcia, se dedica al sector de la alimentación . El inicio de esta marca se remonta a 1936 con la apertura de una modesta charcutería en Alhama de Murcia, un negocio que se ubicó en la plaza de ElPozo, de donde se tomaría el nombre.

Es en 1954 cuando se pone en marcha una fábrica de embutidos con una comercialización de carácter regional. Más tarde, en 1971, se construye un matadero frigorífico y una sala para ampliar así su capacidad de ventas, ya que además de productos elaborados se comercializa carne fresca. Ese mismo año se inaugura parte de la actual factoría, con 31.000m2 de espacio construido.

La planta actualmente es la más moderna de Europa tecnológicamente . Cuenta con numerosos premios y certificaciones que así lo constatan. Datos de 2012, reflejan sus exportaciones a 82 países.



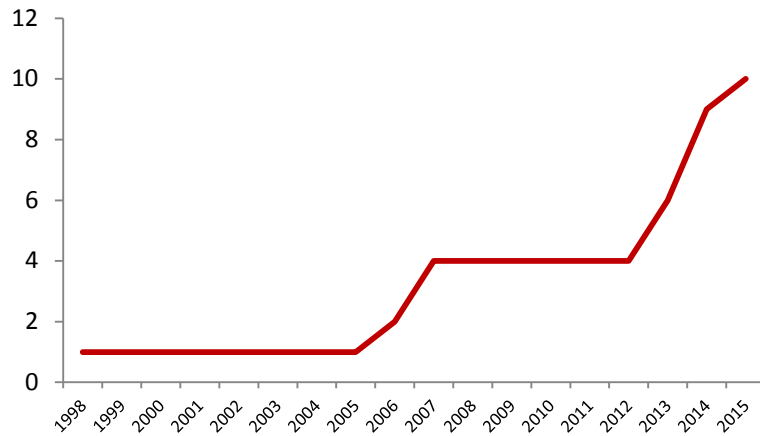
En el verano de 2012 ElPozo, la firma de alimentación experta en proteínas propiedad del holding Grupo Fuertes, se convirtió en el nuevo líder del sector como marca al alcanzar una posición en el mercado del 8,7 por ciento, según datos de la consultora AC Nielsen. En el 2014 cerraron con una facturación de casi 942 millones de euros





Su gama de productos BienStar refuerza su posición como marca de referencia en el sector de la alimentación saludable.

Los atributos de esta gama de productos es reducida en sal, grasas y calorías, y centra la atención en el sabor del jamón cocido, uno de los productos estratégicos para la compañía, fruto de largas investigaciones en temas de I+D+i



Evolución de la firma en la generación de patentes



Number of results: 10 Results [(ELPOZO) SOLI]

BACK LIST CONF. FORMATS PRINT DOWNLOAD

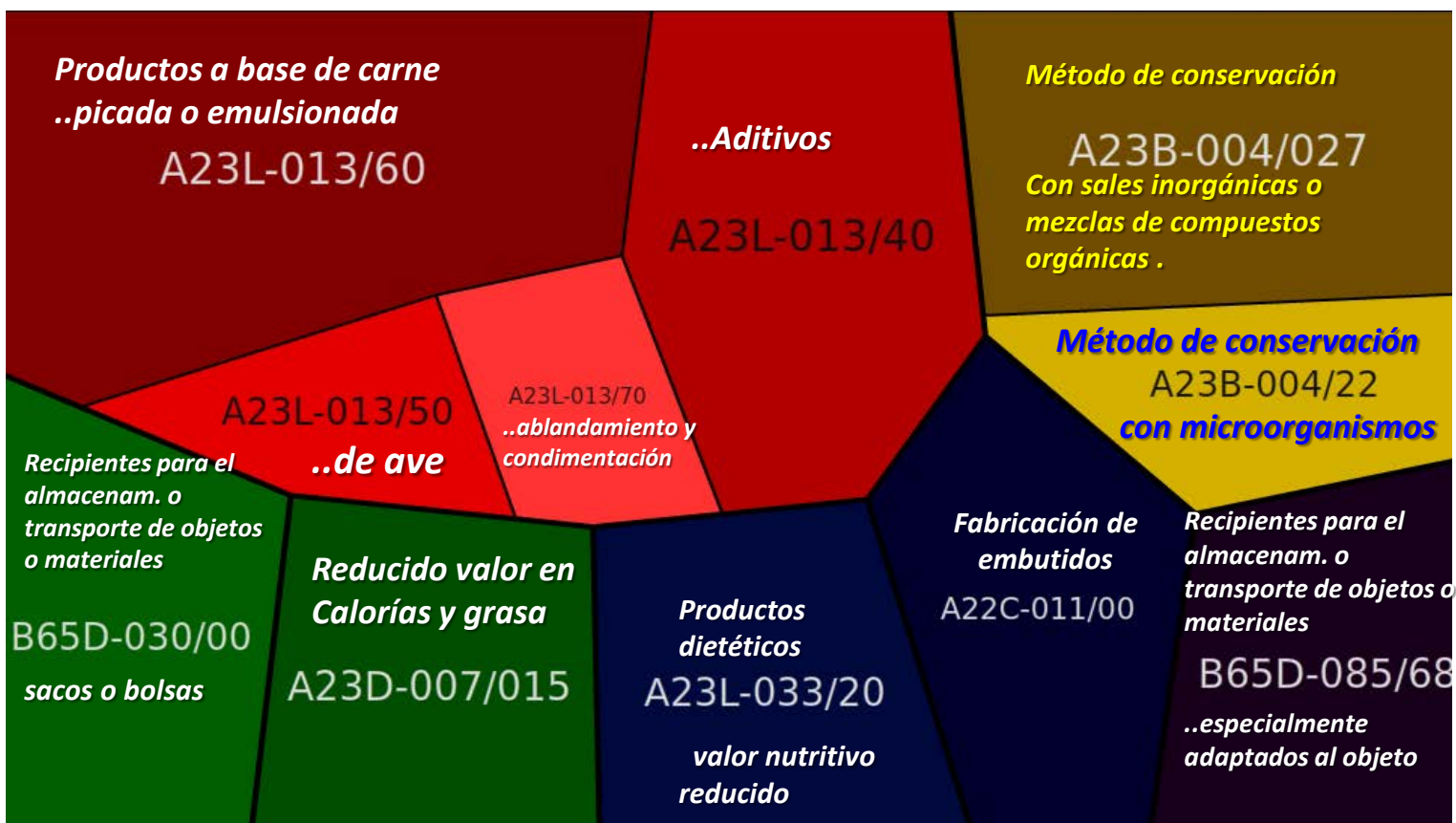
First see the latest publications.

Nº	REFERENCIA	SOLICITUD	PUBLICACION	SOLICITANTE	TITULO
<1>	U9801730	U9801730 (30.06.1998)	ES1040735 U (16.05.1999)	ELPOZO ALIMENTACION, S.L.	ENVASE ARMABLE
<2>	P200603084	P200603084 (01.12.2006)	ES2315143 A1 (16.03.2009)	ELPOZO ALIMENTACION, S.A.	PRODUCTO ALIMENTICIO CARNICO COCIDO CON BAJO CONTENIDO EN GRASA SATURADA Y PROCEDIMIENTO DE OBTENCION
<3>	PCT/ES2007/000695	PCT/ES2007/000695 (30.11.2007)		ELPOZO ALIMENTACION, S.A.	PRODUCTO ALIMENTICIO CARNICO COCIDO CON BAJO CONTENIDO EN GRASA SATURADA Y PROCEDIMIENTO DE OBTENCION
<4>	P200700589	P200700589 (06.03.2007)	ES2320831 A1 (28.05.2009)	ELPOZO ALIMENTACION, S.A.	SOBRASADA Y PATE DE SOBRASADA BAJO EN GRASA Y SU PROCEDIMIENTO DE OBTENCION.
<5>	P201330616	P201330616 (29.04.2013)	ES2407456 A1 (20.06.2013)	ELPOZO ALIMENTACION, S.A. (100.0%)	Producto cárnico curado o curado y fermentado tipo fuet bajo en grasa y sal
<6>	P201331520	P201331520 (15.10.2013)	ES2441492 A1 (04.02.2014)	ELPOZO ALIMENTACION, S.A. (100.0%)	Producto cárnico cocido de larga caducidad
<7>	U201430360	U201430360 (19.03.2014)	ES1104780 U (27.03.2014)	ELPOZO ALIMENTACION, S.A. (100.0%)	FUNDA PARA JAMONES
<8>	PCT/ES2014/070276	PCT/ES2014/070276 (08.04.2014)		ELPOZO ALIMENTACION, S.A.	PRODUCTO CÁRNICO CURADO O CURADO Y FERMENTADO TIPO FUEET BAJO EN GRASA Y SAL
<9>	PCT/ES2014/070734	PCT/ES2014/070734 (26.09.2014)		ELPOZO ALIMENTACION, S.A.	PRODUCTO CÁRNICO COCIDO DE LARGA CADUCIDAD
<10>	P201530708	P201530708 (22.05.2015)	ES2566984 A1 (18.04.2016)	ELPOZO ALIMENTACION (100.0%)	Producto alimenticio en base a carne con propiedades nutricionales mejoradas









- PRODUCCION V3.1

Temáticas sobre las cuales se sustentan sus nuevas patentes

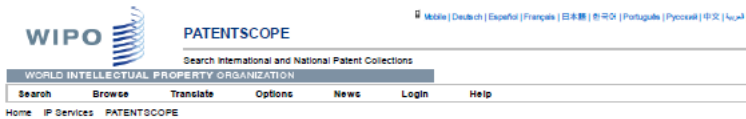


Documentos de patentes.

#	Marca	Fuente	Situación	Resultados	Origen	Titular	Número	Fecha sol.	Cl. imagen	Cl. De Niza	Imagen
1	ELPOZO	JP TM	Activo	2	JP	エルポゾ・アリメンタシオン・ソシエ	4382037	1999-04-30		29	
2	ELPOZO	MX TM	Activo	1	MX	ELPOZO ALIMENTACION, S.A.	0119851252305	2012-02-24		29	
3	eLPOZO	EM TM	Activo	1	EM	ELPOZO ALIMENTACION, S.A.	005722657	2007-02-28	VC.24.03, VC.25.03, VC.26.04	5, 29, 39	
4	eLPOZO	EM TM	Activo	1	EM	ELPOZO ALIMENTACION, S.A.	003272499	2003-07-17	VC.01.03, VC.25.03	29, 30, 31	
5	ELPOZO	WO TM	Activo	1	ES	ELPOZO ALIMENTACION, S.A.	807730	2003-06-17	VC.25.03, VC.26.11, VC.27.05, VC.29.01	29, 30, 31	
6	eLPOZO	EM TM	Inactivo	1	EM	ELPOZO ALIMENTACION, S.A.	000713255	1997-12-30	VC.25.03	5, 29, 39	
7	eLPoZo	WO TM	Activo	1	ES	ELPOZO ALIMENTACION, S.A.	647794	1995-12-28	VC.27.05, VC.29.01	29, 30, 31	
8	Elpozo Reserva	WO TM	Activo	1	ES	ELPOZO ALIMENTACION, S.A.	650706	1996-01-26	VC.08.05, VC.25.01, VC.27.05	29	
9	ELPOZO ALL	EM	Activo	1	EM	ELPOZO	008219271	2009-		29	

OMPI Base Mundial de Datos sobre Marcas

• Miembro de la familia WO201417739



WIPO PATENTSCOPE
Search International and National Patent Collections

Mobile | Deutsch | Español | Français | 日本語 | 한국어 | Português | Pycckий | 中文 | 简体中文

Home IP Services PATENTSCOPE

1. (WO201417739) CURED OR CURED AND FERMENTED MEAT PRODUCT OF THE LOW-FAT AND -SALT FUET TPYE

Date	Title	View	Download
16.05.2016	International Application Status Report	HTML, PDF	PDF, XML

Date	Title	View	Download
06.11.2014	Initial Publication with ISR (A1 45/2014)	PDF (13p.)	PDF (13p.), ZIP(XML + TIFFs)

Date	Title	View	Download
03.11.2015	(IB/373) International Preliminary Report on Patentability Chapter I	PDF (5p.)	PDF (5p.), ZIP(XML + TIFFs)
29.10.2015	English Translation of the Written Opinion of the International Search Authority	PDF (5p.)	PDF (5p.), ZIP(XML + TIFFs)
29.10.2015	Written Opinion of the International Search Authority	PDF (4p.)	PDF (4p.), ZIP(XML + TIFFs)
06.11.2014	International Search Report	PDF (3p.)	PDF (3p.), ZIP(XML + TIFFs)
06.11.2014	Translation of the ISR	PDF (2p.)	PDF (2p.), ZIP(XML + TIFFs)

Date	Title	View	Download
03.11.2015	(IB/326) Notification of Transmittal of Copies of International Preliminary Report on Patentability Chapter I	PDF (1p.)	PDF (1p.), ZIP(XML + TIFFs)
03.11.2015	(IB/373) English Translation of International Preliminary Report on Patentability Chapter I	PDF (5p.)	PDF (5p.), ZIP(XML + TIFFs)
25.08.2015	(IB/308) Notice Informing the Applicant of the Communication of the International Application to the Designated Offices	PDF (1p.)	PDF (1p.), ZIP(XML + TIFFs)
25.11.2014	(IB/308) Notice Informing the Applicant of the Communication of the International Application to the Designated Offices	PDF (1p.)	PDF (1p.), ZIP(XML + TIFFs)
06.11.2014	ES P201330616 29.04.2013 (Pr. Doc.)	PDF (15p.)	PDF (15p.), ZIP(XML + TIFFs)
06.11.2014	(ISA/202) Notification of Receipt of Search Copy	PDF (1p.)	PDF (1p.), ZIP(XML + TIFFs)
06.11.2014	Validation Log	PDF (1p.)	PDF (1p.), ZIP(XML + TIFFs)
06.11.2014	(IB/311) Notification Concerning Availability of Publication of the International Application	PDF (1p.)	PDF (1p.), ZIP(XML + TIFFs)
06.11.2014	(IB/301) Notification of receipt of record copy	PDF (1p.)	PDF (1p.), ZIP(XML + TIFFs)
06.11.2014	Application Body as Filed	PDF (5p.)	PDF (5p.), ZIP(XML + TIFFs)
06.11.2014	(RO/101) Request form	PDF (5p.)	PDF (5p.), ZIP(XML + TIFFs)
06.11.2014	(IB/304) Notification Concerning Submission of Transmittal of Priority Document	PDF (1p.)	PDF (1p.), ZIP(XML + TIFFs)

Machine translation

1. (WO201417739) CURED OR CURED AND FERMENTED MEAT PRODUCT OF THE LOW-FAT AND -SALT FUETTPYE

PCT Biblio. Data Description Claims National Phase Notices Drawings Documents

Latest bibliographic data on file with the International Bureau [PermaLink](#)

Pub. No.: WO/2014/177739 International Application No.: PCT/ES2014/070276
 Publication Date: 06.11.2014 International Filing Date: 08.04.2014

IPC: A23L 1.017 (2006.01)

Applicants: A23L ALIMENTACION, S.A. [ES/ES]; Avenida Antonio Fuertes, 1 E-30840 Alhama de Murcia (Murcia) (ES)

Inventors: AVELLA NEDA GOICURU, Antonio (ES); LAJARA RIVERO ROLERO, Juan Pedro (ES); PLANES MARTINEZ, José (ES); MELGAREJO MARTINEZ, Carmelo (ES); YEPES FUENTES, Estefanía (ES); ANDREU PIÑA, Carlos David (ES)

Agent: UNGRIA LÓPEZ, Javier; Avenida Ramón y Cajal, 78 E-28043 Madrid (ES)

Priority Data: P201330616 29.04.2013 ES

Title: (EN) CURED OR CURED AND FERMENTED MEAT PRODUCT OF THE LOW-FAT AND -SALT FUETTPYE
 (ES) PRODUCTO CÁRNICOCURADO O CURADO Y FERMENTADO TIPO FUEJ BAJO EN GRASA Y SAL
 (FR) PRODUIT CARNÉ SEC OU SEC ET FERMENTÉ, DE TYPE FOUET CATALAN, À FAIBLE TENEUR EN MATIÈRES GRASSES ET EN SEL

Abstract: (EN)The invention relates to a method for obtaining cured or cured and fermented sausage-type meat products subjected to dehydration, comprising: (a) mixing minced lean meat together with a nitrifying curing salt, in which, when the meat product to be obtained is to be both cured and fermented, the mixture is supplemented with at least one starter culture; (b) in incorporating a previously minced fat analogue having a low calorific value in a quantity of between 5 and 15 wt-%, and continuing to mix same under vacuum conditions without exceeding a temperature of 0°C to 2°C; (c) filling natural or artificial casing with the resulting mixture; (d) finally, subjecting the product obtained in the preceding step to a curing or curing and fermentation process. The invention further relates to the product obtained from the aforementioned process, and to the analogue of low calorific value used in same.

(ES)La presente invención se refiere a un procedimiento para la obtención de productos cárnicos embutidos curados o curados y fermentados y sometidos a deshidratación que comprende: (a) mezclar carne magra picada junto con una sal nitrificadora de curado donde, en caso de que el producto cárnico a obtener sea curado y fermentado, la mezcla es suplementada con al menos un cultivo iniciador; (b) incorporar un análogo de grasa de bajo poder calorífico, previamente picado, en una cantidad comprendida entre el 5 y el 15 % en peso, continuando con la mezcla en condiciones de vacío sin sobrepasar una temperatura de 0°C a 2°C; (c) llenado de la mezcla anteriormente obtenida en tripa natural o artificial; (d) finalmente, el producto obtenido en la etapa anterior es sometido a un proceso de curación o curación y fermentación. Es asimismo objeto de la invención el producto obtenido a partir de dicho proceso, así como el análogo de bajo poder calorífico utilizado en el mismo.

(FR)La présente invention concerne un procédé d'obtention de produits carnés de type saucissons secs ou saucissons secs et fermentés, et soumis à une déshydratation, consistant (a) à mélanger de la viande hachée maigre avec un sel nitrifiant de salaison, et si le produit carné à produire doit être séché et fermenté, à ajouter au moins une culture d'amorçage au mélange; (b) à incorporer un analogue de graisse à faible pouvoir calorifique, préalablement haché, en une quantité comprise entre 5% et 15% en poids, et à poursuivre le mélange sous vide, sans dépasser une température de 0°C à 2°C; (c) à remplir un boyau naturel ou artificiel avec le mélange précédemment obtenu; (d) et pour terminer, à soumettre le produit obtenu à l'étape précédente à un processus de séchage ou de séchage et fermentation. L'invention concerne également le produit obtenu au moyen dudit procédé, ainsi que l'analogue à faible pouvoir calorifique utilisé dans celui-ci.

Designated States: AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, JP, KE, KG, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SA, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW

African Regional Intellectual Property Organization (BW, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW)
 Eurasian Patent Organization (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM)
 European Patent Office (AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, RS, SE, SI, SK, SM, TR)
 African Intellectual Property Organization (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GN, GQ, GW, KM, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

Publication Language: Spanish (ES)
 Filing Language: Spanish (ES)



Miembro de la familia EP2798962

INPADOC



« About Espacenet Other EPO online services ▾

Search Result list **★ My patents list (1)** Query history Settings Help

Refine search → Results → EP2798962 (A2)

EP2798962 (A2)
Bibliographic data
Description
Claims
Mosaics
Original document
Cited documents
Citing documents
INPADOC legal status
INPADOC patent family

Quick help —

→ What is meant by high quality

Bibliographic data: EP2798962 (A2) — 2014-11-05

★ In my patents list ↗ EP Register 🗑 Report data error 🖨 Print

Low-fat and low-salt fuet-style cured or cured and fermented meat product

Page bookmark [EP2798962 \(A2\) - Low-fat and low-salt fuet-style cured or cured and fermented meat product](#)

Inventor(s): AVELLANEDA GOICURIA ANTONIO [ES]; LAJARIN BARQUERO JUAN PEDRO [ES]; PLANES MARTINEZ JOSÉ [ES]; MELGAREJO MARTINEZ CARMELO [ES]; ANDREU PIÑA CARLOS DAVID [ES]; YEPES FUENTES ESTEFANIA [ES] ±

Applicant(s): ELPOZO ALIMENTACION S A [ES] ±

Classification: - international: [A23B4/027](#); [A23B4/22](#); [A23D7/015](#); [A23L13/40](#); [A23L13/50](#); [A23L13/60](#); [A23L33/20](#)

- cooperative: [A23B4/027](#); [A23B4/22](#); [A23L1/31436](#); [A23L1/31463](#); [A23L1/31472](#); [A23L1/3157](#); [A23L1/3175](#); [A47K5/1201](#)

Number: EP20140165776 20140424

Number(s): ES20130030616 20130429

References: [EP2798962 \(A3\)](#) [WO2014177739 \(A1\)](#) [ES2407456 \(A1\)](#) [ES2407456 \(B1\)](#)



Espacenet
Patent search

Deutsch English Français
Contact
Change country ▾

« About Espacenet Other EPO online services ▾

Search Result list **★ My patents list (1)** Query history Settings Help

Refine search → Results → EP2798962 (A2) → Citations

EP2798962 (A2)
Bibliographic data
Description
Claims
Mosaics
Original document
Cited documents
Citing documents
INPADOC legal status
INPADOC patent family

Citing documents: EP2798962 (A2) — 2014-11-05

0 documents citing EP2798962 (A2)

🖨 Print

Quick help —

- Can I export this list?
- What happens if I click on "Download covers"?
- What are citing documents?
- Why do some documents not have any citing documents?
- What happens if I click on the star icon?

f EP2798962 (A2)

Familia

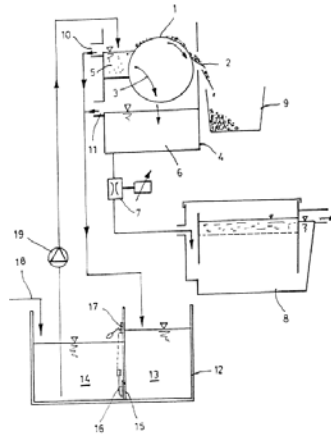
text into

page

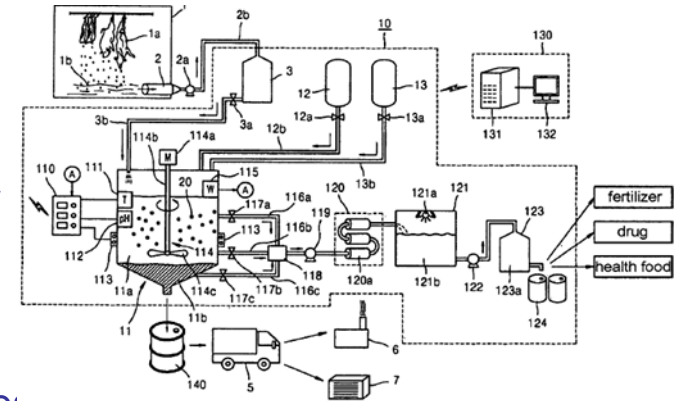
powered by EPO and Google

vention relates to a method for obtaining sausage meat products that are cured or cured and fermented, and subjected to comprising: (a) mixing minced lean meat together with a nitrifying curing salt where, if the desired meat product is cured and e mixture is supplemented with at least one starter culture; (b) incorporating a previously minced low calorific-power fat amount comprised between 5 and 15% by weight, followed by mixing in vacuum conditions without exceeding a temperature : 2 DEG C; (c) stuffing the previously obtained mixture into natural or artificial casing; (d) finally, the product obtained in the igs is subjected to a curing or curing and fermentation process.; The product obtained by means of said process, as well as fic-power analog used in the same are likewise objects of the invention.

Tratamiento de residuales de mataderos



ES 2 066 289 (DE)
 Instalación para depurar aguas residuales que contienen materiales sedimentables en suspensión y/o materiales flotantes, tales como grasas y materiales de mataderos. Cuenta con una máquina tamizadora de tambor o de cinta, los materiales que atraviesan el tamiz son traspasados a una cuba de reposo acoplada, la cual está provista de un dispositivo de flotación



CA2750955 (KR) Método para reutilización de la sangre de animal degradada usando microorganismos sin usar un método de degradación perjudicial al medioambiente. De al procedimiento es posible aplicar estos productos finales a la agricultura como fuente de alimento y de medicamentos



Office de la Propriété Intellectuelle du Canada
Un organisme d'Industrie Canada

Canadian Intellectual Property Office
An agency of Industry Canada

CA 2750955 A1 2010/08/05

(21) **2 750 955**

(12) **DEMANDE DE BREVET CANADIEN
CANADIAN PATENT APPLICATION**

(13) **A1**

(86) Date de dépôt PCT/PCT Filing Date: 2010/02/01

(87) Date publication PCT/PCT Publication Date: 2010/08/05

(85) Entrée phase nationale/National Entry: 2011/07/27

(86) N° demande PCT/PCT Application No.: KR 2010/000586

(87) N° publication PCT/PCT Publication No.: 2010/087660

(30) Priorité/Priority: 2009/01/30 (KR10-2009-0007520)

(51) Cl.Int./Int Cl. *A23J 1/06* (2006.01), *A22B 5/04* (2006.01), *A23J 3/12* (2006.01)

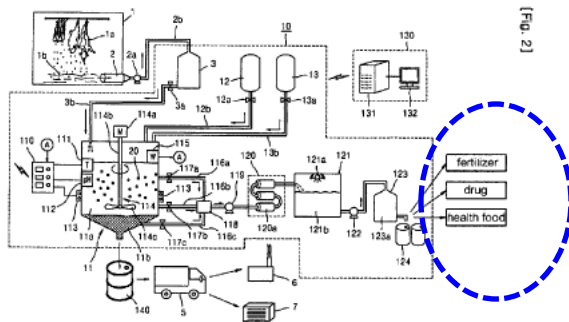
(71) Demandeurs/Applicants:
SHINN, TAE-YONG, KR;
HANSHINN INTERNATIONAL CORP., KR

(72) Inventeurs/Inventors:
HAN, MYEONG GYU, KR;
PARK, DEOK GYU, KR

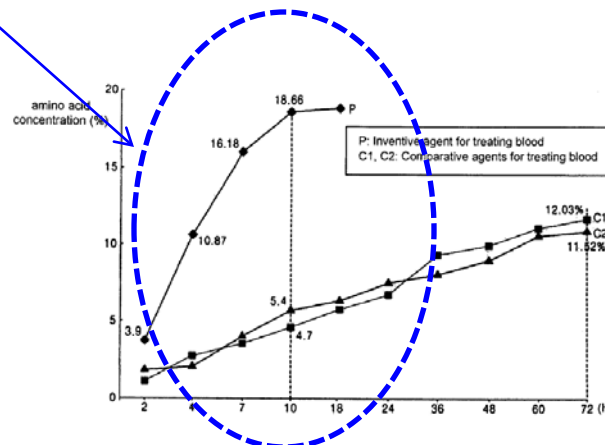
(74) Agent: PERRY + CURRIER

(54) Titre : SYSTEME DE TRAITEMENT DE DECHETS SANGUINS D'ANIMAUX ABATTUS, ET PROCEDE DE PRODUCTION D'UNE SOLUTION D'ACIDE AMINE DE HAUTE QUALITE A BASE DE DECHETS SANGUINS D'ANIMAUX ABATTUS

(54) Title: BLOOD WASTE TREATMENT SYSTEM FOR SLAUGHTERED ANIMALS, AND METHOD FOR PRODUCING HIGH QUALITY AMINO ACID SOLUTION USING BLOOD WASTE



Los aspectos de mayor interesen el cambio tecnológico que se pretende introducir



Estado legal de la familia de patentes.

(57) **Abregé/Abstract:**

A blood waste treatment system for slaughtered animals according to the present invention comprises: blood storage tank (3) for collecting and storing blood waste of animals slaughtered in a slaughterhouse; blood waste treatment tank (11) for separating blood waste of animals into an amino acid solution and sludge, wherein the blood waste is supplied from blood storage tank (3) and stored, and a liquid microbial blood treatment agent is injected to react microbes therein at a temperature of 25-35 °C for 8-12 hours; blood treatment agent supply device (12) for supplying liquid microbial blood treatment agent to blood waste treatment tank (11); water supply device (13) for supplying water to blood waste treatment tank (11); filter unit (120) for removing impurities by filtering amino acid solution discharged from blood waste treatment tank (11); heater (113) for maintaining temperature inside blood waste treatment tank (11) at 25-35°C; and temperature sensor (111) for sensing temperature inside blood waste treatment tank (11). The present invention enables decomposition of blood waste using microbes and production of high quality and environmentally friendly amino acids. Therefore, resources can be recycled and environmental contamination can be prevented.

• Patent Assignee
HAERYONG CHEMICAL HANSHINN INTERNATIONAL
PARK HAE SEONG SHINN TAE YONG TAE YONG SHINN

• Inventor
HAN MYEONG GYU
PARK DEOK GYU

• International Patent Classification
A22B-005/04 A23J-001/06 A23J-003/12 C12M-001/12 C12M-001/36 C12S-003/24

• US Patent Classification
PCLX=435268000 PCLX=435268500 PCLX=435267100

• CPC Code
A22B-005/04; A22B-007/00/6; A23J-001/06; A23J-003/34/5

• Fampat family

KR100935020	B1	2010-01-06	[KR100935020]
WO2010087660	A2	2010-08-05	[WO201087660]
CA2750955	A1	2010-08-05	[CA2750955]
WO2010087660	A3	2010-11-25	[WO201087660]
AU2010208795	A1	2011-08-18	[AU2010208795]
EP2384948	A2	2011-11-09	[EP2384948]
US2011300607	A1	2011-12-08	[US20110300607]
CN102300471	A	2011-12-28	[CN102300471]
BRP11007482	A1	2012-11-30	[BR201007482]
BRP11007482	A2	2015-09-25	[BR201007482]

Los miembros de la familia de patentes han sido citados, lo que implica que se reconoce la propuesta de invención en el estado de la técnica y se toma como referencia



Citing patent families

Publication number	1st app. date
CN103193524	2013-04-09
US8464437	2012-05-25
KR20130094374	2012-02-14
KR20130089074	2012-02-01
CA2669059	2009-05-12

(12) **United States Patent**
Wagner, Jr. et al.

(10) Patent No.: **US 8,844,157 B2**
(45) Date of Patent: **Sep. 30, 2014**

(54) **BIOSOLIDS DRYING SYSTEM AND METHOD**

(71) Applicant: **AGL Resources Inc.**, Atlanta, GA (US)

(72) Inventors: **Larry Ray Wagner, Jr.**, Rossville, GA (US); **Gerald Harstine**, Ooltewah, TN (US)

(73) Assignee: **AGL Resources Inc.**, Atlanta, GA (US)

(*) Notice: Subject to any disclaimer, the term of this patent is extended or adjusted under 35 U.S.C. 154(b) by 259 days.

(21) Appl. No.: **13/624,635**

(22) Filed: **Sep. 21, 2012**

(65) **Prior Publication Data**
US 2013/0074357 A1 Mar. 28, 2013

Related U.S. Application Data

(60) Provisional application No. 61/538,469, filed on Sep. 23, 2011.

(51) **Int. Cl.**

F26B 7/00 (2006.01)

F26B 25/00 (2006.01)

F26B 23/00 (2006.01)

F26B 23/02 (2006.01)

F26B 11/04 (2006.01)

F26B 25/00 (2006.01)

F26B 23/10 (2006.01)

(52) **U.S. Cl.**

CPC **F26B 7/00** (2013.01); **F26B 22/0018** (2013.01); **F26B 23/022** (2013.01); **F26B 25/06** (2013.01); **F26B 11/04** (2013.01); **F26B 11/0445** (2013.01); **F26B 25/007** (2013.01); **F26B 11/0451** (2013.01); **F26B 23/001** (2013.01); **F26B 23/10** (2013.01); **F26B 25/005** (2013.01); **F16S 71/903** (2013.01)

USPC **34/346**; **34/359**; **34/361**; **34/167**;

210/604; 210/610; 110/236; 110/346; 366/12; 588/249; 71/903; 47/142

(58) **Field of Classification Search**

USPC **34/340**, **34/359**, **361**, **380**, **381**, **282**, **34/201**, **58**, **56**, **72**, **82**, **167**, **173**; **71/12**, **71/13**, **903**; **210/604**, **610**, **77**, **588/249**; **366/7**, **8**, **10**, **12**, **11**

See application file for complete search hit

(56) **References Cited**

U.S. PATENT DOCUMENTS

3,938,434 A * 2/1976 Cox

4,638,181 A * 7/1977 Talbot

(Continued)

FOREIGN PATENT DOCUMENTS

EP 185771 A1 * 11/2007

GB 2427861 A * 1/2007

(Continued)

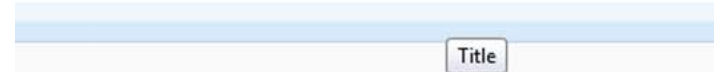
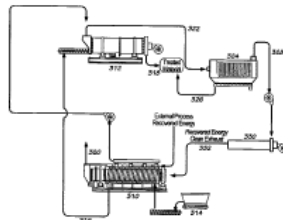
Primary Examiner — Steve M Gracini

(74) Attorney, Agent, or Firm — Sutherland Brennan LLP

(57) **ABSTRACT**

Methods and systems are provided for drying wet biosolids. Generally described, a method of treating biosolids includes drying a wet biosolids in a direct dryer to produce a partially dried biosolids in a direct dryer in and downstream of the indirect dryer to produce biosolids. The indirect dryer and direct dryer may be at an average temperature of greater than about 100 degrees Celsius. The indirect dryer may have a residence time of less than about 60 minutes. Also provided are systems for drying biosolids including an indirect biosolids dryer and a direct dryer in series. The methods and systems are particularly effective at reducing the moisture content of the biosolids from greater than 85% to less than 10% by weight.

25 Claims, 6 Drawing Sheets



US 8,844,157 B2

Page 2

(56)

References Cited

U.S. PATENT DOCUMENTS

4,098,006 A	7/1978	Maffei	
4,769,157 A	9/1988	Bassler et al.	
4,794,871 A	1/1989	Schmidt et al.	
4,951,417 A *	8/1990	Gerken et al.	47/142
5,215,670 A *	6/1993	Girovich	210/770
5,220,874 A	6/1993	Keating, III et al.	
5,283,959 A	2/1994	Nagayoshi et al.	
5,302,179 A *	4/1994	Wagner	71/13
5,305,533 A	4/1994	Alexander et al.	
5,428,906 A	7/1995	Lynam et al.	
RE35,251 E	5/1996	van den Broek	
5,525,239 A *	6/1996	Duske	210/739
5,596,815 A *	1/1997	Rice et al.	34/346
5,915,815 A	6/1999	Moore et al.	
6,256,902 B1	7/2001	Flaherty et al.	
6,410,283 B1	6/2002	Rehmat et al.	
6,473,992 B2	11/2002	Suzuki	
6,584,699 B2	7/2003	Ronning et al.	
6,673,247 B2	1/2004	Olson	
6,730,224 B2 *	5/2004	Blackburn	210/604

6,752,848 B2	6/2004	Logan et al.	
6,752,849 B2	6/2004	Logan et al.	
7,083,728 B2	8/2006	Logan et al.	
7,334,347 B2 *	2/2008	Mann et al.	34/359
7,458,325 B1	12/2008	Hopper et al.	
7,654,011 B2	2/2010	Ronning et al.	
7,669,348 B2 *	3/2010	Christy et al.	34/361
7,819,931 B2	10/2010	Peltier et al.	
8,464,437 B1 *	6/2013	Weisselberg	34/384
8,677,094 B2 *	3/2014	Weisselberg	34/167
8,736,538 B2 *	5/2014	Weisselberg	34/384
2008/0216346 A1	9/2008	Fernando et al.	
2009/0300937 A1	12/2009	Gruenwald et al.	
2010/0043246 A1	2/2010	Smith et al.	
2011/0030431 A1	2/2011	Peltier et al.	
2011/0041393 A1	2/2011	Sugita et al.	
2013/0074357 A1 *	3/2013	Wagner et al.	34/282

FOREIGN PATENT DOCUMENTS

JP	2008249212 A *	10/2008	
WO	WO 2009115250 A1 *	9/2009	B01D 53/14

* cited by examiner

Análisis de consistencia de las ofertas obtenidas con el fin de asegurar que la evaluación y selección de las tecnologías se ha realizado correctamente

Factor de consistencia	Alternativa A	Alternativa C
→ ¿Es consistente la alternativa tecnológica con la estrategia de negocios?		
→ ¿Es consistente con la estrategia tecnológica?		
→ ¿Se cuenta con los recursos necesarios para adquirirla?		
→ ¿Es consistente con la estrategia de producción más limpia de la empresa?		
→ ¿Es consistente con las prioridades de la empresa?		
→ ¿La tecnología incrementará la productividad de la empresa?		
→ ¿Permitirá disminuir los tiempos de entrega al cliente?		
→ ¿La tecnología permitirá ampliar el mercado a nuevos sectores?		
→ ¿Reducirá los tiempos de reproceso?		
→ ¿Se podrá mejorar la tecnología sin conflictos de propiedad intelectual?		
→ ¿Bajará los costos de materias primas?		
→ ¿Permitirá disminuir los residuos actuales de producción?		

Plantear potenciales estrategias de comercialización para los resultados finales de la Transferencia de Tecnología, como parte del análisis de factibilidad, se necesitan dominar determinados aspectos relacionados con la libertad de operación en los mercados predeterminados.

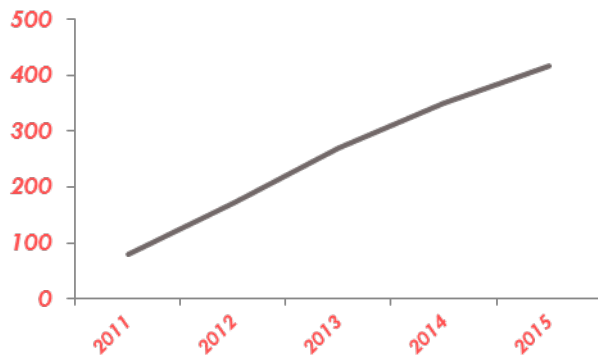


Los potenciales productos exportables estaría en las líneas de embutidos, ahumados y otros derivados, donde la clave del éxito estará fundamentalmente en el Know How de la elaboración de estos productos, no obstante, siempre se deberá hacer un estudio por patentes y otras modalidades que asegure que en el estrategia de comercialización propuesta no se violan derechos exclusivos de terceros en los potenciales mercados de interés.



Tener en cuenta en la proyección comercial las normas internacionales para el consumo de tales productos

Según Base Mundial de Datos sobre Marcas existen 7451 de marcas comerciales registradas referidas a embutidos y similares. Existen aproximadamente 20 marcas diferentes de embutido por cada familia de patente relacionada con este tipo de producto.



379 familias de patentes que han dado lugar a 484 patentes a nivel mundial



Patentes domesticas fundamentalmente

Titulares	Pat.
POLY CLIP SYSTEM	24
HANDTMANN ALBERT MASCHF	16
RUGAO BAXIN CASING	7
VEMAG	7
TRITON	6
MAREL TOWNSEND FURTHER PROCESSING BV	5
EVOLUZIONE	4
DEUTSCHES INSTITUTE FUR LEBENSMITTELTECHNIK & V	4
ZHONGSHNAN BESTFOOD CASING	4
HITEC	3

Tendencia en la generación de familias patentes sobre embutidos y ahumados, entre 2011 y 2015

poly-clip®
SYSTEM



Handtmann... embutidos rellenos al vacío



Linea de sachos familia
Máquina embudadora a vacío
Perforador de masa
Productos platos y conformados
Linea Conventina



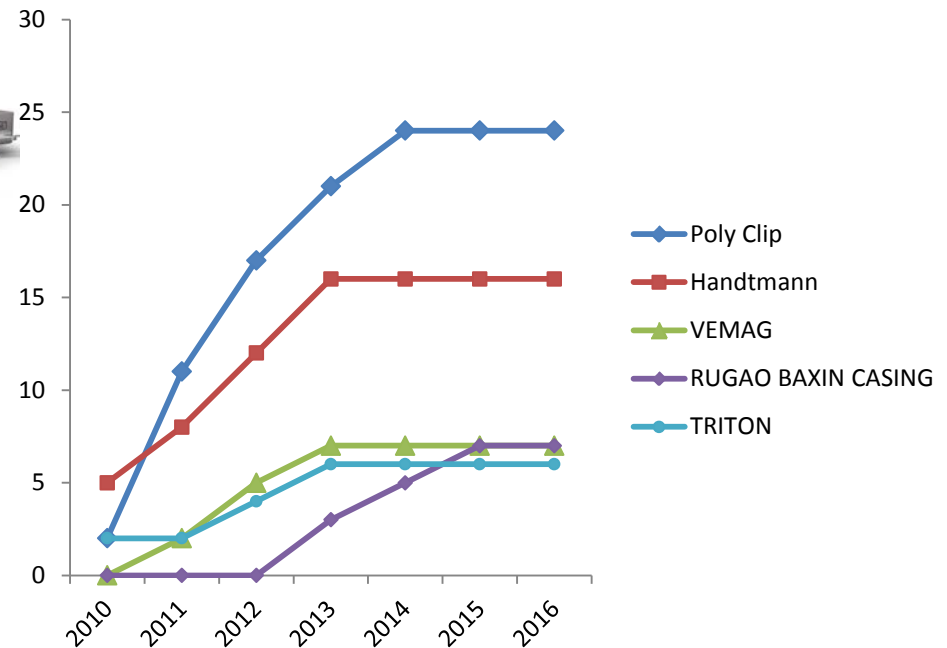
Instituto Alemán de Tecnologías de la Alimentación e. V. (DIL) y TRITON GMBH



RUGAO BAXIN CASING fabricante profesional de tripa natural en China. Cada año, exportan más de 18.000 barriles de todo tipo de tripas saladas a la UE, EE.UU., Oriente Medio, América del Sur, África del Sur y Asia del Sur, con un valor de exportación anual es de más de 15 millones de dólares

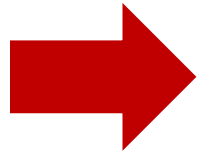


El desarrollo de estas compañías a través de patentes están basadas principalmente en maquinarias para elaborar embutidos



Si el objeto a comercializar constituye un potencial objeto patentable, se debe evaluar la libertad de operación en los potenciales mercados



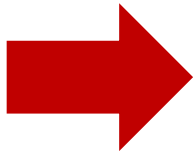


Donde están registradas y vigentes las patentes que pudieran colisionar con la tecnología o producto que se propone comercializar al exterior

Detectar en el estudio realizado las patentes que pudieran «colisionar» con el resultado en el mercado y detectar la cobertura territorial de la familia de cada una de estas patentes y su vigencia



***Se debe analizar en cada patente:
Reivindicaciones, descripción y ejemplos***



Determinar en que países existen licencias de patentes vigentes.

- I. La infracción equivalente referidas a las pequeñas variaciones que se introducen en el producto o tecnología a comercializar cuyas «diferencias» se evalúan de la redacción de las reivindicaciones.***
- II. La infracción contribuyente referida a los componentes vitales en la tecnología o producto que fueron aportados por terceras partes pero que infringen derechos de terceros al extenderse su comercialización a otros territorios***

En la estrategia de comercialización se debe además valorar de los «resultados con potencialidades para la comercialización» las alternativas de protección para el mercado

De igual forma , en la estrategia de comercialización se debe realizar el análisis de no violación de derechos de terceros en el territorio nacional con la propuesta de asimilación o desarrollo de nuevas tecnologías.



Una vez analizada las alternativas de mejoras tecnológicas al proceso de cría de cerdos a nivel nacional, se decidió crear una empresa mixta con las colaboración de empresas extranjeras para la producción de embutidos

Una de las alternativas que se maneja con fuerza es la de creación de una Empresa Mixta con la Firma italiana reconocida por la marca “Casa Modena” por el prestigio alcanzado en la preparación de embutidos

Primera tarea es realizar un perfil de esta compañía y cuales son sus potencialidades reales



Grupo Comit y Grandi Salumifici Italiani



Grandi Salumifici Italiani (GSI), cuya sede se encuentra en Modena, es el líder del mercado de embutidos en Italia. La compañía GSI fue fundada en el año 2000 a través de una Joint

Venture entre Unibon SPA (cooperativa italiana entre los mayores fabricantes de embutidos en Italia) y el grupo Senfter (Sur del Tirol empresa familiar). La posterior fusión de estas dos empresas se complementan entre sí y permite que el grupo GSI estar presente en el mercado con una completa línea de productos. GSI cuenta con aproximadamente 2.000 empleados (final de 2011 los datos). El grupo cuenta con 14 plantas de producción distribuidas por todo el país, pero especialmente en las áreas de mayor interés para el mundo de los embutidos Emilia Romagna, Toscana y del Alto Adige. La misión del grupo es ser una empresa líder en su mercado y se distingue por una oferta segura y de calidad, impulsado por un fuerte sentido de la responsabilidad.

Grandi Salumifici Italiani®



En una tierra rica de cultura gastronómica **nacen los productos de los Maestros en Embutidos de Casa Modena**. Sabores únicos, fruto de la competencia territorial, de la experiencia productiva transmitida de generación en generación, y del deseo fuertemente emiliano de **añadir a la tradición una pizca de innovación**. Hemos creado así el jamón cocido **Cotto di Famiglia**, la mortadela **"Goduriosa"**, la gama de loncheados de carne italiana **Storie di Saporì**, la línea **Liberamente** con bajo contenido en grasas, y los míticos **Teneroni**.



Elaboración del perfil de la firma a través de información en materia de PI

- **Búsqueda en bases de datos internacionales de marcas.**
- **Búsqueda en base de datos de patentes.**
- **Localizar Información comercial de la firma**

El Grandi Salumifici Italiani (grupo GSI) es el resultado de un proceso de agregación industrial y corporativo en el 2000, a través de la creación de una asociación comercial entre la **Corporación Unibon y el **Grupo Senfter** de la empresa mixta italiana Salumi Spa.**

Desde 2004 se transforma la sociedad comercial de integración industrial con la transacción corporativa. El Grupo GSI es activo en la producción y comercialización de embutidos y productos de cerdo procesados de manera típica acorde a la tradición de calidad gastronómica italiana. Poseen una facturación consolidada de 650 millones de € y un 6% de la cuota de su mercado nacional, siendo reconocidos entre los principales operadores del sector a nivel internacional.








Con positivos resultados de ventas y rendimientos de la producción GSI, es la propietaria de las marcas Casa Modena y Senfter; están presentes en Italia con 11 fábricas en las provincias de Módena, Bolzano, Reggio Emilia, Parma, Bologna, Grosseto, y 7 unidades producción en el extranjero (Alemania, Austria, China y Brasil), con una facturación total de más de 470 millones de euros.



OMPI Base Mundial de Datos sobre Marcas

<http://www.wipo.int/branddb/es/>

Registro de 8 marcas entre 1996 y 2011

#	Marca	Fuente	Situación	Resultados	Origen	Titular	Número	Fecha sol.	Cl. imagen	Cl. De Niza	Imagen
1	Casa Modena	WO TM	Activo	3	IT	GRANDI SALUMIFICI ITALIANI S.p.a.	868322	2005-05-26	VC.05.03, VC.06.19, VC.07.01, VC.09.01, VC.27.05, VC.29.01	29	
2	Casa Modena	WO TM	Activo	3	IT	GRANDI SALUMIFICI ITALIANI S.p.A.	841945	2004-08-03	VC.05.13, VC.06.19, VC.07.01, VC.24.07, VC.29.01	29	
3	CASA MODENA	CA TM	Inactivo	3	CA	Grandi Salumifici Italiani S.p.A.	1217731	2004-05-21	VC.05.13, VC.07.01, VC.26.04, VC.29.01	29	
4	Casa Modena Buon Appetito	WO TM	Activo	3	IT	GRANDI SALUMIFICI ITALIANI S.p.A.	1109758	2011-10-27	VC.05.03, VC.07.01, VC.24.07, VC.25.01, VC.29.01	29, 30	
5	Casa Modena fumé	EM TM	Activo	3	EM	GRANDI SALUMIFICI ITALIANI S.p.A.	006347215	2007-10-09	VC.05.13, VC.07.01, VC.26.07, VC.29.01	29, 30	
6	Casa Modena Primocotto	EM TM	Activo	3	EM	GRANDI SALUMIFICI ITALIANI S.p.A.	006347116	2007-10-09	VC.05.13, VC.07.01, VC.26.07, VC.29.01	29, 30	
7	CASA MODENA (WHITE)	CA TM	Inactivo	3	CA	Grandi Salumifici Italiani S.p.A.	1252675	2005-04-01	VC.05.03, VC.06.19, VC.09.01, VC.26.04, VC.26.11, VC.29.01	29	
8	CM Casa Modena	WO TM	Inactivo	3	IT	GRANDI SALUMIFICI ITALIANI S.p.A.	654675	1996-05-13	VC.05.13, VC.06.19, VC.25.01, VC.27.05, VC.29.01	29	

Búsquedas en base de datos de patentes sobre la firma Grandi Salumifici Itliani

LATIPAT

Espacenet
Búsqueda de patentes



Europäisches
Patentamt
European
Patent Office
Office européen
des brevets

Espacenet
Patent search

WIPO



PATENTSCOPE

Search International and National

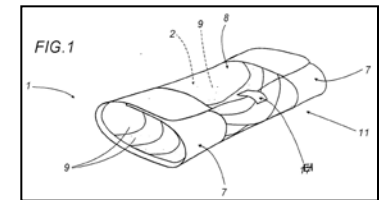


Orbit.com

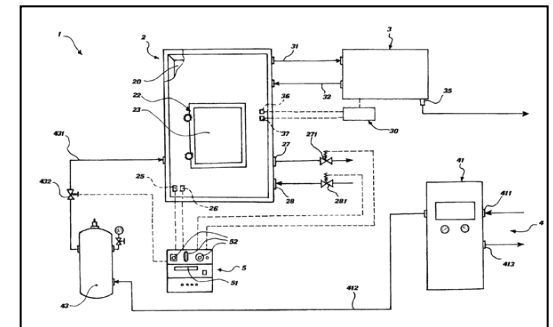
uspto

UNITED STATES
PATENT AND TRADEMARK OFFICE

EP1728730 (2005) Un paquete para productos alimenticios en rodajas y un procedimiento para obtener el paquete.



EP2695529 (2013) Método y equipo para el envejecimiento de un producto alimenticio, en particular carnes curadas



*Entonces... Cuales son las
conclusiones ? ...*

Casa Modena®



Los análisis de información en materia de PI incorporados en los procesos de adquisición de tecnologías son fuentes de conocimiento que resultan indispensables para garantizar una visión actualizada de la evolución del entorno tecnológico y comercial de la industria.

Aportan conocimientos esenciales en el monitoreo y evaluación de las tecnologías y productos de la competencia, así como para selección de las mejores opciones de tecnologías a desarrollar o adquirir que satisfagan objetivos específicos de políticas de desarrollo.

Estos análisis resultan indispensables en la formulación de tareas de inversión y en la fundamentación técnico-económica para asociaciones económicas internacionales y empresas de capital totalmente extranjero relacionados con la Transferencia de Tecnología y la Propiedad Intelectual.



Muchas gracias.