

INFORME

Tecnologías de dominio público

Fabricación de productos de confitería



INAPI
Ministerio de
Economía, Fomento y
Turismo

Gobierno de Chile

Mayo 2014

El presente informe “Tecnologías de Dominio Público” cuenta con el respaldo de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI).



PRESENTACIÓN

El presente informe, el N° 33 sobre “Tecnologías de Dominio Público”, tiene por objeto entregar información sobre tecnologías que, en razón de su condición jurídica, pueden ser utilizadas libremente en el país con fines productivos.

Como es usual en esta serie, el documento se ha estructurado en tres partes:

La primera de ellas tiene por objeto dar cuenta de una muestra seleccionada de siete patentes que, pudiendo estar vigentes en otras naciones, en Chile son de dominio público por cuanto no han sido solicitadas en el país o han caducado su periodo de vigencia. La presente selección ofrece tecnologías asociadas a la industria de elaboración de productos de confitería, la que destaca por tener una importante cantidad de unidades productivas de pequeña y mediana escala. Según lo anterior, se han privilegiado patentes de invención que en su mayor parte son de escasa complejidad y, por ende, de costos muy razonables, haciéndolas potencialmente accesibles al tipo de unidades productivas indicadas. También se incorporan patentes que, por sus características técnicas, son novedosas y ameritan su inclusión en este boletín.

La segunda parte corresponde a una muestra de cinco patentes seleccionadas entre un total de dieciséis presentadas ante el INAPI, expiradas durante enero de 2014 y que, por las características de las respectivas tecnologías y sectores productivos a las cuales se encuentran asociadas, pueden ser de interés para emprendedores y empresas de nuestro país en áreas tales como la industria alimenticia, de la construcción y artesanal, entre otras.

Finalmente, en la tercera parte se incluye una lista con la totalidad de las patentes del período indicado, con los antecedentes más relevantes de cada una de ellas.

Le invitamos cordialmente a conocer la información que le entregamos en este informe.

INSTITUTO NACIONAL DE PROPIEDAD INDUSTRIAL



**LE SOLICITAMOS EXPRESAMENTE LEER LAS SIGUIENTES
INDICACIONES.**

Las invenciones incluidas en este informe, se trate de productos o procesos, **no necesariamente** se encuentran en etapa de producción comercial o son susceptibles de comprarse en el mercado.

La protección por patente se otorga con carácter territorial, es decir, está limitada a determinado país o región en donde fue solicitada y concedida.

La información sobre patentes se divulga a escala mundial, por lo que cualquier persona, empresa o institución puede utilizar documentos de la patente, en cualquier lugar del planeta.

Las patentes protegen invenciones durante un período de tiempo específico, normalmente 20 años desde la fecha de la primera solicitud.

Cuando la patente se encuentra en período de vigencia el titular puede transferirla mediante un convenio, autorización o contrato tecnológico para uso y goce de beneficios de explotación de ese conocimiento.

Cuando el periodo de vigencia de una patente ha expirado, la tecnología de productos, procesos o métodos, y la maquinaria, equipos o dispositivos pueden ser utilizados por cualquier persona, empresa o institución. De esta manera pasa a ser conocida como patente de dominio público.

Lo divulgado en las citas no necesariamente es de dominio público, por lo que debe consultar al titular de dicha divulgación el estado de ésta. Se recomienda siempre obtener una autorización expresa.

En relación con la necesidad de solicitar autorización al titular de una invención se debe tener presente que existen:

- ***Invenciones o innovaciones de dominio público:*** son aquellas en que la protección provista por la patente ha cesado debido a causas establecidas por ley. Es decir, ha terminado el tiempo de protección, no ha sido solicitada en el territorio nacional aún estando vigente en otros países o fue abandonada. De igual forma, se considera dominio público aquello en que su creador renuncia a la propiedad intelectual y, por lo tanto, puede ser utilizado por cualquier persona. Se recomienda siempre obtener una autorización expresa.
- ***Invenciones con patente vigente:*** aquellas cuya patente está dentro del plazo de protección en el territorio nacional. Para su uso el titular (propietario) debe expresamente autorizarlo. Para esto, el interesado debe contactarse con los titulares y acordar los términos del licenciamiento. La utilización maliciosa de una invención es sancionada por la Ley de acuerdo al artículo 52 título X de la Ley 19.039.
- ***Innovaciones:*** productos o procesos que no cuentan con patente, pero solucionan un problema de la técnica.

INDICE

CAPÍTULO 1. TECNOLOGÍAS DE DOMINIO PÚBLICO: PATENTES NO SOLICITADAS EN CHILE..... 5

1.1.	APARATO PARA PRODUCIR PRODUCTOS DE CONFITERÍA.....	5
1.2.	PERFECCIONAMIENTO DE LAS MÁQUINAS AUTOMÁTICAS PARA LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y SIMILARES.....	6
1.3.	DISPOSITIVO TRANSPORTADOR DE MASA PARA GALLETAS.....	7
1.4.	MOLDE SIMÉTRICO PARA LA FABRICACIÓN DE CAMELO.....	8
1.5.	APARATO PARA LA REALIZACIÓN DE DECORACIONES CULINARIAS DE DOS COLORES Y/O DOS SABORES.....	9
1.6.	MÉTODO PARA PREPARAR PRODUCTOS DE CONFITERÍA CON TINTA COMESTIBLE.....	10
1.7.	DISPOSITIVO Y MÉTODO PARA FABRICAR PRODUCTOS DE CHOCOLATE.....	11

CAPÍTULO 2. TECNOLOGÍAS DE DOMINIO PÚBLICO: ENERO 2014.....12

2.1.	PROCEDIMIENTO PARA LA PRODUCCIÓN CONTINUA DE UNA PAPILLA DE LECHE ESTÉRIL QUE PUEDE SER CONSUMIDA DIRECTAMENTE EN EL ENVASE ORIGINAL.....	12
2.2.	PROCEDIMIENTO DE EXTRACCIÓN DE ASTAXANTINA A PARTIR DE CABEZUELAS DE FLOR O PÉTALOS DE LA PLANTA ADONIS AESTIVALIS USANDO UN SOLVENTE ORGÁNICO.....	13
2.3.	COMPONENTES ESTRUCTURALES TERMOPLÁSTICOS ALARGADOS ÚTILES EN CONSTRUCCIÓN, SU MÉTODO DE FABRICACIÓN Y ESTRUCTURAS FORMADAS CON ELLOS.....	14
2.4.	DISPOSITIVO PARA APAGAR Y GUARDAR CIGARRILLOS, CON FORMA TUBULAR Y MATERIAL DESODORANTE PARA REDUCIR LOS OLORES PRODUCIDOS POR EL HUMO.....	15
2.5.	PROCEDIMIENTO PARA ELABORAR ARTÍCULOS CERÁMICOS FORMADOS SOBRE LA BASE DE UN PRECURSOR DE ALÚMINA ALFA.....	16

CAPÍTULO 3. LISTADO DE TECNOLOGÍAS DE DOMINIO PÚBLICO: ENERO 2014.....17

CAPÍTULO 1. TECNOLOGÍAS DE DOMINIO PÚBLICO: PATENTES NO SOLICITADAS EN CHILE

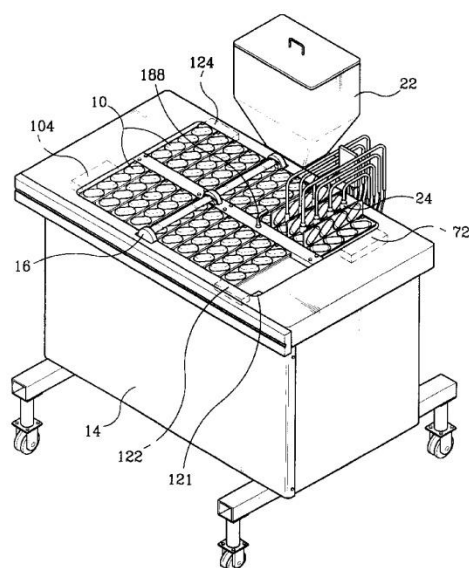
1.1. Aparato para producir productos de confitería.

TITULAR Delice Co. Ltd. COREA.	INVENTOR Kim Hyung Seob.	N° DE PUBLICACIÓN US6116152
USO DE LA PATENTE Dominio público en Chile.		

RESUMEN

La presente invención se refiere a un aparato para hacer productos de confitería, específicamente de un tamaño pequeño.

Se trata de un aparato automático para la elaboración de productos tales como pasteles, galletas o panes, con gelatina o crema colocadas en el interior de los mismos.



CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)

A21C9/08 Aparatos para depositar, alinear y transportar piezas, p. ej. láminas de masa
A23G3/02 Aparatos especialmente adaptados para la fabricación o el tratamiento de dulces o de productos de confitería. Sus accesorios.

ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS

- Fabricantes de máquinas y dispositivos para la confitería.
- Panaderías y confiterías.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

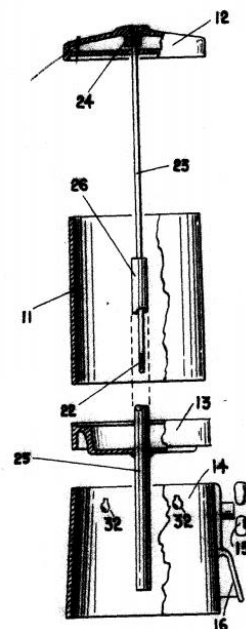
- Elaboración de productos de confitería.

1.2. Perfeccionamiento de las máquinas automáticas para la distribución de productos de confitería y similares.

TITULAR Bayana Italiana SRL. ITALIA.	INVENTOR Bayana Italiana SRL	Nº DE PUBLICACIÓN ES247993
USO DE LA PATENTE Dominio público en Chile.		

RESUMEN

Perfeccionamiento de las máquinas automáticas para la distribución de productos de confitería y similares, que incluye un recipiente superior provisto de tapa movible para la conservación de los productos a distribuir y un recipiente inferior para la conservación de las monedas o eventualmente de las fichas introducidas por el público para obtener la retirada de los dichos productos. El dispositivo se caracteriza por el empleo de medios de cierre secretos de una apertura predispuesta en correspondencia con el recipiente inferior para la extracción de las monedas sin deber recurrir a la remoción del recipiente superior.



CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)

B65 Transporte; Embalaje; Almacenado; Manipulación de Materiales Delgados o Filiformes.

ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS

- Fabricantes de máquinas para la distribución mecanizada de productos.
- Confiterías y comercio asociado.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

- Distribución mecanizada o automatizada de productos de confitería.

1.3. Dispositivo transportador de masa para galletas.

TITULAR Sos Cuetara S.A. ESPAÑA	INVENTOR Salazar Bello, Jesús Ignacio.	Nº DE PUBLICACIÓN EP1300080
USO DE LA PATENTE Dominio público en Chile.		

RESUMEN

La presente invención consiste en un grupo de alimentación de productos granulares para la fabricación de galletas rellenas.

El dispositivo cuenta con una banda transportadora que arrastra de forma continua las galletas en forma de franjas longitudinales de material granular.

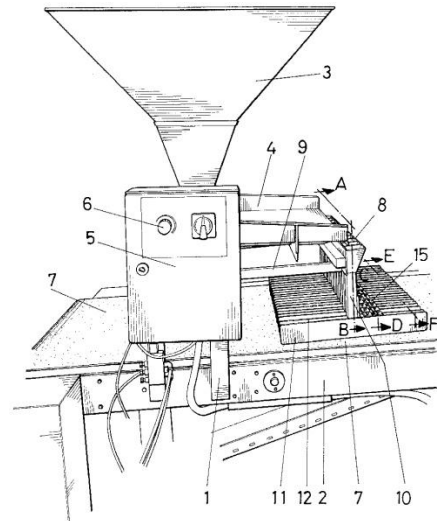


FIG.1

CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)

A21C9/04 Aparatos para distribuir material granular, o para esparcir o recubrir las superficies de piezas o láminas de masa.

A21C9/06 Aparatos para rellenar piezas de masa como los buñuelos.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

- Distribución de insumos de galletas.

ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS

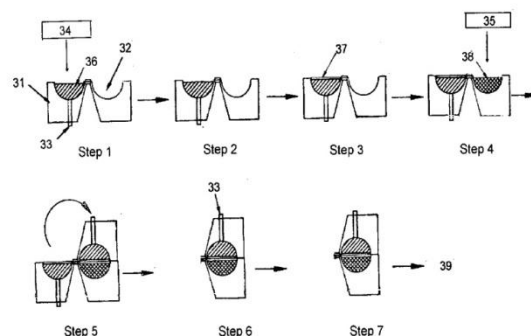
- Fabricantes de maquinaria alimentaria.
- Pastelerías y confiterías.

1.4 Molde simétrico para la fabricación de caramelo.

TITULAR GF Confectionary Co Ltd. COREA.	INVENTOR Yoon Seung Hong.	Nº DE PUBLICACIÓN KR20010103219
USO DE LA PATENTE Dominio público en Chile.		

RESUMEN

La presente invención se refiere a un método para fabricar un caramelo utilizando un molde, que comprende etapas de llenado de una cantidad de la primera mezcla, que comprende materias primas para el caramelo y aditivos en el primer molde, para luego repetir el proceso en un segundo molde.



CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)

A23G 3/00 Dulces; Confeitería; Mazapán; Productos recubiertos o rellenos.

ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS

- Fabricantes de moldes y productos afines.
- Confeiterías.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

- Elaboración de caramelos y productos afines.

1.5 Aparato para la realización de decoraciones culinarias de dos colores y/o dos sabores.

TITULAR Groupe Matfer Bourgeat. FRANCIA.	INVENTORES Vasseur, Christophe y Friggeri, Patrick.	Nº DE PUBLICACIÓN EP2210502
USO DE LA PATENTE Dominio público en Chile.		

RESUMEN

La presente invención se refiere a un aparato destinado a la realización de decoraciones culinarias de dos colores o dos sabores distintos.

El dispositivo aplica una sustancia alimentaria secundaria que forma rayas paralelas a la superficie de la sustancia principal

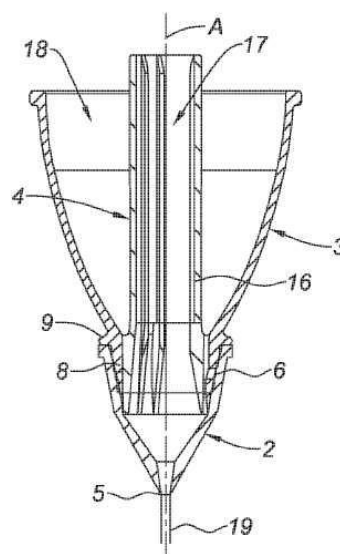


Fig. 2

CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)

A23G3/28 Aparatos para decorar los dulces o los productos de confitería.

A21C15/00 Aparatos para el manejo de los productos cocidos.

ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS

- Fabricantes de dispositivos para la decoración culinaria.
- Pastelerías y confiterías.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

- Decoración culinaria.

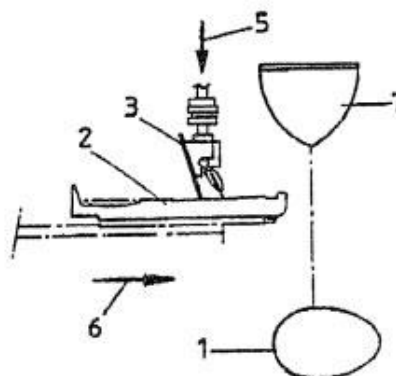
1.6 Método para preparar productos de confitería con tinta comestible.

TITULAR Hens, Frank. BELGICA.	INVENTOR Hens, Frank.	Nº DE PUBLICACIÓN CA2057985
USO DE LA PATENTE Dominio público en Chile.		

RESUMEN

La presente invención es un método para la preparación de productos de confitería impresos con tinta comestible.

Con este sistema la tinta se aplica de acuerdo a un patrón predeterminado y configurable.



CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)

A23G3/00 Dulces; Confitería; Mazapán; Productos recubiertos o rellenos.

ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS

- Fabricación de dispositivo para preparación de confites.
- Pastelerías y confiterías.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

- Decoración automatizada de productos de confitería mediante tintas comestibles.

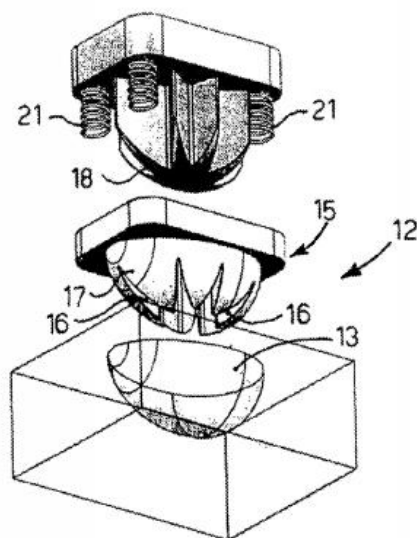
1.7 Dispositivo y método para fabricar productos de chocolate.

TITULARES Signum SRL. ITALIA.	INVENTORES Bolzan, Stefano; Bonera, Andrea; y Mlakar, Fabio.	N° DE PUBLICACIÓN ITUD20040118
USO DE LA PATENTE Dominio público en Chile.		

RESUMEN

La presente invención trata acerca de un procedimiento y el dispositivo para fabricar productos de chocolate huecos obtenidos en, al menos, dos partes de chocolate de distintos colores.

El sistema permite que al menos una de las partes pueda tener cualquier forma estética y decorativa deseada.



CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)

A23G3/00 Dulces; Confitería; Mazapán; Productos recubiertos o rellenos.

A23G1/00 Cacao; Productos a base de cacao, p. ej. Chocolate. Sus sucedáneos.

ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS

- Fabricantes de dispositivos para la fabricación de chocolate.
- Confiterías.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

- Fabricación en la industria de la chocolatería.

CAPÍTULO 2. TECNOLOGÍAS DE DOMINIO PÚBLICO: ENERO 2014.

2.1. Procedimiento para la producción continua de una papilla de leche estéril que puede ser consumida directamente en el envase original.

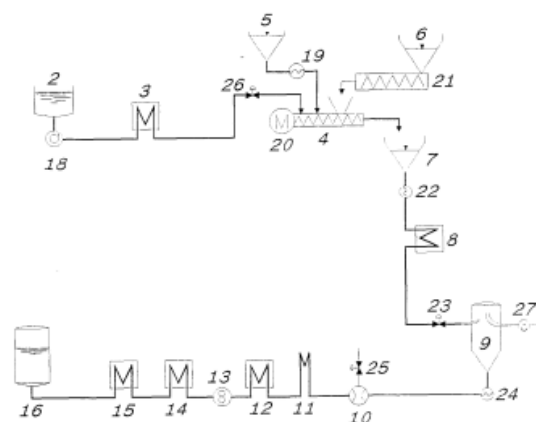
TITULAR	INVENTOR	Nº DE REGISTRO
Société des Produits Nestlé S.A. SUIZA.	Kuehner, Holger.	40686
VENCIMIENTO DEL DERECHO 8 de enero de 2014.		

RESUMEN

La invención se refiere a un procedimiento para la elaboración automatizada de una papilla de leche estéril que se puede consumir directamente en el envase original.

El producto se obtiene calentando la leche, mezclándola con cuando menos un cereal y sometiendo la mezcla obtenida a un segundo calentamiento. Luego se desgasifica la mezcla calentada, se somete a un tratamiento térmico de alta temperatura y finalmente se enfría.

La papilla de leche contiene entre 50% y 80% de leche, entre 5% y 10% de cereales, entre 0% y 30% de frutas, y entre 0% y 5% de azúcar.



CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)

A23C 3/037: Conservación de la leche o de preparados lácteos en contacto directo con el medio de calentamiento.

A23C9/154: Preparados a base de leche que contienen sustancias espesantes, huevos o preparados a base de cereales; Leche gelificada.

ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS

- Industria elaboradora de alimentos.
- Industria lechera.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

- Fabricación de papilla de leche estéril.

2.2. Procedimiento de extracción de Astaxantina a partir de cabezuelas de flor o pétalos de la planta *Adonis aestivalis* usando un solvente orgánico.

TITULAR Sinotrade Technology Ltd. HONG KONG.	INVENTOR Mawson, Rodney.	Nº DE REGISTRO <u>39881</u>
VENCIMIENTO DEL DERECHO 13 de enero de 2014.		

RESUMEN

La presente invención se refiere a procedimiento para extraer Astaxantina a partir de cabezuelas de flor y pétalos de la planta *Adonis aestivalis*, la cual contiene de 200-350 ug de Astaxantina por cabezuela de flor.

El procedimiento consiste en hacer una extracción en la oscuridad con un solvente mixto a base de un solvente orgánico inmiscible con el agua y uno miscible con ella, también orgánico (por ejemplo, con 10 vols. de hexano/etanol)1:1), o también se puede, previamente, extraer con agua el material de la planta para eliminar compuestos solubles en agua, tales como glicósidos.

El material extraído, que contiene la Astaxantina, se puede usar en dietas para peces salmónidos a fin de dar una pigmentación adecuada a su carne.

CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)

A23L 1/27: Coloración o decoloración de alimentos.

C09B 61/00: Colorantes de origen natural preparados a partir de fuentes naturales.

C12P23/00: Preparación de compuestos que contienen un ciclo ciclohexeno con una cadena lateral insaturada de al menos diez átomos de carbono unidos por enlaces dobles conjugados.

ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS

- Industria elaboradora de alimentos.
- Industria extractora de colorantes naturales.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

- Extracción de colorantes naturales.

2.3. Componentes estructurales termoplásticos alargados útiles en construcción, su método de fabricación y estructuras formadas con ellos.

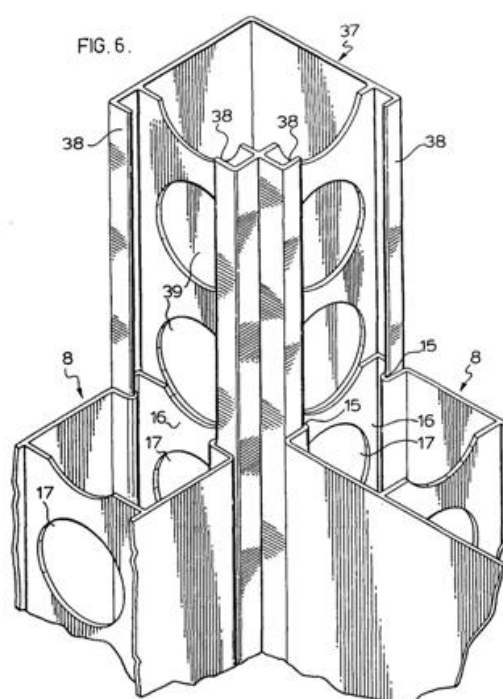
TITULAR Royal Building Systems (CDN) Limited. CANADA.	INVENTOR Vittorio De Zen.	Nº DE REGISTRO <u>39898</u>
VENCIMIENTO DEL DERECHO 25 de enero de 2014.		

RESUMEN

La presente invención proporciona componentes estructurales de construcción y un método para fabricarlos.

Se trata de extrusiones alargadas termoplásticas que presentan mecanismos de interconexión espaciados, preferiblemente mecanismos de entrelazado que se extienden hacia adentro especialmente en longitud igual a su dimensión. Con ello logran un ajuste de entrelazado de deslizamiento a un mecanismo de empate en un elemento estructural adyacente.

Estas estructuras tienen al menos un alma longitudinal que soporta al mecanismo de entrelazado, alma que tiene una pluralidad de aberturas cortadas en la parte interna de su mecanismo de entrelazado y que se encuentran espaciadas a lo largo de la misma.



CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)

E04B 1/12: Estructuras constituidas principalmente de elementos portantes de la carga en forma de bloques o de losas, siendo los elementos de otro material

E04C 2/20: Elementos de construcción de materias plásticas.

E04C2/34: Elementos de construcción compuestos de dos o más elementos separados, análogos a los de las hojas.

ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS

- Industria elaboradora de productos plásticos.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

- Industria de la construcción

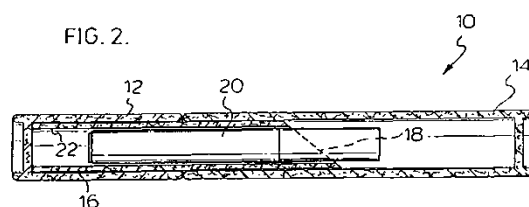
2.4. Dispositivo para apagar y guardar cigarrillos, con forma tubular y material desodorante para reducir los olores producidos por el humo.

TITULAR Rothmans, Benson & Hedges Inc. CANADA.	INVENTORES Ayres, George Edward; Black, Gary D.; Bowen, Larry; Keaveney, Benedict; Kilpatrick, John D. y Brackmann, Warren Arthur.	Nº DE REGISTRO <u>40670</u>
VENCIMIENTO DEL DERECHO 10 de enero de 2014.		

RESUMEN

El presente invento se refiere a un dispositivo para apagar y guardar cigarrillos, de forma tubular y provisto de elementos telescópicos que definen una envoltura cerrada tubular, la cual recibe el cigarrillo encendido para apagarlo y donde también se puede guardar el cigarrillo apagado hasta que el fumador desee volver a encenderlo.

Se proporciona carbón u otro medio desodorante adecuado en la superficie interna de la envoltura para absorber condensados del humo del tabaco. De preferencia, el dispositivo está hecho de una o más capas de papel, de manera que sea desechable.



CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)

A24F 13/18: Extintores para puros o cigarrillos.
A24F 15/12: Estuches o cajas de bolsillo para puros o cigarrillos.

ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS

- Industria elaboradora de puros y cigarrillos.
- Industria elaboradora de accesorios para puros y cigarrillos.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

- Apagado y transporte de puros y cigarrillos.

2.5. Procedimiento para elaborar artículos cerámicos formados sobre la base de un precursor de alúmina alfa.

<p>TITULAR</p> <p>Saint Gobain / Norton Industrial Ceramics Corp. ESTADOS UNIDOS.</p>	<p>INVENTORES</p> <p>Earl Robert Torre Jr. y Michael D. Kavanaugh.</p>	<p>Nº DE REGISTRO</p> <p><u>39878</u></p>
<p>VENCIMIENTO DEL DERECHO</p> <p>25 de enero de 2014.</p>		

RESUMEN

La presente invención se refiere a un procedimiento para la producción de artículos cerámicos con forma mediante la impresión a través de una malla y a partir de una dispersión dimensionalmente estable de un precursor de la cerámica sobre una superficie, tal como alúmina alfa, secando las formas impresas y calcinándolas para generar los artículos respectivos.

Estos artículos tienen ventajas significativas sobre los gránulos, que tienen formas aleatorias y son ineficaces para la manufactura de partículas abrasivas muy pequeñas que tengan formas determinadas.

Mediante el procedimiento descrito en este invento se pueden producir partículas muy pequeñas por ser una técnica esencialmente automatizada.

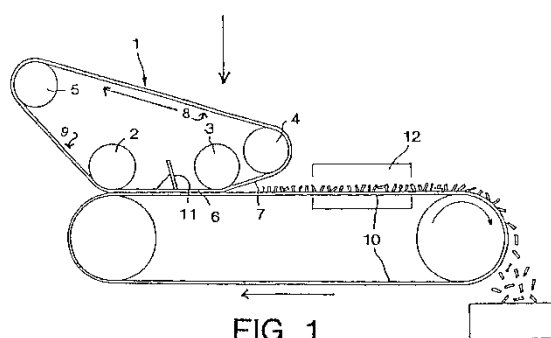


FIG. 1

CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)

C04B 35/10: Composiciones cerámicas a base de óxido de aluminio.

C04B35/111: Cerámicas finas. Definiciones

C09K 3/14: Sustancias antideslizantes. Abrasivos.

ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS

- Industria productora de insumos cerámicos.
- Industria elaboradora de productos cerámicos.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

- Elaboración de cerámica fina.

CAPÍTULO 3. LISTADO DE TECNOLOGÍAS DE DOMINIO PÚBLICO: ENERO 2014.

Nº de solicitud	Tipo	Título	País
199400058	PATENTE DE INVENCIÓN	POLIMEROS BIODEGRADABLES QUE CONSISTEN EN ACIDOS DICARBOXILICOS Y MONOCARBOXILICOS MONOETILENICAMENTE INSATURADOS POLIMERIZADOS, Y OTROS MONOMEROS POLIMERIZABLES, UTILES EN COMPOSICIONES DETERGENTES, PROCEDIMIENTO DE PREPARACION QUE COMPRENDE POLIMERIZACION VIA RADICAL LIBRE E HIDROLISIS O SAPONIFICACION EN MEDIO ACUOSO.	ALEMANIA
199400021	PATENTE DE INVENCIÓN	PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION DE UNA COMPOSICION DESINFECTANTE ACUOSA QUE COMPRENDE MEZCLAR PERACIDO ALIFATICO INFERIOR CON UN INHIBIDOR DE CORROSION, UN SISTEMA DE DOBLEPACK Y UNA COMPOSICION ACUOSA EN SOLUCION, UTIL EN LA DESINFECCION DE COMPONENTES METALICOS DE USO MEDICO.	REINO UNIDO
199401961	PATENTE DE INVENCIÓN	PROCEDIMIENTO PARA LA PRODUCCION CONTINUA DE UNA PAPILLA DE LECHE ESTERIL QUE PUEDE SER CONSUMIDA DIRECTAMENTE EN EL ENVASE ORIGINAL.	SUIZA
199400080	PATENTE DE INVENCIÓN	SISTEMA TERAPEUTICO TRANSDERMICO QUE COMPRENDE NITROGLICERINA.	ALEMANIA
199400113	PATENTE DE INVENCIÓN	DISPOSITIVO PARA APAGAR Y GUARDAR CIGARRILLOS.	CANADA
199100452	PATENTE DE INVENCIÓN	PROCEDIMIENTO PARA PREPARAR CAPSULAS INDIVIDUALES DISCRETAS DE BACTERIAS ENCAPSULADAS CON ACIDO GRASO.	ESTADOS UNIDOS
199100674	PATENTE DE INVENCIÓN	PROCEDIMIENTO DE EXTRACCION DE ASTAXANTINA A PARTIR DE CABEZUELAS DE FLOR O DE LOS PETALOS DE LA PLANTA ADONIS AESTIVALIS.	HONG KONG
199300317	PATENTE DE INVENCIÓN	FORMAS CRISTALINAS DE LOS MONOHIDRATOS DE CLORHIDRATOS DE ENDO-2.	ITALIA
199200213	PATENTE DE INVENCIÓN	METODO PARA CARGAR FIBRAS CELULOSICAS CON CARBONATO DE CALCIO.	ESTADOS UNIDOS
199300740	PATENTE DE INVENCIÓN	DISPOSITIVO Y METODO ORGANIZADOR DE EMPALMES DE FIBRAS OPTICAS.	ESTADOS UNIDOS
199400421	PATENTE DE INVENCIÓN	UN FLOTADOR REFLECTOR DE ONDAS DE RADAR, PARA MANTENER A FLOTE UNA ESTRUCTURA SUBACUOSA Y EL METODO DE FABRICACION.	JAPON
199400733	PATENTE DE INVENCIÓN	COMPONENTES ESTRUCTURALES TERMOPLASTICOS ALARGADOS OBTENIDOS POR EXTRUSION, UTILES EN CONSTRUCCION; SU METODO DE FABRICACION, Y ESTRUCTURAS FORMADAS CON ELLOS.	CANADA
199401906	PATENTE DE INVENCIÓN	PLATAFORMA DE ACUACULTIVO ADECUADA PARA CULTIVAR ORGANISMOS ACUATICOS EN MASAS DE AGUA SOMETIDAS A UN CLIMA Y UN ESTADO DEL AGUA RIGUROSOS.	CHILE
199501370	PATENTE DE INVENCIÓN	PROCEDIMIENTO PARA ELABORAR ARTICULOS CERAMICOS FORMADOS A BASE DE UN PRECURSOR DE ALUMINA ALFA.	ESTADOS UNIDOS
199400141	PATENTE DE INVENCIÓN	COMPOSICION QUE COMPRENDE: UN AGENTE ANTIFUNGICO DE POLIENO, UN COMPUESTO ANTIFUNGICO ACIDO O UNA SAL DEL MISMO Y UN ACIDO O SAL ADICIONAL, UTILES PARA PREVENIR EL CRECIMIENTO FUNGICO EN ALIMENTOS Y PRODUCTOS AGRICOLAS.	PAISES BAJOS
199400178	PATENTE DE INVENCIÓN	MEZCLA FUNGICIDA SINERGICA QUE COMPRENDE POR LO MENOS UN DERIVADO DE VALINAMIDA, METODO PARA CONTROLAR HONGOS, COMPOSICION FUNGICIDA Y PROCESO DE PREPARACION DE LA COMPOSICION.	ALEMANIA