

Tecnologías para la producción de charcutería

Diciembre de 2022

Edición 136

CRÉDITOS

Este informe ha sido elaborado por Paz Osorio Delgado, Gloria Bravo Barrales, Carolina Jara Fuentes, Paola Guerrero Andreu, Sebastián Farías Inostroza, Waldo Jofré Casteñeda y Miguel Cruz Martínez, profesionales del Instituto Nacional de Propiedad Industrial, INAPI.

La portada fue creada usando recursos diseñados por Flaticon.com.

El presente informe "Tecnologías de dominio público" cuenta con el respaldo de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual, OMPI.



DESCARGOS

ASPECTOS IMPORTANTES DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

Este contenido se divulga conforme la función encomendada al Instituto Nacional de Propiedad Industrial, INAPI, y proviene de la información que cada solicitante ha proporcionado para los efectos de su solicitud de registro a nivel internacional y que se encuentra publicada en bases de datos públicas y gratuitas de patentes. De esta manera es importante señalar que INAPI no cuenta con la información acerca de la etapa de desarrollo o comercialización de las mismas, ni de su efectividad y seguridad.

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 consultar la información del documento de patente, en cualquier lugar del planeta.

Entendemos por dominio público los documentos de patentes que no han sido solicitados en nuestro territorio, o bien, que habiendo sido solicitadas ha caducado su periodo de vigencia, ha sido rechazada su protección por no cumplir con alguno de los requisitos de patentabilidad o ha sido abandonada por su solicitante en el proceso de tramitación.

Las patentes protegen invenciones durante un período de tiempo específico, normalmente 20 años desde la fecha de la primera solicitud. Cuando una 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 citaciones de este boletín no necesariamente es de dominio público, y puede que las creaciones se encuentren protegidos por otros derechos de propiedad intelectual, por lo que debe consultar al titular de dicha patente por el estado de aquélla o al titular de esos derechos para su utilización. Se recomienda siempre obtener una autorización expresa.

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

- **Inventiones 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 cuando su creador renuncia a la propiedad intelectual y, por lo tanto, puede ser utilizado por cualquier persona. Se recomienda siempre obtener una autorización expresa.
- **Inventiones o creaciones con patente, marca comercial o derecho de autor 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, marca comercial o de una creación protegida por derecho de autor es sancionada por la Ley de acuerdo al artículo 28, 52, título X de la Ley 19.039, o al Capítulo II de la Ley 17.336 según corresponda.
- **Innovaciones:** productos o procesos que no cuentan con patente, pero solucionan un problema de la técnica.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....6

PATENTES DE DOMINIO PÚBLICO EN CHILE.....8

Método y aparato para fruncir con un anillo ectante, tripas para embutidos.....9

Procedimiento y aparato para formar productos uniformes y coherentes a partir de trozos de carne..10

Procedimiento de fabricación continua de carne picada, secada, formada en finas láminas.....11

Máquina mezcladora y/o picadora de carne.....12

Dispositivo de tornillo sin fin de transmisión, para amasar piezas de carne.....13

Molde para la conformación de jamones deshuesados y prensados.....14

Molde acondicionador de productos alimenticios.....15

Máquina productora de hamburguesas.....16

Molde para presionar productos alimenticios.....17

Máquina automática de prensa y corte de productos alimenticios.....18

Dispositivo para fabricar una barra de embutido.....19

Procedimiento de obtención de productos alimenticios ahumados con marcas y productos así obtenidos.....20

Vaina flexible para la transferencia de tripas sobre una cánula de embutido.....21

Procedimiento para calibrar, medir la longitud y acondicionar trozos de intestino utilizados en charcutería y dispositivo para su realización.....	22
Máquina atadora para productos de charcutería o embutidos con hilo o cuerda continuo.....	23
Procedimiento y dispositivo para envasado de masas pastosas.....	24
Dispositivo para pasteurizar una masa de productos alimenticios.....	25
Agarrador para espetón de ahumar.....	26
Dispositivo de encadenamiento y de suspensión giratorio.....	27
Dispositivo para colgar embutidos.....	28
Máquina para línea de transporte de embutidos.....	29
Dispositivo de carga para cargar salchichas en un aparato transportador.....	30
Dispositivo recogedor de grasa articulado.....	31
Perfeccionamientos en ganchos replegables para suspender cargas del techo de camiones, remolques y similares.....	32
Dispositivo para la fabricación automatizada de embutidos en forma continua.....	33
Máquina para la fabricación de envolturas fruncidas para salchichas.....	34
Máquina para envolver embutidos.....	35

INTRODUCCIÓN

"La cocina patrimonial está estrechamente relacionada con la memoria y con la identidad, hasta el punto de que se sostiene que «somos lo que comemos». (Michelle Bachelet Jeria, Presidenta de la República, 2014 – 2018. *"Cocinas, Alimentos y Símbolos. Estado del Arte del patrimonio Culinario en Chile"*, presentación. Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio, 2017)

Según la Convención para la Salvaguarda y Patrimonio Cultural de la Humanidad del año 2003 de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, Unesco – de la cual Chile es parte - la alimentación forma parte del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad (PCI) entendiéndolo a éste como al conjunto de *"tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional"*¹

Tal como señala el organismo internacional antes mencionado, el patrimonio cultural inmaterial *"es un importante factor del mantenimiento de la diversidad cultural frente a la creciente globalización"*. Este patrimonio es tradicional, contemporáneo y vivo; además de integrador, representativo y reflejo del conocimiento de las comunidades.

En particular, el patrimonio alimentario se puede entender como *"el conjunto de saberes, prácticas y símbolos ligados a la transformación de productos en alimentos comestibles y con arraigo y sentidos en una comunidad determinada. El patrimonio alimentario funciona al interior de un sistema alimentario, es decir dentro de procesos productivos, de distribución, transformación, consumo y deshecho de los alimentos"*²

Nuestro país atendido sus particularidades geográficas y diversidad de paisajes, que incluyen desde el desierto más seco del mundo hasta la incomparable Patagonia, pasando por territorio tanto insular como continental de cordillera, valle y costa; permite que contemos con una gran cantidad de alimentos y preparaciones, que construyen nuestra identidad y que forman parte del patrimonio alimentario nacional. Metodológicamente, existen diversas maneras de ordenar los elementos que forman parte de este inventario alimentario, siendo uno de ellos el agruparlos conforme la división política administrativa de Chile.

Conforme lo anterior y en particular la región de Arica y Parinacota, se caracteriza por la presencia de *cuatro unidades de relieve o pisos ecológicos: Altiplano (6.000 a 3.800 msnm), Precordillera (3.800 a 2.100 msnm), Depresión Intermedia o Pampa (2.100 a 1.000 msnm) y Litoral y Pampa Salares (1.000 a 0 msnm) los que al poseer ambientes naturales y culturales diferenciados tienen asimismo*

¹ Art. 2 del Texto de la Convención.

² Conceptos y Metodologías para la Valoración del Patrimonio Alimentario Local. Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio, 2022.

*producciones distintas*³. La alimentación de la región tiene fuertes influencias indígenas, cuya base alimentaria es hasta hoy la agricultura, la ganadería y la pesca. El maíz, la papa, la quínoa o quinua, como también la carne de llama, alpaca y guanaco son ingredientes indispensables en las preparaciones más representativas del territorio tales como: charqui de alpaca, estofado de alpaca o la kalapurka⁴.

Es así como la ganadería camélida (llamas y alpacas) es muy relevante dentro de la estructura de la región de Arica y Parinacota y en general en toda la zona andina. Las carnes camélicas tienen gran calidad proteica, con un alto contenido de fierro y baja cantidad de grasa⁵. Sin embargo, no es una actividad productiva "masiva" porque es un producto de consumo de nicho o acotado. Por esta razón, en los últimos años se ha trabajado en iniciativas que revitalicen y potencien la actividad, considerando diversos aspectos como el ecológico, cultural, productivo, entre otros.

Dentro de las iniciativas asociadas al fortalecimiento de la ganadería camélida de la región, está la elaboración de productos de charcutería, entendiéndola como la actividad dedicada a la preparación de salchichas, morcillas o prietas, chorizos, embutidos, patés entre otros similares. Esta acción, no sólo permite visibilizar la actividad sino también dinamizar económicamente al territorio y a sus habitantes. Ahora bien, la charcutería plantea una serie de desafíos asociados tanto, a la elaboración de los productos, como también al cumplimiento de las normas necesarias para la comercialización de ellos para consumo humano.

En enero del año 2022 el Instituto Nacional de Propiedad Industrial INAPI, firmó un acuerdo de colaboración con la Dirección Regional Arica y Parinacota de la Fundación Superación de la Pobreza, específicamente para su programa Servicio País⁶. Dentro de los objetivos de este acuerdo está el colaborar en actividades de mutuo interés. En este contexto, y específicamente en la intervención que actualmente están desarrollando los profesionales de Servicio País en Putre y que se espera replicar en General Lagos y Camarones, se está desarrollando una iniciativa en apoyo a la producción local de productos de charcutería de camélidos.

Por lo anterior, INAPI ha querido poner a disposición de la comunidad interesada una selección de patentes de invención asociadas a tecnologías con posible aplicación a la industria de la charcutería.

Es así como el presente Informe de Dominio Público n° 136 contiene una selección de 27 patentes, que corresponden a tecnologías para la producción artesanal de charcutería de camélidos.

INSTITUTO NACIONAL DE PROPIEDAD INDUSTRIAL

Si desea más información sobre cómo proteger sus derechos de propiedad intelectual o le interesa participar en alguna actividad de formación en estos temas, escriba al Centro de Apoyo a la Tecnología y la Innovación (CATI) al correo cati@inapi.cl.

³ Manzur, María Isabel et al (2012) "Patrimonio Alimentario de Chile. Productos y Preparaciones de la región de Arica y Parinacota" Fundación para la Innovación Agraria, FIA.

⁴ Plato típico Aymara que consiste en una sopa picante a base de maíz, papas, carne de llama o alpaca desmenuzada, zanahorias, rocotos y otras verduras.

⁵ La carne de llama tiene 24,7% de proteínas; es decir, más que el vacuno (21%) y el pollo (21,7%). En su estado deshidratado, como charqui, alcanza niveles proteínicos de 57%. También es baja en grasas, con 3,6%, frente a la de vaca que tiene 5% y a la de cabra, con 4,9%, (Luis Alberto Raggi, Director del Centro Internacional de Estudios Andinos de la U. de Chile y experto en camélidos).

⁶ <https://www.serviciopais.cl/>.

PATENTES DE DOMINIO PÚBLICO EN CHILE

Este capítulo del informe corresponde a patentes que, pudiendo estar vigentes en otras naciones, en Chile son de dominio público.

La presente selección ofrece diversas tecnologías que cuentan con solicitud de patentes en otros países, pero no fueron solicitadas en el Chile o, habiendo sido solicitadas, su periodo de vigencia caducó. También se incluyen solicitudes de registro en nuestro país que fueron rechazadas o abandonadas.

Método y aparato para fruncir con un anillo ectante, tripas para embutidos

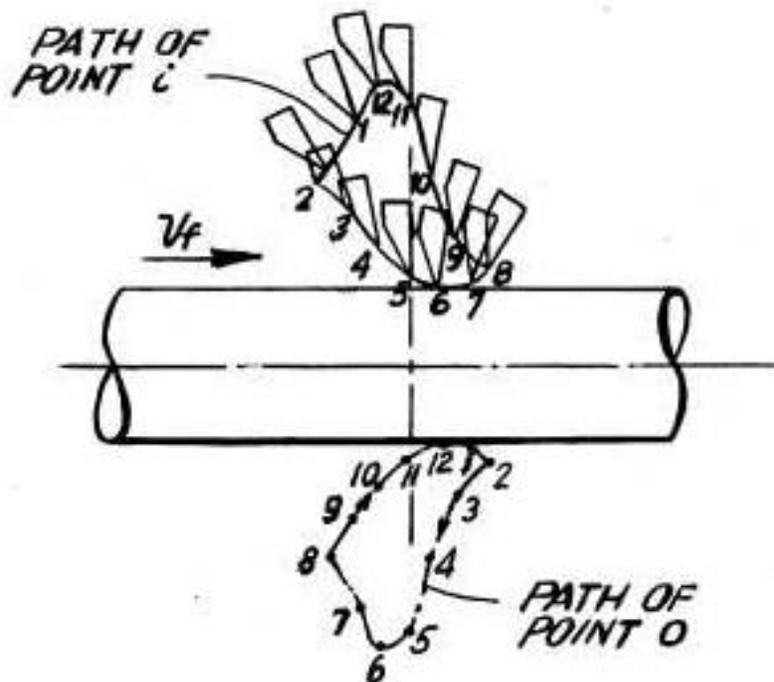
PAÍS : México
INVENTOR : Albert George Story
SOLICITANTE : Union Carbide Corp
NÚMERO DE PUBLICACIÓN : MX150145
FECHA DE PUBLICACIÓN : 20/03/1984
CLASIFICACIÓN CIP : A22C 5/00
: Aparatos para mezclar la carne, la masa para embutidos o los productos a base de carne

USO DE LA PATENTE
Dominio público
Patente no solicitada en Chile
ENLACE
bit.ly/3FOcYfn

RESUMEN

Este documento se refiere a una tripa de salchicha que se frunce en palitos comprimidos plisados mediante un disco-anillo fruncidor anular. Este elemento está dispuesto con su línea central axial desplazada de la línea central axial de la tripa y también inclinada con respecto a la línea central axial de la tripa para efectuar un movimiento de eyección continuo contra la tripa que se frunce cuando el centro del anillo-disco gira alrededor del eje de la carcasa.

FIGURA



Procedimiento y aparato para formar productos uniformes y coherentes a partir de trozos de carne

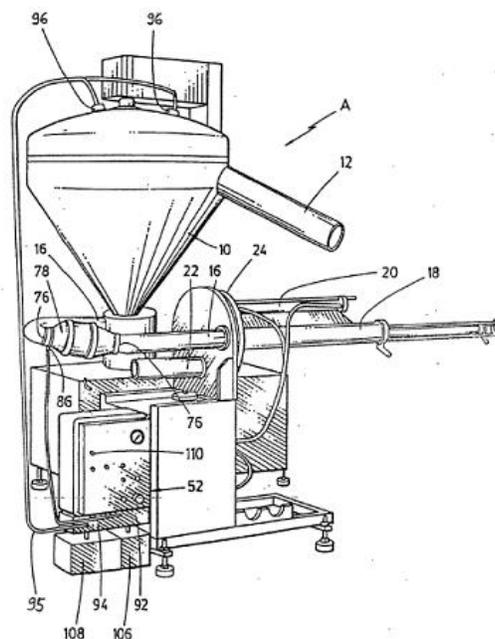
PAÍS : España
INVENTOR : Gunther Schwarz et al
SOLICITANTE : Harimex BV
NÚMERO DE PUBLICACIÓN : ES2176376
FECHA DE PUBLICACIÓN : 01/12/2002
CLASIFICACIÓN CIP : A22C 5/00
: Aparatos para mezclar la carne, la masa para embutidos o los productos a base de carne

USO DE LA PATENTE
Dominio público
Patente no solicitada en Chile
ENLACE
bit.ly/3Fqvauh

RESUMEN

Este documento se refiere a un aparato para aplicar un fino revestimiento líquido a la carne de un músculo, que comprende un conducto de una sección de corte generalmente constante a lo largo del cual es introducida la carne del músculo bajo presión. El conducto tiene un puerto de entrada para la introducción del líquido, y una estructura fija para promover el movimiento relativo de los trozos de carne dentro del conducto para provocar que el material líquido se unte sobre la superficie de los trozos de carne de forma adecuada. La estructura fija comprende al menos una zona en la que la sección de corte se diferencia de la del conducto. La sección de corte de la zona puede estar caracterizada por una o más áreas de sección de corte incrementada, o por un área de sección de corte disminuida, o por una relación de aspecto diferente. El líquido puede ser una parte de un adhesivo endurecible de dos partes; la otra parte del mismo se aplica a la carne separadamente de la primera parte.

FIGURA



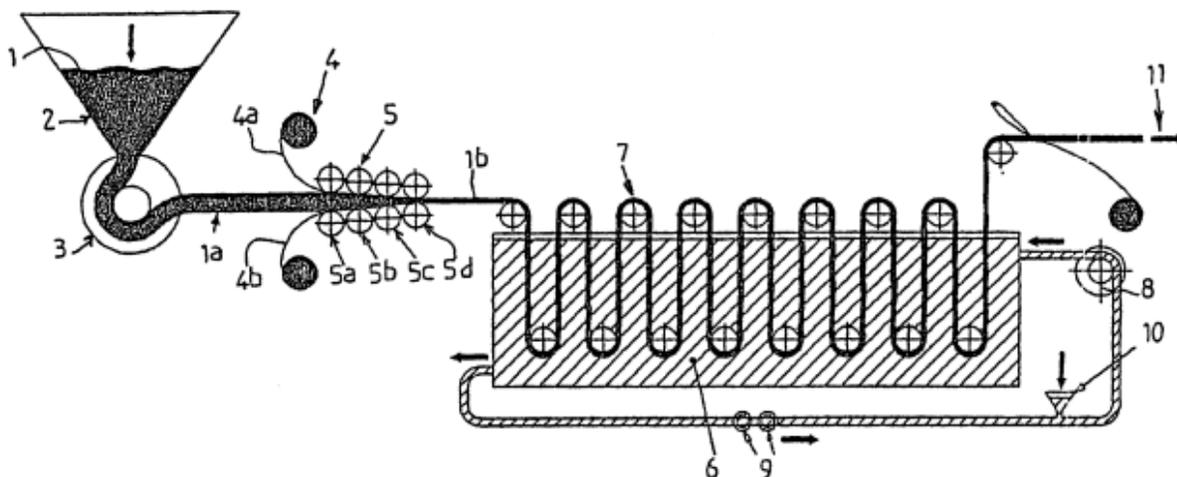
Procedimiento de fabricación continua de carne picada, secada, formada en finas láminas

PAÍS	: España	USO DE LA PATENTE
INVENTOR	: Jean Sirami et al	Dominio público
SOLICITANTE	: Adiv Dev	Patente no solicitada en Chile
NÚMERO DE PUBLICACIÓN	: ES2282451	ENLACE
FECHA DE PUBLICACIÓN	: 16/10/2007	bit.ly/3VXMhuk
CLASIFICACIÓN CIP	: A22C5/00	
	: Aparatos para mezclar la carne, la masa para embutidos o los productos a base de carne	

RESUMEN

Este documento se refiere a un procedimiento de fabricación y de transformación de carne picada. La primera fase consiste en un picado fino de carne, más o menos noble, en un aparato picador. La segunda fase consiste en conducir la carne picada a la salida del aparato, a una bomba para carne, que asegura una presentación continua en forma de tubo o de tira aplanada continua. La tercera fase consiste en desenrollar una película constituida por una o varias partes para formar una envoltura estanca alrededor del tubo continuo o tira de carne picada. La cuarta fase consiste en hacer pasar dicho tubo o tira de carne picada dispuesta en la envoltura a un dispositivo de laminado, que permita extender la carne picada para formar una banda en una capa delgada, en un estado de compactación y de textura que no muestre las propias partes de la carne. La quinta fase consiste en desenrollar en continuo en un baño de solución de deshidratación-saladura la tira de carne picada estirada. La sexta fase consiste en retirar a la salida del baño de solución la película que constituye la envoltura. La séptima fase consiste en conducir la banda fina de carne picada laminada y secada a un puesto de corte y de acondicionamiento.

FIGURA



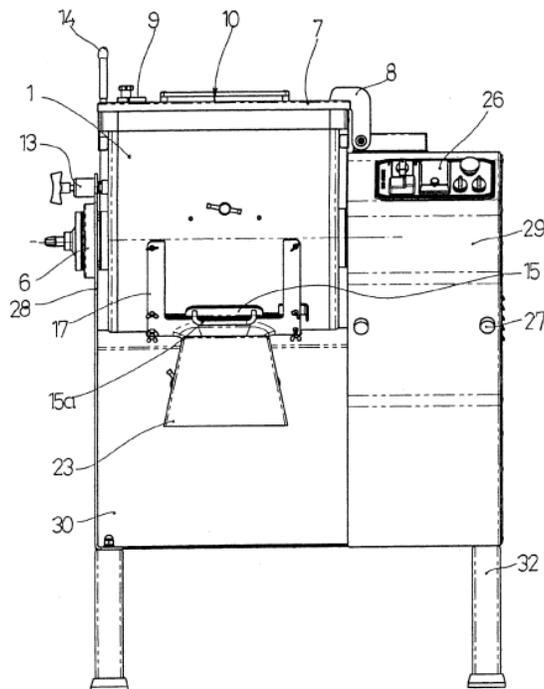
Máquina mezcladora y/o picadora de carne

PAÍS	: España	USO DE LA PATENTE
INVENTOR	: Juan Vila Bonas	Dominio público
SOLICITANTE	: Juan Vila Bonas et al	Patente no solicitada en Chile
NÚMERO DE PUBLICACIÓN	: ES1065538	ENLACE
FECHA DE PUBLICACIÓN	: 16/09/2007	bit.ly/3hrzUYB
CLASIFICACIÓN CIP	: A22C 5/00	
	: Aparatos para mezclar la carne, la masa para embutidos o los productos a base de carne	

RESUMEN

Máquina mezcladora y/o picadora de carne caracterizada por estar constituida por una cuba mezcladora basculante provista en su interior de unas palas giratorias fijadas sobre un eje horizontal transversal, accionado preferentemente por un grupo reductor de polea con electromotor. La cuba dispone en su interior, además, de unas palas fijas previstas para ayudar al mezclado. El eje es desmontable, gracias a un dispositivo de soporte y fijación, junto con las palas para limpieza y mantenimiento, quedando la cuba situada sobre un cuerpo de picado, y separados ambos cuerpos por una trampilla deslizante. Se prevé, además, en el interior del cuerpo de picado, un husillo de picado de eje horizontal y sentido longitudinal, y alineado a una boca frontal de salida, y cuyo husillo está accionado, a su vez, preferentemente por medio de un grupo reductor de engranajes y un electromotor. La cuba en su parte posterior presenta una pantalla abatible protectora de salpicaduras, así como mandos de accionamiento.

FIGURA



Dispositivo de tornillo sin fin de transmisión, para amasar piezas de carne

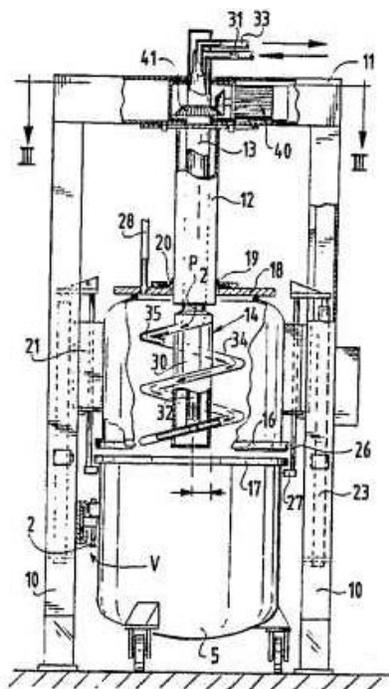
PAÍS : México
INVENTOR : Christianus Langen et al
SOLICITANTE : Langen Research
NÚMERO DE PUBLICACIÓN : MX173017
FECHA DE PUBLICACIÓN : 28/01/1994
CLASIFICACIÓN CIP : A22C5/00
: Aparatos para mezclar la carne, la masa para embutidos o los productos a base de carne

USO DE LA PATENTE
Dominio público
Patente no solicitada en Chile
ENLACE
bit.ly/3V1OrI3

RESUMEN

Este documento se refiere a un dispositivo para amasar piezas de carne. Consiste sustancialmente de un recipiente para recibir una cantidad de carne y un cuerpo de cierre para el recipiente. Este último está provisto con al menos un miembro de agitación dirigido hacia el recipiente, además de un elemento para colocar el miembro de agitación en contacto con la carne. El dispositivo está caracterizado porque el cuerpo de agitación está incorporado como un tornillo sin fin, cuya altura es al menos la mitad de la altura del recipiente.

FIGURA



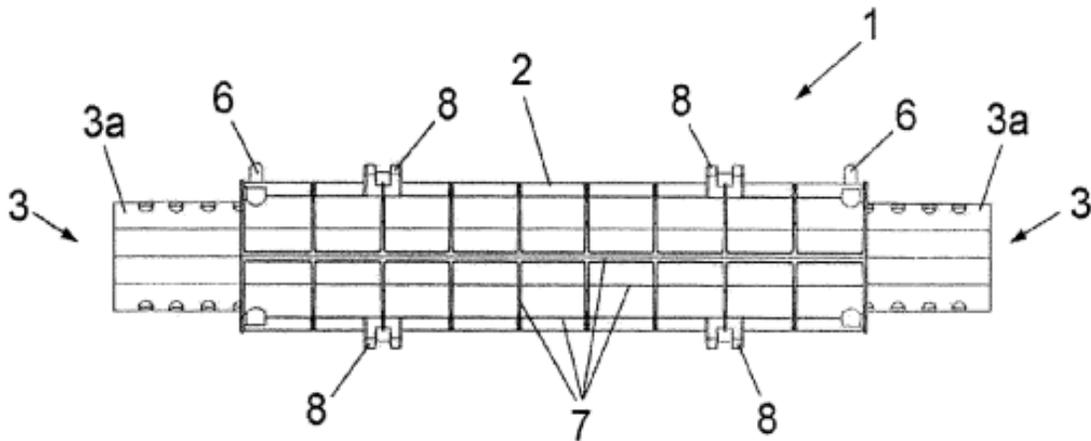
Molde para la conformación de jamones deshuesados y prensados

PAÍS	: España	USO DE LA PATENTE
INVENTOR	: Lluvia Casellas Puig	Dominio público
SOLICITANTE	: Roser Construcciones Metálicas	Patente no solicitada en Chile
NÚMERO DE PUBLICACIÓN	: ES2346730	ENLACE
FECHA DE PUBLICACIÓN	: 19/10/2010	bit.ly/3V0UMnd
CLASIFICACIÓN CIP	: A22C7/00	
	: Aparatos para triturar, conformar o prensar las carnes, la masa para embutidos o de los productos a base de carne	

RESUMEN

El presente documento divulga como invención un molde para la conformación de jamones deshuesados y prensados. Este molde comprende un cuerpo hueco, preferiblemente en forma de prisma regular, destinado a alojar en su interior una pieza de jamón, y dos tapas destinadas a cubrir sendos extremos de dicho cuerpo. El molde se caracteriza por el hecho de que dichas tapas son susceptibles de comprimir homogéneamente la pieza de jamón por ambos extremos, evitando así irregularidades en la conformación de la pieza de jamón. Con esta invención se consigue un molde más sencillo y resistente, capaz de comprimir uniformemente la pieza de jamón en su interior.

FIGURA



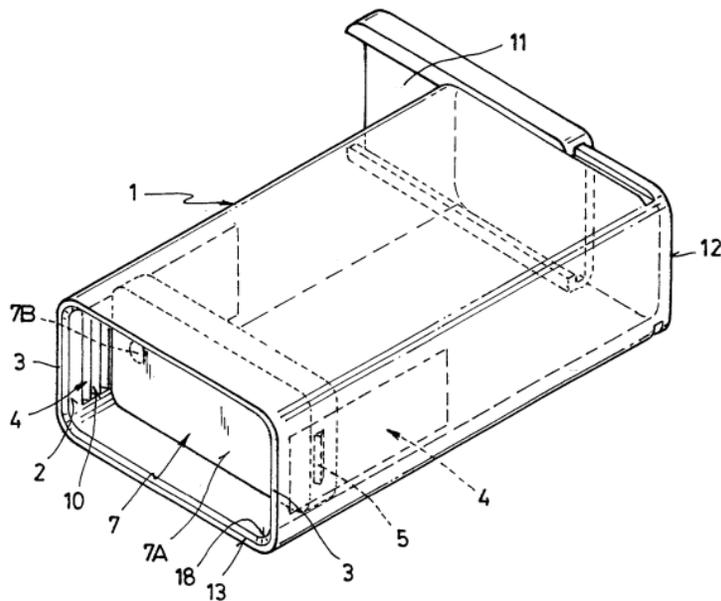
Molde acondicionador de productos alimenticios

PAÍS	: España	USO DE LA PATENTE
INVENTOR	: Francisco Montero Arcas	Dominio público
SOLICITANTE	: Francisco Montero Arcas	Patente no solicitada en Chile
NÚMERO DE PUBLICACIÓN	: ES2366523	ENLACE
FECHA DE PUBLICACIÓN	: 21/10/2011	bit.ly/3YvPIua
CLASIFICACIÓN CIP	: A22C7/00	
	: Aparatos para triturar, conformar o prensar las carnes, la masa para embutidos o de los productos a base de carne	

RESUMEN

La presente invención corresponde a un molde acondicionador de productos alimenticios. Este molde comprende un plato prensador, que discurren por el interior de un cuerpo tubular oblongo. Dispone alineadamente en oposición dorsal unos pares de trinquetes basculantes que, situados en otras tantas escotaduras situadas en dos lados opuestos del plato prensador, son cada uno de ellos basculantes alrededor de un eje anclado en las paredes de las citadas escotaduras. Cada uno de los extremos dorsales de los trinquetes basculantes es accionado por un resorte que determina que en la basculación el extremo frontal del trinquete, en el que están conformado un diente de sección rectangular y un asiento limitador de la basculación del trinquete, adopte automáticamente una posición de engrane total en los huecos de un dentado que están previstos en una zona deprimida alargada enfrentada al trinquete y situada en una pared del cuerpo oblongo que se halla enfrentada a dicho trinquete.

FIGURA



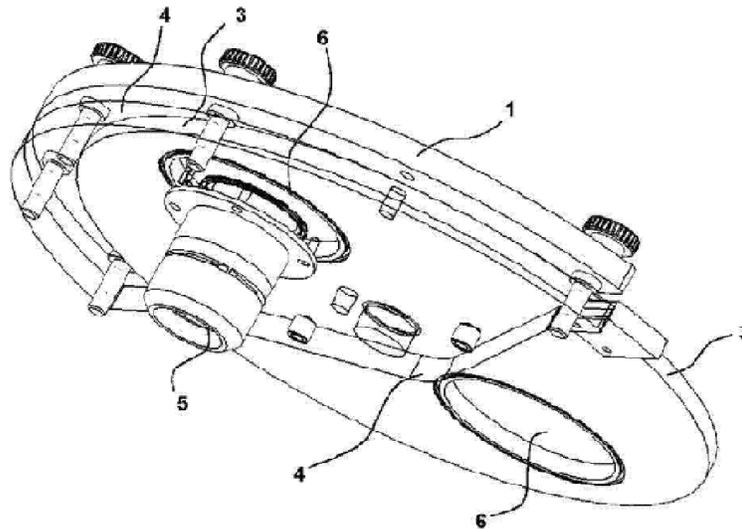
Máquina productora de hamburguesas

PAÍS	: España	USO DE LA PATENTE
INVENTOR	: Narcis Garganta Riubrugent	Dominio público
SOLICITANTE	: Gaser Ind	Patente no solicitada en Chile
NÚMERO DE PUBLICACIÓN	: ES1077255	ENLACE
FECHA DE PUBLICACIÓN	: 22/06/2012	bit.ly/3Fwf6Hi
CLASIFICACIÓN CIP	: A22C7/00	
	: Aparatos para triturar, conformar o prensar las carnes, la masa para embutidos o de los productos a base de carne	

RESUMEN

El presente modelo de utilidad corresponde a una máquina productora de hamburguesas, del tipo que comprende, medios de accionamiento de la máquina, un disco o plataforma con al menos una abertura, cuyo grosor y forma define el tamaño de la hamburguesa. Esta máquina se caracteriza porque comprende (i) un sector atravesado por unos medios de alimentación de un alimento picado, suministrando estos últimos el alimento picado a la abertura; (ii) una tapa superior que cubre parcialmente el mencionado disco o plataforma y que cubre la abertura en la posición inicial de carga de alimento picado; (iii) unos medios de desplazamiento de la plataforma o disco de la posición inicial de carga a una posición final de expulsión; (iv) y unos medios de expulsión situados sobre el disco o plataforma, que en la posición final de expulsión empujan la hamburguesa fuera del disco o plataforma.

FIGURA



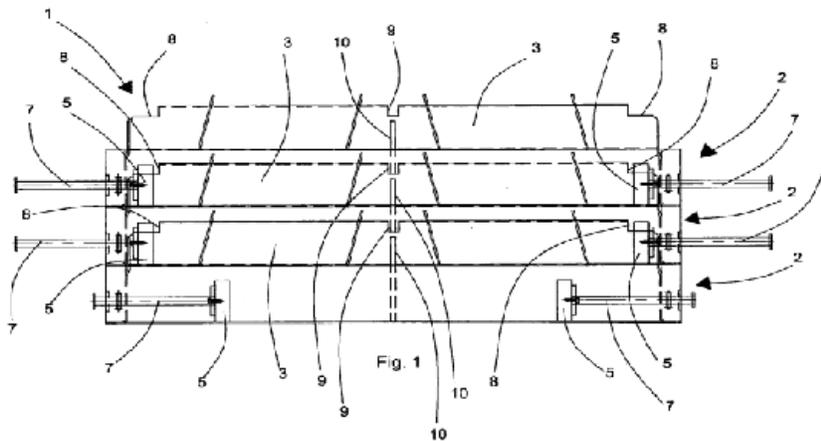
Molde para presionar productos alimenticios

PAÍS	: Italia	USO DE LA PATENTE
INVENTOR	: Maurizio Costantini et al	Dominio público
SOLICITANTE	: VE MA C Societa a Responsabilita Limitata	Patente no solicitada en Chile
NÚMERO DE PUBLICACIÓN	: ES2495746	ENLACE
FECHA DE PUBLICACIÓN	: 17/09/2014	bit.ly/3UVyQda
CLASIFICACIÓN CIP	: A22C7/00	
	: Aparatos para triturar, conformar o prensar las carnes, la masa para embutidos o de los productos a base de carne	

RESUMEN

La presente invención corresponde a un molde para presionar productos alimenticios que comprende una pluralidad de elementos de molde que pueden superponerse entre sí. Cada elemento del molde comprende una pluralidad de elementos tubulares, que son paralelos entre sí y están abiertos en ambos extremos, diseñados para recibir los productos a presionar en su interior. Cada elemento comprende de molde un bastidor al que están fijados dichos elementos tubulares, estando dotado cada uno de dichos elementos tubulares en ambos extremos de una abertura superior, caracterizado por el hecho de que, en los extremos opuestos de la parte inferior del bastidor, debajo de cada elemento tubular, están asociados elementos de presión respectivos. Dichos elementos de presión tienen una forma y dimensiones tales que, cuando dos elementos de molde están superpuestos, los elementos de presión del elemento de molde superior pueden introducirse en las aberturas de los elementos tubulares del elemento de molde situado debajo y deslizar en el interior de dichos elementos tubulares.

FIGURA



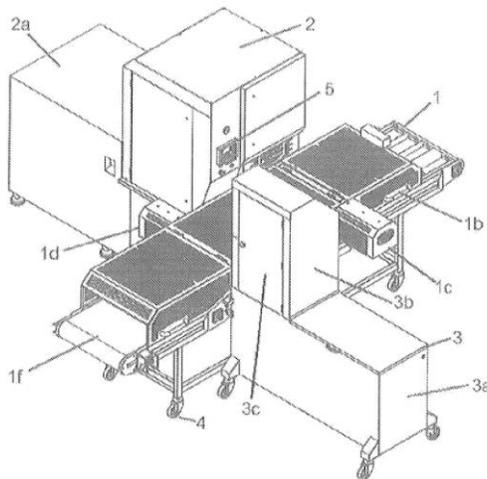
Máquina automática de prensa y corte de productos alimenticios

PAÍS	: España	USO DE LA PATENTE
INVENTOR	: Joan Pujolas Coma	Dominio público
SOLICITANTE	: Joan Pujolas Coma	Patente no solicitada en Chile
NÚMERO DE PUBLICACIÓN	: ES1169283	ENLACE
FECHA DE PUBLICACIÓN	: 10/11/2016	bit.ly/3YqZAFi
CLASIFICACIÓN CIP	: A22C7/00	
	: Aparatos para triturar, conformar o prensar las carnes, la masa para embutidos o de los productos a base de carne	

RESUMEN

Máquina automática de prensa y corte de productos alimenticios, que comprende una zona de carga y transporte o cargador unido con una zona de prensado que está conectada con una zona de corte o guillotina. Está caracterizada porque el cargador está compuesto por una cinta transportadora protegida por una carcasa, y al menos un primer cilindro sin vástago que empuja el producto alimenticio hacia la zona de prensado y un segundo cilindro sin vástago que empuja el producto hacia la guillotina. Dicha zona de prensado está compuesta por un chasis que aloja en su interior al menos un molde mecánico, y unos medios hidráulicos para la extracción del producto, y una oquedad donde se deposita el producto para el prensado. Dicha guillotina está compuesta por un chasis que aloja una zona de corte accesible mediante una puerta o similar, y donde dicha zona de corte internamente aloja un molde con cuchillas, encargadas de trocear el producto a las medidas requeridas. Tanto el cargador, como la zona de prensado y la guillotina, se encuentran comandados por unos medios lógicos de control.

FIGURA



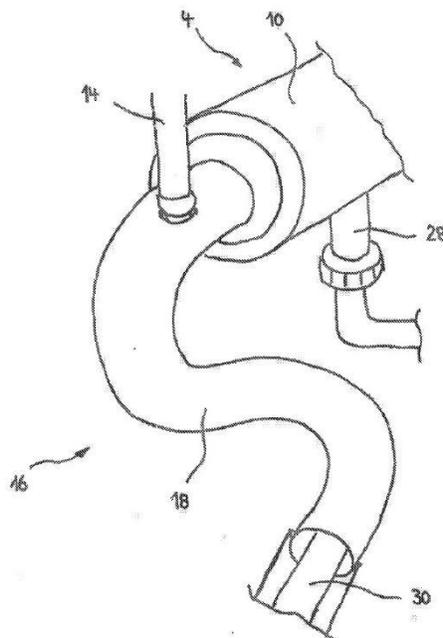
Dispositivo para fabricar una barra de embutido

PAÍS	: Alemania	USO DE LA PATENTE
INVENTOR	: Christoph Thelen et al	Dominio público
SOLICITANTE	: Vemag Maschinenbau GMBH	Patente no solicitada en Chile
NÚMERO DE PUBLICACIÓN	: ES2689303	ENLACE
FECHA DE PUBLICACIÓN	: 13/11/2018	bit.ly/3UXrtSs
CLASIFICACIÓN CIP	: A22C11/02	
	: Máquinas para rellenar los embutidos	

RESUMEN

Este dispositivo fue diseñado para fabricar una barra a partir de una masa pastosa, tal como una masa de embutido o similar. Tiene al menos un cabezal de extrusión que presenta, al menos, un conducto de transporte para la masa pastosa que se va a configurar en forma de una barra, presentando el conducto de transporte una entrada y una salida. También cuenta con una cámara de alojamiento para el material de envoltura que se va a aplicar sobre la barra, presentando la cámara de alojamiento una entrada para el material de envoltura y una salida para aplicar el material de envoltura sobre la superficie de la barra. Detrás del cabezal de extrusión existe un aparato de desviación diseñado para curvar de manera predeterminada la barra recubierta con material de envoltura, caracterizado por un aparato aplicador para aplicar sobre la barra de embutido un agente de aplicación para endurecer el material de envoltura, que está dispuesto en dirección de transporte a favor de la corriente del cabezal de extrusión. El aparato aplicador está configurado como aparato pulverizador del agente de aplicación para endurecer el material de envoltura sobre la barra y está dispuesto a lo largo de una sección del aparato de desviación. Este último presenta una sección de tubería curvada en espiral o de forma helicoidal, cuya curvatura presenta un ángulo de al menos 45°.

FIGURA



Procedimiento de obtención de productos alimenticios ahumados con marcas y productos así obtenidos

PAÍS	: España	USO DE LA PATENTE
INVENTOR	: Carlos Longo et al	Dominio público
SOLICITANTE	: Viscofan SA	Patente no solicitada en Chile
NÚMERO DE PUBLICACIÓN	: ES2536753	ENLACE
FECHA DE PUBLICACIÓN	: 28/05/2015	bit.ly/3YvCJs2
CLASIFICACIÓN CIP	: A22C11/00	
	: Fabricación de embutidos	

RESUMEN

Este documento de patente divulga un procedimiento que consiste básicamente en efectuar una impresión de marcas impermeabilizantes sobre un film, ponerlo en contacto con un producto alimenticio, seguido de un secado muy fuerte a baja humedad relativa, y de una operación de ahumado que igualmente transcurre a humedad relativa baja para obtener zonas de mayor color ahumado en el producto alimenticio debajo de las marcas impermeabilizantes que en las zonas no protegidas por dichas marcas impermeabilizantes.

FIGURA

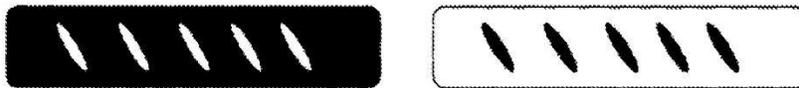


FIG. 1.1

FIG. 1.2

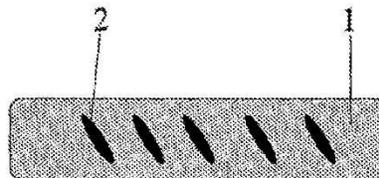


FIG. 2

Vaina flexible para la transferencia de tripas sobre una cánula de embutido

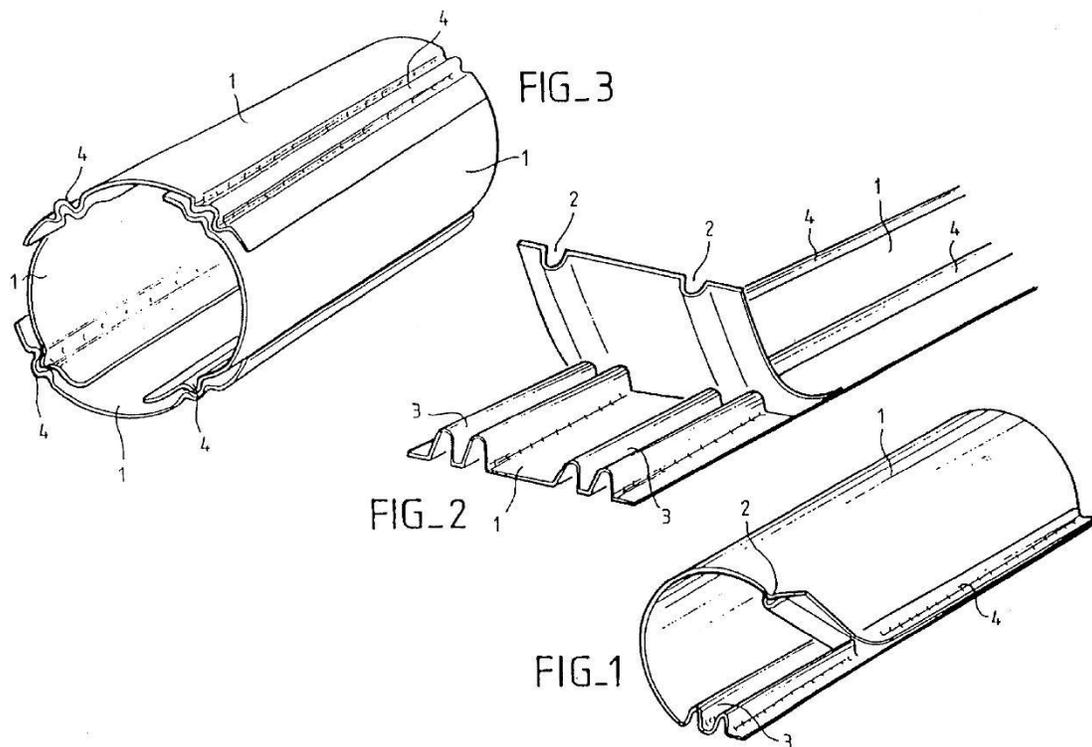
PAÍS : Francia
INVENTOR : Christian Lamy
SOLICITANTE : Christian Lamy
NÚMERO DE PUBLICACIÓN : ES2088268
FECHA DE PUBLICACIÓN : 01/08/1996
CLASIFICACIÓN CIP : A22C11/02
: Máquinas para rellenar los embutidos

USO DE LA PATENTE
Dominio público
Patente no solicitada en Chile
ENLACE
bit.ly/3j6Kuog

RESUMEN

La presente invención se refiere a una vaina flexible que se puede abrir longitudinalmente destinada a la transferencia de tripas sobre una cánula de relleno, constituida por una o varias bandas flexibles (1) de forma general oblonga cuyos dos lados opuestos longitudinales son rectilíneos y presentan cada uno una nervadura de proyección (2), o una ranura hueca (3) elementos macho y hembra complementarios de un cierre longitudinal (4) por presión, susceptible de ser abierto y cerrado varias veces, y un proceso para la colocación de una cánula de relleno (6) de tripas utilizadas en charcutería para la fabricación de salchichas o salchichones.

FIGURA



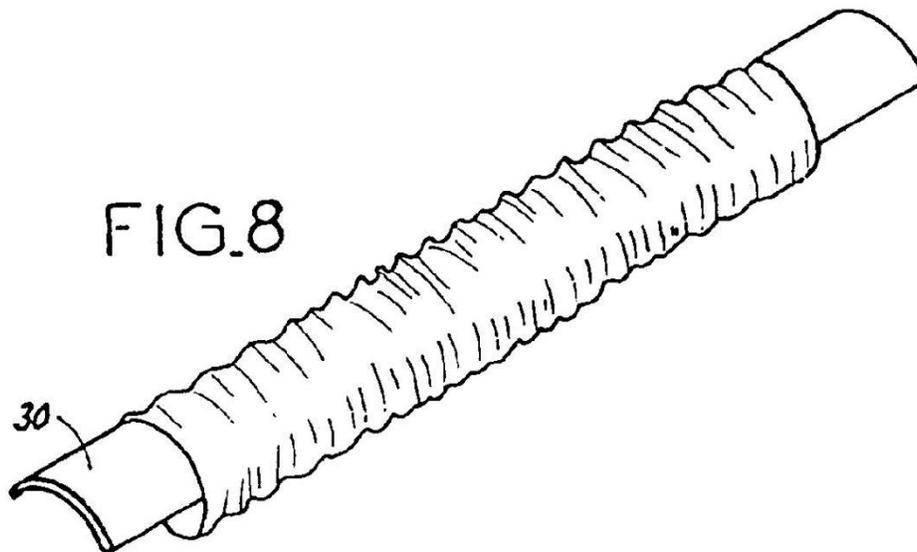
Procedimiento para calibrar, medir la longitud y acondicionar trozos de intestino utilizados en charcutería y dispositivo para su realización

PAÍS	: Francia	USO DE LA PATENTE
INVENTOR	: Christian Billon-Lanfrey	Dominio público
SOLICITANTE	: Boyauderie Des Alpes	Patente no solicitada en Chile
NÚMERO DE PUBLICACIÓN	: ES2041437	ENLACE
FECHA DE PUBLICACIÓN	: 16/11/1993	bit.ly/3PxIRNG
CLASIFICACIÓN CIP	: A22C11/00	
	: Fabricación de embutidos	

RESUMEN

Este procedimiento consiste en medir de manera continua, con la ayuda de un elemento, el calibre de un tramo de tripa, y en controlar, con la ayuda de una calculadora la selección de un recipiente o un soporte de envasado correspondiente a dicho calibre. Este procedimiento consiste igualmente en medir mediante un elemento la longitud de tramos de cada calibre envasados en los diferentes recipientes o soportes y en detener el deslizamiento del tramo en curso de medición cuando se alcanza una longitud envasada predeterminada.

FIGURA



Máquina atadora para productos de charcutería o embutidos con hilo o cuerda continuo

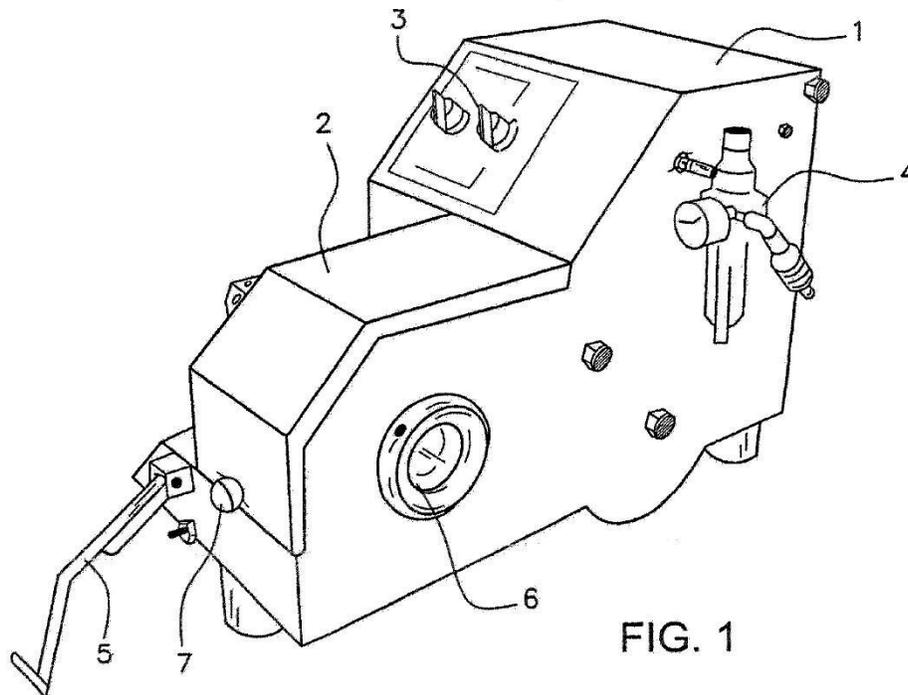
PAÍS : España
INVENTOR : Narcis Garganta
SOLICITANTE : Gaser Ind
NÚMERO DE PUBLICACIÓN : ES2294314
FECHA DE PUBLICACIÓN : 01/04/2008
CLASIFICACIÓN CIP : A22C11/12
: Aparatos para anudar las
pieles de los embutidos

USO DE LA PATENTE
Dominio público
Patente no solicitada en Chile
ENLACE
bit.ly/3FCviH0

RESUMEN

Esta máquina atadora para productos de charcutería o embutidos con hilo o cuerda continuo incorpora un mecanismo de atado consistente en una primera rueda dentada o engranaje, un pestillo, un tornillo de avance con rosca, un muelle, un disco móvil, un carrete de hilo o cuerda, con una base y un soporte, un guía-hilos, una pletina fija y unas palas estranguladoras. Cuando gira la rueda dentada o engranaje, desde el reposo a una posición activa, las palas estranguladoras estrangulan el producto, el pestillo se desplaza del primer tope al segundo, causando un roscado de la rosca que arrastra el disco móvil hacia la pletina fija, inmovilizando y tensando el hilo, volviendo dicho disco móvil a su posición inicial cuando la primera rueda dentada o engranaje se detiene y el pestillo está en contacto con el primer tope y cesando con el estrangulamiento del producto.

FIGURA



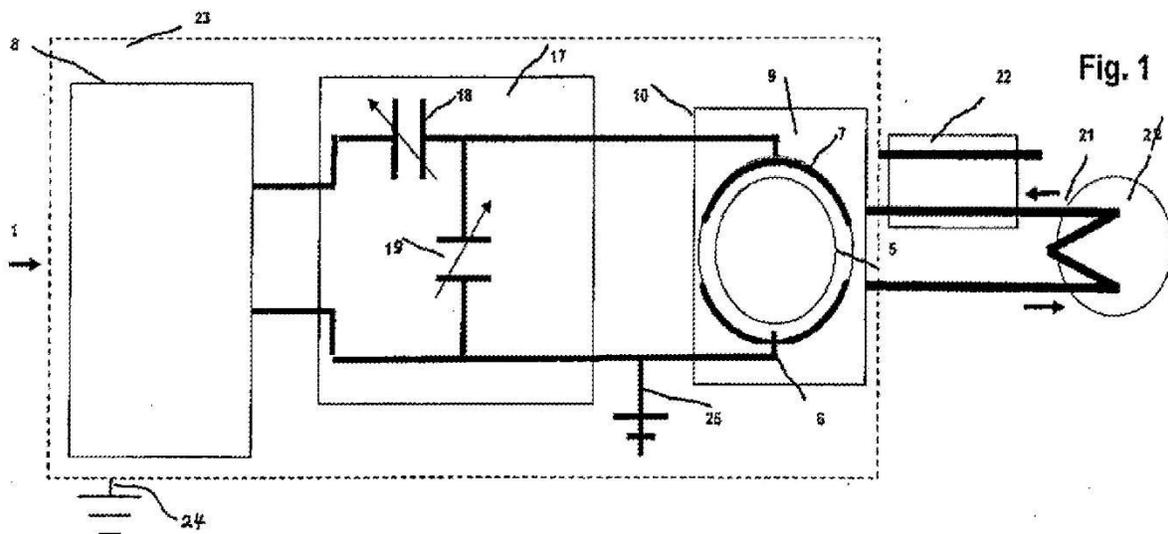
Dispositivo para pasteurizar una masa de productos alimenticios

PAÍS	: Países Bajos	USO DE LA PATENTE
INVENTOR	: Wouter De Heij et al	Dominio público
SOLICITANTE	: Sonder Food Systems BV	Patente no solicitada en Chile
NÚMERO DE PUBLICACIÓN	: ES2354582	ENLACE
FECHA DE PUBLICACIÓN	: 16/03/2011	bit.ly/3FtuIRk
CLASIFICACIÓN CIP	: A22C11/00	
	: Fabricación de embutidos	

RESUMEN

Esta patente divulga un dispositivo para pasteurizar una masa de productos alimenticios, tal como una masa que contenga ingredientes de soja, huevo, fruta, papa o carne, o similares, cuyo dispositivo comprende (i) una alimentación a través de la cual dicha masa puede ser suministrada bajo presión al dispositivo a un caudal determinado; (ii) primeros medios de calentamiento, que comprenden un primer tubo, conectado a la alimentación, de un material eléctrico y magnéticamente inerte adecuado para estar en contacto con alimentos; (iii) dos electrodos a manera de placa que están situados a cada lado del primer tubo y que están conectados a un generador de energía de RF que genera energía a una frecuencia comprendida en el margen de aproximadamente 10-50 MHz a los electrodos, de tal manera que la masa presente en el primer tubo es calentada dieléctricamente durante su primer tiempo de permanencia en este primer tubo; (iv) una primera camisa llena de un primer líquido calentable y que se extiende alrededor del primer tubo; (v) y segundos medios de calentamiento que están conectados al primer tubo y en los que la masa caliente es mantenida a temperatura prácticamente constante durante su segundo tiempo de permanencia en este segundo tubo. En el extremo de estos segundos medios de calentamiento, la masa caliente es descargada para su ulterior procesamiento, tal como enfriamiento, división y envasado.

FIGURA



Agarrador para espetón de ahumar

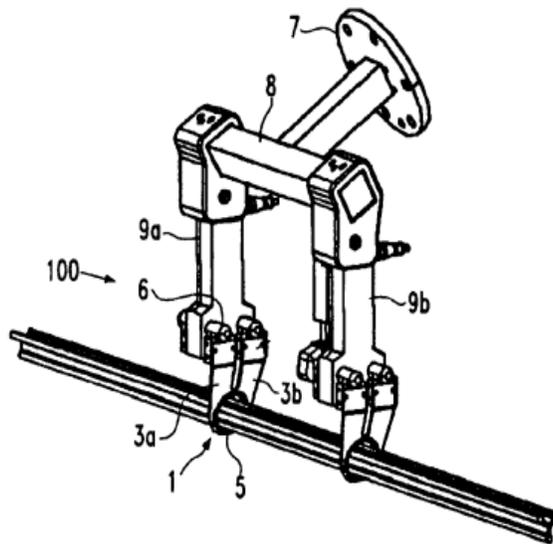
PAÍS : España
INVENTOR : Torsten Liermann et al
SOLICITANTE : Handtmann Albert Maschf
NÚMERO DE PUBLICACIÓN : ES2328289
FECHA DE PUBLICACIÓN : 11/11/2009
CLASIFICACIÓN CIP : A22C15/00
: Aparatos para colgar la carne
o los embutidos

USO DE LA PATENTE
Dominio público
Patente no solicitada en Chile
ENLACE
bit.ly/3BDFsWB

RESUMEN

La presente invención consiste en un procedimiento para agarrar y descargar un espetón de ahumar (una vara de hierro puntiaguda), en donde podemos encontrar productos insertados o colgados sobre ganchos formando de ristras o por parejas, en particular salchichas, como un sistema prensor. Para retirar los productos de los ganchos es necesario tener un mínimo de dos agarradores que agarran el espetón de ahumar. Una vez retirado, los agarradores se sujetan e inmovilizan. De acuerdo a esta tecnología podemos ver que la pinza se encuentra sujeta al espetón de ahumar que está introducido entre las parejas de los productos o ristras, en una zona situada entre los ganchos. Esto permite que los productos se puedan retirar sin dañar los productos colgados.

FIGURA



Dispositivo de encadenamiento y de suspensión giratorio

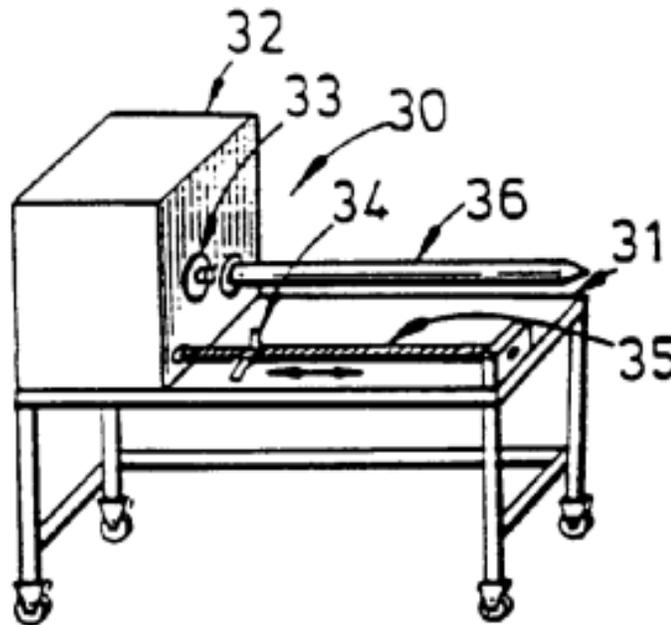
PAÍS : España
INVENTOR : Gordon Frame et al
SOLICITANTE : Devro PLC
NÚMERO DE PUBLICACIÓN : ES2118946
FECHA DE PUBLICACIÓN : 01-10-1998
CLASIFICACIÓN CIP : A22C15/00
: Aparatos para colgar la carne o los embutidos

USO DE LA PATENTE
Dominio público
Patente no solicitada en Chile
ENLACE
bitly.ws/xTqo

RESUMEN

La presente tecnología consiste en un dispositivo de encadenamiento y suspensión giratorio para sustancias alimenticias, que comprende una envolvente tubular con un relleno alimenticio. De acuerdo con el invento, podemos ver que encadena y cuelga simultáneamente una longitud de carne de salchicha u otra sustancia alimenticia envuelta sin impartir una torsión al tramo y difiere de otros dispositivos de encadenamiento y suspensión, porque el componente que permite que tenga lugar el encadenamiento y la suspensión es la propia barra de colgar.

FIGURA



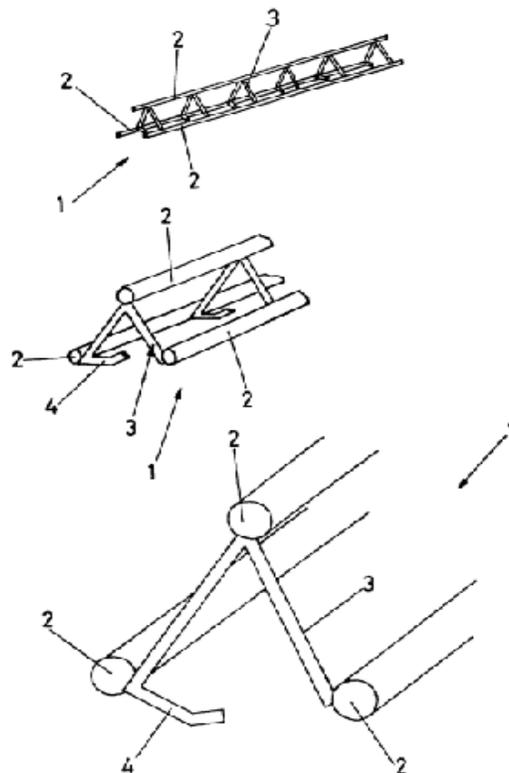
Dispositivo para colgar embutidos

PAÍS	: España	USO DE LA PATENTE
INVENTOR	: Juan Campillos Martínez	Dominio público
SOLICITANTE	: Juan Campillos Martínez	Patente no solicitada en Chile
NÚMERO DE PUBLICACIÓN	: ES1041332	ENLACE
FECHA DE PUBLICACIÓN	: 01/07/1999	bit.ly/3W8wSYs
CLASIFICACIÓN CIP	: A22C15/00	
	: Aparatos para colgar la carne o los embutidos	

RESUMEN

El presente modelo de utilidad consiste en un dispositivo para colgar embutidos, especialmente embutidos cárnicos, tal como Frankfurt y productos atados con cordel. Esta tecnología consiste en un soporte que para el embutido Frankfurt muestra una gran ventaja como es la nula resistencia al aire que facilita a que el humo o el vapor de cocción circule por el interior de la ristra o tirada de Frankfurt, consiguiendo un olor homogéneo en la ristra. En el caso de embutidos atados con cordel, la principal ventaja es la facilidad de colgar los embutidos y la perfecta colocación, al quedar siempre a la misma distancia.

FIGURA



Máquina para línea de transporte de embutidos

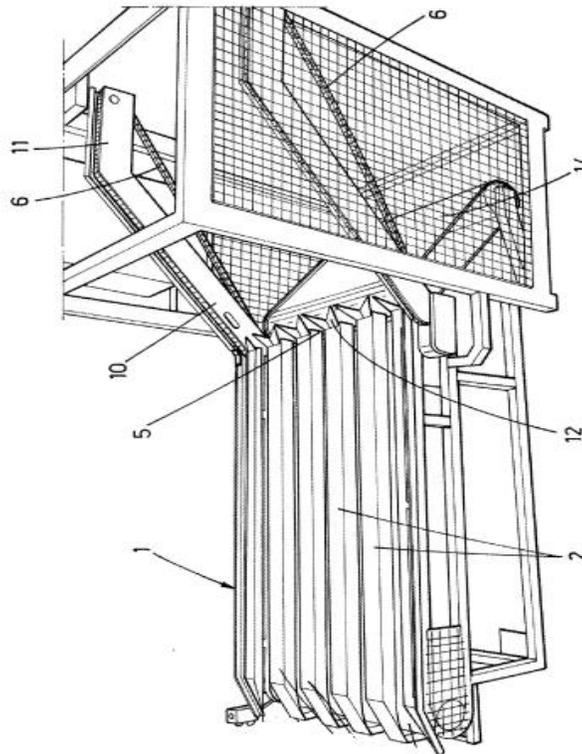
PAÍS : España
INVENTOR : Javier Jiménez Mutiloa
SOLICITANTE : Embutidos Goikoa S.A
NÚMERO DE PUBLICACIÓN : ES2595130
FECHA DE PUBLICACIÓN : 27/12/2016
CLASIFICACIÓN CIP : A22C15/00
: Aparatos para colgar la carne o los embutidos

USO DE LA PATENTE
Dominio público
Patente no solicitada en Chile
ENLACE
bit.ly/3Frqowu

RESUMEN

La presente invención se refiere a una máquina para línea de transporte de embutidos, que tiene aplicación en la industria alimentaria, y más concretamente en el ámbito del tratamiento automatizado de embutidos de grandes dimensiones, como pueden ser longanizas de entre 7-10 kg, donde el proceso productivo requiere el paso de las unidades de embutido desde una posición horizontal en un plano inferior a otra posición vertical en un plano superior, desde donde el embutido suspendido verticalmente es transportado a un secadero para su curado, todo ello de manera automatizada.

FIGURA



Dispositivo de carga para cargar salchichas en un aparato transportador

PAÍS : Italia
INVENTOR : Maurizio Costantini et al
SOLICITANTE : Ve Ma C Societa A Responsabilidad Limitada
NÚMERO DE PUBLICACIÓN : ES2544559
FECHA DE PUBLICACIÓN : 01-09-2015
CLASIFICACIÓN CIP : A22C15/00
: Aparatos para colgar la carne o los embutidos

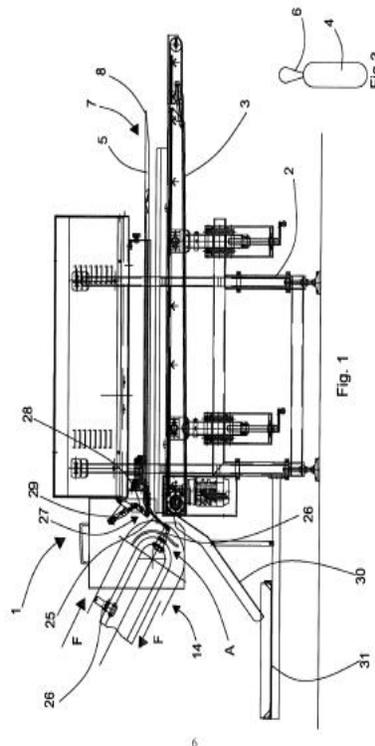
USO DE LA PATENTE
Dominio público
Patente no solicitada en Chile

ENLACE
bit.ly/3FXuyhg

RESUMEN

La presente tecnología consiste en dar a conocer un dispositivo de carga de salchichas en una línea transportadora hacia bastidores de curación, que tiene una estructura relativamente sencilla y que puede sincronizarse fácilmente con el dispositivo transportador. Gracias a la invención es posible transferir de manera sencilla y fiable salchichas de una máquina de producción a un transportador diseñado para transferir las salchichas a unos bastidores de curación sin que las salchichas puedan caerse al suelo durante su transferencia al transportador o, al menos, minimizando el porcentaje de salchichas que se caen al suelo.

FIGURA



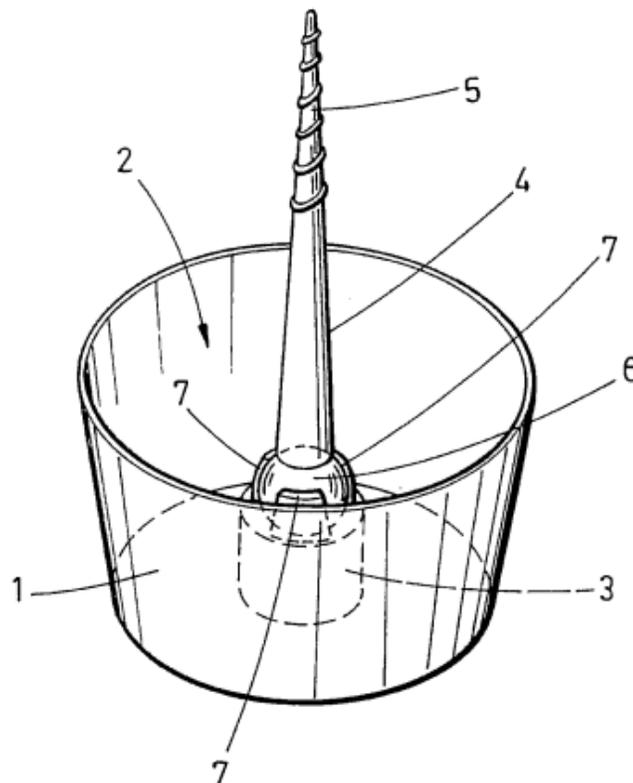
Dispositivo recogedor de grasa articulado

PAÍS	: España	USO DE LA PATENTE
INVENTOR	: Mariano Simon Fleta	Dominio público
SOLICITANTE	: Mariano Simon Fleta	Patente no solicitada en Chile
NÚMERO DE PUBLICACIÓN	: ES1076139	ENLACE
FECHA DE PUBLICACIÓN	: 08/02/2012	bit.ly/3W0duMR
CLASIFICACIÓN CIP	: A22C15/00	
	: Aparatos para colgar la carne o los embutidos	

RESUMEN

La presente invención se refiere a un dispositivo destinado a recoger la grasa que exuda, por ejemplo, un jamón curado o cualquier otro embutido, cualquiera que sea la posición de éste con respecto al suelo, ya sea colgado de un gancho o dispuesto sobre un soporte. Por tanto, el objeto de esta tecnología es proporcionar un dispositivo recoge-grasas del tipo conformado sobre la base de un vástago unido a un receptáculo adecuado para recoger la grasa exudada que no presente las desventajas de los dispositivos anteriores.

FIGURA



Perfeccionamientos en ganchos replegables para suspender cargas del techo de camiones, remolques y similares

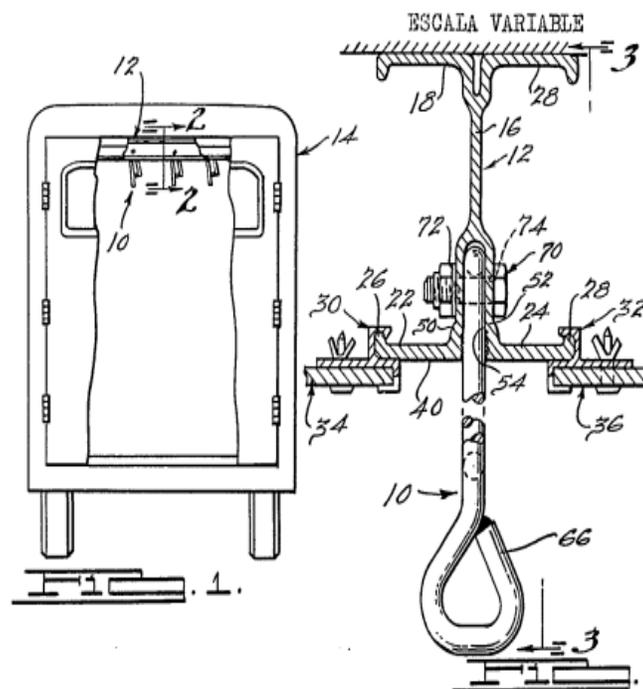
PAÍS : España
INVENTOR : Fred Heimann G
SOLICITANTE : Fruehauf Corp
NÚMERO DE PUBLICACIÓN : ES301967
FECHA DE PUBLICACIÓN : 01/01/1965
CLASIFICACIÓN CIP : A22C15/00
: Aparatos para colgar la carne o los embutidos

USO DE LA PATENTE
Dominio público
Patente no solicitada en Chile
ENLACE
bit.ly/3htrQX8

RESUMEN

La presente invención consiste en un dispositivo para colgar carga en la cubierta del techo de vehículos. La tecnología se refiere, en general, a un dispositivo para colgar carga en vehículos para transportar carne y similares. Está particularmente relacionado con la formación y disposición de un novedoso gancho plegable para carne en camiones, remolques, etc.

FIGURA



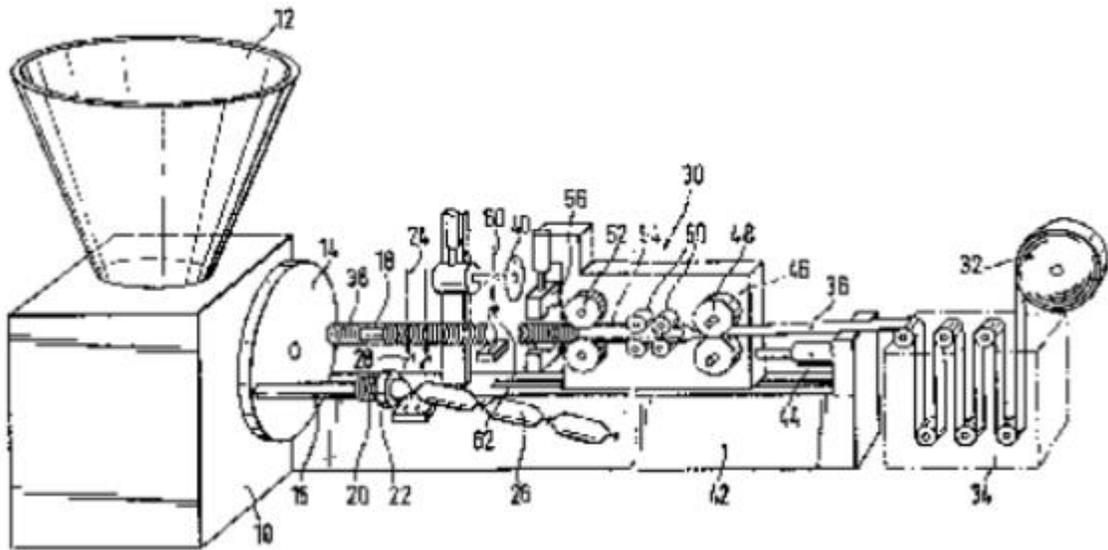
Dispositivo para la fabricación automatizada de embutidos en forma continua

PAÍS	: España	USO DE LA PATENTE
INVENTOR	: Guenter Kollross	Dominio público
SOLICITANTE	: Guenter Kollross	Patente no solicitada en Chile
NÚMERO DE PUBLICACIÓN	: ES207413	ENLACE
FECHA DE PUBLICACIÓN	: 16/09/1982	bit.ly/3UVKXHe
CLASIFICACIÓN CIP	: A22C13/02	
	: Relleno de las envolturas de embutidos	

RESUMEN

Dispositivo para la fabricación automatizada de embutidos en forma continua, empleando material tubular flexible sintético para las envolturas de los embutidos. Consta de un embudo llenador que contiene la carne utilizada en la fabricación de los embutidos; un disco para revolver que, mediante un accionamiento adecuado, puede girar 180 grados, estando dotado de dos tubos llenadores; un dispositivo fruncidor, mediante el cual una sección de material tubular sintético, después de pasar por un baño de agua, es fruncida axialmente sobre uno de los tubos llenadores para formar una oruga y de un mecanismo que coloca las grapas de cierre.

FIGURA



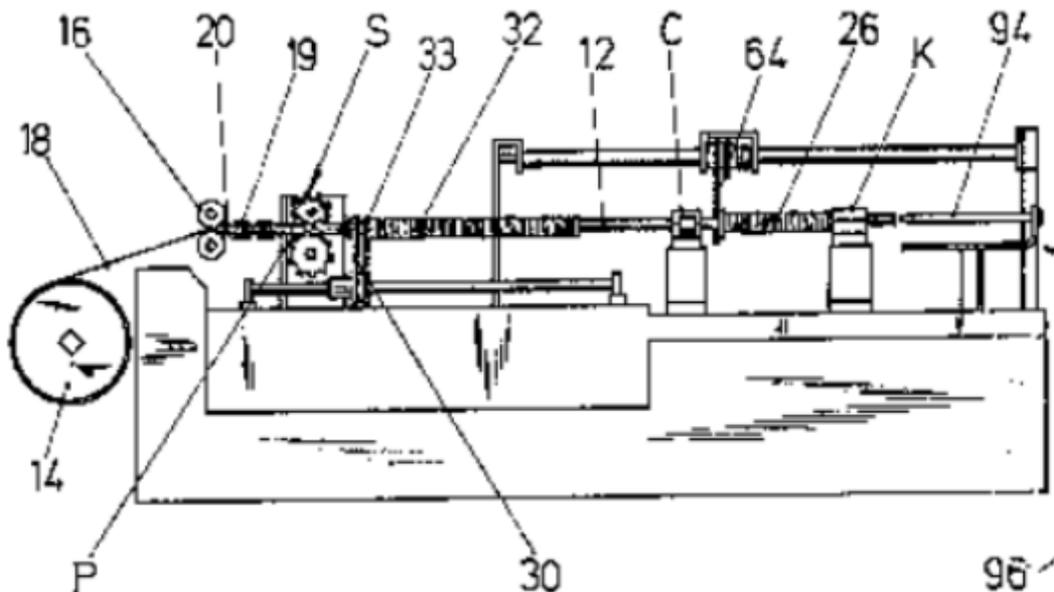
Máquina para la fabricación de envolturas fruncidas para salchichas

PAÍS	: España	USO DE LA PATENTE
INVENTOR	: N/A	Dominio público
SOLICITANTE	: Pedro Otaegui Macazaga	Patente no solicitada en Chile
NÚMERO DE PUBLICACIÓN	: ES486206	ENLACE
FECHA DE PUBLICACIÓN	: 16/06/1980	bit.ly/3uTtmFf
CLASIFICACIÓN CIP	: A22C13/00	
	: Envolturas de embutidos	

RESUMEN

Esta máquina para la fabricación de envolturas fruncidas para salchichas y similares, se caracteriza porque está compuesta por un cabezal de fruncido; un mandril de fruncido; unos medios destinados a accionar el citado cabezal de fruncido, frunciendo, así, sucesivos tramos dosificados de entubado celulósico aplanado, operación que se realiza sobre el mandril de fruncido y que constituye una primera etapa de compresión. También posee unos medios destinados a aplicar una fuerza axial, en la dirección de aguas abajo del cabezal de fruncido, a la extremidad posterior de cada tramo fruncido sucesivo, a fin de hacerlo avanzar alejándose del citado cabezal de fruncido y a lo largo del mandril de fruncido, operación que constituye una segunda etapa de compresión. Además cuenta con unos medios destinados a aplicar un esfuerzo axial a la extremidad posterior de cada tramo sucesivo avanzado en la citada segunda etapa, a fin de avanzar aún más en la dirección de aguas abajo del cabezal de fruncido y a lo largo del mismo mandril de fruncido, operación que constituye una tercera etapa de compresión.

FIGURA



Máquina para envolver embutidos

PAÍS : España
INVENTOR : Jaime Planels Salcedo
SOLICITANTE : Jaime Planels Salcedo
NÚMERO DE PUBLICACIÓN : ES2006234
FECHA DE PUBLICACIÓN : 16/04/1989
CLASIFICACIÓN CIP : A22C13/00
: Envolturas de embutidos

USO DE LA PATENTE
Dominio público
Patente no solicitada en Chile
ENLACE
bit.ly/3W2voPo

RESUMEN

Máquina para envolver embutidos, con la que se consigue el plegado de uno o dos de los extremos de la envoltura, compuesta por dos cadenas paralelas de arrastre, entre las que van montadas parejas de rodillos giratorios para el desplazamiento de los embutidos. Sobre el tramo de avance de la cadena va dispuesta una unidad de alimentación de papel, una unidad de carga de embutidos, una unidad de engomado, y una unidad envolvente. Los rodillos son giratorios en la zona de enrollado del papel. La unidad enrolladora dispone de medios para el plegado de los bordes de las láminas según tres direcciones consecutivas, que determinan el plegado de las puntas de la envoltura.

FIGURA

