

Número 27

INFORME

Tecnologías de dominio público

Elaboración y conservación de carne



INAPI
Ministerio de
Economía, Fomento y
Turismo

Gobierno de Chile

Septiembre 2013

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° 27 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 ocho patentes que, pudiendo estar vigentes en otras naciones, en Chile son de dominio público por cuanto no han sido solicitadas en el país. La presente selección ofrece tecnologías asociadas a la industria de la elaboración y conservación de carne, que en su mayor parte son de escasa complejidad y por ende de costos muy razonables que le hacen potencialmente accesibles al tipo de unidades productivas indicadas.

La segunda parte corresponde a una muestra de cuatro patentes seleccionadas entre un total de cincuenta y dos presentadas ante el INAPI, expiradas durante junio del presente año y que, por las características de las respectivas tecnologías y sectores productivo a las cuales se encuentran asociadas pueden ser de interés para emprendedores y empresas de nuestro país en áreas tales como la industria minera y manufactura de electrodos.

Finalmente, en la tercera parte se incluye una lista con la totalidad de las patentes del período indicado, con la información más relevante de cada una de ellas, tales como titulares e inventores, entre otros antecedentes.

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 pública:*** 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. | DISPOSITIVO GRAPADOR DE TIEMPO CERO..... | 5 |
| 1.2. | MÁQUINA EMPACADORA DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS..... | 6 |
| 1.3. | MÁQUINA DE LIMPIAR JAMONES Y EMBUTIDOS EN GENERAL..... | 7 |
| 1.4. | MOLDE PARA CONFORMACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS TRATADOS CON CALOR..... | 8 |
| 1.5. | DISPOSITIVO Y PROCEDIMIENTO PARA SEPARAR LA CARNE DE LOS HUESOS..... | 9 |
| 1.6. | APARATO PARA EL ALMACENAMIENTO TEMPORAL DE PRODUCTOS PERECEDEROS..... | 10 |
| 1.7. | PROCEDIMIENTO Y DISPOSITIVO PARA EL TRATAMIENTO DE CARNE FRESCA..... | 11 |
| 1.8. | PROCEDIMIENTO DE FABRICACIÓN CONTINUA DE CARNE PICADA, SECADA, FORMADA EN FINAS LÁMINAS..... | 12 |

CAPÍTULO 2. TECNOLOGÍAS DE DOMINIO PÚBLICO: JUNIO 2013..... 13

| | | |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 2.1. | CARRO DE HORNO PARA LA PRODUCCIÓN MASIVA DE PIEZAS DE CERÁMICA..... | 13 |
| 2.2. | CEPILLO DENTAL DE TRES LADOS..... | 14 |
| 2.3. | LÁMINAS DE COBRE ELECTROLÍTICO DE ALTA PUREZA, BAJA RUGOSIDAD Y ESPESOR UNIFORME, PARA SER UTILIZADAS COMO LAMINAS INICIALES EN LA PRODUCCIÓN DE CATADOS COMERCIALES..... | 15 |
| 2.4. | MÉTODO Y APARATO PARA LA FABRICACIÓN DE ESTRUCTURAS ALVEOLARES EXPANSIBLES, DEL TIPO INTEGRADO POR TIRAS TUBULARES ADHERIDAS SUPERPUESTAS, QUE SON ESPECIALMENTE ÚTILES COMO COBERTURAS DE VENTANAS..... | 16 |

CAPÍTULO 3. LISTADO DE TECNOLOGÍAS DE DOMINIO PÚBLICO: JUNIO 2013..... 17

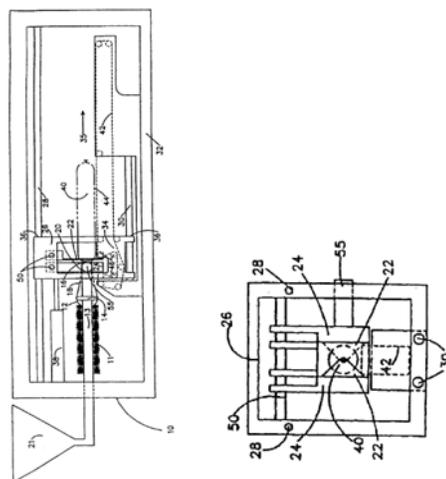
CAPÍTULO 1. TECNOLOGÍAS DE DOMINIO PÚBLICO: PATENTES NO SOLICITADAS EN CHILE

1.1. Dispositivo grapador de tiempo cero.

| TITULAR | INVENTORES | Nº DE PUBLICACIÓN |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Teepak Investments, Inc. Estados Unidos | Thomas R. Stanley; Mark D. Kelley; James A. Snider A y Jerry E. Armstrong. Estados Unidos | ES2170818 |
| USO DE LA PATENTE Dominio público en Chile | | |

RESUMEN

La invención proporciona un método y un aparato que permiten mejorar la producción de envolturas tubulares comestible rellenas y que permitan la obtención de un producto alimenticio con un diámetro de embutido más uniforme, que permite rellenarlo continuamente a una velocidad lineal predeterminada por con el movimiento de un único dispositivo de cierre segmentado, doble cierre y devolver el dispositivo de cierre a la posición inicial.



CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)

A22C11/10 Aparatos para retorcer embutidos.

ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS

- Industria de la carne
- Manufacturas de maquinaria y dispositivos para la industria de la carne

ÁMBITO DE APLICACIÓN

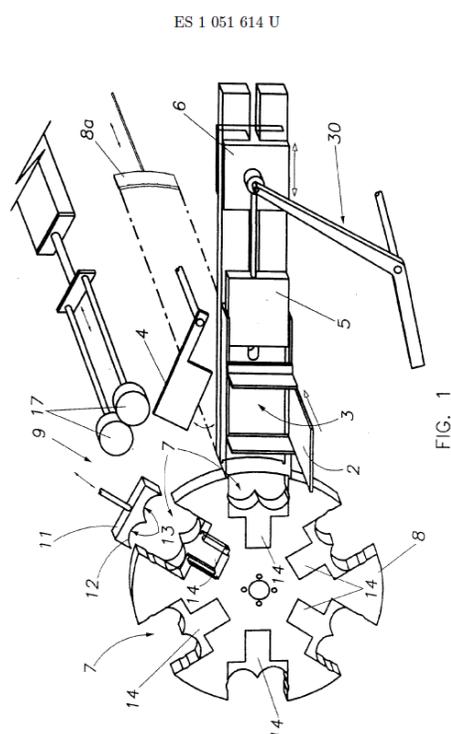
- Elaboración de embutidos

1.2. Máquina empacadora de productos alimentarios.

| TITULARES | INVENTOR | Nº DE PUBLICACIÓN |
|------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------|
| María Hermo Miguez | María Hermo Miguez | ES1051614 |
| ESPAÑA | ESPAÑA | |
| USO DE LA PATENTE Dominio público en Chile | | |

RESUMEN

La presente invención se refiere a una máquina empacadora de productos alimentarios, como la carne, que permite el corte del alimento antes de la compactación y moldeo de la oblea, de modo que se acelera el proceso de empaquetado en la lata. La máquina dotada de una cámara de compresión cortado y separado por una cuchilla basculante, permite conducir el producto alimentario a estrellas que dan la forma para que el producto entre finalmente en la lata a través de guías de conducción.



CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)

A22C18/00 Fábricas, manufacturas o similares para el tratamiento de la carne.

A23B4/00 Métodos generales de conservación para carne, embutidos, pescado o productos a base de pescado

ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS

- Manufacturas de equipos y dispositivos para la industria de la carne

ÁMBITO DE APLICACIÓN

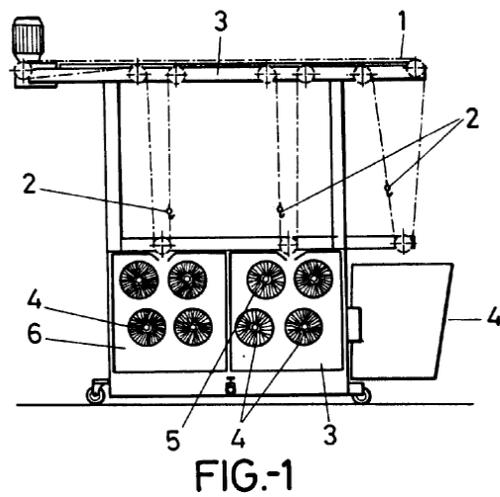
- Empaque de productos alimenticios

1.3. Máquina de limpiar jamones y embutidos en general.

| TITULAR | INVENTORES | Nº DE PUBLICACIÓN |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------|
| Industrias F.R.C. S.A, ESPAÑA | Francisco Royo Casademut, ESPAÑA. | ES1004999 |
| USO DE LA PATENTE Dominio público en Chile | | |

RESUMEN

La presente invención se refiere a una máquina de lavado de jamones y embutidos en general, cuya finalidad es la de efectuar una limpieza general de los productos en su proceso de curación en las industrias especializadas. La máquina, está esencialmente constituida por una cadena sinfín que se desplaza impulsada por el movimiento rotativo de unas ruedas dentadas, las cuales están sostenidas y convenientemente colocadas a distintas alturas, situadas sobre unos apoyos en una estructura metálica la cual se encuentra dispuesta longitudinalmente sobre una alineación de recipientes paralelepípedicos especialmente colocados con objeto de permitir tras el paso por diversas etapas de forma automática, la completa limpieza del jamón, sacando toda la sal que tienen adherida y al mismo tiempo desprender de su superficie restos orgánicos que le dan un aspecto poco comercial.



CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)

A22C17/08 Limpieza, p. ej. lavado, de la carne o de los embutidos.

ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS

- Manufacturas de dispositivos de limpieza para la elaboración de cecinas y productos afines

ÁMBITO DE APLICACIÓN

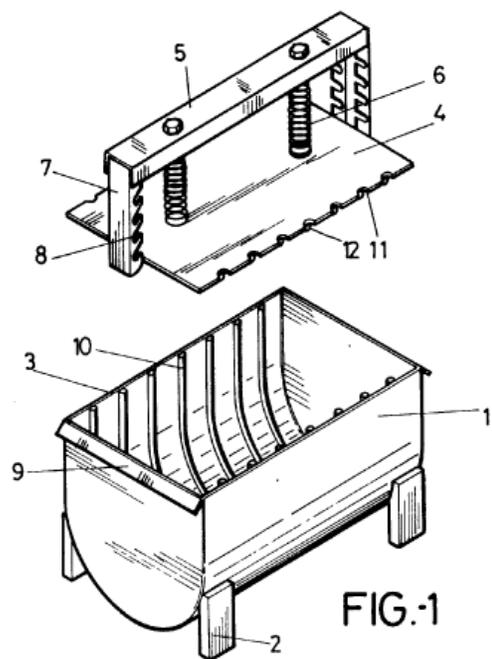
- Limpieza de jamones y embutidos en general

1.4. Molde para conformación de productos alimenticios tratados con calor.

| TITULAR | INVENTOR | Nº DE PUBLICACIÓN |
|------------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------|
| Embutidos Monells, S.A., ESPAÑA | Juan Monells Coma, ESPAÑA | ES1011037 |
| USO DE LA PATENTE Dominio público en Chile | | |

RESUMEN

La presente invención se refiere a un molde que ha sido especialmente concebido para la conformación de productos alimenticios tratados con calor, como por ejemplo el moldeado de carne salazonada, que se caracteriza por estar constituido por la combinación funcional de una cubeta de acero inoxidable y una tapa del mismo material, presentando aquella una placa rectangular y un perfil semicircular peraltado, de manera que en dicha cubeta se define un fondo semicilíndrico y una embocadura rectangular, a través de la que es susceptible de penetrar ajustadamente la citada tapa, habiéndose previsto que esta se encuentre relacionada mediante una pareja de resortes con un puente-soporte, con posibilidad de regulación en altura, a la embocadura de la cubeta, la cual incorpora al respecto y en correspondencia con los bordes menores de su embocadura, sendas aletas orientadas hacia abajo y hacia afuera, en contraposición a las ranuras de las citadas cremalleras.



CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)

A23B 4/00 Métodos generales de conservación para carne, embutidos, pescado o productos a base de pescado.

ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS

- Manufactura de dispositivos para tratamiento y conservación de carne y sus productos y pescado

ÁMBITO DE APLICACIÓN

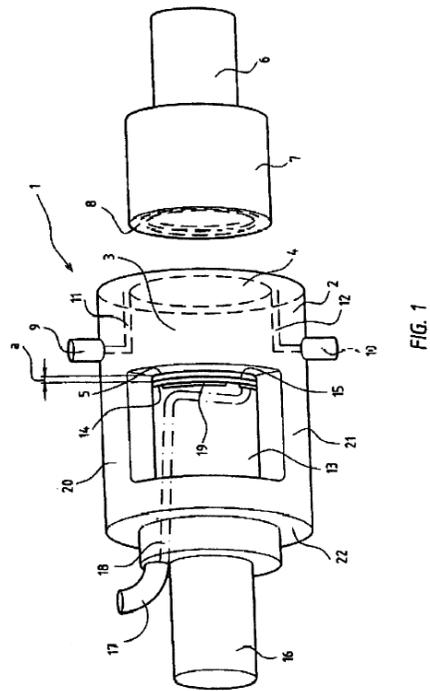
- Moldeado de productos alimenticios cárnicos, embutidos y pescado.

1.5. Dispositivo y procedimiento para separar la carne de los huesos.

| TITULAR | INVENTOR | N° DE PUBLICACIÓN |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| STORK PMT B.V HOLANDA | Van den Nieuwelaar, Adrianus, Josephes; Janssen, Petrus, Christianus, Marius y Van Esbroeck, Maurice, Eduardus, Theodorus, HOLANDA | ES2271082 |
| USO DE LA PATENTE Dominio público en Chile | | |

RESUMEN

La presente invención se refiere a un dispositivo para separar la carne de los huesos, en particular para separar la carne de los huesos de aves de corral, comprendiendo al menos una cámara para recibir la carne que está unida a los huesos, teniendo una primera abertura final y una segunda abertura final que está situada opuesta a la primera abertura final, un émbolo, unos primeros medios de desplazamiento para desplazar el émbolo dentro de la cámara desde la primera abertura final de la misma, y un elemento de tope en la segunda abertura final para crear un espacio junto con la cámara y el émbolo.



CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)

A22C17/04 Dispositivos para la limpieza de los huesos.

A22C17/08 Limpieza, p. ej. lavado, de la carne o de los embutidos.

A22C21/00 Tratamiento de las aves de corral.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

- Deshuesado de carne de ave para su posterior tratamiento

ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS

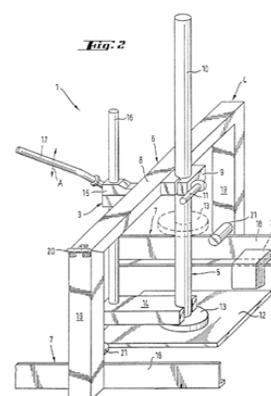
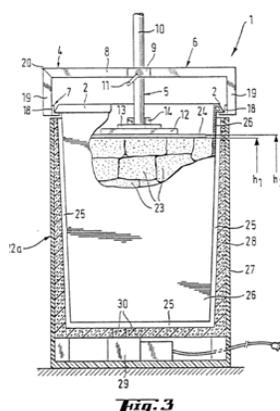
- Manufacturas de dispositivos deshuesadores de carnes de ave, vacunas y similares.

1.6. Aparato para el almacenamiento temporal de productos perecederos.

| TITULAR | INVENTORES | Nº DE PUBLICACIÓN |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------|
| Vesten AG, SUIZA | Aemig, René y Jansen, Diedrik Jan. SUIZA | ES1005871 |
| USO DE LA PATENTE Dominio público en Chile | | |

RESUMEN

La presente invención se refiere a un aparato para almacenar productos perecederos tales como carne cruda bajo presión. Un aspecto más específico del invento se refiere al almacenamiento de productos perecederos tales como carne bajo presión que utiliza un recipiente que tiene una pared de fondo y una parte superior abierta para admisión o extraída de carne, una tapa que es insertable en el recipiente por medio de la parte superior abierta de modo que repose sobre la carne, y medios para aplicar presión a la tapa desde arriba para así someter la carne a presión solicitando la tapa hacia el fondo de la pared del recipiente. Los medios aplicadores de presión pueden comprender, un mecanismo análogo a los gatos para elevar partes de vehículos a motor.



CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)

A22C 7/00 Aparatos para triturar, conformar o prensar las carnes, la masa para embutidos o de los productos a base de carne.

A23B 4/00 Métodos generales de conservación para carne, embutidos, pescado o productos a base de pescado.

A23L 3/015 Conservación de alimentos o de productos alimenticios, por un tratamiento que utiliza una variación de presión, una sacudida, una aceleración o un cizallamiento.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

- Conservación de carnes por aplicación de alta presión

ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS

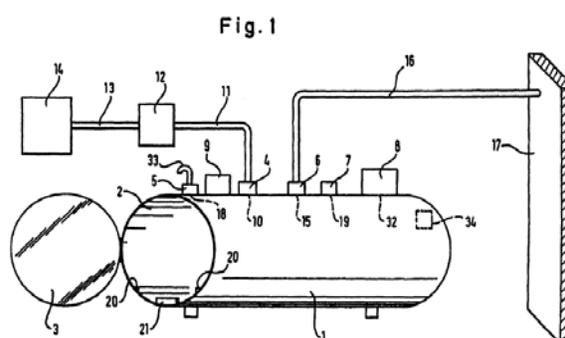
- Manufacturas de aparatos y dispositivos para conformar o prensar carne o sus productos derivados

1.7. Procedimiento y dispositivo para el tratamiento de carne fresca.

| TITULAR | INVENTORES | Nº DE PUBLICACIÓN |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Vivotec New Concepts in Fresh Meat GmbH. ALEMANIA | Schlegel, Jürgen; Verhaag, Hubert y Schwörer, Wilfried. ALEMANIA | ES2244085 |
| USO DE LA PATENTE Dominio público en Chile | | |

RESUMEN

La presente invención se refiere a un procedimiento para el tratamiento de carne fresca, en el que la carne se almacena en un recinto que puede cerrarse estanco al aire, después de alimentar oxígeno en una atmósfera compuesta en lo esencial de oxígeno, durante un tiempo que puede predeterminarse a una presión superior a la atmosférica, que consigue fiablemente el deseado tiempo de conservación de la carne fresca, y el color rojo intenso de la carne que le acompaña, y reproducible prácticamente en el 100% de todos los tratamientos.



CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)

A23B4/06 Métodos generales de conservación para carne, embutidos, pescado o productos a base de pescado; Congelación; Descongelación posterior; Refrigeración.

A23B 4/09 Métodos generales de conservación para carne, embutidos, pescado o productos a base de pescado, con adición de productos químicos antes o durante la refrigeración con contacto directo entre el alimento y los productos químicos, p. ej. N₂, a temperaturas criogénicas.

ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS

- Manufactura de equipos para la conservación de la carne mediante presión.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

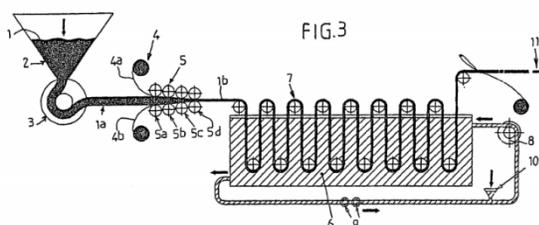
- Conservación y tratamiento de la carne fresca.

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

| TITULARES | INVENTORES | Nº DE PUBLICACIÓN |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------|
| Adiv Developpement. FRANCIA | Sirami, Jean y Lhoutellier, Pascal. FRANCIA | ES2282451 |
| USO DE LA PATENTE Dominio público en Chile | | |

RESUMEN

La presente invención se refiere a un procedimiento de fabricación y de transformación de carne picada, caracterizado porque se realiza en seis fases consecutivas que incluyen el picado de la carne, la conducción de la carne desde el aparato picador a una bomba que asegura una presentación continua en forma de tubo o de tira aplanada continua, desenrollar una película constituida por una o varias partes que forman una envoltura estanca alrededor del tubo continuo o tira de carne picada, 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, desenrollar en continuo en un baño de solución de deshidratación, retirar a la salida del baño de solución la película que constituye la envoltura, y conducir la banda fina de carne picada laminada y secada a un puesto de corte y de acondicionamiento.



CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)

A23B 4/02 Métodos generales de conservación para carne, embutidos, pescado o productos a base de pescado Conservación por medio de sales minerales.

A22C 5/00 Aparatos para mezclar la carne, la masa para embutidos o los productos a base de carne.

A22C 11/00 Fabricación de embutidos.

ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS

- Industria de artefactos para mezclar carnes y productos de pescado.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

- Elaboración de productos de carne en base a procesamiento de carne picada

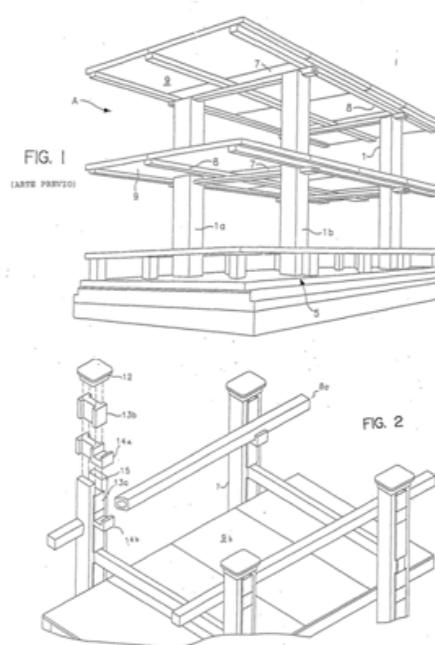
CAPÍTULO 2. TECNOLOGÍAS DE DOMINIO PÚBLICO: JUNIO 2013.

2.1. Carro de horno para la producción masiva de piezas de cerámica.

| TITULAR | INVENTORES | Nº DE REGISTRO |
|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Saint-Gobain/Norton industrial ceramics corporation. ESTADOS UNIDOS | CRAIG A. TURNER Y ANTHONY J. KULAKUSKY. ESTADOS UNIDOS | <u>39554</u> |
| VENCIMIENTO DEL DERECHO 15 de junio 2013 | | |

RESUMEN

La presente invención se refiere a un carro para ser usado dentro de hornos para la producción masiva y continua de piezas de cerámica, formado por postes verticales, diversas vigas horizontales y una costanera asentada en cada una de dichas superficies horizontales.



CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)

F27D3/12: Desplazamiento de las cargas en un horno; Soportes o receptáculos para cargas, móviles o con traslación.

F27D5/00: Soportes, parrillas o equipo análogo, para la carga en el interior del horno (soportes móviles o con traslación).

ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS

- Industria de la cerámica
- Industria metal-mecánica

ÁMBITO DE APLICACIÓN

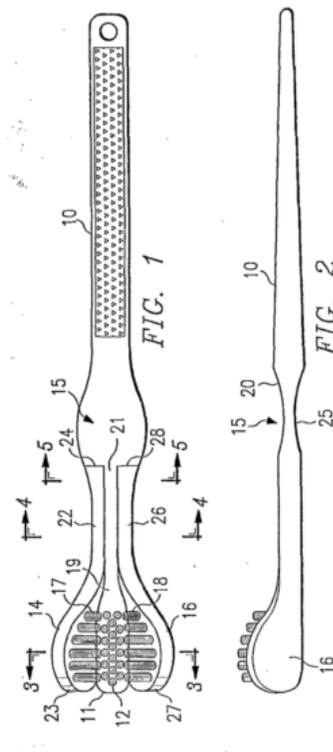
- Transporte de productos en hornos de cerámica

2.2. Cepillo dental de tres lados.

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| TITULAR BENEFIT INTERNATIONAL PRODUCTS LTD. ESTADOS UNIDOS. | INVENTORES HEGEMANN KENNETH JR. ESTADOS UNIDOS. | Nº DE REGISTRO <u>39603</u> |
| VENCIMIENTO DEL DERECHO 15 de junio 2013 | | |

RESUMEN

La presente invención se refiere a un cepillo de dientes de tres lados provisto de cabezales de escobillas que se ajustan independientemente para mantener el contacto con las encías y las superficies de los dientes. Los tres cabezales de escobillas van fijados independientemente en una sola asa a través de brazos flexibles y alargados y se ajustan independientemente para mantener el contacto con las superficies de los dientes de diferentes tamaños.



CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)

A46B9/04: Disposición de las cerdas en la montura, para cepillos de dientes.

ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS

- Manufactura de cepillo de dientes

ÁMBITO DE APLICACIÓN

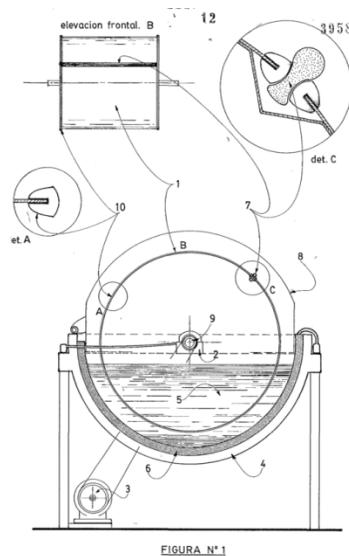
- Higiene dental

2.3. Láminas de cobre electrolítico de alta pureza, baja rugosidad y espesor uniforme, para ser utilizadas como laminas iniciales en la producción de catodos comerciales.

| | | |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| TITULAR WILSON BASCUÑAN JOSE ARTURO, CHILE | INVENTORES WILSON BASCUÑAN JOSE ARTURO, CHILE | Nº DE REGISTRO <u>39583</u> |
| VENCIMIENTO DEL DERECHO 22 de junio 2013 | | |

RESUMEN

La presente invención se refiere a laminas de cobre electrolítico de alta pureza con una rugosidad entre 0 hasta 1,5 micrones por ambas caras y un espesor uniforme y un contenido mínimo de cobre de 99,98%, para ser utilizadas principalmente como laminas iniciales en los procesos de electro obtención y electro-refinación de cobre con el objeto de mejorar la producción de cátodos de cobre comerciable.



CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)

C25C7/02: Partes constructivas de las células o su ensamblaje; Servicio u operación de las células; Electrodo (ánodos consumibles para la afinación de metales.

C25D1/04: Procesos para la producción electrolítica o electroforética de revestimientos; alambre; cintas; chapas.

C25D7/06: Depositiones de metales por vía electrolítica caracterizadas por el objeto revestido; Alambres; Cintas; Chapas.

ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS

- Manufacturas de cátodos de cobre

ÁMBITO DE APLICACIÓN

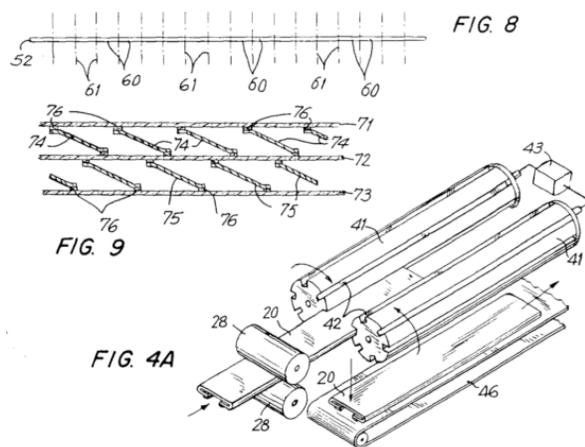
- Elaboración de láminas de cobre electrolíticas

2.4. Método y aparato para la fabricación de estructuras alveolares expansibles, del tipo integrado por tiras tubulares adheridas superpuestas, que son especialmente útiles como coberturas de ventanas.

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| TITULAR HUNTER DOUGLAS INTERNATIONAL N.V, ANTILLAS HOLANDESAS | INVENTORES WILLIAM VELTE GOODHUE, ANTILLAS HOLANDESAS | Nº DE REGISTRO <u>39667</u> |
| VENCIMIENTO DEL DERECHO 15 de junio 2013 | | |

RESUMEN

La presente invención se refiere a un método para fabricar una cubierta de ventana expansible que comprende los pasos de alimentar una tira continua de material que contiene por lo menos una franja de adhesivo en la dirección longitudinal de la tira continua a lo largo de una trayectoria de alimentación, y cortar la tira continua en largos predeterminados por medio de un cortador colocado adyacente a dicha trayectoria de alimentación.



CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)

B31D 3/00: Fabricación de artículos de estructura alveolar.

ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS

- Industria textil

ÁMBITO DE APLICACIÓN

- Elaboración de cortinas alveolares a base de tela.

CAPÍTULO 3. LISTADO DE TECNOLOGÍAS DE DOMINIO PÚBLICO: JUNIO 2013.

| Nº de Solicitud | Tipo de Solicitud | Nº Registro | Título | País |
|------------------------|--------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 200301172 | Modelo de utilidad | 235 | CONTENEDOR PARA ELEMENTOS CORTO PUNZANTES, EN EL AREA DE LA SALUD, FORMADO POR UN ENVASE CILINDRICO RIGIDO E IMPERMEABLE. | CHILE |
| 200101514 | Patente de invención | 44305 | PROCEDIMIENTO DE PREPARACION DE DERIVADOS DE ANALOGOS DE INSULINA. | ALEMANIA |
| 200401413 | Patente de invención | 46177 | PEPTIDOS QUE CORRESPONDEN A LOS AMINOACIDOS 635 A 673 DE LA PROTEINA TRANSMEMBRANA GP41 DEL VIH QUE PRESENTAN ACTIVIDAD ANTI-RETROVIRAL. | ESTADOS UNIDOS DE AMERICA |
| 199300644 | Patente de invención | 39600 | ELEMENTO LONGITUDINALMENTE SIMETRICO PARA DISTANCIAR LA CAPASUPERIOR DEL NUCLEO ABSORBENTE DE UN PAÑAL DESECHABLE. | ESTADOS UNIDOS DE AMERICA |
| 199301577 | Patente de invención | 39543 | PIRROLOPIRIMIDINAS SUSTITUIDAS, INTERMEDIARIOS Y LAS COMPOSICIONES FARMACEUTICAS, UTILES EN EL TRATAMIENTO DEL STRESS. | ESTADOS UNIDOS DE AMERICA |
| 199600279 | Patente de invención | 39643 | DERIVADOS DE NAFTAILO PARA TRATAR EL SINDROME POSTMENOPAUSICO Y CANCER HORMONO-DEPENDIENTE (CANCER AL PECHO). | ESTADOS UNIDOS DE AMERICA |
| 199301606 | Patente de invención | 40791 | DERIVADOS UTILES COMO AGENTES NEUROLEPTICOS, ANTIDEPRESIVOS, SEDANTES, HIPNOTICOS, RELAJANTES MUSCULARES Y PROTECTORES DEL SISTEMA NERVIOSO CENTRAL. | ALEMANIA |
| 199301136 | Patente de invención | 39552 | DISPOSITIVO PARA EL DISPENDIO DE UN LIQUIDO VOLATIL EN FORMADE VAPOR. | REINO UNIDO |
| 199501437 | Patente de invención | 39610 | EMULSION DE ACEITE EN AGUA ESTABLE AL CALOR, ÚTIL EN MAYONESAS Y SALSAS. | SUIZA |
| 199301539 | Patente de invención | 39611 | COMPOSICIÓN QUÍMICA ÚTIL COMO INHIBIDOR DE LOS CANALES DE POTASIO O AGONISTA DE LOS CANALES DE POTASIO. | ALEMANIA |
| 199201315 | Patente de invención | 39692 | COMPOSICIONES QUÍMICAS UTILES PARA EL TRATAMIENTO DE ENFERMEDADES AUTOINMUNES,TALES COMO LA ARTRITIS REUMATOIDEA,Y PROCEDIMIENTOS PARA SUPREPARACION. | SUECIA |
| 199201061 | Patente de invención | 39642 | COMPOSICION DE ENJUAGUE PARA EL CABELLO QUE COMPRENDE UNAGENTE ACONDICIONADOR DE TIPO CATIONICO. | ESTADOS UNIDOS DE AMERICA |
| 199201292 | Patente de invención | 40022 | USO DE DERIVADOS DE CARBOXAMIDA QUE SIRVEN PARA CONTROLAR LABOTRITIS, COMPUESTOS Y SUS COMPOSICIONES. | ALEMANIA |
| 199300695 | Patente de invención | 41020 | METODO Y COMPOSICION PARA AUMENTAR LA TURGENCIA Y MEJORAR LA FIJACION DE CARBONO EN LAS PLANTAS. | ESTADOS UNIDOS DE AMERICA |

| | | | | |
|-----------|----------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 199301244 | Patente de invención | 39604 | ELEMENTO RASPADOR PARA INSTALAR EN UN PORTADOR DE UN SISTEMARASPADOR EN EL EXTREMO DE EVACUACION DE UNA CORREA TRANSPORTADORA. | ESTADOS UNIDOS DE AMERICA |
| 199100624 | Patente de invención | 39668 | PROCEDIMIENTO PARA PRODUCIR A PARTIR DE LEVADURAS UN GLUCANO UTIL PARA ESTIMULAR EL SISTEMA INMUNOLOGICO DE PECES Y CRUSTACEOS. | NORUEGA |
| 199501792 | Patente de invención | 39554 | CARRO DE HORNO PARA LA PRODUCCION MASIVA DE PIEZAS DE CERAMICA. | ESTADOS UNIDOS DE AMERICA |
| 199201226 | Patente de invención | 39603 | CEPILLO DENTAL DE TRES LADOS, PROVISTO DE CABEZALES QUE SEAJUSTAN INDEPENDIENTEMENTE. | ESTADOS UNIDOS DE AMERICA |
| 199300289 | Patente de invención | 39666 | COMPUESTOS ANTIFUNGICOS Y ANTIPARASITARIOS, UTILES COMO INHIBIDORES DEL CRECIMIENTO DE HONGOS Y PARASITOS. | ESTADOS UNIDOS DE AMERICA |
| 199100826 | Patente de invención | 39667 | METODO Y APARATO PARA LA FABRICACION DE ESTRUCTURAS ALVEOLARES EXPANSIBLES, UTILES COMO COBERTURAS DE VENTANAS. | ANTILLAS HOLANDESAS |
| 199401319 | Patente de invención | 39553 | PROCEDIMIENTO PARA PREPARAR UN MEDICAMENTO UTIL PARA TRATAR TRASTORNOS CARACTERISTICOS DE UNA DISFUNCION DE LA HORMONA. | ESTADOS UNIDOS DE AMERICA |
| 199501901 | Patente de invención | 39607 | DERIVADOS, PROCEDIMIENTOS DE PREPARACION Y COMPOSICIONES FARMACEUTICAS, UTILES COMO ANTI-ISQUEMICOS Y ANTI-HIPERTENSIVOS. | BELGICA |
| 199000262 | Patente de invención | 39609 | SONDA DE ADN PARA IDENTIFICAR CEPAS BACTERIANAS DE ESPECIES DE LACTOBACILLUS DELBRUECKII. | SUIZA |
| 199401409 | Patente de invención | 39700 | CEPILLO DE VERIFICACION DENTAL PROVISTO DE LAMPARA Y ESPEJO | CHILE |
| 199400796 | Patente de invención | 39606 | COMPOSICION SUAVIZADORA QUIMICA BIODEGRADABLE AUTO-EMULSIONABLE LIBRE DE AGUA, UTIL PARA TRATAR MATERIALES CELULOSICOSFIBROSOS. | ESTADOS UNIDOS DE AMERICA |
| 199301511 | Patente de invención | 39576 | CAJA DE SEGURIDAD EN PARTICULAR PARA TELEFONOS PUBLICOS | FRANCIA |
| 199400796 | Patente de invención | 39606 | COMPOSICION SUAVIZADORA QUIMICA BIODEGRADABLE AUTO-EMULSIONABLE LIBRE DE AGUA, UTIL PARA TRATAR MATERIALES CELULOSICOSFIBROSOS, TAL COMO LA TELA O PAPEL TISU. | ESTADOS UNIDOS DE AMERICA |
| 199500685 | Patente de invención | 39665 | PROCESO PARA PRODUCIR UN PRODUCTO A BASE DE PESCADO CON UN CONTENIDO DE AGUA NO SUPERIOR A 12% EN PESO. | NORUEGA |
| 199400885 | Patente de invención | 39583 | LAMINAS DE COBRE ELECTROLITICO DE ALTA PUREZA, BAJA RUGOSIDAD Y ESPESOR UNIFORME, PARA SER UTILIZADAS COMO LAMINASINICIALES EN LA PRODUCCION DE CATODOS COMERCIALES Y PROCEDIMIENTO PARA OBTENERLAS. | CHILE |
| 199300755 | Patente de invención | 40899 | COPOLIMEROS Y PROCEDIMIENTO DE SU PREPARACION, UTILES EN EL TRATAMIENTO DE LA DUREZA DEL AGUA Y AUXILIARES INDUSTRIALES. | ALEMANIA |
| 199400275 | Patente de invención | 39602 | COMPOSICION FARMACEUTICA DE DOSIFICACION UNITARIA PARA LAADMINISTRACION PERORAL UTIL PARA PRODUCIR LAXACION DEL COLON. | ESTADOS UNIDOS DE AMERICA |

| | | | | |
|-----------|----------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 199501320 | Patente de invención | 39716 | FORMA FISICA DE COMPUESTO QUÍMICO Y PROCEDIMIENTO DE SU PREPARACION PARA EL TRATAMIENTO DE TRASTORNOS DEL SISTEMA NERVIOSO CENTRAL. | ESTADOS UNIDOS DE AMERICA |
| 199300311 | Patente de invención | 39711 | PROCEDIMIENTO PARA PRODUCIR UN EDULCORANTE LIQUIDO QUE CONTIENE FRUCTOSA Y DEXTROSA. | ESTADOS UNIDOS DE AMERICA |
| 199500850 | Patente de invención | 39714 | COMPUESTO Y PROCEDIMIENTO DE OBTENCION, COMPOSICIÓN FARMACEUTICA QUE LO CONTIENE, UTILES EN EL TRATAMIENTO DE LA DIABETES. | ESTADOS UNIDOS DE AMERICA |
| 199400327 | Patente de invención | 39660 | SISTEMA TERAPEUTICO TRANSDERMICO PARA LA ADMINISTRACION DE ESTRADIOL PARA MEJORAR LA ABSORCION, UTIL EN EL TRATAMIENTO DE LOS TRASTORNOS DE LA MENOPAUSIA. | ALEMANIA |
| 199301157 | Patente de invención | 39712 | PROCEDIMIENTO DE PREPARACION DE COMPUESTOS UTILES COMO AGENTES ANTINEOPLASICOS. | ESTADOS UNIDOS DE AMERICA |
| 199300893 | Patente de invención | 42207 | UN METODO DE EXCAVACION EN EL CUAL SE INSERTAN POSTES DE CONCRETO EN PERFORACIONES DESCENDENTES. | CANADA |
| 199600540 | Patente de invención | 39612 | PLANTA Y METODO PARA LA DESALINIZACION DE AGUA MARINA POROSMOSIS INVERSA POR PRESION NATURAL. | ESPAÑA |
| 199400327 | Patente de invención | 39660 | SISTEMA TERAPEUTICO TRANSDERMICO PARA LA ADMINISTRACION DE ESTRADIOL UTIL EN EL TRATAMIENTO DE LOS TRASTORNOS DE LA MENOPAUSIA. | ALEMANIA |
| 199401494 | Patente de invención | 39577 | COMPUESTOS QUÍMICOS Y PROCEDIMIENTO DE PREPARACION Y COMPOSICION FARMACEUTICA UTILES COMO ANTAGONISTAS DE LOS AMINOACIDOS EXCITANTES DEL COMPLEJO DE NMDA. | ITALIA |
| 199501559 | Patente de invención | 39560 | COMPUESTOS QUÍMICOS UTILES EN EL TRATAMIENTO DE TRASTORNOS INFLAMATORIOS, ECZEMAS, ERITEMA, PRURITO Y ACNE. | ESTADOS UNIDOS DE AMERICA |
| 199400146 | Patente de invención | 39713 | PROCEDIMIENTO PARA PREPARAR ACIDOS FOSFONICOS UTILES COMO ANTAGONISTAS DEL RECEPTOR DEL AMINOACIDO EXCITADOR N-METILD-ASPARTATO. | SUIZA |
| 199301578 | Patente de invención | 39557 | COMPUESTOS QUÍMICOS UTILES COMO ANTAGONISTAS DEL FACTOR LIBERADOR DE CORTICOTROPINA. | ESTADOS UNIDOS DE AMERICA |
| 199500406 | Patente de invención | 39558 | PROCEDIMIENTO DE SEPARACION DE LOS ISOMEROS R-(+) Y S-(-) DE LA AMLODIPINA A PARTIR DE LA MEZCLA DE ISOMEROS ÚTIL EN EL TRATAMIENTO DE TRASTORNOS CARDIOVASCULARES. | REINO UNIDO |
| 199602091 | Patente de invención | 39671 | PROCESO PARA LA OBTENCION DE ARENA Y USO DE LA ARENA SECA EN LA PREPARACION DE UN MORTERO SECO PREDOSIFICADO PARA LA INDUSTRIA DE LA CONSTRUCCION. | CHILE |
| 199600147 | Patente de invención | 39561 | COMPUESTOS QUÍMICOS, SU PROCEDIMIENTO DE PREPARACION, COMPOSICIONES FARMACEUTICAS, UTILES EN EL TRATAMIENTO DE LA ATEROMATOSIS Y RESTENOSIS. | ALEMANIA |

| | | | | |
|-----------|----------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 199401731 | Patente de invención | 39556 | COMPPUESTOS QUÍMICOS, COMPOSICIONES FARMACEUTICAS, UTILES EN EL TRATAMIENTO DE SIDA, ASMA, ARTRITIS Y BRONQUITIS. | ESTADOS UNIDOS DE AMERICA |
| 199401808 | Patente de invención | 39715 | COMPUESTOS QUÍMICOS,PROCEDIMIENTOS, COMPOSICIONES FARMACEUTICAS, COMPUESTOS INTERMEDIARIOS Y USO COMO INHIBIDORES DE LA PROTEINA QUINASA C | ESTADOS UNIDOS DE AMERICA |
| 199401731 | Patente de invención | 39556 | ACOMPUESTOS QUÍMICOS, COMPOSICIONES FARMACEUTICAS, UTILES EN EL TRATAMIENTO DE SIDA,ASMA, ARTRITIS Y BRONQUITIS. | ESTADOS UNIDOS DE AMERICA |
| 199500351 | Patente de invención | 39559 | COMPUESTOS QUÍMICOS Y PROCEDIMIENTO DE PREPARACION, UTILES COMO AGENTES ANTIBACTERIANOS Y ADITIVOS PARA PIENSOS. | ALEMANIA |
| 199300083 | Patente de invención | 39601 | METODO PARA FORMAR UN ARTÍCULO ABSORBENTE CURVADO. | ESTADOS UNIDOS DE AMERICA |
| 199301578 | Patente de invención | 39557 | COMPUESTOS QUÍMICOS, COMPOSICIONES FARMACEUTICAS QUE LOS CONTIENEN, UTILES COMO ANTAGONISTAS DEL FACTOR LIBERADOR DE CORTICOTROPINA. | ESTADOS UNIDOS DE AMERICA |