

**INFORME**

# Tecnologías de dominio público

Elaboración de conserva y congelado de pescado



**INAPI**  
Ministerio de  
Economía, Fomento y  
Turismo

Gobierno de Chile

Abril 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° 32 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 ha caducado su periodo de vigencia. La presente selección ofrece tecnologías asociadas a las industrias del tratamiento, conservación y enlatado de pescado, las que destacan por tener una importante cantidad de unidades productivas de pequeña y mediana escala. Según lo anterior, la presente selección ha privilegiado tecnologías que en su mayor parte son de escasa complejidad y, por ende, de costos muy razonables que las hacen 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 quince presentadas ante el INAPI, expiradas durante octubre del año 2013 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 pesquera, apícola y vinífera, 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.	PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN DE PESCADO MOLDEADO.....	5
1.2.	MÁQUINA DE COMPACTACIÓN Y ENVASADO DE PESCADO.....	6
1.3.	MÁQUINA PARA ENLATADO DE PESCADO. ....	7
1.4	PROCEDIMIENTO Y APARATO PARA EL ENLATADO DE PESCADO A ALTA VELOCIDAD.....	8
1.5	PROCEDIMIENTO PARA RESTITUIR Y/O MEJORAR LA CALIDAD NUTRITIVA Y/O SENSORIAL DEL PESCADO EN CONSERVA.....	9
1.6	MÁQUINA PARA ENLATAR CARNE O PESCADO, PARTICULARMENTE FILETES DE ATÚN. ....	10
1.7	PROCEDIMIENTO Y DISPOSITIVO PARA FORMAR FILETES DE CARNE O DE PESCADO BAJO PRESIÓN. ....	11

### **CAPÍTULO 2. TECNOLOGÍAS DE DOMINIO PÚBLICO: NOVIEMBRE 2013.....12**

2.1.	EMBARCACIÓN O BOTE DE CASCOS MÚLTIPLES CON COJINES DE SOPORTE CON GAS PRESURIZADO.....	12
2.2.	SOPORTE DE BICICLETA PARA EJERCICIOS DE FORMA ESTÁTICA. ....	13
2.3.	LÁMINA PLÁSTICA PARA USO APÍCOLA. ....	14
2.4.	CEPILLO DE DIENTES CON CERDAS CON ORIENTACIONES DIRECCIONALES LONGITUDINALES.....	15
2.5.	COMPOSICIÓN PARA LA PRESERVACIÓN DE UVAS DE MESA POR TRATAMIENTO DE PRECOSECHA.....	16

### **CAPÍTULO 3. LISTADO DE TECNOLOGÍAS DE DOMINIO PÚBLICO: NOVIEMBRE 2013.....17**

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

## 1.1. Procedimiento de elaboración de pescado moldeado.

<b>TITULAR</b> Jealsa Rianxeira, S.A. ESPAÑA.	<b>INVENTORES</b> Sartal Rodríguez, Antonio y Durán Vila, Salvador.	<b>Nº DE PUBLICACIÓN</b> <u>2 389 823</u>
<b>USO DE LA PATENTE</b> Dominio público en Chile.		

### RESUMEN

La presente invención consiste en un procedimiento de elaboración de pescado moldeado que comprende un número reducido de etapas, que no precisa de dispositivos o maquinaria externa compleja ni particular para el proceso, que pudiera encarecer el producto que presenta una calidad nutritiva y sensorial apreciable por el consumidor, y que es formado por piezas de pescado y apto para ser cortados en rodajas similares a las obtenidas por el fileteado de un único lomo de pescado.

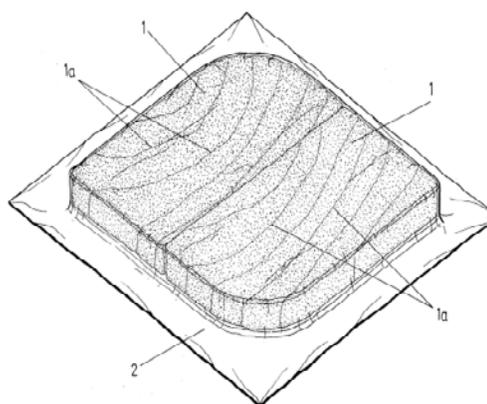


FIG.2

### CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)

A23B 4/06 Métodos generales de conservación para carne, embutidos, pescado o productos a base de pescado; Congelación; Descongelación posterior; Refrigeración.

A23L 1/325 Productos obtenidos del mar; Productos a base de pescado; Harina de pescado; Sucedáneos de huevas de pescado.

### ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS

- Elaboración de envases de alimentos.
- Industria alimentaria.

### ÁMBITO DE APLICACIÓN

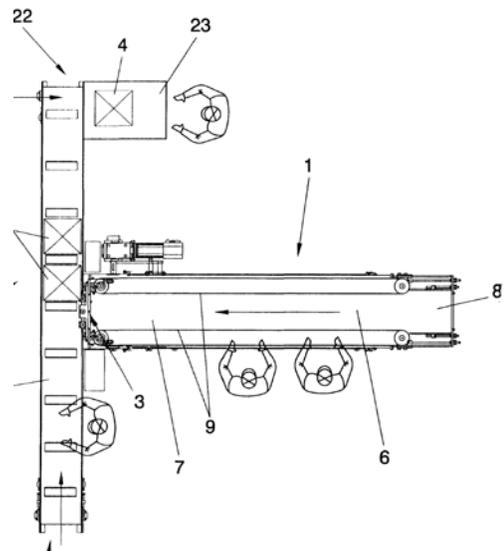
- Almacenamiento y preservación de alimentos.

## 1.2. Máquina de compactación y envasado de pescado.

<b>TITULAR</b> Hermanos Rodríguez Gómez, S.A. - Hermasa. ESPAÑA.	<b>INVENTORES</b> Campo Vergara, Marcos y Peña Zárate, Enrique de la.	<b>Nº DE PUBLICACIÓN</b> <u>2 350 778</u>
<b>USO DE LA PATENTE</b> Dominio público en Chile.		

### RESUMEN

La presente invención corresponde a una máquina prevista para envasar bloques de pescado, compuesta por partes situadas transversalmente, estableciéndose en la primera parte unas cintas transportadoras en horizontal y verticales y laterales, para recepción y compactado del pescado y un sistema de corte con una boquilla de salida del pescado compactado, accediendo éste a cajas que son arrastradas mediante una cinta transportadora prevista en la otra parte.



### CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)

B65B 63/02 Dispositivos accesorios diversos que operan sobre objetos o materiales de embalar, no previstos en otro lugar; para comprimir o compactar los objetos o productos a embalar antes de embalarlos o de introducirlos en los receptáculos o recipientes (formación de tabletas o compresión de polvos.

B65B 25/06 Embalaje de rodajas o trozos de carnes, queso u otros productos blandos o pegadizos de formas particulares.

### ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS

- Elaboración de máquinas y dispositivos para envases de alimentos.

### ÁMBITO DE APLICACIÓN

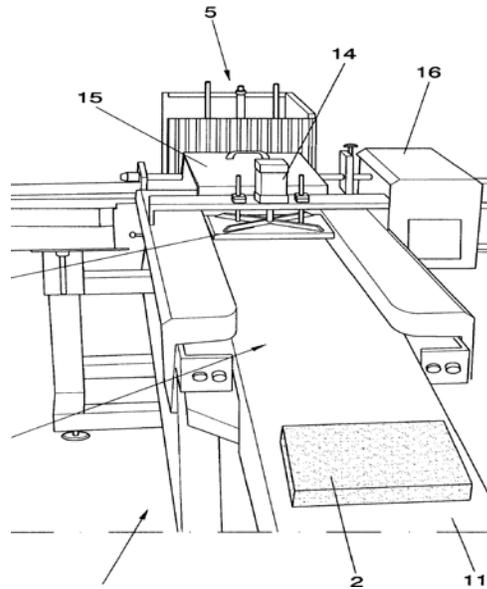
- Almacenamiento, envase y preservación de pescado.

### 1.3. Máquina para enlatado de pescado.

<b>TITULAR</b> Hermanos Rodríguez Gómez, S.A. - Hermasa. ESPAÑA	<b>INVENTORES</b> Campo Vergara, Marcos y Peña Zárate, Enrique de la.	<b>Nº DE PUBLICACIÓN</b> <b><u>2 351 318</u></b>
<b>USO DE LA PATENTE</b> Dominio público en Chile.		

#### RESUMEN

La presente invención trata de una máquina prevista para enlatar alimentos y de forma preferente porciones compactadas de atún en latas, a partir de lo que se da en denominar "Fish-block", es decir bloques o paquetes de atún, comprendiendo un transportador de alimentación de los bloques de atún, dos sistemas de compactación, seccionado y de dosificación de las porciones de atún; un cabezal de enlatado en el que se realiza la introducción de las porciones de atún compactadas en latas, efectuándose en dicho cabezal el seccionado de cada porción enlatada respecto del resto, así como el acceso de latas vacías y posicionado de las mismas para su retirada final, una vez llenas.



#### CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)

B65B 25/06 Embalaje de rodajas o trozos de carnes, queso u otros productos blandos o pegadizos de formas particulares.

#### ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS

- Elaboración de máquinas y dispositivos para enlatados de alimentos.

#### ÁMBITO DE APLICACIÓN

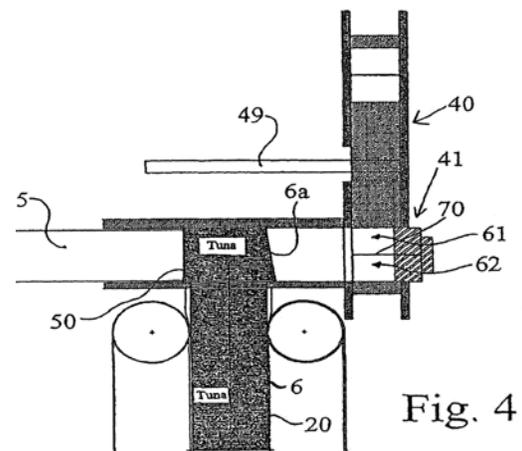
- Enlatado de pescado y alimentos similares.

## 1.4 Procedimiento y aparato para el enlatado de pescado a alta velocidad.

<b>TITULAR</b> Atlas Pacific Engineering Company. ESTADOS UNIDOS.	<b>INVENTOR</b> Ochoa Marín, Antonio.	<b>Nº DE PUBLICACIÓN</b> <a href="#">2 261 758</a>
<b>USO DE LA PATENTE</b> Dominio público en Chile.		

### RESUMEN

La presente invención se refiere en general a un procedimiento y a un aparato para el enlatado de pescado con una capacidad de velocidad de enlatado considerablemente mayor (de aproximadamente 600 latas por minuto), a la vez que minimiza simultáneamente la velocidad de funcionamiento de los componentes de la máquina y reduce la cantidad de producto perdido..



### CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)

B65B 25/06 Embalaje de rodajas o trozos de carnes, queso u otros productos blandos o pegadizos de formas particulares.

### ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS

- Industria de máquinas y dispositivos para enlatados de alimentos.

### ÁMBITO DE APLICACIÓN

- Enlatado de pescado y otros productos alimentarios.

## 1.5 Procedimiento para restituir y/o mejorar la calidad nutritiva y/o sensorial del pescado en conserva.

<b>TITULAR</b> Jealsa Rianxeira, S.A. ESPAÑA.	<b>INVENTORES</b> Sartal Rodríguez, Antonio y Monferrer Ballester, Albert.	<b>Nº DE PUBLICACIÓN</b> <a href="#">2 311 365</a>
<b>USO DE LA PATENTE</b> Dominio público en Chile.		

### RESUMEN

La presente invención consiste en un procedimiento para restituir y/o mejorar la calidad nutritiva y/o sensorial del pescado en conserva que, a partir de la recuperación del jugo procedente de la etapa de cocción del pescado, comprende las etapas de concentrar dicho jugo, preparar una papilla en base a dicho jugo concentrado y, posteriormente, añadirla y distribuirla de forma homogénea al pescado cocido. La invención se refiere además a un pescado restituido y/o mejorado obtenido según el procedimiento anterior.

### CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)

A23B 4/005 Conservación de huevos o de productos a base de huevos.

A23B 4/20 Métodos generales de conservación para carne, embutidos, pescado o productos a base de pescado; en forma de líquidos o de sólidos; Compuestos orgánicos; Microorganismos; Enzimas.

A23L 1/325 Productos obtenidos del mar; Productos a base de pescado; Harina de pescado; Sucedáneos de huevas de pescado.

### ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS

- Industria de insumos para la industria conservera de pescado.

### ÁMBITO DE APLICACIÓN

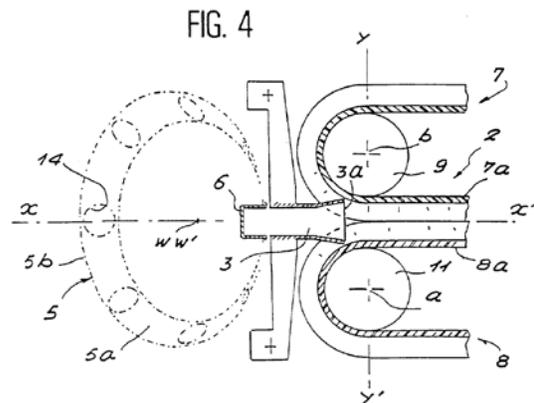
- Conservación del pescado y productos del pescado.

## 1.6 Máquina para enlatar carne o pescado, particularmente filetes de atún.

<b>TITULAR</b> Compagnie Bretonne De La Coquille Saint-Jacques (SA)- Cobreco. FRANCIA.	<b>INVENTORES</b> Gourlaouen, Frederic y Moreau, Francis.	<b>Nº DE PUBLICACIÓN</b> <a href="#">2 129 946</a>
<b>USO DE LA PATENTE</b> Dominio público en Chile.		

### RESUMEN

La presente invención se refiere a una máquina destinada a enlatar pescado o carne en rodajas, particularmente para tratar el atún, la que comprende un transportador de trozos, un túnel que copera en conformar los trozos en un rodillo continuo, un tambor rotativo y un órgano de corte rotativo para cortar una porción del rodillo de carne de pescado.



### CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)

B65B 25/06 Embalaje de rodajas o trozos de carnes, queso u otros productos blandos o pegadizos de formas particulares.  
A22C 11/00 Fabricación de embutidos.

### ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS

- Industria productora de máquinas y dispositivos para enlatados de alimentos.

### ÁMBITO DE APLICACIÓN

- Enlatado de pescado y carne.

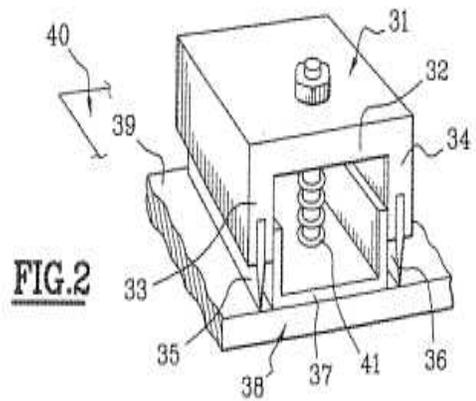
## 1.7 Procedimiento y dispositivo para formar filetes de carne o de pescado bajo presión.

<b>TITULARES</b> Société Des Produits Nestlé S.A. SUIZA.	<b>INVENTOR</b> Blauwart, Robert.	<b>Nº DE PUBLICACIÓN</b> <u>ES2259467</u>
<b>USO DE LA PATENTE</b> Dominio público en Chile.		

### RESUMEN

Este invento se refiere a un procedimiento dispositivo destinado a elaborar trozos de pescado o carne en forma de filete o su equivalente por presión a partir de un bloque de carne o pescado congelado..

La ventaja del presente dispositivo y procedimiento, reside en que el proceso de elaboración, a diferencia de los anteriores, evita una alteración parcial de su sabor y coloración a término-producto de la oxidación - conservando no sólo las propiedades organolépticas y gustativas del producto sino que aumentando sensiblemente su período de conservación.



### CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)

A22C 25/00 Tratamiento del pescado.

### ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS

- Industria pesquera.
- Industria productora de dispositivos para la industria pesquera.

### ÁMBITO DE APLICACIÓN

- Elaboración de pescado o carne congelada bajo presión.

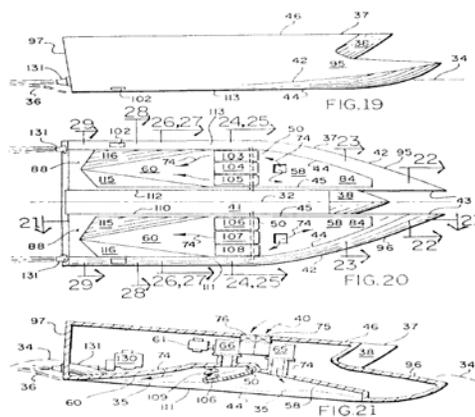
## CAPÍTULO 2. TECNOLOGÍAS DE DOMINIO PÚBLICO: NOVIEMBRE 2013.

### 2.1. Embarcación o bote de casco múltiple con cojines de soporte con gas presurizado.

<b>TITULAR</b> Donald E. Burg. ESTADOS UNIDOS	<b>INVENTOR</b> Donald E. Burg.	<b>Nº DE REGISTRO</b> <u>39811</u>
<b>VENCIMIENTO DEL DERECHO</b> 13 de noviembre de 2013.		

#### RESUMEN

La presente invención se refiere a un bote de casco múltiple caracterizado por constar de cojines de gas presurizado como soporte que se disponen en cascos laterales y parte inferior mejorando la estabilidad y resistencia de los mismos, dando como resultado también, en un incremento de las velocidades de operación y su capacidad para el transporte de carga.



#### CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)

B63B 1/38: Características hidrodinámicas de cascos portantes.

#### ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS

- Industria de embarcaciones o botes
- Industria metalmeccánica.

#### ÁMBITO DE APLICACIÓN

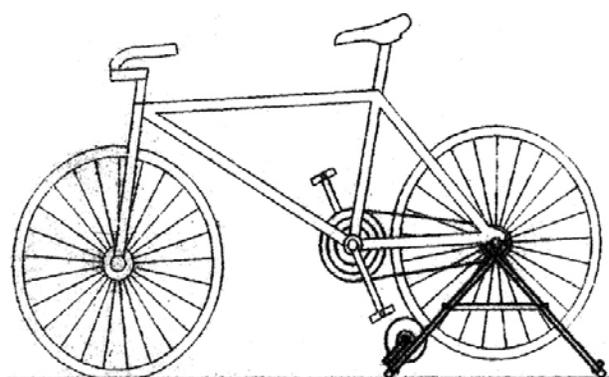
- Fabricación de cascos múltiples presurizados para embarcaciones

## 2.2. Soporte de bicicleta para ejercicios de forma estática.

<b>TITULAR</b> Pérez de la Fuente, Ramón Antonio. CHILE.	<b>INVENTOR</b> Perez de la Fuente, Ramón Antonio.	<b>Nº DE REGISTRO</b> <u>134</u>
<b>VENCIMIENTO DEL DERECHO</b> 13 de noviembre de 2013.		

### RESUMEN

La presente invención se refiere a un soporte para bicicleta destinada a realizar ejercicios pedaleando en forma estática, la que está conformada por dos equis ("x") con sus respectivos travesaños unidos por dos fierros bases, uno de los cuales se instala en una rueda de roce la que está en contacto con al menos una rueda de la bicicleta.



### CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)

A63B69/16 Aparatos de entrenamiento o aparatos destinados a deportes particulares.  
F16M13/02 Otros soportes para posicionar aparatos u objetos.

### ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS

- Industria productora de implementos para entrenamiento físico.
- Industria productora de bicicletas y sus implementos.

### ÁMBITO DE APLICACIÓN

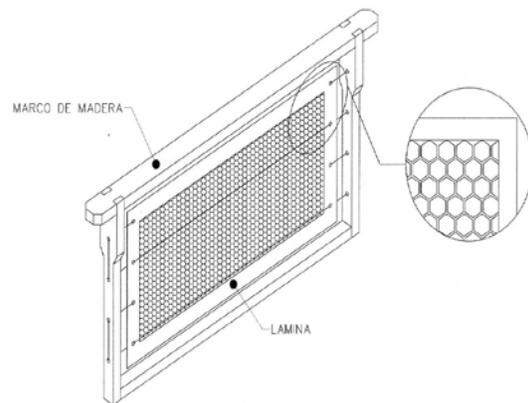
- Realización de ejercicios de pedaleo de modo estático.

### 2.3. Lámina plástica para uso apícola.

<b>TITULAR</b> Hugo Eduardo Fernández del Canto. CHILE.	<b>INVENTOR</b> Hugo Eduardo Fernández del Canto.	<b>Nº DE REGISTRO</b> <u>200</u>
<b>VENCIMIENTO DEL DERECHO</b> 13 de noviembre de 2013.		

#### RESUMEN

La presente invención se refiere a una lámina plástica para uso apícola conformada por la unión de dos láminas opuestas de poliestireno de alto impacto en la que cada cara externa lleva estampada una pluralidad de hexágonos con una serie de perforaciones que le permiten insertarse a un marco perimetral de madera.



#### CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)

A01K47/04 Colmenas.

#### ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS

- Industria proveedora de insumos apícolas.

#### ÁMBITO DE APLICACIÓN

- Apicultura.

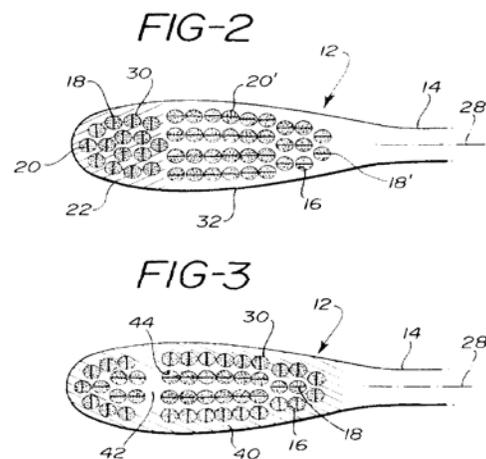
## 2.4. Cepillo de dientes con cerdas con orientaciones direccionales longitudinales.

<b>TITULAR</b> Gillette Canadá Inc. CANADA.	<b>INVENTORES</b> A.B. Sábato, W.A. Bredall, C. Loew, J.L. Spencer, J.S. Messmann, M.M. Breuer; X.A. Gavino, J.D. Vidra, S.Wreford y Douglas J. J.McDowel.	<b>Nº DE REGISTRO</b> <u>39808</u>
<b>VENCIMIENTO DEL DERECHO</b> 13 de noviembre de 2013.		

### RESUMEN

El presente invento se refiere a un cepillo de dientes que incluye una empuñadura alargada conectada a la cabeza o parte superior del cepillo con una multiplicidad de cerdas que se extienden desde la parte superior del cabezal. Estas cerdas están comprendidas en al menos dos orientaciones direccionales generales que tienen una sección transversal generalmente rectangular.

La novedosa disposición de las cerdas permite una mejora significativa en la limpieza tanto de los dientes como las encías.



### CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)

A46B9/04: Disposición de cerdas en montura para cepillos.

### ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS

- Industria elaboradora de cepillos dentales.
- Industria de insumos para cepillos dentales.

### ÁMBITO DE APLICACIÓN

- Limpieza dental.

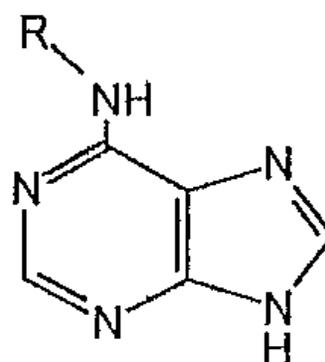
## 2.5. Composición para la preservación de uvas de mesa por tratamiento de precosecha.

<b>TITULAR</b> Microbiológica, Consultoria. Análisis e Productos Biológicos Ltda. BRASIL	<b>INVENTOR</b> Rabi, Jaime Alberto.	<b>Nº DE REGISTRO</b> <u>39837</u>
<b>VENCIMIENTO DEL DERECHO</b> 13 de noviembre de 2013.		

### RESUMEN

La presente invención se refiere a un procedimiento para la conservación de uvas de mesa por tratamiento de pre-cosecha caracterizada porque contiene los siguientes componentes:

- de 0 a 1% de Zearina.
- de 0 a 10% de Defenilurea.
- de 10 a 40% de un solvente.
- csp 100% de un tenso activo.



### CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)

AB23B7/5: Conservación o maduración química de frutas u hortalizas.

A23L3/00: Conservación de alimentos o productos alimenticios.

### ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS

- Industria de productos químicos para la fruta.

### ÁMBITO DE APLICACIÓN

- Conservación de uvas.

**CAPÍTULO 3. LISTADO DE TECNOLOGÍAS DE DOMINIO PÚBLICO:  
NOVIEMBRE 2013.**

N° de solicitud	Tipo	N° de Registro	Título	País
199501467	Patente de invención	3	PROCEDIMIENTO DE PREPARACION DE UN AGENTE AROMATIZANTE DE ALIMENTOS TODO OS.	SUIZA
199600154	Patente de invención	4	PROCEDIMIENTO DE PREPARACION Y COMPOSICION FARMACEUTICA UTILES EN EL TRATAMIENTO DE LAS ARRITMIAS, ANGINA DE PECHO E INFARTOS.	ALEMANIA
199601472	Patente de invención	3	COMPUESTOS DERIVADOS DE 3-BENCILAMINO-2-FENILPIPERIDINAS SUSTITUIDOS, SUS SALES FARMACEUTICAMENTE ACEPTABLES Y SUS COMPOSICIONES FARMACEUTICAS UTILES EN EL TRATAMIENTO DE TRASTORNOS DEL SISTEMA NERVIOSO CENTRAL, GASTROINTESTINALES, INFLAMATORIOS, EMESIS, INCONTINENCIA URINARIA, DOLOR Y AFECCIONES CAUSADAS POR HELICOBACTER PYLORI.	ESTADOS UNIDOS
199301593	Patente de invención	3	COMPOSICIONES FARMACEUTICAS Y COMPUESTO INTERMEDIARIO UTILES EN EL TRATAMIENTO DE ENFERMEDADES INDUCIDAS O FACILITADAS POR EL FACTOR DE LIBERACION DE LA CORTICOTROPINA O TRASTORNOS RELACIONADOS CON EL ESTRÉS Y LA ANSIEDAD.	ESTADOS UNIDOS
199401185	Patente de invención	3	COMPUESTOS DERIVADOS DE BIS-NAFTALIMIDAS, COMPOSICIONES FARMACEUTICAS Y PROCEDIMIENTO PARA SU PREPARACION, UTILES EN EL TRATAMIENTO DEL CANCER.	ALEMANIA
199301329	Patente de invención	3	CEPILLO DE DIENTES	CANADA
199602038	Patente de invención	3	PRODUCTO DE CONFITERIA QUE COMPRENDE CHOCOLATE O UN MATERIAL DE CONFITERIA QUE CONTIENE GRASA Y DULCE MASTICABLE.	SUIZA
199501398	Patente de invención	3	COMPUESTOS DERIVADOS DE IMIDAZOPIRIDINA, PROCEDIMIENTO DE PREPARACION Y COMPOSICION FARMACEUTICA, UTILES PARA EL TRATAMIENTO DE LA HIPERTENSION	ALEMANIA
199200711	Patente de invención	3	EMBARCACION O BOTE DE CASCOS MÚLTIPLES CON COJINES DE SOPORTE CON GAS PRESURIZADO Y SELLOS DE AIRE	ESTADOS UNIDOS
199301356	Patente de invención	3	FACTOR QUE POTENCIA LA ACTIVIDAD PLAGUICIDA, COMPOSICION QUE LO CONTIENE Y PROCEDIMIENTO DE OBTENCION	ESTADOS UNIDOS
199100414	Patente de invención	4	COMPOSICION PARA LA PRESERVACION DE UVAS DE MESA POR TRATAMIENTO DE PRECOSECHA	BRASIL
199301207	Patente de invención	4	PROCEDIMIENTO PARA ELABORAR UN PRODUCTO DE CHOCOLATE QUE CONTIENE GRASA POR MOLDEADO	PAISES BAJOS
199601824	Patente de invención	4	PROCESO DE SECADO PARA MATERIAS DE ORIGEN ANIMAL UTILIZANDO VAPOR SOBRECALENTADO	CHILE
200302404	Modelo de Utilidad	3	UN SOPORTE DE BICICLETA PARA HACER EJERCICIOS EN FORMA ESTÁTICA	CHILE
200302473	Modelo de Utilidad	3	LAMINA PLASTICA PARA USO APÍCOLA	CHILE