

# CON PROPIEDAD

BOLETÍN DEL SERVICIO NACIONAL DE PROPIEDAD INTELECTUAL

Año 7 ■ Número 15 ■ Marzo - 2019

## PATENTES Y EL COMPLEJO PRODUCTIVO LACTEO

Patente de alimentos: Nuevos métodos de  
conservación y envasado de la leche

Pág. 4

Diccionario: Terminología técnica de  
patentes

Pág. 10

Patentes: Inventores bolivianos ganadores  
del concurso Inventa

Págs. 8 y 9



## Presentación

El Servicio Nacional de Propiedad Intelectual – SENAPI, es una institución pública desconcentrada que depende del Ministerio de Desarrollo Productivo y Economía Plural, con competencia de alcance nacional. Tiene como misión administrar de forma integral el régimen de propiedad intelectual en todos sus componentes, mediante estricta observancia y aplicación de los regímenes legales de la Propiedad Intelectual.

El boletín “Con Propiedad” presenta el especial de Patentes para brindar información, conceptos, datos y solicitudes de patentes internacionales en el área de conservación y envasado de la leche que pueda servir como una herramienta al productor y/o emprendedor boliviano para mejorar sus sistemas productivos y métodos de conservación en el área de alimentos. La información presentada es un resumen de diferentes procedimientos patentados en otros países que resultan beneficiosos y que fácilmente pueden ser descargados del internet.

## Introducción

La producción de alimentos es uno de los complejos productivos priorizados por el Estado Plurinacional de Bolivia, los otros son: madera, textiles, cueros, metal mecánica.

El sector productivo de alimentos tiene en la leche uno de los principales programas impulsados por el gobierno, en ese entendido la presente publicación tiene como finalidad exponer la cadena de tratamiento de leche tratada, enfatizando en el aporte de la invención tanto en la cadena de frío como en el transporte y distribución. La presente publicación presenta métodos de envasado, conservación y tratamiento térmico que bien podrían ser adaptados a partir de información tecnológica para mejorar la preservación del producto e incrementar sus volúmenes de producción tanto en leche fresca como en derivados de ella. En la Revista Eroski Consumer, en su publicación, “Cómo conservar la Leche”, se plantean los riesgos de la leche señalando que: “por su alto valor biológico, pueden crecer microorganismos patógenos, los cuales constituyen un riesgo en función de su capacidad para multiplicarse. Entre las principales enfermedades que pueden afectar a las personas por el consumo de leche cruda contaminada están las causadas por Salmonella, E. coli o Staphylococcus aureus, que pueden llegar a la leche a través de distintas vías durante el proceso de producción.”, motivo principal para mejorar la conservación y envasado de la leche, incorporando nuevas técnicas.

# La Importancia de las *Patentes*

Las invenciones patentadas están presentes en todos los aspectos de la vida humana, desde la luz eléctrica (patentes de Edison y Swan) y el plástico (patentes de Baekeland), hasta los bolígrafos (patentes de Biro) y los microprocesadores (por ejemplo, las patentes de Intel).

Las patentes ofrecen incentivos y protección a las personas en la medida en que se genera un reconocimiento a su creatividad y posibilita ingresos económicos por el valor de sus invenciones. Al mismo tiempo, la publicación obligatoria de patentes y solicitudes de patentes facilitan la difusión mutuamente provechosa de nuevos conocimientos y agiliza las actividades de innovación al evitar, por ejemplo, la necesidad de “reinventar la rueda”.

Una vez que los conocimientos son de disponibilidad pública, se prestan, por su condición, a ser utilizados simultáneamente por un número ilimitado de personas. Y aunque sin duda esto es totalmente aceptable para los fines de información pública, plantea un dilema con respecto a la comercialización de conocimientos técnicos. Dada la falta de protección de dichos conocimientos, cualquier oportunista podría utilizarlos en invenciones sin reconocer la creatividad del inventor ni contribuir a las inversiones efectuadas por éste.

Como es natural, los inventores se sentirían desalentados a introducir nuevas invenciones en el mercado y se esforzarían por mantener en secreto las invenciones de valor comercial.

Los sistemas de patentes pretenden corregir esta escasez de actividades innovadoras al proporcionar derechos exclusivos limitados a



los innovadores, concediéndoles de este modo la posibilidad de recibir ingresos apropiados por sus actividades innovadoras.

En un sentido más amplio, la divulgación pública de los conocimientos técnicos que se hace en la patente y el derecho exclusivo que concede la patente constituyen incentivos para la competencia, en el sentido de buscar soluciones alternativas e inventar partiendo de la primera invención. Esos incentivos y la difusión de conocimientos sobre nuevas invenciones fomentan la innovación, lo que a su vez garantiza que aumente constantemente la calidad de vida y el bienestar de la sociedad.

Es conveniente patentar una invención debido a:

- **Derechos exclusivos:** Las patentes otorgan el derecho exclusivo de impedir o poner fin a la explotación comercial de la invención durante 20 años contados a partir de la fecha de presentación de la solicitud de patente
- **Rendimiento de las inversiones:** Al haber invertido considerables sumas de dinero y mucho tiempo para concebir un producto innovador, gracias a los derechos exclusivos que confiere la patente es posible adquirir una posición de prestigio en el mercado y obtener un rendimiento superior de la inversión.
- **Posibilidad de conceder una licencia o vender la invención:** Si el titular de la patente decide no explotar la patente por sus propios medios, podrá venderla o conceder una licencia en favor de otra empresa para que la comercialice, pudiéndose constituir en una fuente de ingresos para su titular.
- **Aumento del poder de negociación:** Si una empresa está gestionando la adquisición de derechos para utilizar las patentes de otra empresa, por medio de un contrato de licencia, la cartera

de patentes de la empresa compradora potenciará su poder de negociación. Eso significa que una patente puede cobrar un interés considerable para la empresa con la que se está negociando y puede suscribirse un acuerdo de licencias cruzadas en virtud del cual, y por explicarlo con palabras sencillas, dos empresas convienen en una concesión de licencias sobre las respectivas patentes.

- **Imagen positiva de la empresa:** Los socios, los inversores y los accionistas pueden considerar que las carteras de patentes son una expresión del excelente nivel de conocimientos técnicos, especialización y capacidad tecnológica que posee una empresa. Ello puede resultar de utilidad para captar inversiones, encontrar socios comerciales y aumentar el valor de mercado de la empresa<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> <https://www.wipo.int/patents/es>

# Patente de alimentos: Nuevos métodos de conservación y envasado de la leche

El área de Patentes del Servicio Nacional de Propiedad Intelectual – SENAPI tiene como tarea incentivar e impulsar el desarrollo de los Micro y Pequeños Empresarios Nacionales, a través de la protección de sus productos y/o procedimientos mediante Patentes, Modelos de Utilidad y Diseños Industriales. Desde el año 2002 a la fecha se tienen 15 registros de solicitudes en el Sector de Alimentos, de los cuales 7 registros se realizaron por solicitantes nacionales.

| Num SP | Gestión | Nombre Invencción                                                                                                   | Departamento | Tipo Solicitud       | Solicitante                                                                                              |
|--------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 94     | 2002    | PROCESO DE OBTENCIÓN PARA EL PRODUCTO CIGARRITOS DE CHOCOLATE Y COLORES "JAZMIN" (RESISTENTE AL CALOR Y LA HUMEDAD) | LA PAZ       | PATENTE DE INVENCION | TOMAS DAMASO MAMANI HUAYHUA                                                                              |
| 95     | 2002    | PRODUCTOS GOMAS BLANDAS "JAZMIN"                                                                                    | LA PAZ       | PATENTE DE INVENCION | TOMAS DAMASO MAMANI HUAYHUA                                                                              |
| 86     | 2007    | DISEÑO DE ENVASE HEXAGONAL CON TRES DIVISIONES INTERNAS PARA SEPARAR Y CONTENER ALIMENTOS                           | LA PAZ       | DISEÑO INDUSTRIAL    | Pamela Kuiny Cahuana Dominguez                                                                           |
| 163    | 2011    | "HI'UPY MITAI" ALIMENTO COMPLEMENTARIO PARA NIÑOS DE 6 MESES A 5 AÑOS                                               | SANTA CRUZ   | PATENTE DE INVENCION | Demetrio Edgar Marancbaum;<br>Pamela Yazmin Aviles Ynturias;<br>UNIVERSIDAD AUTONOMA GABRIEL RENE MORENO |
| 165    | 2011    | HARINA DE PAN DE ARROZ INSTANTÁNEO                                                                                  | SANTA CRUZ   | PATENTE DE INVENCION | Demetrio Edgar Marancbaum;<br>UNIVERSIDAD AUTONOMA GABRIEL RENE MORENO                                   |
| 200005 | 2013    | HARINA DE MAÍZ INTEGRAL PARA NACHOS                                                                                 | SANTA CRUZ   | PATENTE DE INVENCION | UNIVERSIDAD AUTÓNOMA GABRIEL RENÉ MORENO                                                                 |
| 200008 | 2013    | POLVO PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDA INSTANTÁNEA DE CHIA Y AVENA                                                     | SANTA CRUZ   | PATENTE DE INVENCION | UNIVERSIDAD AUTÓNOMA GABRIEL RENÉ MORENO                                                                 |

Entre las solicitudes registradas, ninguna, tiene como objeto de protección procesos de producción de leche, envasado de leche y/o conservación de leche, por tal motivo, es que al ser la leche parte del complejo productivo priorizado de alimentos, se pretende brindar información útil para aquellos productores que deseen mejorar su producción, conservación y envasado.

## Conservación y envasado de leche



En 1856 Gail Borden patentó su invento de leche condensada en lata, y con ello ayudó a disminuir la tasa de mortalidad infantil que era por

entonces muy elevada. No obstante, el envase de hojalata gozó de un desarrollo más bien discreto hasta el año 1861. En pleno apogeo de la Guerra Civil Americana, se materializa la utilidad del invento que permitía un nuevo sistema de conservación para entonces. En el conflicto estaban los dos bandos enfrentados, los estados del Norte (la Unión) contra los recién formados Estados Confederados de América, integrados por estados del Sur que proclamaron su independencia, en este escenario el envase de aluminio juega un rol crucial tanto así que su inventor (Gail) tuvo que abrir dos plantas de leche condensada en latas para poder cubrir la demanda y frecuentemente los soldados utilizaban el invento de Warner que era una herramienta para abrir latas de alimentos<sup>2</sup>.

En el sector de alimentos lácteos es de mucha importancia conservar y alargar la vida de los mismos, en tal sentido no todas las leches son iguales y, por tanto, las condiciones de conservación tampoco son las mismas. El tratamiento que recibe la leche influye de gran manera al tiempo de conservar y preservar sus condiciones iniciales. La leche Pasteurizada, esterilizada y UHT (Ultra High Temperature) reciben diferentes tratamientos térmicos donde el calor funciona como tratamiento higienizante que alarga la conservación, reduce su carga microbiana y elimina posibles microorganismos. Es importante fijarse en el momento de la compra, el producto, fecha de vencimiento y el tratamiento térmico que ha recibido. De todo ello dependerá en gran medida el periodo y medio de conservación, que varía según el tipo de leche.

<sup>2</sup> <https://www.envapack.com/2014/03/historia-del-envase-de-hojalata/>

# Ejemplos de Patentes relacionadas con la conservación y envasado de *leche*

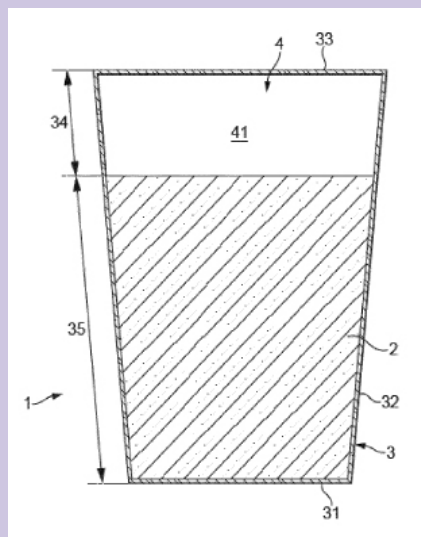
| Número de Solicitud            | Fecha de Publicación | País de Origen                                             |
|--------------------------------|----------------------|------------------------------------------------------------|
| EP3212005 B1                   | 19-09-2018           | Suiza                                                      |
| <b>Título de la Invención:</b> |                      | Bebida láctea envasada, estable en condiciones ambientales |

**Resumen:**

Se describe un producto envasado que consiste esencialmente en una bebida láctea aseptica en un recipiente cerrado. La bebida puede espumarse por agitación, para proporcionar una textura espumosa agradable.

**Características de la Invención**

- Bebida láctea envasada, que es una bebida láctea aseptica en un recipiente cerrado, en el que dicha bebida comprende de 2 a 4% en peso de proteínas de leche, hasta 4% en peso de grasa de leche, de 0,5 a 5% en peso de azúcar agregada de 0,35 a 0,65% en peso de celulosa, de 0,05 a 0,18% en peso de goma gellan, y el resto a 100% en peso de agua; en el que dicha bebida tiene una viscosidad aparente de 30 a 80 mPa.s a 4 °C; el espacio de cabeza representa de 18 a 35% en volumen del volumen del recipiente, y en el que dicha bebida tiene una vida útil de al menos 6 meses a 20 °C.
- El producto envasado comprende además de 0,03 a 0,1% en peso de un agente regulador, dicho agente regulador comprende fosfato de potasio, fosfato de dipotasio, citrato de potasio, bicarbonato de potasio, bicarbonato de sodio, citrato de sodio, fosfato de sodio, fosfato de disodio o una combinación de los mismos.
- El producto envasado comprende además un ingrediente de sabor seleccionado de café, cacao, té, caramelo, vainilla, canela, cardamomo, azafrán, clavo y sus mezclas.
- El producto envasado es estable en almacenamiento durante al menos 6 meses a 20 °C.
- El producto esta envasado en un recipiente es una taza o una botella, preferiblemente hecha de PET.



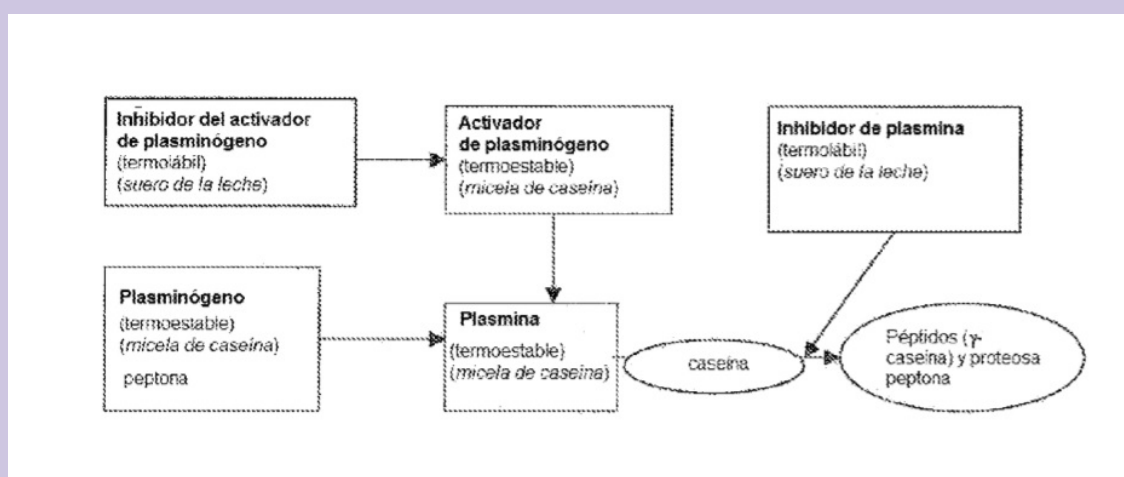
| Solicitante | Inventor                                                                 | Presentado en Bolivia |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| NESTEC S.A. | Kapchie, Virginie; Prabhakar, Veena; Rousset, Philippe y Sher, Alexander | No                    |

| Número de Solicitud            | Fecha de Publicación                                                                                  | País de Origen |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| ES2692436 (T3)                 | 03.12. 2018                                                                                           | Finlandia      |
| <b>Título de la Invención:</b> | Procedimiento de producción de un producto lácteo bajo en lactosa o sin lactosa de buena conservación |                |

**Resumen:**

Un procedimiento de preparación de un producto lácteo bajo en lactosa, sin lactosa o sin carbohidratos de buena conservación, que comprende las etapas de:

- Separar los azúcares y las proteínas en una materia prima láctea o en una mezcla de materias primas de leche y suero de la leche en una fracción de azúcar y una fracción de proteína, en el que la separación de azúcares y proteínas se realiza a una temperatura que varía de 60 a 80 °C durante de 10 minutos a 10 horas,
- Tratar térmicamente al menos la fracción de proteína para inactivar el sistema enzimático de plasmina natural y otras enzimas dañinas en la misma,
- Si así se desea, hidrolizar la lactosa en la fracción de azúcar,
- Tratamiento térmico de la fracción de proteína y la fracción de azúcar tratadas térmicamente,
- Componer el producto lácteo de la fracción de proteína tratada térmicamente y de otros componentes de preparación opcionales en un producto lácteo con una composición y dulzor deseados.



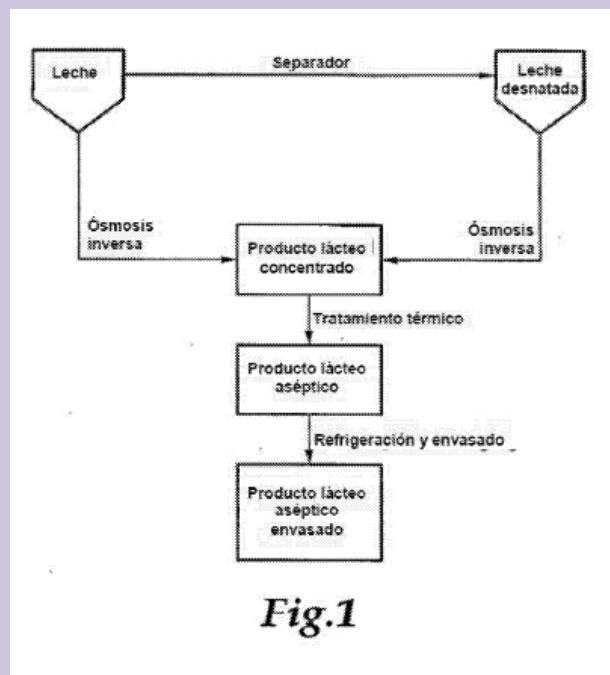
| Solicitante | Inventor                              | Presentado en Bolivia |
|-------------|---------------------------------------|-----------------------|
| VALIO LTD   | Tossavainen, Olli y Kallioinen, Harri | No                    |

| Número de Solicitud            | Fecha de Publicación                       | País de Origen |
|--------------------------------|--------------------------------------------|----------------|
| ES2662887 (T3)                 | 10.04. 2018                                | Estados Unidos |
| <b>Título de la Invención:</b> | Métodos de tratamiento térmico de la leche |                |

**Resumen:**

Un proceso de producción de un producto lácteo concentrado y esterilizado que comprende las etapas de: (a) realizar un proceso de concentración por ósmosis inversa en un material de partida que consiste en una leche o un producto lácteo líquido, y formar un producto lácteo más concentrado, en el que el proceso de concentración se realiza a una temperatura no superior a 7,2 °C (45 °F) usando una membrana que tiene un corte de peso molecular de 100 Da, en el que el material de partida se somete a una presión de 3.103 kPa (450 psi) a 10.342 kPa (1.500 psi) y además en el que el proceso de concentración retira el agua del material de partida; y (b) realizar un proceso de esterilización en dicho producto lácteo más concentrado mediante calentamiento, en el que el proceso de esterilización comprende una primera etapa de calentamiento que calienta el producto lácteo más concentrado desde una temperatura de aproximadamente 7,2 °C (45 °F) hasta una primera temperatura elevada de entre 79,4 °C (175 °F) y 80,6 °C (177 °F) en 45 segundos. El volumen del producto lácteo más concentrado es el 50 % del volumen del material de partida, en el que la leche es leche entera o leche desnatada.

El mismo proceso comprende además la etapa de ajustar el contenido total de sólidos del producto lácteo más concentrado antes de la etapa (b), una segunda etapa de calentamiento que calienta el producto lácteo más concentrado desde la primera temperatura elevada hasta una segunda temperatura elevada que se lleva a cabo en 5 segundos o menos a una segunda temperatura elevada que varía entre 139,4 °C (283 °F) y 142,2 °C (288 °F) y comprende además una etapa de refrigeración, en la que el producto lácteo más concentrado se somete a un proceso de evaporación.



| Solicitante  | Inventor                           | Presentado en Bolivia |
|--------------|------------------------------------|-----------------------|
| FAIRLIFE LLC | Maron, Hans y Corby, Patricia Ruth | No                    |



En el ámbito de invenciones el Estado Plurinacional también cuenta con mucho talento y capacidad, sin embargo, muchos de ellos no se visibilizan ya sea por factores económicos, culturales o ausencia de espacios dónde mostrar todo su potencial, en este escenario, el Servicio Nacional de Propiedad Intelectual promueve un concurso que pretende hallar estos ingenios, para ello anualmente se lanza el concurso "Invente".

El Concurso Invente nace con la iniciativa de promover la creación e innovación para el ámbito textil, manufacturero, artesanal, industrial, profesional, técnico y ámbito de investigación, permitiendo el impulso al desarrollo económico y productivo del País, para ello el Ministerio de Desarrollo Productivo y Economía Plural (MDPyEP) a través del Viceministerio de la Micro y Pequeña Empresa (VMPE), el Viceministerio de Comercio Interno (VCI) y el Servicio Nacional de Propiedad Intelectual (SENAPI) trabajan de manera conjunta para la realización de una nueva versión del "CONCURSO DE INVENCIONES BOLIVIA 2019", que se encuentra dividido en las categorías de Invención, Modelo de Utilidad, Diseño Industrial, Artesanías, Eco-Innovación y Software para la Producción.

El concurso como tal busca incentivar la tecnología e innovación en profesionales, técnicos e investigadores, además de identificar la capacidad técnica, tecnológica e innovadora de las unidades productivas del país para desarrollar productos y/o procedimientos que contribuyan a la transferencia tecnológica mediante procesos de capacitación, formación y asistencia técnica, con el objetivo de desarrollar y fortalecer el desarrollo productivo y mejorar la calidad y oportunidad de los servicios de apoyo, otorgados al sector productivo.

Durante la gestión 2018 se replanteó el concurso de invenciones, denominándolo "INVENTE BOLIVIA", teniendo una gran participación de los diferentes sectores productivos y educativos, así como investigadores independientes, premiando a los ganadores:

Patentes: Inventores bolivianos

# Concurso Invenciones

## Categoría Modelo de Utilidad

### Cultimotor multi-uso para la agricultura



1er. Lugar

### Plantadora manual para hortalizas y similares



2do. Lugar

### Roscadora de botellas



3er. Lugar

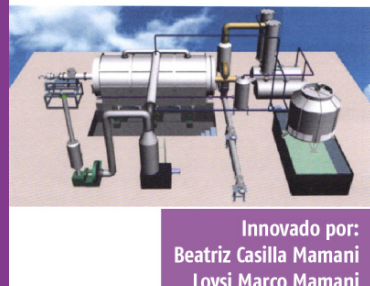
## Categoría Eco Innovación

### Reciclado de residuos hospitalarios



1er. Lugar

### PlastiCombustible



2do. Lugar

### Textil Eco amigable en base a pétalos de flores naturales



3er. Lugar



los ganadores del concurso *Invente*

# Invente

## Bolivia 2018

### Categoría Diseño Artesanal

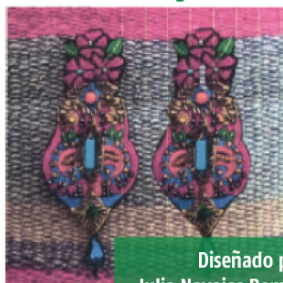
#### La "Trituma"



Diseñado por:  
Elmer Merida Paiva

1er. Lugar

#### Munay



Diseñado por:  
Julia Navajas Romero

2do. Lugar

#### Muxsa

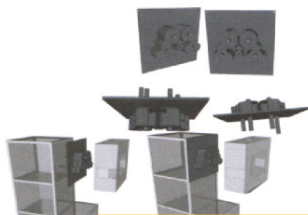


Diseñado por:  
Alejandro Mendoza Quispe

3er. Lugar

### Categoría Máquina Innovadora

#### Máquina semiautomática extractora de jugos cítricos



Innovado por:  
Vizney Marca Huanca

1er. Lugar

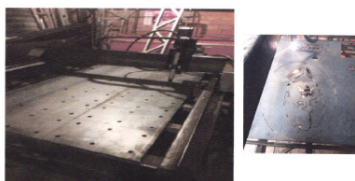
#### Máquina automecánica para el curado de transfer



Innovado por:  
Porfidio Arispe Nina

2do. Lugar

#### Cortado de placas por plasma computarizado



Innovado por:  
Marco Guarachi Poma

3er. Lugar

### Categoría Diseño Industrial

#### El Diclón



Diseñado por:  
Simeon Huarachi Huayllani

1er. Lugar

#### Neomami



Diseñado por:  
Daniel Asturizada y Katherine Zurita

2do. Lugar

#### Throjin



Diseñado por:  
Roger Choque Huanaco

3er. Lugar

# ¿Qué debes saber de *patentes*?

En la terminología especializada en el área de Patentes, existen términos importantes que se deben conocer a profundidad, en especial las personas interesadas en proteger alguna invención.

## ¿Qué es Novedad?

La novedad son características nuevas que no forman parte del cuerpo de conocimientos existente en su ámbito técnico. Ese cuerpo de conocimientos se llama "estado de la técnica". Por lo tanto, una invención se considerará nueva cuando no está comprendida en el estado de la técnica.

El estado de la técnica comprenderá todo lo que haya sido accesible al público por una descripción escrita u oral, utilización, comercialización o cualquier otro medio antes de la fecha de presentación de la solicitud de patente o, en su caso, de la prioridad reconocida.

## ¿Qué es el Estado de la Técnica?

Toda información que, a la fecha de presentación o de prioridad, hubiere sido accesible al público por cualquier medio y en cualquier lugar. Por público se entiende todas aquellas personas o grupo de personas que no estén obligadas a mantener la confidencialidad de la información en la esfera de la invención que se trata de examinar. (Art. 16, Decisión 486 de la Comunidad Andina de Naciones).

## ¿A qué se refiere el Nivel Inventivo?

Se considerará que una invención tiene nivel inventivo, si para una persona del oficio normalmente versada en la materia técnica correspondiente, esa invención no hubiese resultado obvia ni se hubiese derivado de manera evidente del estado de la técnica. (Art. 16, Decisión 486 de la Comunidad Andina de Naciones).

## ¿Qué es lo obvio y evidente?

Lo obvio es aquello que salta a la vista de manera clara y directa; lo que se encuentra o pone delante de los ojos o que no tiene dificultad. Mientras que lo evidente es algo tan cierto y claro que nadie puede dudar racionalmente de ello; se presenta de manera tan perceptible y manifiesta que muestra certeza y claridad. Un ejemplo entre obvio y evidente puede ser el transporte público en metrópolis. Lo obvio puede ser el impacto que los embotellamientos causan a la productividad de las empresas haciendo que los actores productivos pierdan tiempo valioso. Frente a esto lo evidente es que estos embotellamientos pueden ser gestionados, ya sea con el uso de medios de transporte masivo como teleféricos y trenes metropolitanos o políticas municipales para incentivar el uso de bicicletas u otros que ayudan a administrar de mejor forma la movilidad ciudadana.

## ¿A qué se refiere la Aplicación Industrial?

Aplicación Industrial es la capacidad de reproducibilidad y utilización del invento en cualquier tipo de industria, entendiéndose por industria la referida a cualquier actividad productiva, incluidos los servicios, de acuerdo a lo establecido en el (Art. 19 de la Decisión 486 de la Comunidad Andina de Naciones).

## ¿Qué es la Memoria Descriptiva de una patente?

La memoria descriptiva de una patente es el conjunto de las partes que componen el documento técnico de la misma, en dónde el inventor describe de manera detallada una invención o modelo de utilidad, siguiendo una estructura determinada.

La memoria descriptiva debe contener las siguientes partes:

1. La descripción.
  - 1.1 Título de la invención (referido al objeto de invención)
  - 1.2 Campo tecnológico o área de aplicación, que se debe especificar.
  - 1.3 Antecedentes o tecnología anterior conocida por el solicitante.
  - 1.4 Descripción de la invención en términos que permitan la comprensión del problema técnico y de la solución aportada por la invención, exponiendo las diferencias y eventuales ventajas con respecto a la tecnología anterior.
  - 1.5 Descripción de los dibujos.
  - 1.6 Descripción detallada de la invención, características esenciales y funcionales del producto y/o procedimiento.
  - 1.7 Una indicación de la manera en que la invención satisface la condición de ser susceptible de aplicación industrial, si ello no fuese evidente de la descripción o de la naturaleza de la invención.
2. Los dibujos.
3. Las reivindicaciones (características técnicas novedosas de la invención).
4. El resumen.

# El *abc* de las *patentes* a través de su difusión en cursos de capacitación



Capacitación en Patentes  
Universidad Privada Domingo Savio – Oruro



Capacitación en Patentes  
FEDEMYPES – Potosí

Universidades, organizaciones de emprendedores, Federaciones, investigadores, docentes, entre otros requieren de capacitación en temas de registro de sus invenciones, así como sus alcances, beneficios y acciones de protección en el área de propiedad intelectual. Todos los interesados pueden acceder a asesoramiento técnico y solicitar un evento de capacitación al SENAPI.



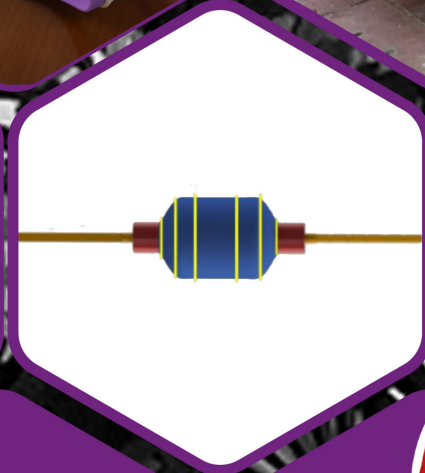
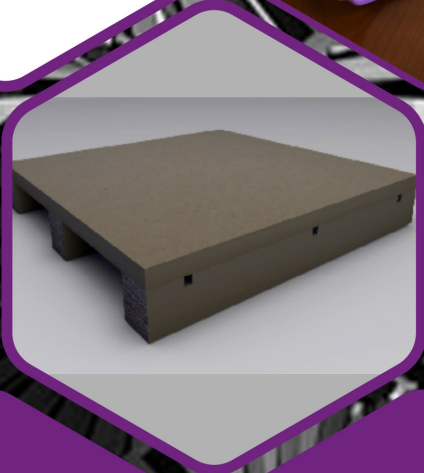
Capacitación en Patentes  
Universidad San Francisco Xavier – Sucre



Capacitación en Patentes  
Docentes Investigadores de la Universidad Tomás Frías – Potosí



# Algunas patentes Bolivianas registradas



**Oficina central / La Paz**  
Av. Argentina #1914, Edif. Angélica María  
entre Villalobos y Díaz Romero.  
Zona Miraflores  
Telfs.: 2115700 - 2119276 - 2119251  
Fax: 2115700

**Oficina distrital / Santa Cruz**  
Prolongación Quijarro,  
Esq. Uruguay No. 29  
Edif. Bicentenario, 1er. Anillo  
Telf : 3121752

**Oficina distrital / El Alto**  
Edif. Multicentro El Ceibo, piso  
2, Of. 1A, Avenida Juan Pablo II,  
Zona 16 de Julio.  
Telf.: 72043029.

**Oficina distrital / Chuquisaca**  
Calle Kilómetro 7, No. 366  
casi esquina Urriolagoitia  
Zona Parque Bolívar  
Telf.: 72005873

**Oficina distrital / Oruro**  
Calle 6 de octubre No. 5837  
entre Ayacucho y Junín,  
Galería Central, Of. 14 (Ex Banco Fie)  
Teléfono.: 67201288

**Oficina distrital / Cochabamba**  
Calle Chuquisaca 649, piso 2,  
entre Antezana y Lanza  
Zona Central - Noroeste  
Telf.: 4141403

**Oficina distrital / Tarija**  
Calle Ingavi No. 156  
entre Colón y Suipacha  
Edif. Coronado, piso 2, Of. 202,  
Zona Central  
Telf.: 72015286



@SenapiBol



@senapi.bolivia

[www.senapi.gov.bo](http://www.senapi.gov.bo)



Senapi Bolivia



72018156