

# in nova venta

Revista de patentes de invención

Año 4 - Número 15



Ministerio de  
Desarrollo Productivo  
y Economía Plural



senapi

SERVICIO NACIONAL DE PROPIEDAD INTELECTUAL



## Innovación en Cervezas



**BOLIVIA**  
*corazón del sur*

## CRÉDITOS:

2018

Revista Innova – Inventa

Copyright:

SERVICIO NACIONAL DE PROPIEDAD INTELECTUAL (SENAPI)  
MINISTERIO DE DESARROLLO PRODUCTIVO Y ECONOMÍA PLURAL  
Todos los derechos reservados

Autores:

Ing. Pablo Gustavo Aracena Vargas – Responsable de Patentes.  
Dr. Carlos Bilbao la Vieja – Responsable de Oposiciones.  
Dr. Vladimir Quisbert – Responsable de Signos Distintivos  
Dirección de Propiedad Industrial.

Supervisión y Edición:

Lic. Jhonny Mendoza.  
Responsable de Comunicación.

Fotografías Portada:

<http://bit.ly/2zte5k1>

Diagramación:

Lic. Paola Jimenez Argandoña.  
Profesional en Comunicación.

Contacto:

Oficina Central • La Paz  
Av. Argentina # 1914 entre calles Villalobos  
y Díaz Romero, Edif. Angélica María  
Zona Miraflores.  
Teléfonos: 2115700 – 2119276 – 2119251  
Fax: 2115700

Web: <http://www.senapi.gob.bo>

Facebook: <https://www.facebook.com/senapi.bolivia>

Twitter: <https://twitter.com/SenapiBol>





Evo Morales Ayma  
**Presidente Constitucional del Estado  
Plurinacional de Bolivia**





Eugenio Rojas Apaza  
**Ministro de Desarrollo  
Productivo y Economía Plural**

## TABLA DE CONTENIDO

**Pág. 2** El espumante potencial de la propiedad intelectual del rubro cervecero.

**Pág. 4** Marcas nacionales registradas relacionadas a Cerveza.

**Pág. 10** Patentes internacionales relacionadas a Cerveza.

**Pág. 25** Diseños industriales internacionales relacionados a Cerveza.





## PRESENTACIÓN

A lo largo de la historia de la geografía nacional y mundial, una de las bebidas de mayor difusión y con mayor aceptación por los consumidores es la que resulta de la fermentación de granos de cebada (ente otros) con levadura y lúpulo, con su característico sabor amargo y graduación alcohólica entre 3 y 9%, conocida universalmente como cerveza, cerveja, beer, bier, birra y con muchas otras denominaciones.

Bolivia no es la excepción, existe una amplia diversidad de este producto tan enraizado en la cultura nacional, dado que se estima que en nuestro país se consume cuatro veces más cerveza de la que se exporta y la importación de otras variedades también viene en aumento en el último lustro, principalmente de aquellas gourmet y artesanales que cuentan con formas de producción o ingredientes diferentes a los tradicionales; constituyéndose en una pujante industria que alberga y emplea a un sinnúmero de trabajadores de forma directa e indirecta.

En consecuencia, dada la importancia de esta industria y tomando en cuenta su alta tecnificación, es claro que genera altos ingresos, llevando a los productores, comerciantes y consumidores a tener una alta expectativa sobre su calidad y variedad de sabores. Aspecto que claramente tiene incidencia en temas relacionados con la innovación, la propiedad industrial y el comercio en general. Es por estos vectores – entre otros – que la presente edición de la revista INNOVA INVENTA, se enfoca precisamente en esta rama de la industria, mostrando una parte de la innovación motivada en la producción de nuevos tipos de cervezas relacionadas no solo con sabores diferentes sino con el uso de cereales y frutas diferentes a las usadas tradicionalmente, así como, innovadores procesos y maquinarias para elaborar esta icónica bebida tanto a nivel industrial como artesanal; señalando además, una variedad de signos distintivos (marcas) relacionados con su comercialización, mismas que tienen una gran difusión y seguramente son de conocimiento del amable lector.



## EL ESPUMANTE POTENCIAL DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL EN EL RUBRO CERVECERO

Es de conocimiento de toda la colectividad que una de las industrias más versátiles y con mayor presencia en nuestro medio es precisamente la industria cervecera, esto debido a la amplia difusión de esta bebida cuya tradición se remonta incluso a la baja edad media (hace aproximadamente 1000 años), aspecto que claramente puede evidenciarse en el ámbito de la propiedad intelectual, al que acude la industria en resguardo precisamente de esta actividad innovadora e inventiva relacionada con esta popular bebida y toda su parafernalia.

Considerando que algunas de las empresas industriales más grandes del mundo están precisamente vinculadas con la elaboración, distribución y comercialización de esta bebida amarga, irónicamente constituyéndose en un dulce negocio que abarca todo el planisferio.

Bolivia no es la excepción, y esta bebida fue acogida y es consumida en grandes cantidades no solo por su particular sabor sino ya con raíces culturales marcadas, estando involucrada en toda clase de celebraciones y onomásticos.

Al ser un sector con tal dinamismo, es claro que los actores del mismo se encuentran en constante actividad innovadora, tanto vinculada con su producción como respecto a su comercialización, publicidad, procurando constantes mejoras en su calidad, elaboración de sabores más exóticos, incorporación de ingredientes no tradicionales por un lado, como campañas publicitarias agresivas y de amplia presencia en todo tipo

de eventos, inclusive de patrocinio de clubes deportivos o actividades de toda índole.

En Bolivia, ya existen vestigios en el ámbito registral desde inicios del siglo XX, habiéndose otorgado desde 1917 (Ley de marcas) a la fecha al menos 74 registros de marcas vinculados con la bebida, y en la última década (2009 al 2018) 50 registros, el 67% del total de registros otorgados por Senapi, de los cuales 44 (88%) fueron solicitados por industriales nacionales y apenas 6 (12%) por industrias foráneas; aspecto que claramente demuestra la constante innovación y desarrollo de productos relacionados por nacionales tanto para el mercado nacional como el de exportación, con énfasis en el último lustro, en que se registraron al menos 20 signos en este rubro, con la incursión de inversores nacionales y extranjeros.

De igual forma en el área de patentes desde la vigencia de la Ley de Privilegios industriales (1916), se cuenta con antecedentes de dos invenciones protegidas (un producto; y un procedimiento), y el diseño industrial de un vaso cervecero.

Similar extremo se puede ver del análisis de los productos nacionales, que son constantemente reconocidos en numerosos eventos en los que se evalúa la calidad de estos y que son usados con la misma vehemencia y constancia en publicidad por parte de los cerveceros.

De igual forma es evidente que en el comercio, se ha abierto un nuevo nicho de mercado, el que está relacionado con las cervezas gourmet o artesanales, que responden a los criterios cada vez más altos y exclusivos de los consumidores habituales, que buscan incluso niveles de innovación y calidad superiores a los estándares industriales, todo esto merece y debe ser protegido por el Estado, ya que el crecimiento de una industria tan pujante, significa incuestionablemente réditos económicos a los actores vinculados como al Estado (considerando además la existencia de







un impuesto exclusivo para estas bebidas ICE), y la sociedad en su conjunto con algunas de las iniciativas de Responsabilidad Social asumida por las empresas cerveceras.

El hecho de acudir a las herramientas que la propiedad intelectual brinda, permite a los industriales y actores en general del rubro cervecero poder participar seguros de tener el respaldo y resguardo tanto de sus signos – para contar con un mercado transparente y sano, tanto para ellos como para los consumidores; como de su innovación al servicio de la industria, fomentando la difusión de esta y beneficiándose de su actividad de mejora en el proceso de elaboración, comercialización y distribución de la bebida.

Tan refrescante y pujante es la industria, como su actividad publicitaria, que siempre está en vanguardia de la actividad creativa de campañas, promociones y otras que fomentan el consumo responsable de esta bebida, asociándola con actividades propias de la vida cotidiana de los consumidores. Sin olvidar, el valor del desarrollo para los nuevos sabores así como productos derivados, en los cuales ha intervenido el conocimiento técnico nuevo y la destreza de inventores o diseñadores que merecen reconocimiento personal y recompensa económica con la obtención de patentes o diseños de propiedad industrial.

La clara tendencia de que este panorama no vaya a cambiar, sino que cada vez existan mayores productos de diversas procedencias ofertados por industriales y artesanos, significa la garantía de que inversionistas continúen apostando por el crecimiento de la industria, y a la par de la innovación relacionada con la misma, y los beneficios colaterales para la sociedad y el Estado, eh ahí la importancia de que todos aquellos vinculados con el rubro cervecero acudan y vean protegidos sus marcas, signos e innovaciones por las distintas herramientas brindadas por la propiedad intelectual, siendo claro que muchas de las marcas en el mercado ya son reconocidas incluso subconscientemente por toda la sociedad aun no sean consumidores habituales de esta bebida.

Siendo tal potencial reconocido por los mismos industriales que incluso formaron asociaciones y otro tipo de entidades colectivas para fomentar la industria en un marco de comercio abierto, saludable y transparente, para todos los actores vinculados, satisfaciendo tanto los criterios de calidad e innovación constante, como la misma sed de los consumidores.

# Marcas nacionales registradas relacionadas a Cerveza

## Marca: CERVEZA REAL

**Titular:**

BEBIDAS BOLIVIANAS BBO S.A.

**Clase Niza:**

32

**Productos:**

"Cervezas, cerveza especial, cervezas en general, aguas minerales y gaseosas y otras bebidas no alcohólicas, bebidas y zumos de cervezas, cerveza especial, cervezas en general, aguas minerales y gaseosas y otras bebidas no alcohólicas, bebidas y zumos de frutas y demás productos comprendidos en esta clase.

**Registro:**

130674-C

**Resolución:**

5727/ 2011 de 23 de septiembre de 2011.

**Protección y vigencia:**

Hasta el 23 de septiembre de 2021.



## Marca: Chapare CERVEZA

**Titular:**

José Eduardo Czermak Montalvo

**Clase Niza:**

32

**Productos:**

"Cerveza; aguas minerales y gaseosas, y otras bebidas sin alcohol; bebidas a base de frutas y zumos de frutas; siropes y otras preparaciones para elaborar bebidas".

**Registro:**

144691 -C

**Resolución:**

2797 /2013 de 02 de julio de 2013

**Protección y vigencia:**

Hasta el 02 de julio de 2023.





# Marcas nacionales registradas relacionadas a Cerveza

## Marca: CERVEZA YUNGUEÑA

**Titular:**

Zenón Ismael Valdiviezo Ochoa

**Clase Niza:**

32

**Productos:**

"Cerveza".

**Registro:**

145998 -C

**Resolución:**

4104 /2013 de 03 de septiembre de 2013.

**Protección y vigencia:**

Hasta el 03 de septiembre de 2023.



## Marca: CERVEZA SUREÑA 33

**Titular:**

JAIME ALVAREZ BANZER

**Clase Niza:**

32

**Productos:**

"Cerveza".

**Registro:**

135382-C

**Resolución:**

2113/2012 de 12 de abril de 2012.

**Protección y vigencia:**

Hasta el 12 de abril de 2022.



## Marca: CERVEZA AMAZONICA

**Titular:**

X-TREME S.R.L.

**Clase Niza:**

32

**Productos:**

"Cerveza Amazónica".

**Registro:**

129853 -C

**Resolución:**

4906/2011 de 16 de agosto de 2011.

**Protección y vigencia:**

Hasta el 16 de agosto de 2022.



# Marcas nacionales registradas relacionadas a Cerveza

## Marca: CERVEZA CORDILLERA

**Titular:**

BEBIDAS BOLIVIANAS BBO S.A.

**Clase Niza:**

32

**Productos:**

"Cervezas; aguas minerales y otras bebidas sin alcohol; bebidas a base de frutas y zumos de frutas; siropes y otras preparaciones para elaborar bebidas".

**Registro:**

182365-C

**Resolución:**

5039/2018 de 25 de octubre de 2018.

**Protección y vigencia:**

Hasta el 25 de octubre de 2028.

## Marca: CERVEZA DE QUINUA LIPEÑA

**Titular:**

Cristian Roberto Quispe Santos

**Clase Niza:**

32

**Productos:**

"Cerveza de quinua real".

**Registro:**

130540-C

**Resolución:**

5593/2011 de 22 de septiembre de 2011.

**Protección y vigencia:**

Hasta el 22 de Septiembre de 2022.



## Marca: PACEÑA

**Titular:**

CERVECERÍA BOLIVIANA NACIONAL S.A

**Clase Niza:**

32

**Productos:**

"Cervezas; aguas minerales y gaseosas y otras bebidas sin alcohol; bebidas a base de frutas y zumos de frutas; siropes y otras preparaciones para elaborar bebidas".

**Registro:**

173999-C

**Resolución:**

3118/2017 de 21 de julio de 2017.

**Protección y vigencia:**

Hasta el 21 de julio de 2027.





# Marcas nacionales registradas relacionadas a Cerveza

## Marca: PACEÑA

**Titular:**

CERVECERÍA BOLIVIANA NACIONAL S.A

**Clase Niza:**

32

**Productos:**

"Cervezas; aguas minerales y gaseosas, y otras bebidas no alcohólicas; bebidas y zumos de frutas; siropes y otras preparaciones para hacer bebidas".

**Registro:**

126129-C

**Resolución:**

1182/2011 de 28 de febrero de 2011.

**Protección y vigencia:**

Hasta el 28 de febrero de 2021.



## Marca: PACEÑA BLACK

**Titular:**

CERVECERÍA BOLIVIANA NACIONAL S.A

**Clase Niza:**

32

**Productos:**

"Cervezas; aguas minerales y gaseosas, y otras bebidas no alcohólicas; bebidas y zumos de frutas; siropes y otras preparaciones para hacer bebidas".

**Registro:**

132146-C

**Resolución:**

7199/2011 de 30 de noviembre de 2011.

**Protección y vigencia:**

Hasta el 30 de noviembre de 2021.



## Marca: PACEÑA BOCK

**Titular:**

CERVECERÍA BOLIVIANA NACIONAL S.A

**Clase Niza:**

32

**Productos:**

"Cerveza especial y cervezas en general; aguas minerales y gaseosas y otras bebidas no alcohólicas; bebidas y zumos de frutas; siropes y otras preparaciones para hacer bebidas".

**Registro:**

84673 -C

**Resolución:**

2225 /2001 de 05 de junio de 2001.

**Protección y vigencia:**

Hasta el 05 de junio de 2011.



# Marcas nacionales registradas relacionadas a Cerveza

## Marca: TAQUIÑA EXPORT

**Titular:**

CERVECERÍA TAQUIÑA S.A.

**Clase Niza:**

32

**Productos:**

"Cervezas; aguas minerales y gaseosas y otras bebidas no alcohólicas; bebidas y zumos de frutas; siropes y otras preparaciones para hacer bebidas".

**Registro:**

91346-C

**Resolución:**

2416/2003 de 29 de septiembre de 2003.

**Protección y vigencia:**

Hasta el 29 de septiembre de 2013. (RENOVADA)



## Marca: TAQUIÑA EXPORT TROPICALIZADA 620 cc.

**Titular:**

CERVECERÍA BOLIVIANA NACIONAL S.A. (CBN)

**Clase Niza:**

32

**Productos:**

"Cervezas; aguas minerales y gaseosas y otras bebidas no alcohólicas; bebidas y zumos de frutas; siropes y otras preparaciones para hacer bebidas".

**Registro:**

142084-C

**Resolución:**

190 /2013 de 21 de enero de 2013.

**Protección y vigencia:**

Hasta el 21 de enero de 2023.



## Marca: CERVEZA ARTESANAL LECLERE

**Titular:**

César Luis Leclere Jiménez

**Clase Niza:**

32

**Productos:**

Cerveza (mosto de-), cervezas, malta (cerveza de -) lúpulo (extracto de -) para la fabricación de cerveza malta { mosto de -}.

**Registro:**

112778-C

**Resolución:**

558/2008 de 18 de abril de 2008.

**Protección y vigencia:**

Hasta el 18 de abril de 2018.





# Marcas nacionales registradas relacionadas a Cerveza

## Marca: CHURUQUELLA CERVEZA ARTESANAL UNA LOCURA DE CERVEZA

**Titular:**

Pablo Armando Corral Davezies

**Clase Niza:**

32

**Productos:**

"Cervezas y otras preparaciones para elaborar bebidas".

**Registro:**

176567 -C

**Resolución:**

5686 /2017 de 29 de noviembre de 2017.

**Protección y vigencia:**

Hasta el 29 de noviembre de 2027.



## Marca: CERVEZA CESAR'S

**Titular:**

CESAR SERGIO DE LOS RIOS COLODRO

**Clase Niza:**

32

**Productos:**

"Cerveza".

**Registro:**

118622-C

**Resolución:**

1216/2009 de 22 de abril de 2009.

**Protección y vigencia:**

Hasta el 22 de abril de 2019.



## Marca: CERVEZA POTOSINA PILSENER

**Titular:**

CERVECERÍA NACIONAL POTOSÍ LTDA.

**Clase Niza:**

32

**Productos:**

"Cerveza".

**Registro:**

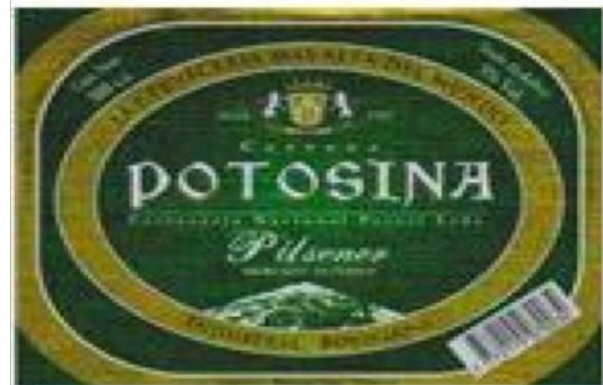
143122-C

**Resolución:**

1228 /2013 de 07 de mayo de 2013.

**Protección y vigencia:**

Hasta el 07 de mayo de 2023.

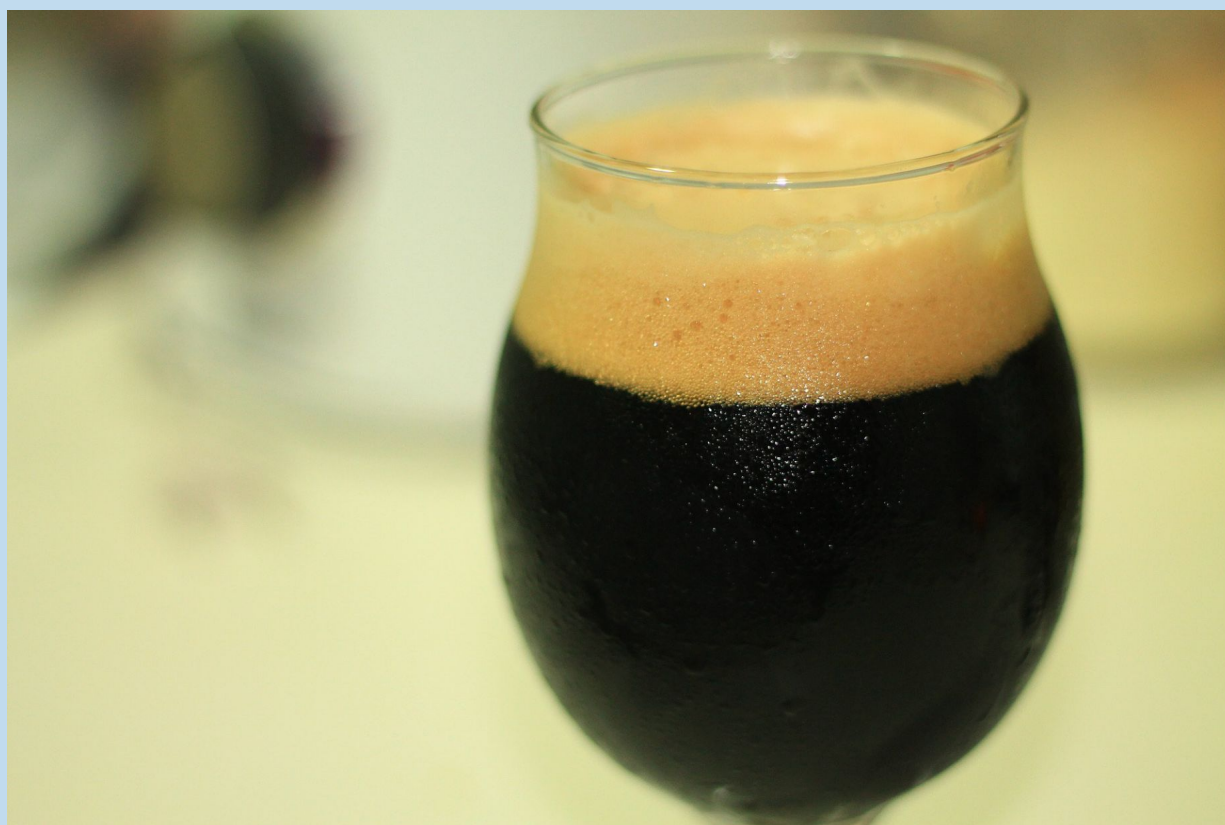


# Patentes internacionales relacionadas a Cerveza

Número de Solicitud	Fecha de Publicación	País de Origen
CN105112190 (B)	2017-11-07	China
<b>Título de la Invención:</b>	Cerveza que contiene maca, zanahorias negras y su método de preparación.	

## Resumen:

La invención se refiere a la cerveza que contiene maca y zanahorias negras y pertenece al campo técnico del procesamiento de cerveza. La cerveza se prepara principalmente a partir de extracto de maca, extracto de té rojo púrpura, extracto de fruta de morera, polvo de zanahoria negra y cerveza verde. La cerveza tiene las ventajas de ser clara, transparente, libre de materia en suspensión, de sabor puro, sabrosa y refrescante, y tener una fragancia de malta completa y un aroma especial, y la espuma generada es fina, roja y duradera, y tiene muchas lágrimas.



Solicitante	Inventor	Presentado en Bolivia
YUNNAN ZIPI BEER CO., LTD	LU YIBO,; DAI YIPING	No

# Patentes internacionales relacionadas a Cerveza

Número de Solicitud	Fecha de Publicación	País de Origen
CN102220190 (B)	2013-03-27	China
<b>Título de la Invención:</b>	Cerveza que contiene jugo de zanahoria y jugo de kiwi y su método de preparación	

## Resumen:

La invención se refiere al campo de los alimentos, y se refiere específicamente a la cerveza que contiene jugo de zanahoria y jugo de kiwi y a un método de preparación del mismo. La cerveza que contiene jugo de zanahoria y jugo de kiwi se caracteriza por contener, en un litro de cerveza, 50-120 ml de jugo de zanahoria, 5-30 ml de jugo de kiwi y el resto de la cerveza. La cerveza que contiene jugo de zanahoria y jugo de kiwi no solo mantiene el sabor de la cerveza sino que también tiene el sabor del jugo de frutas y vegetales y las funciones de nutrientes y de atención médica, y por lo tanto tiene mejor sabor; el jugo de zanahoria es muy útil para el cuerpo humano porque el jugo de zanahoria contiene una gran cantidad de vitaminas, especialmente vitamina E, ácido fólico, oligoelementos, aminoácidos y similares.



Solicitante	Inventor	Presentado en Bolivia
SHANDONG ZHONGDE EQUIPMENT CO., LTD	GUO LILI; WANG JIYUN; HUANG JIAYING; FU JIANBO	No



# Patentes internacionales relacionadas a Cerveza

Número de Solicitud	Fecha de Publicación	País de Origen
CN105112186 (B)	2017-11-07	China
<b>Título de la Invención:</b>	Cerveza que contiene moringa y su método de preparación.	

## Resumen:

La invención se refiere a la cerveza que contiene moringa y pertenece al campo técnico del procesamiento de cerveza. La cerveza se prepara principalmente a partir de extracto de moringa, polvo de naranja, jugo de naranja y cerveza verde. La cerveza tiene la ventaja de ser clara, transparente, sin materia en suspensión, fina en espuma, pura en sabor, sabrosa y refrescante, el color del cuerpo de la cerveza varía de amarillo anaranjado a rojo anaranjado y es suave, y el cuerpo de la cerveza tiene sabor a malta evidente y fragancia especial.



Solicitante	Inventor	Presentado en Bolivia
YUNNAN ZIPI BEER CO., LTD.	LU YIBO,; DAI YIPING,;	No

# Patentes internacionales relacionadas a Cerveza

Número de Solicitud	Fecha de Publicación	País de Origen
CN105087201 (B)	2018-06-19	China
<b>Título de la Invención:</b>	Método para la fabricación de cerveza de maca.	

## Resumen:

La invención describe un método para fabricar cerveza de maca. Con la ayuda del método, se pueden resolver los problemas de pérdida sensible al calor de los componentes funcionales de la maca y los residuos de disolventes orgánicos debido a los métodos existentes para la fabricación de cerveza de maca. El método incluye pasos para llevar a cabo el preprocesamiento, para ser más específicos, humedecer la malta de cebada, los guisantes y el trigo sarraceno en agua tibia, sacarificar la malta de cebada, los guisantes y el alforfón para obtener un puré de materias primas y agregar agua en el puré para ajustar el grado de azúcar del puré; agregando lúpulo en el puré con el grado de azúcar ajustado y hirviendo el puré; enfriando rápidamente la mezcla hasta que la temperatura de la mezcla alcance 10-15 °C y bombeando la mezcla a los tanques de fermentación automática; llevar a cabo hidrólisis enzimática, para ser más específicos, agregar agua al polvo de maca, y la adición de enzimas complejas para llevar a cabo la hidrólisis enzimática en el polvo de maca a la temperatura de 10-30 °C bajo la presión de 100-150 MPa durante 30-60 min; realizar una concentración libre para obtener un líquido concentrado de hidrólisis enzimática de maca, agregar el líquido concentrado de hidrólisis enzimática de maca en el puré enfriado en los tanques de fermentación y luego introducir líquido de cultivo de levadura de cerveza en los tanques de fermentación; la esterilización de la cerveza de maca después de la fermentación se completa. El método tiene la ventaja de que las materias primas se procesan previamente, el polvo de maca se somete a hidrólisis enzimática a presiones ultra altas y, por consiguiente, se pueden aumentar las tasas de extracción de los componentes funcionales de la maca; Las tecnologías de esterilización de ultra alta presión se implementan en las secciones de esterilización de cerveza.



Solicitante	Inventor	Presentado en Bolivia
GANSU LIGHT INDUSTRY RESEARCH INSTITUTE	ZHAO YU, ; PENG TAO, ; LU HONGKE, ; CHEN XINGYE, ; JIN HONG, ; WANG QIANCUN, ; ZHANG XIAOYAN, ; YANG XUXING, ; YIN XIN, ; MA WENJIN.	No

# Patentes internacionales relacionadas a Cerveza

Número de Solicitud	Fecha de Publicación	País de Origen
CN104651109 (B)	2016-08-24	China
<b>Título de la Invención:</b>	Método de fermentación de la cerveza con sabor a plátano.	

## Resumen:

La invención describe un método de fermentación de cerveza con sabor a plátano. De acuerdo con el método de fermentación, un proceso tradicional de fermentación de cerveza de sabor cambia, la pulpa y similares no se agregan en un proceso hidrolítico de malta, la pulpa de banano homogeneizada que se somete a pasteurización se agrega al jugo de malta fermentado de cerveza esterilizado, y la fermentación común es realizada, para que la cerveza fermentada tenga un sabor a plátano. Al aumentar el sabor del plátano a la cerveza con sabor a plátano basada en los sabores originales de la cerveza, la cerveza con sabor a plátano tiene buen color, aroma, sabor amargo y es rica en vitaminas, sustancias minerales, ácidos orgánicos y aminoácidos, y su contenido de etanol es 3% -6%, por lo que la cerveza con sabor a plátano es útil para mantener la salud de los cuerpos humanos, tiene la eficacia de reducir la presión arterial, humedecer los pulmones, disminuir la tos y reducir el colesterol en la sangre.



Solicitante	Inventor	Presentado en Bolivia
OCEAN UNIVERSITY OF CHINA,	WANG XIANGHONG, ; DONG SHUGANG, ; CHU YUBO	No



# Patentes internacionales relacionadas a Cerveza

Número de Solicitud	Fecha de Publicación	País de Origen
CN104651113 (B)	2016-03-23	China
<b>Título de la Invención:</b>	Cerveza que contiene maca y papas moradas y método de preparación de la cerveza.	

## Resumen:

La invención se refiere a una cerveza que contiene papa púrpura y maca, que pertenece al campo técnico del procesamiento de cerveza. La cerveza se prepara principalmente a partir de los siguientes componentes: un extracto de maca, un extracto de té zijuan, un extracto de fruta de morera, papas moradas, trigo y agua. La cerveza tiene las ventajas de que la cerveza obtenida es fresca y de sabor fresco y sabor puro y tiene un aroma ligero a lúpulo; una persona se siente fresca y cómoda cuando bebe la cerveza; La cerveza también puede ayudar a la digestión y promover el apetito y también tiene los efectos de aumentar el vigor, aliviar la fatiga y refrescar; y en comparación con la cerveza tradicional, la cerveza es más beneficiosa para la salud física y psicológica y es adecuada para ser bebida por personas de todo el mundo.



Solicitante	Inventor	Presentado en Bolivia
KUNMING POWERTEA MEDICINAL PLANT RES AND DEV CO LTD	LU YIBO; DAI YIPING	No

# Patentes internacionales relacionadas a Cerveza

Número de Solicitud	Fecha de Publicación	País de Origen
CN104232454 (B)	2014-12-24	China
<b>Título de la Invención:</b>	Método de utilización de levadura de desecho del proceso de producción de cerveza para producir whisky.	

## Resumen:

La invención se refiere a un método de utilización de levadura residual de un proceso de producción de cerveza para producir whisky. El método comprende los siguientes pasos: recolectar y filtrar la suspensión de levadura de cerveza, utilizar una forma de destilación combinando la destilación primaria y la destilación secundaria, adoptando astillas de roble moderadamente o ligeramente tostadas para envejecer el alcohol. El whisky preparado es armonioso en el cuerpo, tiene el sabor a roble ahumado y el olor a aldehído, así como un ligero aroma a cerveza ligera; el sabor ahumado del roble se mezcla con el cuerpo del vino. El whisky preparado es cristalino en el color, seco y fuerte en sabor, espeso y fuerte en el sabor; el cuerpo del vino es espeso y armonioso. El sabor del vino es fuerte y puro. El método puede lograr un mayor valor económico adicional.



Solicitante	Inventor	Presentado en Bolivia
UNIV QILU TECHNOLOGY	NIE CONG; TIAN WEN; MEN YING; XU XIULI; JIN HUARONG	No

# Patentes internacionales relacionadas a Cerveza

Número de Solicitud	Fecha de Publicación	País de Origen
CN103881857 (B) 2016-10-05	2016-10-05	China
<b>Título de la Invención:</b>	Método para preparar cerveza de leche.	

## Resumen:

La invención describe un método para preparar cerveza de leche. El método comprende los siguientes pasos: (1) gelatinizar el arroz como material auxiliar; (2) sacarificación de vino de malta decantar, es decir, la mezcla de agua con aplastado de malta, de calefacción y de la realización de la preservación del calor para obtener el vino sacarificado malta decantar, parando simultáneamente gelatinizar el arroz material auxiliar y sacarificación el vino de malta decantar, mezclando el vino sacarificado malta decantar y el vino decantar gelatinizado obtenido en la etapa (1) para obtener el vino decantar mezclado, la adición de leche en la mezcla de vino decantar, calefacción y la realización de la preservación del calor para obtener principal vino decantar sacarificado, calentando el principal vino decantar sacarificado y filtrado para obtener zumo de malta; (3) filtrando el jugo de malta; (4) fermentar el jugo de malta.



Solicitante	Inventor	Presentado en Bolivia
EBEI UNIVERSITY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY	YAO HONGWEN, ; LIU SHUZHONG, ; YAO PENG, ; ZHANG FENJU, ; YAO FEI	No



# Patentes internacionales relacionadas a Cerveza

Número de Solicitud	Fecha de Publicación	País de Origen
CN103820255 (B)	2016-03-16	China
<b>Título de la Invención:</b>	Cerveza de sandía/uva y su método de preparación.	

## Resumen:

La invención describe una cerveza de sandía/uva y un método de preparación de la misma, y el problema técnico a resolver es integrar cerveza, vino de sandía y bebida de vino, y tiene buen sabor y alto valor nutricional. Una cerveza de sandía de uva se compone de un vino crudo de sandía 1: 1: 1, un vino de uva cruda y un vino crudo de cerveza de acuerdo con una proporción de masa, y el vino crudo de sandía se obtiene por fermentación después de exprimir la sandía, y la uva. El vino crudo se fermenta una vez extraído el zumo de uva. La cerveza cruda se prepara fermentando la malta en un mosto y luego mezclando, clarificando y filtrando. En comparación con la técnica anterior, la cerveza de sandía de uva de la invención tiene el aroma de sandía, la dulzura de la uva y el aroma de trigo de la cerveza, tiene buena nutrición y buen sabor.



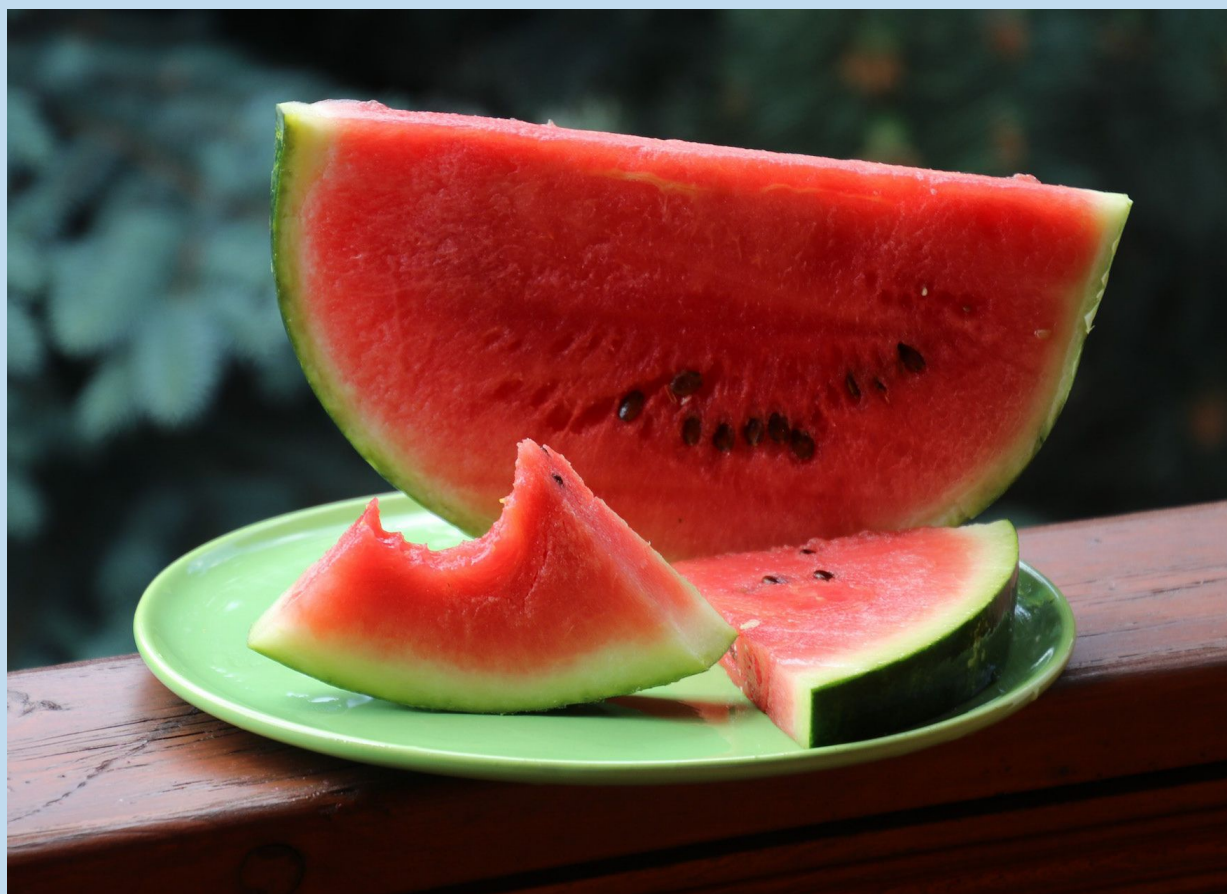
Solicitante	Inventor	Presentado en Bolivia
ZHENG HAIHONG	ZHENG HAIHONG	No

# Patentes internacionales relacionadas a Cerveza

Número de Solicitud	Fecha de Publicación	País de Origen
CN103805385 (B)	2016-03-16	China
<b>Título de la Invención:</b>	Cerveza de sandía y su método de preparación.	

## Resumen:

La invención describe una cerveza de sandía y un método de preparación de la misma, el problema técnico a resolver es integrar la cerveza y la bebida de vino de sandía, tiene buen sabor y alto valor nutricional. Una cerveza de sandía en proporción de masa 1:1 de vino de sandía y de cerveza cruda. El vino crudo de la sandía se obtiene por fermentación del jugo de sandía, y la cerveza cruda se obtiene por fermentación del mosto de malta, de la mezcla, clarificación y filtrado del vino de sandía y cerveza cruda se obtiene la cerveza de sandía. La cerveza de sandía de la invención tiene el aroma de la sandía y el aroma de trigo de la cerveza, es rica en nutrientes, tiene buen sabor, el jugo de vino es claro y el color es rojo brillante, y es adecuado para que lo tome la mayoría de las personas.



Solicitante	Inventor	Presentado en Bolivia
EBEI UNIVERSITY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY	YAO HONGWEN, ; LIU SHUZHONG, ; YAO PENG, ; ZHANG FENJU, ; YAO FEI	No



# Patentes internacionales relacionadas a Cerveza

Número de Solicitud	Fecha de Publicación	País de Origen
MX343511 (B)	2016-09-06	México
<b>Título de la Invención:</b>	Cerveza de amaranto y proceso de elaboración.	

## Resumen:

Se describe un proceso para la fabricación de cerveza utilizando amaranto como complemento, donde el amaranto se trata de manera que se rompa. El amaranto se utiliza hasta el 100% de la masa total a fermentar.

La presente invención se refiere a un proceso de elaboración de cerveza de amaranto, caracterizado porque comprende las siguientes etapas:

- a) tratar térmicamente semilla de amaranto a fin de reventarla;
- b) mezclar la semilla de amaranto reventada en agua con
  - i. malta de cebada ó
  - ii. enzimas exógenas a fin de producir mosto;
- c) sacarificar el mosto;
- d) lupular el mosto sacarificado para formar una mezcla lupulada; y
- e) fermentar la mezcla lupulada para obtener la cerveza de amaranto.



Solicitante	Inventor	Presentado en Bolivia
JACOB GOMEZ ROMERO	JACOB GOMEZ ROMERO; BENITO MARTINEZ ROMERO JUAN	No



# Patentes internacionales relacionadas a Cerveza

Número de Solicitud	Fecha de Publicación	País de Origen
ES2636254 T3	05.10.2017	Estados Unidos
<b>Título de la Invención:</b>	Sistema dispensador de cerveza con espuma cremosa	

## Resumen:

Un sistema dispensador (5) de cerveza con espuma cremosa, que comprende:

- Un acoplador (8) que se puede fijar de forma desmontable en un barril (7); un tubo de transporte (9) que incluye:

- un primer extremo acoplable con el acoplador (8), por el que la cerveza fluye desde el barril (7) a través del tubo de transporte (9) cuando el primer extremo del tubo de transporte (9) está acoplado en el acoplador (8), y un segundo extremo;

- Un grifo (11) que comprende:

- un receptor (800) del tubo de compresión adaptado para recibir el segundo extremo del tubo de transporte (9) a su través de tal manera que el segundo extremo suministra cerveza desde el grifo (11), un émbolo (30) que comunica con el receptor (800) del tubo de compresión y un mango (140) acoplado con el émbolo (30), en donde el mango 140 se puede mover entre:

- una posición cerrada en la que el émbolo (30) aprieta el tubo de transporte (9) cerrado de tal manera que no fluye cerveza desde el grifo (11), una posición abierta en la que el émbolo (30) se eleva sustancialmente, completamente fuera del tubo de transporte (9) de manera que la cerveza fluye desde el grifo (11), y una posición de espuma cremosa en la que el émbolo (30) se eleva del tubo de transporte (9) a una distancia tal que se crea una abertura en el tubo de transporte (9) que produce flujo de espuma cremosa desde el grifo (11); en donde el tubo de transporte comprende:

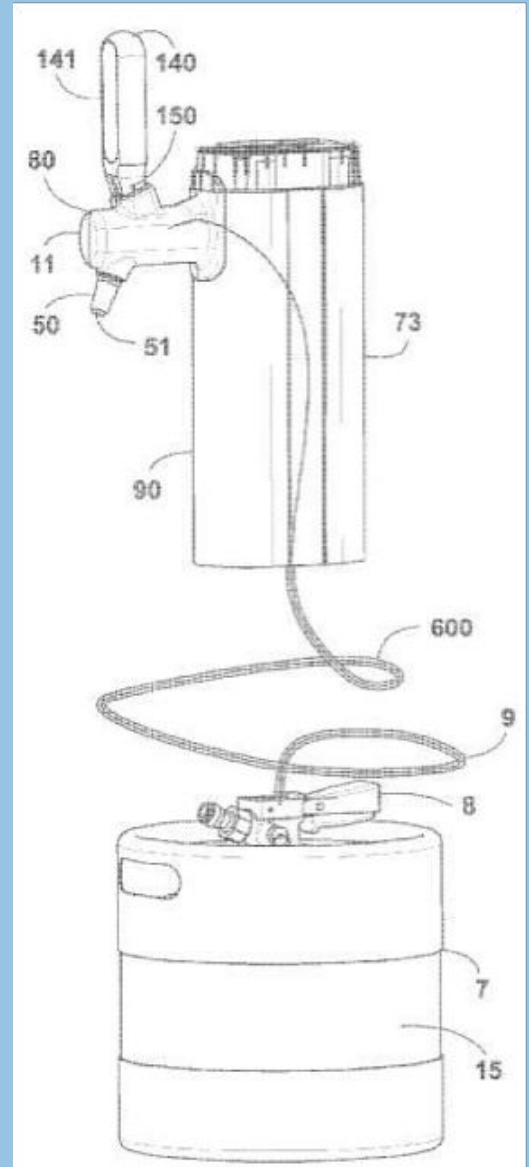
- un ajuste (602);

- un tubo de compresión (601); y

- una línea (600) conectada con el ajuste (602) y el tubo de compresión (601) y en donde el acoplador (8) comprende:

- un cuerpo (499) que comprende:

- un extremo superior (511), un extremo de acoplamiento (512) al barril que se puede acoplar al barril (7), y un orificio (510) a su través, en el que el ajuste (602) del tubo de transporte (9) se inserta de forma desmontable a través del extremo superior (511) y en el interior del orificio (510); y una palanca (501) conectada de forma pivotante con el cuerpo (499), en donde la palanca (501) se puede mover desde una posición desacoplada hasta una posición acoplada que empuja el ajuste (602) hacia abajo dentro del orificio (510) de tal manera que el ajuste (602) abre un conjunto 16 de válvulas del barril facilitando de ese modo el flujo de cerveza desde el barril (7) a través del tubo de transporte (9).



Solicitante	Inventor	Presentado en Bolivia
LANCER CORPORATION	HASKAYNE, PAUL; SHETTLE, ROBERT, W.; SMELLER, DONALD, W.; JENNINGS, JARRELL, L.; GOOD, MERRILL, R.;	No

# Patentes internacionales relacionadas a Cerveza

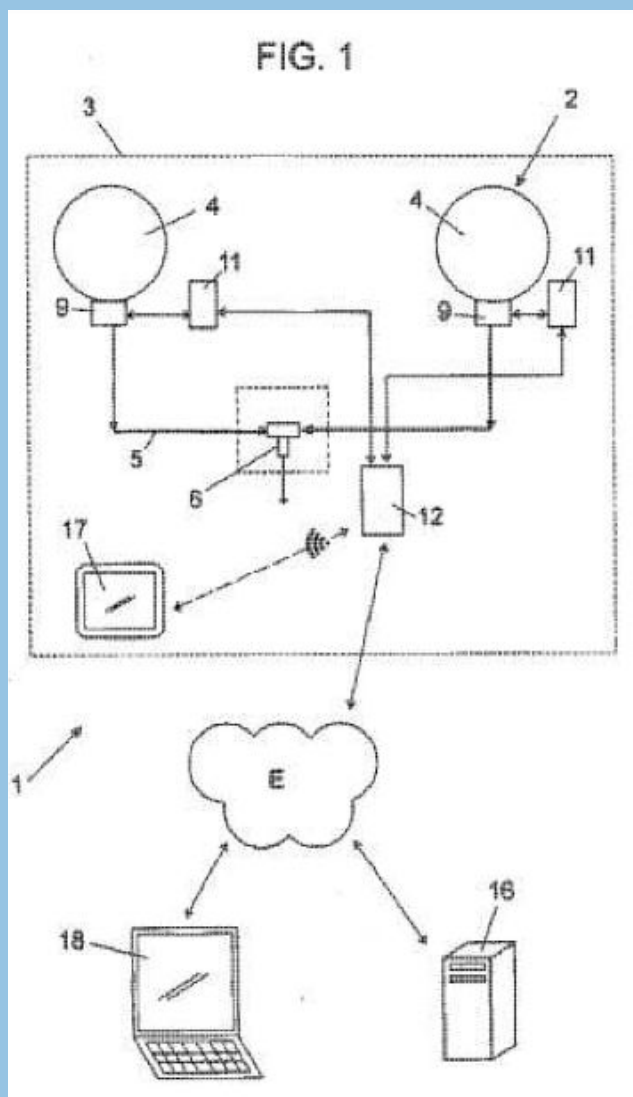
Número de Solicitud	Fecha de Publicación	País de Origen
ES2629291 T3	08.08.2017	España
<b>Título de la Invención:</b>	Equipo automatizado para instalaciones de dispensación de cerveza	

**Resumen:**

Equipo automatizado adaptado para estar instalado sobre una bomba de cerveza (2) situada en un establecimiento. Esta bomba de cerveza (2) comprende por lo menos dos tanques (4) para servir el producto, con salidas conectadas a una red refrigerada de conductos (5) adaptada para transportar el producto hacia una o varias bombas de cerveza (6). Este equipo automatizado comprende: una válvula neumática (9) colocada, durante la utilización, a la salida de cada tanque (4), un conjunto regulador de entrada de aire (10) para cada tanque (4), un sistema neumático que comprende: un circuito de aire comprimido (7) y un compresor (8) adaptado para producir contra presión en cada tanque (4) permitiendo la salida del producto. Esta circulación de aire comprimido (7) está conectada a esta válvula neumática (9) de salida del producto de cada tanque (4) y conectada a este conjunto regulador de toma de aire (10),

Caracterizado por que el equipo automatizado comprende un sistema electrónico que contiene:

- una serie de cajas de control de tanque (11), uno para cada tanque (4 en resumen) de la instalación (2),
- una caja de control principal (12),
- un conjunto de acción y de contra presión (13) que comprenden válvulas magnéticas (14, 14f) y reguladores (15) de presión del tanque (4), donde estas cajas de control de tanque (11) están conectadas una a otra y conectadas a esta caja de control principal (12) de modo que en el momento de la utilización, el sistema electrónico esté adaptado para controlar el funcionamiento automático y el aprovisionamiento de energía de este conjunto de acción y de contra presión (13), así como para controlar el funcionamiento de este sistema neumático, y para que la caja de control principal (12) incorpore un software de gestión pre registrado y programable adaptado a la gestión y al control del equipo, para conectar y desconectar el flujo del producto hacia una o varias bombas de cerveza (6), para cambiar los tanques (4), para conocer la temperatura y la presión o el nivel del contenido de este último a cada momento; y para que la caja de control principal (12) esté adaptada para estar conectada durante la utilización, a través de una red WI-FI Interna, a un dispositivo electrónico (17) con una pantalla táctil que sirva de interfaz a distancia para el usuario.



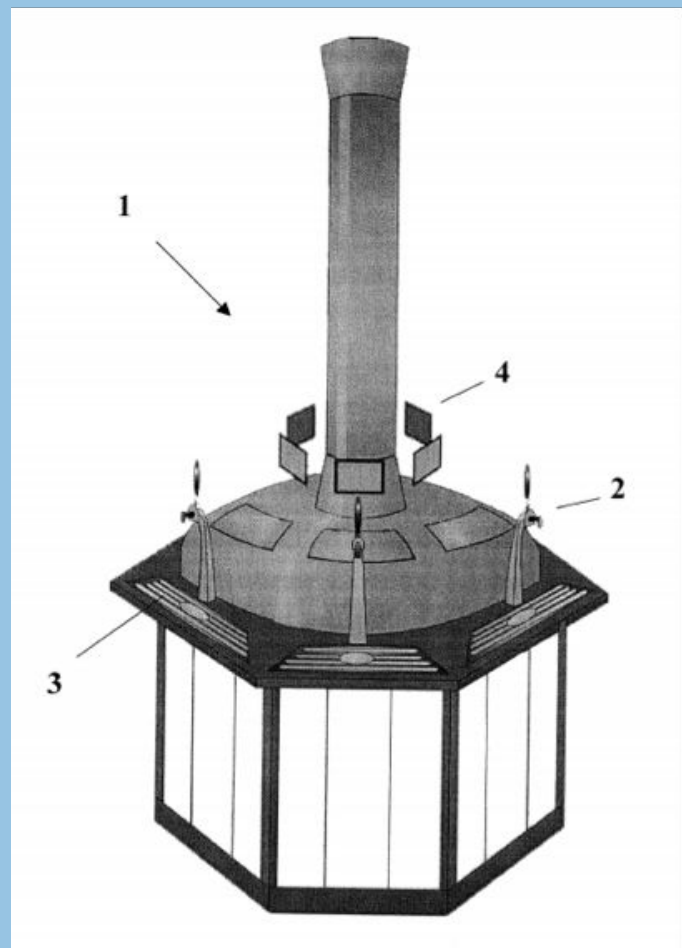
Solicitante	Inventor	Presentado en Bolivia
SANTAOLALLA MILLA, CARLOS	SANTAOLALLA MILLA, CARLOS	No

# Patentes internacionales relacionadas a Cerveza

Número de Solicitud	Fecha de Publicación	País de Origen
ES1062488	16.06.2006	España
<b>Título de la Invención:</b>	DISPOSITIVO DE CONTROL DE AUTOSERVICIO DE BEBIDAS POR TECNOLOGIA INALAMBRICA RFID	

## Resumen:

1. Dispositivo de autoservicio de bebidas personalizado que comprende más de una columna (1) surtidora de bebida con su correspondiente grifo surtidor (2), dispuestas en un único mueble, y conectado a un conjunto principal de barriles, tanques o recipientes que le suministran la bebida, con sistema de refrigeración y presión, caracterizado porque comprende una electroválvula (7) y caudalímetro (8) para el control del líquido suministrado, conectados a un sistema de contadores controlados de forma centralizada, siendo dicho control (9) capaz de autorizar, bloquear y/o cortar el suministro del líquido o bebida; porque cada surtidor (2) dispone de un microprocesador (5); porque comprende al menos un dispositivo central de control (9) que recibe datos de los surtidores (2), los procesa y envía órdenes a los mismos, y muestra datos en una pantalla (4) asociada a él; y por el hecho de emplear una tecnología inalámbrica.
2. Dispositivo de autoservicio según la reivindicación primera, caracterizado porque dicha tecnología inalámbrica es la identificación por radiofrecuencia o RFID, que emplea etiquetas inalámbricas capaces de almacenar datos identificativos, de consumo, y de saldo.
3. Dispositivo de autoservicio según la reivindicación segunda, caracterizado porque cada surtidor dispone de una ranura donde insertar la etiqueta inalámbrica capaz de realizar la lectura de sus datos.
4. Dispositivo de autoservicio según reivindicaciones segunda y tercera, caracterizado porque dispone de un dispositivo de alerta por avería que proporciona un aviso al sistema de control central cuando se inserta la etiqueta en la ranura y se extrae de forma repetida sin haberse dispensado bebida alguna.
5. Dispositivo de autoservicio según reivindicaciones quinta y sexta, caracterizado porque cada microprocesador (5) está conectado con el dispositivo central de control (9) mediante una red local (11).
6. Dispositivo de autoservicio según la reivindicación primera, caracterizado porque dispone de un dispositivo de alarma indicador de nivel mínimo.
7. Dispositivo de autoservicio según la reivindicación primera, caracterizado porque las columnas surtidoras (1) disponen de pantallas de visualización (4).



Solicitante	Inventor	Presentado en Bolivia
LOPEZ MARTINEZ, MARCOS; SAOUD BIRECH, ANOUAR; STEPHANE LAM, KARL)	LOPEZ MARTINEZ, MARCOS; SAOUD BIRECH, ANOUAR; STEPHANE LAM, KARL)	No



# Patentes internacionales relacionadas a Cerveza

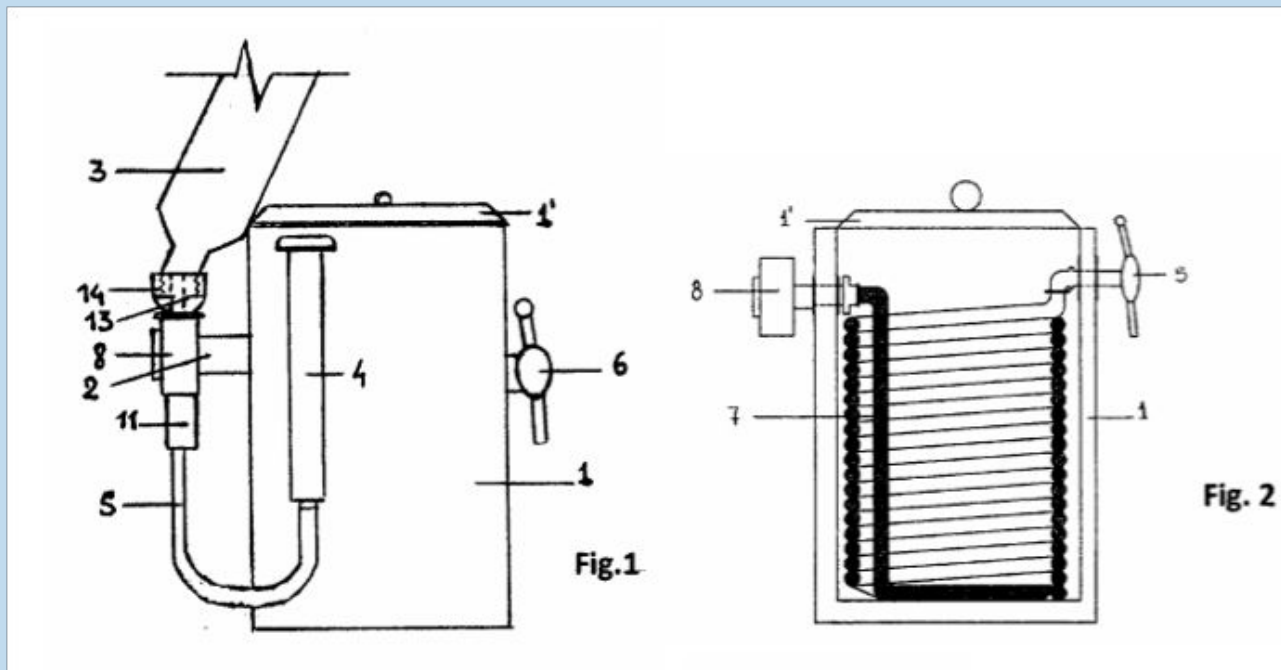
Número de Solicitud	Fecha de Publicación	País de Origen
ES1073335	01.12.2010	España
<b>Título de la Invención:</b>	Dispensador-enfriador de cerveza en botellas y otras bebidas	

## Resumen:

1. Dispensador-enfriador de cerveza en botellas y otras bebidas, caracterizado por un recipiente térmico (1) que aloja en su interior una serpentina (7) construida con tubería de alta conductibilidad por la que circula la bebida, y se refrigera mediante una composición de hielo y solución saturada de Sodio Acetato. El dispensador-enfriador incorpora un sistema de presión que se compone de una bomba (4) que mediante una manguera (6) se conecta a una válvula antiretorno (11) que va roscada al conjunto de elementos de fijación de la botella (8, 14, 15). Se completa el dispensador-enfriador con un grifo de salida de doble acción (5), y que va unido mediante racores a la serpentina (7).

2. Dispensador-enfriador según la reivindicación 1, caracterizado por un conjunto de elementos de fijación de las botellas (8, 14, 15) que permite acoplar una, dos o más botellas de cualquier tipo, y mediante llaves de paso (20) permite o impide el flujo de las bebidas, posibilitando de ese modo su combinación.

3. Dispensador-enfriador según la reivindicación 1 caracterizado por presentar una bomba manual o electromecánica que incorpora aire directamente a las botellas.



Solicitante	Inventor	Presentado en Bolivia
VAZQUEZ DIEGUEZ, CARLOS G.	VAZQUEZ DIEGUEZ, CARLOS G.; BRAVO FERNANDEZ, LIBRADA	No

## Registro Diseños Industrial

005265956-0001.

## Fecha de Registro

2018-05-11.

## Nombre o indicación del Diseño

Botellas de Cerveza.

## Nombre del Titular

Browar Amber Andrzej Przybyło.

## País de origen

Polonia.

## Diseños industrial Solicitado en Bolivia

NO.



## Registro Diseños Industrial

005226917-0001.

## Fecha de Registro

2018-04-09.

## Nombre o indicación del Diseño

Botellas de Cerveza.

## Nombre del Titular

Unibottle Ltd.

## País de origen

Irlanda.

## Diseños industrial Solicitado en Bolivia

NO.

## Registro Diseños Industrial

D0525184-0001.

## Fecha de Registro

2017-04-19.

## Nombre o indicación del Diseño

Botellas de cerveza.

## Nombre del Titular

FRANCISCO GIMENEZ HEREDIA.

## País de origen

España.

## Diseños industrial Solicitado en Bolivia

NO.



## Registro Diseños Industrial

002480558-0001.

## Fecha de Registro

2017-04-19.

## Nombre o indicación del Diseño

Botellas de cerveza.

## Nombre del Titular

The world of Neuschwansteiner GmbH.

## País de origen

Alemania.

## Diseños industrial Solicitado en Bolivia

NO.



## Registro Diseños Industrial

004709129-0002.

## Fecha de Registro

2018-03-05.

## Nombre o indicación del Diseño

Bombas de cerveza .

## Nombre del Titular

Eugeni Quitllet.

## País de origen

Francia.

## Diseños industrial Solicitado en Bolivia

NO.



## Registro Diseños Industrial

002588897-000.1

## Fecha de Registro

2014-12-02.

## Nombre o indicación del Diseño

Grifos para servir cerveza u otras bebidas.

## Nombre de los Diseñadores

Julián Vázquez Sotos.

## Nombre del Titula

EXCLUSIVAS J.J.L., S.L.

## País de origen

España.

## Diseños industrial Solicitado en Bolivia

NO.

## Registro Diseños Industrial

002473900-0001.

## Fecha de Registro

2014-05-30.

## Nombre o indicación del Diseño

Grifos para servir cerveza u otras bebidas.

## Nombre del Titular

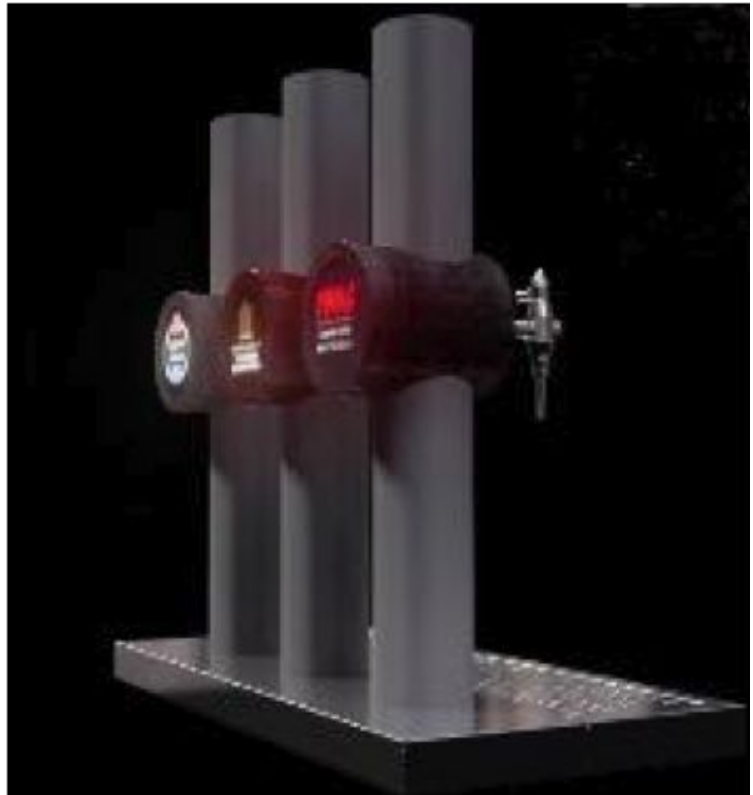
Hijos de Rivera, s.a.

## País de origen

España.

## Diseños industrial Solicitado en Bolivia

NO



## Registro Diseños Industrial

002285312-0001.

## Fecha de Registro

2013-08-01.

## Nombre o indicación del Diseño

Expendedores de cerveza de barril.

## Nombre del Titular

Brauerei Beck GmbH & Co. KG.

## País de origen

Alemania.

## Diseños industrial Solicitado en Bolivia

NO.

**Registro Diseños Industrial**

005284718-0001.

**Fecha de Registro**

2018-05-28.

**Nombre o indicación del Diseño**

Jarras grandes para cerveza.

**Nombre del Titular**

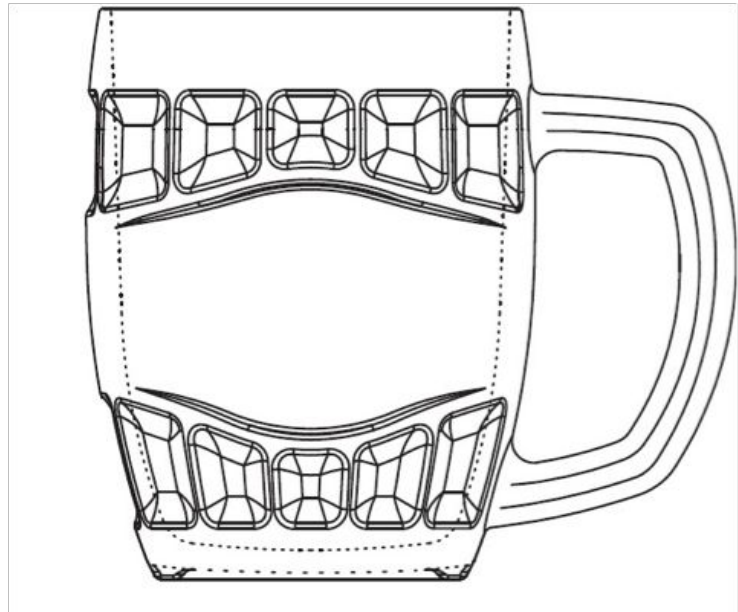
Pivovary Staropramen s.r.o.

**País de origen**

Checoslovaquia.

**Diseños industrial Solicitado en Bolivia**

NO

**Registro Diseños Industrial**

003109610-0001.

**Fecha de Registro**

2016-05-04.

**Nombre o indicación del Diseño**

Vaso de cerveza.

**Nombre del Titular**

B.V. Koninklijke Nederlandsche Glasfabriek  
"Leerdam".

**País de origen**

Países bajos.

**Diseños industrial Solicitado en Bolivia**

NO.



**Registro Diseños Industrial**

002640037-0011.

**Fecha de Registro**

2015-02-24.

**Nombre o indicación del Diseño**

Jarras para cerveza.

**Nombre del Titular**

Oberglas GmbH.

**País de origen**

Austria .

**Diseños industrial Solicitado en Bolivia**

NO.



**Registro Diseños Industrial**

001411961-0001.

**Fecha de Registro**

2014-05-19.

**Nombre o indicación del Diseño**

Jarras para cerveza.

**Nombre del Titular**

MOHABA GmbH & Co. KG.

**País de origen**

Alemania.

**Diseños industrial Solicitado en Bolivia**

NO.

## Registro Diseños Industrial

Do526378-0001.

## Fecha de Registro

2017-11-24.

## Nombre o indicación del Diseño

Etiqueta tirador cerveza.

## Nombre del Titular

HEINEKEN ESPAÑA, S.A.

## País de origen

España.

## Diseños industrial Solicitado en Bolivia

NO.



## Registro Diseños Industrial

002085563-0001.

## Fecha de Registro

2012-08-09.

## Nombre o indicación del Diseño

Etiquetas Botellas de cerveza.

## Nombre del Titular

Micula Loan.

## País de origen

España.

## Diseños industrial Solicitado en Bolivia

NO.



# Invente

Concurso de Invenciones Bolivia 2018

# ¡GRACIAS BOLIVIA!

*por participar del concurso*



Con un total de

# 517

*proyecto presentados*



Con un total de

# 565

*personas que participaron*

Máquina semiautomática extractora de jugos cítricos



Innovado por:  
Vizney Marca Huanca

La "Trituma"



Diseñado por:  
Elmer Merida Paiva

Reciclado de residuos hospitalarios



Innovado por:  
Cecilia Jauregui Gamarra

Munay



Diseñado por:  
Julia Navajas Romero

Textil Eco amigable en base a pétalos de flores naturales



Innovado por:  
Nilton Paco  
Dina Santander  
Zoila Oblitas

# #BoliviaInventa







Ministerio de  
**Desarrollo Productivo**  
y Economía Plural



**senapi**

SERVICIO NACIONAL DE PROPIEDAD INTELECTUAL

**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 / El Alto**

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

**Oficina distrital / Santa Cruz**

Prolongación Quijarro,  
Esq. Uruguay No. 29  
Edif. Bicentenario, 1er. Anillo  
Telf.: 3121752

**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

**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



**BOLIVIA**  
corazón del sur