



BOLETÍN DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

Caracas, jueves 20 de marzo de 2025

Año 69

Boletín N° 640

Tomo 15/15

ÍNDICE

Tomo XV/XV

TOMO XV (Continuación)

MINISTERIO DEL PODER POPULAR DE
COMERCIO NACIONAL

MINISTRO DEL PODER POPULAR DE
COMERCIO NACIONAL

LUIS ANTONIO
VILLEGAS RAMÍREZ

DIRECTOR GENERAL DEL SERVICIO
AUTÓNOMO DE LA PROPIEDAD
INTELECTUAL (SAPI)

HENDRICK PERDOMO

REGISTRADOR (E)
DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

HENDRICK PERDOMO

SEDE: CUARTO PISO
EDIFICIO NORTE,
CENTRO SIMÓN BOLÍVAR
CARACAS, VENEZUELA

TELEFONOS:
48164.78/481.42.15/484.29.07
FAX: 483.13.91
WEB: sapi.gob.ve

S.A.P.I. 1931
Hecho el Depósito de Ley
DEPÓSITO LEGAL

Disposiciones Administrativas (Indicaciones Geográficas Protegidas) . . . Pág. 02

(Sección de Patentes)

Orden de Publicación en Prensa de Solicitudes de Patentes de
Invención. Pág. 96

Orden de Publicación en Prensa de Solicitudes de Patentes de
Modelo Industrial Pág. 98

Solicitudes de Patentes de Invención Devueltas por Examen
de Forma. Pág. 99

Solicitudes de Patentes de Modelo Industrial Devueltas por Examen
de Forma. Pág.102

Solicitudes de Patentes de Invención Devueltas por Examen
de Fondo. Pág.103

Patentes de Invención Concedidas. Pág.104

Solicitudes de Patentes de Invención Publicadas a Efecto de
Oposiciones Pág.109

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR DE COMERCIO NACIONAL
SERVICIO AUTÓNOMO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL (SAPI)
REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL.
CARACAS, 14 DE MARZO DE 2025

Resolución N° 234

214º, 166º y 26º

I. ANTECEDENTES

Vista la Solicitud de Declaratoria de Protección de Indicación Geográfica, **“CAFÉ DE MIRANDA”**, Inscripción N° 2024-000001, de fecha 28 de febrero de 2024, presentada por la empresa **PRODUCTORES DE CAFÉ ALTOS MIRANDINOS, PROCALMIN.C.A.**, domiciliada en carretera vía Barrica a Pozo de Rosas, Casa sin número, sector La Llanada-Agua Amarilla (Las Llanadas) Parroquia San Pedro de Los Altos del Municipio Bolivariano Guaicaipuro del Estado Bolivariano de Miranda, zona postal 1201, debidamente registrada por ante la Oficina de Registro Mercantil Tercero de la Circunscripción Judicial del Distrito Capital y estado Bolivariano de Miranda en fecha 10 de noviembre de 2021, bajo el N° 4, Tomo 81, inscrita en el Registro de Información Fiscal (R.I.F) bajo el N° J-501625140, representada por su presidente, el ciudadano **MIGUEL ANGEL MARIN GRATEROL**, titular de la cédula de identidad N° V- 15.173.892, inscrito en el Registro de Información Fiscal (R.I.F) N° V151738920, domiciliado en calle cinco (5), casa sin número, urbanización La Boyera, Municipio El Hatillo del Estado Miranda, zona postal 1083; para designar **“Café”**, abarcando la zona geográfica de los municipios: Baruta, Carrizal, El Hatillo, Guaicaipuro, Los Salias, Plaza, Sucre y Zamora del estado Miranda, de la República Bolivariana de Venezuela.

Vista la documentación consignada por el solicitante, ante el Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual de la Solicitud de Declaratoria de Protección de la Indicación Geográfica **“CAFÉ DE MIRANDA”**, Inscripción N° 2024-000001:

- I. Informe técnico y/o pliego de condiciones de **“CAFÉ DE MIRANDA”**, de conformidad con lo establecido en el Aviso Oficial del SAPI DRPI-AO N° 19 de fecha 18 de diciembre de 2020, publicado en el Boletín de la Propiedad Industrial N° 605, Tomo I, páginas V a la IX, de fecha veintitrés (23) de diciembre de 2020.
- II. Reglamento de Uso y conformación del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida **“CAFÉ DE MIRANDA”**, Inscripción N° 2024-000001.

- III. Análisis de caracterización física, granulometría, defectos físicos y análisis sensorial de los granos del café verde realizados por el Coffe Profesional y Q-Arabica Grader, Rene Orellana, titular de la cédula de identidad V-18.760.861.
- IV. Análisis sensorial de los granos de café, realizados por la Corporación Agrícola del estado Miranda y durante de la celebración del Encuentro Internacional de cafés de Especialidad Venezolano de mayo 2022 y junio-julio 2023.
- V. Estudio realizado por la Facultad de Agronomía de la Universidad Central de Venezuela, en el año 2024, a petición de los productores de café del estado Miranda, titulado: *“Identificación y evaluación de microregiones cafetaleras del estado Miranda, según características agroecológicas, variedades y organolépticas del cultivo de café, mediante herramienta de geoestadística.”*

Visto que, la solicitud de Declaratoria de Protección de la Indicación Geográfica Protegida **“CAFÉ DE MIRANDA”**, Inscripción N° 2024-000001, cumple con los parámetros establecidos en la Norma de Calidad para el Café COVENIN 45, revisada en el 2017, de acuerdo con las pruebas presentadas.

Visto, el escrito de cambio de peticionario de fecha 30 de enero de 2025, mediante el cual la empresa solicitante **PRODUCTORES DE CAFÉ ALTOS MIRANDINOS, PROCALMIN.C.A.**, previamente identificada LE CEDIÓ LOS DERECHOS sobre la solicitud de la Declaratoria de Protección de Indicación Geográfica, **“CAFÉ DE MIRANDA”**, Inscripción N° 2024-000001 A LA **ASOCIACIÓN CIVIL CAFETALEROS DE MIRANDA, ASOCAFÉ MIRANDA**, la cual fue constituida el 17 de diciembre de 2024, quedando debidamente registrada por ante el Registro Público del municipio Guaicaipuro del estado Miranda bajo el N° 11, Folio 109, Tomo 19, del protocolo de transcripción del año 2024, inscrita en el Registro de Información Fiscal (R.I.F) bajo el N° J-50650228-3, con domicilio en carretera vía Barrica a Pozo de Rosas, Casa sin número, sector La Llanada-Agua Amarilla (Las Llanadas) Parroquia San Pedro de Los Altos del Municipio Bolivariano Guaicaipuro del Estado Bolivariano de Miranda, zona postal 1201, y representada por su Presidente, el ciudadano **MIGUEL ANGEL MARIN GRATEROL**, titular de la cédula de identidad N° V- 15.173.892, inscrito en el Registro de Información Fiscal (R.I.F) N° V151738920, domiciliado en calle cinco (5), casa sin número, urbanización La Boyera, Municipio El Hatillo del Estado Miranda, zona postal 1083.

II. FUNDAMENTACIÓN

En virtud de que el Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (Acuerdo sobre los ADPIC), el cual ha sido incorporado al derecho interno mediante Ley Aprobatoria, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 4.829 Extraordinaria del 29 de diciembre de 1994, contempla en su artículo 22, que cada país miembro debe otorgar protección a las Indicaciones Geográficas que identifiquen un producto como originario de un territorio o localidad de ese territorio, cuando determinada calidad, reputación u otras características del producto sea imputable fundamentalmente a su origen geográfico, pudiendo cada país definir los medios legales y las formalidades de protección de las Indicaciones Geográficas.

Verificado que ésta Autoridad Administrativa, de acuerdo con el Aviso Oficial SAPI-RPI-AO N°19 de fecha 18 de diciembre 2020, publicado en el Boletín de la Propiedad Industrial N° 605 de fecha 23 de diciembre de 2020, Tomo I, pág. V-IX, señala que de conformidad con la Parte II, Sección 3 del Acuerdo Sobre Los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual Relacionados con el Comercio (ADPIC), el cual forma parte del ordenamiento jurídico interno, recibirá y procesará solicitudes de Declaratoria de Protección de Indicaciones Geográficas, para identificar productos como originarios del territorio venezolano o de una región o localidad de nuestro país, cuando determinada calidad, reputación u otra característica de los mismos sean imputables fundamentalmente a su origen geográfico, y que serán analizadas, siguiendo el procedimiento establecido para las solicitudes de marcas comerciales previsto en la Ley de Propiedad Industrial y en su defecto en la Ley Orgánica de Procedimientos Administrativos.

Visto, que las competencias de esta autoridad administrativa, derivadas del Acuerdo sobre los ADPIC, para proteger Indicaciones Geográficas, las atribuciones conferidas en el Reglamento Interno del Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual, en los artículos 3 y 4, literal c), en concordancia con el artículo 42, literales b), d) y j) de la Ley de Propiedad Industrial, inherentes a las solicitudes de marcas.

Aunado a que mediante Providencia Administrativa N° 559, publicada en el Boletín de la Propiedad Industrial N° 633, de fecha 16 de agosto de 2024, Tomo XIII, páginas 2-4, la solicitud de Declaratoria de Protección de la Indicación Geográfica **“CAFÉ DE MIRANDA”**, Inscripción N° 2024-000001, fue publicada a efectos de oposición por parte de terceros; no recibiendo oposición alguna.

Por cuanto este Despacho Registral ha evaluado; el informe técnico o pliego de condiciones, las evaluaciones presentadas por tres (3) expertos externos en café, y el informe de inspección de la visita técnica de campo en las unidades de producción de cultivo de café, en los municipios: Baruta, Carrizal, El Hatillo, Guaicapuro, Los Salias, Plaza, Sucre y Zamora, pudiéndose verificar:

- I. La existencia de factores geográficos y climáticos, que le proporcionan características particulares al Café de Miranda.
- II. El café de Miranda se distingue por sus sabores particulares, influenciados por las condiciones geográficas y climáticas del estado, que cuenta con 5 microregiones con características específicas, de acuerdo a la altitud que varía entre 1.115 y 1.800 metros sobre el nivel del mar, el clima con temperaturas que oscilan entre 16 y 26.6 °C y las precipitaciones promedio de 1.000 mm/año, lo que permite una época húmeda prolongada de hasta siete meses. Estos factores climáticos, junto con la disponibilidad de agua y la radiación solar, crean un entorno propicio para el cultivo del café, con características organolépticas excepcionales, con sabores que van desde cítricos, achocolatados, cacao, afrutados (durazno, Naranja y Mandarina), flores y especias. La interacción entre el cultivar sembrado y las condiciones agroecológicas específicas de cada microregión contribuye a esta rica variabilidad de sabores, haciendo del Café de Miranda un producto único en su tipo.
- III. Los factores humanos, vinculados a los procesos en el manejo agro productivo de tipo orgánico, de la siembra, cosecha y postcosecha realizada por los productores de Café de Miranda.
- IV. La reputación del Café de Miranda, que ha sido demostrada a través de publicaciones, y consultas a expertos, las cuales reposan en el expediente administrativo.

Visto que, en Asamblea General de ciudadanos realizada por el solicitante, en fecha dieciocho (18) de diciembre de 2024, se aprobó el Reglamento de uso, se constituyó y se designaron los miembros del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “**CAFÉ DE MIRANDA**” Inscripción N° 2024-000001.

III. RESUELVE

De acuerdo a los razonamientos de hecho y de derecho que anteceden y de conformidad con lo establecido en la Parte II, Sección 3, del Acuerdo sobre los

Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (ADPIC), en concordancia con lo dispuesto en el Aviso Oficial SAPI-RPI-AO N°19 de fecha 18 de diciembre de 2020, publicado en el Boletín de la Propiedad Industrial N° 605, de fecha veintitrés (23) de diciembre de 2020, Tomo I, pág. V-IX, este Registro de la Propiedad Industrial, decide:

PRIMERO: declarar a “**CAFÉ DE MIRANDA**”, Inscripción N° 2024-000001, como **INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA**, siendo el titular la República Bolivariana de Venezuela, y sólo podrá aplicarse al producto “Café” en estado natural, proveniente de la zona geográfica delimitada, de los Baruta, Carrizal, El Hatillo, Guaicaipuro, Los Salias, Plaza, Sucre y Zamora del estado Miranda, de la República Bolivariana de Venezuela.

SEGUNDO: DECLARAR como beneficiario inicial de la Indicación Geográfica Protegida “**CAFÉ DE MIRANDA**”, Inscripción N° 2024-000001, a la **ASOCIACIÓN CIVIL CAFETALEROS DE MIRANDA, ASOCAFÉ MIRANDA**, domiciliada en carretera vía Barrica a Pozo de Rosas, Casa sin número, sector La Llanada-Agua Amarilla (Las Llanadas) Parroquia San Pedro de Los Altos del Municipio Bolivariano Guaicaipuro del Estado Bolivariano de Miranda, zona postal 1201 , inscrita en el Registro de Información Fiscal (R.I.F) bajo el N° J-50650228-3, Representada por su presidente, el ciudadano **MIGUEL ANGEL MARIN GRATEROL**, titular de la cédula de identidad N° V- 15.173.892, inscrito en el Registro de Información Fiscal (R.I.F) N° V151738920, domiciliado en calle cinco (5), casa sin número, urbanización La Boyera, Caracas, El Hatillo, zona postal 1083.

TERCERO: En virtud del anterior reconocimiento a la Indicación Geográfica Protegida “**CAFÉ DE MIRANDA**”, Inscripción N° 2024-000001, ésta podrá ser utilizada por el beneficiario previamente identificado, así como por aquellos productores que se encuentren en la zona geográfica delimitada, de los municipios: municipios: Baruta, Carrizal, El Hatillo, Guaicaipuro, Los Salias, Plaza, Sucre y Zamora del estado Miranda, de la República Bolivariana de Venezuela, y posean la autorización de uso correspondiente otorgada, por el Registro de la Propiedad Industrial del Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual.

CUARTO: Para solicitar la autorización de uso de la Indicación Geográfica Protegida, “**CAFÉ DE MIRANDA**”, Inscripción N° 2024-000001, ante el Registro de la Propiedad Industrial, los productores interesados, deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- a. Estar dedicado directamente a la siembra, cosecha y postcosecha de Café de Miranda en la zona geográfica delimitada de los municipios Baruta,

Carrizal, El Hatillo, Guaicaipuro, Los Salias, Plaza, Sucre y Zamora del estado Miranda, de la República Bolivariana de Venezuela

- b. Cumplir con las condiciones establecidas en el Reglamento de Uso.
- c. Contar con la Aprobación del Consejo Regulador.

QUINTO: La Autorización de Uso otorgada por el Registro de la Propiedad Industrial del Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI), podrá ser revocada si se comprueba que el titular de dicha autorización de uso, ha incumplido con lo establecido en el Reglamento de Uso de la Indicación Geográfica Protegida “**CAFÉ DE MIRANDA**”, Inscripción N° 2024-000001, dicha decisión deberá ser publicada en el Boletín de la Propiedad Industrial.

SEXTO: El control de calidad de los productos reconocidos con la Indicación Geográfica Protegida “**CAFÉ DE MIRANDA**”, Inscripción N° 2024-000001, estará a cargo del Consejo Regulador, para lo cual deberá contar con el apoyo técnico de alguna de las Instituciones del Estado encargadas de evaluar calidad, que se señalan a continuación: Facultad de Agronomía de la Universidad Central de Venezuela, Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas (INIA) o cualquier otra Institución pública y/o privada que realice pruebas de calidad certificada.

SÉPTIMO: APROBAR la constitución del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “**CAFÉ DE MIRANDA**”, Inscripción N° 2024-000001.

OCTAVO: APROBAR el Reglamento de Uso de la Indicación Geográfica Protegida “**CAFÉ DE MIRANDA**”, Inscripción N° 2024-000001, elaborado y aprobado por el actual solicitante.

NOVENO: El Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI), velará por la observancia de las normas que regulan la Indicación Geográfica Protegida “**CAFÉ DE MIRANDA**”, Inscripción N° 2024-000001, asimismo, diseñará, promoverá y ejecutará acciones de inspección y fiscalización, por lo menos una vez al año, a cada productor o productores que se encuentren en la zona geográfica delimitada, de los municipios Baruta, Carrizal, El Hatillo, Guaicaipuro, Los Salias, Plaza, Sucre y Zamora del estado Miranda, de la República Bolivariana de Venezuela.

DÉCIMO: La vigencia de la presente declaración de Indicación Geográfica Protegida, estará determinada por la subsistencia de las características asociadas fundamentalmente a su origen geográfico que la motivaron, a juicio del Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual (SAPI). En consecuencia, el referido órgano, podrá declarar el término de su vigencia si tales características no se mantuvieran. Toda decisión en este sentido deberá ser notificada a través de su publicación en

el Boletín de la Propiedad Industrial; no obstante, los interesados podrían solicitarla nuevamente cuando estimen que se han restituido las condiciones para su protección, sin perjuicio de los recursos administrativos previstos en la ley.

DÉCIMO PRIMERO: La protección de la Indicación Geográfica Protegida “**CAFÉ DE MIRANDA**”, Inscripción N° 2024-000001, no exime el cumplimiento por parte de sus beneficiarios de las disposiciones previstas en las leyes u otras normas para la comercialización de los productos identificados con la misma.

DÉCIMO SEGUNDO: **ORDENAR** la publicación en el Boletín de la Propiedad Industrial, de conformidad con lo establecido en los artículos 55 y 56 de la Ley de Propiedad Industrial.

Comuníquese y Publíquese,



Hendrick J. Perdomo Colmenares
Director (E) del Registro de la Propiedad Industrial
Servicio Autónomo de la Propiedad Industrial (SAPI)
Designado mediante Resolución N° 055/2023 de fecha 07/09/2023,
publicada en Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela
N° 42.720 del 22/09/2023

HJPC/ZP/AM

PLIEGO DE CONDICIONES
Indicación Geográfica Protegida (IGP) “CAFÉ DE MIRANDA”

A. Nombre de la indicación geográfica

“CAFÉ DE MIRANDA”

B. Descripción del producto a ser identificado con la Indicación Geográfica.

La clasificación taxonómica es la siguiente:

Reino: **Plantae**

Subreino: **Tracheobionta**

División: **Magnoliophyta**

Clase: **Magnoliopsida**

Orden: **Gentianales**

Familia: **Rubiaceae**

Subfamilia: **Ixoroideae**

Tribu: **Coffeae**

Género: **Coffea**

Especie: **Coffea arabica L.**

Características

En términos generales, el grano de café del Estado Miranda es de tamaño variable, de forma ovalada, su color puede variar desde un tono verde a una coloración azulada, contiene una pulpa blanca y de sabor dulce (mesocarpio) dos semillas que se conectan por su cara lisa (a veces debido al aborto de un óvulo, se puede originar un fruto de una sola semilla, la cual tiene forma de espiral y se conoce como caracolillo o caracolito). Estas exhiben un surco y están envueltas por una membrana amarillenta, transparente y sólidamente adherida llamada tegumento que luego está recubierta por una capa cornea o apergamina que es el endocarpio, también llamado pergamino, que es de constitución fibrosa con un alto porcentaje de celulosa.

Los sistemas de producción de café del estado Miranda, se han desarrollado solamente con cultivares de la especie *Coffea arabica* L., conociéndose la existencia de 15 materiales genéticos, destacándose los cultivares ‘Castillo’ (22,7%), ‘Caturra Rojo’ (21,2%) y ‘Monte Claro’ (10,6%).

Los cafetales del estado Miranda se localizan en áreas montañosas del estado, con relieves accidentados que oscilan entre los 15% hasta 80% de pendiente, a una altura entre 1.115 a 1.800 msnm. Con temperaturas que oscilan entre los 15,2 y 25,9 °C, con unas precipitaciones promedios de 1.000 mm/año. El café de Miranda debe tener una humedad estimada de 10% y sin presencia de granos defectuosos, para ser clasificado en la categoría de café excelso grado 1.

Ubicados en suelos que predominan formaciones del Mesozoico metamorizado, con litologías que incluyen granito, conglomerados y cuarcitas, lo que resulta en suelos generalmente residuales, con fertilidad de pobre a moderada, con texturas que oscilan entre franco-arenosa y arcillosa.

Las características organolépticas del café de Miranda varían de acuerdo con la zona geográfica, pero de acuerdo con pruebas organolépticas, son principalmente sabores a Durazno, Naranja, Mandarina, Cacao, Frutos Secos, Miel, Fruto Rojo, Té, Papelón, Limón, Caramelo, Manzanilla y Flores.

Un estudio realizado por la Facultad de Agronomía de la UCV, 2024, determinó que los cafetales de la región mirandina, se encuentran ubicados en cinco microregiones con características climáticas bien definidas; además, identificó que sus granos expresan una diversidad de sabores y aromas; determinando la existencia de un total de 15 sabores, predominando con el 59,5% durazno, naranja, mandarina, cacao y frutos secos; cuyos resultados se relacionaron mediante el uso de herramientas geoestadísticas, y así obteniéndose un gráfico de ACM, que muestra que la totalidad de los sabores se concentran

en dos microregiones como MR-2 y MR-5, donde se destacan los sabores más preponderantes del análisis sensorial.

B.1. Variedades:

Las principales variedades de café incluidas en la IGP café de Miranda, que se cultivan en ese estado son las siguientes:

Tabla 1. Clasificación por Grupo de los Materiales Genéticos de Café Cultivados en el Estado Miranda

Descripción	Grupo	Abreviatura
Bourbon	Criollo	Cr
Castillo	Moderno Foráneo	MF
Catimor	Foráneo Tradicional	FT
Caturra Rojo	Foráneo Tradicional	FT
Caturra Amarillo	Foráneo Tradicional	FT
Colombia 27	Moderno Foráneo	MF
Inia 01	Criollo Moderno	CM
Monte Claro	Criollo Moderno	CM
Typica	Criollo	Cr
Cenicafé	Foráneo Tradicional	FT
Catuay Amarillo	Foráneo Tradicional	FT
Costa Rica	Moderno Foráneo	MF
Festival	Moderno Foráneo	MF
Sachimor	Foráneo Tradicional	FT
Mundo Nuevo	Foráneo Tradicional	FT

- a. **‘Castillo’**: Es una variedad compuesta por 29 progenies, desarrollada a partir del cruzamiento de Caturra e Híbrido de Timor, resistente a la roya del café. De amplia adaptabilidad climática, es una planta de porte bajo, ligeramente más alta y con ramas más largas que la ‘Caturra’, vigorosa y de alta productividad.
- b. **‘Caturra’**: Fue encontrada en Minas Gerais, Brasil y es considerada como una mutación del café Bourbon. Comprende dos cultivares: ‘Caturra Rojo’ y ‘Caturra Amarillo’; son de porte bajo, tienen entrenudos cortos, tronco grueso y ramas laterales abundantes, cortas, con ramificación secundaria, lo que da a la planta un aspecto vigoroso y compacto. Cualidades que le confieren su alta productividad; En taza es de buena calidad, pero muy susceptible a la roya, nematodos y antracnosis en fruto.
- c. **‘Monte Claro’**: Es un material generado por el INIA-Táchira, a través del Programa de Mejoramiento Genético de Café, logrando la obtención de cultivares tolerantes a la roya del cafeto y con buenas características agronómicas (porte bajo, alta producción de café cereza, alto rendimiento en beneficio y buena calidad de taza).
- d. **‘Typica’**: Son plantas de hasta 4 metros de altura con ramas laterales que forman un ángulo de 50 a 70 grados con respecto al eje ortotrópico. Los entrenudos son largos y el color de los brotes nuevos es bronceado. Tiene un amplio rango de adaptabilidad, buena calidad de taza, baja producción y susceptibilidad a roya, nematodos y antracnosis.
- e. **‘Bourbón’**: Proviene de la isla Reunión (antes Bourbon en África), aunque también existe el Bourbon amarillo que proviene de Brasil; Presenta un amplio rango de adaptabilidad, el porte de la planta es similar a la variedad ‘Typica’. Los brotes nuevos presentan un color verde, El rendimiento que se obtiene es mayor que del ‘Criollo’, es de muy buena calidad; sin embargo, es susceptible a roya, nematodos y antracnosis.

- f. ‘Inia 01’: Es un cultivar producto de la mezcla de diferentes líneas que le proporcionan al material una característica de tolerancia genética amplia a la Roya del Café.

B.2. Características físicas del café de Miranda:

El café de Miranda debe tener una humedad estimada del 10% y sin presencia de granos defectuosos, para ser clasificado en la categoría de café excelso grado 1, según las Normas Covenin 45:2017 café verde clasificación y requisitos.

Tabla 2. Resultados del Análisis Físico de Granos de Café del Estado Miranda

Descripción	Muestra 1	Muestra 2
Cultivar	Colombia 27	Catuai
Calidad		
Granos Defectuosos	0	0
% Húmeda	10	10,2
Fecha de análisis	18-8-2023	18-8-2023
Analista	René Orellana	René Orellana
Origen	Parroquia Cecilia Acosta, Municipio Guaicaipuro	Parroquia Cecilia Acosta, Municipio Guaicaipuro
Altitud (m.s.n.m)	1.300	1.300
Proceso de postcosecha	Natural	Natural

Por otra parte, los granos de café de Miranda deben mantener un tamaño relativamente uniforme y grande. Esto debido a que un tamaño consistente puede influir positivamente en el proceso de extracción durante la preparación del café, ya que partículas de tamaño similar tienden a extraerse de manera más uniforme, evitando sabores desbalanceados. En base a la prueba de distribución proporcional de la retención de granos según el tamaño, se comprobó que el 90% de los granos de café evaluados fueron retenidos en mallas superiores a 17, lo que sugiere que la mayoría de los granos.

La poca variabilidad en el tamaño del café implica que son cafés homogéneos. Esto es favorable, ya que la homogeneidad en el tamaño de las partículas es deseable para asegurar una extracción óptima y consistente durante la preparación del café. La falta de pequeñas partículas (menos del 1% retenido en mallas inferiores a 14) también sugiere que no hay una cantidad significativa de polvo o partículas muy finas, lo cual podría afectar negativamente la calidad sensorial del café.

Tabla 3. Distribución Proporcional de la Retención de Granos según el Tamaño de la Malla.

N° de Malla	Muestra1		Muestra 2	
	Peso Expresado en gramos (g)	% de Café Presente en Malla	Peso Expresado en gramos (g)	% de Café Presente en Malla
20	5,6	1,60%	6,7	1,90%
19	30,8	8,80%	54	15,40%
18	106,1	30,30%	151,1	43,20%
17	119,7	34,20%	95,5	27,30%
16	71,2	20,30%	38	10,85%
15	14,4	4,10%	5	4,30%
≤ 14	1,4	0,40%	0	0%

Peso de la muestra evaluada: 350 g.

Po otra parte, el café de Miranda debe ser de olor fresco, con un color verdoso y una medida de actividad de agua (AW) de 0,63 muestras de café de Miranda evaluadas, presentan un grano de olor fresco, con un color verdoso y una medida de actividad de agua (AW) de 0,63.

Tabla 4. Caracterización Física de los Granos de Café del Estado Miranda

Característica	Muestra 1	Muestra 2
	Resultado	
Color	Verdoso	Verdoso
Olor	Fresco	Fresco
Porcentaje de Húmeda	10%	10,20%
Medida de Actividad de Agua (aw)	0,63	0,63
Densidad (g/l)	700 g/l	722 g/l

B.3. Características Químicas:

Las características químicas del café de Miranda deben corresponderse con las Normas Covenin 50 variedad INIA 01 del estado Miranda, indican que las características de los granos son las siguientes:

Tabla 5. Características químicas de la variedad INIA 01 café de Miranda

Ensayo	Método	Resultado	Normas Covenin
Carbohidrato	Calculo	67,43 %	50-65%
Cenizas	NVC 429-81	5,03%	2-4
Colorantes	Método Arata	No detectado colorante artificial	No posee
Conservadores	NVC 1309-82	No detectado	No posee
Grasa	NVC 1785-81	5,23%	6-10%
Humedad	NVC 433-83	9,89%	10-12%
Libre de olores extraños	NVC 609-94	Olor normal	Olor normal
Materias extrañas	NVC 609-94	0,00%	1-4%
Proteína (Nx6,26)	NVC 1195-80	12,42%	11.0-13%
Fibra	NVC 430-82	22,28%	
Sodio	Absorción atómica	0,0012%	
Cafeína	ISO 20481:2011	0,59 %	

Fuente: Análisis químico. Laboratorio de Cultivos Tropicales Perennes de la Facultad de Agronomía, Universidad Central de Venezuela, Maracay - Venezuela.

De acuerdo con estos análisis, los parámetros analizados en el Café de Miranda se corresponden a los estándares mínimos establecidos en las Normas Covenin.

Características microbiológicas:

El café de Miranda debe cumplir con las exigencias mínimas de recuento de mohos. De acuerdo con ensayos microbiológicos realizados a los granos de café arábico, variedad INIA 01, sembrada en Miranda, se muestra lo siguiente, de acuerdo con la Norma Covenin no 46 del 2017:

Tabla 6. Recuento de mohos		
Ensayo	Método	Resultado
Recuento de mohos	NVC 1337-90	Menos de 10 UFC/g

Por otra parte, este café no debe contener cadmio ni plomo, o en su defecto cumplir con los rangos exigidos en la Norma Covenin N° 46 del 2017. En una muestra analizada de café de Miranda, esta no presento cadmio ni plomo en los granos de café, lo que significa que los suelos donde se siembra el café la presencia de estos elementos contaminantes son inexistentes.

Tabla 7. Presencia de cadmio y plomo		
Ensayo	Método	Resultado
Cadmio	Absorción Atómica	0,00 mg/kg
Plomo	Absorción Atómica	0,00 mg/kg

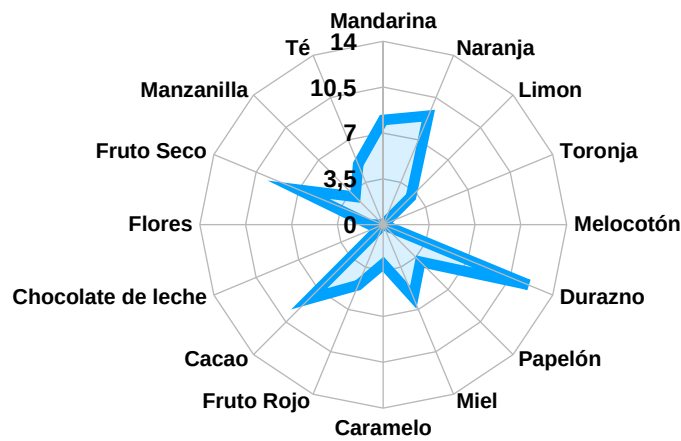
B.4. Propiedades organolépticas:

Las características organolépticas del café de Miranda varían de acuerdo con la zona geográfica, pero principalmente los sabores son: Durazno, Naranja, Mandarina, Cacao, Frutos Secos, Miel, Fruto Rojo, Té, Papelón, Limón, Caramelo, Manzanilla y Flores. La evaluación de 18 muestras de granos de café de granos verdes provenientes de las parroquias mirandinas que se encuentran en plena producción, tales como: El Jarillo, San Pedro, Cecilio Acosta, San Antonio, Los Teques, Altagracia de la Montaña, Carrizal, Bolívar y Guarenas, arrojan lo siguiente:

Tabla 8. Descripción de las Muestra de Grano de Café del Estado Miranda, Según su Ubicación, Cultivar y Beneficio					
ID	Municipio	Parroquia	Cultivar	Beneficio del grano de café	Altitud (msnm)
IGPCM001	Bolívar	Guatire	Bourbón	Anaeróbico	1.450,0
IGPCM002	Guaicaipuro	San Pedro	Castillo	Lavado	1.525,0
IGPCM003	Guaicaipuro	Altagracia de la Montaña	Typica	Lavado	1.115,0
IGPCM004	Guaicaipuro	San Pedro	Castillo	Lavado	1.635,0
IGPCM005	Carrizal	Carrizal	Mundo Nuevo	Lavado	1.390,0
IGPCM006	Guaicaipuro	San Pedro	Castillo	Lavado	1.550,0
IGPCM007	Guaicaipuro	Jarillo	Castillo	Honey	1.735,6
IGPCM012	Guaicaipuro	San Pedro	Monte Claro	Lavado	1.605,0
IGPCM013	Guaicaipuro	Cecilio Acosta	Caturra Amarillo	Anaeróbico	1.430,0
IGPCM015	Los Salías	San Antonio	Inia 01	Anaeróbico	1.675,0
IGPCM017	Guaicaipuro	Jarillo	Castillo	Lavado	1.844,5
IGPCM018	Guaicaipuro	San Pedro	Caturra Rojo	Lavado	1.450,0
IGPCM019	Guaicaipuro	Jarillo	Caturra Amarillo	Lavado	1.823,0
IGPCM021	Guaicaipuro	San Pedro	Inia 01	Lavado	1.500,0
IGPCM024	Guaicaipuro	San Pedro	Typica	Lavado	1.495,0
IGPCM025	Guaicaipuro	San Pedro	Castillo	Honey	1.525,0
IGPCM026	Guaicaipuro	San Pedro	Inia 01	Lavado	1.420,0
IGPCM027	Guaicaipuro	Jarillo	Castillo	Anaeróbico	1.735,6

Fuente. Pruebas realizadas por los expertos Pietro Carbone, Juan Manuel Silva y Rene Orellana

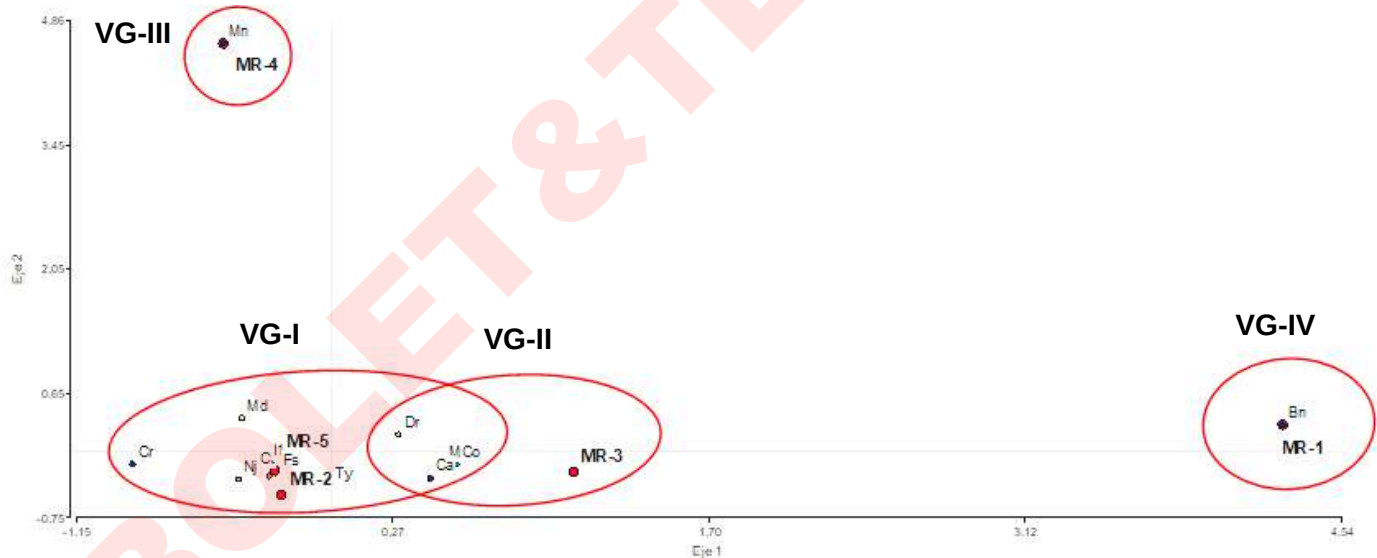
Gráfico 1. Distribución de Frecuencias Relativas de los Sabores que Presentan los Granos de Café de Miranda



Fuente. Pruebas realizadas por los expertos Pietro Carbone, Juan Manuel Silva y Rene Orellana, 2024.

El siguiente gráfico, muestra que la asociación de los sabores identificados en el análisis sensorial y las zonas geográficas, arrojaron cuatro grupos, identificados con la simbología VG y se describen a continuación:

Gráfico 2 de Correspondencia Múltiple de la Vinculación del Análisis Sensorial con la Zona Geográfica Cafetalera del estado Miranda



C.- Zona geográfica

La zona geográfica delimitada para la Indicación Geográfica Protegida Café de Miranda abarca particularmente los Municipios Guaicaipuro, Baruta, Carrizal, El Hatillo, Los Salías, Sucre, Plaza y Zamora.

C1. Microregiones

Los sistemas productivos de café del estado Miranda, se localizan en los Municipios Guaicaipuro, Los Salías, Carrizal, Baruta, El Hatillo, Sucre y Plaza, donde el 67,2% se concentran las parroquias San Pedro, El Jarillo y Cecilio Acosta, lográndose contabilizar un total de 137 caficultores, que aglutinan una superficie cultivada de 282,7 ha.

Los resultados del análisis de la base de datos provenientes del modelo de información climático de los cafetales existentes en el estado Miranda, con herramientas de geoestadísticas, utilizando el paquete estadístico INFOSTAT (2024), indican que a mayor

precipitación, aumentan las temperaturas diurnas y nocturnas en la zona; sin embargo, dichos valores se reducen a medida que los cafetales mirandinos se ubican a una mayor altitud; situación que muestra una reducción de la amplitud térmica y aumento de las limitaciones de suelo.

El gráfico 3, muestra el relacionamiento de las variables climáticas y la capacidad de uso de suelo en función a la localización de los caficultores mirandinos, evidenciándose la existencia de cinco microrregiones (MR) productoras de café del estado Miranda.

Gráfico 3. Componentes Principales de los Datos Climáticos, Capacidad de Uso de los Suelos y Parroquias del estado Miranda Productoras de Café.

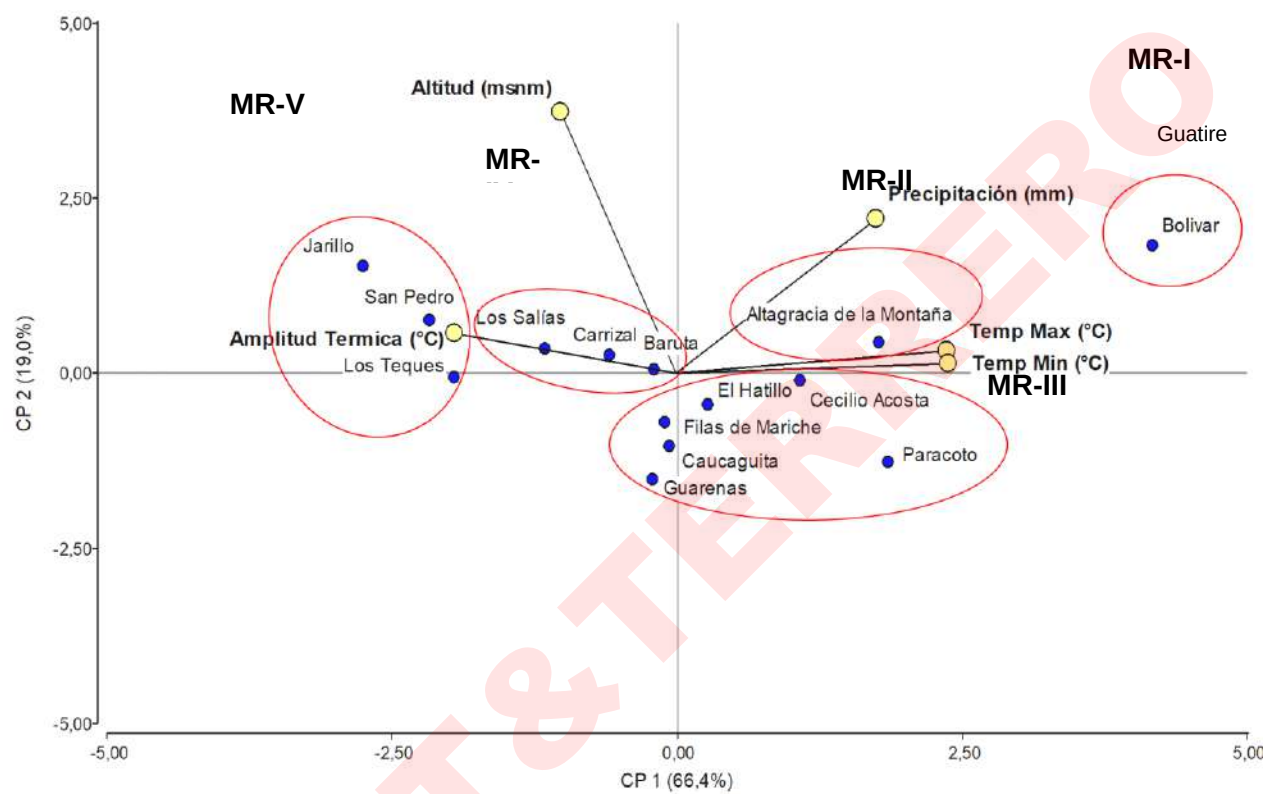
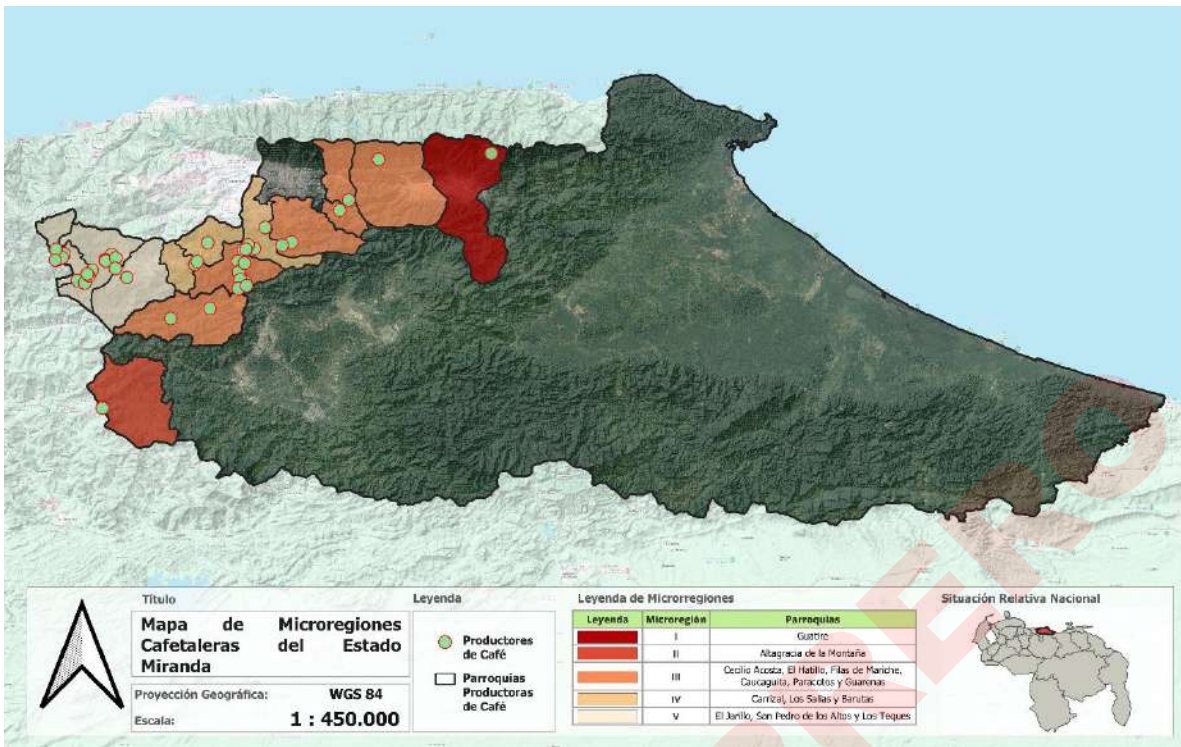


Tabla 9. Caracterización de cada microrregión cafetalera de Miranda

Microrregión Cafetalera de Miranda	Parroquias	Municipio	Ubicación	Altura Promedio (msnm)	Relieve	Suelo	Temperatura Max (°C)	Temperatura Min (°C)	Precipitación Promedio (mm/año)	Cultivares	Características Organolépticas	Características Físicas
I	Guatire	Zamora	Vertiente sureste de la Serranía del Litoral	1250 a 1500	40%-50%	Suelos de textura franco arcilloso a arcilloso, moderadamente fértiles, pedregosos, drenaje externo rápido e interno moderado	29,3	19,7	1100,00	Bourbon Amarillo y Typica	Durazno, cacao, caramelo y frutos rojos	a. Granos de olor fresco, con un color verdoso y una medida de actividad de agua (AW) de 0,63. b. El 90% de los granos de café evaluados son retenidos en mallas superiores a 17, evidenciándose poca variabilidad en cuanto a su tamaño se refiere, y menos del 1% fueron retenidos en malla inferiores a 14
II	Altagracia de la Montaña	Guaicaipuro	Sur del municipio Guaicaipuro del estado Miranda y al norte de los municipios San Casimiro y San Sebastián del estado Aragua	1000 a 1200	20% a 30%	Suelos de baja fertilidad, texturas medias, moderadamente profundos	28,4	17,9	1150,00	Catimor y Typica	Durazno, Naranja, Frutos Secos y Caramelo	
IIIa	Paracoto, Cecilio Acosta, El Hatillo, Filas de Mariche y Caucaguita	Guaicaipuro, El Hatillo y Sucre	Vertiente sur de la Serranía del Litoral, específicamente al sureste de Caracas, y sur de Los Teques y embalse La Mariposa	800 a 1600	30 a 50%	Son de baja a moderada fertilidad, de texturas medias, drenaje externo rápido e interno moderado	27,6	17,4	1050,00	Colombia 27, Caturra Rojo, Bourbon, Monte Claro, INIA 01, Caturra Amarillo, Castillo, Catuay, Sarchimor y Typica	Durazno, Cacao y Frutos Rojos	
IIIb	Guarenas	Plaza	Vertiente sur de la Serranía del Litoral	1000 a 1200	40% a 50%	Moderadamente fértiles, pedregosos, drenaje externo rápido e interno moderado	27	16,9	1050,00			
IV	Barutas, Carrizal y San Antonio de los Altos	Barutas, Carrizal y Los Salías	Cordillera de la costa y hacia su vertiente sur, específicamente al sur de Los Teques y del embalse La Mariposa	1000 a 1600	30% a 50%	Baja a moderadamente fértiles, texturas medias a arcillosas, poco profundos a profundos, algunas áreas son pedregosas, el drenaje externo rápido e interno moderado	26,9	16,4	1100,00	Castillo, Caturra, Colombia 27, Monte Claro, INIA 01, Mundo Nuevo y Typica	Mandarina, Limón y Durazno	
V	El Jarillo, San Pedro de los Altos y Los Teques	Guaicaipuro	Este de la Colonia Tovar (municipio Tovar, estado Aragua) y vertiente sur de la serranía del litoral, al sur de Los Teques y del embalse La Mariposa	1.200 a 1.750	30% a 80%	Baja a moderadamente fértiles, texturas medias a arcillosas, poco profundos a profundos, algunas áreas presentan afloramientos rocosos ocasionales, el drenaje externo	25,9	15,2	1050,00	Castillo, Bourbon, Caturra, Colombia 27, Monte Claro, INIA 01, Sachimor, Festival y Typica	Durazno, Naranja, Mandarina, Fruto Seco, Cacao, Miel, Té, Papelon, Frutos Rojos, Manzaniilla, Limón, Caramelo, y	

Mapa 1. Mapa de Microregiones Cafetaleras y Ubicación de los Productores de Café del Estado del Estado Miranda



Fuente: Esta zona geográfica ha sido identificada de acuerdo con herramientas de geomática, en Microregiones, tomando en consideración la información climática y suelo.

A partir del estudio realizado en la zona geográfica, considerando herramientas geomáticas considerando el clima y el suelo, se han definido las siguientes microregiones, donde se siembra el café de Miranda:

- **Microregión Cafetalera de Miranda I (MR-I)**

La MR-I está conformada por la parroquia Guatire, ubicándose hacia la vertiente sureste de la Serranía del Litoral, donde los caficultores se encuentran en áreas de montañas, a una altitud promedio de 1.500 msnm, presentando relieves irregulares con pendientes entre 40%-50%, con suelos moderadamente fértiles, pedregosos, drenaje externo rápido e interno moderado. El clima es biestacional, con una época húmeda de ocho meses y un periodo seco desde enero a abril. La temperatura media anual es 24,4°C, la precipitación media anual es 1.045,9 mm con una distribución unimodal (mayo a diciembre) y la húmeda relativo promedio de 68%; la zona de vida es de transición entre bosque seco pre - montano (bs-Pm) a bosque muy seco tropical (bms -T).

- **Microregión Cafetalera de Miranda II (MR-II)**

La MR-II está conformada por la parroquia Altagracia de la Montaña, ubicándose en la serranía del Interior, al sur del municipio Guaicaipuro del estado Miranda y al norte de los municipios San Casimiro y San Sebastián del estado Aragua, los caficultores se localizan en las zonas de montañas, a una altitud promedio de 1.000 msnm, presentando relieves quebrados con pendientes entre 20% a 30%, con suelos de baja fertilidad, texturas medias, moderadamente profundos. El clima es biestacional, de temperatura media anual 23,2°C, la precipitación promedio es 1.000 mm anuales, de comportamiento unimodal con una húmeda bien definida distribuida en siete meses (mayo a noviembre) y un periodo seco de dos meses;

- **Microregión Cafetalera de Miranda III (MR-III)**

La MR-III está conformada por las parroquias Cecilio Acosta, El Hatillo, Filas de Mariche, Caucaguita, Paracotos y Guarenas; sin embargo, por la geolocalización de los cafetales del grupo, se dividen en dos subgrupos, constituidos en: (i) MR-IIIA (Cecilio Acosta, El Hatillo, Filas de Mariche y Caucaguita) y (ii) MR-IIIB (Guarenas).

- a. **M-III A:** El subgrupo se caracteriza por ubicarse en la vertiente sur de la serranía del litoral, específicamente al sureste de Caracas, y sur de Los Teques y embalse La Mariposa, sus caficultores se encuentran en áreas de montañas con relieves accidentado de pendientes promedios de 30 a 50%, los suelos presentan una baja a moderada fertilidad, de texturas medias, drenaje externo rápido e interno moderado, con restricciones de uso agrícola.

Los cafetales se ubican con altura variable de 1.050 de 1.400 msnm, precipitaciones anuales son aproximadamente de 990 mm, la distribución de las lluvias son de seis meses (Junio a Noviembre) y un corto periodo seco (2 meses), el clima es biestacional de temperaturas medias 22,7 °C; zona de vida bosque húmedo pre - montano (bh - Pm) a bosque seco pre - montano (bs - Pm).

- b. **M-III B:** Esta conformado por la parroquia Guarenas, ubicándose en vertiente sur de la serranía del litoral, con relieves accidentado de pendientes promedios de 40% a 50%, de erosión potencialmente alta, los suelos moderadamente fértiles, pedregosos, drenaje externo rápido e interno moderado, con restricciones de uso agrícola.

Los sistemas productivos de café tienen una altitud media 1.100 msnm, el clima es biestacional, las temperaturas diurnas y nocturnas promedios son 27 °C y 16,9 °C respectivamente, sus precipitaciones medias anuales son 937,5 mm, con una disponibilidad de humedad de 10 meses; zona de vida bosque seco pre - montano (bsPm) a bosque muy seco tropical (bms-T).

- **Microregión Cafetalera de Miranda IV (MR-IV)**

La MR-IV está conformada por la parroquia Barutas, Carrizal y Los Salías, ubicándose en la cordillera de la costa y hacia su vertiente sur, específicamente al sur de Los Teques y del embalse La Mariposa, los caficultores se localizan en las zonas de montañas, su altitud varía de 1.200 a 1.500 msnm, presentando relieves quebrado con pendientes de 30% a 50%, con suelos de baja a moderadamente fértiles, texturas medias a arcillosas, poco profundos a profundos, algunas áreas son pedregosas, el drenaje externo rápido e interno moderado, con mayores limitaciones de uso agrícola. El clima es biestacional, la temperatura media anual es 21,8°C, se registra una precipitación media de 995,1 mm anuales, de comportamiento unimodal, distribuidas de Mayo a Noviembre; zona de vida bosque seco pre - montano (bs – Pm).

- **Microregión Cafetalera de Miranda V (MR-V)**

La MR-V está constituido por las parroquias El Jarillo, San Pedro de los Altos y Los Teques, ubicándose en la cordillera de la costa, específicamente al este de la Colonia Tovar (municipio Tovar, estado Aragua) y vertiente sur de la serranía del litoral, al sur de Los Teques y del embalse La Mariposa, caficultores se encuentran en las zonas de montañas, con alturas que varían de 1.200 a 1.750 msnm, presentando relieves quebrados con pendientes de 30% hasta 80%, con suelos de baja a moderadamente fértiles, texturas medias a arcillosas, poco profundos a profundos, algunas áreas presentan afloramientos rocosos ocasionales, el drenaje externo rápido e interno moderado, con significantes restricciones para el uso agrícola. La temperatura media anual es 19,4°C, precipitaciones promedios de 985,3 mm anuales, con una distribución de Mayo a Noviembre, zona de vida bosque húmedo pre - montano (bh - Pm) a bosque seco pre - montano (bs - Pm).

C.2 Régimen de Precipitaciones:

La caficultura mirandina se desarrolla en las zonas de montañas, ubicándose en alturas superiores a 1.000 msnm; por ello, su precipitación tiende a ser aún más alta debido a la orografía y la condensación de la humedad en altitudes más elevadas.

La precipitación en el estado Miranda varía significativamente según la región y la altitud, el estado experimenta un clima tropical con una estación seca y una estación lluviosa. La precipitación puede ser influenciada por factores como la altitud, topografía y cercanía al mar.

A partir de la información climática extraída del Climate Engine (2012-2023), se construyó un modelo de datos, y luego se le aplicó un análisis de varianza, con el objeto de comparar el contraste y la semejanza de los grupos y así determinar si los resultados presentan diferencias significativas.

Los resultados del ANAVAR, arrojaron que el café de Miranda se desarrolla a unas precipitaciones promedios de 1.000 mm/año; siendo las parroquias Guatire, Altagrancia de la Montaña, Cecilio Acosta y Carrizal las que presentan las mayores lluvias anuales (≥ 1.000 mm/año), en cambio las parroquias Baruta, El Hatillo, Los Teques, San Pedro y Los Salías promedian lluvias anuales de 992,3 mm, y las menores precipitaciones se concentran en las parroquias Filas de Mariche, El Jarillo, Caucaguita y Guarenas con 963,8 mm.

Tabla 10. Análisis de Varianza de la Variable Precipitación de los Sistemas de Producción de Café del estado Miranda.

Municipio	Parroquia	Precipitación	Agrupaciones
Zamora	Guatire	1066,60	A
Guaicaipuro	Altagrancia de la Montaña	1044,40	B
Guaicaipuro	Cecilio Acosta	1016,83	C
Carrizal	Carrizal	1001,56	D
Baruta	Baruta	996,73	DE
El Hatillo	El Hatillo	996,40	DE
Guaicaipuro	Los Teques	992,34	DE
Guaicaipuro	San Pedro	990,29	E
Los Salías	San Antonio	986,87	EF
Sucre	Filas de Mariche	975,40	FG
Guaicaipuro	El Jarillo	975,02	G
Sucre	Caucaguita	967,10	G
Plaza	Guarenas	937,5	H

C.3 Patrones de vientos

El estado Miranda, posee una orografía compleja, influenciado por una masa de aire continental y otra marítima, además de sistemas de vientos de circulación local; En las zonas altas, como Los Teques, El Jarillo y Altos de Pipe (Montaña ubicada a 4 km de la ciudad de San Antonio de los Altos), se registran temperaturas que oscilan entre los 18° y 20 °C, con mucha frecuencia, es posible encontrar neblina.

C.4.Suelos en las Zonas Cafetaleras Mirandinas

El 95% de los caficultores del estado Miranda, están anclados en la Serranía del Litoral, siendo una estructura geológica tipificada por la presencia de anticlinales, sinclinales, fallas y diaclasas que dan muestra de la intensa actividad tectónica de la zona. Está formada por rocas metamórficas, en su mayoría de la edad cretácea; predomina un relieve accidentado y abrupto, con altas pendientes, crestas irregulares, agudas y de profundos entalles.

La fertilidad varía de pobre a moderada, siendo más favorable en Guaicaipuro y Los Salías, mientras que El Hatillo y Sucre muestran suelos de baja fertilidad. Las texturas oscilan entre franco-arenosa y arcillosa, con una tendencia a ser poco profundos y con baja permeabilidad en varios municipios. La presencia de rocas altamente meteorizadas y sedimentos poco consolidados también es común, lo que puede afectar la retención de humedad y la calidad del café cultivado en la región. Los productores de café de Miranda están distribuidos por varias zonas del estado; por ello, la ubicación del sistema productivo determina sus características de suelo.

Tabla 11. Característica de los Suelos de los Municipios Productores de Café del estado Miranda Café.

Municipio	Característica de Suelo
Guaicaipuro	La formación geológica dominante data del Mesozoico metamorizado. Aflora en esta unidad ambiental un conjunto de litologías de orígenes y edades diferentes más que una unidad de formación, domina la formación Las Brisas: conglomerados metamórficos, cuarcitas y algunas filitas cuarzosas y cuarzo - micáceas; afloramientos de orto-gneis granítico hacia la carretera Caracas - Los Teques, y conglomerados volcánicos hacia Paracotos; pobre a moderadas fertilidad. Suelos textura franco - arenosa, pedregosidad tanto superficial como en el perfil, poco profundos.
Los Salías	Las formaciones geológicas dominantes datan del mesozoico metamorizado. Afloran rocas del Grupo Caracas (granito gnéisico y esquisto clorítico) hacia la carretera Panamericana, y hacia el este del municipio se observan rocas de la formación Las Brisas: esquistos grafitosos micáceos sericíticos y calizas; formación de moderada a pobre fertilidad; genera suelos residuales (arcillosos), poco permeables.
Carrizal	La formación geológica dominante data del Mesozoico metamorizado. La composición litológica es constituida por esquistos cuarzo-micáceos, de granulación gruesa a fina, intercaladas afloran rocas del grupo Caracas (granito gnéisico y esquisto clorítico) a lo largo de los taludes de la carretera Panamericana (km. 20 y 26) en esta jurisdicción municipal; Suelos de textura franca y poco profundos.
Baruta	La formación geológica dominante data del mesozoico metamorizado; la composición litológica en el sistema montañoso es de esquistos cuarzo-micáceos y esquistos grafitosos-micáceos-sericíticos, altamente meteorizados; suelos de origen residual (arcillosos), poco permeables.
El Hatillo	La formación geológica dominante data del Mesozoico metamorizado; la composición litológica compuesta por esquistos cuarzo-micáceos, sericíticos de color marrón a gris blandos, y aparecen bandas grafitosas, generalmente muy meteorizadas; de pobre fertilidad; Suelos de textura arcillosa con fragmento de los esquistos, espesores del suelo residual de más de 1,5 metros.
Sucre	Formación geológica dominante data del Mesozoico metamorizado. Suelos residuales, producto de rocas muy meteorizadas, presencia de esquistos micáceos y calizas con buena retención de humedad; roca muy diaclasada; de pobre a moderada fertilidad
Plaza	La formación geológica dominante data de fines del Eoceno y comienzos del Oligoceno, es discordante sobre rocas metamórficas del Grupo Caracas; medio natural inactivo con potencial de erosión alto. La litología consiste en conglomerados y areniscas mal cementadas con limos y arcillas desde limosas hasta gravosas; genera suelos de textura arcillosa, humedad natural baja y presencia de sedimentos poco consolidados con capas de grava, conglomerados y gran proporción de arcillas.
Zamora	Formación geológica dominante correspondiente al terciario joven, litología en las colinas constituida por conglomerados y areniscas mal cementadas y limos y arcillas desde limosas hasta gravosas; genera suelos de textura franco arcilloso a arcilloso, buen drenaje externo y presencia de sedimentos poco consolidados con capas de grava, conglomerados y gran proporción de arcilla.

Fuente: INE, S.F.

C.5.Los productores en las Zonas Cafetaleras Mirandinas

Las parroquias que concentran un poco más del 50% de los caficultores mirandinos (San Pedro de los Altos y El Jarillo) se encuentran en el municipio Guaicaipuro, y se caracterizan por presentar una geografía accidentada por quebradas montañas, donde los cafetales están ancladas en pisos altitudinales que oscilan entre 1.470 a 1.800 msnm, presentando pendientes moderadamente escarpados a muy escarpados, cuyas temperaturas mínimas (min) y máximas (máx.) son de aproximadamente 15,2 y 25,9 °C.

Los productores ubicados en la parroquia Cecilio Acosta (municipio Guaicaipuro), están a una altura promedio de 1.140 msnm, a diferencia de los caficultores de Baruta que están a una altitud superior de aproximadamente 1.222,8 msnm; sin embargo, estos productores presentan pendientes escarpadas y temperaturas min y máx. promedios de 16,6 y 27,3 °C respectivamente.

El resto de los caficultores mirandinos, se localizan entre los 1.060 a 1.450 msnm, con pendientes moderadamente escarpadas a escarpadas, y sus temperaturas varían según su ubicación geográfica, donde las nocturnas oscilan entre los 15 a 18,2 °C y las diurnas se encuentran en un rango de 25,9 a 28,1 °C.

Los cafetales del estado Miranda, se localizan en áreas montañosas, con relieves accidentados que oscilan entre los 15% hasta 80% de pendiente, característica topográfica que limitan el uso agrícola intensivo de la tierra, confiriéndoles una capacidad de uso agrícola que van desde Clase VI a Clase VIII, siendo la erosión la principal limitante.

Mapa 2. Mapa de productores y zonas de producción.

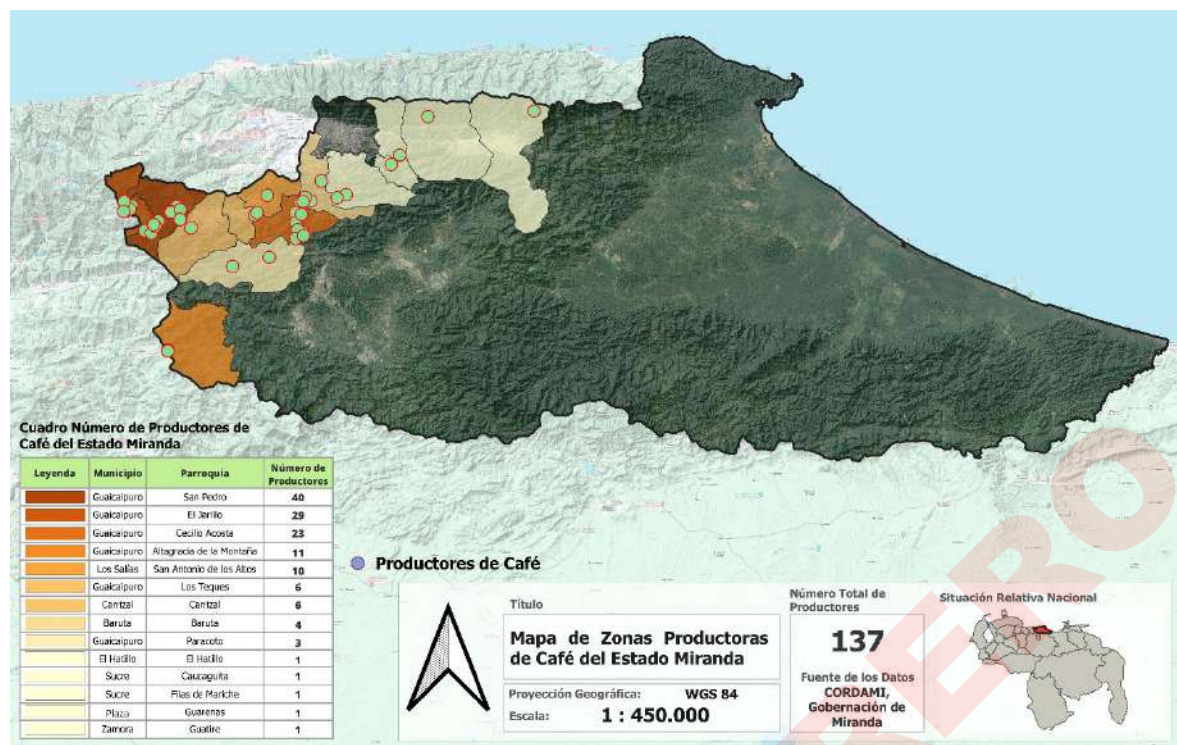


Tabla 12. Número de Productores de Café del Estado Miranda

Municipio	Parroquia	Número de Productores	Proporción (%)
Guaicaipuro	San Pedro	40	29.2%
Guaicaipuro	El Jarillo	29	21.2%
Guaicaipuro	Cecilio Acosta	23	16.8%
Guaicaipuro	Altagracia de la Montaña	11	8.0%
Los Salías	San Antonio	10	7.3%
Guaicaipuro	Los Teques	6	4.4%
Carrizal	Carrizal	6	4.4%
Baruta	Baruta	4	2.9%
Guaicaipuro	Paracoto	3	2.2%
El Hatillo	El Hatillo	1	0.7%
Sucre	Caucaguita	1	0.7%
Sucre	Filas de Mariche	1	0.7%
Plaza	Guarenas	1	0.7%
Zamora	Guatire	1	0.7%
Total		137	

D. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona.

Trazabilidad del Café de Mirandas

La trazabilidad del café de Miranda es un proceso integral que requiere un compromiso por parte de los productores en cada fase de la producción. Al seguir estos pasos y mantener una documentación rigurosa, los productores no solo garantizan la calidad de su café, sino que también protegen su identidad y tradición, fortaleciendo así su posición en el mercado nacional e internacional. El consejo regulador debe mantener estos registros y velar por el cumplimiento de las normas establecidas en el reglamento de uso.

Los registros que deben realizarse para garantizar la trazabilidad son los siguientes.

Registro de Plantaciones

- **Documentación:** Mantener un registro detallado que incluya:
 - Fecha de siembra.
 - Ubicación geográfica de las parcelas.
 - Variedad sembrada.
 - Cantidad de plantas sembradas.

Registro de Cosecha

- **Documentación de la Recolección:** Llevar un registro que incluya:
 - Fecha de cosecha.
 - Cantidad de café recolectado.
 - Método de recolección utilizado.

Registro de Procesamiento

- **Método de Procesamiento:** Documentar el método utilizado (húmedo o seco) para procesar el café, incluyendo las fechas de inicio y finalización del proceso.
- **Condiciones de Procesamiento:** Registrar las condiciones ambientales (temperatura, humedad) durante el procesamiento para asegurar que se mantengan los estándares de calidad.

Registro de las actividades de post Cosecha

- **Documentación de la post cosecha:** Llevar un registro que incluya:
 - Tipo de lavado
 - Tipo de secado.

Registro de Almacenamiento:

- Mantener un registro que incluya:
- Fecha de almacenamiento.
 - Cantidad de café almacenado.
 - Condiciones de almacenamiento.

Certificación por el Consejo Regulador

El consejo regulador del café de Miranda, Venezuela, emitirá un **certificado de calidad y trazabilidad** a los compradores del café de que cuentan con una Indicación Geográfica Protegida (IGP). Este certificado es fundamental para asegurar a los consumidores y compradores que el café cumple con los estándares de calidad y que su origen es auténtico. Los elementos que debe incluir este certificado

:

1. Información del Productor

- **Nombre y Datos de Contacto:** Identificación del productor o cooperativa que ha cultivado el café.
- **Número de Registro:** Un número único que identifica al productor dentro del sistema de trazabilidad.

2. Detalles del Café

- **Variedad de Café:** Especificar la variedad de café (por ejemplo, Arábica) que se está certificando.
- **Origen Geográfico:** Indicar la región específica de Miranda de donde proviene el café, incluyendo detalles sobre la altitud y las condiciones de cultivo.

3. Proceso de Producción

- **Métodos de Cultivo y Cosecha:** Describir los métodos utilizados en la siembra, cosecha y postcosecha, asegurando que se sigan las prácticas sostenibles y de calidad.
- **Registro de Procesos:** Incluir referencias a los registros de trazabilidad que demuestran que el café ha sido cultivado y procesado de acuerdo con los estándares de la IGP.

4. Análisis de Calidad

- **Resultados de Pruebas de Calidad:** Incluir resultados de análisis que demuestren que el café cumple con los estándares de calidad establecidos, como humedad, perfil de sabor y otros parámetros relevantes.
- **Certificación de Calidad:** Confirmar que el café ha sido sometido a un proceso de certificación por parte del consejo regulador.

5. Trazabilidad

- **Número de Lote:** Asignar un número de lote único que permita rastrear el café desde el productor hasta el comprador.
- **Historial de Movimientos:** Proporcionar un resumen de los movimientos del café (desde la cosecha hasta la venta), que permita verificar su trazabilidad.

6. Validación y Firmas

- **Firma del Consejo Regulador:** El certificado debe estar firmado por un representante autorizado del consejo regulador, validando la autenticidad del documento.
- **Fecha de Emisión:** Incluir la fecha en que se emite el certificado, lo que es crucial para el seguimiento y la validez del mismo.

E. Métodos de producción.

Proceso de siembra y post cosecha del café.

Los manejos agronómicos y procesos productivos que aplican los productores de café del estado Miranda, se describen a partir de los datos de campo colectados por los técnicos de CORDAMI-MIRANDA; información que permitió generar un modelo de datos y aplicar estadísticas descriptivas, cuyos resultados se mencionan a continuación:

1. Selección y Obtención del Cultivar de Café

Los materiales genéticos utilizados por los caficultores mirandinos, provienen de cafetales locales, y/o de instituciones competentes que se encuentran en la región (CORDAMI y MPPPAT); los cultivares han sido seleccionados en base a las diversas condiciones agroecológicas existentes en el estado Miranda, debido a su alta adaptabilidad climática y mayor resistencia a plagas y enfermedades.

Las semillas locales, las obtienen a partir de plantas madre sanas y vigorosas, de excelente productividad; las ramas seleccionadas se ubican en el tercio central de la planta, presentan un mayor número de nudos y con cerezas completamente maduras.

Los caficultores de miranda, colectan cerezas maduras y sanas, luego las sumergen en agua, descartando las semillas que flotan, por tener una menor densidad, y por ende pocas probabilidades que germinen.

Las cerezas deben despulparse manualmente o dependiendo de la cantidad puede utilizarse una despulpadora con el cilindro previamente graduado para no causar daños al pergamino. Los granos de café despulpados deben lavarse con agua limpia; luego deben secarse a la sombra y con buenas condiciones de aireación; al final del proceso, la semilla debe tener una humedad entre el 11 y 12%.

2. El germinador.

El 56,1% de los productores de café del estado Miranda tienen sus propios viveros; las semillas que utilizan provienen de plantaciones locales y/u organizaciones competentes responsables del sector agrícola.

Para la siguiente indicación geográfica los caficultores mirandinos pueden utilizar dos tipos de germinadores, uno construido directamente al suelo a base de bloque de cemento y otro con una estructura de madera, elevados con una altura promedio de 1 a 1,2 mts; siendo este el más recomendado, debido que evita las salpicaduras de aguas provenientes de las lluvias, los daños ocasionados por animales domésticos y previene el ataque de hongos patógenos.

Ambos germinadores deben presentar un ancho y largo máximo de 1 y 3 mts respectivamente; el sustrato utilizado debe ser arena lavada, con una profundidad promedio de 20 cm y debe desinfectarse con agua caliente; algunos caficultores para el momento de la siembra y a lo largo del desarrollo de la plántula en el germinador aplican biocontroladores como el *Trichoderma sp.*

Los caficultores mirandinos utilizan varios sistemas de siembra adecuados tales como: chorro corrido, en surco o al voleo. La semilla la colocan a 2 cm de profundidad, procuran no colocar una semilla sobre otra y con buena distribución para aprovechar colocar la mayor cantidad de semilla por m², luego es cubierta con el mismo sustrato del surco; por último, la parte superior es cubierta con resto de material vegetal, con el fin de proteger a la semilla y después a las plántulas de las gotas de lluvias y los rayos del sol.

3. Almacigos o viveros.

Una vez que las plántulas provenientes del germinador alcanzan su tamaño y madurez necesaria, son trasplantadas a bolsas, etapa que es denominada almacigo o vivero; por

ello, los caficultores construyen los viveros de café en sitios adecuados, de fácil acceso, protegido del viento, con topografía plana o ligeramente inclinada, buen drenaje, disponibilidad de agua para riego y cercano al lugar del trasplante.

El sustrato a utilizar debe provenir de los primeros 20 cm de suelo de áreas boscosas o zonas vírgenes, con buenas características de fertilidad; algunos caficultores lo mejoran con la incorporación de materia; las bolsas que usan para el momento del trasplante son de polietileno de color negro, perforada, por lo general de 1 kg; sin embargo, su tamaño dependerá del tiempo que las plántulas puedan permanecer antes de ser sembradas a campo, sugiriéndose el uso de bolsas de 2 kg.

Luego que las plántulas son trasplantadas a bolsas, son alineadas a un máximo de 10 metros de largo, y el número de hileras no superan un 1 mts de ancho; realizan poco control fitosanitario, el manejo agronómico más frecuente es el desmalezado, y la fertilización más empleada es de origen orgánico.

4. Preparación del terreno, trazado ahoyado y siembra.

Los caficultores de Miranda planifican la siembra de los cafetos en campo a partir de los meses de mayo a junio, momento que inicia la época húmeda; previamente efectúan el acondicionamiento y preparación del terreno, posteriormente definen el marco de siembra y densidad de plantación, cuya decisión depende de variables, como: (i) porte del material genético, (ii) relieve y (iii) existencia de sombra; Por ello, el 87,8% de los cafetaleros mirandinos tienen su plantación bajo sombra, predominando densidades de siembra por encima de las 4.500 plantas/ha (80,5%), y especialmente con cultivares de porte bajo, esto sucede porque las plantas de porte bajo son cultivadas a menor distancia bajo condiciones de sombra; las plantas de ambos grupos tienden a presentar mayor extensión de siembra en relación con las plantas a plena exposición solar.

5. Labores de limpieza.

Los caficultores mirandinos, realizan el control de malas hierbas, principalmente de forma mecánica, a través del uso de machete y/o desmalezadora; estas herramientas utilizadas de manera adecuada e integrada son muy útiles para evitar la erosión. Por lo general, es utilizada cortando a las malezas a una altura no superior de 3 a 5 cm del suelo.

El uso de herbicidas es y debe ser evitado por los productores que estén amparados por la Indicación geográfica protegida.

6. Fertilización.

La fertilización realizada por los productores de Miranda es principalmente mediante el uso de nutrimentos de origen orgánico, en algunos casos podrían utilizar una combinación de orgánicos, con pequeñas proporciones de químicos.

7. Control de plagas

Las enfermedades más comunes en la zona son: a. Roya del Cafeto (*Hemileia vastratix*), b. llagas del cafeto (*Ceratocystis fimbriata*) y c. mancha de hierro (*Cercospora coffeicola*), para ello los métodos de control más empleados por los caficultores son los siguientes: (i) cultivares resistentes, uso de fungicidas químicos y/o biológicos, podas fitosanitarias y programas de fertilización.

Así mismo, han introducidos cultivares que buscan de mejorar la calidad de sus tazas, sino también materiales resistentes o tolerantes a enfermedades; donde un gran porcentaje ha sembrado cafetos mejorados por Institutos de Investigación Nacional (INIA): 'Monte Claro' (10,6%) y 'INIA 01' (6,1%), mientras que otros han sembrado materiales modernos foráneos, principalmente provenientes de Colombia, tales como: 'Castillo' y 'Colombia 27'; En el caso de la broca del café (*Hypothenemus Hampei*), palomilla de las raíces (*Dysmicoccus sp.*) y minador de la hoja (*Leucoptera coffeellum*); existe tradición de combatirla química, biológica y orgánicamente.

8. Podas

Los cafetos son plantas que pueden alcanzar a lo largo de su ciclo vital una máxima producción anual; carácter que conlleva a la necesidad de aplicar poda como método de renovación, con el objeto de mantener un promedio de producción alto y rentable por unidad de superficie.

De no realizar podas de renovación la producción del cafetal declina año tras año debido a la competencia por espacio, luz, y por deterioro físico de las plantas. Por estas razones, es

necesario modificar los hábitos naturales de crecimiento de la planta cada cierto número de años para estimular la formación de tejido nuevo, y así mantener su producción alta, regular y rentable. Este conjunto de prácticas se conoce como “poda y renovación”; sin embargo, a pesar de su importancia solo el 22,2% de los caficultores mirandinos realizan dicho manejo agronómico.

9. Operación de Post cosecha del grano de café

La cosecha es una de las prácticas más importantes e intensas del sistema productivo de café, y su buen manejo garantiza mejorar la calidad de su taza; por ello, el 70,7% de los caficultores de Miranda realizan cosechas selectivas, refiriéndose como la colecta exclusiva de frutos sanos y maduros; actividad que es realizada por personas con alta experiencia, debido que logran colectar un gran volumen de fruto por tiempo, sin causar daños en los cafetos, la mayoría son mano de obra familiar y miembros de las comunidades que se encuentran cercanas a los cafetales; la época de cosecha comprenden los meses de Noviembre a Febrero; sin embargo, dicho rango de tiempo dependen de las condiciones agroecológicas presentes en cada zona caficultora.

Recolección: Los productores hacen una recolección por color de la cereza. Los recolectores tienen conocimiento de que no deben cosechar cerezas verdes, semi-verdes, sobre-maduras, enfermas, ni dañadas por insectos. Esto, porque son frutos que causan disminución de la calidad. Algunos productores usan el método de Grados Brix para indicar el color que debe ser cosechado el fruto a los recolectores.

Selección: realizan la selección por tamaño y color. En estos dos indicadores se basa la selección de estos productores.

Una vez cosechado la cereza de café, es trasladado al área de beneficio; lugar donde el fruto maduro es procesado hasta lograr un grano de café en pergamino; el primer paso es el lavado del fruto, etapa que es aprovechada para descartar los frutos defectuosos y realizar una clasificación por grado de madurez; la segunda etapa en adelante depende de las características propias, en cuanto maquinarias, equipos e instalaciones, y métodos para lograr el proceso de beneficio en cada sistema productivo de café del estado Miranda.

9.1. Beneficio del café.

El beneficio es la etapa posterior a la cosecha, siendo de gran importancia para la calidad del café; consistiendo en la eliminación de la pulpa y mucílago del grano de café, proceso que sirve para transformar la cereza de café en un producto seco y listo para ser tostado. La región caficultora de Miranda, presentan diferentes métodos en los que sus granos de café pueden ser procesado después de su recolección. Estos procesos dependen de características ambientales (clima y disponibilidad de agua) y también de las cualidades que se buscan en taza, ya que la forma de procesarlo tiene una gran influencia en el sabor final.

En Miranda, se realizan diversos tipos de beneficio, siendo el beneficio más común el lavado (36,6%), y 51,2% realizan fermentación. La calidad final del grano depende en gran medida a la bondad de la fermentación practicada. El proceso incluye la acción microbiana y es adoptado para producir un café de alta calidad.

A continuación, describen cada etapa del proceso:

- I. **Despulpado:** consiste en retirar el epicarpio y mesocarpio de la cereza (corteza y pulpa), mediante la presión que ejerce la camisa de la despulpadora. El proceso debe iniciarse inmediatamente después de la cosecha, un retraso por más de 6 horas afecta negativamente la calidad de la taza, originando el defecto llamado “fermento”.

- II. **Tipos de procesos:** después del despulpado los productores mirandinos hacen tres tipos de procesos, es decir algunos hacen el proceso Honey, otros el natural y en su mayoría el lavado como son:

Lavado, es el proceso mediante el cual colocan el café a fermentar por un tiempo y luego es lavado para quitarle el mucilago. Se cercioran de que el agua sea limpia. En esta fase hay mucha pérdida del agua, sin embargo, es necesaria cuando se hace el referido proceso.

Natural, se caracteriza por deja secar la semilla dentro de la cereza y se realiza el despulpado una vez que está seca. Es un proceso aplicado por pocos de estos productores, pero debería ser el más utilizado, porque ahorra agua y no disminuye la calidad del café.

Honey que consiste en remover el epicarpio del fruto, dejando el pericarpio (pulpa), y permanece mientras se secan los granos, el cual es utilizado por el 12,2% en los sistemas productivos de café de Miranda. Este Método es utilizado para la producción de café especial, con el fin de aprovechar oportunidades y nichos de mercado, siendo la exportación el principal objetivo. Es un método amigable con el ambiente; debido que utiliza poca agua para realizar el despulpado, lavado o fermentación; además, de ser una técnica que podría ser utilizada en zonas alejadas y reduce el acarreo del café cereza a los centros de beneficio

III. **Secado:**

La región cafetalera de Miranda, contempla diferentes tipos de secado, siendo el más utilizado el patio (58,5%), seguido por camas africanas (12,9%) y por último una combinación de patio de secado y cama africana (4,9%). Las cama africana, son bandejas que tienen una estructura de madera y la parte basal con un tipo de malla, son elevadas sobre patas, los granos son volteados a mano o rastrillo corto, mantienen el café más limpio, se ventilan por arriba y por de abajo, requiere más trabajo y por lo general se encuentran protegidos en invernaderos.

IV. **Trillado.** La trilla, es un paso específico dentro del proceso de beneficiado, que se realiza después de que el café ha sido secado, puede ser de forma manual o mecánica (máquinas trilladoras). Su principal objetivo es separar el pergamino: Retirar las capas externas que envuelven al grano, dejando al descubierto el grano verde y la clasificación del grano donde se eliminan impurezas y se clasifican los granos según su tamaño, forma y densidad. La trilla es importante porque es el proceso que una vez clasificado el grano, determina el precio de su café; los caficultores mirandinos, en su mayoría tienen las maquinarias y equipos necesarios para realizar dicho proceso en sus unidades de producción, con capacidades operativas promedio de procesamiento de volumen de granos cosechado (kg) por día.

a. **Clasificación** Consiste en revisar los granos de café por tamaño, peso y defectos de color u otras imperfecciones. Los granos se dimensionan al pasar por una serie de pantallas o se clasifican neumáticamente mediante el uso de un chorro de aire para separar los granos pesados de los granos ligeros. La eliminación de granos defectuosos es según: (i) tamaño o color inaceptable, (ii) excesivamente fermentados, (iii) dañados por insectos o (iv) quedaron con parte del pergamino, generalmente lo realizan mediante máquina o a mano, para asegurar una alta calidad de los granos de café. El café verde es el producto que se obtiene después de la trilla, siendo el primer producto comercializable en la cadena de valor. Para realizar el proceso de clasificación, se cuenta con diferentes tecnologías, permitiendo la clasificación según el tamaño del grano, densimetría y color; los productores de café mirandino realizan dicha actividad en su unidad de producción, algunos lo realizan de forma mecanizada y otros de manera manual.

V. **Almacenamiento:**

El área de almacenamiento debe estar bien iluminada (aireada), limpia, seca, sin goteras de agua de lluvia en el techo, además el piso debe ser de cemento y los sacos hechos de fibras que permita su transpiración, los colocan sobre paletas de madera. Siempre bajo un control de temperatura. La mayoría de los

caficultores mirandinos almacenan su café en sus propias unidades de producción.

En Miranda, existen caficultores de avanzada que el almacenamiento de sus granos lo realizan mediante el uso de bolsas de ecotact, que son sumamente resistentes y poseen una alta barrera contra oxígeno y humedad, su fin es mantener sellada la frescura del café verde a través de la cadena de suministro y almacenaje; se caracteriza por: a. Mantener el sabor y las cualidades inherentes del grano, b. Son libre de hidrocarburos, c. Tienen alta tolerancia a los cambios de temperatura (entre -30o C – 90o C), d. Posee alta resistencia a los aceites y solventes, e. Es reciclable y amigable con el medio ambiente, f. Mantiene el grano en una temperatura óptima y g. No es necesario el uso de pesticidas o insecticidas.

- VI. Tostado:** este proceso ocurrirá solo en los productores que estén en capacidad de realizar el tostado para lo cual se podrán seguir patrones del café de especialidad.
- VII. Molienda:** pocos productores llegan a realizar esta fase, porque la mayoría comercializan el tipo de café verde, ensacado en sacos de un material llamado yute debidamente limpios y secos.

F. Vinculación del producto a la zona geográfica.

La región cafetalera del estado Miranda, está constituida por áreas heterogéneas, caracterizada por una diversidad geográfica, climática, relieve, suelos y cultural, que definen el entorno o el ambiente principal de los sistemas productivos de café, permitiendo identificar varias microregiones, que son determinantes en la respuesta de productividad y calidad de los cafetales.

La productividad y calidad del cafetal está determinada por: (i) Cultivar sembrado, (ii) Interacción con la agroecología, (iii) Aplicación de tecnologías agrícolas y (iv) El aspecto socioeconómico y cultural.

Cada microrregión cafetera mirandina tiene un clima que conduce a un comportamiento específico de la planta, determinando su productividad y calidad.

Existen características agroecológicas que son preponderantes para la producción, que inciden directamente sobre el crecimiento y desarrollo de la planta; entre los factores climáticos y geográficos que influyen en el cultivo del café se encuentran:

a. Precipitación, b. Temperatura, c. Humedad relativa, d. Radiación y brillo solar, e. Velocidad y dirección del viento, f. Altitud y latitud de la unidad de producción; variables agroecológicas que determinan su periodo de crecimiento, disponibilidad de agua y energía solar.

El café de Miranda se produce en zonas ideales para su desarrollo, con un clima de temperaturas entre los 16 a 26,6 °C, precipitaciones promedio de 1.000 mm/año y con una distribución de su época húmeda de hasta siete meses; cultivares muy bien adaptados a esas condiciones climáticas; elementos que confieren características organolépticas a su taza de café excepcionales; expresando una variabilidad de sabores, que van desde cítricos, achocolatados, afrutados, flores y especias.

Mediante un análisis sensorial, se logró determinar los sabores preponderantes en los granos de café del estado Miranda, cuyos granos fueron seleccionados de forma aleatoria según su ubicación geográfica (parroquia) y producción; evaluándose 18 muestras e identificándose un total de 13 sabores; predominando Durazno (16%), Naranja (12%), Mandarina (11%) y Cacao (11%).

F1. Historia

Café Mirandino 240 años de Identidad

Referirse al estado Miranda implica explorar una región caracterizada por la influencia de las cálidas y vigorosas aguas del Caribe, así como por sus montañas profundas, que albergan una rica diversidad de flora y fauna. Esta área presenta una topografía compleja, marcada por el serpenteante río Tuy, junto con caños y lagunas que han sido testigos de la historia de los "hombres de la yuca y el maíz", así como del cultivo del cacao criollo y sus especies asociadas.

En el ámbito económico, Miranda se consolida como un polo estratégico en los sectores comercial, financiero, industrial y de servicios. Según proyecciones para 2024, se espera que su sector agropecuario y pesquero contribuya con más de 670.000 toneladas métricas de alimentos, resaltando su importancia en la seguridad alimentaria nacional.

El territorio conocido hoy como estado Bolivariano de Miranda ha realizado actividad cafetalera a lo largo de los Altos Mirandinos, Valles de Chacao, Petare, Mariche, Guatire, Guarenas y los Valles del Tuy, sustentada en haciendas de café, centros de beneficio u oficinas como se les conocía para la época elementales para la comercialización del rubro en mercados internacionales.

Esta identidad pervive en determinadas cuadrículas de urbanismos construidos sustituyendo a grandes haciendas, en los testimonios de abuelas y abuelos que trabajaron soportando las duras condiciones impuestas por las dinámicas propias del monocultivo en medio de la realidad social de la Venezuela de mediados del siglo XX.

Los antecedentes históricos reflejan que el café de Miranda tiene 240 años de historia, cumplidos en el 2024. En el periodo comprendido entre 1.974 y el 2014 lapso que, según lo verificado en diversos trabajos, sorprende por la inexistencia de información escrita asociada a la caficultura Regional como claro síntoma del desinterés o abandono total de esta actividad durante 40 años sin duda es un elemento demandante de atención en miras de futuros estudios de economía agrícola local.

Para finales del siglo XIX los resultados de estudios en zonas cafetaleras ya venían alertando sobre los efectos negativos del sistema económico soportado en el Monocultivo, así como también la inexistencia de acciones orientadas para modernizar las prácticas agronómicas necesarias para elevar rendimientos en los cultivos y la falta de fomento gubernamental con el fin de generar condiciones para reaccionar ante la competencia de Mercados Internacionales absolutamente dependientes de las rutas comerciales centralizadas por Europa y EEUU. Al mismo tiempo se señalaban los efectos del envejecimiento de los cafetales y el ataque de plagas como la Langosta que para el año 1.883 trajo como consecuencia grandes pérdidas económicas principalmente para la Región de los Valles del Tuy.

Otro dato de interés podemos referirlo al manejo agronómico de los cultivos de mediados del siglo XIX ya que los cafetales estaban delimitados por Tablones equivalentes a una superficie de 6.987 m² en los que se plantaban dependiendo de las condiciones del terreno unas 1.100 plantas y se obtenían rendimientos entre los 2,5 y 3 QQ/año. Siguiendo esta lógica espacial y aplicando el principio de la observación con la experiencia acumulada de los agricultores los cafetales fueron migrados hacia las faldas de las montañas garantizando con ello mayor sombra y mejores condiciones para su desarrollo.

Entre agosto y septiembre de 1.883 en la ciudad de Caracas, se realizó una exposición Nacional en Venezuela convocada por el Gobierno de Guzmán Blanco para celebrar el Centenario del Natalicio del Libertador Simón Bolívar, que tenía por objeto mostrar el potencial productivo, cultural y social de la Nación al cual se movilizaron muestras de índole forestal, mineral, cultural, vegetal, animal, metalúrgico, armamentístico, urbanístico, Agrícola y por supuesto de Café provenientes de todo el País.

El estado Miranda participó en el evento presentado el café producido en las serranías del Paicairigua del Distrito Zamora tal y como se denominaba a la Región de Guatire para la época; dichas muestras sobresalieron según lo apuntado por Francisco De Pula Álamo gracias a los atributos de "su color, mucho aroma, igualdad de granos y esmerado beneficio". Dato revelador considerando que 139 años después para mayo del año 2022 en el marco de la Primera edición del concurso internacional del café de especialidad

venezolano EICEV22 la Taza de Oro es ganada justamente por un café producido en las Montañas de Guatire específicamente en el sector Las Planadas, desarrollado por la finca Ávila Blue. Todo esto nos hace afirmar aquella vieja premisa "la historia se repite".

El programa Ruta del Café Mirandino promovido por la Gobernación del estado Bolivariano de Miranda a través de la Corporación Regional para el desarrollo Agrícola (CORDAMI) a partir del año 2020, ha sido una propuesta articuladora de caficultores, comunidades, empresa privada, universidades, centros de investigación, profesionales de la cadena de valor asociada al café, equipos de extensionismo rural, entre otros; ha fortalecido los conocimientos y capacidades de los agricultores en la zona, para de alguna manera refundar la caficultura de calidad en la zona.

Se presenta el siguiente aporte cronológico motivado principalmente por: Consignar datos dirigidos al desarrollo de la Indicación Geográfica del café Mirandino, actualizar datos historiográficos, agronómicos, estadísticos y sociales necesarios para mancomunar esfuerzos con objeto de estudiar el desarrollo integral del sistema agroalimentario del café y especialmente para promover la protección del patrimonio histórico de la Agricultura Mirandina y su identidad profundamente presente en el tejido social del pueblo que habita esta Región de nuestra Patria. Así pues, permítanme presentar este material el cual seguramente generará buenas conversas entre tazas, filtrados, jarras, jícara, oficinas, cafés, torrefactoras, patios, almacenes, trilladoras, cafetales, tabloneros, conucos, fincas, aulas, almácigos, viveros y cualquier otro espacio en el que un café siempre será bien recibido. Bienvenidos serán los aportes de datos, memorias escritas u orales dirigidas a continuar alimentando la memoria colectiva e identidad cultural de nuestros Pueblos.

A continuación, la Línea cronológica de 240 años de identidad en la Ruta del café Mirandino:

F.2. Línea Cronológica del café Mirandino:

- 1.784 Primeros cultivos con fines comerciales desarrollados por Mohedano, Blandin y Sojo en las inmediaciones del Pueblo de Chacao.
- 1.790 Reportada ante la Capitanía General la existencia de 148.000 árboles y 345.000 almácigos de café entre el Río Tocome y el Río Anuco.
- 1.796 Declaran la exportación de 4.850 Quintales de café.
- 1.799 Inicia el cultivo de café en los Altos Mirandinos y los Valles del Tuy.
- 1.804 Declaran exportación de 10.000 Quintales provenientes del Valle de Caracas.
- 1.808 Declaran exportación de 30.000 Quintales producido en diversas zonas del Valle de Miranda.
- 1.866 a 1.886 Periodo de mayor producción cafetalera en el estado Miranda, la prominencia económica desarrollada por esta actividad generó resistencia por parte de los grandes productores de café a la introducción del cultivo de algodón en los Valles del Tuy.
- 1.872 Existen 139 haciendas cafetaleras en los Valles del Tuy con una producción estimada de 28.784 Quintales al año.
- 1.883 El café Guatireño sobresale por "su color, mucho aroma, igualdad de granos y esmerado beneficio" en la exposición Nacional con motivo al centenario del Libertador Simón Bolívar.
- 1.884 La plaga de langosta y los efectos del envejecimiento de los cafetales marcan la caída de la producción cafetalera en los Valles del Tuy.
- 1.911 En la Región comprendida por el Distrito Sucre, Guarenas y Guatire estiman una superficie cultivada de 6.304 hectáreas con una producción de 37.825 Quintales al año.
- 1.929 Ocurre la contracción del Mercado internacional generando una caída extraordinaria en los precios del café lo que trajo como consecuencia el inicio de un sostenido proceso de abandono del rubro.
- 1.937 El Censo Agrícola de la Parroquia San Pedro de los Altos reporta 1.599,75 hectáreas cultivadas en 84 fundos cafetaleros con una producción estimada de 3.423 Quintales año.
- 1.940 El censo cafetalero Nacional reporta en Miranda la existencia de 2.241 fincas cafetaleras con 45.920 hectáreas y una producción de 93.053 Quintales año.
- 1.950 El Censo Agropecuario de Miranda reporta 2.169 fincas con 36.853 hectáreas cultivadas con café.
- 1.952 Deja de funcionar la Oficina Los Martínez en La Hacienda el Carmen ubicada en San Pedro de Los Altos. Siendo uno de los principales centros de Beneficio y comercialización del café.

- 1.956 Solo la Oficina de El Socorro presta servicio de beneficio para el poco café producido en las inmediaciones de San Pedro de los Altos.
- 1.960 La UCV funda en el Municipio Baruta, el centro de investigación Henao Jaramillo. Espacio dedicado principalmente al estudio de la caficultura venezolana.
- 1.961 El Censo Agropecuario de Miranda arroja 2.677 fincas y 12.870 hectáreas cultivadas con café.
- 1.974 Los análisis de fotografías aéreas realizados en el ámbito territorial de San Pedro de los Altos, demuestran la marcada sustitución de cultivos y centros para el beneficio del café para dar paso a urbanizaciones e industrias transformadoras de alimentos y embotelladoras de agua mineral.
- 2.019 La Corporación Venezolana de Café referencia en Miranda 320 hectáreas cultivadas de café.
- 2.020 El Gobierno de Miranda da inicio al programa Ruta del café Mirandino.
- 2.021 Egresó la Primera cohorte del Diplomado Maestros Cafetaleros promovido desde el programa Ruta del café Mirandino.
- 2.022 La finca Ávila Blue ubicada en el sector Las Planadas, Parroquia Guatire del Municipio Zamora gana la medalla de oro en la Primera edición del EICEV.
- 2.023 Se apertura la alianza Gobierno de Miranda, Asociación de Productores de café y la cámara Venezolana Japonesa para desarrollar la exportación de cafés de especialidad hacia el mercado de Japón.
- El Censo Agropecuario de Miranda reporta una superficie de 1.267 hectáreas cultivadas con café distribuidas en 137 productores.

F.3 Factores Naturales

Los factores naturales que le aportan las características especiales al café de Miranda son los siguientes:

Patrones de vientos

Los vientos alisios que soplan desde el mar Caribe hacia el interior por la depresión de Barlovento ascienden cargados de humedad que se precipita sobre la cordillera de la Costa proporcionan lluvias abundantes en la zona; de allí que las lluvias duren casi todo el año, lo que le otorga características al café de la zona. La zona del Tuy medio, Guarenas, Guatire y el valle de Caracas registran temperaturas entre los 25° y 26°C, con períodos de lluvias entre los meses de mayo a noviembre. La zona de Barlovento registra temperaturas anuales de 28°C y su período de lluvia abarca la mayor parte del año (Landaeta, 2016 e INE, 2013).

Elemento Suelo

Los cafetales mirandinos se caracterizan por suelos de textura arcillosa a franco, algunas zonas presentan áreas con pedregosidad en lo superficial y en el perfil, poco profundos, poco permeables, humedad natural baja, buen drenaje externo. En las zonas cafeteras de la región mirandina predominan suelos ácidos, condición química que afecta la fertilidad; contienen bajo a moderado contenido de materia orgánica y de fósforo; por ello, se caracterizan por una fertilidad natural de pobre a moderada.

Factor humano

El caficultor mirandino, se caracteriza por ser un agricultor de tradición, sector agrícola que se viene desarrollando desde finales del siglo 18; los primeros cafetales se establecen en las fértiles tierras de Chacao, y de allí se irradia a las zonas de clima medio; el sistema cafetalero de Miranda es desarrollado bajo un enfoque asociado y/o diversificado con cultivos como: hortalizas, frutales entre otros; es una agricultura de tipo familiar, debido que los miembros de la familia participan directamente en los procesos productivos; actualmente 53,6% de ellos aplican un nivel tecnológico de moderado a alto y el 58,5% han cursado el diplomado de maestro cafetalero; logrando así, ampliar y complementar sus conocimientos y competencias en las diversas áreas que convergen en la caficultura.

Cuadro. Nivel Tecnológico de los Productores de Café del Estado Miranda.

Nivel Tecnológico	Descripción	%
-------------------	-------------	---

Ninguno	No aplica ningún manejo agronómico	4,9
Poco	Aplica un manejo agronómico	41,5
Moderado	Aplica dos manejos agronómicos	19,5
Alto	Aplica más de tres manejos agronómicos	34,1

Análisis de la Vinculación del producto a la zona geográfica.

La vinculación de los cafetales con la zona geográfica se refiere a la relación entre sus granos de café y las características únicas del lugar donde se produce. Esta conexión puede estar relacionada con factores como el clima, suelo, altitud, disponibilidad de agua y otros aspectos geográficos que influyen en las cualidades organolépticas del producto. Esta vinculación con la zona geográfica puede ser reconocida y protegida a través de denominaciones de origen o indicaciones geográficas, que certifican que el café ha sido producido en una región específica y bajo condiciones particulares que le confieren cualidades distintivas. Esto no solo ayuda a promover la diversidad y autenticidad del café mirandino, sino que también puede ser beneficioso para los productores al diferenciar sus productos en el mercado.

El café cultivado en determinadas altitudes y condiciones climáticas puede tener sabores y aromas únicos debido a la influencia de la geografía donde se encuentran; cuyo relacionamiento se evaluó, interpreto y analizo, mediante herramientas de geoestadísticas, aplicando análisis de correspondencia múltiple (ACM), mediante el paquete estadístico INFOSTAT (2024); el modelo de datos utilizado para el estudio, se generó a partir de los (i) resultados obtenidos de los análisis sensoriales, (ii) del geoprocesamiento de las variables climáticas y (iii) la información colectada en campo por el equipo técnico de la Gobernación de Miranda.

El estudio determinó que los cafetales de la región mirandina, se encuentran ubicado en cinco Microrregiones con características climáticas bien definas; además, identifico que sus granos expresan una diversidad de sabores y aromas; determinando la existencia de un total de 15 sabores, predominando con el 59,5% durazno, naranja, mandarina, cacao y frutos secos; cuyos resultados se relacionaron mediante el uso de herramientas geoestadísticas, y así obteniéndose el gráfico de ACM, mostrando que la totalidad de los sabores se concentran en dos microrregiones como MR-2 y MR-5, donde se destacan los sabores más preponderantes del análisis sensorial.

- Vinculación del Producto con la Zona Geográfica I (VG-I)**

El VG-1, aglutinan la totalidad de los sabores identificados en el análisis sensorial, resaltando los sabores de frutos secos, mandarinas, naranjas, durazno y cacao; concentrándose en las microrregiones:

- MR-V, constituido por las parroquias El Jarillo, San Pedro de los Altos y Los Teques, se ubican en la cordillera de la costa, específicamente al este de la Colonia Tovar (municipio Tovar, estado Aragua) y vertiente sur de la serranía del litoral, sus cafetales se encuentran a una altura promedio de 1.450 msnm, la temperatura media anual es 19,4°C, precipitaciones promedios de 985,3 mm/año, con una epoca humedad de siete meses, sus plantaciones tienen menos de 10 años de edad, principalmente cultivados con ‘Castillo’, ‘Typica’, ‘Monte Claro’ e ‘Inia 01’, y presentan un alto a moderado nivel tecnologico.
- MR-II, conformada por la parroquia Altagracia de la Montaña, ubicándose en la serranía del Interior, al sur del municipio Guaicaipuro del estado Miranda y al norte de los municipios San Casimiro, San Sebastián y Ricaurte del estado Aragua, sus cafetales se localizan a una altitud promedio de 1.000 msnm. El clima es biestacional, de temperatura media anual 23,2°C, la precipitación promedio es 1.000 mm anuales, con una época húmeda de siete

meses (mayo a noviembre); los cafetales presentan una edad de siembra con menos de 10 años, cultivan principalmente material 'Catimor', y tienen poco nivel tecnológico.

- **Vinculación del Producto con la Zona Geográfica II (VG-II)**

El VG-II, destacan aromas como el durazno, cacao y frutos rojos, sus granos se desarrollan en la microrregión III, ubicados en la vertiente sur de la Serranía del Litoral, específicamente al sureste de Caracas, y sur de Los Teques, sus cafetales se encuentran a una altura variable de 1.050 de 1.400 msnm, precipitación promedio es 990 mm, la distribución de las lluvias son de seis meses (Junio a Noviembre), el clima es biestacional de temperaturas medias 22,7 °C; las plantaciones tienen edades menores a 10 años, predominantemente sembrado con materiales 'Caturra Rojo' y 'Caturra Amarillo', y con poco a alto nivel tecnológico.

- **Vinculación del Producto con la Zona Geográfica III (VG-III)**

El VG-III, resaltan aromas como mandarina, limón y durazno; sus granos se desarrollan en la microrregión IV, localizándose en la cordillera de la costa, hacia la vertiente sur, específicamente al sur de Los Teques y del embalse La Mariposa, los cafetales están de 1.200 a 1.500 msnm, su temperatura media anual es 21,8°C, registra una precipitación promedio de 995,1 mm/año, distribuidas de Mayo a Noviembre; las plantaciones tienen edades menores a 10 años, predominantemente sembrado de 'Caturra Rojo', 'Caturra Amarillo' y 'Mundo Nuevo', su nivel tecnológico es bajo.

- **Vinculación del Producto con la Zona Geográfica IV (VG-IV)**

El VG-IV, expresa aromas de durazno, cacao, caramelo y frutos rojos; sus granos se desarrollan en la microrregión I, ubicándose específicamente en la vertiente sureste de la Serranía del Litoral, los cafetales se encuentran a una altitud promedio de 1.500 msnm, el clima es biestacional, con una época húmeda de ocho meses, la temperatura media anual es 24,4°C, precipitación media es 1.045,9 mm/año, presentan plantaciones mayores a 3 años de edad, cultivados principalmente con materiales criollos ('Bourbon' y 'Typica'), y con alto nivel tecnológico.

F.4 Reputación

La historia de la caficultura de Miranda continúa escribiéndose y sus principales actores son sus caficultores. Una muestra de esto fueron los resultados del I Encuentro Internacional de Cafés de Especialidad Venezolano (Eicev) 2022, la región se llevó el primer lugar del concurso, así como los puestos cuarto, quinto y séptimo, de un total de 15 finalistas. En el II Encuentro Internacional de Cafés de Especialidad Venezolano (Eicev) 2023, el estado Miranda alcanzó tres lugares: el octavo, decimocuarto y el decimooctavo; en la tercera edición del Encuentro Internacional de Cafés de Especialidad Venezolano (Eicev) 2024, cuatro caficultores de Miranda participaron en la fase final del concurso.

Miranda es ejemplo del avance de la caficultura venezolana. Año tras año participa en este concurso con mayor cantidad de productores. En la primera edición, cuando ganó la medalla de oro, participaron ocho productores. En el siguiente año fueron con 14 y este año, en la ronda inicial, con 21 productores. Se trata de un importante aumento de participación, lo que representa el desarrollo del rubro en las fincas y unidades de producción.

Se destaca el programa que se vienen desarrollando en el estado: la Ruta del Café Mirandino promovido por la Gobernación del estado Bolivariano de Miranda a través de la Corporación Regional para el desarrollo Agrícola (CORDAMI) a partir del año 2020. Ha sido una propuesta articuladora de caficultores, comunidades, empresa privada, Universidades, centros de investigación, profesionales de la cadena de valor asociada al café, equipos de extensión rural, entre otros. Con esta ruta han podido actualizar el contexto de la caficultura Regional e irradiar conocimiento y optimismo a las nuevas generaciones que apuestan por la refundación de la caficultura Regional y Nacional.

Referencias Bibliográficas.

Álamo, F. 1911. El Estado Miranda. Academia Nacional de la Historia. Banco Central de Venezuela. Caracas. Venezuela.

CORDAMI. 2024. Base de datos de la Corporación de Desarrollo Agrícola del Estado Miranda, Censo Agropecuario Miranda 2.024. Los Teques. Venezuela.

Díaz, L. 2008. San Pedro de los Altos, el Primogénito de los Altos Mirandinos. Fondo Editorial IPASME. Caracas. Venezuela.

Fundación Polar, 2007. Geo Venezuela, Capítulo Miranda. Fundación Empresas Polar. Caracas, Venezuela.

Henao, J. 1992. La Magia del Café. Editorial Ex Libris. Caracas. Venezuela.

INE, 2012. Informe Geo ambiental 2011 del Estado Miranda. Boletín de Gerencia de Estadísticas Ambientales. Caracas. Venezuela.

InfoStat, 2024. InfoStat, versión 2020. Manual del Usuario. Grupo InfoStat, FCA. Universidad Nacional de Córdoba. Primera Edición, Editorial Brujas. Buenos Aires. Argentina. pp: 2-7

Ocampo *et al.*, 2017. Caracterización de los ecotopos cafeteros colombianos en el Triángulo del Café. Perspectiva Geográfica, 22(1). doi: 10.19053/01233769.6100

Selena *et al.*, 2023. El Café de especialidad en Venezuela: construyendo sueños una taza a la vez. Trabajo Especial de Concentración. Caracas. Venezuela.

Sosa, M. 1993. "San Pedro de los Altos: La crisis del café en Venezuela", Biblioteca de autores y temas Mirandinos. Los Teques. Venezuela. 157 pág.

REGLAMENTO DE USO INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA CAFÉ DE MIRANDA

CAPITULO I

Objetivo del Reglamento de uso

Artículo 1.- El presente reglamento de uso tiene por objeto establecer las reglas generales relativas para el uso de la Indicación Geográfica Protegida (IGP), del "Café de Miranda" Solicitada por la **ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE CAFÉ DE MIRANDA ASOCAFÉ**. Así mismo, tiene por objeto fijar normas que regulen las acciones de Organización, Funcionamiento y Desarrollo por parte de los productores del **CONSEJO REGULADOR DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA CAFÉ DE MIRANDA**, a través de la **ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE CAFÉ DE MIRANDA ASOCAFÉ**, de manera que se cumplan los parámetros de calidad en base a normas nacionales, internacionales y a las buenas prácticas.

Artículo 2.- Descripción del producto designado mediante la Indicación Geográfica Protegida:

El producto a ser distinguido mediante la indicación geográfica protegida va a ser el CAFÉ de MIRANDA, producido solamente en la zona delimitada del estado Miranda, el cual se va a certificar por parte del Consejo Regulador, tanto para la materia prima de café verde, como el café tostado, en grano o molido empaquetado, siempre el productor forme parte de la Indicación geográfica Protegida Café de Miranda y sea titular de una marca comercial, debidamente registrada en el SAPI. De igual manera, la Asociación de productores de café de Miranda **ASOCAFÉ**, conjuntamente con el consejo regulador podrán autorizar a un productor con su café debidamente inscrito en la IGP para que procese un lote de café verde con un orden secuencial y en serie, para así poder utilizar el logo de IGP en la marca autorizada.

Artículo 3.- Características organolépticas.

Las características organolépticas generales del producto a ser designado con la Indicación Geográfica Protegida **CAFÉ DE MIRANDA**, presenta unos descriptores de sabores y olores, característico como: 1) Durazno; 2) Naranjas; 3) Cacao; 4) Miel;

5) Fruto Seco. Estos sabores se encuentran intrínsecos en los cafés de miranda, sin embargo, se puede percibir otros olores.

Artículo 4. Variedades.

Las variedades que forman parte de la indicación geográfica protegida CAFÉ DE MIRANDA son las siguientes: MONTE CLARO, CATURRA, MUNDO NOVO, INIA 01, CASTILLO, SARCHIMOR, CATIMOR, BOURBON, TIPICA, VILLANUEVA, COLOMBIA 27, GEISHA, SENICAFE 1, CATUAÍ, COSTA RICA Y ARAGUANÉY. Así mismo se puede evaluar con el consejo regulador la inclusión de plantaciones de la familia Rubiáceas del género *Coffea*.

Artículo 5.- Delimitación de la zona de producción:

La zona delimitada debidamente estudiada y analizada para que se le otorgue la Indicación Geográfica Protegida: CAFÉ DE MIRANDA comprende los siguientes municipios del estado Miranda Plaza, Zamora, Baruta, El Hatillo, Sucre, Los Salías, Carrizal y Guaicaipuro. Esta zona podría ser ampliada, en base a estudios previos de otras zonas donde estén establecidos o se establezcan productores consolidados del rubro del café, que cumplan con las condiciones del presente reglamento de uso.

Artículo 6.- Prácticas de siembra, cosecha y post cosecha del producto a ser designado por la Indicación Geográfica Protegida Café de Miranda:

El proceso que deben seguir los productores de café de Miranda es el siguiente:

a. Proceso de siembra y cosecha del café.

Los manejos agronómicos y procesos productivos que aplican los productores de café del estado Miranda, se describen a partir de los datos de campo colectados por los técnicos de la Corporación de Desarrollo Agrícola de Miranda **CORDAMI**; información que permitió generar un modelo de datos y aplicar estadísticas descriptivas, cuyos resultados se mencionan a continuación:

b. Selección y Obtención del Cultivo de Café

Los materiales genéticos utilizados por los caficultores Mirandinos deben preferentemente provenir de cafetales locales, y/o de instituciones competentes que se encuentran en la región; debe utilizarse solo la especie arábica. Los cultivares deben ser seleccionados en base a las diversas condiciones agroclimáticas existentes en el estado Miranda, debido a su alta adaptabilidad y mayor resistencia a plagas y enfermedades.

Las semillas locales, deben obtenerse a partir de plantas madre sanas y vigorosas, de excelente productividad; las ramas seleccionadas deben estar ubicadas en el tercio central de la planta, que presentan un mayor número de nudos y con cerezas que expresan su potencial genético.

C. El germinador.

Para la Indicación Geográfica Protegida Café de Miranda, los caficultores pueden utilizar dos tipos de germinadores, uno construido directamente al suelo (previamente desinfectada esa superficie) con paredes de bloque de cemento y/o con una estructura de madera, el otro método es elevados con una altura promedio de 1 a 1,2 mts; siendo este el más recomendado, debido que evita las salpicaduras de aguas provenientes de las lluvias, los daños ocasionados por animales domésticos y previene el ataque de hongos patógenos.

Ambos germinadores deben presentar un ancho de 1-1,20mts y largo un máximo de 5mts respectivamente; el sustrato utilizado debe ser arena lavada con profundidad con mínima de 20cm y dicha arena se debe solarizar de 4 a 6 días y desinfectar con agua caliente; algunos caficultores para el momento de la siembra y a lo largo del desarrollo de la plántula en el germinador aplican Bioinsumos y/o insumos orgánicos como el *Trichoderma sp.*

Los caficultores Mirandinos podrán utilizar varios sistemas de siembra adecuados tales como: chorro corrido, en surco o al voleo. La semilla la colocan a 1-2 cm de profundidad, evitando no colocar una semilla sobre otra y con buena distribución para aprovechar colocar la mayor cantidad de semilla por m², los que nos lleva a tener un estándar de 1,2 metros cuadrados por cada kilogramo de semilla, luego es cubierta con el mismo sustrato; por último, la parte superior es cubierta con resto de material vegetal (helecho) o malla rafia (polisombra), con el fin de proteger a la semilla y después a las plántulas de las gotas de lluvias y los rayos del sol.

D. Almacigos o viveros.

Una vez que las plántulas provenientes del germinador, alcanzan su tamaño y madurez necesaria, son trasplantadas a bolsas en chapolas, por ello, los caficultores construyen los viveros en sitios con fácil acceso, protegido del viento, con topografía plana o ligeramente inclinada, buen drenaje, disponibilidad de agua para riego y cercano al lugar del trasplante definitivo.

El sustrato a utilizar debe provenir de los primeros 20 centímetros de suelo de áreas boscosas o zonas vírgenes, con buenas características de fertilidad; algunos caficultores lo mejoran con la incorporación de materia orgánica; las bolsas que usan para el momento del trasplante son de polietileno de color negro, perforada; sin embargo, su tamaño dependerá del tiempo que las plántulas puedan permanecer antes de ser sembradas a campo, sugiriéndose el uso de bolsas alrededor de 2kg.

Luego que las plántulas son trasplantadas a bolsas, los canteros aéreos o en el suelo, son alineadas a un máximo de 10 metros de largo, y el número de hileras no superan un 1 metro de ancho; realizar control fitosanitario, el manejo agronómico más frecuente es el desmalezado junto al riego, y la fertilización más empleada es de origen orgánico.

Especificaciones:

1. Solo se puede sembrar especie Arábica
2. Si se traen semillas o plantas de otro lugar, se debe confirmar la procedencia u origen de las mismas a través de diferentes medios legales (factura, certificado y ficha técnica de la unidad de producción junto a su trazabilidad)
3. El transplante debe realizarse a bolsas en fase de chapola
4. Las bolsas plásticas ideales permitidas son de 25x16 cm.

E. Preparación del terreno, trazado, hoyado y siembra.

Los caficultores de Miranda deben planificar la siembra de los cafetos en campo a partir de los meses de mayo-julio o septiembre-octubre, momento que inicia la época húmeda; previamente efectúan el acondicionamiento y preparación del terreno.

Deben definir el marco de siembra y densidad de plantación, cuya decisión depende de variables, como: Porte del material genético, relieve y topografía, existencia de sombra y Altitud.

Es importante que los cafetaleros Mirandinos tengan su plantación bajo sombra, predominando densidades de siembra desde las 3.000-5.000 plantas/hectárea para las de porte alto y con 5.000-7.000 plantas/ hectárea con porte bajo, y el trazado de la siembra al sentido de las curvas de nivel.

F. Labores de limpieza y mantenimiento del cultivo:

Los caficultores Mirandinos, deben realizar el control de plantas arvenses, principalmente de forma manual y/o mecánica, a través del uso de machete y/o desmalezadora como la guadaña, las cuales utilizadas de manera adecuada son muy útiles para evitar la erosión y así conservar mejor las características de los suelos con este manejo agroecológico. Por lo general se corta las malezas a una altura no superior de 3 a 5 centímetros del suelo.

El uso de herbicidas es y debe ser evitado por los productores que estén amparados por la Indicación Geográfica Protegida Café de Miranda.

Para el Control de Maleza:

1. No aplicar 2,4 D amina
2. No aplicar ningún insumo a base de Glifosato para el control de maleza debido a que ha sido declarado por la Organización Mundial de la Salud (OMS) como un producto cancerígeno para animales y probablemente carcinogénico para humanos.

G. Fertilización.

La fertilización realizada por los productores de Miranda es principalmente mediante el uso de nutrimentos de origen orgánico tanto sólido como líquido, en algunos casos podrían utilizar una combinación de orgánicos, con pequeñas proporciones de insumos sintéticos (granulados).

H. Control de plagas

Los métodos sugeridos a los productores de café de Miranda para el tratamiento de las enfermedades más comunes en la zona, principalmente la Roya del Cafeto (*Hemileia vastratix*), llagas del cafeto (*Ceratocystis fimbriata*) y mancha de hierro (*Cercospora coffeicola*) y para el tratamiento de insectos plaga como la broca del café (*Hypothenemus Hampei*), palomilla de las raíces (*Dysmicoccus sp.*) y minador de la hoja (*Leucoptera coffeellum*), serán:

1. Insumos de origen Biológico y/o orgánico.
2. Uso de cultivares resistentes.
3. Uso de fungicidas químicos y/o biológicos.
4. No utilizar la Cipermetrina ni Clorpirifos (organofosforados)
5. Realizar solo control de Plaga de tipo biológico, mecánico y etológico
6. Podas fitosanitarias

7. Programas de fertilización.

I. Podas

Se debe aplicar cualquier tipo de poda como método para nuevos tejidos y de renovación, es decir, manejo de tejidos con el objeto de mantener la producción para una rentabilidad en la unidad de superficie. De no realizar podas de renovación la producción del cafetal declina año tras año debido a la competencia por espacio, luz, y por deterioro físico de las plantas.

J. Cosecha

Los productores deben hacer la recolección del café, tomando en consideración dos indicadores: el tamaño de la cereza y su color. No deben mezclar con la cosecha cerezas verdes, pintón, sobre-maduras, secas, enfermas, ni dañadas por insectos, ya que esto incide directamente en la calidad del grano.

Es recomendable que se use el refractómetro como método de la medición de Grados Brix para indicar el óptimo estado de madurez del fruto. El contenido brix debe ser $\geq 16^\circ$, el grano debe ser rojo y/o amarillo, dependiendo de la variedad.

La cosecha en Miranda comprende los meses de noviembre-febrero; sin embargo, dichos rangos de tiempo dependen de las condiciones agroclimáticas presentes en cada zona caficultora.

Artículo 7.- Proceso post cosecha del café.

El beneficio del café que es la etapa posterior a la cosecha, con gran importancia para la calidad e inocuidad del mismo, una vez recolectadas las cerezas (rojas o amarillas) se someten a una primera selección para eliminar hojas, granos verdes o pintón, piedras y otras impurezas, este proceso se puede realizar manualmente o con maquinaria, donde las cerezas de café cosechadas se deben trasladar al área de beneficio para iniciar con el método seleccionado para nuestra cosecha. Un área importante dentro del proceso de producción, que debe ser controlada, es el manejo “post-cosecha”: los procesos que ocurren luego de la cosecha del café, encontramos los métodos más empleados:

a. Proceso Lavado

El proceso lavado, también conocido como húmedo porque requiere de cantidades considerables de agua, consiste en el procesamiento del grano de café sin la pulpa. Este proceso se centra únicamente en el grano y su objetivo es eliminar el mucílago que rodea a la semilla, lo cual ayuda a reducir en gran medida la posibilidad de

contaminación por hongos y bacterias durante el secado, ya que permite saborear lo que está adentro de él, y no afuera.

Los pasos a seguir para el lavado del café son:

1. **Clasificación o selección:** los frutos de café recién recolectados se disponen en agua para clasificar los frutos inmaduros, sobre maduros, con alguna enfermedad o con malformaciones genéticas. Esta técnica permite rechazar frutos de café que al ser menos densos debido a problemas de cultivo o en recolección flotan hacia la parte superior para ser removidos. “Flotación” por diferencia en las densidades, se separan las cerezas sanas, que precipitan al fondo, de las impurezas y cerezas defectuosas, que flotan y son manualmente removidas.
2. **Despulpado:** esta etapa forma parte de los procesos Miel y Lavado. Consiste en la remoción de la pulpa o mesocarpio que rodea al grano de café por medio de presión. Se realiza de forma mecánica, con un equipo despulpadora, por el cual pasa la cereza a través de una tolva hacia un tambor, el cual por rotación la lleva hacia un punto donde la presión ejercida provoca una rotura en la pulpa, saliendo el grano, es decir, separar la pulpa o cáscara de los granos contenidos dentro de la cereza. La pulpa desechada es transportada fuera del equipo, como un subproducto del proceso.
3. **Desmucilaginado:** se realiza exclusivamente en el proceso Lavado y consiste en la remoción de una sustancia viscosa denominada mucílago que rodea al grano de café, a fin de facilitar la etapa de secado. Se puede realizar por diversos métodos:
4. **Lavado:** consiste en un proceso de fermentación, por el cual se sumergen las cerezas de café en un tanque durante un periodo de 12-24 horas (puede ser un período mayor dependiendo de condiciones climáticas) donde el lote se homogeniza lentamente y el mucílago se desprende del grano producto de las reacciones fermentativas y fisicoquímicas que se desarrollan durante el proceso, en otras palabras una vez culminada la fermentación comienza la etapa de lavado y con agua limpia se comienza a lavar (enjuagar) el café varias veces hasta no tener presencia de dicho mucilago.
5. **Mecánico:** basado en la acción de máquinas que retiran rápidamente el mucílago del grano, como la desmucilagadora, en la cual se remueve por fricción en la medida en que el pergamino sube por el cilindro. El agua es inyectada en pequeña cantidad para la lubricación y el lavado del mucilago

que sale por la base de la máquina. El pergamino sin el mucilago sale por la parte superior de la máquina.

6. **Enzimático:** similar al proceso de lavado, se adicionan enzimas para acelerar las reacciones químicas que afectan al mucilago, reduciendo los tiempos de fermentación y los riesgos de contaminación microbiana.

b. Honey

El proceso honey, también conocido como semi-húmedo por sus requerimientos intermedios de agua, consiste en el procesamiento del grano recubierto del mucílago, tras la remoción de la pulpa a través de la etapa de despulpado. El nombre Honey, Miel en español, hace referencia a la textura amielada del mucilago que rodea al grano.

Existen 3 clases de café honey:

1. Honey Amarillo: 25% de mucílago, secado a plena luz solar, 8 días de duración
2. Honey Rojo: 50% de mucílago: secado alterno, 12 días de duración
3. Honey Negro: 100% de mucílago: secado a la sombra, 15 días de duración

El perfil en taza de un café Honey es asociado a un dulzor llamativo, este proceso fue popularizado, como una respuesta ecológica al impacto negativo de la producción de café lavado, caracterizado por 2 problemáticas fundamentales: Alto consumo de agua potable y contaminación del agro ecosistema por la liberación de aguas residuales del proceso con un alto grado de acidificación.

c. Natural

El método por vía seca es también conocido como proceso natural y es tal vez el más antiguo y más sencillo, es uno de los más recomendados. Se deben recolectar los frutos maduros y luego se dejan secar en condiciones ambientales sin remover la piel o cáscara, experimentando una deshidratación natural, que alcanza un contenido de humedad del 10 a 12 %. Este método puede ser utilizado con el fin de aprovechar oportunidades y nichos de mercado, siendo la exportación el principal objetivo.

Las formas en las que este proceso se lleva a cabo pueden variar dependiendo de las instalaciones de las que se disponga o el tamaño de la plantación/producción, pero en términos generales, este es el proceso: En primer lugar, se clasifican y limpian las cerezas recolectadas, para separar las que no estén maduras o estén dañadas o afectadas por algún insecto. Esto puede hacerse a mano o también en canales de lavado, donde las cerezas defectuosas o verdes flotan (por su baja densidad) y las maduras se van al fondo del canal (debido a su mayor densidad).

Luego se tienden las cerezas en patios de secado (generalmente) o en esteras o camas levantadas del piso (camas africanas).

d. Secado

Los tipos de secado que pueden realizar los cafetaleros de Miranda, deben tomar en consideración el control de la temperatura y la humedad, porque son dos factores que influyen directamente en la calidad del café. Los tipos de secado que se pueden utilizar son los siguientes:

1. Secado en Patio “controlado”

Estos procesos dependen de cuestiones ambientales (clima, porcentajes de precipitación, disponibilidad de agua, etc.) y también las características que buscamos en taza, ya que la forma de procesarlo tiene una gran influencia en el sabor final.

El secado al sol se hace en superficies grandes y lisas de ladrillo o de cemento que se llaman patios.

Se extienden los granos en capas de entre 2 cm y 10cm, y se les da vuelta con frecuencia para conseguir un secado uniforme. El secado al sol debería llevar de 5 a 10 días, según la temperatura y la humedad del ambiente.

Los atributos de sabor de los cafés lavados son cuerpo más ligero, tazas más limpias, sabores más frutales y florales y acidez más brillante o intensa.

2. Camas africanas.

Este secado consiste en colocar el café en camas africana, que son bandejas que tienen una estructura de madera y tienen una malla, que colocadas de manera elevadas por unas patas. Los granos de café deben voltearse a mano o rastrillo corto, manteniendo el café más limpio, y con ventilación de arriba abajo. Estos deben estar protegidos en invernaderos con techos de plástico.

3. Secado mecánico.

Consiste en extraer la humedad del grano por medio de aire caliente, pero la combustión no debe ser fósil sino de sub-productos como el pergamino para evitar contaminación de la materia prima.

e. Almacenamiento

Las condiciones de almacenamiento del café deben ser las siguientes:

1. Control de humedad del grano. Método SCA 10 y 12%.

2. Almacenar en sacos de yute, bolsas plásticas de grado alimenticio.
3. Colocar un sobre piso de madera que debe estar separado de la pared.
4. El local debe estar techado, con circulación de aire fresco.
5. Debe estar cerrado.
6. Manejo de insectos, plagas y animales,
7. El espacio debe estar aislado de cualquier producto químico (pesticidas, fertilizantes, aceites, combustibles, otros alimentos).
8. Los sacos deben estar debidamente identificados. Número de lote.

f. Clasificación

Deben revisarse los granos de café por tamaño, peso y defectos de color u otras imperfecciones. Los granos se dimensionan al pasar por una serie de pantallas o se clasifican neumáticamente mediante el uso de un chorro de aire para separar los granos pesados de los granos ligeros.

La eliminación de granos defectuosos, debe realizarse según:

1. tamaño o color inaceptable,
2. excesivamente fermentados,
3. dañados por insectos
4. quedaron con parte del pergamino o concha, generalmente lo realizan mediante máquina o a mano, para asegurar una alta calidad de los granos de café.

El café verde es el producto que se obtiene después de la trilla, siendo el primer producto comercializable en la cadena de valor. Para realizar el proceso de clasificación, se pueden realizar de manera manual o usar diferentes tecnologías, permitiendo la clasificar según el tamaño del grano, densimetría y color.

g. Trillado

El trillado que consiste en descascarar, pulir y clasificar el café para la obtención de café verde u oro, de forma natural o mecánica. La gestión de trilla es muy importante para el sector cafetero, en el sentido de que es el paso en que se determina la calidad del grano y certifican los granos de alta calidad, que son aptos para la exportación.

Artículo 8. – Normas de calidad que deben cumplir los productores.

Los productores deben cumplir con las siguientes normas de calidad Covenin:

Norma Venezolana COVENIN 41517 Normas que regulan los requisitos que deben cumplir las personas naturales y jurídicas que intervienen directa e indirectamente en la cadena de producción, procesamiento, distribución y comercialización del rubro café.

Norma Venezolana COVENIN 45:2017 Café verde. Clasificación y requisitos. Norma general; quedó establecido el uso común para verificar los requisitos en protección al consumidor.

Norma Venezolana COVENIN 46:2017 Café tostado y molido, establece características generales y los requisitos que debe cumplir el café tostado y molido en el territorio nacional.

Norma Venezolana COVENIN 5000:2017 Café especiales: establece las especificaciones y características técnicas de los cafés especiales fabricados en el territorio nacional e importado, como muestra de los avances y diversificación de la industria en la captación y atención de distintos nichos de mercado, como café gourmet, expreso, saborizado, orgánico, de origen y descafeinado.

CAPITULO II

REGISTRO Y USO DE LA IDENTIFICACION GEOGRAFICA PROTEGIDA CAFÉ DE MIRANDA

Artículo 9. – Los productores y su registro

El o los productores que pretendan obtener la Indicación Geográfica Protegida “Café de Miranda”, deberán presentar ante **ASOCAFE MIRANDA**, la respectiva solicitud contentiva de:

1. Nombre de la unidad de producción y sus representantes, número de hectáreas, variedades y cultivos asociados que siembra, tipo de fertilizantes y productos que emplea, prácticas de siembra, cosecha y post cosecha.
2. Identificación del lugar en el cual recibirá notificaciones escritas, así como números telefónicos de contacto correo electrónico y demás medios de contacto que tenga disponibles a efectos de garantizar la comunicación.

Las peticiones para solicitar la inscripción en los Registros, y solicitar la <Autorización de Uso, deberá realizarse a través de una comunicación formal a la Asociación Civil de caficultores de miranda **ASOCAFÉ MIRANDA**, con copia al Consejo Regulador, acompañadas de los datos, documentos y comprobantes que

en cada caso sean requeridos por lo dispuesto en este reglamento con una copia al Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual.

Derechos y obligaciones de los productores inscritos en el Registro del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida CAFÉ DE MIRANDA

Artículo 10.- Solo los productores asociados a la **ASOCAFE MIRANDA** y evaluados y aprobados en el Consejo Regulador de la IGP “Café de Miranda” y cumplan con las condiciones establecidas en el respectivo pliego de condiciones y este reglamento, podrán beneficiar y comercializar café amparado por la IGP Café de Miranda.

Artículo 11.- Los productores deberán comunicar al Consejo Regulador de la IGP Café de Miranda, cualquier modificación o variante que se presente en la información suministrada al momento de su inscripción.

ARTICULO 12.- La Asociación de Productores **ASOCAFE MIRANDA** y a quienes esta autorice para utilizar la Indicación Geográfica Protegida Café de Miranda, conforme a lo previsto en las presentes normas, tendrá el derecho sobre la publicidad de la indicación geográfica protegida y podrá ser empleada para la comercialización de café verde y aquellos productores que tengan marca registrada, desde el inicio del proceso hasta el empaquetado final.

Artículo 13.- El productor está obligado a mantener la unidad de producción en plena productividad dedicada al café con las características indicadas en el registro inicial.

Artículo 14.- Los productores inscritos, deberán cumplir con las normas establecidas en el presente reglamento, entre ellas:

1. Respetar y defender la imagen de IGP.
2. Cumplir con el reglamento de uso de la IGP.
3. Hacer uso de la imagen de la IGP
4. Cumplir las sanciones emitidas por el consejo regulador.
5. Cualquier medida estipulada por el Consejo Regulador de la IGP **CAFÉ DE MIRANDA.**

Artículo 15.- Control y verificación interno:

El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida **CAFÉ DE MIRANDA**, podrá inspeccionar los terrenos de siembra de donde están establecidos los cultivos, con la finalidad de verificar la información aportada por el productor

interesado. Para asegurar el origen y la calidad es decir la trazabilidad del producto. Una vez realizada la inspección, se realizará un dictamen sobre las condiciones de los productores y si estas se ajustan a los requerimientos del presente reglamento.

Artículo 16.- Control y verificación externo:

El Consejo Regulador de Indicación Geográfica Protegida **CAFÉ DE MIRANDA**, gestionará ante las instituciones y/o personas especializadas, públicas o privadas, para que certifiquen la calidad de la materia prima y/o del producto terminado, amparado por la Indicación Geográfica Protegida.

CAPITULO III

DEL LOGTIPO Y PARTICULARIDADES DE SU USO

Artículo 17.- Logotipo: *El logotipo de la Indicación geográfica protegida es el siguiente*



Artículo 18.- El café con la Indicación Geográfica Protegida “**Café Miranda**” hará uso de dicho logotipo, el cual podrá estar impreso en un dispositivo de seguridad que se utilizará para su respectiva distinción.

Artículo 19.- ASOCAFE MIRANDA otorgará una etiqueta consiste una figura circular de fondo de color vino tinto dentro una mata de café y su alrededor una figura circular de fondo color blanco y se encuentra escrito “CAFÉ DE MIRANDA” con sus letras mayúsculas de color vino tinto amparado con la Indicación Geográfica Protegida “Café de Miranda”.

CAPITULO IV

**DEL CONSEJO REGULADOR DE LA INDICACION GEOGRAFICA POTEGIDA
CAFÉ DE MIRANDA**

Artículo 20.- Constitución y composición del Consejo Regulador. El consejo regulador forma parte de la estructura de la Asociación de Cafetaleros de Miranda

ASOCAFE MIRANDA, y su conformación estará sujeta a los criterios de dicha Asociación.

Artículo 21.- Funciones y ámbito de competencia. El Consejo Regulador es una dependencia de la Asociación Civil Cafetaleros de Miranda **ASOCAFE MIRANDA**, que llevará a cabo las funciones que le encomiende este reglamento, de acuerdo con lo que determinan las disposiciones vigentes y lo dispuesto por la Asociación Civil Cafetaleros de Miranda **ASOCAFE MIRANDA**.

El Consejo Regulador verificará que los productos que formen parte de la Indicación Geográfica Protegida “Café de Miranda” cumplan con los requisitos del Pliego de Condiciones y esta normativa en forma continua y permanente.

El Consejo Regulador deberá realizar sus funciones en forma ágil, transparente, objetiva e imparcial.

Artículo 22.- Designación y Estructura del Consejo Regulador. El Consejo Regulador para la Indicación Geográfica Protegida “Café de Miranda” estará constituido por cinco miembros principales y un suplente, que serán electos del seno de la Junta Directiva de la Asociación Civil Cafetaleros de Miranda **ASOCAFE MIRANDA**.

Estará integrado por: Un Director General, Un Secretario Ejecutivo y su suplente, y tres asesores técnicos, quienes durarán dos años en sus funciones pudiendo ser reelectos por periodos iguales, pudiendo permanecer en sus cargos hasta tanto sean sustituidos por la Asamblea de Asociados de **ASOCAFE MIRANDA**. Así mismo formarán parte productores de café.

Artículo 23 .- De las funciones de los miembros del Consejo Regulador. A los miembros del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica “Café de Miranda” les corresponde:

- a. Asistir a las sesiones del Consejo Regulador.
- b. Decidir de los asuntos señalados en el orden del día, expedientes y de todos aquellos otros de su competencia según este Reglamento.

Artículo 24.- Del Director General del Consejo Regulador. Le corresponde al Director General:

- a. Representar al Consejo Regulador.
- b. Cumplir y hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias en el ámbito de la Indicación Geográfica Protegida “Café de Miranda”.

- c. Convocar Presidir y moderar las sesiones del Consejo, señalando el orden del día, sometiendo a la decisión del mismo los asuntos de su competencia y ejecutar los acuerdos adoptados, teniendo que dirimir en caso de empate.
- d. Organizar y dirigir los servicios de la Indicación Geográfica.
- e. Visar las actas y certificaciones de los acuerdos del Consejo Regulador.
- f. Aquellas otras funciones que le encomiende **ASOCAFE MIRANDA**.

Artículo 25.- De la Ausencia del Director General. En caso de ausencia temporal o cuando lo exija otra causa justificada, el Director General será sustituido por el Secretario Ejecutivo, quien ejercerá las funciones de aquel en el tanto esté ausente. El Secretario Ejecutivo no requerirá de ningún poder u otro documento escrito para ejercer la suplencia, bastará la comunicación verbal que este haga al resto de los miembros para tener demostrada la sustitución, lo cual se hará constar en el acta de la sesión. En caso de ausencia temporal o impedimento de ambos, el Consejo Regulador designará dentro de su seno un Director General Ad hoc.

Artículo 26.- Cesación del cargo de Director General. El Director General cesará su cargo cuando:

- a. Finalice su mandato.
- b. A petición propia, una vez aceptada su dimisión.
- c. En caso de fallecimiento o por grave enfermedad que no le permita seguir con su trabajo.
- d. Por incumplimiento de las funciones, por decisión motivada del Pleno del Consejo Regulador.

Artículo 27.- Funciones del Secretario Ejecutivo del Consejo Regulador. Al secretario Ejecutivo le corresponde:

- a. Efectuar la convocatoria de las sesiones del Consejo Regulador por orden de su Director General, así como las citaciones a los miembros del mismo.
- b. Recibir los actos de comunicación de los miembros con el Consejo Regulador y, por tanto, las notificaciones, peticiones de datos, rectificaciones o cualquier otra clase de escritos de los que deba tener conocimiento.
- c. Prepara el despacho de los asuntos, levantar y redactar las actas y las certificaciones de los acuerdos de las reuniones del Consejo Regulador, en los libros correspondientes con el visto bueno del Director General.
- d. Las demás funciones que se le encomienden por el Director General relacionadas con la preparación e instrumentación de los asuntos de la competencia del Consejo

Regulador, a excepción de las relacionadas con la certificación de los productos amparados.

Artículo 28.- De los asesores técnicos. Son funciones de los asesores técnicos, a los fines de garantizar las condiciones idóneas para la obtención de la IGP CAFÉ DE MIRANDA:

- a. Efectuar inspecciones periódicas a las unidades de producción para evaluar las condiciones fitosanitarias y de nutrición.
- b. Generar las recomendaciones sobre prácticas agrícolas como el manejo de suelos, fertilización, riego, control de plagas y enfermedades y poda, todo al respecto del manejo agronómico y cultural del cultivo.
- c. Asistir en la mejora de los procesos de cosecha, beneficiado y secado del café para maximizar la calidad del producto final, garantizando la inocuidad y con buenas prácticas agrícolas.
- d. Ofrecer programas de capacitación para productores de café sobre técnicas de cultivo, cosecha y post-cosecha, así como nuevas tecnologías y mejores prácticas de conservación de los suelos.
- e. Proporcionar información sobre tendencias del mercado, precios y oportunidades de negocio para ayudar a los productores a tomar decisiones informadas.

Artículo 29.- De los productores. Son funciones de los productores a los fines de garantizar las condiciones idóneas para la obtención de la IGP CAFÉ DE MIRANDA:

- a. Participar activamente en las reuniones del Consejo regulador.
- b. Opinar sobre las actuaciones del consejo regulador
- c. Representar a los productores en la toma de decisiones.
- d. Participar en las inspecciones.
- e. Elevar sugerencias, inquietudes de los productores de café.
- f. Generar las recomendaciones sobre prácticas agrícolas como el manejo de suelos, fertilización, riego, control de plagas y enfermedades y poda, todo al respecto del manejo agronómico y cultural del cultivo.

CAPÍTULO V

DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA “CAFÉ DE MIRANDA”.

Infracciones por el uso indebido de la Indicación Geográfica Protegida “CAFÉ DE MIRANDA”

Artículo 30. Cualquier productor que forme parte de la Indicación geográfica protegida CAFÉ DE MIRANDA, que haga uso indebido de la Indicación geográfica Protegida “**CAFÉ DE MIRANDA**”, a los efectos del presente reglamento se considerará que han cometido infracción en los siguientes casos:

A) Infracciones Leves:

1º Incumplimiento de las normas del Reglamento de Uso.

2º Contaminación del Café por haber sido expuesto a agentes contaminantes, tales como: combustible, fertilizantes, animales, insectos, entre otros.

3º Inexactitudes en las declaraciones, en los registros, etiquetas o documentos de control que garanticen la trazabilidad, calidad y especificidad del café y especialmente, las siguientes: - Declaraciones imprecisas en la inscripción en los distintos registros. - No comunicar inmediatamente al consejo regulador cualquier variación respecto de los datos suministrados en el momento de la inscripción en los registros. - Ante requerimiento del Consejo regulador, omitir datos relativos a la compra y venta del café IGP a las torrefactoras autorizadas para tal fin, trilla y movimiento de las existencias del producto en dos trimestres calendario consecutivos.

B) Infracciones Graves:

1º Alteración o falsificación de datos de producción en documentos de control que garanticen calidad y origen del producto.

2º Uso indebido de la Indicación Geográfica Protegida, utilizando nombres falsos, símbolos, emblemas no protegidos, que hagan referencia a sello de la Indicación Geográfica Protegida “**CAFÉ DE MIRANDA**”.

3º Que el productor beneficiario o quien obtenga una autorización de uso de la Indicación Geográfica Protegida “**CAFÉ DE MIRANDA**” le compre café a un productor de la zona geográfica delimitada que no sea beneficiario ni autorizado de la Indicación Geográfica Protegida “**CAFÉ DE MIRANDA**” y la comercialice haciendo uso de dicha Indicación Geográfica Protegida, de modo que induzca al público a error en cuanto a la calidad del café.

4º Que un productor beneficiario de la Indicación Geográfica Protegida “**CAFÉ DE MIRANDA**” comercialice café proveniente de un territorio, región o localidad distinta de la zona geográfica delimitada, y la comercialice haciendo uso de dicha Indicación Geográfica Protegida, de modo que induzca al público a error en cuanto al origen geográfico del café.

Sanciones

Artículo 31. - Las sanciones aplicables a los miembros del consejo regulador o los productores beneficiarios, que hagan uso indebido de la Indicación Geográfica Protegida **“CAFÉ DE MIRANDA”**, serán sancionados de la siguiente manera:

1.- En el caso de que un productor, transformador, extractor, cosechador o almacenador, o quien obtenga una autorización de uso de la de la Indicación Geográfica Protegida **“CAFÉ DE MIRANDA”**, incurra en la infracción leve contenida en el ordinal 1º del literal A) del artículo 21 le será suspendido el uso del sello de la Indicación Geográfica Protegida **“CAFÉ DE MIRANDA”** por un periodo de un (1) año, contado a partir de la fecha de verificación de la infracción por parte del Consejo Regulador.

2.- En el caso de que un productor, transformador, extractor, cosechador o almacenador, o quien hay obtenido una autorización de uso de la de la Indicación Geográfica Protegida **“CAFÉ DE MIRANDA”**, incurra en la infracción leve contenida en el ordinal 2º del literal A) del artículo 21 del presente reglamento de uso, le será suspendido el uso del sello de la Indicación Geográfica Protegida **“CAFÉ DE MIRANDA”** por toda la existencia de la cosecha contaminada.

3.- En el caso de que un productor, transformador, extractor, cosechador o almacenador, o quien haya obtenido una autorización de uso de la de la Indicación Geográfica Protegida **“CAFÉ DE MIRANDA”**, incurriera en alguna de las infracciones graves contenidas en el literal B) ordinales 1º, 2º, 3 y 4º del artículo 21 del presente reglamento de uso, se le prohibirá el uso del sello de la Indicación Geográfica Protegida **“CAFÉ DE MIRANDA”**, por un periodo de un (1) año, contado a partir de la fecha de verificación de la infracción por parte del Consejo Regulador.

PARAGRAFO PRIMERO: El productor, transformador, extractor, cosechador o almacenador, o quien haya obtenido una autorización de uso, al que se le haya prohibido el uso del sello de la Indicación Geográfica Protegida **“CAFÉ DE MIRANDA”**, por haber incurrido en algunas de las infracciones contenidas en los literales A) y B) del presente artículo podrá volver a ser uso de la misma una vez que el Consejo Regulador haya verificado el cese de la infracción.

PARAGRAFO SEGUNDO: En los casos en los que El productor, transformador, extractor, cosechador o almacenador, o quien haya obtenido una autorización de uso, reincida en cualquiera de las infracciones contenidas en los literales A) y B) del presente artículo, le será suspendido el uso sello de la Indicación Geográfica Protegida **“CAFÉ DE MIRANDA”** por un periodo de tres (3) años contados a partir de la fecha de verificación de la infracción por parte del Consejo Regulador y de ser miembro de este, perderá tal condición.

De las causas de la pérdida de la condición de miembro del Consejo Regulador

Artículo 32.- Se pierde la cualidad de Miembro del Consejo Regulador por las siguientes causas:

1. Por renuncia presentada por escrito ante el presidente del Consejo Regulador.
2. Por expulsión, resuelta por la Asamblea General de Miembros.
3. Por violación de las normas del presente Reglamento de Uso
4. Por fallecimiento de la persona natural o declaratoria de disolución y liquidación en caso de personas jurídicas.

Resolución de Conflictos

Artículo 33. - Los conflictos internos, y las controversias que surjan con terceras personas, el Consejo Regulador podrá resolverlos mediante los mecanismos de mediación y dentro de una asamblea directiva o general como lo amerite la situación, de no resolverse el Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual podría fungir como mediador del proceso a petición del Consejo Regulador y ASOCAFE MIRANDA.

Leves: *Suspensión del uso de la IGP por parte del productor que incumple o recae en una conducta, según lo establecido en el presente reglamento, por un periodo hasta por un año.*

Graves: *Suspensión del uso de la IGP por parte del productor que incumple o recae en una conducta, según lo establecido en el presente reglamento, por un periodo desde seis meses hasta dos años.*

Artículo 34.- El presente reglamento de uso entrara en vigor a partir de la aprobación y publicación de la Identidad Geográfica Protegida Café de Miranda por parte de las autoridades correspondientes en la materia.

CAPITULO VI

DISPOSICION TRANSITORIA DE DESIGNACION DE LOS MIEMBROS DEL CONSEJO REGULADOR.

De Los Miembros de Consejo Regulador

Artículo 35° Se designa como miembros del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “CAFÉ DE MIRANDA”, para ejercer las funciones

establecidas en artículo 22 del presente Reglamento a los siguientes ciudadanos:
en la siguiente forma **DIRECTOR GENERAL : JEAL PAUL VALLADARES VARGAR** titular de la cedula de identidad N.º **13.118.441**, **SECRETARIO EJECUTIVO: JOSE ALFREDO PAREDES DELGADO** titular de la cedula de identidad N.º **12.731.546**, **SUPLENTE : LUIS ARTURO SALAS ASCANIO**, titular de la cedula de identidad 17.742.794, **ASESOR TECNICO: EDUARDO ARISTEGUIETA LANDAETA**, titular de la cedula de identidad N.º **6.558.032**, **ASESOR TECNICO: CARLOS LUIS MORA GONZALEZ** titular de la cedula de identidad ,N.º **14.273.175**, y **ASESOR TECNICO : PIETRO CARMELO CARBONE RIZZO**, titular de la cedula N.º **12.421.059**. En Carrizal a la fecha 17.12.2024.

BOLET & TERRERO

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR DE COMERCIO NACIONAL
SERVICIO AUTÓNOMO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL (SAPI)
REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL.
CARACAS, 14 DE MARZO DE 2025

Resolución N° 235

214º, 166º y 26º

I. ANTECEDENTES

Vista la Solicitud de Declaratoria de Protección de Indicación Geográfica, **“PAN DE TÁCHIRA”**, Inscripción N° 2024-000003, de fecha 01 de abril de 2024, **SOCIEDAD CIVIL CONSEJO DE PANADEROS DEL ESTADO TACHIRA (CONSEPANTACHIRA)**, domiciliada en carretera vía principal con esquina calle 2, casa sin número, sector Barraca parte baja, Táriba, municipio Cárdenas, del estado Táchira, zona postal 5017, debidamente registrada por ante la oficina de Registro Público de los municipios Cárdenas, Guásimos y Andrés Bello, estado Táchira, en fecha once (11) de abril del 2016, bajo el N° 28, Folio 101 del Tomo 12 del Protocolo de Transcripción del año 2016, e inscrita en el registro de Información Fiscal (RIF) bajo el N° J- 408239116, representada por su Presidente, el ciudadano **RAMÓN ALY HERNÁNDEZ CARRERO**, titular de la cédula de identidad N° V-4.492.533, inscrito en el RIF N° V44925334, domiciliado en carretera principal del Valle, casa parcela 20 A número 4, sector Páramo del Duende, El Valle, zona postal 5009, para designar “Pan”, abarcando la zona geográfica del estado Táchira, de la República Bolivariana de Venezuela.

Analizada la documentación consignada por el solicitante ante el Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual, de la Solicitud de Declaratoria de Protección de la Indicación Geográfica **“PAN DE TÁCHIRA”**, Inscripción N° 2024-000003:

- I. Informe técnico y/o pliego de condiciones de **“PAN DE TÁCHIRA”**, de conformidad con lo establecido en el Aviso Oficial del SAPI DRPI-AO N° 19 de fecha 18 de diciembre de 2020, publicado en el Boletín de la Propiedad Industrial N° 605, Tomo I, páginas V a la IX, de fecha veintitrés (23) de diciembre de 2020.
- II. Reglamento de Uso y conformación del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida **“PAN DE TÁCHIRA”**, Inscripción N° 2024-000003.
- III. Análisis de caracterización física, química, microbiológica, organoléptica, del pan, realizada por la Universidad Politécnica Territorial Agroindustrial del estado Táchira, según las normas COVENIN 226 de 1988
- IV. Análisis de la calidad y características físico químicas del agua realizada por la Universidad Experimental del Táchira, Laboratorio Bioambiental, de acuerdo a

lo establecido por las normas sanitarias de calidad de agua potable Gaceta Oficial N° 36.395 del 11 de febrero de 1998.

Visto que, la solicitud de Declaratoria de Protección de la Indicación Geográfica Protegida **“PAN DE TÁCHIRA”**, Inscripción N° 2024-000003, cumple con los parámetros establecidos en la Norma de Calidad para el Pan COVENIN 226 de 1988, de acuerdo con las pruebas presentadas.

II. FUNDAMENTACIÓN

En virtud de que el Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (Acuerdo sobre los ADPIC), el cual ha sido incorporado al derecho interno mediante Ley Aprobatoria, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 4.829 Extraordinaria del 29 de diciembre de 1994, contempla en su artículo 22, que cada país miembro debe otorgar protección a las Indicaciones Geográficas que identifiquen un producto como originario de un territorio o localidad de ese territorio, cuando determinada calidad, reputación u otras características del producto sea imputable fundamentalmente a su origen geográfico, pudiendo cada país definir los medios legales y las formalidades de protección de las Indicaciones Geográficas.

Verificado que ésta Autoridad Administrativa, de acuerdo con el Aviso Oficial SAPI-RPI-AO N°19 de fecha 18 de diciembre 2020, publicado en el Boletín de la Propiedad Industrial N° 605 de fecha 23 de diciembre de 2020, Tomo I, pág. V-IX, señala que de conformidad con la Parte II, Sección 3 del Acuerdo Sobre Los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual Relacionados con el Comercio (ADPIC), el cual forma parte del ordenamiento jurídico interno, recibirá y procesará solicitudes de Declaratoria de Protección de Indicaciones Geográficas, para identificar productos como originarios del territorio venezolano o de una región o localidad de nuestro país, cuando determinada calidad, reputación u otra característica de los mismos sean imputables fundamentalmente a su origen geográfico, y que serán analizadas, siguiendo el procedimiento establecido para las solicitudes de marcas comerciales previsto en la Ley de Propiedad Industrial y en su defecto en la Ley Orgánica de Procedimientos Administrativos.

Visto, que las competencias de esta autoridad administrativa, derivadas del Acuerdo sobre los ADPIC, para proteger Indicaciones Geográficas, las atribuciones conferidas en el Reglamento Interno del Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual, en los artículos 3 y 4, literal c), en concordancia con el artículo 42, literales b), d) y j) de la Ley de Propiedad Industrial, inherentes a las solicitudes de marcas.

Aunado a que mediante Providencia Administrativa N° 559, publicada en el Boletín de la Propiedad Industrial N° 633, de fecha 16 de agosto de 2024, Tomo XIII, páginas 2-4, la solicitud de Declaratoria de Protección de la Indicación Geográfica **“PAN DE TÁCHIRA”**, Inscripción N° 2024-000003, fue publicada a efectos de oposición por parte de terceros; no recibiendo oposición alguna.

Por cuanto este Despacho Registral ha evaluado; el informe técnico o pliego de condiciones, las evaluaciones presentadas por tres (3) expertos externos en pan, y el informe de inspección de la visita técnica de campo en las panaderías del estado Táchira, de la República Bolivariana de Venezuela, pudiéndose verificar:

- I. La existencia de factores geográficos y climáticos, que le proporcionan características particulares al Pan de Táchira, más específicamente Altura (presión atmosférica) y calidad del agua (dureza del agua).
- II. La fórmula para la preparación del Pan de Táchira fue adaptada por los panaderos a estos factores climáticos e hidrológicos. Por lo cual la preparación de la masa, además de la talvina, única en el estado Táchira, requirió ser enriquecida con mayor contenido de proteína y de grasas, para obtener un pan con características físicas de calidad, por lo que lo diferencia de otros del país.
- III. Los factores humanos, en cuanto al orden del mezclado de los ingredientes (propios de la zona a excepción del trigo), tiempo de fermentación de la talvina, número de veces que es sobada la masa, tiempo y temperatura del horneado, realizado por los panaderos del Pan de Táchira.
- IV. La reputación del Pan de Táchira, que ha sido demostrada a través de publicaciones, y consultas a expertos, las cuales reposan en el expediente administrativo.

Visto que en el Acta de Asamblea Ordinaria del CONSEJO DE PANADEROS DEL ESTADO TÁCHIRA (CONSEPANTACHIRA), de 31 de octubre de 2023, fueron aceptados los nuevos miembros de la mencionada asociación.

Visto que, en Asamblea General de ciudadanos realizada por el solicitante, en fecha dos (2) de noviembre de 2024, se aprobó el Reglamento de uso, se constituyó y se designaron los miembros del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida **“PAN DE TÁCHIRA”** Inscripción N° 2024-000003.

III. RESUELVE

De acuerdo a los razonamientos de hecho y de derecho que anteceden y de conformidad con lo establecido en la Parte II, Sección 3, del Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (ADPIC), en

concordancia con lo dispuesto en el Aviso Oficial SAPI-RPI-AO N°19 de fecha 18 de diciembre de 2020, publicado en el Boletín de la Propiedad Industrial N° 605, de fecha veintitrés (23) de diciembre de 2020, Tomo I, pág. V-IX, este Registro de la Propiedad Industrial, decide:

PRIMERO: declarar a **“PAN DE TÁCHIRA”**, Inscripción N° 2024-000003, como **INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA**, siendo el titular la República Bolivariana de Venezuela, y sólo podrá aplicarse al producto “Pan” proveniente de la zona geográfica delimitada, estado Táchira, de la República Bolivariana de Venezuela.

SEGUNDO: DECLARAR como beneficiarios iniciales de la Indicación Geográfica Protegida **“PAN DE TÁCHIRA”**, Inscripción N° 2024-000003, a la **SOCIEDAD CIVIL CONSEJO DE PANADEROS DEL ESTADO TACHIRA (CONSEPANTACHIRA)**, previamente identificada,

TERCERO: En virtud del anterior reconocimiento a la Indicación Geográfica Protegida **“PAN DE TÁCHIRA”**, Inscripción N° 2024-000003, ésta, podrá ser utilizada por el beneficiario previamente identificado, así como por aquellos productores que se encuentren en la zona geográfica delimitada estado Táchira, de la República Bolivariana de Venezuela, particularmente a sus asociados que cumplen con las condiciones previstas en el Reglamento de Uso y el Pliego de Condiciones, de conformidad con la inspección realizada por este Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual, los cuales se especifican a continuación: a) **PANADERÍA FUNCHAL C.A.** debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el RIF N° J-30118431-9, b) **PANIFICADORA Y PASTELERÍA CARABOBO C.A.** debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el N° RIF J-31102678-9, c) **PANIFICADORA INDUSTRIAL GRAN AVENIDA C.A.**, debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el RIF N° J-30311462-8, d) **INVERSIONES ESTACIÓN PAN PARAMILLO C.A.**, debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el N° RIF J-40183424-8, e) **PANIFICADORA TRES ESQUINAS C.A.**, debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el RIF N° J-31768785-0, f) **PANADERÍA CORPUS CHRISTI C.A.** debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el RIF N° J-50256703-8, g) **PANADERÍA Y PASTELERÍA CONCORD EXPRESS C.A.**, debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el RIF N° J-50021713-7, h) **PANADERÍA Y PASTELERÍA VIRGEN DE FÁTIMA C.A.** debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el RIF N° J-09009158-0, i) **INSTITUTO DE FORMACIÓN GASTRONÓMICA UNIPAN**, debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el RIF N° J- 41175090-5; j) **PANADERÍA Y PASTELERÍA PAN**

CONCORDIA C.A., debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el N° RIF J-09000656-7, k) **PANADERÍA INTEGRALES TÁCHIRA F.P.**, debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el RIF N° V-04492533-4, l) **PANADERÍA Y PASTERERÍA KELLY PAN F.P.** debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el RIF N° V-10.442.845-9, m) **PANADERÍA PAN DON LUIS F.P.** debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el RIF N° V- 04204762-5, n) **PANADERÍA LA ESPIGA F.P.** debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el RIF N°V-16788321-0, ñ) **PANADERÍA Y PASTERERÍA GLOMAR C.A.** debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el RIF N°J-31647413-5, o) **PANADERÍA, PASTERERÍA, PIZZERÍA Y POSADA DILACAYU F.P.**, debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el RIF N° V-22.642.122-6, p) **PANADERÍA LA TORRE F.P.** debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el RIF N° V- 14282853-3, q) **PANADERÍA LA ESPAÑOLA C.A.**, debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el RIF N°J-31521964-6, r) **PANADERÍA LA POLENTA C.A.** debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el RIF N°J-31616428-4, s) **PANADERÍA Y PASTERERÍA LA NUEVA FLORESTA F.P.**, debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el RIF N° V-14879243-3, t) **PANIFICADORA LAS VEGAS DE TÁRIBA C.A.**, debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el RIF N° J- 30544889-2; representada en este acto por u) **PANADERÍA LA ROSA DE SARON C.A.** debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el RIF N°J-50247381-5, v) **INVERSIONES FLORES F.P.** debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el RIF N° V-24777546-0, w) **PANADERÍA LOBATERA F.P.** debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el RIF N° V- 13399743-8, x) **PANADERÍA Y PASTERERÍA LAS PALMERAS C.A.** debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el RIF N° J- 30867648-9. Asimismo, a quienes posean la autorización de uso correspondiente otorgada por el Registro de la Propiedad Industrial del Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual.

CUARTO: Para solicitar la autorización de uso de la Indicación Geográfica Protegida, “**PAN DE TÁCHIRA**”, Inscripción N° 2024-000001, ante el Registro de la Propiedad Industrial, los productores interesados, deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- a. Estar dedicado directamente a la producción y elaboración de Pan en la zona geográfica delimitada del estado Táchira, de la República Bolivariana de Venezuela
- b. Cumplir con las condiciones establecidas en el Reglamento de Uso.

- c. Contar con la Aprobación del Consejo Regulador.

QUINTO: La Autorización de Uso otorgada por el Registro de la Propiedad Industrial del Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI), podrá ser revocada si se comprueba que el titular de dicha autorización de uso, ha incumplido con lo establecido en el Reglamento de Uso de la Indicación Geográfica Protegida **“PAN DE TÁCHIRA”**, Inscripción N° 2024-000003, dicha decisión deberá ser publicada en el Boletín de la Propiedad Industrial.

SEXTO: El control de calidad de los productos reconocidos con la Indicación Geográfica Protegida **“PAN DE TÁCHIRA”**, Inscripción N° 2024-000003, estará a cargo del Consejo Regulador, para lo cual deberá contar con el apoyo técnico de alguna de las Instituciones del Estado encargadas de evaluar calidad, que se señalan a continuación: Universidad Politécnica Territorial Agroindustrial del estado Táchira, Universidad Nacional experimental del estado Táchira y del cualquier otra Institución pública y/o privada que realice pruebas de calidad certificada.

SÉPTIMO: APROBAR la constitución del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida **“PAN DE TÁCHIRA”**, Inscripción N° 2024-000003.

OCTAVO: APROBAR el Reglamento de Uso de la Indicación Geográfica Protegida **“PAN DE TÁCHIRA”**, Inscripción N° 2024-000003, elaborado y aprobado por el actual solicitante.

NOVENO: El Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI), velará por la observancia de las normas que regulan la Indicación Geográfica Protegida **“PAN DE TÁCHIRA”**, Inscripción N° 2024-000003, asimismo, diseñará, promoverá y ejecutará acciones de inspección y fiscalización, por lo menos una vez al año, a cada productor o productores que se encuentren en la zona geográfica delimitada, Táchira, de la República Bolivariana de Venezuela.

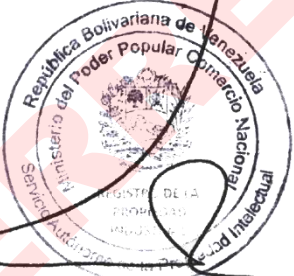
DÉCIMO: La vigencia de la presente declaración de Indicación Geográfica Protegida, estará determinada por la subsistencia de las características asociadas fundamentalmente a su origen geográfico que la motivaron, a juicio del Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual (SAPI). En consecuencia, el referido Servicio podrá declarar el término de su vigencia si tales características no se mantuvieran. Toda decisión en este sentido deberá ser notificada a través de su publicación en el Boletín de la Propiedad Industrial; no obstante, los interesados podrían solicitarla nuevamente cuando estimen que se han restituido las condiciones para su protección, sin perjuicio de los recursos administrativos previstos en la ley.

DÉCIMO PRIMERO: La protección de la Indicación Geográfica Protegida “**PAN DE TÁCHIRA**”, Inscripción N° 2024-000003, no exime el cumplimiento por parte de sus beneficiarios o autorizados de las disposiciones previstas en las leyes y reglamentos para la comercialización de los productos identificados con la misma.



DÉCIMO SEGUNDO: ORDENAR la publicación en el Boletín de la Propiedad Industrial, de conformidad con lo establecido en los artículos 55 y 56 de la Ley de Propiedad Industrial.

Comuníquese y Publíquese,



Hendrick J. Perdomo Colmenares
Director (E) del Registro de la Propiedad Industrial
Servicio Autónomo de la Propiedad Industrial (SAPI)
Designado mediante Resolución N° 055/2023 de fecha 07/09/2023,
publicada en Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela
N° 42.720 del 22/09/2023

HJPC/ZP/AM

PLIEGO DE CONDICIONES
INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (I.G.P.)
PAN DE TACHIRA

A.-NOMBRE DEL PRODUCTO

Pan de Táchira

B.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El pan de Táchira se caracteriza por ser dulce, de concha delgada y suave, de color caramelo, con una miga compacta o prieta, es decir muy pequeña y uniforme, de color blanco amarillento. A su vez es un pan esponjoso y consistente (no se deforma), el cual es preparado exclusivamente en el Edo Táchira -Venezuela. Es muy aromático, debido a la adición de la talvina (prefermento), siendo los principales olores: afrutado, dulce, panqueca y mantequilla. Los sabores predominantes son dulce, panela, talvina, leche y mantequilla. En su preparación, no se utilizan aditivos alimentarios artificiales de olor y sabor.

Este pan es obtenido mediante un proceso de elaboración artesanal y ancestral (más de 300 años), que tiene un periodo de preparación estimado entre 36 a 46 horas, a partir de la preparación de una masa de harina de trigo, enriquecida con azúcar, huevo, leche líquida y grasas (mantequilla, nata, margarina, manteca de cerdo), siendo el 47% de los ingredientes con respecto al trigo, producidos en la zona (con excepción de la harina de trigo).

Esta masa que tiene una proporción de 55% de sólidos, 38% de líquido y 7% de materia grasa, es sometida a una larga fermentación (entre 18 y 20 horas), mediante la aplicación de la "talvina", que es un fermento natural ancestral de tipo líquido, que se ha transmitido de generación en generación.

La talvina se prepara con harina de trigo, agua y papelón (obtenido de la caña de azúcar), sin adicionar azúcar blanca. El tiempo de fermentación de la talvina debe ser entre 18 a 24 horas, dependiendo de la altura y la calidad del agua, debe realizarse a una temperatura ambiente entre 12°C y 22°C, para que el proceso de fermentación alcance su punto óptimo burbujeante y su fragancia característica que le va a impregnar el olor y sabor característico al pan.

Para elaborar la masa, se agregan primero los sólidos y después los líquidos (huevos), en una mezcladora, hasta formar una masa homogénea, posteriormente se le adiciona la talvina y la leche. Se deja reposar por 10 minutos y se coloca en la maquina sobadora, con un estimado entre 30 y 40 sobadas, (iniciando de mayor a menor presión), eso ocasiona que se eliminan las burbujas de aire formadas por la fermentación, uniforman el tamaño de la miga, se genera el óptimo desarrollo del gluten y evita el sobrecalentamiento de la masa, por lo que el pan resulta esponjoso, a la vez compacto y resistente. Esta masa se pesa y divide y se le da la forma del pan de acuerdo al tipo y se deja reposar aproximadamente 18 a 20 horas sin tapar, en un lugar fresco, sin corrientes de aire, a una temperatura entre 24°C y 27°C y con algo de humedad, también se pueden utilizar cuartos de fermentación.

La cocción del pan debe realizarse en hornos de panaderías, a una temperatura estimada entre 150 a 180 grados centígrados, y se hornea aproximadamente entre 30 a 35 minutos, se dejan reposar al aire libre hasta que se enfríen.

Los factores ambientales tales como, la dureza del agua y la altura de la región pueden afectar el proceso de fermentación y la matriz de la formación del gluten del pan, ya que a mayor altitud, la presión atmosférica disminuye, lo que requiere ajustes en los tiempos de fermentación y temperatura del agua para lograr un equilibrio adecuado en el proceso de panificación.

La diferencia del Pan de Táchira con respecto a los demás panes andinos, se basa en, que los demás utilizan fermentación comercial (adicionan levadura a la masa), mientras que el pan de Táchira utiliza un prefermento denominado talvina (utiliza papelón), contiene enriquecedores (huevo, mantequilla, leche, nata) y el número de sobadas es entre 30 a 40 pases por la maquina sobadora.

El Pan de Mérida, es esponjoso, la miga es menos compacta, utilizan el papelón directamente en la masa como ingrediente edulcorante, esencia de vainilla y colorante. La sobada es de 20 pases por la máquina sobadora, mientras que el Pan de Trujillo, tiene una miga compacta, utiliza anís y otras esencias y el número de sobadas no está establecido.

B.1-. Tipos de panes

Se podrán distinguir como pan de Táchira con IGP, los siguientes panes, que están elaborados con la masa original descrita en este pliego, en donde se pueden agregar otros ingredientes:

i. Panes Largos

- a. Pan Camaleón:
- b. Pan de trenza azucarado:
- c. Pan de Leche: suero de leche en polvo, leche en polvo.
- d. Pan de Mantequilla: la mantequilla necesaria hasta incrementar 20% la grasa original del producto.
- e. Pan dulce de avena: avena en hojuela, harina de avena.

ii. Panes Redondos

- a. Acemas rellenas: queso llanero semiduro, arequipe, mermelada de guayaba.
- b. Acemas de Chicharrón: afrecho de trigo, chicharrón de cerdo molido
- c. Bolitas o acemitas dulces:

iii. Panes especiales

- a. Peguetas:

B.2-. Características de los panes:

A continuación, se presentan los diferentes tipos de pan de Táchira, junto con sus características específicas:

En términos generales las diferentes modalidades de pan de Táchira, que se basan en una masa común, presentan un tipo de grano fino y color de la miga color crema claro, solamente el pan de maíz tiende a cambiar el color de la masa, tal y como se demuestra en estudios realizados por el laboratorio Uptailan.

Tabla. 1. Características físicas del pan.

Marca: CONSEPANTACHIRA							
Nombre del Fabricante: Consejo de Panaderos del Estado Táchira							
RIF: J-408239116			Teléfono: 0414-9780834			Correo: cccramon@gmail.com	
Pan	Aspecto Externo (cm)			Color Exterior	Color de la Miga	Tipo de Grano	PESO (gramos)
Panes Largos	Ancho	Largo	Alto				
Camaleón	9 a 10	36,5 a 41,5	7	Marrón Claro	Crema Claro	Fino	455 a 475
Camaleón trenza azucarado	9 a 9,5	39 a 41,5	7 a 7,5	Marrón Claro	Crema Claro	Fino	470 a 475
Pan de Maíz	6 a 8,5	39 a 42	6,5 a 8	Tendencia al Amarillo	Amarillo Claro	Fino	455 544
Pan de leche	8,5 a 10	39 a 44	6 a 8,5	Marrón Claro Oscuro	Crema Claro	Fino	465 a 537
Pan de Mantequilla	9 a 11,5	38 a 44	6,5 a 8	Marrón Claro	Crema Claro	Fino	475 a 542
Pan de Avena	6 a 8,5	39 a 42	6,5 a 8	Marrón Oscuro	Crema Claro	Fino	455 a 544
Panes Redondos							
Acemas rellenas	23 cm de Diámetro		5,5	Crema claro	Crema Claro	Fino	950
Acemas de Chicharrón	24 cm de Diámetro		6	Marrón claro	Crema Claro	Fino	900
Bolitas o Acemitas dulces	08 cm de Diámetro		8	Marrón claro	Crema Claro	Fino	47 a 49
Panes Especiales							
Peguetas (9panes)	Cuadrilla 18*18		7	Tendencia al Amarillo	Crema Claro	Fino	470 a 475
Observaciones	Evaluación por triplicado de fecha 13/11/2024						
	Realizado en las Instalaciones de las Panaderías Corpus Cristhi y Funchal						

LIBRO DE ANALISIS FISICOQUIMICO LU-CC-LIB002 Pagina 04 Renglón 010 LABORATORIO UPTAILAB C.A J-504478644

El color de la corteza varia de acuerdo a la adición de ingredientes por tipos de pan.

B.3.-Análisis Fisicoquímicos del Pan de Táchira

En la tabla físico-química se muestran los resultados de la humedad, ceniza, fibra cruda y proteínas, utilizando como referencia la norma COVENIN 226-88,

Los resultados muestran que los parámetros del pan de Táchira analizado, cumplen con los parámetros establecidos con esta norma, en el numeral 6.2, en cuanto a humedad, cenizas y fibra cruda. Por otra parte, los niveles de la proteína se encuentran por encima de los parámetros máximos establecidos, esto debido a que el pan cuenta con varias fuentes proteicas como leche, huevo y nata en proporciones significativas que incrementan este valor.

La cantidad de fibra del pan en la prueba es de 0,5 g/100 gramos, el aporte de fibra es igual que en un pan integral, lo que indica que es una harina con salvado o cascarilla.

TABLA N° 2. ANALISIS FISICO QUIMICOS

Nombre del laboratorio: UPTAILAB, C.A.		
Nombre del producto: PAN DEL TACHIRA		Marca: Consejo de Panaderos del Estado Táchira
Fabricante: Consejo de Panaderos del Estado Táchira		Rif: J-408239116 Teléf.: 04149780834
RESULTADOS		
PARAMETROS	MÉTODOS	RESULTADOS
Humedad (%)	COVENIN 238	38
Cenizas Totales (%)	COVENIN 1783	2
Fibra Cruda (%)	COVENIN 1789	0,5
Proteínas (%)	COVENIN 1195	22
Grasa (%)	COVENIN 1785	14,3

LIBROS DE ANALISIS FISICO QUIMICOS LU-CC-LIB002, N° SOLICITUD: LAFQ-24-009

B.4-Analisis Nutricional del Pan de Táchira.

El análisis nutricional nos indica que el pan de Táchira aporta 288 kcal por cada 100 gramos de pan, lo que quiere decir que debido a que es un pan enriquecido, tiene mucha más kcal, por el aporte de proteína (huevo, leche), las grasas (mantequilla, manteca de cochino), mientras que el pan blanco comercial, contiene menos calorías debido a que en su formulación solo se utiliza el trigo, sal, levadura y agua.

Tabla N° 3. ANALISIS NUTRICIONAL DEL PAN DE TACHIRA.

INFORME DE ANALISIS FISICO-QUIMICOS		Fecha de emisión: 28 de octubre 2024	
Nombre del Laboratorio: UPTAILAB C. A.			
Nombre del Producto: PAN DE TÁCHIRA			
Marca: Pan de TÁCHIRA			
Nombre del Fabricante: Consejo de Panaderos del Estado Táchira (COSEPAN)			
RIF: J-408239116		Teléfono: 0414-9780834	Correo: cccramon@gmail.com
Cantidad por ración		100 gr	
Calorías totales		288 kcal	
Calorías procedentes de la grasa		90 kcal	
			% Valor diario (RID)
Grasa		10 gr	14,3%
Carbohidratos totales		27,5 gr	10%
Proteínas		22 gr	44%
ETIQUETADO NUTRICIONAL SOBRE LA BASE DE 2000 CALORIAS, SEGÚN NORMA VENEZOLANA (COVENIN 2952-1-1997)			

LIBRO DE ANALISIS FISICOQUIMICOS LU-CC-LIB002 Página 04 Renglón 011

B.5.-Analisis Microbiológico.

El análisis microbiológico del Pan de Táchira, realizado por el Laboratorio de la Universidad Politécnica Territorial Agroindustrial del Estado Táchira, arroja que las condiciones higiénico sanitarias de la panadería cumple con los estándares de calidad microbiológica de la Norma Venezolana COVENIN 226-88, lo cual refleja la correcta manipulación sanitaria al elaborar sus productos.

Tabla N°4. Análisis Microbiológico de Pan Camaleón.

RESULTADOS					
Determinaciones	Método	Referencia	Valores Obtenidos en las unidades muestras		
			1	2	3

Mohos y levaduras (Ufc/g)	Estándar	COVENIN 1337	$< 10^2$	$< 10^2$	$< 10^2$
S. aureus (Ufc/g)	Estándar	COVENIN 1292	ausente	ausente	Ausente
Salmonella en 25 g.	Estándar	COVENIN 1291	ausente	ausente	Ausente

Fuente: Resultados Laboratorio UPTAILAB C.A.

B.6-Evaluación Sensorial del Pan de Táchira

Los panes elaborados en los diferentes municipios revelan algunas particularidades en cuanto a la textura, color, olor y sabor. En el municipio Seboruco, se destaca un pan con corteza crujiente y flexible, con un sabor afrutado y fermentado, mientras que en el municipio Cárdenas, la corteza del pan es crujiente al enfriarse, y presenta aromas complejos que evocan mantequilla y dulce. En el municipio Fernández Feo el pan es suave y homogéneo con un sabor dulce y aromático, contrastando con el pan del municipio Guácimo, que tiene una corteza crocante al salir del horno y un sabor dulce a mantequilla y leche.

En el municipio Independencia, se observa una concha suave con un color dorado, aunque sin un perfil de sabor definido. Por otro lado, el municipio Jauregui presenta un pan similar al de Seboruco, con una corteza dorada y un sabor a talvina. En el municipio Lobatera, la cáscara dura destaca por su color beige oscuro, mientras que, en San Cristóbal, la concha delgada y consistente complementa un sabor a pan dulce. Esta gran variedad de panes no solo resalta las influencias culturales en la elaboración del pan, sino también la importancia de ingredientes locales como la talvina, que contribuye a los perfiles de sabor únicos en cada región.

En base a la percepción y experticia de 14 panaderos entrevistados (entrevistas realizadas en del 16 al 19 de septiembre 2024), ubicados en los diferentes municipios del estado Táchira, las características sensoriales de los panes son las siguientes:

Tabla 5 Características de los panes de Táchira según la percepción de los panaderos por municipio

Municipio	Altura	Textura Corteza	Color corteza	Color Miga	Miga	Sabor	Olor
Seboruco	855	Crocante caliente y flexible fría	Marrón miel	Beige claro, amarillenta	Compacta y suave	Afrutado, fermentado	Afrutado, fermentado
Cárdenas	864	Crujiente caliente al enfriarle	caramelo suave, color marrón claro	Beige amarillento	Homogénea, no deja huecos	Mantequilla, Leche, huevo y dulce	Huele entre mantequilla, pan dulce, campo, talvina, Panqueca, grasa dulce
Fernández Feo	271	Crocante caliente y flexible fría	Color Pan, Pálido	Beige	Suave, pequeña, homogénea		Dulce, aromático.

Guácimo	1135	Al salir del horno la corteza debe ser crocante al enfriarse es suave	Marrón claro	Beige amarillento, blanco perlado, color madera	Compacta, homogénea	Dulce, mantequilla, leche y panela	
Independencia	793	Concha suave	Dorada	Beige	Miga uniforme		
Jauregui	1590	Crocante caliente y flexible fría	Dorado Beige	Amarillenta	Homogeniza	mantequilla, dulce	Talvina
Lobatera	955	Cascara dura	beige oscuro	Beige	Homogénea		
San Cristóbal	860	Concha delgada y consistente	Caramelo	Beige	compacta, pequeña	Pan dulce, leche	

Fuente. Entrevista a panaderos de Táchira, septiembre 2024.

B.7.-CARACTERISTICAS QUÍMICAS DE LA MASA BASE DEL PAN DE TACHIRA

En base a un análisis del pH y del porcentaje de acidez sulfúrica de una muestra de masa del pan Táchira, en la fase inicial, una vez mezclados todos los ingredientes, formado el pan y en la fase final después de reposado el pan, antes del hornear, se obtuvieron los siguientes valores:

Masa inicial

El pH y acidez sulfúrica de la masa del pan inicial es más bajo que la masa antes de hornear. Esto se debe a la degradación de los azúcares provenientes de los almidones presentes en la masa, lo cual potencia la acción de las bacterias ácidos lácticas y acéticas. En esta fase inicial la masa posee una mayor hidratación, lo que suele incrementar la generación ácido láctico a medida que transcurre el proceso de fermentación. Esta condición ácida ayuda a hidrolizar el almidón incrementándose los valores de acidez, lo cual es fundamental para desarrollar el sabor y la textura deseados en el pan. El incremento de la acidez puede contribuir a la obtención de una miga más aireada y a un perfil de sabor más complejo, indicando que el producto tiene el potencial de cumplir con los estándares de calidad esperados en la panadería artesanal.

Tabla. 6 análisis fisicoquímico de la masa.

INFORME DE ANALISIS FISICO-QUIMICOS			Fecha de emisión: 28 de	
octubre 2024				
Nombre del Laboratorio: UPTAILAB C. A.				
Nombre del Producto: MASA (BASE PAN DE TÁCHIRA)				
Marca: Pan de TÁCHIRA				
Nombre del Fabricante: Consejo de Panaderos del Estado Táchira (COSEPAN)				
RIF: J-408239116		Teléfono: 0414-9780834		Correo: cccramon@gmail.com
RESULTADOS				
PRODUCTO	METODO DE ENSAYO	PH	ACIDEZ (%)	
			SULFURICO H2SO4	
MASA INICIAL	Covenin 1787/81	4,40	7,84%	
MASA FINAL (ANTES DE HORNEAR)	Covenin 1787/81	4,86	11,27%	

LU-CC-LIB002 pagina 04 Renglón del 005 al 006

Masa Final.

Los resultados arrojan que en la masa final antes de hornear, se observa un aumento en el pH de 4.40 a 4.86 y un incremento en la acidez del 7.84% al 11.27% entre la masa

inicial y la masa final antes de hornear. Estos cambios sugieren un proceso de fermentación activo y efectivo, lo cual es fundamental para desarrollar el sabor y la textura deseados en el pan. La mayor acidez puede contribuir a una miga más aireada y a un perfil de sabor más complejo, indicando que el producto tiene el potencial de cumplir con los estándares de calidad esperados en la panadería artesanal. El panadero debe realizar un monitoreo continuo para asegurar que estos parámetros se mantengan dentro de los rangos óptimos durante la producción.

B.8.-CARACTERISTICAS FISICO QUÍMICAS DE LA TALVINA.

Se realizó un análisis físico químico de tres talvinas diferentes, Talvina con azúcar, talvina con panela y talvina con azúcar y panela, evaluando parámetros de pH y acidez.

Los resultados muestran variaciones en el pH de la talvina, que oscilan entre 3.26 y 3.74, indicando un ambiente ácido que es favorable para la fermentación. En los niveles de acidez láctica varía desde 12.61% hasta 14.41%, lo que sugiere que la fermentación láctica es un proceso predominante en la producción de talvina.

Tabla. 7 análisis fisicoquímico de la Talvina

INFORME DE ANALISIS FISICO-QUIMICOS (TALVINA)			Fecha de emisión: 28 de octubre 2024	
Nombre del Laboratorio: UPTAILAB C.A				
Nombre del Producto: TALVINAS (BASE FERMENTACIÓN)				
Marca: Pan de TÁCHIRA				
Nombre del Fabricante: Consejo de Panaderos del Estado Táchira (COSEPAN)				
RIF: J-408239116		Teléfono: 0414-9780834		Correo: cccramon@gmail.com
RESULTADOS				
PRODUCTO	METODO DE ENSAYO	Ph	ACIDEZ (%)	
			LACTICO	ACETICO
TALVINA CON AZÚCAR	COVENIN 1787/81	3,34	13,51	9,01
TALVINA CON PANELA	COVENIN 1787/81	3,74	14,41	9,61
TALVINA CON AZÚCAR Y PANELA	COVENIN 1787/81	3,26	12,61	8,41

LU-CC-LIB002 pagina 04 Renglón del 007 al 009

La talvina con azúcar presenta un contenido de 16 °Brix, lo que indica una dulzura moderada, adecuada para aplicaciones que buscan un sabor azucarado sin ser excesivo. En contraste, la talvina con panela tiene un rango de 70-80 °Brix, lo que refleja una alta concentración de solidos solubles como azúcar añadida (sacarosa entre 10 a 15 g), aportando un dulzor intenso y mejorando la textura y conservación del producto, ideal para recetas que requieren un perfil de sabor más robusto.

Tabla. 8. Grados Brix de la Talvina

PRODUCTO	GRADOS BRUX			GRADOS BRUX		
	AZUCARES (%)			AZUCARES (gr)		
	SACAROSA	GLUCOSA	FRUCTOSA	SACAROSA	GLUCOSA	FRUCTOSA
TALVINA CON AZÚCAR	16			16		
TALVINA CON PANELA	70-80	10 a 15		11,9 a 13,6	0,85 a 1,3	

TALVINA CON AZÚCAR Y PANELA	70	15		10,5	2,25	
-----------------------------	----	----	--	------	------	--

LU-CC-LIB002 página 04 Renglón del 002 al 004

Finalmente, la talvina con azúcar y panela, con 70 °Brix y un contenido de sacarosa de 15 g, combina las propiedades dulces de ambos ingredientes, ofreciendo un perfil de sabor complejo y una textura rica. Este alto contenido de azúcares sugiere un mejor potencial para la retención de humedad y una experiencia sensorial más atractiva, destacando la importancia de los grados Brix en la formulación y desarrollo de alimentos para satisfacer las expectativas del consumidor.

C.-ZONA GEOGRÁFICA.

El Estado Táchira, está ubicado al extremo Occidente y Suroeste de Venezuela, perteneciendo a la región de Los Andes con una superficie de 11.100 km2. Limita por el Norte con el estado Zulia, al Sur con el estado Apure y la República de Colombia, al Este con los estados Mérida y Barinas y al Oeste con la República de Colombia. Político-territorialmente el estado está conformado por 29 municipios (Fig. N°1).



Figura 1. Municipios del Estado Táchira.

C.1.-Area amparada por la Indicación Geográfica Protegida.

El área amparada por la indicación geográfica protegida de Pan de Táchira abarca un total de 8 municipios que actualmente mantienen la tradición de producir el pan dulce, utilizando la talvina con papelón.

Tabla N°9. Municipios

Municipio	Altura (msnm)
Cárdenas	864
Fernández Feo	271
Guácimo	1135
Independencia	793
Jauregui	1590

Lobatera	955
San Cristóbal	860
Seboruco	855

Fuente: Elaboración propia en base a inspección técnica en la zona.

C.2-. Relieve.

La Cordillera de los Andes atraviesa el estado Táchira de sur a noroeste, dividiéndolo en tres regiones diferentes y con climas particulares:

La zona montañosa caracterizada por una topografía escarpada e irregular, en donde se van abriendo entre el sistema montañoso con espacios aplanados que han servido para el desarrollo de las principales ciudades ocupando estas el 65% de la superficie del Estado, y presenta importantes montañas entre las que podemos mencionar: El Púlpito: 3.912 metros sobre el nivel del mar (msnm); Páramo del Batallón: 3.507 msnm y El Tama: 3.450 msnm. La zona norte, piedemonte o zona Panamericana, de configuración menos accidentada y de transición, abarca una superficie del 15%; con características climáticas similares a las de la región sur del lago de Maracaibo, con un clima tropical de selva, una gran pluviosidad y temperaturas elevadas y al sureste del estado la planicie aluvial, conformadas por los ríos Uribante y Caparo, una pequeña parte de los llanos venezolanos que ocupa el 20%, entre los estados Barinas y Apure, zona de clima tropical de sabana, con pendiente imperceptible.

Tabla N°10.Características Agroclimáticas de ocho (8) Municipios en el Edo. Táchira.

Municipio	Ubicación	Alturas del Municipio (msnm)	Altura (msnm)	Temperatura (°C)	Precipitación (mm)	Vegetación	Ríos
Cárdenas	Centro - Sur	800-2500	864	17 a 26	800-2000	Bosque Húmedo Premontano	Uribante, Torbes
Fernández Feo	Sur con Barinas	200-2000	271	10 a 30	1162,2	Bosque Húmedo Premontano	Uribante, Dorada
Guácimo	Centro	1000 a 2200	1135	18 a 22	700-1100	Tropical lluvioso de sabana	Torbes
Independencia	Entre Municipio	1270	793	15 a 26	900	Bosque húmedo	Capacho
Jauregui	Entre Municipio	900-3500	1590	15 a 18	900-1200	Bosque húmedo montano bajo	La grita
Lobatera	Entre Municipio	750-2350	955	16 a 24	1152	Selva tropical	Lobaterita
San Cristóbal	Entre Municipio	500-2200	860	18 a 24	500-900	Bosque húmedo premontano	Torbes
Seboruco	Entre Municipio	1080	855	19 a 24	700-900	Zona agrícola	La grita

FUENTE: Informe Geoambiental edo Táchira INE. 2011.

El análisis de las condiciones climáticas y geográficas de los municipios del estado Táchira revela una diversidad que impacta directamente en la agricultura y la producción del pan andino. Con altitudes que varían entre 271 msnm en Fernández Feo y 1590 msnm en Jauregui, las temperaturas oscilan entre 10°C y 30°C, y la precipitación anual se sitúa entre 700 mm y 2000 mm. La calidad del pan andino de Táchira, reconocido como patrimonio cultural, se ve influenciada por estas variables ambientales. La interacción entre la altitud, temperatura y dureza del agua afecta el proceso de fermentación y amasado, lo que es crucial para obtener un producto final de alta calidad

C.3.-Hidrografía

El complejo montañoso del estado Táchira provee un número importante de ríos, que dirigen sus aguas básicamente hacia dos vertientes: los que fluyen hacia el norte, desembocando en el lago de Maracaibo como es el caso de la depresión del río Torbes en su vertiente norte, el río Táchira, el río Umuquena, Lobaterita, Grita y el río Escalante y la vertiente que fluye hacia el este, desembocando en los ríos Apure, Orinoco como la cuenca de los ríos Uribante, Quinimari, Doradas, Navay y Torbes.

El agua utilizada en la ciudad de San Cristóbal se origina en la cuenca del río Bobo y es distribuida a través del Acueducto Regional del Táchira (ART). Este sistema capta afluentes de varios ríos, incluyendo el Bobo, Pereño, San Antonio, Queniquea, así como de las quebradas La Jabonosa, La Verdosa y Cachicama.

En conjunto, estos recursos alimentan un extenso sistema hídrico que distribuye aproximadamente 6,000 litros de agua potable por segundo a través de túneles con tuberías de 28, 42 y 54 pulgadas, abasteciendo a 13 municipios: San Cristóbal, Cárdenas, Torbes, Michelena, Andrés Bello, Libertad, Bolívar, Pedro María Ureña, Guásimos, Lobatera, Ayacucho, Independencia y Córdoba12.

El pH del agua en esta región varía entre 5.2 y 6.8, lo que es característico de la geología local. Además, el total de sólidos disueltos (TDS) se encuentra entre 35 y 48 ppm en San Cristóbal. Este complejo sistema no solo enfrenta desafíos en la captación y distribución del agua, sino que también se ve afectado por variaciones estacionales que pueden reducir el caudal disponible durante la época seca.

El análisis de agua realizado por la Universidad Experimental del Táchira, Laboratorio de Bioambiente (UNET), en dos (2) panaderías diferentes en la ciudad de San Cristóbal, arrojan que las muestras cumplen con la norma Sanitaria de Calidad de Agua Potable (G.O N°36.395, del 11 de febrero de 1998).

El origen de estas aguas proviene de la cuenca del rio Bobo y se distribuye a través del Acueducto Regional del Táchira (ART) que abastece a 14 municipios.

Cabe destacar que estos análisis pertenecen al municipio San Cristóbal, los valores de pH se encuentran entre levemente acida (6,7) y levemente hacia alcalina (7,3), para el caso del municipio Jauregui, el PH se encuentra entre los 5,5 a 6,0 (agua de paramo), es decir, agua acida.

Tabla N°11. Análisis Fisicoquímico del Agua.

Parámetros	Valores	Panadería Fátima	Panadería Corpus Cristi	Valor deseable menor a:	Valor Máximo Aceptable:	Método
pH		6,7	7,3	6,5-8,5	9	Peachimetro
Cloruros	mg/L	9,63	8,6	250	300	Titulación AgN03
Sulfato	mg/L	26,89	22,95	250	500	Spectronic 20 Bacl2
Dureza	mgCaC03/l	44,5	41	250	500	Método Awway y AvHA
Sodio	mg/L	5,22	5,57	200	200	Absorción Atómica
Cobre	mg/L	--	--	1	2	Absorción Atómica
Hierro	mg/L	--	--	0,1	0,3	Absorción Atómica
Magnesio	mg/L	--	0,02	0,1	0,5	Absorción Atómica

Zinc	mg/L	--	0,01	3	5	Absorción Atómica
-------------	------	----	------	---	---	-------------------

Fuente: Laboratorio Bioambiental, Universidad Nacional Experimental del Táchira. Nota: (---) no hubo lectura.

El análisis de los resultados de las pruebas de agua en las panaderías de Táchira muestra que los parámetros evaluados, como el pH, cloruros y sulfatos, se encuentran dentro de los límites aceptables para la elaboración de pan. El pH de ambas panaderías es ligeramente alcalino, lo que puede influir positivamente en la fermentación y textura del pan. Sin embargo, la dureza del agua es baja, lo que podría limitar la extracción de ciertos minerales esenciales durante el proceso de amasado. La presencia de sodio y otros metales como el cobre y el hierro no fue detectada en las muestras, lo que sugiere que el agua utilizada es relativamente pura y adecuada para la producción.

La calidad del agua es un factor determinante en la elaboración del pan andino tachirense, ya que interactúa con ingredientes clave como la talvina. El uso de agua de buena calidad no solo garantiza un mejor desarrollo del pan durante la fermentación, sino que también contribuye a mantener las características organolépticas que hacen único al pan de Táchira. Por lo tanto, asegurar la calidad del agua es fundamental para preservar la tradición panadera y la reputación del pan andino en el mercado local e internacional.

La dureza del agua (parámetro que mide la cantidad de minerales, principalmente calcio y magnesio presente en el agua) en el caso del pan, esta puede afectar los tiempos de fermentación para aguas blandas o reforzar el gluten en agua duras. Los valores de dureza para las muestras dieron entre 41 a 44,5 mg/litro, lo que quiere decir que es un agua blanda, hay poca presencia de iones calcio y magnesio (Giraldo, G, 1995).

C.4.-Clima y Vegetación

El clima del estado Táchira es variado desde tropical lluvioso de sabana, como el presente en las zonas de San Antonio del Táchira y Ureña, donde se registra una temperatura máxima de hasta 26°C y un clima montañoso de páramo con temperaturas promedio entre los 12°C y los 23°C, aunque la temperatura puede llegar a descender hasta los 0°C en ciudades como Táriba y San Juan de Colón. Este clima favorece el desarrollo de bosques altos y medianos. En el caso de San Cristóbal, la temperatura promedio es de 27°C. En cuanto a la vegetación es muy heterogénea como consecuencia de la variedad del clima existente y pisos altitudinales, lo cual se traduce en la presencia de formaciones vegetales que van desde bosques altos, medianos y bajos, densos o ralos. Están presentes numerosas Zonas de Vida, desde el Bosque muy Seco Tropical hasta el Páramo Pluvial Subalpino. Hacia el sur del estado, en las llanuras, las sábanas, se cubren de pastos naturales, que las hacen propicias para el desarrollo de la ganadería.

E.-DESCRIPCIÓN PROCESO DE PRODUCCIÓN

La preparación del Pan de Táchira es de la siguiente manera:

E.1.-Preparación de la Talvina / Pipa / Guarapo

La talvina, es un prefermento líquido, adaptado a las condiciones de altura, temperatura, humedad y características del agua del estado Táchira, que por más de 325 años se ha transmitido de generación en generación entre los panaderos. Se diferencia de la masa madre de textura sólida, porque se prepara sin utilizar levadura comercial, empleándose como fuente de carbohidrato el papelón, el cual se mezcla con harina y una porción de la talvina pre existente (aportando la flora microbiana y los principios activos). Esta mezcla posteriormente se fermenta.

El agua adicionada a la mezcla es entre 33% a 40% (6.66 litros por cada 2 litros de agua). El tiempo de fermentación de la talvina ocurre entre 18 a 24 horas, dependiendo de la altura, la calidad del agua y a una temperatura ambiente entre 12°C y 22°C, para que el

proceso de fermentación alcance su punto óptimo burbujeante y su fragancia característica que le va a impregna el olor y sabor característico al pan.

La talvina requiere de un especial cuidado, y debe supervisarse diariamente. Actualmente se utilizan para envases de plástico de boca ancha para su almacenamiento. En la antigüedad, se almacenaba en barricas de madera (superficie porosa).

Las proporciones de preparación de la talvina, varían entre los panaderos, ya que la mayoría utiliza solo el papelón como fuente de carbohidratos y otros productores utilizan una mezcla de papelón con azúcar refinada, ya que le da una fermentación mucho más controlada, sin embargo, la Indicación Geográfica Pan de Táchira solo se debe utilizar papelón.

Tabla 12. Formulación de la Talvina.

Ingredientes	Proporción	Panadero (%)
Harina de trigo	2 kg	100
Agua	6,66 litros	330
Panela	670-1340 gr.	33,3-66,6

Fuente: Entrevista a experto panadero Edo Táchira José Luis Camero (12 de junio 2024)

Una vez preparada la masa y después de fermentada, esta aumenta en volumen, aumentando la acidez de la masa y el pH disminuye haciéndose mucho más ácido. La acidez total titulable (ATT) y el pH son dos índices para controlar el proceso de fermentación, el primero mide el proceso de la fermentación, el cual influye en el aroma, en la producción de gas, y su consiguiente efecto sobre la miga y la estructura del producto final. En este caso debe predominar una fermentación alcohólica (etílica), láctica sobre la butírica y la acética.

Un estudio realizado por la Universidad Experimental del Táchira, 2023, sobre el tipo levadura presente en las talvinas de 10 panaderías en San Cristóbal, indica que la talvina tiene diferentes tipos de levaduras del género **Saccharomyces**, además de bacterias lácticas que viven en simbiosis con las mismas. Todos estos microorganismos proporcionan al pan de Táchira, propiedades sensoriales, esponjosidad y sabores específicos.

Tabla N 13. Parámetros químicos de diferentes Talvinas

	pH	Acidez titulable (de NaOH en 100 ml)	Grados Brix
Talvina con Azúcar	3,34	15	16
Talvina con Panela	3,74	16	17
Talvina con Azúcar y Panela	3,26	14	15

Fuente: Universidad Experimental del Táchira, 2023

E.2-Proceso de Producción del Pan de Táchira

A continuación, se describe el proceso de preparación del pan:

E.2.1.-Ingredientes utilizados en la preparación de la masa:

- 1. Harina de trigo panadera.
- 2. Leche líquida cruda a pasteurizada.
- 3. Sal comestible
- 4. Papelón como edulcorante.
- 5. Grasas:
 - a. mantequilla
 - b. margarina
 - c. manteca de cerdo
 - d. crema de leche
- 6. Huevos
- 7. Talvina / Pipa / Guarapo

E.2.2.-Preparación de la masa

La preparación de la masa requiere que todos los panaderos de la IGP Pan de Táchira, realicen el siguiente proceso:

Un paso técnico básico es el mezclado exacto de todos los ingredientes, según la formulación establecida. La precisión permite que el panadero regule la actividad de la fermentación, para que sea igual cada día, y genere un producto homogéneo. Los ingredientes deben pesarse y colocarse en envases separados (los líquidos de los sólidos), asegurando que cada ingrediente está bien pesado de acuerdo a la fórmula, ya que una falla en las medidas afecta significativamente el resultado.

Tabla No14. Formulación de la masa pan de Táchira

Ingredientes	Kg	Panadero (%)
Harina de trigo	45	100
Talvina	4 - 7	13.3
Leche líquida	4	8.88-13.3
Huevos	3,42	6.6
Sal	0,11	0.60
Grasas	7	7
Agua	3 – 6	6.66 – 13.3

Fuente: Datos promedio de las recetas empleadas por 10 panaderías San Cristóbal- Edo Táchira visitadas por el SAPI (12-14 junio 2024).

Los ingredientes son colocados en la mezcladora siguiendo un orden la harina con la grasa (mantequilla o manteca o nata), el azúcar, los huevos hasta disolver, integrándose posteriormente toda la harina, formándose una masa compacta. Una vez formada la masa se le agrega la talvina con la leche, hasta que no quede líquido suelto, integrando los ingredientes hasta tener un amasijo.

E.2.3.-Primer ciclo de amasado

Inicialmente se debe amasar dos a tres minutos, hasta que no quede ningún tipo de grano, se forma una bola y se deja reposar por diez (10) minutos.

E.2.4.-Segundo ciclo de amasado o sobado

La masa es colocada en la maquina sobadora, que debe graduarse de menor a mayor presión, esta es una diferencia resaltante con respecto a los panes salados ya que se

soban con la maquina abierta al principio y luego se va cerrando la graduación. Una vez colocada la masa en la sobadora se introduce en la misma entre 30 a 40 veces.

La acción de amasar o pasar la masa por los cilindros de la sobadora, regulando su presión, tiene como objeto eliminar las burbujas de aire presentes en la masa, uniformizar el tamaño de la miga y generar el óptimo desarrollo del gluten y evitar el sobrecalentamiento de la masa.

E.2.5.-Preformado y Formado

De acuerdo al tipo de pan a elaborar (redondo o largo) se coloca la masa en una balanza dosificadora (panes redondos). Para el caso de panes largos esta masa es estirada formando un rectángulo con una longitud de 35 cm de largo del tamaño de las bandejas. Cada porción debe pesar entre 400 a 700 gramos, la masa debe quedar lisa en la superficie.

E.2.6.-Fermentación final (maduración a temperatura ambiente)

Los panes se dejan reposar aproximadamente por unas 18 a 20 horas sin tapar, en un lugar fresco, sin corrientes de aire, a una temperatura entre 24°C y 27°C y con algo de humedad. En algunas panaderías utilizan cuartos de fermentación, cajones o lugares donde las condiciones de temperatura, sin corrientes de aires y humedad pueden dejar las bandejas hasta que la masa crezca lo suficiente.

E.2.7.-Barnices, coberturas y cortes

Una vez fermentada la pieza, se realizan los cortes con un cuchillo de acuerdo al tamaño del pan, y se le coloca una capa de barniz (leche y huevo) por el método de aspersión.

E.2.8.-Horneado

El horno no debe superar entre los 140°C a 170°C, el tiempo de horneado debe ser entre los 30 a 35 minutos. Se debe utilizar un medidor de temperatura para conocer la temperatura real del horno. Se debe colocar la bandeja en el medio del horno durante aproximadamente 30 a 35 minutos. Se verifica que se horneen de manera uniforme. El tiempo de horneado concluye cuando la corteza del pan tenga un color dorado. Durante la cocción, además de la evaporación del agua también ocurre la volatilización de todas aquellas sustancias que tienen una temperatura de evaporación inferior a 100°C y en particular del alcohol etílico y de todas las sustancias aromáticas que se forman tanto en la fermentación, como en la cocción (aldehídos, éteres, ácidos, etc.) (Ortiz, D.,2014).

E.2.9.-Enfriamiento

Una vez sacado el pan del horno se debe enfriar a temperatura ambiente, colocándolo en una rejilla o tabla de madera, en un lugar cálido, para que se enfríe y evitar así la condensación del vapor. El reposo debe durar al menos, veinte (45) minutos.

E.3.-Diferencias con otros panes andinos.

En base a una entrevista realizada en junio 2024 a diez y seis (16) panaderos del Estado Táchira, solicitantes de la IGP Pan de Táchira, ubicados en 8 Municipios, sobre las diferencias entre el pan Andino de Táchira con respecto de los panes andinos de los estados Mérida y Trujillo, los resultados fueron los siguientes:

Tabla N°15. Diferencia entre los panes andinos elaborados en Venezuela.

Pan de Táchira	Pan de Mérida	Pan de Trujillo
Utilización de la Talvina como fermento.	No utilizan talvina. Agregan panela directamente a la masa.	No utilizan talvina
No utilizan esencia	No utilizan esencia	Utilizan esencias de anís.
Sin colorante	Con colorante	Sin colorante
Masa sobada	Masa sobada	Masa sobada
Entre 30 a 40 pases de la masa por la sobadora	Menos de 20 pases	s/d
Miga compacta y homogénea	Miga más grande y esponjosa.	Miga compacta

Fuente: Elaboración propia en base a entrevistas.

Las diferencias más destacadas entre el Pan de Táchira, el Pan de Mérida y el Pan de Trujillo radican en su composición y características organolépticas. El Pan de Táchira se distingue por el uso de talvina, lo que le confiere una miga compacta y homogénea, además de un proceso de sobado más prolongado. Por su parte, el Pan de Mérida se caracteriza por su miga esponjosa y el uso de colorante, sin incorporar talvina ni esencias. Finalmente, el Pan de Trujillo, aunque también carece de talvina y colorantes, se diferencia por la adición de anís y otras esencias, resultando en una miga compacta. Estas variaciones reflejan que el Pan de Táchira tiene características y propiedades organolépticas particulares, debida a la zona geográfica.

F.-VÍNCULO CON EL ORIGEN GEOGRÁFICO

La vinculación del pan de Táchira con la zona geográfica, se basa en lo siguiente:

La zona geográfica:

- ✓ La altura del estado Táchira que va desde los 260 msnm (el piñal) hasta los 1590 msnm (la Grita),
- ✓ Las variaciones de la temperatura relacionadas con la altura de la zona lo cual repercute en los procesos de fermentación que son más lentos, tardando más de 36 horas.
- ✓ El agua que nace de los páramos que cuenta con características químicas de dureza particulares, la cual influye en la elaboración del producto final, para lo cual deben ajustarse las proporciones de los ingredientes secos y líquidos.

La tradición.

- ✓ La receta de más de 350 años, basada en el uso de la talvina y otros ingredientes de la zona.

A continuación, se va a describir como influye cada variable:

F.1.-El medio físico.

F1.1 El Clima

El Estado Táchira, presenta diferencias climáticas, en comparación con otras regiones del país. Presenta un clima de transición entre clima tropical y templado. Desde el norte al sur, se pueden encontrar variaciones en el patrón de lluvias, temperaturas y alturas.

En las áreas más altas, el clima es templado fresco con temperaturas moderadas y precipitaciones más abundantes a lo largo del año. Al aumentar la altitud, las

temperaturas disminuyen, afectando la humedad de la masa que tiende a deshidratarse y a formarse burbujas de gas más grandes en el proceso de fermentación.

En las zonas bajas, el clima es tropical monzónico, con una estación seca de diciembre a abril y una estación lluviosa de mayo a noviembre.

En cuanto a la orografía del Estado Táchira es variada y cuenta con suaves montañas. Sus ríos y quebradas forman una importante red hidrográfica. Además, el clima húmedo y las rocas de origen precámbrico han dado lugar a la formación de suelos ácidos y poco desarrollados. En consonancia con los tipos de suelos, las aguas del Estado Táchira se caracterizan por ser blandas, con bajos contenidos de calcio y magnesio.

En el caso del proceso de fermentación la baja presión y temperaturas bajas se forman burbujas de aire más voluminosas que se expanden dentro de la masa, trayendo como consecuencia un pan sin consistencia después de horneado.

F1.2 Altura

La altura va a influir en el proceso de elaboración del pan ya que a medida que aumenta va disminuyendo la presión atmosférica, la temperatura y el punto de ebullición del agua, afectando todas estas variables el proceso de horneado y el proceso de fermentación de la masa. La altura puede afectar la humedad de la masa, debido a que la temperatura ambiental es más baja y por tanto la masa se seca con mayor rapidez en el horno. Al ser el punto de ebullición más bajo se necesita menos energía(calor) para que se evapore el agua.

F1.3 El agua

La dureza del agua se refiere a las sales minerales presentes en el agua, principalmente a los iones de magnesio y calcio, medida en ppm, mg/lit. Los efectos de estas sales minerales sobre el gluten son de fortalecimiento. El agua blanda carecerá del efecto fortalecedor, por la falta de estas sales minerales, lo que dará como resultado una masa blanda, floja y pegajosa que carece de fuerza. Estos tipos de masas tendrán tiempos de fermentación prolongados debido a la escasa retención de gas.

La dureza del agua está relacionada con las características de la geología de la región y está puede afectar tanto al proceso de fermentación como del gluten del pan.

El agua representa aproximadamente el 38% del total de la masa, la presencia de cualquier mineral disuelto en el agua puede alterar las características y calidad del pan, ya que afecta directamente la función del gluten. Generalmente una dureza de 50 a 100 ppm de carbonato de calcio se considera ideal para la panadería. A estos niveles las sales minerales presentes en el agua tienen un efecto de reforzamiento en el gluten de la masa. Si la dureza es superior a 200 ppm puede alentar la fermentación y compactar demasiado la estructura del gluten, lo cual puede hacer difícil el mezclado. Aumentando la cantidad de levadura de la masa se puede superar este problema. Pero si el agua blanda con dureza de 0-50 ppm de carbonato de calcio será deficiente para proporcionar estructura al gluten y puede resultar un pan suave, pegajoso y que es difícil de mezclar. Además de acortar el tiempo de fermentación y dar un producto de muy pobre textura y color.

Las aguas de Táchira, en general son más blandas que las de otra parte de Venezuela, permiten una mayor hidratación de la masa, que es un elemento diferenciador de los panes Tachirenses, además que es elemento fundamental en el desarrollo del pre-fermento o masa madre natural líquida, la Talvina.

F2. El factor humano.

El pan de Táchira se sigue elaborando de forma artesanal y se ha ido transmitiendo de generación en generación utilizando una singular técnica que a pesar del tiempo y del uso de nuevas tecnologías (maquinarias) se ha mantenido fielmente la tradición.

Desde la mezcla en diferentes proporciones, según un orden determinado, los ingredientes enriquecedores de la fórmula, la calidad de los ingredientes, en especial toda el ritual que rodea a la Talvina, los largos tiempos de reposo para permitir una fermentación que otorgue ese sabor característico; el formado de piezas, con sus formatos característicos; el respeto a los procesos y los tiempos de cocción; actividades requieren constancia, dedicación, destreza y conocimientos que los habitantes de la región poseen, preservan y hacen respetar. Todas estas técnicas de preparación han permitido a lo largo del tiempo una formulación adaptada a las condiciones climáticas de altura, características del agua.

F3. Los ingredientes

La Talvina

El uso de la talvina es único del estado Táchira y posiblemente en Venezuela, es una masa que a diferencia de una masa madre tradicional es líquida, y fermentada lentamente (entre 18 a 24 Hr) con alto contenido de azúcar (sacarosa, glucosa y fructosa) que se usa originalmente como prefermento para el pan de la región de Táchira. La talvina es osmotolerante, eso quiere decir que funciona con masas enriquecidas con abundante azúcar y poca hidratación.

La leche eleva el valor proteico del pan, contribuye a mantener la calidad del pan ya que retiene la humedad, mejora el volumen, la miga resulta de poros pequeños y suaves contribuyendo con la textura. La proteína y el azúcar de la leche (lactosa) le dan más color y dulzura al pan, además añade grasa, lo que da un sabor más rico y una textura más suave. Mejora el color de la corteza debido a la caramelización de la lactosa. La leche líquida puede reemplazar total o parcialmente el contenido de agua de la receta. El color de la leche es blanco amarillento. El tono amarillento proviene de la grasa de la leche que contiene carotenos.

Los huevos: aportan humedad y riqueza a la masa, además de mejorar la textura y el sabor del pan. Las yemas, ricas en grasas, mejoran la emulsión y dan una textura más suave.

La mantequilla: añade humedad a la masa, lo que resulta en panes y tortas más jugosos y tiernos. Contribuye a la cremosidad: La mantequilla ayuda a crear una textura cremosa en la masa, lo que se traduce en panes y tortas más suaves y agradables al paladar.

F.5.-Historia del Pan de Táchira

El pan o *pannus* (masa blanca), es un alimento elemental y tradicional que se consume a nivel mundial (Shin et al., 2013), caracterizado por acompañar las meriendas o desayunos como el tradicional café con pan (Pérez-León et al., 2018) y a nivel de Latinoamérica, en países como Perú su consumo promedio suele ser de siete panes por día (La República, 2022). El pan, generalmente se prepara con harina de trigo, agua, levadura, manteca, sal, entre otros (Gomes et al., 2013)

La diversidad de panes a nivel mundial se ha incrementado, por la diversidad de técnicas de preparación, condiciones climáticas específicas y técnicas ancestrales que van de generación en generación. Panes como el "Pan de cea", preparado en el municipio de San Cristovo de Cea, en Galicia, España, que se elabora con harina de trigo, agua potable y sal comestible, y masa madre, con un amasado en varias etapas, según las

técnicas ancestrales de la zona, cocido en hornos de piedra granítica, así como el Pan Gallego, que es un pan artesanal con corteza crujiente y miga esponjosa, caracterizado por su alveolado irregular, elaborado con harina de trigo blando, que proviene de variedades autóctonas de Galicia, que incluye también masa madre y se cocina en hornos de piedra o materiales refractarios, cuentan con Indicación geográfica protegida, de acuerdo con las características asociadas a la zona geográfica.

En el caso del pan andino del Táchira, Venezuela, su fórmula tiene su origen hace 350 años de historia, remontándose a la fundación de la ciudad de San Cristóbal, cuando los españoles emigraron desde Pamplona. Según relata Leonor Peña,

CITO:

“Que el Pan Tachirense nace con los albores de la Fundación de la Villa San de Cristóbal, con las primeras migraciones, que desde Pamplona tomaron asiento, quienes traían consigo pan y trigo. El sol alumbraba en los tiempos del año 1561 a los migrantes que se establecieron en estas tierras andinas, sembrando trigo y caña. Españoles, colonos y labriegos aborígenes, fue la primera mezcla cultural, que conjuntamente con la mano de obra nativa, fue amasando y dándole forma a o que hoy sigue siendo nuestro tradicional pan tachirense.”

La cultora, Leonor Peña en su Libro **Cocina Tachirense**, de la BATT. Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses, indica de acuerdo a citas bibliográficas, como fue el cultivo del trigo en la región de Los Andes Venezolanos, en la época de la Fundación de la Ciudad de San Cristóbal.

“En 1832, en las proximidades de Palmira, se cultivaba trigo, y también cerca de Táriba. Teucara. La existencia de cultivos de trigo y su procesamiento en el Táchira durante la colonia, está comprobada no solamente por, las referencias históricas, sino también desde el punto de vista arqueológico, ya que en algunas excavaciones efectuadas por el departamento de antropología del Museo del Táchira, se han localizado restos que lo comprueban, tal es el caso del Fical (Excavación 1990), donde destaparon un piso de piedra que correspondía al trillado de una antigua hacienda de la época Indo hispánica donde se cultivó y procesó el trigo. Allí localizaron cerámica indígena mezclada con cerámica española, lo cual indica el uso de la mano indígena en las diferentes faenas relacionadas con el trigo.” Pág. 224

“Según Tulio Febres Cordero:

El Trigo representó para la región andina un artículo de riqueza y se exportaba no sólo en harina sino en productos finales como galletas y bizcochos, proveyendo a las embarcaciones que venían al Lago de Maracaibo”;

además, dice que para 1579 ya era un negocio activo y de grandes utilidades para los primeros vecinos españoles que se establecieron en Mérida, Trujillo y La Grita” pág.222.

Indica además que:

*“según Lucas Guillermo Castillo Lara (1878-1955), en su libro **San Cristóbal siglo XVII Tiempo de Aleudar**, 1986-216. En la visita realizada por Antonio Beltrán Guevara en 1602, gañanes y vaqueros que testifican, dicen: “que se, han ocupado de arar y sembrar diez fanegas de trigo que no saben lo que cogen y que, en arar, sembrar, desyerbar y coger dicho trigo, tardan siete a ocho semanas en veces...”* pág 222-223;

Señalando además que:

“En la misma época, en las cercanías del actual ‘pueblo de Cordero se tenían cultivos, pues el cura doctrinero Fray Alonso de Torrogosa, quien tenía seis años adoctrinando ofrece información sobre los indios Caconabeca y dice:

“Los indios eran pocos y vivían cerca unos de otros, aunque no en forma de pueblo de españoles, la tierra que tenían para sus labores era buena y fértil, pero no estaba demarcada. El encomendero no los apremiaba a servir en servicios personales ni les

hacía maltrato y de su voluntad le hacían una labranza de maíz de 1 fanega de sembradura y 3 o 4 fanegas de trigo IBID-228” pág. 223.

Esto indica la tradición de la siembra del trigo, la cual se ha perdido en la zona, por lo que este ingrediente es adquirido a nivel comercial.

No obstante, según los expertos, la talvina es la que se considera “el alma del pan tachireño”, la cual tiene sus raíces en los Andes venezolanos, particularmente en el estado Táchira. De acuerdo con la tradición popular, se considera que su creación fue el resultado de la experimentación y adaptación de técnicas panaderas a los ingredientes locales. La talvina se desarrolló como un fermento casero, transmitido de generación en generación. Los panaderos locales perfeccionaron la técnica, adaptándola a las condiciones climáticas y los ingredientes disponibles.

En el libro *Cocina Tachireña* de Leonor Peña (2011), se indica que desde que el trigo germinó en la era tachireña, el pan se amasa con talvina hecha de afrecho o salvado. Para iniciar su preparación, se raspa la panela y se prepara un guarapo bien fuerte, que al concentrarse se le agrega el afrecho del trigo y es así como la masa pre fermentada, confeccionada con harina de trigo, panela y agua que, luego de mezclarse, se deja hasta el día siguiente y si hace burbujas, con las manos se saca el afrecho y al final se cuela (si no hace burbujas quiere decir que no ha fermentado y en ese caso la preparación no sirve).

Nos dice Leonor Peña en su libro que:

“Desde que el trigo, germinó en la era tachireña, el pan se amasaba con talvina hecha de afrecho o salvado o con levadura sacada del suero de leche cuajado. En algunas ocasiones el bicarbonato también ha sido el ingrediente utilizado para hacer, crecer la masa, o como dicen los Panaderos “soplar” el pan.” pág. 231.

También nos dice el Cronista Anselmo Amado en su Libro citado por Leonor Peña que:

“...En este trabajo intervenían tanto hombres como mujeres. En las casas se acostumbraba amasar pan una vez por semana; pero cuando el pan se vende se amasa dos veces...”

Continúa Leonor Peña diciendo que:

“en los campos tachireños la amasada y la hechura del pan, aún convoca junto al mesón de la cocina o el comedor, a la familia entera, que prepara la harina... o alistando los envases de madera o plástico para preparar la talvina; ...” Pág 229.

Señala que:

“en la Fabricación del pan se utiliza “principalmente” ... Los barriles de madera o “tatuquitos” para preparar la “talvina”.” Pág. 230.

Nos dice Leonor Peña que:

Luis Felipe Ramón y Rivera e Isabel Aretz, en Folklore Tachireño, tomo 37 de la BATT, “...En Mesa del Palmar, Ana Isabel Chacón prepara la Talvina con guarapo fuerte de pura panela, al que se echa “tántico afrecho de trigo” ...” continúan diciendo: “En Pueblo Hondo, Ernilde Ramírez nos dice que aprendió a amasar con talvina hecha con afrecho enfuertado, a la que denominan talvina de afrecho...” pág. 231...

“En El Cobre, José Zambrano Jara, nos informa que la talvina se prepara en un barrilito con fermento, al cual se le echa la harina(afrecho) y agua para que fermente.” Pág. 232

Por otra parte, el Cronista Oficial de Lobatera Samir A. Sánchez E., en su publicación denominada **“EL PAN ANDINO Y EL PAN TOSTADO TACHIRENSE, Una tradición y una historia de antaño y hogaño”** corrobora el uso de la talvina señalando lo siguiente:

Repetimos esta cita:

“Cuando la harina no se compraba en sacos, en los mercados de los pueblos, se cernía en casa en cedazos de tela metálica de diferente grosor, con un borde de madera de cinco dedos. O bien, se usaba un cedazo con diferentes compartimientos. Del cedazo más fino salía la flor de harina que se usaban para amasar las quesadillas y el pan tostado. Del segundo, salía la sémola que servía para las acemas. Y del más grueso se obtenía la semi sémola para hacer las afrechuras, y aún sobraba el afrecho o salvado para preparar la talvina o talbina (Levadura Natural)”.

Es importante tener en cuenta que la historia de la talvina se ha transmitido principalmente de forma oral, por lo que la documentación escrita puede ser limitada. Sin embargo, las fuentes disponibles proporcionan una visión general completa de su origen, características y significado cultural.

Los primeros vendedores, desafiando las dificultades del camino, montaban en sus mulas cajas de madera recubiertas con láminas de zinc, adornadas con listones y esquineros de metal, llenas de panes variados. Parafraseando a Hernán Rosales en su obra A la luz de los Candiales, el hombre de ruana que cubría su mercancía con paños blancos pregonaba por las calles: “pan dulce y pan de sal”, utilizando una campaña para llamar la atención, mientras quizás se tomaba un sorbo de fuerte guarapo. Estos vendedores ofrecían un manjar muy demandado, lo que motivaba sus largas travesías por las frías montañas.

Antes de la construcción de la carretera trasandina en 1925, los viajes hacia la capital se realizaban por vía marítima a través de Curazao, lo que tomaba 22 días. La carretera facilitó el acceso al pan andino, contribuyendo a su popularidad y convirtiéndolo en un emblema del estado. Aunque otros estados han intentado replicar este producto, el sabor nunca es el mismo.

A medida que San Cristóbal creció, se ha hecho un esfuerzo por mantener la tradición en cuanto a la calidad del pan, los tipos y sus recetas, así como en la atención al público, honrando la cordialidad que caracteriza a su gente. Aún perduran nombres como el Pan Camaleón, que se originó por las formas que antiguamente se le daba al pan. También están presentes el pan tostado dulce para ancianos y parturientas, el pan negro dulce, el azucarado, el de leche, el de maíz, las acemas rellenas de guayaba, las almojábanas de queso, las paledonias y los besos.

Este pan se caracteriza por su miga apretada, algo húmeda y delicada; su corteza es suave y poco crujiente. Estas características se deben a un meticuloso proceso histórico de elaboración que incluye el uso de la talvina, un tipo de masa madre que utiliza panela y harina de trigo y que fermenta lentamente.

F6.- LA REPUTACIÓN

El pan dulce andino proviene de la región de los andes de Venezuela (Táchira, Mérida y Trujillo) donde se popularizó, gracias al cultivo de trigo y de la caña de azúcar, que no solo se volvió una tradición sino una manifestación cultural, siendo el del Estado Táchira con una tradición de 350 años, dándole la identidad a la región.

El pan de Táchira, en especial de las ciudades de San Cristóbal y Rubio, sin dejar de lado las quesadillas de la Grita; son famosos por su larga tradición, entre otras localidades de la entidad. Su particular sabor se debe a la Talvina, pre-fermento natural que hace leudar el producto; las condiciones geográficas, responsable de la formulación de la receta, además del agua provenientes de los páramos del Estado Táchira que sumando el

proceso minucioso de fermentación lenta de más de dieciocho (18) horas y los diversos factores medio ambientales, hacen diferenciar el Pan Tachirense.

Según; Giovanni Petrella señaló en su libro “El Curioso Mundo del Pan” que:

“El pan andino debía su peculiar sabor y aroma a los ingredientes naturales y al famoso guarapo o talvina (especie de pie hecho un día antes), elaborado con un poco de harina de trigo, panela y agua, que luego de mezclarse con mucha fuerza, se dejaba descansar hasta el día siguiente, de manera que su fermento originaba los efectos que produce la «levadura madre», conjuntamente a otros ingredientes, como harina, huevos frescos y manteca de cochino; algunos panaderos utilizaban la cerveza, la panela y la sal”.

En éste mismo orden de ideas; la escritora Leonor Peña, en su libro “Cocina Tachirense” (2011) en un capítulo dedicado al pan Tachirense; señala:

“Aunque la fórmula de fabricación del pan tachirense es sencilla y fácil de copiar, hay algo en el clima, en el agua de montaña, en la panela del aguamiel, en el corazón harinoso del trigo cultivado en esta tierra, en la buena mano del panadero tachirense, que hace que ocurra aquí únicamente el milagro de un sin igual pan: el pan Tachirense”

Como se menciona en esta cita, en la fórmula del pan de Táchira, el trigo es importante y este pan se elaboraba con trigo de la zona. Actualmente se elabora con trigo exportado.

Vale destacar que, en Venezuela, desde el siglo 17 se cultivaba trigo en la región andina, Aragua, y en el estado Lara (Tocuyo). En el estado Táchira se cultivaba entre 1579-1983, en los municipios Capacho, Palmira, Táriba, Jauregui, San Cristóbal, Borota (Febres Cordero, citado por Duran, R 1993).

Con las reseñas presentadas anteriormente, y con la particularidad que en fecha 06 de diciembre del año 2022 el PAN DE TACHIRA es declarado por el Consejo Legislativo de la entidad como PATRIMONIO CULTURAL DEL ESTADO TACHIRA 2022, se demuestra que es relevante la necesidad de defender al Pan Tachirense.

- ✓ FITVEN 2022 Pan Tachirense como Embajador del Turismo en Venezuela
- ✓ Feria Internacional del Turismo FITUR / con MINTUR/Madrid. España enero 2023
- ✓ SIGEP Feria Mundial del Gelato, Café, Cacao Panadería y Pastelería. Rimini, Italia, enero 2023
- ✓ Feria Gastronómica en Madrid Fusión. Madrid. España 2023
- ✓ ANATO Feria del Turismo/ CORFERIAS/ Bogotá Colombia/febrero 2023
- ✓ Expo Fevipan 2023/ Maracay. Venezuela/septiembre 2023.
- ✓ Feria Internacional del Turismo FITUR / con MINTUR / Madrid. España enero 2024, BTL Bolsa Turística Lisboa. Portugal febrero 2024 y ITB International Tourism Berlín. Alemania marzo 2024
- ✓ Encuentro de Propiedad Intelectual, para exhibición del Pan de Táchira en el stand de las Indicaciones Geográficas, 29 de abril de 2024. Hotel Pestana. Caracas Venezuela

G.-ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA.

1. Responsabilidad y Sistema de Trazabilidad

Los controles del producto y la trazabilidad serán responsabilidad del Consejo Regulador de la IGP PAN DE TÁCHIRA, que implementará un sistema robusto para asegurar la trazabilidad en cada etapa de producción, desde la recepción de materias primas hasta la distribución del producto final.

2. Instalaciones Registradas

Solo se podrá producir pan amparado por la IGP en instalaciones registradas dentro de la zona de producción definida, las cuales deben cumplir con las especificaciones establecidas en el pliego de condiciones y normas complementarias.

3. Etiquetado del Producto

Cada presentación del pan llevará una etiqueta numerada propia de la IGP, supervisada por el órgano de control, garantizando así su autenticidad.

4. Cumplimiento de Parámetros

Las panaderías registradas deberán cumplir con todos los parámetros exigidos y exhibir visiblemente el logotipo distintivo de la IGP tanto en la entrada como en vitrinas y exhibidores, lo que también podrá ser utilizado en campañas publicitarias y demás medios de difusión.

5. Controles y Auditorías

Los controles incluirán inspecciones regulares, auditorías y revisiones documentales para verificar el cumplimiento de las especificaciones del Consejo Regulador. Además, se realizarán análisis físico-químicos de las materias primas y del producto elaborado para garantizar su calidad.

6-. Requisitos para la IGP

Los requisitos mínimos exigidos para formar parte de la Indicación Geográfica Protegida del Pan de Táchira son los siguientes:

- a. El proceso de fermentación fundamentado en el uso de la Talvina utilizando papelón como fuente de carbohidrato y el tiempo de fermentación entre los 18 a 24 horas.
- b. El proceso de sobado como generador de estructura y textura características del producto con pases en la sobadora entre 30 a 40 en la máquina.
- c. El tiempo de reposo de la masa ya preformada será entre 18 a 20 horas.
- d. Uso de materias primas de calidad producidas en la zona y cubriendo al menos las cantidades mínimas sugeridas según la formulación de este pliego de condiciones.
- e. Se debe mantener los cortes que tradicionalmente son utilizados para diferenciar cada tipo de pan dulce.

7-. Sistema Digital de Registro

Se recomienda establecer un sistema digital que registre cada lote producido, incluyendo información sobre proveedores y fechas de producción. Esto facilitará el seguimiento y control del producto a lo largo de toda la cadena de suministro, fortaleciendo así la trazabilidad y contribuyendo a mantener la calidad y autenticidad del pan tachirenses.

8-. Sello de la indicación.



BOLET & TERRERO

Referencia Bibliográfica.

Duran, Reina (1993). Cuando siembres ¡siembro trigos! Serie Testimonio del folklore tachireNSE. Cuaderno n°6. 112 pág.

Peña Leonor, (2011). Cocina TachireNSE. Redes Populares Táchira. 462 pág.

Vergara, Jesús (S/F) Lo sabroso del pan andino se llama <https://medium.com/@jesusvergarapto/lo-sabroso-del-pan-andino-se-llama-talvina-por-jesus-vergara-quayana-1d3079ee8aba>.

Sánchez, L y Ramírez, A. 2023. Evaluación de levaduras provenientes de talvina de panaderías del estado Táchira. Universidad Nacional Experimental del Táchira, Coordinación de investigación agropecuaria.

Norma Salvadoreña (2004). Productos de Panadería, Clasificación y Especificación es del pan dulce. N° 67.30.01:04

Ministerio de salud de Perú (2011). Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería. RM N° 1020-2010/MINSA.

Ortiz, D. (2014) Manual de aseguramiento de calidad de un pan blanco de caja a través del cumplimiento a condiciones de operación. Universidad Autónoma de México. Trabajo de grado para obtener el título de Químico de Alimento.

Giraldo, G, (1995) Manual de Análisis de Agua. Universidad Nacional de Colombia. Trabajo de ascenso para la categoría de profesor asistente.

Shin, D.-J., Kim, W., & Kim, Y. (2013). Physicochemical and sensory properties of soy bread made with germinated, steamed, and roasted soy flour. Food Chemistry, 141(1), 517-523. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.03.005>

Perez-Leon, S., Pesantes, M. A., Aya Pastrana, N., Raman, S., Miranda, J., & Suggs, L. S. (2018). Food Perceptions and Dietary Changes for Chronic Condition Management in Rural Peru: Insights for Health Promotion. Nutrients, 10(11), 1563. <https://doi.org/10.3390/nu10111563>

La República. (2022). Hogares peruanos reducen su consumo de pan hasta en la mitad debido al alza de precios. <https://larepublica.pe/economia/2022/07/14/hogares-peruanosreducen-su-consumo-de-pan-hasta-en-lamitad-debido-al-alza-de-precios-atmp>.

**REGLAMENTO DE USO Y CONSEJO REGULADOR
INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA
“PAN DE TÁCHIRA”**

CAPITULO I

Artículo 1. -Objetivo Generales

El presente reglamento tiene como objetivo, establecer las reglas para el uso de la Indicación Geográfica Protegida **“PAN DE TACHIRA”** solicitada por la **SOCIEDAD CIVIL CONSEJO DE PANADEROS DEL ESTADO TACHIRA**, a fin de garantizar su calidad, autenticidad y origen del Pan de Táchira, protegiendo así su reputación, su cultura histórica y su valor en el mercado nacional e internacional. A través de este instrumento, se establecen las normas y requisitos que deben cumplir los productores, procesadores y comercializadores para utilizar la Indicación Geográfica Protegida **“Pan de Táchira”**, asegurando así que los consumidores puedan identificar y adquirir un producto auténtico y de alta calidad.

Artículo 2. -Descripción del producto

Queda amparada bajo la Indicación Geográfica Protegida (IGP) **“Pan de Táchira”** aquel producto panificado elaborado **EXCLUSIVAMENTE EN EL ESTADO TÁCHIRA, VENEZUELA**, a partir de una receta tradicional transmitida de generación en generación. El Pan de Táchira se caracteriza por su corteza crujiente y de color caramelo, miga suave y sabor distintivo, resultado de la combinación de ingredientes de la más alta calidad, la talvina (Pre fermento natural líquido), el agua de la Región, leche, huevos mantequilla, manteca de cerdo, panela de la región, así como harina panificable de alta calidad, sal, elaborada en el estado Táchira, utilizando un proceso de fermentación lento, un dedicado proceso de amasado y un proceso de elaboración artesanal.

Artículo 3. -Características organolépticas.

Las características organolépticas del producto a ser designado con la Indicación Geográfica PAN DE TACHIRA son las siguientes:

- **Aspecto:** Corteza dorada y crujiente, miga de color ligeramente cremoso(amarillento), textura uniforme y alveolado uniforme regular.
- **Aroma:** Aroma intenso a pan horneado, con notas ligeramente lácticas dulces y ligeramente ácidas por la presencia de la Talvina.
- **Sabor:** Sabor suave y dulce, con un toque de acidez natural proveniente de la fermentación.
- **Textura:** Miga suave y elástica, con poca resistencia a la mordida.

Artículo 4. -Variedades del Pan Dulce Tachirense

El Pan Dulce Tachirense se clasifica en función de su forma y características distintivas, reconociéndose las siguientes variedades:

4.1. Panes Largos

- **Pan Camaleón:** Pan dulce de forma alargada, con una corteza ligeramente dorada y una miga suave y esponjosa. Se caracteriza por su sabor dulce y ligeramente anisado.
- **Pan de trenza azucarado:** Pan dulce trenzado, espolvoreado con azúcar. Su textura es suave y su sabor es dulce y ligeramente caramelizado.
- **Pan de maíz:** Pan elaborado con harina de maíz, de forma alargada y rústica.

Presenta un sabor característico a maíz y una textura ligeramente granulosa.

- **Pan de Leche:** Pan dulce enriquecido con leche, de forma alargada y suave textura.
- **Pan de Mantequilla:** Pan dulce enriquecido con mantequilla, de forma alargada y sabor intenso a mantequilla.
- **Pan dulce de avena:** Pan elaborado con harina de avena, de forma alargada y textura ligeramente crujiente.

4.2. Panes Redondos

- **Acemas rellenas:** Pan dulce redondo, relleno de diversos ingredientes como queso, carne, o dulce de leche.
- **Acemas de Chicharrón:** Pan dulce redondo, relleno de chicharrón desmenuzado.

4.3. Panes Especiales

- **Peguetas:** Pan dulce pequeño y redondo, de textura suave y sabor dulce.

Artículo 5.-Delimitación de la zona de producción:

El área amparada por la indicación geográfica protegida de Pan de Táchira abarca un total de 8 municipios, que todavía hoy mantienen la tradición de producir el pan dulce, utilizando la talvina con papelón, las cuales son: Cárdenas, Fernández Feo, Guácimo, Independencia, Jauregui, Lobatera, San Cristóbal y Seboruco.

Artículo 6. -Proceso de Elaboración

El Pan Dulce Tachirense se elaborará siguiendo un proceso artesanal que respete el arte, la tradición y garantice la calidad del producto final. Las etapas del proceso son las siguientes:

1. **Selección de materias primas:** Se utilizarán únicamente materias primas de calidad, preferiblemente de origen local. La harina de trigo será de tipo panadero, la levadura será natural (talvina) y se utilizará manteca de cerdo, mantequilla, nata como grasa.
2. **Amasado:** El amasado se realizará de manera manual o mediante amasadoras tradicionales, siguiendo una receta tradicional que garantice la obtención de una masa elástica y homogénea. Se prestará especial atención al desarrollo del gluten para obtener una textura adecuada.
3. **Fermentación:** La masa se dejará fermentar durante un mínimo de 18 horas a 20 hr a una temperatura controlada de acuerdo al pliego de condiciones, para permitir el desarrollo de los aromas y sabores característicos del producto.
4. **Formado:** La masa fermentada se dividirá en porciones y se le dará la forma característica de cada variedad de pan.
5. **Horneado:** El horneado se realizará a una temperatura controlada de 140°C a 170°C, el tiempo de horneado debe ser entre los 30 a 35 minutos, lo que confiere al pan su corteza crujiente y su sabor único.
6. **Enfriado:** El pan se dejará enfriar completamente antes de ser empacado.

Artículo 7. -Manual de calidad y procedimiento

El Consejo Regulador elaborará un manual de calidad y procedimiento que incluirá, entre otros aspectos:

- Especificaciones técnicas del Pan de Táchira.
- Procedimientos de producción detallados.
- Sistemas de trazabilidad.

- Requisitos de higiene y seguridad alimentaria.
- Criterios para la evaluación de la calidad del producto.

Nota: Este manual se está elaborando conjuntamente con SENCAMER. Mediante un grupo conjunto creado y adscrito a SC10 cereales y leguminosas del CT10 productos Alimenticios del Ministerio de Comercio.

Artículo 8. –Logotipo. El logotipo de la Indicación Geográfica Protegida "Pan de Táchira" es:

El uso del logotipo está reservado exclusivamente para los productores inscritos en el Registro del Consejo Regulador y deberá utilizarse de acuerdo con las especificaciones establecidas en el presente reglamento.



CAPITULO II

DEL CONSEJO REGULADOR DE LA INDICACION GEOGRAFICA PROTEGIDA DE “PAN DE TACHIRA”

Artículo 9: Constitución y composición del Consejo Regulador

El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “Pan de Táchira” se constituye como una asociación civil sin ánimo de lucro, con personalidad jurídica propia y autonomía administrativa, con el objeto de gestionar, proteger y promover la IGP.

- El Consejo Regulador para la Indicación Geográfica PAN DE TACHIRA estará constituido por once (11) miembros que serán elegidos por votación directa de los representantes de:
- Consejo de Panaderos del Estado Táchira: Un mínimo de (6) miembros, quienes representarán a los productores directos del Pan de Táchira.
- Cámara de Turismo del Estado Táchira: Un (1) miembro.
- Universidad Politécnica Territorial Agroindustrial del Estado Táchira (UPTAIET): Tres (3) miembro con experticia en alimentos.
- Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI): Un (1) miembro.

Composición:

El Consejo Regulador estará compuesto por los siguientes órganos:

- **Asamblea General:** Órgano máximo de gobierno, integrado por todos los miembros del Consejo y productores acreditados con la IGP “Pan de Táchira”. Se encargará de tomar las decisiones estratégicas, aprobar el presupuesto y elegir a los miembros de la Junta Directiva.
- **Junta Directiva:** Órgano ejecutivo, elegido por la Asamblea General. Estará compuesta por un presidente, un vicepresidente, un secretario y ocho vocales. Se encargará de la gestión diaria del Consejo, ejecutar las decisiones de la Asamblea y representar al Consejo ante terceros.
- **Comités Técnicos Asesor:** Se creará un comité técnico asesor, especializados en las áreas de calidad, promoción y ventas; integrados por (3) tres miembros especializados en las áreas correspondientes. Este comité asesorará a la Junta Directiva en temas específicos. Podrán asistir a las reuniones de Junta Directiva. La Junta Directiva podrá ampliar o remover los miembros de dicho comité y nombrar comités asesores según convenga.
- **Consultoría Jurídica.** Estará encargada de velar por el fiel cumplimiento de las presentes normas y que se cumpla a cabalidad todos los requerimientos Jurídicos y legales que en ella se contemplan. Así como velar por las exigencias legales que se dicten a posteriori, tanto por el Gobierno Nacional en materia de leyes y decretos, con preeminencia a los emanados por el SAPI, así como de los cambios necesarios que los presentes estatutos demanden. El Consultor Jurídico que se nombre, podrá asistir a las reuniones de Junta Directiva y podrá ser removido por ésta.

Requisitos para ser miembro del Consejo Regulador:

- **Productores:** Ser productor de Pan de Táchira, formalmente constituido inscrito en el registro de productores y cumplir con los requisitos establecidos en el presente

reglamento.

- **Instituciones:** Ser representante de una institución pública o privada con interés en la protección y promoción de la IGP, como la Cámara de Turismo del Estado Táchira, la Universidad Politécnica Territorial Agroindustrial del Estado Táchira (UPTAIET), el Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI), entre otras.
- **Expertos:** Ser experto en áreas relevantes para la protección de la IGP, como panadería, química de alimentos, marketing, etc.
- Ser propietario o representante legal de una panadería artesanal inscrita en el registro de productores.
- Ser consumidor y estar interesado en la protección de la IGP.

Artículo 10. -Elección de los miembros del Consejo Regulador

La elección de los miembros del Consejo Regulador se realizará mediante sufragio universal, directo y secreto, entre los miembros de cada uno de los sectores representados. El proceso electoral se regirá por un reglamento electoral aprobado por el Pleno del Consejo Regulador.

Artículo 11. Mandato y cese de los miembros

El mandato de los miembros del Consejo Regulador será de dos (2) años. Los miembros podrán ser reelegidos.

Causarán baja como miembros del Consejo Regulador:

- La renuncia por escrito.
- La pérdida de la condición de representado.
- La incapacidad para ejercer el cargo.
- La sanción de suspensión o expulsión impuesta por el Pleno.

Artículo 12. -Funciones del Consejo Regulador

Son funciones del Consejo Regulador:

- Gestionar el registro de productores y productos.
- Controlar la calidad y autenticidad del Pan de Táchira.
- Promover la IGP a nivel nacional e internacional.
- Representar a los productores ante las autoridades competentes.
- Elaborar y aprobar el reglamento interno.
- Gestionar los recursos económicos del Consejo Regulador.

Artículo 13. -Reuniones del Consejo Regulador

El Pleno del Consejo Regulador se reunirá al menos seis (6) veces al año. Las reuniones serán convocadas por el Presidente con una antelación mínima de dos (2) días.

Artículo 14. -Financiamiento y Transparencia

1. **Financiamiento:** El Consejo Regulador se financiará mediante:
 - Cuotas mensuales o anuales de los productores.
 - Subvenciones públicas.
 - Donaciones.
 - Ingresos por la venta de productos derivados.
 - Otros ingresos.

2. **Transparencia:** El Consejo Regulador garantizará la transparencia en su gestión mediante:
 - La publicación de las actas de las reuniones en su página web.
 - La elaboración de informes anuales que serán puestos a disposición del público.
 - La realización de auditorías externas periódicas.
3. **Conflicto de intereses:** Los miembros del Consejo Regulador deberán declarar cualquier conflicto de intereses y abstenerse de participar en las decisiones que puedan afectar sus intereses personales.

BOLET & TERRERO

CAPITULO III

DERECHOS OBLIGACIONES DE LOS MIEMBROS DEL CONSEJO REGULADOR DE LA INDICACIONES PROTEGIDA “PAN DE TACHIRA

Artículo 15. –Los productores y su registro

El Consejo Regulador llevará un registro de los productores de **PAN DE TACHIRA**, que incluirá la siguiente data:

Registro de Productores y Requisitos de Producción

1. **Registro de Productores:** El Consejo Regulador mantendrá un registro actualizado de todos los productores de Pan de Táchira inscritos, en el cual se consignarán los siguientes datos:
 - Información de identificación del productor.
 - Características del establecimiento de producción.
 - Materias primas utilizadas y sus proveedores.
 - Proceso de producción detallado.
 - Equipos y herramientas empleadas.
 - Sistemas de control de calidad.
2. **Requisitos para la Inscripción:** Para ser inscrito en el Registro, el productor deberá cumplir los siguientes requisitos:
 - Cumplir con la normativa sanitaria y de seguridad alimentaria vigente.
 - Utilizar materias primas de calidad y origen certificado, preferiblemente locales.
 - Emplear las técnicas artesanales tradicionales del Pan de Táchira.
 - Garantizar la trazabilidad de los ingredientes y del producto final.
 - Permitir las inspecciones del Consejo Regulador a sus instalaciones y procesos.
3. **Procedimiento de Inscripción:**
 - La solicitud de inscripción se presentará por escrito al Consejo Regulador, acompañada de la documentación requerida.
 - El Consejo Regulador evaluará la solicitud y realizará las inspecciones necesarias.
 - Una vez verificado el cumplimiento de los requisitos, el Consejo emitirá una resolución autorizando la inscripción.
4. **Renovación del Registro:**
 - La inscripción en el Registro tendrá una vigencia de dos (2) años y deberá renovarse periódicamente, previa solicitud del productor y cumpliendo con los requisitos establecidos.

Consideraciones Adicionales:

- **Modificaciones al Registro:** Cualquier modificación en la información registrada deberá ser comunicada al Consejo Regulador en un plazo máximo de máximo 30 días hábiles.
- **Sanciones:** El incumplimiento de los requisitos establecidos en este artículo podrá acarrear sanciones administrativas, conforme a lo dispuesto en el presente reglamento.

Las peticiones para solicitar la inscripción en los Registros, y solicitar la autorización de uso, deberá realizarse a través de una comunicación formal al Consejo Regulador, acompañadas de los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por lo dispuesto en este reglamento con una copia al Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI).

CAPITULO IV

DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS PRODUCTORES DE LA INDICACION GEOGRAFICA PROTEGIDA "PAN DE TACHIRA"

Artículo 16. -Derechos y obligaciones de los inscritos

Los productores inscritos en el Registro del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "Pan de Táchira" tienen los siguientes derechos y obligaciones:

- **Derechos:**

- Utilizar la denominación "Pan de Táchira" en sus productos.
- Participar en las actividades de promoción y difusión organizadas por el Consejo Regulador.
- Acceder a la información y asistencia técnica proporcionada por el Consejo Regulador.
- Conocer las actividades y decisiones del Consejo Regulador.
- Participar activamente en reuniones del Consejo Regulador

- **Obligaciones:**

- Cumplir estrictamente con las normas establecidas en el presente reglamento y los requisitos mínimos exigidos en el pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida del **Pan de Táchira**.
- Informar al Consejo Regulador sobre cualquier cambio en las condiciones de producción o en la información proporcionada en el registro.
- Permitir las inspecciones y auditorías realizadas por el Consejo Regulador.
- Utilizar el logotipo oficial de la IGP de manera adecuada.

Artículo 17. -Control y verificación interno

El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "**Pan de Táchira**" realizará inspecciones a las instalaciones de producción de los productores inscritos al menos una vez al año. Estas inspecciones tendrán como objetivo verificar el cumplimiento de las normas establecidas en el presente reglamento y garantizar la trazabilidad del producto.

Artículo 18. -Control y verificación externo

El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "Pan de Táchira" gestionará ante entidades certificadoras acreditadas la obtención de certificaciones de calidad y, en su caso, de certificación orgánica para el Pan de Táchira.

Artículo 19. -Manual de calidad y procedimiento:

El Consejo Regulador deberá elaborar conjuntamente con expertos el manual de calidad, origen y trazabilidad del pan de Táchira, al igual que de sus materias primas.

Para garantizar la calidad y autenticidad del Pan de Táchira, se establecerá un sistema de control de calidad que incluirá:

- **Inspecciones periódicas:** Realización de inspecciones a las instalaciones de producción para verificar el cumplimiento de las normas establecidas, por lo menos 1 vez al año o cuando se requiera.
- **Análisis de laboratorio:** Se realizarán análisis físico-químicos y microbiológicos, del producto final para asegurar que cumple con los requisitos de calidad y seguridad alimentaria, por lo menos 1 vez al año.
- **Registro de producción:** Mantenimiento de registros detallados de cada lote de producción, incluyendo ingredientes utilizados, fechas de producción, cantidad producida por tipo y resultados de los análisis, en caso necesario.

- **Certificación:** Implementación de un sistema de certificación voluntaria para aquellos productores que deseen obtener un reconocimiento adicional por la calidad de sus productos.
- **Trazabilidad:** se llevará un sistema de trazabilidad donde se identifique los datos de las compras de materia prima utilizadas para la elaboración del pan, relacionados con los lotes de producción diario. Se mantendrá esta información por un mes.

Artículo 20. -Etiquetado

El etiquetado del Pan de Táchira deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- **Indicación geográfica:** La denominación “Pan de Táchira” deberá figurar de forma clara y visible en la etiqueta y numerada cuando salga del estado.
- **Logo:** El producto deberá llevar el logo oficial de la IGP.
- **Información nutricional:** Se deberá incluir la información nutricional del producto de acuerdo con la normativa vigente.
- **Ingredientes:** Se deberá indicar la lista completa de ingredientes utilizados.
- **País de origen:** Se deberá indicar claramente que el producto es originario de Venezuela.

Artículo 21. -Comercialización

La comercialización del Pan de Táchira se realizará bajo las siguientes condiciones:

- **Canales de distribución:** El producto podrá comercializarse a través de canales de distribución tradicionales y modernos, siempre y cuando se garantice la cadena de frío, trazabilidad y se evite la adulteración del producto.
- **Protección contra la competencia desleal:** Se establecerán mecanismos para proteger al Pan de Táchira de la competencia desleal, como la imitación o la utilización de denominaciones similares.

Artículo 22. -Consejo Regulador

Se crea el Consejo Regulador del Pan de Táchira, un organismo autónomo encargado de gestionar y controlar el uso de la IGP. Las funciones del Consejo Regulador serán:

- **Registro de productores:** Mantener un registro actualizado de los productores autorizados a utilizar la IGP.
- **Control de calidad:** Supervisar el cumplimiento de las normas de calidad establecidas en el presente reglamento.
- **Reputación:** mantener de la tradición, uso de la talvina con papelón y no de azúcar, todos los ingredientes producidos en el estado, excepto el trigo, mantener número de sobadas, los tiempos de fermentación y reposo de las piezas preformadas, temperaturas y tiempos de horneados.
- **Promoción:** Promover el Pan de Táchira a nivel nacional e internacional.
- **Defensa:** Defender los intereses de los productores y consumidores del **Pan de Táchira**.

CAPITULO V
DE LAS SANCIONES E INFRACCIONES DE LA INDICACIONES
GEOGRAFICA PROTEGIDA DE “PAN DE TACHIRA”

Artículo 23. -Infracciones y Sanciones

El uso indebido de la Indicación Geográfica Protegida “Pan de Táchira” o el incumplimiento de las disposiciones del presente reglamento por parte de los productores, constituirá una infracción y será sancionado de acuerdo con la gravedad de la misma.

Artículo 24. -Clasificación de las infracciones de los productores:

- **Infracciones leves:**
 - Alteración de datos o información proporcionada al Consejo Regulador.
 - Incumplimiento de las normas de etiquetado y presentación del producto (rotulado, envase, etc.).
 - Utilización de ingredientes no autorizados en la formulación del pan, según el pliego de condiciones.
 - Pequeñas desviaciones en el proceso de producción que no afecten significativamente la calidad o la autenticidad del producto.
- **Infracciones graves:**
 - Falsificación de documentos o registros.
 - Uso no autorizado del logotipo o de cualquier otro signo distintivo de la IGP.
 - Comercialización de productos que no cumplan con los requisitos establecidos en el presente reglamento, incluyendo las normas COVENIN aplicables.
 - Incumplimiento reiterado de las infracciones leves.
- **Infracciones muy graves:**
 - Uso fraudulento de la denominación “Pan de Táchira” en productos que no cumplan con los requisitos establecidos.
 - Comercialización de productos que puedan causar daño a la salud de los consumidores.
 - Obstaculización de las actividades de control y verificación del Consejo Regulador.

Artículo 25. -Sanciones:

Las sanciones aplicables a las infracciones establecidas en este artículo serán las siguientes:

- **Infracciones leves:** Suspensión del uso de la IGP por parte del productor que incumple o recae en una conducta, según lo establecido en el presente reglamento, por un periodo hasta por seis meses. Amonestación escrita, multa económica equivalente a diez (10) cuotas mensuales de membresía.
- **Infracciones graves:** Suspensión del uso de la IGP por parte del productor que incumple o recae en una conducta, según lo establecido en el presente reglamento, por un periodo desde seis meses hasta un año, multa económica equivalente a veinte (20) cuotas mensuales de membresía.
- **Infracciones muy graves:** Suspensión del uso de la IGP por parte del productor que incumple o recae en una conducta, según lo establecido en el presente reglamento, por un periodo desde un año hasta dos años CANCELACIÓN definitiva del registro como productor, multa económica equivalente a cincuenta (50) cuotas mensuales de membresía, y en su caso, responsabilidad civil y penal.

Artículo 26. -Procedimiento sancionador:

1. **Denuncia o detección:** El procedimiento se iniciará a partir de una denuncia o de la detección directa por parte del Consejo Regulador.
2. **Investigación:** El Consejo Regulador llevará a cabo una investigación para verificar la comisión de la infracción.
3. **Notificación:** Se notificará al presunto infractor los hechos que se le imputan y se le otorgará un plazo para presentar alegaciones.
4. **Resolución:** El Consejo Regulador emitirá una resolución motivada, indicando la sanción impuesta.
5. **Recursos:** Contra la resolución podrá interponerse recurso de alzada ante el órgano competente, según lo establecido en la legislación vigente.

Artículo 27. -Publicidad de las sanciones:

Las sanciones impuestas por el Consejo Regulador serán publicadas en su página web y en otros medios de comunicación pertinentes, con el fin de disuadir a otros productores de cometer infracciones.

Artículo 28. -Resolución de conflictos

Cualquier controversia derivada de la aplicación del presente reglamento será resuelta en primera instancia por el Consejo Regulador. En caso de no llegar a un acuerdo, las partes podrán recurrir a los tribunales competentes

CAPITULO VI

DISPOSICION TRANSITORIA DE LOS MIEMBROS DE CONSEJO REGULADOR DE LA INDICACION GEORAFICA PROTEGIDA PAN DE TACHIRA

Artículo 29. Se designa como miembros del Consejo Regular de la Indicación Geográfica Protegida “Pan de Táchira”, para ejercer las funciones establecida en el Artículo 17 del presente reglamento a los siguientes ciudadanos:

PRESIDENTE RAMON ALY HERNANDEZ CARRERO, cedula de identidad 4.492.533, VICEPRESIDENTE: ARMADO JOAO FERNANDEZ DE MIRANDA, cédula de identidad, 80.086.230, VOCAL 1: JOSE JOQUIN DIAZ MEJIA, cedula de identidad 18.991.024, VOCAL 2: DANIEL ALBERTO LEON ACEBEDO, cedula de identidad 16.777.962, VOCAL 3 ALEJANDRO JOSE BECERRA MOTIEL cedula de identidad, 9.233.236, VOCAL 4 MERCYE BRIGGITE MELGAREJO cedula de identidad 18.878/.146, VOCAL 5 YULIANA ANDREA ORTIZ VERA, cedula de identidad 24.611.598, VOCAL 6: CARMEN SOCORRO MANTILLA ORTIZ, cedula de identidad, 5.657.470, VOCAL 7: LEONOR PEÑA cedula de identidad, 3.790.153, ZULAY POGGY cedula de identidad 5.966.688, COMITÉ DE ASESOR DL CONSEJO REGULADOR: JOSE ERIMAR NAVARRO NOGUERA, cedula de identidad, 5.324.915, JOSE LUIS CAMERO BRICEÑO, cedula identidad, 13.973.669 y JOSE ALEJANDRO DIAZ MONSALVE, cedula de identidad 19.977.717, Y SE DESIGNA COMO CONSULTOR JURIDICO al ciudadana, ABG. REINA MORALES ALCALDE GARCIA,

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA, MINISTERIO DEL PODER POPULAR DE COMERCIO NACIONAL - SERVICIO AUTÓNOMO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL - REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

Caracas, 11 de marzo de 2025

214, 166 y 26

RESOLUCIÓN N° 236

ORDEN DE PUBLICACIÓN EN PRENSA DE SOLICITUDES DE PATENTE DE INVENCION

ESTE DESPACHO DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EL ARTÍCULO 60 DE LA LEY DE PROPIEDAD INDUSTRIAL, ORDENA LA PUBLICACIÓN EN PRENSA DE LAS SOLICITUDES DE PATENTES DE INVENCION QUE A CONTINUACIÓN SE ESPECIFICAN, A TALES EFECTOS SE LES INFORMA QUE PODRÁN REALIZAR DICHA PUBLICACIÓN EN LOS PERIODICOS: VEA, CIUDAD CARACAS Y A TRAVÉS DEL PERIÓDICO DIGITAL DE ESTE SERVICIO AUTÓNOMO (SAPI). ESTA PUBLICACIÓN EL INTERÉSADO DEBERÁ REALIZARLA DE FORMA CORRECTA Y DE ACUERDO A LO SOLICITADO DENTRO DE DOS (2) MESES A PARTIR DE LA VIGENCIA DEL PRESENTE BOLETÍN; DE NO CUMPLIR CON LO DISPUESTO SE DECLARARÁN PERIMIDAS LAS SOLICITUDES, DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 64 DE LA LEY ORGÁNICA DE PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS.

SOLICITUD	TITULO DE LA SOLICITUD	TITULAR	TRAMITANTE
2024-000165	CARACTERÍSTICAS DE ESTABILIDAD EN UN MONTAJE DE MIEMBROS DE DESGASTE	HENSLEY INDUSTRIES, INC.	ROJAS GAONA RICARDO JAVIER
2024-000192	SISTEMAS Y MÉTODOS DE ARMAS DE FUEGO CON GATILLO DE USO DOBLE	ARM WEST, LLC	ROJAS GAONA RICARDO JAVIER
2024-000195	FORMULACIÓN INYECTABLE LIOFILIZADA A BASE DE SOVATELTIDA Y PROCESO DE PREPARACIÓN MATERIAL COMPUESTO DERIVADO DE MATERIALES	PHARMAZZ, INC.	MARIA R. RUGGIERO G.
2024-000202	POLILAMINADOS RECICLADOS Y SUS MEZCLAS PARA LA FABRICACIÓN DE MACETAS Y MACETAS OBTENIDAS A PARTIR DE LOS MISMOS	NUOVA PASQUINI & BINI S.P.A., UNIVERSITA DI PISA	MANUEL POLANCO FERNANDEZ
2024-000216	HIDRAZONAS HETEROCÍCLICAS COMO NEMATICIDAS	FMC CORPORATION	MANUEL POLANCO FERNANDEZ
2024-000217	COMPUESTOS QUIMIOTERAPÉUTICOS Y MÉTODOS DE USO	SEAGEN INC.	RONCAYOLO MEDINA MARIA EUGENIA
2024-000218	BRIQUETADO Y EXTRUSIÓN DE MINERAL DE HIERRO	SNF GROUP	BEYER, ANETTE M
2024-000219	SISTEMA DE HOMOGENEIZACIÓN DE LA TEMPERATURA EN EL INTERIOR DE UN VEHÍCULO DE TRANSPORTE DE PASAJEROS Y SU PROCESO DE MONTAJE	MARCOPOLO S.A.	ENRIQUE J. CHEANG VERA
2024-000220	FORMULACIONES AGROQUÍMICAS PREPARADAS DE FERTILIZANTES LÍQUIDOS	FMC CORPORATION	MARIA AUXILIADORA JURADO INFANTE
2024-000221	COMPUESTOS PARA EL TRATAMIENTO DE ENFERMEDAD RENAL	VERTEX PHARMACEUTICALS INCORPORATED	MARIA AUXILIADORA JURADO INFANTE
2024-000222	DISPOSITIVO Y MÉTODO PARA OPERACIONES FINANCIERAS	TEC TOY S.A.	ENRIQUE J. CHEANG VERA
2024-000224	INHIBIDORES DE RIPK1 Y MÉTODOS DE USO	MERCK SHARP & DOHME LLC	MARIA AUXILIADORA JURADO INFANTE
2024-000226	MAQUINA PARA LA ELABORACION AUTOMATIZADA DE TEQUEÑOS U OTRAS ELABORACIONES CULINARIAS SIMILARES	MORA IBARRA, CARLOS LUIS	LOPEZ JAEN, GABRIEL T
2024-000227	UN PROCESO Y UNA PLANTA DE UREA CON DESORCIÓN DE CO2	CASALE SA	BEYER, ANETTE M
2024-000231	VARIANTES DE CNP, CONJUGADOS Y FORMULACIONES DE LOS MISMOS	BIOMARIN PHARMACEUTICAL INC.	RONCAYOLO MEDINA MARIA EUGENIA
2024-000236	UN PÉPTIDO CÍCLICO PARA ATRAPAR LA INTERLEUCINA-1 BETA	MERCK SHARP & DOHME LLC	MANUEL POLANCO FERNANDEZ

SOLICITUD	TITULO DE LA SOLICITUD	TITULAR	TRAMITANTE
2024-000238	INHIBICIÓN DE LA INTEGRINA ALFA-V BETA-1	MORPHIC THERAPEUTIC, INC.	RONCAYOLO MEDINA MARIA EUGENIA
2024-000239	ANTICUERPOS HUMANOS ANTI-A5B1 Y USOS DE ESTOS	MORPHIC THERAPEUTIC, INC.	RONCAYOLO MEDINA MARIA EUGENIA
2024-000243	COMPUESTOS PARA EL TRATAMIENTO DE LA DIABETES O LA OBESIDAD	ELI LILLY AND COMPANY	RONCAYOLO MEDINA MARIA EUGENIA
2024-000246	ASADOR PLEGABLE Y TRANSPORTABLE	ASADORES EL BARRIL SAS	ROJAS POVEDA IVAN ARMANDO
2024-000248	COMPUESTOS BICÍCLICOS UNIDOS PARA CONTROLAR Y COMBATIR PLAGAS DE INVERTEBRADOS	FMC CORPORATION	MARIA AUXILIADORA JURADO INFANTE
2024-000253	IMIDAZOLES SUSTITUIDOS ADICIONALES COMO INHIBIDORES DE NAV1.8	Grünenthal GmbH	ENRIQUE J. CHEANG VERA
2024-000254	POLIMORFOS DEL MACROCICLO DE INDAZOL	BLOSSOMHILL THERAPEUTICS, INC.	MARIA AUXILIADORA JURADO INFANTE

Total de Solicitudes : 23

Publíquese,



HENDRICK JOSÉ PERDOMO COLMENARES

Registrador (E) de la Propiedad Industrial

Designado mediante Resolución No. 055/2023 de fecha 07 de Septiembre de 2023

Publicada en Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela

Nº.42.720 de Fecha 22 de Septiembre de 2023

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA, MINISTERIO DEL PODER POPULAR DE COMERCIO NACIONAL - SERVICIO AUTÓNOMO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL - REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

Caracas, 11 de marzo de 2025

214, 166 y 26

RESOLUCIÓN N° 237

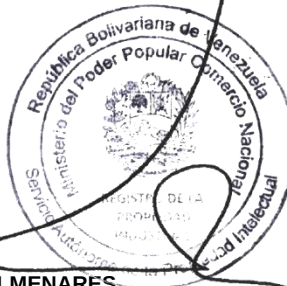
ORDEN DE PUBLICACIÓN EN PRENSA DE SOLICITUDES DE PATENTE DE MODELO INDUSTRIAL

ESTE DESPACHO DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EL ARTÍCULO 60 DE LA LEY DE PROPIEDAD INDUSTRIAL, ORDENA LA PUBLICACIÓN EN PRENSA DE LAS SOLICITUDES DE PATENTES DE MODELO INDUSTRIAL QUE A CONTINUACIÓN SE ESPECIFICAN, A TALES EFECTOS SE LES INFORMA QUE PODRÁN REALIZAR DICHA PUBLICACIÓN EN LOS PERIODICOS: VEA, CIUDAD CARACAS Y A TRAVÉS DEL PERIÓDICO DIGITAL DE ESTE SERVICIO AUTÓNOMO (SAPI). ESTA PUBLICACIÓN EL INTERÉSADO DEBERÁ REALIZARLA DE FORMA CORRECTA Y DE ACUERDO A LO SOLICITADO DENTRO DE DOS (2) MESES A PARTIR DE LA VIGENCIA DEL PRESENTE BOLETÍN; DE NO CUMPLIR CON LO DISPUESTO SE DECLARARÁN PERIMIDAS LAS SOLICITUDES, DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 64 DE LA LEY ORGÁNICA DE PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS.

SOLICITUD	TITULO DE LA SOLICITUD	TITULAR	TRAMITANTE
2024-000124	DISPOSITIVO ELECTRÓNICO	MAXIM ALNASSER	MAXIM ALNASSER
2024-000125	DISPOSITIVO ELECTRÓNICO	MAXIM ALNASSER	MAXIM ALNASSER
2024-000126	DISPOSITIVO ELECTRÓNICO	MAXIM ALNASSER	MAXIM ALNASSER
2024-000127	DISPOSITIVO ELECTRÓNICO	MAXIM ALNASSER	MAXIM ALNASSER
2024-000214	VEHÍCULO, MODELO A ESCALA DE VEHÍCULO	AUTOMOBILI LAMBORGHINI S.P.A.	MARIA R. RUGGIERO G.
2024-000223	MODELO INDUSTRIAL DE MOTOCICLETA	BAJAJ AUTO LIMITED	RONCAYOLO MEDINA MARIA EUGENIA
2024-000228	EMPAQUE PARA COMIDA RÁPIDA.	CEN JUNPENG	JUNPENG CEN
2024-000229	EMPAQUE.	CEN JUNPENG	JUNPENG CEN

Total de Solicitudes : 8

Publíquese,



HENDRICK JOSÉ PERDOMO COLMENARES

Registrador (E) de la Propiedad Industrial

Designado mediante Resolución No. 055/2023 de fecha 07 de Septiembre de 2023

Publicada en Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela

Nº.42.720 de Fecha 22 de Septiembre de 2023

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA, MINISTERIO DEL PODER POPULAR DE COMERCIO NACIONAL - SERVICIO AUTÓNOMO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL - REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

Caracas, 11 de marzo de 2025

214, 166 y 26

RESOLUCIÓN N° 238

SOLICITUDES DE PATENTES DE INVENCION DEVUELTAS POR EXAMEN DE FORMA

VISTAS LAS SOLICITUDES DE PATENTES DE INVENCION, QUE A CONTINUACION SE ESPECIFICAN, Y POR CUANTO LOS INTERESADOS NO CUMPLIERON CON LOS REQUISITOS FORMALES DE PRESENTACION, SE DEVUELVEN DICHAS SOLICITUDES A FIN DE QUE SE DE CUMPLIMIENTO A LO EXIGIDO EN LOS CORRESPONDIENTES OFICIOS DE DEVOLUCION DENTRO DE UN LAPSO DE TREINTA (30) DIAS HABILES CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE PUBLICACION DEL PRESENTE BOLETIN, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 61 DE LA LEY DE PROPIEDAD INDUSTRIAL. DE NO DARSE CABAL CUMPLIMIENTO A LO SOLICITADO EN EL OFICIO DE DEVOLUCION, SE PROCEDERA A DECLARAR EXTINGUIDA LA PRIORIDAD DE LA SOLICITUD.

SOLICITUD	TITULO DE LA PATENTE	TITULAR(ES)	TRAMITANTE
2024-000203	MÉTODOS DE TRATAMIENTO CON DERIVADOS DE PSILOCIBINA Y PSILOCINA	UNIVERSITY OF PADOVA Domicilio: Via 8 Febbraio, Padua 35122 País: ITALIA, PAOLO L. MANFREDI Domicilio: 5 Island Avenue, 14J, Miami Beach, Florida, País: ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA, CHARLES E. INTURRISI Domicilio: 444 East 82nd Street Apt. 2-S, New York, New York País: ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA	LINARES ALLOCA MARLIN ENEIDA
2024-000211	COMPUESTOS DE HETEROARILO PARA EL TRATAMIENTO DEL DOLOR	VERTEX PHARMACEUTICALS INCORPORATED Domicilio: 50 Northern Avenue. Boston, Massachusetts 02210. País: ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA	ROJAS GAONA RICARDO JAVIER
2024-000212	ACCESORIO DE ELECTROFUSIÓN DE ALTA PRESIÓN	SoluForce B.V. Domicilio: Flevolaan 7, 1601 MA Enkhuizen, The Netherlands País: PAISES BAJOS	ENRIQUE J. CHEANG VERA
2024-000213	CONEXIÓN POR ELECTROFUSIÓN DE MÚLTIPLES RAMALES	SoluForce B.V. Domicilio: Flevolaan 7, 1601 MA Enkhuizen, The Netherlands País: PAISES BAJOS	ENRIQUE J. CHEANG VERA
2024-000215	ACCESORIO DE ELECTROFUSIÓN INTELIGENTE	SoluForce B.V. Domicilio: Flevolaan 7, 1601 MA Enkhuizen, The Netherlands País: PAISES BAJOS	ENRIQUE J. CHEANG VERA
2024-000225	AGENTES DE UNIÓN ANTI-C2 Y CONJUGADOS DE ESTOS	BIOCRYST PHARMACEUTICALS, INC. Domicilio: 4505 Emperor Boulevard, Suite 200, 27703 Durham NC País: ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA	GABRIELA DELGADO GARCIA
2024-000230	ANTICUERPOS ANTI-MIGIS-? Y MÉTODOS DE USO DE LOS MISMOS	PFIZER INC. Domicilio: 66 Hudson Boulevard East, New York, New York 10001-2192 País: ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA, BENAROYA RESEARCH INSTITUTE AT VIRGINIA MASON Domicilio: 1201 9TH AVENUE, SEATTLE, WASHINGTON 98101, EUA País: ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA	MANUEL POLANCO FERNANDEZ
2024-000232	POLIPÉPTIDO FRAGMENTADO FC PARA PRODUCIR POLIPÉPTIDOS DE FUSIÓN Y CONJUGADOS TERAPÉUTICAMENTE ACTIVOS	GEROPHARM Domicilio: San Petersburgo País: RUSIA	MARQUEZ LOSADA, RAFAEL A.
2024-000234	MÉTODO PARA RECICLAR PANELES SOLARES DE DESECHO	KOREA ZINC CO., LTD. Domicilio: 33, Jong-ro, Jongno-gu, Seoul 03159 País: REPUBLICA POPULAR DEMOCRATICA DE COREA	BEYER, ANETTE M
2024-000235	MÉTODO PARA RECICLAR UN PANEL SOLAR DE DESECHO	KOREA ZINC CO., LTD. Domicilio: 33, Jong-ro, Jongno-gu, Seoul 03159 País: REPUBLICA POPULAR DEMOCRATICA DE COREA	BEYER, ANETTE M

SOLICITUD	TITULO DE LA PATENTE	TITULAR(ES)	TRAMITANTE
2024-000237	CAPTURA DE CARBONO Y PRODUCCION DE DIOXIDO DE CARBONO.	AEON BLUE INC. Domicilio: 1250 Grand Lake Road Sydney, Ontario B1M 1A2 País: CANADA	RONCAYOLO MEDINA MARIA EUGENIA
2024-000241	CONJUGADOS ANTICUERPO-FÁRMACO QUE SE DIRIGEN A EGFR/C-MET Y MÉTODOS DE PREPARACIÓN Y USOS DE ESTOS	SICHUAN KELUN-BIOTECH BIOPHARMACEUTICAL CO., LTD. Domicilio: No. 666, Xinhua Avenue (Section 2), Hai Xia Industrial Park, Wenjiang District Chengdu, Sichuan 611138, China. País: CHINA	LUIS MANUEL RUIZ TORRES
2024-000242	USO DE ESPECTROSCOPIA DE INFRARROJO CERCANO (NIR) EN UN PROCESO DE UREA, Y MÉTODO Y PLANTA RELACIONADOS	CASALE SA Domicilio: Lugano-Besso País: SUIZA	BEYER, ANETTE M
2024-000244	COMPOSICIONES INMUNOGÉNICAS CONTRA LA INFLUENZA	PFIZER INC. Domicilio: 66 Hudson Boulevard East, New York, New York 10001-2192 País: ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA	MANUEL POLANCO FERNANDEZ
2024-000245	COMPOSICIONES DE VACUNA CONJUGADAS CON PÉPTIDOS Y MÉTODOS PARA EL TRATAMIENTO DE LA ENFERMEDAD DE ALZHEIMER	MERCK SHARP & DOHME LLC Domicilio: 126 E. Lincoln Avenue, Rahway, NJ 07065-0907 País: ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA	MANUEL POLANCO FERNANDEZ
2024-000247	ELEMENTOS REGULADORES DE LAS PLANTAS Y SUS USOS	MONSANTO TECHNOLOGY LLC Domicilio: St. Louis, Missouri, País: ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA	RONCAYOLO MEDINA MARIA EUGENIA
2024-000249	PROCESO IN SITU PARA PRODUCIR GAS PORTADOR DE HIDRÓGENO A PARTIR DE YACIMIENTOS DE PETRÓLEO SUBTERRÁNEOS	PROTONH2 ANALYTICS, LIMITED Domicilio: 6th Floor, 2 Grand Canal Square. Dublin, D, D02A342, IE País: IRLANDA	ROJAS GAONA RICARDO JAVIER
2024-000252	CONTROLADOR Y DISPENSADOR DE ESTACIÓN DE SERVICIO A PRUEBA DE MANIPULACIONES	ADVANCED TRANSACTION DEVICES, LLC Domicilio: 871 Coronado Center Drive, Ste 200, Henderson, Nevada 89052 EUA País: ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA	MARIA AUXILIADORA JURADO INFANTE
2024-000255	EVENTO DE SOJA TRANSGÉNICO GM_CSM63717 Y COMPOSICIONES Y MÉTODOS PARA LA DETECCIÓN Y USOS DEL MISMO	MONSANTO TECHNOLOGY LLC Domicilio: St. Louis, Missouri, País: ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA	RONCAYOLO MEDINA MARIA EUGENIA
2024-000256	DERIVADOS DE INDAZOL ÚTILES COMO INHIBIDORES DE LA PROTEÍNA 3 DEL RECEPTOR SIMILAR A NOD	MERCK SHARP & DOHME LLC Domicilio: 126 East Lincoln Avenue, Rahway, New Jersey 07065, Estados Unidos de América País: ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA	MANUEL POLANCO FERNANDEZ
2024-000257	DERIVADOS DE AZAINDAZOL ÚTILES COMO INHIBIDORES DE LA PROTEÍNA 3 DEL RECEPTOR SIMILAR A NOD	MERCK SHARP & DOHME LLC Domicilio: 126 East Lincoln Avenue, Rahway, New Jersey 07065, Estados Unidos de América País: ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA	MANUEL POLANCO FERNANDEZ
2024-000258	UN PÉPTIDO CÍCLICO TRAMPA DE IL-1BETA PARA EL TRATAMIENTO DE LA ATEROESCLEROSIS Y TRASTORNOS INFLAMATORIOS	MERCK SHARP & DOHME LLC Domicilio: 126 East Lincoln Avenue, Rahway, New Jersey 07065, Estados Unidos de América País: ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA	MANUEL POLANCO FERNANDEZ
2024-000259	AGONISTAS DEL RECEPTOR RXFP1	ELI LILLY AND COMPANY Domicilio: Indianapolis, Indiana, País: ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA	RONCAYOLO MEDINA MARIA EUGENIA
2024-000260	ANTICUERPOS AGONISTAS DE LAG-3	ELI LILLY AND COMPANY Domicilio: Indianapolis, Indiana, País: ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA	RONCAYOLO MEDINA MARIA EUGENIA
2024-000261	COMPOSICIONES Y MÉTODOS PARA MODULAR NAV1.8	ELI LILLY AND COMPANY Domicilio: Indianapolis, Indiana, País: ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA, AVIDITY BIOSCIENCES, INC. Domicilio: San Diego, California País: ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA	RONCAYOLO MEDINA MARIA EUGENIA
2024-000262	PROCESO DE SOLUBILIZACIÓN DE OLOPATADINA Y SU USO	EUROFARMA LABORATÓRIOS S.A. Domicilio: Rodovia Presidente Castello Branco, 3565, Itaquí, Itapevi - SP País: BRASIL	ENRIQUE J. CHEANG VERA

SOLICITUD	TITULO DE LA PATENTE	TITULAR(ES)	TRAMITANTE
2024-000263	COMPOSICIÓN FARMACÉUTICA TÓPICA QUE COMPRENDE UNA ASOCIACIÓN DE UNA ISOXAZOLINA CON UNA LACTONA MACROCÍCLICA Y UN DERIVADO DE PIRAZINO-ISOQUINOLINA PARA EL TRATAMIENTO DE INFESTACIONES PARASITARIAS EN ANIMALES MENORES	AGROVET MARKET S.A. Domicilio: Av. Canadá Urb. Villa Jardín 3792 Int 3798 San Luis, Lima, Perú. Código Postal: Lima 30. País: PERU	VILERA BOLAÑO GUSTAVO ANDRES
2024-000264	COMPOSICIÓN ORAL EN FORMA DE GEL BIOADHESIVO A BASE DE ISOXAZOLINA	AGROVET MARKET S.A. Domicilio: Av. Canadá Urb. Villa Jardín 3792 Int 3798 San Luis, Lima, Perú. Código Postal: Lima 30. País: PERU	VILERA BOLAÑO GUSTAVO ANDRES
2024-000265	PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN DE TABLETAS BLANDAS	AGROVET MARKET S.A. Domicilio: Av. Canadá Urb. Villa Jardín 3792 Int 3798 San Luis, Lima, Perú. Código Postal: Lima 30. País: PERU	VILERA BOLAÑO GUSTAVO ANDRES
2024-000266	MÉTODO DE PRODUCCIÓN DE METANOL Y APARATO DE PRODUCCIÓN DE METANOL	mitsubishi gas chemical company, inc. Domicilio: 5-2, Marunouchi 2-Chome, Chiyoda-ku, Tokyo País: JAPON	PATRICIA HOET DE LIMBOURG
2024-000267	MÉTODO DE PRODUCCIÓN DE METANOL Y APARATO DE PRODUCCIÓN DE METANOL.	mitsubishi gas chemical company, inc. Domicilio: 5-2, Marunouchi 2-Chome, Chiyoda-ku, Tokyo País: JAPON	PATRICIA HOET DE LIMBOURG
2024-000269	INHIBIDORES DE LA PROTEÍNA QUINASA ASOCIADA A RHO	ELI LILLY AND COMPANY Domicilio: Indianapolis, Indiana, País: ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA, EVOTEC INTERNATIONAL GMBH Domicilio: Essener Bogen 7, Hamburgo, 22419 País: ALEMANIA	RONCAYOLO MEDINA MARIA EUGENIA

Total de Solicitudes : 32

Publíquese,



HENDRICK JOSÉ PERDOMO COLMENARES

Registrador (E) de la Propiedad Industrial

Designado mediante Resolución No. 055/2023 de fecha 07 de Septiembre de 2023

Publicada en Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela

Nº.42.720 de Fecha 22 de Septiembre de 2023

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA, MINISTERIO DEL PODER POPULAR DE COMERCIO NACIONAL - SERVICIO AUTÓNOMO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL - REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

Caracas, 11 de marzo de 2025

214, 166 y 26

RESOLUCIÓN N° 239

SOLICITUDES DE PATENTES DE MODELO INDUSTRIAL DEVUELTAS POR EXAMEN DE FORMA

VISTAS LAS SOLICITUDES DE PATENTES DE MODELO INDUSTRIAL, QUE A CONTINUACIÓN SE ESPECIFICAN, Y POR CUANTO LOS INTERÉSADOS NO CUMPLIERON CON LOS REQUISITOS FORMALES DE PRESENTACIÓN, SE DEVUELVEN DICHAS SOLICITUDES A FIN DE QUE SE DE CUMPLIMIENTO A LO EXIGIDO EN LOS CORRESPONDIENTES OFICIOS DE DEVOLUCIÓN DENTRO DE UN LAPSO DE TREINTA (30) DÍAS HÁBILES CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE PUBLICACIÓN DEL PRESENTE BOLETÍN, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 61 DE LA LEY DE PROPIEDAD INDUSTRIAL. DE NO DARSE CABAL CUMPLIMIENTO A LO SOLICITADO EN EL OFICIO DE DEVOLUCIÓN, SE PROCEDERÁ A DECLARAR EXTINGUIDA LA PRIORIDAD DE LA SOLICITUD.

SOLICITUD	TITULO DE LA PATENTE	TITULAR(ES)	TRAMITANTE
2024-000233	ENVASE	REPRESENTACIONES SMSOL, C.A. Domicilio: CARRIZAL - ESTADO MIRANDA País: VENEZUELA	ALVAREZ HERNANDEZ MITCHELLE J
2024-000251	TROFEO	FÉDÉRATION INTERNATIONALE DE FOOTBALL ASSOCIATION (FIFA) Domicilio: ZURICH, SUIZA País: SUIZA	PATRICIA HOET DE LIMBOURG
2024-000268	CEPILLO PARA RIMEL	PARFUMS CHRISTIAN DIOR Domicilio: 33 Avenue Hoche, 75008, París, Francia. País: FRANCIA	PATRICIA HOET DE LIMBOURG
2024-000270	PROTECTOR PARA AIRES ACONDICIONADOS Y REFRIGERACIÓN DE ALTA CARGA 2- MODELO RF	SPANTIK, S.A. Domicilio: Sortis Business Tower PH piso 20, Local 20-A-B-C-D, Urbanización Obarrio, Corregimiento Bella Vista, CP 7185 País: PANAMÁ	MARIA R. RUGGIERO G.
2024-000271	PROTECTOR PARA AIRES ACONDICIONADOS Y REFRIGERACIÓN DE ALTA CARGA-1- Modelo RB	SPANTIK, S.A. Domicilio: Sortis Business Tower PH piso 20, Local 20-A-B-C-D, Urbanización Obarrio, Corregimiento Bella Vista, CP 7185 País: PANAMÁ	MARIA R. RUGGIERO G.

Total de Solicitudes : 5

Publíquese,



HENDRICK JOSÉ PERDOMO COLMENARES

Registrador (E) de la Propiedad Industrial

Designado mediante Resolución No. 055/2023 de fecha 07 de Septiembre de 2023

Publicada en Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela

Nº.42.720 de Fecha 22 de Septiembre de 2023

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA, MINISTERIO DEL PODER POPULAR DE COMERCIO NACIONAL - SERVICIO AUTÓNOMO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL - REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

Caracas, 11 de marzo de 2025

214, 166 y 26

RESOLUCIÓN N° 240

SOLICITUDES DE PATENTES DE INVENCION DEVUELTAS POR EXAMEN DE FONDO

VISTAS LAS SOLICITUDES DE PATENTE DE INVENCION, QUE A CONTINUACION SE ESPECIFICAN, Y POR CUANTO LOS INTERESADOS NO CUMPLIERON CON LOS REQUISITOS TÉCNICO-JURÍDICOS DE FONDO, SE DEVUELVEN DICHAS SOLICITUDES A FIN DE QUE SE DE CUMPLIMIENTO A LO EXIGIDO EN LOS CORRESPONDIENTES OFICIOS DE DEVOLUCION DENTRO DE UN LAPSO DE TREINTA (30) DÍAS HÁBILES CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE PUBLICACION DEL PRESENTE BOLETIN, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 61 DE LA LEY DE PROPIEDAD INDUSTRIAL. DE NO DARSE CABAL CUMPLIMIENTO A LO SOLICITADO EN EL OFICIO DE DEVOLUCION, SE PROCEDERÁ A DECLARAR EXTINGUIDA LA PRIORIDAD DE LA SOLICITUD.

SOLICITUD	TITULO DE LA PATENTE	TITULAR(ES)	TRAMITANTE
2006-002663	PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS AHUMADOS CON MARCAS Y PRODUCTO ASI OBTENIDO.	VISCOFAN S.A. Domicilio: C/ Iturrama, 23 - Entreplanta 31007, Pamplona (Navarra) País: ESPAÑA	ENRIQUE J. CHEANG VERA
2008-000641	PROCEDIMIENTO PARA PROPORCIONAR UN CALZADO IMPERMEABLE Y PERMEABLE AL VAPOR, Y CALZADO OBTENIDO MEDIANTE DICHO PROCEDIMIENTO.	LINDA MULLER Domicilio: Arosio - Alto Malcantone País: SUIZA	BENTATA KAREL
2010-001244	PESTICIDAS MESOIONICOS	FMC CORPORATION Domicilio: PHILADELPHIA,PENNSYLVANIA,ESTADOS UNIDOS DE AMERICA País: ESTADOS UNIDOS DE AMERICA, FMC AGRO SINGAPORE PTE.LTD Domicilio: ROBINSON,SINGAPUR País: SINGAPUR	BLANCO SANCHEZ ARGELIA - TERRERO DE WECK VERONICA - JOSE LUIS FERNANDEZ MACEIRA - MANUEL POLANCO FERNANDEZ
2020-000012	PROCESO PARA EXTRAER OXIDOS DE NITROGENO A PARTIR DE UN GAS	CASALE S.A. Domicilio: Lugano-Besso País: SUIZA	BEYER, ANETTE M
2021-000206	POLVO SECO DE COLÁGENO CON PROPIEDADES SACIANTES Y MÉTODO PARA SU PREPARACIÓN	VISCOFAN, S.A. Domicilio: C/ Berroa nº 15 4ª pl. - Polígono Industrial Berroa 31192 TAJONAR (Navarra) País: ESPAÑA	ENRIQUE J. CHEANG VERA
2022-000001	SISTEMA DE LLENADO DE CONTENEDORES PARA MATERIALES RADIACTIVOS.	JUBILANT DRAXIMAGE INC. Domicilio: 16751, TransCanada Highway, Kirkland, Quebec H9H 4J4 País: CANADA	GONZALEZ YANES, SEBASTIAN
2022-000017	SISTEMAS Y MÉTODOS PARA COMBUSTIBLE RENOVABLE. (SOLICITUD DIVISIONAL DE LA SOLICITUD 2012-001631)	ENSYN RENEWABLES, INC. Domicilio: WILMINGTON, DELAWARE País: ESTADOS UNIDOS DE AMERICA	MARIA MILAGROS NEBREDÁ
2022-000019	PROCESO Y PLANTA PARA LA PRODUCCION DE HIDROGENO	DINO GHINI Domicilio: Via Augusto Murri 66, 40137 Bologna, Italia País: ITALIA	BEYER, ANETTE M

Total de Solicitudes : 8

Publíquese,

HENDRICK JOSÉ PERDOMO COLMENARES

Registrador (E) de la Propiedad Industrial

Designado mediante Resolución No. 055/2023 de fecha 07 de Septiembre de 2023

Publicada en Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela

Nº.42.720 de Fecha 22 de Septiembre de 2023

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA, MINISTERIO DEL PODER POPULAR DE COMERCIO NACIONAL - SERVICIO AUTÓNOMO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL - REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

Caracas, 11 de marzo de 2025

214, 166 y 26

RESOLUCIÓN N° 241

PATENTES DE INVENCION CONCEDIDAS

CUMPLIDOS COMO HAN SIDO LOS EXTREMOS LEGALES EXIGIDOS EN EL ACUERDO SOBRE LOS ASPECTOS DE LOS DERECHOS DE PROPIEDAD INTELECTUAL RELACIONADOS CON EL COMERCIO (ACUERDO SOBRE LOS ADPIC) Y EN EL ARTÍCULO 65 DE LA LEY DE PROPIEDAD INDUSTRIAL, ESTE DESPACHO ACUERDA POR EL TÉRMINO CORRESPONDIENTE, EL REGISTRO DE LAS SOLICITUDES DE PATENTE DE INVENCION QUE A CONTINUACIÓN SE MENCIONAN.

(21) 2002-001557

(22) 14/08/2002

(11) 640-2002001557

(45) 25/05/2005

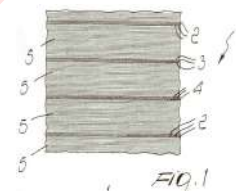
(73) GAFITEX S.R.L.,

(74) BENTATA KAREL

(51) P=A41B 17/00; P=A61N 1/20; S=D03D 15/00; S=A61N 1/14; S=G21F 3/02; S=A61F 13/06;

S=A41D 13/00; S=A61F 13/10; S=G21F 1/08;

(54) TEJIDO APTO PARA DESARROLLAR UN EFECTO DE BARRERA CONTRA CAMPOS MAGNETICOS Y ELECTROMAGNETICOS Y/O EFECTOS DE METALOTERAPIA



(21) 2008-000526

(22) 18/03/2008

(11) 640-2008000526

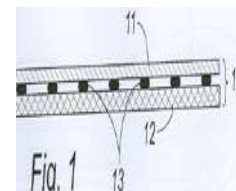
(45) 28/09/2011

(73) GEOX S.P.A.,

(74) BENTATA VICTOR - HERNANDEZ GRISANTI HUMBERTO - GARCIA MILLAN LISANDRO - DANA RUTH BENTATA - LAURA K. RADA CHACON - BENTATA KAREL - ZOPPI GANEM, PEDRO ALID

(51) P=A43B 7/12; P=A43B 17/00; S=A43B 9/02;

(54) PLANTILLA DE MONTAJE IMPERMEABLE Y PERMEABLE AL VAPOR Y CALZADO FABRICADO CON DICHA PLANTILLA.



(21) 2008-002089

(22) 15/10/2008

(11) 640-2008002089

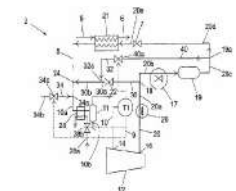
(45) 20/10/2011

(73) UOP,LLC,

(74) BENTATA VICTOR - HERNANDEZ GRISANTI HUMBERTO - DANA RUTH BENTATA - LAURA K. RADA CHACON - BENTATA KAREL - ZOPPI GANEM, PEDRO ALID - SCHAFFER MEDINA MARISOL SARA - BEYER, ANETTE M

(51) P=C10K 1/00; S=C10G 5/06;

(54) PROCESAMIENTO DE GASES DE HIDROCARBUROS.



(21) 2009-000034

(22) 08/01/2009

(11) 640-2009000034

(45) 13/06/2012

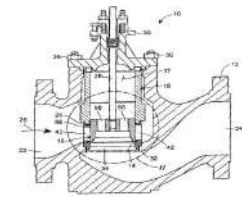
(73) FISHER CONTROLS INTERNATIONAL LLC,

(74) TERRERO DE WECK VERONICA - MANUEL POLANCO FERNANDEZ - TERRERO

PLANCHART MARIA ELENA - MARMOL PEREZ VERONICA

(51) P=F16B 39/02; S=F6K 47/08;

(54) REGULADOR Y SELLO PARA VALVULA DE CONTROL.



(21) 2009-000035

(22) 08/01/2009

(11) 640-2009000035

(45) 13/06/2012

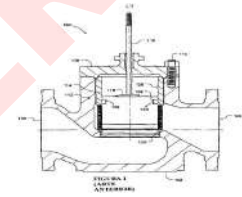
(73) FISHER CONTROLS INTERNATIONAL LLC,

(74) TERRERO DE WECK VERONICA - MANUEL POLANCO FERNANDEZ - TERRERO

PLANCHART MARIA ELENA - MARMOL PEREZ VERONICA

(51) P=F16J 15/00; S=F16K 47/08;

(54) CONJUNTO DE SELLO PARA SER UTILIZADO CON VALVULAS QUE TIENEN UNA JAULA DE DOS PIEZAS.



(21) 2009-000164

(22) 30/01/2009

(11) 640-2009000164

(45) 13/06/2012

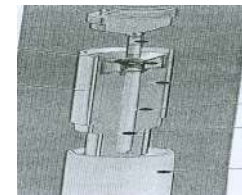
(73) ORICA EXPLOSIVES TECHNOLOGY PTY LTD,

(74) TERRERO DE WECK VERONICA - JOSE LUIS FERNANDEZ MACEIRA - MANUEL POLANCO

FERNANDEZ - TERRERO PLANCHART MARIA ELENA

(51) P=F42B 33/06; S=A62D 3/35; S=A62D 3/02; S=A62D 3/38; S=F42D 5/04; S=F42B 39/14; S=A62D 3/30;

(54) METODO DE VOLADURA ADICIONALMENTE MEJORADO.



(21) 2009-000165

(22) 30/01/2009

(11) 640-2009000165

(45) 13/06/2012

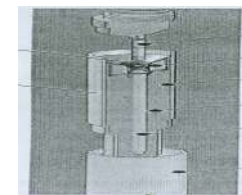
(73) ORICA EXPLOSIVES TECHNOLOGY PTY LTD,

(74) TERRERO DE WECK VERONICA - JOSE LUIS FERNANDEZ MACEIRA - MANUEL POLANCO

FERNANDEZ - TERRERO PLANCHART MARIA ELENA

(51) P=F42D 5/04; S=F42D 3/06; S=F42B 33/06; S=F42B 39/14; S=F42C 15/44;

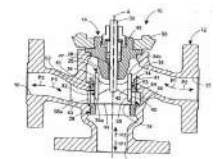
(54) OTRO METODO DE VOLADURA.



(21) 2009-000298

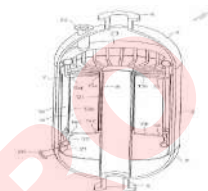
(22) 18/02/2009

(11) 640-2009000298



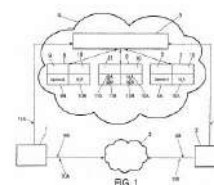
- (45) 13/06/2012
 (73) FISHER CONTROLS INTERNATIONAL LLC,
 (74) TERRERO DE WECK VERONICA - MANUEL POLANCO FERNANDEZ - TERRERO
 PLANCHART MARIA ELENA - MARMOL PEREZ VERONICA
 (51) P=F16K 27/02; S=F16K 11/04;
 (54) VALVULA DE TRES VIAS CON DESVIADOR DE FLUJO.

- (21) 2009-000304
 (22) 18/02/2009
 (11) 640-2009000304
 (45) 13/06/2012
 (73) METHANOL CASALE S.A.,
 (74) HERNANDEZ GRISANTI HUMBERTO - DANA RUTH BENTATA - LAURA K. RADA CHACON -
 BENTATA KAREL - SCHAFFER MEDINA MARISOL SARA - BEYER, ANETTE M
 (51) P=B01J 8/02; S=F28F 9/02; S=F28D 9/00;
 (54) REACTOR QUIMICO ISOTERMICO MEJORADO CON INTERCAMBIADOR DE CALOR DE PLACAS.



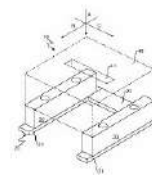
- (21) 2009-000335
 (22) 20/02/2009
 (11) 640-2009000335
 (45) 13/06/2012
 (73) EXXONMOBIL UPSTREAM RESEARCH COMPANY,
 (74) BENTATA VICTOR - HERNANDEZ GRISANTI HUMBERTO - DANA RUTH BENTATA - LAURA K.
 RADA CHACON - BENTATA KAREL - ZOPPI GANEM, PEDRO ALID - SCHAFFER MEDINA MARISOL
 SARA
 (51) P=F22B 31/00;
 (54) METODO Y SISTEMA PARA GENERAR VAPOR EN LA INDUSTRIA PETROLERA.

- (21) 2010-000678
 (22) 29/04/2010
 (11) 640-2010000678
 (45) 31/08/2012
 (73) TELEFONICA, S.A.,
 (74) ENRIQUE J. CHEANG VERA - MARIANELLA MONTILLA RIOS - LEILA MENDOZA
 (51) P=H04L 29/06; S=H04W 12/02;
 (54) METODO PARA LA CONEXION A TRAVES DE UNA RED DE COMUNICACIONES DE UN OPERADOR
 DE EQUIPOS TERMINALES DE DOS USUARIOS CONECTADOS A UNA RED AD-HOC.



- (21) 2012-001065
 (22) 24/08/2012
 (11) 640-2012001065
 (45) 23/12/2013
 (73) VISCOFAN, S.A.,
 (74) ENRIQUE J. CHEANG VERA
 (51) P=A22C 13/00; S=A22C 13/02;
 (54) COMPOSICIÓN DE PLISADO Y APLICACIONES DE LA MISMA.

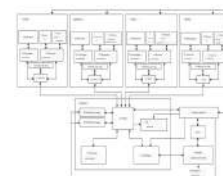
- (21) 2012-001665
 (22) 17/12/2012
 (11) 640-2012001665
 (45) 23/12/2013
 (73) ARVEDI STEEL ENGINEERING S.P.A,
 (74) LAURA K. RADA CHACON
 (51) P=B22D 11/053; P=B22D 11/05; S=B22D 11/055;
 (54) DISPOSITIVO PARA SOPORTAR Y OSCILAR LOS MOLDES DE VACIADO CONTINUO EN LAS PLANTAS DE VACIADO CONTINUO.



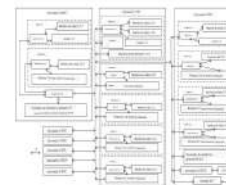
- (21) 2022-000190
 (22) 02/09/2022
 (11) 640-2022000190
 (45) 19/02/2024
 (73) CASALE SA,
 (74) BEYER, ANETTE M
 (51) P=F23D 14/58; P=F23D 14/22; P=B33Y 10/00;
 (54) QUEMADOR PARA GAS DE SINTESIS CON ENFRIAMIENTO MEJORADO



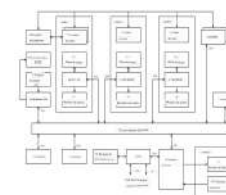
- (21) 2023-000045
 (22) 09/03/2023
 (11) 640-2023000045
 (45) 12/09/2024
 (73) Joint Stock Company "Almaz - ANTEY" AIR AND SPACE DEFENCE CORPORATION,
 Aktsionernoe Obshchestvo «Ulyanovskij Mekhanicheskij Zavod»;
 (74) ENRIQUE J. CHEANG VERA
 (51) P=F41A 33/00; S=G09B 9/00;
 (54) SIMULADOR DE ENTRENAMIENTO EN PUESTO DE MANDO



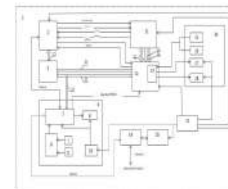
- (21) 2023-000046
 (22) 09/03/2023
 (11) 640-2023000046
 (45) 19/06/2024
 (73) Joint Stock Company "Almaz - ANTEY" AIR AND SPACE DEFENCE CORPORATION,
 (74) ENRIQUE J. CHEANG VERA
 (51) P=F41G 3/26; S=G09B 9/08;
 (54) SIMULADOR DE ENTRENAMIENTO INTEGRADO DE COMPLEJO ANTI-AÉREO Y MISILES



- (21) 2023-000047
 (22) 09/03/2023
 (11) 640-2023000047
 (45) 19/06/2024
 (73) Joint Stock Company "Almaz - ANTEY" AIR AND SPACE DEFENCE CORPORATION,
 (74) ENRIQUE J. CHEANG VERA
 (51) P=F41G 3/26; S=G09B 9/00;
 (54) SIMULADOR DE ENTRENAMIENTO PARA TRIPULACIONES DE COMBATE DEL COMPLEJO ANTIAÉREO Y DE MISILES



- (21) 2023-000048
 (22) 09/03/2023
 (11) 640-2023000048
 (45) 12/09/2024
 (73) Joint Stock Company "Almaz - ANTEY" AIR AND SPACE DEFENCE CORPORATION,
 Aktsionernoe Obshchestvo «Ulyanovskij Mekhanicheskij Zavod»;
 (74) ENRIQUE J. CHEANG VERA
 (51) P=F41G 3/26; S=G09B 9/00;
 (54) SIMULADOR PARA ENTRENAR TRIPULACIONES DE COMBATE DE UNA ESTACIÓN DE
 DETECCIÓN DE OBJETIVOS



- (21) 2023-000152
 (22) 25/07/2023
 (11) 640-2023000152
 (45) 04/07/2024
 (73) SUN PATENT TRUST,
 RONCAYOLO MEDINA MARIA EUGENIA
 (51) P=H04N 7/26;
 (54) MÉTODO DE DESCODIFICACIÓN DE IMÁGENES, MÉTODO DE CODIFICACIÓN DE IMÁGENES,
 APARATO DE DESCODIFICACIÓN DE IMÁGENES, APARATO DE CODIFICACIÓN DE IMÁGENES Y
 APARATO DE CODIFICACIÓN Y DESCODIFICACIÓN DE IMÁGENES

Total de Solicitudes : 19

En virtud de la Decisión tomada por este Despacho ut supra, el tramitante o Interesados deberá consignar por escrito el pago de los derechos de registro correspondientes a la presente concesión en un lapso de treinta días (30) hábiles contados a partir de la presente publicación, de acuerdo a lo establecido en el contenido del Artículo 65 de la Ley de Propiedad Industrial. El incumplimiento del pago de los derechos registrales será causal para que quede sin efecto la resolución del Registrador sobre el registro y nulas las actuaciones respectivas según lo dispone el contenido del Artículo 65 de la Ley de Propiedad Industrial.

Publiquese,



HENDRICK JOSÉ PERDOMO COLMENARES

Registrador (E) de la Propiedad Industrial

Designado mediante Resolución No. 055/2023 de fecha 07 de Septiembre de 2023

Publicada en Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela

Nº.42.720 de Fecha 22 de Septiembre de 2023

SOLICITADAS DE PATENTES

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA, MINISTERIO DEL PODER POPULAR DE COMERCIO NACIONAL - SERVICIO AUTÓNOMO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL - REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

Caracas, 11 de marzo de 2025

214, 166 y 26

RESOLUCIÓN N° 242

SOLICITUDES DE PATENTE DE INVENCION PUBLICADAS A EFECTO DE OPOSICIONES

DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 60 DE LA LEY DE PROPIEDAD INDUSTRIAL, Y POR CUANTO LOS INTERESADOS HAN CUMPLIDO DE ACUERDO A LA LEY CON LAS ÓRDENES DE PUBLICACIÓN EN PRENSA QUE SE HICIERA EN EL BOLETÍN DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL CORRESPONDIENTE, SE PROCEDE A PUBLICAR LAS SIGUIENTES SOLICITUDES DE REGISTRO DE PATENTE DE INVENCION CON EL FIN DE QUIEN TENGA LEGÍTIMO INTERÉS PUEDA PRESENTAR SUS OPOSICIONES DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 63 DE LA LEY DE PROPIEDAD INDUSTRIAL.

- (11) 640-2023000247
 (21) 2023-000247
 (22) 20/11/2023
 (30) 18/056,737 US, 18/11/2022;
 (51)
 (73) NATALIA SOLANO CABALLERO Domicilio: CALLE 69 # 2-76 CASA B-9 CONDOMINIO ROSALES, Neiva, Colombia. País: COLOMBIA
 TATIANA SOLANO CABALLERO Domicilio: CALLE 46 # 16-224 TORRE 1 APTO 903A SAN JUAN PLAZA, Neiva, Colombia País: COLOMBIA
 (72) TATIANA SOLANO CABALLERO; NATALIA SOLANO CABALLERO
 (74) LUIS MANUEL RUIZ TORRES
 (54) **OBTENCIÓN, FORMULACIÓN Y PRODUCCIÓN DE CARBONO ORGÁNICOS OXIDABLE VEGETAL Y MINERAL PARA LA REMEDIACIÓN, RECUPERACIÓN, RECOBRO, ACONDICIONAMIENTO DE SUELO, SUBSUELO, FUENTES HÍDRICAS IMPREGNADOS DE GRASAS, ACEITES E HIDROCARBUROS**
 (57) LA PRESENTE SOLICITUD SE RELACIONA CON UNA COMPOSICIÓN DE TENSIOACTIVOS QUE, AL SER PARTE DE UN GRUPO FUNCIONAL CARGADOS NEGATIVAMENTE, POSEEN UN CATIÓN POSITIVO PARA MANTENER SU NEUTRALIDAD, ESTA CARACTERÍSTICA PRESENTE EN LOS TENSOACTIVOS ES LA UTILIZADA PARA QUE LA MEZCLA SEA DEFINIDA Y ESTABLE, QUE COMPRENDE HIDROLATO DE SACHA INCHI, Y AL MENOS UNO DE CLORURO DE BEZALCONIO A 50%, AMONIO CUATERNARIO DE 5ª GENERACIÓN AL 95%, LAURET-7 AL 70%, LAURIL ETER SULFATO DE SODIO, ÓXIDO DE COCAMIDOPROLAMINA, LAURIL ETER AL 40%, O MEZCLAS DE LOS MISMOS.

- (11) 640-2023000258
 (21) 2023-000258
 (22) 04/12/2023
 (30) 2022131585 RU, 04/12/2022;
 (51)



- (73) OBSHCHESTVO S OGRANICHENNOY OTVETSTVENNOSTYU "GEROPHARM" Domicilio: 191119, g. Sankt-Peterburg, ul. Zvenigorodskaya, d. 9 País: RUSIA
- (72) Yudaeva Nina Valeryevna; Shitikova Viktoriya Olegovna
- (74) ENRIQUE J. CHEANG VERA
- (54) **COMPOSICIÓN DE LA INSULINA ASPARTA (VARIANTES)**
- (57) LA PRESENTE INVENCION SE REFIERE AL CAMPO DE LA FARMACIA Y LA MEDICINA, ES DECIR, A COMPOSICIONES DE PREPARACIÓN DE INSULINA INYECTABLE DE ACCIÓN RÁPIDA. EN CONCRETO, LA PRESENTE INVENCION SE REFIERE A LAS COMPOSICIONES QUE COMPRENDEN INSULINA ASPARTAO, UN COMPUESTO DE ÁCIDO NICOTÍNICO, UN TENSIOACTIVO SELECCIONADO ENTRE POLOXÁMERO 188, POLISORBATO 20, POLISORBATO 80, O UNA COMBINACIÓN DE LOS MISMOS, UN AMINOÁCIDO SELECCIONADO ENTRE LISINA, ARGININA Y/O UNA SAL DE LOS MISMOS, Y/O UNA COMBINACIÓN DE LOS MISMOS. LAS COMPOSICIONES DE LA INVENCION SON ÚTILES PARA REDUCIR EL NIVEL DE GLUCOSA EN SANGRE EN UN SUJETO, Y SON PARTICULARMENTE ÚTILES EN PREPARACIONES DE INSULINA QUE REQUIEREN UNA ALTA ESTABILIDAD FRENTE AL ESTRÉS TÉRMICO Y/O FÍSICO Y MECÁNICO.

- (11) 640-2024000039
- (21) 2024-000039
- (22) 26/02/2024
- (30) P.443891 PL, 26/02/2023;
- (51)
- (73) SOBCZAK, KRZYSZTOF Domicilio: ul. Sokola 1/89, 60-644 Poznan, Polonia. País: POLONIA
ERNST, WILFRIED Domicilio: Kaninchenweg 23, D-39167 Hohe Borde, Alemania. País: ALEMANIA
- (72) ERNST, WILFRIED; SOBCZAK, KRZYSZTOF
- (74) LUIS MANUEL RUIZ TORRES
- (54) **SELLADO DE EMERGENCIA DE TUBERÍAS A PRESIÓN Y MÉTODO DE INSTALACIÓN DE EMERGENCIA DE TUBERÍAS A PRESIÓN**
- (57) EL OBJETO DE LA INVENCION ES EL SELLADO DE EMERGENCIA PARA TUBERÍAS A PRESIÓN Y EL MÉTODO DE INSTALACIÓN DE UN SELLADO DE EMERGENCIA PARA TUBERÍAS A PRESIÓN QUE TIENE APLICACIÓN PARTICULARMENTE PARA LA PREVENCIÓN DE LA LIBERACIÓN DE MEDIOS AL MEDIO AMBIENTE DESDE TUBERÍAS DAÑADAS O CON FUGAS. EL SELLADO DE EMERGENCIA PARA TUBERÍAS A PRESIÓN QUE COMPRENDE UNA CAJA DIVIDIDA (1) ALREDEDOR DEL PUNTO DE FUGA EN FORMA DE AL MENOS DOS SEGMENTOS (2) CONECTADOS ENTRE SÍ, CARACTERIZADO POR QUE LA CAJA (1) EN LOS EXTREMOS OPUESTOS ESTÁ CERRADA POR PRIMERAS BRIDAS DIVIDIDAS (3) CONECTADAS ENTRE SÍ POR AL MENOS UN PERNO PRINCIPAL (5) Y ESTÁ SELLADA AXIALMENTE POR AL MENOS UNA GLÁNDULA (4). EL MÉTODO DE INSTALACIÓN DE UN SELLADO DE EMERGENCIA PARA TUBERÍAS A PRESIÓN SEGÚN LA INVENCION ANTERIOR SE CARACTERIZA POR EL HECHO DE QUE EL PUNTO DE FUGA ESTÁ RODEADO POR UNA CAJA DIVIDIDA (1) QUE CONSTA DE AL MENOS DOS SEGMENTOS (2) QUE FORMAN UNA TUBERÍA, QUE ESTÁ CERRADA EN AMBOS EXTREMOS POR UNAS PRIMERAS BRIDAS DIVIDIDAS (3), QUE ESTÁN UNIDAS ENTRE SÍ POR AL MENOS UN PERNO PRINCIPAL (5), Y A CONTINUACIÓN SE ASEGURA UN ESPACIO IGUAL ENTRE LA CAJA (1) Y LA TUBERÍA (27) EN CADA PUNTO DE LA CAJA (1) ELEVANDO O BAJANDO LA CAJA (1) MEDIANTE AL MENOS UN PERNO DE AJUSTE (24) SITUADO EN AL MENOS UN ORIFICIO ROSCADO (19) DE LA CAJA (1), TRAS LO CUAL TODO EL SISTEMA SE CIERRA AXIALMENTE MEDIANTE LA COLOCACIÓN DE AL MENOS UNA GLÁNDULA (4).

(11) 640-2024000058

(21) 2024-000058

(22) 26/03/2024

(30) 63/455,406 US, 29/03/2023;

(51)

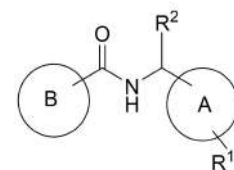
(73) MERCK SHARP & DOHME LLC Domicilio: 126 E. Lincoln Avenue, Rahway, NJ 07065-0907 País: ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

(72) ELSIE C YU; ALEXANDER PASTERNAK; RYAN D OTIE; EMILY ORLOFF; XIAO MEI ZHENG; MICHAELYN C LUX; PING LIU; WILLIAM P KAPLAN; BRETT A HOPKINS; ANDREW M HAIDLE; ANMOL GULATI; GEORGE MADALIN GLAMBASU; RONALD DALE FERGUSON II; ANTHONY DONFRIO; DAVID A CANDITO

(74) RAFAEL ERNESTO ORTIN PEROZO

(54) **INHIBIDORES DE IL11 Y MÉTODOS PARA SU USO**

(57) EN EL PRESENTE DOCUMENTO SE DESCRIBEN COMPUESTOS DE FÓRMULA I, O UNA SAL FARMACÉUTICAMENTE ACEPTABLE DE LOS MISMOS, EN DONDE R1, R2, A Y B SON COMO SE DEFINEN EN EL PRESENTE DOCUMENTO. LOS COMPUESTOS DE FÓRMULA I ACTÚAN COMO INHIBIDORES DE IL411 Y PUEDEN SER ÚTILES PARA PREVENIR, TRATAR, O ACTUAR COMO AGENTE CURATIVO PARA, ENFERMEDADES RELACIONADAS CON IL411.



(11) 640-2024000059

(21) 2024-000059

(22) 27/03/2024

(30) 10-2023-0041558 KP, 29/03/2023;

(51)

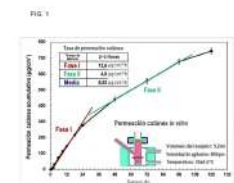
(73) Icare Pharmaceutical Inc. Domicilio: 7 Fl., 10, Bongeunsa-ro 104-gil, Gangnam-gu, Seoul 06170 País: REPUBLICA POPULAR DEMOCRATICA DE COREA

(72) CHOI, Young Kweon; KIM, Seongsu; HONG, Donghyun; CHANG, Kwan Young

(74) ENRIQUE J. CHEANG VERA

(54) **FORMULACIÓN DE ABSORCIÓN TRANSDÉRMICA DE LIBERACIÓN SOSTENIDA CARGADA CON FÁRMACO DONEPEZILO DE DOSIS ALTA**

(57) LA PRESENTE INVENCION SE REFIERE A UNA FORMULACIÓN DE ABSORCIÓN TRANSDÉRMICA DE LIBERACIÓN SOSTENIDA CARGADA CON UN FÁRMACO DE DONEPEZILO DE DOSIS ALTA Y, MÁS PARTICULARMENTE, A UNA FORMULACIÓN DE ABSORCIÓN TRANSDÉRMICA DE LIBERACIÓN SOSTENIDA CARGADA CON UN FÁRMACO DE DONEPEZILO DE DOSIS ALTA QUE MUESTRA UNA FARMACOCINÉTICA EQUIVALENTE A LA DE UNA FORMULACIÓN DE ADMINISTRACIÓN ORAL QUE CONTIENE DONEPEZILO, LO QUE PUEDE MEJORAR EL CUMPLIMIENTO DEL PACIENTE Y REDUCIR LOS EFECTOS SECUNDARIOS.



(11) 640-2024000068

(21) 2024-000068

(22) 08/04/2024

(30) 2023103607443 CN, 06/04/2023;

(51)

(73) FUJIAN GUORUI ZHONGKE OPTOELECTRONICS CO., LTD Domicilio: 3304-A57, 3rd Floor, Annex, Venture Building, Haixi High-tech Industrial Park, Fuzhou High-tech Zone, No. 8 Keji East Road, Shangjie Town, Minhou County, Fuzhou City, Fujian Province, 350108 País: CHINA

(72) LIU, Zhongrui; TANG, Tingting; XIE, Meiying; YANG, Fan

(74) ENRIQUE J. CHEANG VERA

(54) **AGENTE Y MÉTODO DE LIXIVIACIÓN DE MINERAL DE ORO NO CIANURADO RESPETUOSO CON EL MEDIO AMBIENTE**

(57) LA PRESENTE INVENCION PROPORCIONA UN AGENTE DE LIXIVIACIÓN DE MINERAL DE ORO SIN CIANURACIÓN RESPETUOSO CON EL MEDIO AMBIENTE, QUE COMPRENDE CLORHIDRATO DE BETAÍNA Y/O BETAÍNA, EN EL QUE LA FÓRMULA ESTRUCTURAL DE LA BETAÍNA SE MUESTRA COMO FÓRMULA (A), Y LA FÓRMULA ESTRUCTURAL DEL CLORHIDRATO DE BETAÍNA SE MUESTRA COMO FÓRMULA (B). EN LA PRESENTE INVENCION, SE SELECCIONA LA BETAÍNA O EL CLORHIDRATO DE BETAÍNA COMO COMPONENTE PRINCIPAL DEL AGENTE DE LIXIVIACIÓN DEBIDO A QUE LOS GRUPOS FUNCIONALES DE LA BETAÍNA PUEDEN FORMAR UN COMPLEJO ESTABLE CON EL MINERAL DE ORO. ADEMÁS, MEDIANTE LA LIXIVIACIÓN SINÉRGICA CON LA ADICIÓN DEL ÁCIDO INORGÁNICO, EL AGENTE DE LIXIVIACIÓN TIENE UNA MAYOR VELOCIDAD DE LIXIVIACIÓN PARA ACORTAR EL TIEMPO DE LIXIVIACIÓN DEL ORO, TIENE UN RENDIMIENTO ESTABLE, ES APLICABLE PARA LA LIXIVIACIÓN DE VARIOS TIPOS DE MINERALES DE ORO, TIENE UNA BUENA ADAPTABILIDAD MEDIOAMBIENTAL Y TIENE UN FUNCIONAMIENTO SENCILLO.

(11) 640-2024000070

(21) 2024-000070

(22) 10/04/2024

(30) 10 2023 109 425.4 DE, 14/04/2023;

(51)

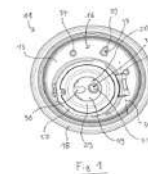
(73) Top Cap Holding GmbH Domicilio: Untere Sparchen 50 6330 KUFSTEIN País: AUSTRIA

(72) Gregor Anton PIECH

(74) ENRIQUE J. CHEANG VERA

(54) **TAPA DE LATA**

(57) UNA TAPA DE LATA COMPRENDE UNA SUPERFICIE DE TAPA METÁLICA QUE PRESENTA UN PRIMER LADO PLANO Y UN SEGUNDO LADO PLANO QUE APUNTA EN LA DIRECCIÓN CONTRARIA AL PRIMER LADO PLANO Y EN LA QUE ESTÁ CONFIGURADA UNA ABERTURA, UN MARCO DE ESTANQUEIDAD DE MATERIAL PLÁSTICO QUE ENCIERRA LA ABERTURA, QUE ESTÁ UNIDO FIRMEMENTE CON EL PRIMER LADO PLANO, Y UNA UNIDAD DE CIERRE DE MATERIAL PLÁSTICO, QUE ESTÁ FIJADA AL PRIMER LADO PLANO O AL MARCO DE ESTANQUEIDAD DE MANERA PIVOTANTE ALREDEDOR DE UN EJE DE PIVOTADO Y ESTÁ CONFIGURADA PARA CERRAR LA ABERTURA DIRECTAMENTE EN UNA POSICIÓN CERRADA PIVOTADA APROXIMADA AL MARCO DE ESTANQUEIDAD Y/O MEDIANTE UNA PIEZA DE CIERRE DE LA SUPERFICIE DE TAPA METÁLICA SOPORTADA POR LA UNIDAD DE CIERRE Y PARA LIBERAR LA ABERTURA EN UNA POSICIÓN ABIERTA PIVOTADA EN DIRECCIÓN CONTRARIA AL MARCO DE ESTANQUEIDAD. LA TAPA DE LATA PRESENTA UNA DISPOSICIÓN DE AL MENOS TRES BOTONES DE APOYO INDEPENDIENTES, QUE ESTÁN ESTAMPADOS EN LA SUPERFICIE DE TAPA METÁLICA DE TAL MANERA QUE FORMAN ELEVACIONES RESPECTIVAS A LA MISMA ALTURA CON RESPECTO AL SEGUNDO LADO PLANO.



(11) 640-2024000071

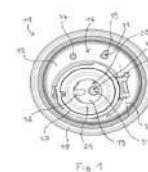
(21) 2024-000071

(22) 10/04/2024

(30) 10 2023 109 429.7 DE, 14/04/2023;

(51)

(73) Top Cap Holding GmbH Domicilio: Untere Sparchen 50 6330 KUFSTEIN País: AUSTRIA



(72) Gregor Anton PIECH

(74) ENRIQUE J. CHEANG VERA

(54) **TAPA DE LATA**

(57) UNA TAPA DE LATA COMPRENDE UNA SUPERFICIE DE TAPA METÁLICA CON UN PRIMER LADO PLANO Y UN SEGUNDO LADO PLANO QUE APUNTA EN DIRECCIÓN CONTRARIA AL PRIMER LADO PLANO, EN DONDE EN LA SUPERFICIE DE TAPA ESTÁ CONFIGURADA UNA ABERTURA DELIMITADA POR UN BORDE CERRADO DE LA SUPERFICIE DE TAPA, QUE ESTÁ CERRADA MEDIANTE UNA PIEZA DE CIERRE QUE ESTÁ SEPARADA DE LA SUPERFICIE DE TAPA CIRCUNDANTE POR UN MICROESPACIO QUE SE EXTIENDE A LO LARGO DEL BORDE DE LA SUPERFICIE DE TAPA, EN DONDE UNA PRIMERA ZONA DE EXTREMO DE LA PIEZA DE CIERRE ESTÁ UNIDA A LA SUPERFICIE DE LA TAPA CIRCUNDANTE A TRAVÉS DE UN COJINETE PIVOTANTE, Y CON UN ELEMENTO DE APERTURA POR RASGADO ELEMENTO DISPUESTO EN EL PRIMER LADO PLANO, QUE ENGRANA CON UNA SEGUNDA ZONA DE EXTREMO DE LA PIEZA DE CIERRE CONTRARIA AL COJINETE DE GIRO, DE MODO QUE LA PIEZA DE CIERRE PUEDE PIVOTAR AL TIRAR DEL ELEMENTO DE APERTURA POR RASGADO, EN DONDE EL MICROESPACIO ENTRE LA PRIMERA ZONA DE EXTREMO Y LA SEGUNDA LA ZONA DE EXTREMO ESTÁ INTERRUMPIDO POR AL MENOS UN NERVIOS DE SUJECIÓN. EN LA SUPERFICIE DE TAPA METÁLICA ESTÁ ESTAMPADA AL MENOS UNA ONDA DE ALIVIO DE PRESIÓN QUE SE EXTIENDE AL MENOS PARCIALMENTE ALREDEDOR DE LA ABERTURA.

(11) 640-2024000082

(21) 2024-000082

(22) 23/04/2024

(30) DE 10 2023 111 092.6 DE, 28/04/2023;

(51)

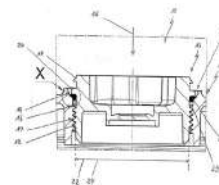
(73) PROTECHNA S.A. Domicilio: Avenue de la Gare 14, CH-1701 Fribourg País: SUIZA

(72) Bernd Klatt

(74) ENRIQUE J. CHEANG VERA

(54) **Tapón obturador, disposición de tapones obturadores, contenedor con boca de tonel, cierre de contenedor con boca de tonel y contenedor intermedio para materiales a granel**

(57) LA INVENCIÓN SE REFIERE A UN TAPÓN OBTURADOR (33) PARA SER DISPUESTO EN UN CUELLO DE TAPÓN (31), COMPRENDIENDO DICHO TAPÓN OBTURADOR (33) UN TAPÓN (38) QUE TIENE UNA ROSCA EXTERIOR (39) DESTINADA COOPERAR CON UNA ROSCA INTERIOR (37) DEL CUELLO DE TAPÓN Y UN ELEMENTO DE SELLADO ANULAR (41) DISPUESTO ANTES DE LA ROSCA EXTERIOR EN LA CIRCUNFERENCIA EXTERIOR DEL TAPÓN CUANDO SE OBSERVA EN UNA DIRECCIÓN DE ENROSCADO (35) DEL TAPÓN OBTURADOR EN EL CUELLO DE TAPÓN, EN EL QUE EL TAPÓN ESTÁ REALIZADO DE TAL MANERA QUE UN DIÁMETRO (42) DEL TAPÓN EN UNA ZONA DE CONTACTO RADIAL (43) DEL ELEMENTO DE SELLADO CON EL TAPÓN ES MAYOR QUE UN DIÁMETRO MENOR (44) DE LA ROSCA EXTERIOR Y/O EL TAPÓN TIENE UN ALMA DE SUJECIÓN CIRCUNFERENCIAL (45) PARA EL ELEMENTO DE SELLADO ANTES DE LA ROSCA EXTERIOR EN LA CIRCUNFERENCIA EXTERIOR CUANDO SE OBSERVA EN LA DIRECCIÓN DE ENROSCADO, ESTANDO EL ELEMENTO DE SELLADO DISPUESTO ANTES DEL ALMA DE SUJECIÓN EN EL TAPÓN CUANDO SE OBSERVA EN LA DIRECCIÓN DE ENROSCADO.



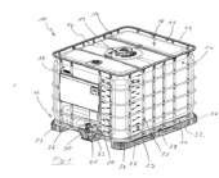
(11) 640-2024000083

(21) 2024-000083

(22) 24/04/2024

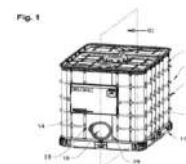
(30) 10 2023 111 043.8 DE, 28/04/2023;

(51)



- (73) PROTECHNA S.A. Domicilio: Avenue de la Gare 14, CH-1701 Fribourg País: SUIZA
- (72) Thomas Kosel; Dr. Lars Rommel; Veit Enders
- (74) ENRIQUE J. CHEANG VERA
- (54) **Bastidor de base similar a una paleta para un recipiente de transporte y almacenamiento y recipiente de transporte y almacenamiento que comprende tal bastidor de base**
- (57) LA INVENCION SE REFIERE A UN BASTIDOR DE BASE (11) SIMILAR A UNA PALETA PARA UN RECIPIENTE (10) DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DE LÍQUIDOS Y A UN RECIPIENTE DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO, COMPRENDIENDO EL BASTIDOR DE BASE UNA BASE (26) PARA SOPORTAR UN RECIPIENTE INTERIOR (12) ALOJADO EN UNA CAMISA EXTERIOR METÁLICA (23), QUE ES PREFERENTEMENTE UNA JAULA (22), PATAS DE ESQUINA (27) Y PATAS CENTRALES (28, 30). LAS PATAS DE ESQUINA Y LAS PATAS CENTRALES ESTÁN DISPUESTAS SOBRE GUÍAS (32, 33) Y CONECTAN LAS GUÍAS A LA BASE, FORMANDO CADA UNA DE LAS GUÍAS UNA SUPERFICIE DE CONTACTO CON EL SUELO DEL BASTIDOR DE BASE Y ESTANDO FABRICADAS CON UNA LÁMINA METÁLICA.

- (11) 640-2024000088
- (21) 2024-000088
- (22) 29/04/2024
- (30) DE 20 2023 102 365 DE, 02/05/2023;
- (51)
- (73) PROTECHNA S.A. Domicilio: Avenue de la Gare 14, CH-1701 Fribourg País: SUIZA
- (72) Jürgen Grass; Veit Enders
- (74) ENRIQUE J. CHEANG VERA



- (54) **Contenedor para transporte y almacenamiento de líquidos**
- (57) LA INVENCION SE REFIERE A UN CONTENEDOR DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DE LÍQUIDOS QUE TIENE UN CONTENEDOR INTERIOR (17) DE PLÁSTICO, UNA CUBIERTA EXTERIOR METÁLICA REALIZADA PREFERENTEMENTE COMO UNA ESTRUCTURA DE CELOSÍA, Y UN MARCO BASE DE TIPO PALÉ QUE SE REALIZA PARA SER MANIPULADO MEDIANTE CARRETILLAS ELEVADORAS O MEDIOS DE TRANSPORTE SIMILARES Y TIENE UNA BASE DE APOYO (15) DE LÁMINA METÁLICA PARA SOPORTAR EL CONTENEDOR INTERIOR (17) PROVISTO DE AL MENOS UNA BOCA DE LLENADO EN SU PARTE SUPERIOR, UN CONTENEDOR INTERMEDIO DE LÁMINA METÁLICA QUE CONTIENE EL CONTENEDOR INTERIOR (17) POR TODOS SUS LADOS Y QUE SE REALIZA ENTRE EL CONTENEDOR INTERIOR (17) Y EL CUBIERTA EXTERIOR, TENIENDO DICHO CONTENEDOR INTERMEDIO UNA CARCASA DE REVESTIMIENTO (16), UNA TAPA DE CONTENEDOR CONECTADA A LA CARCASA DE REVESTIMIENTO (16) Y UN FONDO DE CONTENEDOR REALIZADO POR EL FONDO DE SOPORTE (15) DEL BASTIDOR DE BASE Y CONECTADO A LA CUBIERTA (16) DE FORMA HERMÉTICA A LOS LÍQUIDOS, EN DONDE LA CUBIERTA (16) TIENE UNA ABERTURA DE ACCESO, QUE SE CIERRA DE FORMA HERMÉTICA A LOS LÍQUIDOS MEDIANTE UNA TAPA FRONTAL (19) DE METAL, DONDE SE SOLAPA CON UNA ABERTURA DE SALIDA REALIZADA COMO UNA SALIDA INFERIOR (18) EN EL CONTENEDOR INTERIOR (17).

- (11) 640-2024000091
- (21) 2024-000091
- (22) 07/05/2024
- (30) 63/500,749 US, 08/05/2023;
- (51)
- (73) MERCK SHARP & DOHME LLC Domicilio: 126 E. Lincoln Avenue, Rahway, NJ 07065-0907 País:

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

(72) JIAJIE WEI; MARIAN E GINDY; JOHN GASPAR; ARTHUR FRIDMAN; ANDREW BETT; LAUREN A AUSTIN

(74) MARIA AUXILIADORA JURADO INFANTE

(54) **POLINUCLEÓTIDOS QUE CODIFICAN ANTÍGENOS VP1 DE NOROVIRUS Y USOS DE LOS MISMOS**

(57) LA PRESENTE INVENCION SE REFIERE A ÁCIDOS NUCLEICOS Y POLIPÉPTIDOS INMUNOGÉNICOS RELACIONADOS PARA LA PREVENCIÓN O EL TRATAMIENTO DE ENFERMEDADES INFECCIOSAS. EN PARTICULAR, LOS ÁCIDOS NUCLEICOS Y POLIPÉPTIDOS INMUNOGÉNICOS PROPORCIONAN UTILIDAD PARA LA PREVENCIÓN PROFILÁCTICA DE INFECCIONES POR NOROVIRUS EN UN MAMÍFERO. LA INVENCION SE REFIERE ADEMÁS A COMPOSICIONES DE VACUNAS A BASE DE ÁCIDOS NUCLEICOS Y A UN KIT DE PIEZAS QUE COMPRENDE LAS COMPOSICIONES DE VACUNAS, ASÍ COMO A MÉTODOS DE TRATAMIENTO Y USOS MÉDICOS RELACIONADOS CON LOS ÁCIDOS NUCLEICOS, COMPOSICIONES DE VACUNAS Y KIT DE PIEZAS.

(11) 640-2024000106

(21) 2024-000106

(22) 30/05/2024

(30) 63/505,807 US, 02/06/2023;

(51)

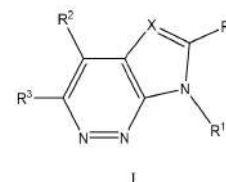
(73) MERCK SHARP & DOHME LLC Domicilio: 126 E. Lincoln Avenue, Rahway, NJ 07065-0907 País: ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

(72) MAOQUN TIAN; ROHAN RAJIV MERCHANT; KYLE S MCCLYMONT; DONNA A A W HAYES; CHEN CHENG; ZACHARY G BRILL

(74) MANUEL POLANCO FERNANDEZ

(54) **HETEROCICLOS BICÍCLICOS 5,6 INSATURADOS ÚTILES COMO INHIBIDORES DE LA PROTEÍNA RECEPTORA 3 SIMILAR A NOD**

(57) LOS COMPUESTOS NOVEDOSOS DE FÓRMULA ESTRUCTURAL (I), Y SALES FARMACÉUTICAMENTE ACEPTABLES, HIDRATOS Y SOLVATOS DE LOS MISMOS, SON INHIBIDORES DE NLRP3 Y PUEDEN SER ÚTILES EN EL TRATAMIENTO, LA PREVENCIÓN, LA GESTIÓN, LA MEJORA, EL CONTROL Y LA SUPRESIÓN DE ENFERMEDADES MEDIADAS POR NLRP3. LOS COMPUESTOS DE FÓRMULA ESTRUCTURAL I PUEDEN SER ÚTILES EN EL TRATAMIENTO, LA PREVENCIÓN O LA GESTIÓN DE ENFERMEDADES, TRASTORNOS Y AFECCIONES MEDIADOS POR NLRP3 TALES COMO, PERO SIN LIMITACIÓN, GOTA, PSEUDOGOTA, CAPS, EHNA, FIBROSIS, INSUFICIENCIA CARDÍACA, PERICARDITIS IDIOPÁTICA, DERMATITIS ATÓPICA, ENFERMEDAD INFLAMATORIA INTESTINAL, ENFERMEDAD DE ALZHEIMER, ENFERMEDAD DE PARKINSON Y TRAUMATISMO CRANEOENCEFÁLICO.



Total de Solicitudes : 13

Publiquese,



HENDRICK JOSÉ PERDOMO COLMENARES

Registrador (E) de la Propiedad Industrial

Designado mediante Resolución No. 055/2023 de fecha 07 de Septiembre de 2023

Publicada en Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela

Nº.42.720 de Fecha 22 de Septiembre de 2023



SAPI

*Servicio Autónomo de la
Propiedad Intelectual*

PÁGINA INUTILIZADA



**Gobierno
Bolivariano
de Venezuela**

Ministerio del Poder Popular
de **Comercio Nacional**