



NIPO: 116-19-017-X

Con este Boletín correspondiente al primer trimestre de 2021, la Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM) inicia una nueva colaboración con la Plataforma Tecnológica *Food for Life-Spain (PTF4LS)* para la realización de los Boletines de Vigilancia Tecnológica (VT) en el sector Agroalimentación, colaboración que hasta finales de 2020 se ha venido llevando a cabo con el centro tecnológico AINIA.

La Plataforma Tecnológica *Food for Life-Spain (PTF4LS)* es una estructura público-privada, liderada por la industria agroalimentaria y con participación de todos los agentes de la cadena de valor en el sector. Entre sus objetivos está el definir una visión de la I+D+i sectorial y fomentar la investigación, el desarrollo y la innovación en el Sector Agroalimentario español. Ha de tenerse presente que la industria de alimentación y bebidas es uno de los pilares de la economía española, supuso en 2019 aproximadamente el 2% del PIB total, cuenta con 30.730 empresas y supera los 436.700 empleos directos. Además, se trata de una industria exportadora, siendo la Unión Europea su principal mercado, con un 63,8% de esas exportaciones.

La Oficina Española de Patentes y Marcas tiene entre sus objetivos la protección y fomento de la actividad

de creación e innovación tecnológica en nuestro país, así como la transmisión de la información sobre propiedad industrial de que dispone para orientar la actividad investigadora, a través de sus servicios de información tecnológica, uno de ellos estos Boletines.

Este boletín, de forma similar a los demás Boletines que viene realizando la OEPM para distintos sectores tecnológicos, recoge con periodicidad trimestral, una selección de las solicitudes de patente publicadas a nivel internacional. También, incluye noticias sobre actividades relevantes de la OEPM y de la Plataforma Tecnológica PTF4LS.

Las solicitudes de patente incluidas en el Boletín se clasifican en los siguientes apartados: Calidad, Envasado, Producción y Sostenibilidad, Cadena Alimentaria, Alimentación y Salud, Seguridad Alimentaria y Consumidor. Se puede acceder a las solicitudes de patente para cada grupo, pulsando sobre los apartados que aparecen en el recuadro a continuación. Para cada documento de patente un enlace permite consultar el texto completo del mismo. Si se desea recibir este Boletín periódicamente basta con cumplimentar el correspondiente *formulario de suscripción*.

## Contenido

- CALIDAD
- ENVASADO
- PRODUCCIÓN Y SOSTENIBILIDAD
- CADENA ALIMENTARIA
- ALIMENTACION Y SALUD
- SEGURIDAD ALIMENTARIA
- CONSUMIDOR

# Calidad

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2021009472	ARTHUR BRANWELL & CO LTD	Cryo-crystallised fat
WO 2021013863	FRIESLANDCAMPINA NEDERLAND BV	Dairy-based snack food product
EP 3771340	MIRACLECORP PRODUCTS	Bacon-based food products with extended shelf life
WO 2021000060	WANG JIANBO	Staple food and preparation method
WO 2021012870	GUANGDONG IND POLYTECHNIC GUANGDONG INNOVATIVE TECHNICAL COLLEGE	Low-purine soy milk powder and preparation method therefor
EP 3788881	FAIRLIFE LLC	Non-browning lactose-free milk powder and methods of making same
WO 2021005760	NISSHIN SEIFUN PREMIX INC	Oil-and-fat coated powdered sugar
WO 2021014659	UNIV KUMAMOTO NAT UNIV CORP JAPAN SEAFOODS CO LTD	Parasite-killing method and parasite-killing system
WO 2021023358	DS TRIPLE AS	An infusion system and a method for heat treatment of liquid or semiliquid food products as well as use thereof
WO 2021028507	GIVAUDAN SA	Method of extending bread shelf life
WO 2021043988	ROQUETTE FRERES	Sugar-reduced food cream composition using native pea starch
WO 2021011567	ARCHER DANIELS MIDLAND CO	Process for removing formaldehyde from sugars pyrolysis product mixtures
WO 2021034077	CHOI BOK NAM	Method for preparing kimchi for lipid metabolism improvement and obesity prevention
WO 2021040267	UCL CO LTD	Method of extracting caffeic acid and rosmarinic acid from rosemary
WO 2021037994	AB ENZYMES GMBH	Use of gh12 cellulases in preparing bakery products comprising rye-flour
WO 2021029103	MIZKAN HOLDINGS CO LTD	Edible plant-containing puffed food composition and method for manufacturing same

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2021047067	UNIV JIANGNAN NINGBO HAITONG FOOD TECH LIMITED COMPANY	Method for performing pretreat to adjust and control run off of microorganisms and juice from thawed fresh-cut fruit
WO 2021019388	CIRCULAR FOOD SRL	Method for obtaining a food product with a high fibre content and food product obtainable with this method
WO 2021025298	SEA WITH INC	Treatment apparatus for reducing iodine content in seaweed, and method for reducing iodine content in seaweed by using same
WO 2021055775	TERAWATT TECH INC	Layered pressure homogenizing soft medium for li-ion rechargeable batteries
WO 2021048427	HIPP & CO	Processes for the manufacture of perchlorate depleted milk
WO 2021049591	AMANO ENZYME INC AMANO ENZYME U S A CO LTD	Method for producing plant protein concentrate
EP 3766357	AGRISOMA BIOSCIENCES INC	Method for removing glucosinolates from oilseed meals
WO 2021045522	PARK EUN SIL	Method for producing boiled-down garlic sauce, and boiled-down garlic sauce produced thereby
EP 3777544	FAIRLIFE LLC	Methods for making shelf-stable cultured dairy products
WO 2021015694	ALIBAS ILKNUR	A type of tomato, pepper, or mixed tomato-pepper paste production method
WO 2021035361	BARTEK INGREDIENTS INC	Use of organic acids in artisan bread production
WO 2021049201	MEIJI CO LTD	Method for producing solid food product, and method for producing solid milk
WO 2021039620	RIKEN PERFUMERY HOLDINGS CO LTD	Method for producing scent-imparted food
WO 2021054763	CJ CHEILJEDANG CORP	Flavour enhancer and method of preparing same
WO 2021034204	GARAY BARRIOS JULIO JOEL	Antianemic biscuit enriched with a cereal of the genus chenopodium and a bovine blood paste component
WO 2021035334	SEAL ARON	Infusion kit and tools and method for using same

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2021045695	ZITNY BORIS	A method of processing sugar beet and its varieties into a product usable in the food-processing industry, the product obtained in this way and food containing this product
WO 2021002697	KYUNGPOOK NAT UNIV IND ACADEMIC COOP FOUND	Use of recombinant antibacterial protein ablysin for effectively killing multidrug-resistant pathogenic bacteria
WO 2021035822	UNIV CHINA AGRICULTURAL	Method for regulating interaction of proteins and anthocyanin through ultra-high pressure treatment to improve stability of anthocyanin
WO 2021030913	HEXO OPERATIONS INC	Cannabinoid compositions, methods of making same and uses thereof

VOLVER A CONTENIDO

# Envasado

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2021054499	CJ CHEILJEDANG CORP	Frozen food product, frozen food packaging container, and frozen food packaging material
WO 2021021950	BALL CORP	Domed container with nitrogen well and closure mechanism
WO 2021039717	W & CO	Method for producing freshness-keeping bag
WO 2021029432	NISSHIN SEIFUN GROUP INC NISSHIN FOODS INC	Method for producing retort-packaged food
WO 2021045151	SHINETSU CHEMICAL CO	Film molding composition and film
WO 2021051211	GIGATHERM MIKROWELLEN AG	Method for the preservation of foodstuffs in a transport and sales packaging
WO 2021045928	REACTIVE SURFACES LTD LLP	Bio-based food packaging coatings, and devices and materials comprising same

VOLVER A  
CONTENIDO

# Producción y Sostenibilidad

Nº DE PUBLICACION	SOLICITANTE	TÍTULO
<a href="#">EP 3779332</a>	WHIRLPOOL CO	Air filtration system for antimicrobial refrigerators
<a href="#">WO 2021012480</a>	DONGGUAN METALWORK HARDWARE TECH CO LTD	Red wine fresh-keeping device and decanter using same
<a href="#">WO 2021012025</a>	DUVOISIN CHARLES ADRIANO BAGGIO FABIO EDUARDO	Electrical household appliance and additional electropasteurizer and electrosterilizer module for food and utensils, through the harmonic synchronicity of electric fields, magnetic fields and electromagnetic wave condensing system
<a href="#">WO 2021002399</a>	DAIKIN IND LTD	Electrical field generator and cold storage equipped with same
<a href="#">WO 2021007553</a>	KEMIN IND INC	Novel applications of pulsed electric field and e-beam technology
<a href="#">WO 2021013377</a>	GEA TDS GMBH	Method and apparatus for directly heating a protein-enriched milk product by introducing steam into said milk product
<a href="#">WO 2021012300</a>	INTERNATIONAL HEAVY INTELLIGENT COMPUTING CO LTD	Fresh-keeping sterilization method for feeding insects
<a href="#">EP 3772285</a>	AIR LIQUIDE DEUTSCHLAND GMBH AIR LIQUIDE	Pulverization of a substance
<a href="#">WO 2021053992</a>	J OIL MILLS INC	Frying oil degradation assessment device and frying oil degradation assessment method
<a href="#">WO 2021042738</a>	SHENZHEN CODYSON ELECTRICAL CO LTD	Intelligent ultrasonic wine aging method
<a href="#">WO 2021016340</a>	DAIRY TECH INC	Cold pasteurization
<a href="#">WO 2021031467</a>	UNIV SHANGHAI OCEAN	Device and method for preparing mixed ice-glazing solution
<a href="#">WO 2021020756</a>	INCUSYS CO LTD	Meat aging apparatus enabling sensor-based dry-aging state diagnosis and automatic processing
<a href="#">WO 2021042768</a>	SHENZHEN CODYSON ELECTRICAL CO LTD	Liquor path structure having air pressure flushing function, and ultrasonic liquor aging system
<a href="#">WO 2021044167</a>	HAYGAIN LTD	Apparatus for and method of steam treating cannabis

Nº DE PUBLICACION	SOLICITANTE	TÍTULO
<a href="#"><u>WO 2021055818</u></a>	RLMB GROUP LLC	Systems and methods for applying treatments for preservation of perishable goods
<a href="#"><u>WO 2021049997</u></a>	ARCAROMA AB	Pulsed electric field chamber
<a href="#"><u>WO 2021048641</u></a>	NAWWASH ABU GHUNMI LINA	Industrial process to sustain virgin-olive-oil production by converting olive fruit constituents into marketable products: water, dehydrated-solid and virgin-olive-oil
<a href="#"><u>WO 2021035294</u></a>	GOLDEN PRODUCE I P PTY LTD	Sequential cooling tunnel and method of use
<a href="#"><u>WO 2021035183</u></a>	OPOPOP INC	Pod-based grain popping apparatus and methods of popping grains

VOLVER A  
CONTENIDO

# Cadena Alimentaria

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
ES 2803824	GREENKEEPER IBERIA S L	Filtro tubular absorbente de etileno u otros gases para contenedores de transporte refrigerados
WO 2021013391	MAERSK CONTAINER IND A/S	Controlling ripening of vegetable produce in a transport unit
WO 2021009788	S P M DRINK SYSTEMS SPA	Apparatus for preparing and dispensing refrigerated products
WO 2021009755	YISSUM RES DEV CO OF HEBREW UNIV JERUSALEM LTD	Protective coating for plants and postharvest plant matter
WO 2021009279	XEDA INTERNATIONAL	Assembly for treating the air of a room, associated installation and method
WO 2021026615	WOBELEA PTY LTD	A method for treatment of crops
WO 2021048711	UNOX SPA	An apparatus for generating reduced pressure inside a container which contains food
WO 2021024299	LUNA ROBOTICS INC	Food product generating system
WO 2021055221	CARRIER CORP	Heated gas detector for a transportation refrigeration unit
WO 2021019328	PROMUS	Logistics system and method for fresh food products
WO 2021032765	UNIV LEUVEN KATH VLAAMS CENTRUM VOOR BEWARING VAN TUINBOUWPRODUCTEN	Storage of respiratory produce
WO 2021037488	AUTOSTORE TECH AS	Automated storage and retrieval system comprising a flow path extending through a plurality of stacked containers

VOLVER A  
CONTENIDO



# Alimentación y Salud

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
ES 2802289	ELPOZO ALIMENTACION S A	Alimentos cárnicos con propiedades saludables que incluyen una mezcla de bioactivos naturales
WO 2021003073	UPLIFT FOOD	Prebiotic and probiotic cookie preparation
WO 2021007067	BRAUUS LLC	Food composition comprising green banana and inulin
WO 2021009781	BIO P S R L	Process for extraction of nutraceutical compounds from microalgae by using co2 in supercritical conditions
WO 2021008982	FRIESLANDCAMPINA NEDERLAND BV	Composition for use in inducing satiety
WO 2021013862	FRIESLANDCAMPINA NEDERLAND BV	Nutritional composition comprising milk fat and immunoglobulin
WO 2021005088	NESTLÉ SA	Food compositions for weight management
ES 2804376	ROQUE INICIATIVAS SL	Procedimiento de obtención de un complemento alimenticio derivado de la planta del olivo y complemento alimenticio obtenido
WO 2021005429	PAL SINGH MANEESH	Dry mix coffee composition
WO 2021014448	AMORPHICAL LTD	Amorphous calcium carbonate for improving athletic performance
WO 2021048037	UNILEVER IP HOLDINGS B V CONOPCO INC D/B/A UNILEVER	Food composition comprising dehydrated potato material and an antioxidant system
WO 2021025405	GON CO LTD	Method for preparing pure plant-based microbial culture
WO 2021029483	EVERIT CO LTD	Health functional composition having blood circulation improvement effect containing red ginseng ginsenosides and glutathione ingredient derived from microbial garlic fermentation

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2021032896	BRAINBOOST SOLUTIONS	Food, food precursors or beverages comprising d-lactic acid and/or a salt thereof and a method of producing the same
WO 2021043885	NESTLÉ SA	Food compositions for lactating women
EP 3763219	FONTERRA COOPERATIVE GROUP LTD	Methods of maintaining or increasing growth or cognitive development
WO 2021030286	ABBOTT LAB	Plant-based nutritional compositions
ES 2813774	UNIV SEVILLA	Procedimiento para la extracción en hoja de olivo de oleuropeina en una fracción fenólica, composición alimentaria funcional y uso
WO 2021053655	ESPERER ONCO NUTRITION PRIVATE LTD	Nutrition supplement for cancer patients
WO 2021049386	NISSIN FOODS HOLDINGS CO LTD	Food composition and food product for inhibiting increase in remnant-like lipoprotein cholesterol concentration in blood, and inhibiting method
WO 2021048204	GROUPE LACTALIS	Long-life liquid nutritional composition with high soluble milk protein content
WO 2021016132	FILTRICINE INC	Compositions, methods, kits and systems for cancer treatment and metabolic intervention therapy and other uses
WO 2021053685	PATODIA RAMESH CHAUHAN SONAL	A novel nutraceutical formulation for polycystic ovary syndrome (pcos)
EP 3798322	PREC GROUP LIMITED	Lactobacillus reuteri
WO 2021055564	UNIV YALE UNIV INDIANA TRUSTEES UNIV TEXAS	Methods of treating phosphate concentration disorders with l-baiba
WO 2021054823	PROTIX B V	Method for the conversion of insects into nutrient streams and products resulting therefrom
WO 2021052925	NESTLÉ SA	Whey-based nutritional compositions fortified with calcium
WO 2021023844	UNIV COPENHAGEN	Compositions and methods for predicting and promoting weight loss in patients with low amy1 copy numbers

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2021024915	NISSIN FOODS HOLDINGS CO LTD	Bifidobacterium having low activity of inducing generation of inflammatory cytokines and high activity of inducing generation of anti-inflammatory cytokines
WO 2021053447	AMITAJAS WELLNESS PRIVATE LTD	Nutrition supplement for cancer patients
WO 2021008386	SHANGHAI LYTONE BIOCHEMICALS LTD	Edible composition for promoting hair growth and delaying gray hair generation
WO 2021026017	SALARIUS LTD	Improved low sodium salt composition
WO 2021021746	EVOLVE BIOSYSTEMS INC	Nutritive compositions with secreted iga, milk fat globule membrane components and/or bifidobacterium
WO 2021037767	NESTLÉ SA	Thickeners and nutritional products to promote safe swallowing for individuals with dysphagia and methods of making and using same
WO 2021033737	MARUHACHI MURAMATSU INC SHIZUOKA PREFECTURAL UNIV CORPORATION	Functional food for preventing or improving dysuria
WO 2021035854	CHILDRENS HOSPITAL OF SOOCHOW UNIV	Vlbwi nutrition management special solution and preparation method and application therefor

VOLVER A  
CONTENIDO

# Seguridad Alimentaria

Nº DE PUBLICACION	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2021048350	CHR HANSEN AS	Lactic acid bacteria for a heat-treated food product for storage at ambient temperature
WO 2021033657	NISSIN FOODS HOLDINGS CO LTD	Powder seasoning containing magnesium chloride

VOLVER A  
CONTENIDO

# Consumidor

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2021010447	mitsubishi corporation life sciences ltd	Production method for crystalline sorbitol powder
EP 3763224	CONSIGLIO NAZIONALE RICERCHE	Method for the treatment of jellyfish intended for human consumption without the use of aluminium salts and products/ingredients obtained by this process
WO 2021009248	KERRY LUXEMBOURG S A R L	Composition and methods for preparing hemicellulose product from spent coffee ground
WO 2021011210	PRESTON DAVID R NATION CHARLES E	Extracts of natural products such as wood and use as flavorings for food and beverages
WO 2021002366	STI FOODS HOLDINGS INC	Packaged baked pollock roe and method for producing same
EP 3772287	FORTUNATI ALFONSO DI FORTUNATI DANILO TARTUFI FRESCHI E CONSERVATI	Production process of a food product with truffle aromas
EP 3763227	INT DEHYDRATED FOODS INC	Concentrated protein compositions and methods of their making and use
WO 2021005239	SYMRISE AG	Method for the recovery or enrichment of flavours of fragrances from an aroma-laden gas phase and an aroma concentrate
WO 2021053638	DI BARTOLO SRL	Semi-finished powdery food product based on vegetable food and a process for production thereof
WO 2021018569	NESTLÉ SA	Food ingredient and cocoa and/or malt beverage products
EP 3785546	INSTITUTE OF FOOD SCIENCE AND TECH CHINESE ACADEMY OF AGRICULTURAL SCIENCES	A novel multi-strain composite starter for flour products and use thereof
WO 2021005411	UNIV DE LA GUAJIRA	Proceso para conformar una barra endulzadora de celulosa a partir de ananás comosus y dicha barra endulzadora de celulosa así conformada
WO 2021026528	MEDINUTRA LLC	Compositions for sweetening protein-based nutrition products

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO 2021018626	SCHOMBURG GMBH & CO KG	Bio-interactive compounds of humic acids and/or fulvic acids with proteins for the use as feed additives or food supplements
WO 2021032647	CAMBRIDGE GLYCOSCIENCE LTD	Methods of treating biomass to produce oligosaccharides and related compositions
WO 2021048179	GIVAUDAN SA	Mouthfeel and astringency modulation in compositions and methods of modulating mouthfeel and astringency in the same
WO 2021052916	ROQUETTE FRERES	High acetylated pea starch for instant noodles
WO 2021016007	HEINZ CO BRANDS H J LLC	Shelf-stable, extruded food products
WO 2021007359	MEATECH 3D LTD THE IP LAW FIRM OF GUY LEVI LLC	Cultured edible meat fabrication using bio-printing
WO 2021021026	AGENCY SCIENCE TECH & RES	Method to solubilize protein substrate for food formulations
WO 2021054824	PROTIX B V	Hydrolysate of water soluble insect proteins and method for preparation thereof
WO 2021023597	LIBRIXER AB	Methods and apparatus for producing protein and fiber concentrates from spent grain
WO 2021046642	SMART BASE LTD	Wax oleogels as fat substitutes
WO 2021035123	MONSOON BEVERAGES LLC	Kava product made from noble kava and process of making the same
WO 2021028509	ANHEUSER BUSCH INBEV SA	Protein powder
WO 2021045204	KYSHOW CORP	Packaged fish meat paste product
WO 2021037574	NESTLÉ SA	Meat analogue product comprising hydrated textured plant protein
WO 2021028405	ANHEUSER BUSCH INBEV SA	Process for recovering protein and fibre compositions from brewers' spent grain
WO 2021043842	FIRMENICH & CIE	Flavanone derivatives and their use as sweetness enhancers
WO 2021022082	TROPIC LLC	Plant-based food products
WO 2021030412	TERRAMINO INC	Methods of binding textured substrates using mycelium-producing fungi and food products formed therefrom
WO 2021040255	UNIV EWHA IND COLLABORATION	Novel sweetener that is low on glycemic index
ES 1259764	MEDINA MOLINA LUIS	Aceite macerado con ajo negro

VOLVER A  
CONTENIDO

# NOTICIAS

## CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

➤ Cadena Alimentaria:

### Robots multifunción en la Industria Cárnica

La robótica es una tecnología en rápida evolución que está permitiendo la transición del sector manufacturero hacia una fabricación más flexible, digitalizada y orientada a la demanda, dando respuesta a la creciente necesidad de productos más personalizados y de mayor calidad. Los robots industriales están disponibles actualmente en una amplia variedad de módulos de automatización, ofreciendo diversas capacidades y aplicaciones. Sin embargo, actualmente existe la necesidad de disponer de robots multipropósito de bajo coste que puedan trabajar de manera transversal en diversas industrias. En esta línea, la manipulación de objetos flexibles con una mínima deformación es una operación habitual en múltiples fábricas, ofreciendo una ventana de oportunidad para los robots ya que actualmente esta tarea se realiza de forma manual, implicando tareas repetitivas y ergonómicamente no favorables, en general.

El proyecto APRIL tiene como objetivo la creación de prototipos de robots diestros (dexterous), autónomos, ágiles y de bajo coste, orientados al mercado y fáciles de readaptar, capaces de manipular, ensamblar o procesar diferentes productos/materiales blandos y flexibles en un entorno de producción. De esta forma, se desarrollará una nueva generación de robots que innovarán en la forma de manipular materiales flexibles y deformables durante la fabricación, generando nuevas formas de automatización en las líneas de producción. El elemento más innovador de APRIL es la mano robótica, que dispondrá de unas capacidades de manejo de productos (agarre, sutileza, no invasivo, ...) no disponibles en el mercado. La retroalimentación de múltiples sensores se utilizará para la interacción del robot con el entorno, la manipulación del robot, la planificación del movimiento, el trabajo ergonómico del operador, así como el desempeño seguro de la tarea. Asimismo, para respaldar los bajos costes de instalación de los robots, así como un esfuerzo reducido de desarrollo e implementaciones más rápidas y escalables, APRIL transferirá el aprendizaje de múltiples capacidades y habilidades perceptivas a través de una capacitación sencilla de los robots o su readaptación en los procesos de fabricación considerando múltiples dominios (por ejemplo, alimentos, electrodomésticos o fabricación pasaportes). Además, también se explorará la colaboración humano-robot para el desarrollo de las tareas específicas.

El Centro Tecnológico ASINCAR desempeña diferentes papeles en este proyecto. Por una parte, en base a su experiencia en espectroscopia NIR y fotónica, desarrollará un sistema basado en imágenes hiperespectrales para la predicción en línea de la vida útil del pollo. Este sistema se integrará con el brazo robótico APRIL confiriendo al robot la capacidad de envasar las piezas de pollo en base a su vida útil.

Link directo a la fuente: <https://foodforlife-spain.es/robots-multifuncion-para-la-manipulacion-de-materiales-deformables-en-los-procesos-de-fabricacion-april/>

<http://aprilproject.eu/>

## TECNOLOGÍAS DE NUEVOS PRODUCTOS

### ➤ Consumidor

Combinación de técnicas clásicas de comportamiento del consumidor con medidas de neurociencia para saber qué percepción tienen los clientes de bonÀrea y los clientes no habituales sobre la marca, sus productos y sus espacios de compra.

El objetivo es transmitir de forma efectiva los valores de integración vertical de la empresa a través de sus establecimientos físicos y en línea, mejorar su imagen y estimular el consumo de sus productos de proximidad.

BonÀrea Corporación y el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA) trabajan en un proyecto para estudiar qué percepción tienen los consumidores sobre la marca y sus espacios de compra. A diferencia de otras cadenas, bonÀrea trabaja sin intermediarios ofreciendo sus productos en el mercado, tanto animales como vegetales, producidos con sus propios recursos. Es lo que se entiende como integración vertical o “de la granja a la mesa” que, a menudo, cuesta de transmitir a los consumidores. Es por ello que investigadores expertos en comportamiento del consumidor del IRTA coordinan el proyecto piloto Think-Local para identificar estrategias más efectivas que ayuden a empresas del sector primario a transmitir los valores asociados a los productos de proximidad, la integración vertical y posicionarse en diferentes mercados.

En etapas posteriores del proyecto se hará un estudio de intervención en el que los clientes de bonÀrea irán a comprar a establecimientos de la competencia y viceversa. Por otro lado, durante el proceso de compra se realizará un estudio etnográfico, un método para observar el comportamiento del consumidor de forma participativa.

El proyecto también quiere detectar oportunidades para mejorar los establecimientos bonÀrea y la experiencia de compra, tanto en los espacios físicos como en los espacios digitales.

Actualmente se están realizando entrevistas personales en las que los participantes realicen una visita virtual 360º en las tiendas y evalúan el vídeo corporativo de la compañía. La información recogida en estas entrevistas se complementa con la aplicación de medidas de neurociencia como el seguimiento ocular para determinar en que centran la atención los participantes.

**Fuente:** Expertos en comportamiento del consumidor del IRTA junto con bonÀrea lideran un proyecto piloto para ayudar a transmitir los valores “de la granja a la mesa”

Link a la Fuente: <https://www.irta.cat/es/comportament-consumidor-irta-bonarea/>

### ➤ Seguridad Alimentaria:

## Avances en el desarrollo de tecnologías sensóricas aplicadas a la seguridad alimentaria

Ahora más que nunca es necesario impulsar la innovación en el desarrollo de técnicas analíticas precisas y rápidas que puedan utilizarse en cualquier punto de la cadena alimentaria, apoyando el esfuerzo de la industria alimentaria para garantizar la seguridad de sus productos frente al consumidor.

El proyecto *FOODSENS* continúa avanzando, para apoyar el gran reto de fortalecer la seguridad de los alimentos, conscientes de la relevancia de mantenerse alerta ante los riesgos ya conocidos y la aparición de riesgos emergentes en la cadena alimentaria.



Durante los últimos meses, los distintos grupos de investigación que integran el proyecto **FOODSENS** han intensificado su trabajo hacia el desarrollo de dispositivos sensoricos precisos y rápidos que permitan la detección de analitos o microorganismos en cualquier punto de la cadena alimentaria. El campo de los sensores supone una herramienta que permite poner en marcha soluciones automatizadas y ultrasensibles, apoyando el esfuerzo de la industria alimentaria para garantizar sus productos frente al consumidor.

Entre los avances producidos, el grupo del **CINBIO** de la Universidad de Vigo, investiga sobre el desarrollo de sensores basados en SERS (espectroscopia Raman aumentada en superficie), una potente técnica analítica para la detección ultrasensible de moléculas. La detección mediante SERS todavía tiene algunas limitaciones para la detección de muchos analitos, como hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAPs), que carecen de grupos funcionales con afinidad a los metales, limitando su detección efectiva. Sin embargo, el grupo del CINBIO ha realizado un avance en este sentido desarrollando un **sensor plasmónico híbrido**, combinando en la misma plataforma la capacidad de reconocimiento molecular de los PIM (polímeros de impronta molecular) con el gran rendimiento SERS de los ensamblajes de nanopartículas de oro, lo que permite realizar una detección ultrasensible de los HAPs.

Este mismo grupo de investigación del CINBIO ha conseguido avanzar en el diseño de estructuras que permiten incrementar la capacidad de detección, basándose en SERS.

Por otra parte, el grupo de la Universidad de Minho (**CMEMS-UMinho**), investiga sobre el desarrollo de una **metodología para prevenir el biofouling** en sistemas optoelectrónicos para la monitorización submarina a largo plazo. Este nuevo enfoque se basa en la producción localizada de cloro (agente biocida) a través de la electrólisis del agua de mar mediante electrodos transparentes con alta actividad catalítica, resultado de la impregnación de nanopartículas de platino en la superficie de óxido de estaño dopado con flúor (FTO). El sistema desarrollado presentó un excelente desempeño antibiofouling con bajo consumo, lo que permite su uso en operaciones sumergidas y autónomas durante varios meses. Además, se ha demostrado con éxito la facilidad de integración de este sistema en dispositivos ópticos.

Fuente: El proyecto FOODSENS continúa avanzando en el desarrollo de tecnologías sensoricas aplicadas a la seguridad alimentaria

Link directo a la noticia: [http://www.anfaco.es/blog\\_ct/index.php/2020/12/18/el-proyecto-foodsens-continua-avanzando-en-el-desarrollo-de-tecnologias-sensoricas-aplicadas-a-la-seguridad-alimentaria/](http://www.anfaco.es/blog_ct/index.php/2020/12/18/el-proyecto-foodsens-continua-avanzando-en-el-desarrollo-de-tecnologias-sensoricas-aplicadas-a-la-seguridad-alimentaria/)

## ¡Estrenamos hoja de ruta para el 2021-2024 con nuestro Plan Estratégico de la OEPM!

Preparados para el futuro con ilusión y con el objetivo de ser una Oficina más moderna, sostenible, digital, innovadora, transparente y cercana a los ciudadanos, la Oficina Española de Patentes y Marcas, O.A. (OEPM) ha publicado y presentado recientemente su Plan Estratégico 2021-2024 (en adelante, PE 2021-2024) en un acto presidido por la Ministra de Industria, Comercio y Turismo, D<sup>a</sup> Reyes Maroto Illera, por el Subsecretario del MINCOTUR y Presidente de la OEPM, D. Pablo Garde Lobo y por el Director de la OEPM, José A. Gil Celedonio.



El PE 2021-2024 es la carta de presentación de la OEPM como organización nacional e internacional de propiedad industrial, y proporciona el plan de acción necesario para la consecución de los cinco objetivos generales establecidos en el mismo, y así permitir el cumplimiento de la Misión y el alcance de la Visión de la oficina.

Nuestro PE 2021-2024 está diseñado para que la OEPM contribuya al desarrollo económico sostenible y al progreso tecnológico de la sociedad española, promoviendo la innovación, la

creatividad y el conocimiento en los sectores públicos y privados, mediante un uso estratégico e inteligente de la Propiedad Industrial. Todo ello, siendo una oficina útil y proactiva, cercana usuarios, con especialistas comprometidos, excelente en su funcionamiento, a la vanguardia de los servicios y de la tecnología, así como abierta a la cooperación y reconocida internacionalmente.

Nuestro PE 2021-2024 se ha desarrollado de manera colaborativa, con la participación de todos los departamentos de la OEPM y las aportaciones de las partes interesadas y el público en general, que han hecho posible obtener un Plan que refuerza a la organización, permitiéndola aprovechar las oportunidades del entorno, preparándola para hacer frente a las dificultades e imprevistos, y asegurando siempre la calidad de sus servicios.

El Plan se ha centrado en los siguientes 5 objetivos generales que, a su vez, se desglosan en 14 estrategias y, dichas estrategias, en un total de 51 proyectos:

- Objetivo 1. Promover un uso estratégico de la Propiedad Industrial (3 estrategias y 13 proyectos).
- Objetivo 2. Favorecer la investigación, el desarrollo y la transferencia de tecnología (3 estrategias y 8 proyectos).
- Objetivo 3. Contribuir a la gobernanza internacional multinivel de la Propiedad Industrial (2 estrategias y 7 proyectos).
- Objetivo 4. Impulsar la lucha contra la falsificación y la vulneración de los derechos de Propiedad Industrial (2 estrategias y 8 proyectos).
- Objetivo 5. Avanzar hacia una OEPM más centrada en las personas, sostenible, digital, innovadora, transparente y eficaz (4 estrategias y 15 proyectos).

El PE 2021-2024 se irá implementando a través de los correspondientes Planes Operativos Anuales (POA), donde se recogerán los proyectos y las actividades concretas que se ejecutarán en el año en curso, y los resultados o efectos específicos a alcanzar.

*Plan Estratégico de la OEPM 2021-2024*

*OEPM Strategic Plan 2021-2024*

*Plan Operativo Anual 2021*

*Vídeo del Plan Estratégico*

*Misión, Visión y Valores de la OEPM*

## Diagnóstico de propiedad industrial, nuevo servicio de la OEPM para ayudar a las empresas a crecer

La *Oficina de Patentes y Marcas, O.A. (OEPM)* acaba de lanzar un nuevo servicio de alto valor añadido para promover la puesta en valor de las empresas españolas en el mercado nacional e internacional. Este servicio pretende fomentar tanto la competitividad como la internacionalización de las empresas españolas, claves en el nuevo Plan Estratégico 2021-2024 de la OEPM.



Expertos cualificados de la OEPM analizan los activos intangibles que posee la empresa y, en base a este análisis, ofrecen unas recomendaciones tendentes a fomentar la implantación de una estrategia de gestión basada en la competitividad y la diferenciación.

El servicio de diagnóstico de Propiedad Industrial surge con vocación de ser una herramienta de sensibilización y de aproximación de la Propiedad Industrial (PI) para las pymes innovadoras y unidades empresariales que no utilizan los derechos de Propiedad Industrial (DPI) o que no los utilizan de forma eficaz. De esta manera, se consiguen dos objetivos complementarios:

- Aumentar el conocimiento y comprensión de los Derechos de Propiedad Industrial (DPI) por parte del tejido empresarial, fomentando su uso adecuado.
- Mostrar la importancia de una adecuada gestión de los DPI para que la empresa pueda definir un plan de acción efectivo a partir de las recomendaciones incorporadas en el informe y tomar decisiones estratégicas de futuro.

Con este servicio, la OEPM quiere convertirse en una administración más proactiva y cercana a las empresas y usuarios de los sistemas de propiedad industrial, dándoles un servicio de altísimo valor añadido que puede llevarles a descubrir unos activos intangibles que se convertirán en clave para su crecimiento económico y para sus iniciativas empresariales futuras.

Durante el año 2021, la Oficina de Propiedad Intelectual de la Unión Europea (EUIPO) ofrecerá bonificaciones para las PYMEs españolas del 75% del coste del servicio mediante la gestión de un Fondo de subvenciones de la Comisión Europea dotado con 20 millones de euros (Fondo para Pymes «*Ideas Powered for Business*»).

*Más información*

## La pandemia de covid19 da un impulso al desarrollo de la innovación protegida y al uso del sistema de propiedad industrial

Una vez cerrado el ejercicio 2020, la *Oficina de Patentes y Marcas, O.A. (OEPM)* dispone de datos estadísticos que permiten atisbar los efectos que, en el ámbito de la innovación protegida, ha tenido el periodo de pandemia causada por el coronavirus SARS-CoV-2.



Durante el año 2020 se solicitaron ante la OEPM un total de 1.483 patentes (presentadas por residentes en España y no residentes). Esto supone un incremento del 9,2% respecto al año 2019.

Este es el primer año de tendencia positiva desde la entrada en vigor de la Ley 24/2015 de patentes, el 1 de abril de 2017.

En el año 2020 la subida del número de solicitudes de modelos de utilidad fue más pronunciada que en patentes, llegando a la cifra de 3.419 solicitudes, lo que supone un incremento del 24,9% respecto a las solicitudes presentadas en el 2019.

En total, los datos relativos a la protección de las innovaciones técnicas en forma de patentes y modelos de utilidad que regula la Ley 24/2015 ponen de relieve un incremento de un 19,7% respecto a años anteriores. Gran parte de esta subida es consecuencia del aumento de la I+D asociada a la pandemia. Efectivamente, un número importante de solicitudes fueron relativas a desinfección (composiciones, recubrimientos, dispositivos, mobiliario, accesorios) y protección (mascarillas, prendas, filtros, pantallas, separadores), además de otras relacionadas con las enfermedades asociadas y su tratamiento.

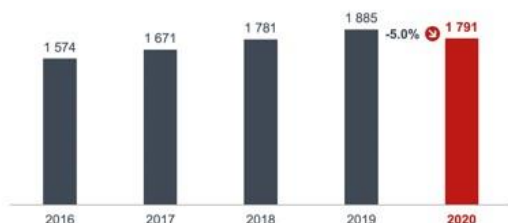
La pandemia también se ha hecho notar en el ámbito de los signos distintivos donde los datos de marcas (51.120 solicitudes) y de nombres comerciales (12.267 solicitudes) han experimentado aumentos del 0,8% y del 5,6%, respectivamente, con relación a las solicitudes presentadas en el año 2019.

*Nota de prensa MINCOTUR*

*Nota de prensa en página web de la OEPM*

## El número de solicitudes de patentes europeas de origen español en la oficina europea de patentes es el segundo mejor de la historia a pesar de la pandemia

Solicitudes de patentes europeas – España



El pasado 16 de marzo de 2021, la Oficina Europea de Patentes (OEP) publicó los datos estadísticos correspondientes al Índice de Patentes 2020 que recoge el número de solicitudes de patente europea del pasado año 2020.

En el caso de España, las solicitudes de patente europea cayeron un 5% en 2020 en comparación con el año anterior, pero en total, alcanzaron su segundo número más alto, según

el Índice de Patentes de publicado hoy por la OEP. Se presentaron 1791 solicitudes de patentes europea de origen español (se incluye en esta magnitud solicitudes de patente europea directas presentadas ante la OEP y las solicitudes internacionales PCT que han entrado en fase regional en la OEP durante el periodo de estudio), 94 solicitudes por debajo del récord de 2019 de 1885 solicitudes, pero aun así superaron el nivel de 2018.

El Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) ha vuelto a ser el primer solicitante español de patentes europeas ante la OEP, seguido de Amadeus y Esteve Pharmaceuticals, Fundación Tecnalia Research & Innovation y Telefónica comparten el tercer puesto.

En España, la industria farmacéutica es el sector tecnológico con mayor número de solicitudes de patentes en la OEP, con 192 solicitudes de patentes presentadas, seguido del sector de la tecnología médica y el sector del transporte, con 126 y 122 solicitudes de patentes presentadas respectivamente. Cabe destacar que el sector del transporte español ha crecido en 2020, a pesar de la fuerte caída global que ha sufrido dicho campo.

En cuanto a regiones, Cataluña es la Comunidad Autónoma que presenta más solicitudes de patentes europeas, seguida de la Comunidad de Madrid y del País Vasco.

[Más información](#)

