



Superintendencia de
Industria y Comercio

REPORTE DE

PATENTES EN DOMINIO PÚBLICO

SOBRE EL CACAO

Delegatura para la Propiedad Industrial
de la Superintendencia de Industria y Comercio

¿Qué es el Dominio Público en Patentes en Colombia?

Una invención entra en dominio público cuando no está protegida por derechos exclusivos, permitiendo la libre utilización de la invención por cualquier persona o empresa.

Puede ocurrir cuando:

En la solicitud de patente



La invención no cumple los requisitos de patentabilidad.



Es Abandonada o desistida.

La invención patentada



Vence el plazo de protección.



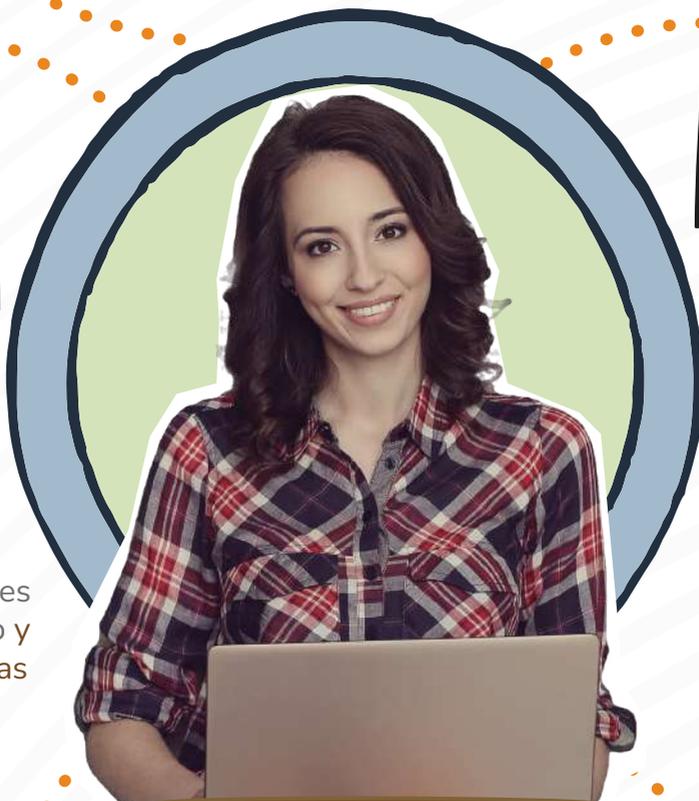
Expira por falta de pago de tasas de mantenimiento.

El Sistema de Patentes



Es una Herramienta para incentivar la innovación mediante derechos exclusivos temporales.

Al expirar, las invenciones pasan a dominio público y pueden ser aprovechadas por otros.



Buscador de patentes de dominio público

La SIC cuenta con un buscador público y gratuito, que permite consultar patentes que han sido solicitadas en Colombia, y que han expirado, pasando a ser de dominio público.

[Accede aquí](#)

Beneficios de las Patentes en Dominio Público.

Facilita la transferencia de conocimiento

Permite el acceso a información técnica, promoviendo el uso de la invención y el desarrollo de tecnologías derivadas.



Reducción de costos

Evita los costos asociados con licencias y derechos de patente.



Fomento de la innovación abierta

Fomenta la colaboración y el intercambio de conocimientos entre empresas, instituciones de investigación y universidades, promoviendo un ecosistema de innovación abierta.



Impulso a la competitividad

Al aprovechar tecnologías sin protección por patente, las empresas pueden mejorar su productividad y competitividad en el mercado.

PRESENTACIÓN

La Superintendencia de Industria y Comercio (SIC) ha desarrollado el presente reporte, que identifica las patentes en dominio público relacionadas con la industria del cacao en Colombia. Este sector es estratégico para la economía nacional, no solo por su relevancia en la agroindustria y la generación de empleo rural, sino también por su potencial en mercados de alto valor agregado como el chocolate fino y los derivados del cacao.

La innovación en los procesos de cultivo, cosecha, fermentación, secado, transformación y comercialización del cacao representa una oportunidad clave para mejorar la competitividad del sector y fortalecer su sostenibilidad. Este reporte busca proporcionar información valiosa a cacaocultores, empresarios e investigadores interesados en aprovechar tecnologías disponibles que optimicen la eficiencia productiva y generen mayor valor agregado en la industria.

La identificación de patentes en dominio público permite el acceso a desarrollos tecnológicos sin restricciones de exclusividad, lo que facilita la adopción de nuevas técnicas y procesos sin incurrir en altos costos de investigación y desarrollo. Esto es especialmente beneficioso para pequeños y medianos productores, quienes enfrentan desafíos en la incorporación de tecnología avanzada debido a limitaciones económicas.

Con este esfuerzo, la SIC reafirma su compromiso con el desarrollo tecnológico del país y la democratización de la información científica y técnica para el beneficio de la sociedad. La promoción del acceso a patentes en dominio público en el sector del cacao puede ser un motor clave para la innovación, la sostenibilidad y el crecimiento de esta industria esencial para la economía colombiana.



SECADORA DE TORRE PARA CACAO Y CAFÉS ESPECIALES

NÚMERO DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	AÑO DE PRESENTACIÓN	PAÍS DE ORIGEN	ESTADO
NC2023/0003591	CAFE NUNA SAS	2023	Colombia	Abandonada

RESUMEN

Secadora de torre para cacao y cafés especiales, incluyendo variedades naturales y honey, diseñada para satisfacer las necesidades de transporte e instalación en finca, garantizar la higiene en el proceso de secado y optimizar el consumo energético. Es fácil de transportar y ensamblar. Cumple con las normas de procesamiento de alimentos y opera con un bajo consumo de energía eléctrica.

Está compuesta por una cámara que uniformiza la presión del aire, dos compartimentos simétricos y una tolva. La cámara alberga una fuente de calor y al menos un ventilador. Cada compartimento está construido con un chasis de aluminio e incluye dos paredes angostas, dos paredes laterales y un mecanismo de descarga. Las paredes laterales están formadas por aletas que crean ventanas. Las ventanas de las paredes laterales internas, que están en contacto con el aire caliente, cuentan con un mecanismo que permite abrirlas y cerrarlas según sea necesario.

FIGURA

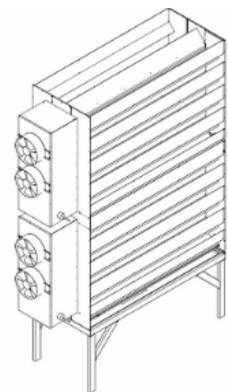


Figura 7

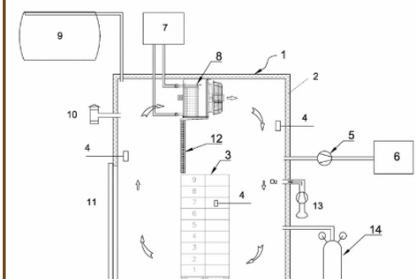
CÁMARA DE FERMENTACIÓN Y MÉTODO PARA FERMENTAR FRUTO DE CACAO

NÚMERO DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	AÑO DE PRESENTACIÓN	PAÍS DE ORIGEN	ESTADO
NC2022/0001939	ROLAND WIRTH; JÖRG EINENKEL	2022	Alemania	Negada

RESUMEN

Cámara de fermentación y método para la fermentación artificial controlada de frutos de cacao enteros o granos de cacao. La cámara está diseñada para fermentar, transportar y/o almacenar frutos de cacao enteros o granos de cacao. La cámara comprende una sala de fermentación hermética a los gases, en la cual se disponen los frutos o granos de cacao a fermentar. Además, cuenta con una unidad para monitorear y controlar los gases de respiración dentro de la cámara de fermentación, permitiendo medir y regular la actividad respiratoria durante los procesos de fermentación, transporte y/o almacenamiento del cacao. La unidad para monitorear y controlar los gases de respiración está configurada para ajustar la concentración de dióxido de carbono, la cual varía en un rango de entre el 20 % y el 90 % en volumen.

FIGURA



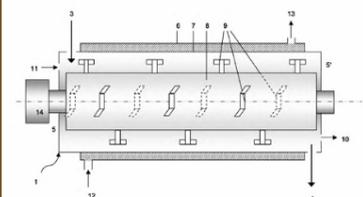
MÉTODOS PARA EL PROCESAMIENTO DE GRANOS O VIRUTAS DE SEMILLAS DE CACAO Y MÉTODO PARA LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATE; POLVO DE CACAO Y PRODUCTOS DE CHOCOLATE CON MAYOR CONTENIDO DE POLIFENOLES

NÚMERO DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	AÑO DE PRESENTACIÓN	PAÍS DE ORIGEN	ESTADO
NC2018/0000420	ODC LIZENZ AG	2018	Suiza	Caducado

RESUMEN

Método para el procesamiento de granos o virutas de semillas de cacao que comprende las etapas de: (a) añadir agua a los granos o virutas de semillas de cacao para formar una suspensión; (b) triturar en húmedo dicha suspensión; (c) someter dicha suspensión a un tratamiento térmico a una temperatura de 70 °C o inferior; (d) separar la suspensión en: una fase acuosa (fase pesada), una fase grasa (fase ligera) que comprende manteca de cacao y una fase sólida que comprende polvo de cacao y componentes fluidos; (e) separar continuamente los componentes fluidos de la fase sólida obtenida en la etapa (d) para obtener aroma de cacao y polvo de cacao mediante el suministro de un flujo de dicha fase sólida a un dispositivo de mezclado. Este dispositivo de mezclado tiene un cuerpo cilíndrico y tubular con un eje horizontal, con aberturas para la entrada y salida de la fase sólida, y una salida opcional para vapor que contiene el aroma de cacao. Además, incluye placas de extremo que cierran el cuerpo tubular, una camisa coaxial que regula la temperatura de la pared interna entre 55 °C y 150 °C, y un rotor con palas dispuestas en forma de hélice para centrifugar la fase sólida y transportarla hacia la salida.

FIGURA



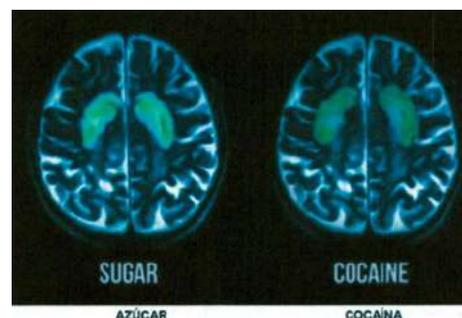
PRODUCTO ALIMENTICIO A BASE DE CACAO QUE COMPRENDE UN ALCALOIDE DE LA HOJA DE COCA, PARA REDUCIR EL AMARGOR

NÚMERO DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	AÑO DE PRESENTACIÓN	PAÍS DE ORIGEN	ESTADO
NC2017/0000342	GREGORY AHARONIAN	2017	Estados Unidos	Negada

RESUMEN

Producto alimenticio a base de cacao con un sabor menos amargo, que se obtiene al incorporar un alcaloide extraído de la hoja de coca. Este producto incluye: cacao sin endulzar, alcaloide de coca, grasa y/o edulcorantes. El alcaloide de la coca añadido es efectivo para reducir el amargor característico del cacao sin necesidad de endulzarlo en exceso. Además, se establece que el ratio entre el alcaloide de la coca y la suma del cacao, grasa y edulcorantes no debe exceder cierto valor, lo que garantiza la reducción del amargor sin alterar el balance del producto.

FIGURA



GLOSARIO

ABANDONO: Se produce cuando el solicitante no cumple con los requisitos establecidos en un requerimiento de la administración dentro del plazo señalado, o cuando no efectúa el pago correspondiente para el examen de patentabilidad después de la publicación de la solicitud. Como consecuencia, se declara la solicitud como abandonada, lo que implica la pérdida de su prelación.

CADUCIDAD: Se produce cuando el titular de la patente no paga las tasas anuales para mantener vigente la patente dentro del plazo previsto, lo que provoca la extinción del derecho. Así mismo, cuando se vence el plazo de protección de los 20 años en el caso de las patentes de invención, o 10 años en las patentes de modelo de utilidad, se declara la caducidad del derecho.

DESISTIMIENTO: Es el acto por el cual el solicitante renuncia voluntariamente a continuar con el trámite de su patente antes de que se tome una decisión definitiva. Si el desistimiento ocurre antes de su publicación, la solicitud no será publicada.

DOMINIO PÚBLICO: En una solicitud de patente, se refiere a la situación en la que una invención deja de estar protegida por derechos exclusivos y puede ser utilizada libremente por cualquier persona.

ESTADO: Es el estado específico en el que se encuentra la solicitud, al momento de realizar la consulta.

FECHA DE PRESENTACIÓN: Fecha en que la oficina de Propiedad Industrial recibe una solicitud que satisface los requisitos mínimos

NEGACIÓN: Una solicitud de patente se denegará si no cumple con los requisitos de patentabilidad establecidos en la legislación vigente.

NÚMERO DE PUBLICACIÓN: Está compuesto de números y/o letras y se usa para la identificación inequívoca de una solicitud de patente.

SOLICITANTE: Persona física o jurídica que presenta una solicitud de patente o de modelo de utilidad. Cabe la posibilidad de que en una solicitud figure más de un solicitante o titular.

TÍTULO: Corresponde al nombre de la invención, el cual debe ser claro, conciso y representativo del objeto de la invención.



LISTADO DE PATENTES EN DOMINIO PÚBLICO

Número de Publicación	Título de la Patente	Solicitante	Año presentación	País de origen	Estado
NC2023/0003591	SECADORA DE TORRE PARA CACAO Y CAFÉS ESPECIALES	CAFE NUNA SAS	2023	Colombia	Abandonada
NC2022/0007493	PROCESO DE APROVECHAMIENTO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS DEL CACAO Y SU APLICACIÓN EN BEBIDAS ALCOHÓLICAS	REINALDO ORDUZ AMAYA	2022	Colombia	Abandonada
NC2022/0001939	CÁMARA DE FERMENTACIÓN Y MÉTODO PARA FERMENTAR FRUTO DE CACAO	ROLAND WIRTH; JÖRG EINENKEL	2022	Alemania	Negada
NC2022/0014230	MÉTODO Y SISTEMA PARA FABRICAR UN PRODUCTO DE CONFITERÍA ENVASADO	SONNY FONG	2022	Canadá	Abandonada
NC2021/0008337	UN PRODUCTO ALIMENTICIO UNTABLE	THE PRINCETON GROUP INC - C40917	2021	Saint Kitts y Nevis	Negada
NC2018/0000199	MÉTODO DE PROCESAMIENTO DE FRUTOS DE CACAO Y MÉTODO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATE O SIMILARES A CHOCOLATE CON ALTAS CANTIDADES DE COMPONENTES NUTRICIONALES A PARTIR DE CACAO NO DESPULPADO O CACAO DESPULPADO CON REINTRODUCCIÓN DE LA PULPA EN DIFERENTES ETAPAS Y NEUTRALIZACIÓN O REMOCIÓN DE COMPONENTES ÁCIDOS	ODC LIZENZ AG	2018	Suiza	Caducado
NC2018/0000415	UN MÉTODO PARA EL PROCESAMIENTO DE GRANOS DE CACAO NO FERMENTADOS, KIT DE CONSTRUCCIÓN PARA PRODUCTOS DE CHOCOLATE Y PRODUCTO DE CHOCOLATE O SIMILAR A CHOCOLATE ASÍ OBTENIDOS CON MEJOR SABOR Y MAYOR CONTENIDO NUTRICIONAL	ODC LIZENZ AG	2018	Suiza	Caducado
NC2018/0000416	MÉTODO PARA EL PROCESAMIENTO DE GRANOS DE CACAO FERMENTADOS O INCUBADOS, KIT DE CONSTRUCCIÓN DE CHOCOLATE Y PRODUCTOS DE CHOCOLATE O SIMILARES A CHOCOLATE ASÍ OBTENIDOS CON AROMA MEJORADO	ODC LIZENZ AG	2018	Suiza	Caducado
NC2018/0000420	MÉTODOS PARA EL PROCESAMIENTO DE GRANOS O VIRUTAS DE SEMILLAS DE CACAO Y MÉTODO PARA LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATE; POLVO DE CACAO Y PRODUCTOS DE CHOCOLATE CON MAYOR CONTENIDO DE POLIFENOLES	ODC LIZENZ AG	2018	Suiza	Caducado
NC2017/0000342	PRODUCTO ALIMENTICIO A BASE DE CACAO QUE COMPRENDE UN ALCALOIDE DE LA HOJA DE COCA, PARA REDUCIR EL AMARGOR	GREGORY AHARONIAN	2017	Estados Unidos	Negada
NC2017/0005843	MÉTODO PARA REDUCIR LAS GRASAS TOTALES Y SATURADAS EN RELLENOS DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y SU PRODUCTO OBTENIDO	SOCIÉTÉ DES PRODUITS NESTLÉ S.A.	2017	Suiza	Negada
NC2017/0012984	COMPOSICIÓN DE GRASA O ACEITE QUE CONTIENE BACTERIAS ÁCIDO-LÁCTICAS Y MÉTODO PARA LA FABRICACIÓN DE LA MISMA	LOTTE CO.; NITTO PHARMACEUTICAL INDUSTRIES, LTD.	2017	Japón	Abandonada
NC2017/0006561	COMPOSICIÓN A BASE DE CACAO ÚTIL PARA DISMINUIR LA SINTOMATOLOGIA DE LA MIGRAÑA	PEDRO ALBERTO GONZÁLEZ PACHECO	2017	Colombia	Abandonada
NC2016/0000068	GRASA VEGETAL MEJORA	AAK AB (publ); AAK AB	2016	Suecia	Negada
NC2016/0006166	CHOCOLATE TERMOESTABLE	AAK AB (publ)	2016	Suecia	Negada



Conoce los detalles de cada patente haciendo clic en el número de publicación.

LISTADO DE PATENTES EN DOMINIO PÚBLICO

Número de Publicación	Título de la Patente	Solicitante	Año presentación	País de origen	Estado
15175116	CIGARRILLO DE CAFÉ Y CACAO SIN NICOTINA	ALVARO JAVIER JURADO REALPE	2015	Colombia	Caducado
15044274	MÉTODOS PARA AUMENTAR LA PRODUCCIÓN DE LOS COMPUESTOS FENÓLICOS DE THEOBROMA CACAO	SUCESORES DE JOSE JESUS RESTREPO & CIA. S.A. CASA LUKER S.A.	2015	Colombia	Caducado
15142923	COMPOSICIÓN QUE COMPRENDE EL EXTRACTO HIDROMETANÓLICO DE RAPHANUS SATIVUS, EL EXTRACTO ACUOSO DE THEOBROMA CACAO, EL EXTRACTO METANÓLICO DE PASSIFLORA INCARNATA Y EL EXTRACTO ETANÓLICO DE CROCUS SATIVUS	ARABIAN GERMAN MEDICAL PRODUCTS CO. W.L.L.	2015	Bahrein	Caducado
14139482	PROCEDIMIENTO DE FABRICACIÓN DE CHOCOLATE DE MESA GRANULADO INSTANTÁNEO	SUCESORES DE JOSE JESUS RESTREPO & CIA. S.A. CASA LUKER S.A.	2014	Colombia	Negada
14016974	PRODUCTO DE CONFITERIA CON PROPIEDADES MEJORADAS QUE INCLUYE UN CAVIDAD CENTRAL LIBRE DE RELLENO	LOTTE CO.	2014	Japón	Caducado
14184850	MÉTODO Y SISTEMA PARA LA PRODUCCIÓN DE CHOCOLATE CON VISCOSIDAD REDUCIDA MEDIANTE APLICACIÓN DE UN CAMPO ELÉCTRICO	TEMPLE UNIVERSITY OF THE COMMONWEALTH SYSTEM OF HIGHER EDUCATION	2014	Colombia	Caducado
13158420	MASA DE CHOCOLATE	MD[&]D ALLIANCE GMBH	2013	Alemania	Negada
13055532	MÉTODO DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATE RELLENO, Y PRODUCTO DE CHOCOLATE ELABORADO POR DICHO MÉTODO	LOTTE CO.	2013	Japón	Negada
12084020	GRASA DE GIRASOL DE ALTO PUNTO DE FUSIÓN PARA CONFITERIA	CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS (CSIC)	2012	España	Caducado
11130827	PROCESO DE FABRICACIÓN DE PRODUCTO DE CACAO	CARGILL	2011	Estados Unidos	Caducado
10080272	COMPOSICION ENERGETICA, ALIMENTICIA Y MEDICINAL A BASE DE UNA MEZCLA DE CACAO Y ESPIRULINA	ARMANDO JOSE YANEZ SOLER; ANTONIO MUÑOZ CERDA	2010	España	Abandonada
10092596	UN MÉTODO PARA ELABORAR UN PRODUCTO ALIMENTICIO QUE TIENE UN RECUBRIMIENTO PROTEINÁCEO O A BASE DE FRUTAS	FRITO-LAY NORTH AMERICA	2010	Estados Unidos	Negada
09098895	UNA COMPOSICIÓN MEJORADA DE CHOCOLATE QUE INCLUYE GRASAS INTERESTERIFICADAS Y PROCESO PARA ELABORAR LA MISMA	CARGILL INCORPORATED	2009	Estados Unidos	Caducado
9126128	MÁQUINA EXTRACTORA DE MANTECA DE CACAO POR PRESIÓN HIDRÁULICA	JUAN PRIETO HERNÁNDEZ	2009	Colombia	Caducado
07122549	CONFITE ALTAMENTE AIREADO	NESTEC S.A.	2007	Suiza	Negada

 Descarga el listado completo aquí.

 Conoce los detalles de cada patente haciendo clic en el número de publicación.

METODOLOGÍA

La información sobre las patentes en dominio público incluidas en este reporte puede ser consultada en:

Oficina Virtual de
Propiedad Industrial



OFICINA VIRTUAL DE
PROPIEDAD INDUSTRIAL

<https://sipi.sic.gov.co/sipi/Extra/>

Buscador de
dominio público



<http://esearch.sic.gov.co/PTDominio/modulo/index.jsp>

Para la búsqueda, se empleó la siguiente ecuación de búsqueda: **(A23G1 OR ((A23G7/00 OR A23G7/02) AND (CACAO OR COCOA OR CHOCOLATE)))**, obteniendo un total de 68 resultados en dominio público hasta el 07 de febrero de 2025, fecha de elaboración del presente reporte. Dichos códigos hacen parte de la Clasificación Internacional de Patentes, y significan:

A23G1/00: Cacao; Productos a base de cacao, p. ej. chocolate; Sus sucedáneos.

A23G7/00: Otros aparatos especialmente adaptados a la industria del chocolate o de la confitería.

A23G7/02: Aparatos de enfriamiento o de secado.

Para más información, puede consultar la sección de Dominio Público, en la página web de la entidad, disponible en el siguiente botón:

Patentes de dominio público en Colombia





Centro de Información Tecnológica y Apoyo a la Gestión
de la Propiedad Industrial

Este reporte fue elaborado por el **Centro de Información Tecnológica y Apoyo a la Gestión de la Propiedad Industrial (CIGEPI)** en el mes de enero de 2025.

Cualquier inquietud o información tecnológica adicional, por favor consultar al Centro de Información Tecnológica y Apoyo a la Gestión de la Propiedad Industrial (CIGEPI):

✉ cigepi@sic.gov.co

📄 <https://sedeelectronica.sic.gov.co/temas/propiedad-industrial/cigepi>



**Superintendencia de
Industria y Comercio**

Carrera 13 # 27 - 00 pisos 3, 4, 5 y 10

Bogotá, Colombia

Conmutador (57 1) 587 0000

Fax (57 1) 587 0284

Call Center (57 601) 592 0400