

Casos de Éxito

Línea
Prioritaria de
Investigación

7

Inocuidad, calidad de alimentos y bioseguridad

“Desarrollo de Modelos de Utilidad para mejorar la Calidad e Inocuidad en el Empaque de Hortalizas”

Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial

INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL
Dirección General de Patentes

1. Tipo de solicitud:
☐ Solicitud de Patente
☒ Solicitud de Registro de Modelo de Utilidad
☐ Solicitud de Registro de Obra de Arte Industrial
☐ Solicitud de Registro de Obra de Diseño Industrial

2. Datos del titular:
Nombre: **COLLEGE DE POSTGRADUADOS**
Nacionalidad: **MEXICANA**
Domicilio: **Calle, número, colonia y código postal: KM. 36.8 CARRETERA MEXICO-TEXCOCO, MONTECILLO, C.P. 90308**
Población, Estado y País: **TEXCOCO, ESTADO DE MEXICO**
Teléfono (opcional): **800 800 8000**

3. Datos del inventor:
Nombre: **JOSÉ CADENA RIVERA y J. NA. DE LOURDES CATALINA ARENALO SALAZAR**
Nacionalidad: **MEXICANA**
Domicilio: **Calle, número, colonia y código postal: 11 AGUSTIN MELLER No. 18 COL. NUESTROS SEÑORES, C.P. 91108**
Población, Estado y País: **TEXCOCO, ESTADO DE MEXICO**
Teléfono (opcional): **800 800 8000**

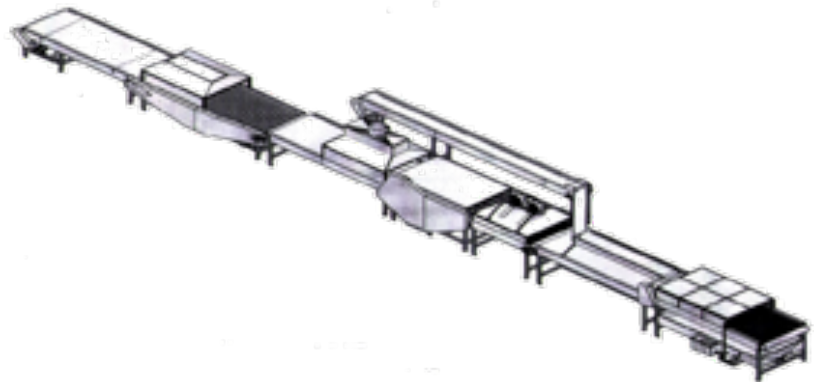
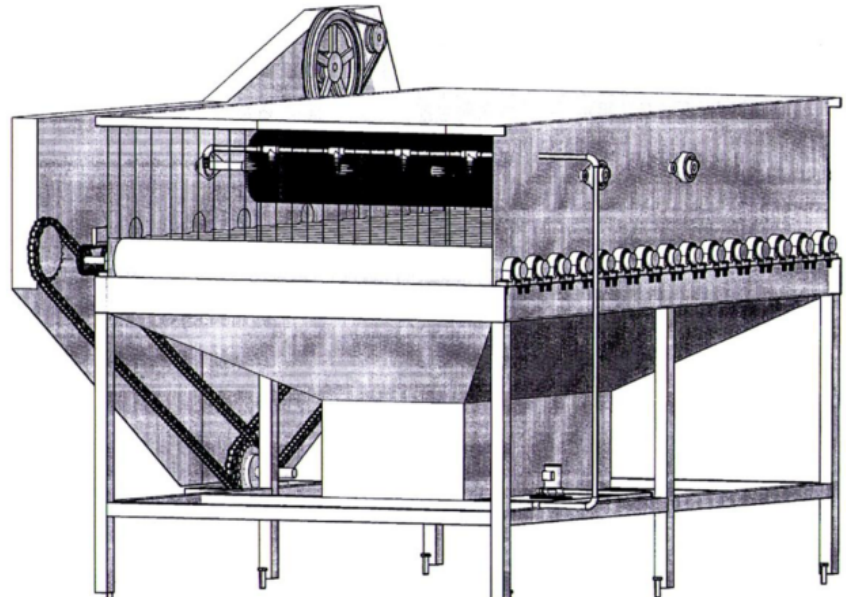
4. Datos del representante legal:
Nombre: **ALEJANDRO BERNARDO ROMERO**
Domicilio: **Calle, número, colonia y código postal: KM. 36.8 CARRETERA MEXICO-TEXCOCO, MONTECILLO, C.P. 90308**
Población, Estado y País: **TEXCOCO, ESTADO DE MEXICO**
Teléfono (opcional): **800 800 8000**

5. Descripción de la invención:
MÁQUINA PARA EL TRATAMIENTO Y REDUCCIÓN DEL VIVIPARISMO EN FRUTOS DE CHAYOTE
Fecha de divulgación previa: **15/01/2013**
Clasificación Internacional: **S01B 23/00**
Fecha de presentación: **15/01/2013**
Número de la solicitud: **15/01/2013**
Fecha de publicación: **15/01/2013**
País: **MEXICO**
No. de serie: **15/01/2013**

6. Lista de verificación (ver Anexo):
☒ 1. Compromiso de pago de la tarifa
☒ 2. Descriptores y clasificación internacional de la invención
☒ 3. Diagrama(s) de la invención
☒ 4. Resumen de la descripción de la invención
☒ 5. Documento que acredite la personalidad del titular
☒ 6. Documento de validez de derechos
☒ 7. Documento de validez de material biológico
☒ 8. Documento(s) de divulgación previa
☒ 9. Documento de prioridad
☒ 10. Traducción

Observaciones:
Señala y firma del solicitante o su apoderado: **[Firma]** Lugar y fecha: **[Lugar y fecha]**

Página 1 de 2



Investigación: Sublínea Agrícola

“Desarrollo de Prototipos para Reducir la Aplicación de Plaguicidas en Sistemas de Producción Intensiva”

“Desarrollo de Prototipos para Reducir la Aplicación de Plaguicidas en Sistemas de Producción Intensiva”



“Obtención de Variedades Vegetales con Potencial Comercial”



SECRETARÍA DE AGRICULTURA,
GANADERÍA, DESARROLLO RURAL,
PESCA Y ALIMENTACIÓN

Licenciado Filiberto Flores Almaraz, Director del Registro Nacional Agropecuario de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, con fundamento en lo dispuesto por los Artículos 1°, 3° fracción II, 4°, 7°, 16 y 18 de la Ley Federal de Variedades Vegetales; 6° y 38 de su Reglamento, Artículo 10 fracción IX del Acuerdo por el que se modifica el diverso mediante el cual se establece el Registro Nacional Agropecuario y se delegan facultades a favor de su titular y por Acuerdo del Comité Calificador de Variedades Vegetales, extiende el presente:

TÍTULO DE OBTENTOR

a **Colegio de Postgraduados**; quien obtuvo la variedad vegetal de **Chayote (*Sechium edule* (Jacq.) Sw.)** con la denominación **CAMPIÑA**, desarrollada por **Jorge Cadena Iñiguez y Ma. De Lourdes C. Arévalo Galarza**, a la que se le concede el número de registro **0855** para su aprovechamiento y explotación exclusiva concluyendo su vigencia el día **25 de Octubre de 2027**.



“Diseño e Implementación de Dietas para Mejorar la Calidad de Carne”

Inclusión y adición de diferentes ingredientes o aditivos en la dieta del animal, mejorado la proporción de ácidos grasos insaturados, con énfasis en el ácido linoléico conjugado así como incrementar la vida de anaquel de la carne con la adición de fuentes naturales de taninos (especies arbustivas nativas) en la dieta de los animales, así como la adición de suplemento como silicio para reducir la mortandad de neonatales.



“Estrategias para reducir el riesgo de la presencia de aflatoxinas en raciones alimenticias del ganado y leche”



“Mejoramiento de la calidad y rendimiento de la carne de corderos”

Mejoramiento de la eficiencia alimenticia y ganancia de peso.

Mayor rendimiento de la canal (> 50 %).

Obtención de cortes selectos de corderos para la comercialización de piernas y racks en restaurantes.



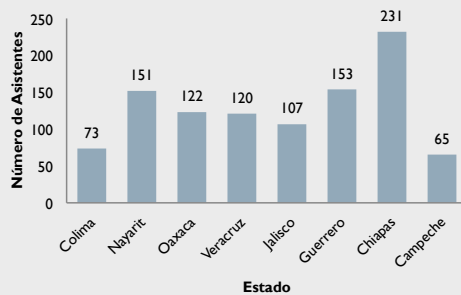
“Capacitación en buen uso y manejo de agroquímicos”

A solicitud del Comité Nacional del Sistema Producto Mango (CONASPROMANGO).

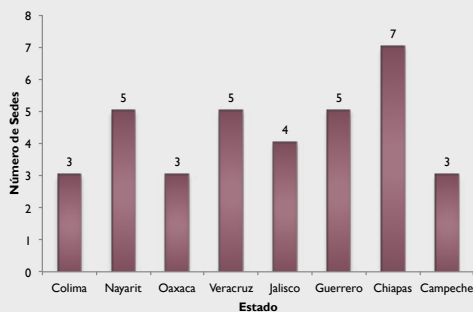
Resultados:

- 42 cursos taller.
- 2 cursos taller de reconocimiento de profesionales SRRC.
- 40 cursos taller en BUMA para productores.

No. Total de Asistentes por Estado



Número de Sedes por Estado



“Implementación de Buenas Prácticas y Sistemas de Bioseguridad en Empresas Pecuarias, Rastros y Laboratorios”

Ubicación: Región de los Altos de Jalisco.

Periodo: Veranos 2010, 2011 y 2012.

Personal Capacitado: En cada curso se capacitó a 50 tabla-jeros del rastro municipal, 350 trabajadores de empresas porcinas, avícolas, productores de leche de bovino y procesadores de alimentos de origen animal.

Impacto generado: Adopción de buenas prácticas de producción y manufactura que se reflejan en una reducción de riesgos en la cadena productiva.

