

INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN SUPERIOR

Publicadas en el Sistema de Información de la Gaceta de la
Propiedad Industrial del Instituto Mexicano de la
Propiedad Industrial
1991 - 2009



ÍNDICE

Introducción	2
Universidad Autónoma Chapingo	3
Patentes Solicitadas	4

INTRODUCCIÓN

El análisis de las capacidades de investigación y desarrollo tecnológico de las instituciones de educación superior y los centros de investigación científica del país, constituye uno de los rubros centrales del Estudio Comparativo de Universidades Mexicanas. El ECUM toma en cuenta y sistematiza el registro de patentes de invención, a cargo de las instituciones académicas, como un dato indicativo de dichas capacidades.

En el explorador de datos del ECUM (ExECUM) se ofrece la estadística agregada de patentes por institución académica. En complemento de esa información, el presente catálogo contiene las fichas resumen de las patentes de invención solicitadas y otorgadas en el período 1991-2009, con información de la Gaceta de la Propiedad Industrial (SIGA) del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

El catálogo está organizado en dos partes:

Relación de patentes solicitadas 1991-2009. Contiene las fichas de las patentes que fueron solicitadas y publicadas en la Gaceta de la Propiedad Industrial, lo que significa que dichas patentes han satisfecho los requisitos que establece el IMPI para formalizar el proceso de solicitud.

Relación de patentes obtenidas 1991-2009. Contiene las fichas de las patentes otorgadas por el IMPI en el período de referencia. El otorgamiento representa la certificación que el Gobierno Mexicano concede a las patentes y que permita su explotación exclusiva durante un plazo improrrogable de 20 años contados a partir de la presentación de la solicitud correspondiente.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA CHAPINGO

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA CHAPINGO

Patentes Solicitadas

UNIVERSIDAD AUTONOMA CHAPINGO

La ficha contiene la información disponible en el Sistema de Información de la Gaceta de la Propiedad Industrial (SIGA) del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI). Actualización a junio de 2010.

Solicitud de Patente

Figura Jurídica: **Patentes de Invención**

Número de solicitud: : **MX/A/2008/001498**

Fecha de presentación **31/01/2008**

Fecha de concesión:

Inventor(es): **MARÍA ANTONIETA GOYTIA JIMÉNEZ,GABRIEL GARCÍA,**

Titular: **UNIVERSIDAD AUTONOMA CHAPINGO; Carretera Mexico-Texcoco KM. 38.5 Chapingo, 56230, Texcoco, Estado de México**

Agente: **JUAN MARTINEZ ROMERO; Carr. México-Texcoco Km. 38.5, 56230, Chapingo, Estado de México**

Prioridad (es):

Clasificación: **A23L1/00 (2006-01)**

Título: **METODOLOGIA PARA OBTENER GOMA BASE PARA CHICLE A PARTIR DEL LATEX DE LA HIERBA DEL CHICLE (ASCLEPIAS AFF. NOTHA).**

Resumen: **La presente invención explica la metodología para obtener una goma natural para chicle, procesando el látex de la hierba del chicle (Asclepias aff. notha). El aprovechamiento de la hierba de chicle comienza con la recolección del látex utilizando un recipiente de consuelda (Pittocaulon praecox), recipiente de vidrio y/o tubos eppendorf. Para la extracción del látex, se realizar un corte transversal del tallo, despunte, desprendimiento de las hojas y/o cortes seccionales a los largo del tallo, para estimular la secreción del látex. El látex es recolectado y transportado a temperatura ambiente (20 a 25°C) para el método que utiliza calor; o a 4°C para el método en frío. En la metodología que se utiliza calor como medio de obtención de la goma, al total del látex recolectado se le agrega agua en proporción 1:2 látex: agua) y se somete a calentamiento durante un periodo de 10 a 15 minutos o hasta que el látex tiende a ebulir. Después se somete a enfriamiento, para su posterior recolección. En la metodología que se utiliza el frío como medio de obtención de la goma, el recipiente que contiene el látex recolectado, es sometido a una temperatura de 0°C por un periodo de 24 hrs. Después la goma precipitada es recolectada con ayuda de una espátula.**

UNIVERSIDAD AUTONOMA CHAPINGO

La ficha contiene la información disponible en el Sistema de Información de la Gaceta de la Propiedad Industrial (SIGA) del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI). Actualización a junio de 2010.

Solicitud de Patente

Figura Jurídica: **Patentes de Invención**

Número de solicitud: : **MX/A/2007/013287**

Fecha de presentación **25/10/2007**

Fecha de concesión:

Inventor(es): **MIGUEL SERRATO CRUZ,**

Titular: **UNIVERSIDAD AUTONOMA CHAPINGO; Carretera Mexico-Texcoco KM. 38.5 Chapingo, 56230, Texcoco, Estado de México; MX**

Agente: **'JUAN MARTÍNEZ ROMERO; Universidad Autónoma Chapingo, Carretera México-Texcoco Km. 38.5, 56230, Chapingo, Estado de México'**

Prioridad (es):

Clasificación: **A01P1/00(2006.01),**

Título: **PROCESO DE OBTENCION DE ACEITES ESENCIALES DE TAGETES FOETIDISSIMA D.C. Y COMPOSICION REPELENTE, BIOINSECTICIDA, BIONEMATOSTATICA Y BIONEMATICIDA QUE LOS CONTIENE.**

Resumen: **La invención se refiere al uso de aceite esencial de Tagetes foetidissima D.C. obtenido por hidroestilación, para usarse en el control por efectos de repelencia o biocida contra insectos plaga, con efectos nematostáticos y nematicidas en diferentes especies de nematodos que afectan a una gran variedad de cultivos, y constituye una alternativa importante desde el punto de vista ecológico y económico al uso de productos químicos para el control de plagas en la agricultura ya que no se requieren equipos ni operaciones complicadas o delicadas para su obtención, manejo y aplicación, con expectativas importantes en vías de desarrollar sistemas de producción agrícolas que además de ser sustentables sea también orgánicos y que el sector agrícola de capacidad económica baja pueda tener acceso a este producto natural.**

UNIVERSIDAD AUTONOMA CHAPINGO

La ficha contiene la información disponible en el Sistema de Información de la Gaceta de la Propiedad Industrial (SIGA) del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI). Actualización a junio de 2010.

Solicitud de Patente

Figura Jurídica: **Patentes de Invención**
Número de solicitud: : **MX/A/2007/004938**
Fecha de presentación **25/04/2007**
Fecha de concesión:
Inventor(es): **MARIA ANTONIETA GOYTIA JIMENEZ,**
Titular: **UNIVERSIDAD AUTONOMA CHAPINGO; Carretera Mexico-Texcoco KM. 38.5 Chapingo, 56230, Texcoco, Estado de México; MX**
Agente: **'JUAN MARTINEZ ROMERO; Carr. México-Texcoco Km. 38.5, 56230, Chapingo, Estado de México'**
Prioridad (es):
Clasificación: **A01G23/00(2006.01),**
Título: **MAQUINA DESFIBRADORA DE HOJA DE PIÑA.**
Resumen: **La invención se relaciona con una nueva máquina que permite la obtención de fibra a partir de la hoja de piña. Esta maquina tiene un funcionamiento mecánico, el cual es activado por un motor eléctrico, el cual acciona el movimiento de unos rodillos por medio de un sistema de transmisión de cadenas, el cual da movimiento rotatorio a estos; los cuales trituran la cutícula de la hoja de la piña y dejando así libre la pulpa con la fibra, para poder separarlas.**

UNIVERSIDAD AUTONOMA CHAPINGO

La ficha contiene la información disponible en el Sistema de Información de la Gaceta de la Propiedad Industrial (SIGA) del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI). Actualización a junio de 2010.

Solicitud de Patente

Figura Jurídica: **Patentes de Invención**

Número de solicitud: : **MX/A/2007/003622**

Fecha de presentación **27/03/2007**

Fecha de concesión:

Inventor(es): **MARIA ANTONIETA GOYTIA JIMENEZ,**

Titular: **UNIVERSIDAD AUTONOMA CHAPINGO; Carretera Mexico-Texcoco KM. 38.5 Chapingo, 56230, Texcoco, Estado de México; MX**

Agente: **'JUAN MARTÍNEZ ROMERO; Universidad Autónoma Chapingo, Carr. México-Texcoco Km 38.5, 56230, Chapingo, Estado de México'**

Prioridad (es):

Clasificación: **A21D13/08(2006.01),**

Título: **METODOLOGIA PARA LA ELABORACION DE GALLETA CON HARINA DE SEMILLA DE TUNA.**

Resumen: **La metodología de la obtención de harina de semillas de tuna es el primer paso para obtener materia prima para la elaboración de las galletas de harina de semilla de tuna u otro producto de la industria alimenticia. La harina de semillas de tuna y las galletas de harina de semilla de tuna por si mismas poseen un contenido significativo de nutrientes, en comparación con otras harinas y galletas presentes en el mercado que se valen de la combinación de diversos componentes para aumentar su contenido nutricional. Dicha característica hace que la harina de semilla de tuna y las galletas elaboradas con la harina de semilla de tuna, sean una buena opción tanto para los productores de las mismas, debido a la sencillez del proceso de producción y a la utilización de un producto destinado al desecho que es la semilla de tuna; como a los consumidores, los cuales encontrarán en este producto una fuente importante de nutrientes que aportan beneficios sumamente significativos a la salud.**

UNIVERSIDAD AUTONOMA CHAPINGO

La ficha contiene la información disponible en el Sistema de Información de la Gaceta de la Propiedad Industrial (SIGA) del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI). Actualización a junio de 2010.

Solicitud de Patente

Figura Jurídica: **Patentes de Invención**
Número de solicitud: : **PA/A/2006/004580**
Fecha de presentación **25/04/2006**
Fecha de concesión:
Inventor(es): **MIGUEL SERRATO CRUZ,**
Titular: **UNIVERSIDAD AUTONOMA CHAPINGO; Carretera Mexico-Texcoco KM. 38.5 Chapingo, 56230, Texcoco, Estado de México; MX**
Agente: **'BERNARDINO RAMIREZ HERNANDEZ; Francisco Sarabia N° 82, La Trinidad, Texcoco, Estado de México'**
Prioridad (es):
Clasificación: **A01N47/02(2006.01),**
Título: **PROCESO DE OBTENCION DE ACEITES ESENCIALES DE TAGETES FILIFOLIA LAG Y COMPOSICION REPELENTE Y BIOINSECTICIDA QUE LOS CONTIENE.**
Resumen: **La invención se refiere al uso de aceite esencial de Tagetes filifolia Lag. obtenido por hidrodestilación, para usarse en el control por efectos de repelencia o biocida de insectos plaga que afectan a una gran variedad de cultivos y constituye una alternativa importante desde el punto de vista ecológico y económico al uso de productos químicos para el control de plagas en la agricultura, ya que no se requieren equipos ni operaciones complicadas o delicadas para su obtención, manejo y aplicación, con expectativas importantes en vías de desarrollar sistemas de producción agrícolas que además de ser sustentables sean también orgánicos y que el sector agrícola de capacidad económica baja pueda tener acceso a este producto natural.**