



- ▶ Asambleas Generales de la OMPI - 2017
- ▶ Nueva sección: conociéndonos
- ▶ Nuevos funcionarios en la OEPM

SUMARIO

STAFF DE MARCHAMOS

Edita:

Oficina Española de Patentes
y Marcas
Paseo de la Castellana, 75
28071-MADRID

Coordinación:

Asha Sukhwani
Leopoldo Belda Soriano

Comité de Redacción:

Mónica Castilla Baylos
Mariluz Contreras Beramendi
Marta López de Rego Lage
Ignacio Rodríguez Goñi

Colaboraciones:

Leopoldo Belda Soriano
Alberto Casado Fernández
Mónica Castilla Baylos
Mariluz Contreras Beramendi
Francisco Domínguez Navas
Águeda Fole Sanz
Pablo Gómez del Pozo
Marta López de Rego Lage
Ignacio Rodríguez Goñi
Asha Sukhwani

Foto portada:

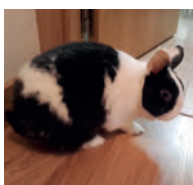
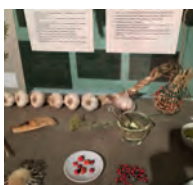
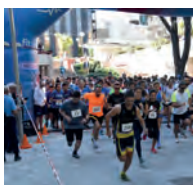
- Foto de la torre de la OEPM por Francisco Domínguez Navas
- Foto del seminario PCT – EPO celebrado en la OEPM
- Tarjeta Navideña ganadora del concurso de la OEPM (Sofía Garrido)

Contraportada:

Obras de compañeras de la OEPM, expuestas en la exposición "Art connecting". Organizada en Viena por la asociación AMICALE de la Oficina Europea de Patentes

NIPO: 088-17-011-8

Dep. Legal: M-20631-2009



EDITORIAL 1

OEPM A FONDO 2

- Asambleas Generales de la OMPI - 2017 2
- Preparados, listos, ya 6
- Conociéndonos 10
- Incorporación de nuevos funcionarios a la OEPM 13
- Conclusiones VI Jornadas Iberoamericanas sobre la mejora en la gestión de las Oficinas Nacionales de Propiedad Industrial 16
- Entrevista a Alverto Ynzenga Romojaro 20
- Los Rincones de la OEPM..... 24
- Los colores de la OEPM..... 26
- Despedida a Ángel Sastre 27

NOTICIAS DE LA OEPM 29

- Publicación del Real Decreto de adscripción de la OEPM al Ministerio de Energía, Turismo y Agenda Digital 29
- Pablo García-Manzano Jiménez de Andrade, nuevo Presidente de la Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM) 29
- Consulta pública sobre los certificados complementarios de protección (CCP) y las exenciones de patente con fines de investigación 29

VISITAS A LA OEPM 30

- Visita a la OEPM de una delegación de la administración de la Propiedad Intelectual del Área nueva de Shanghai Pudong..... 30
- Visita a la OEPM de una delegación de varias instituciones coreanas relacionadas con la Propiedad Industrial y un grupo de estudiantes universitarios de Corea - 7 noviembre 2017 31
- Estancia en la OEPM de funcionarios de la Oficina de Propiedad Intelectual e industrial de China (SIPO) 31

COLABORACIONES 32

- Vuelve por Navidad: el turrón 32
- Cómo salir airosos de los posibles excesos navideños 38
- La olla de cocción lenta 40
- Plantas y brujería..... 43

PATENTES QUE HICIERON HISTORIA 44

- El limpiaparabrisas: un pequeño gran invento..... 44

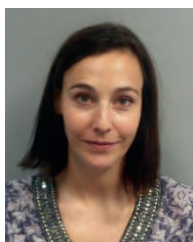
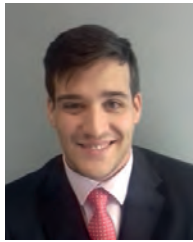
PATENTES CURIOSAS 48

MASCOTAS 49

- Gary, un conejo enano 49

EDITORIAL

COMITÉ DE REDACCIÓN



En este último cuatrimestre del año 2017 por fin se ha publicado la adscripción de la Oficina al Ministerio de Energía y Agenda Digital (**MINETAD**) y como consecuencia tenemos **nuevo presidente** de la **OEPM**, **Pablo García-Manzano Jiménez de Andrade**.

La sección **OEPM A FONDO** viene en esta ocasión muy cargada. Comenzamos con la crónica de **Alberto Casado** sobre las últimas **Asambleas Generales de la OMPI** en las que la **OEPM** ha participado muy activamente. Continuamos con la crónica que del **Marchathon 2017**, que se ha celebrado un año más con gran éxito, nos ofrece **Mónica Castilla**. También Mónica nos ofrece un reportaje sobre las jornadas que para la mejora de la gestión en las oficinas nacionales de propiedad industrial han organizado este año en Santa Cruz (Bolivia) la **OEPM** y la **Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID)**. Como observarán, hemos intercalado unas páginas dedicadas a la **Calidad en la OEPM**, que nos ha proporcionado **Pablo Gómez del Pozo**, dado que este número se va a publicar coincidiendo con la **Auditoría Anual de Calidad (ISO 9001)**. La sección **"Rincones de la OEPM"** está dedicada al **servicio médico de la planta 8**, mientras que **"Colores de la OEPM"** nos muestra la **planta 10**, donde se ubica la dirección del **Departamento de Patentes**.

En este número inauguramos una subsección que va a aportar mucho a la revista. Se trata de **"CONOCIÉNDONOS"**, donde iremos entrevistando a distintas personas que ocupan diversos puestos dentro de la **OEPM**, con el principal objetivo de conocer el contenido de los puestos de trabajo, y también de las personas que los ocupan. Comenzamos con **Mª Jesús Álvarez**, que está a punto de jubilarse y posee muchísima experiencia en el puesto que ha venido ocupando y que nos describe.

También en esta sección tenemos una **entrevista** con nuestro ex-compañero **Alberto Ynzenga**, que nos relata su titánica lucha contra un linfoma, y lo más importante, con un desenlace feliz. También tenemos un artículo donde se presentan los nuevos funcionarios que se han incorporado a diferentes departamentos de la **OEPM** tras superar la correspondiente oposición. Unos llegan y otros se marchan, así es la vida, y en este caso le corresponde a Ángel Sastre, Secretario de la **OEPM** durante muchos años y que además, allá por el año **1998** tuvo la iniciativa de crear la revista **MARCHAMOS** dentro de la política de mejora de la calidad que entonces se desarrolló.

En **NOTICIAS Y VISITAS** presentamos al nuevo **Presidente de la OEPM** y una serie de reseñas relativas a visitantes del **Extremo Oriente**.

En esta ocasión la sección **COLABORACIONES** es eminentemente **gastronómica** y en gran medida **navideña**, con artículos sobre el **turrón**, el llamado **"slow cooker"** u olla de cocción lenta y unos útiles consejos para no excedernos en el consumo de calorías durante las fiestas. **Asha Sukhwani** nos informa de una exposición sobre **plantas y brujería**.

La sección **PATENTES QUE HICIERON HISTORIA** está dedicada al **limpiaparabrisas** y además de incluir unas cuantas **PATENTES CURIOSAS**, concluimos con la sección **MASCOTAS**, en este caso dedicada a un **conejo "enano"**.

Sólo nos queda desearos unas **Felices Fiestas de Navidad y Año Nuevo** y un **excelente año 2018**.

El Comité de Redacción

ASAMBLEAS GENERALES DE LA OMPI - 2017

Como cada año durante el mes de octubre, en 2017 se han celebrado las Asambleas Generales de la Organización Mundial de Propiedad Intelectual (OMPI) en Ginebra. Este evento es, probablemente, el más importante en materia de Propiedad Intelectual (PI) a nivel internacional ya que reúne a los representantes de la mayoría de las instituciones de PI del mundo y a las delegaciones nacionales de los países miembros de la OMPI.

Durante los ocho días que duran las Asambleas, se intenta aprobar por consenso los diferentes asuntos tratados a lo largo del año en sus respectivos comités (observancia, patentes, marcas y diseños, recursos genéticos, cooperación...) y se definen las líneas a seguir por la Organización en cada una de las tareas que tiene asignada.

Este año, las Asambleas eran de especial relevancia al tener que lograr que se aprobasen los presupuestos de la OMPI, misión que no se había conseguido en los dos comités presupuestarios de 2017. Otros temas candentes eran la apertura de nuevas oficinas externas de la OMPI (decisión que se ha pospuesto a 2018), la aprobación de la renovación del acuerdo entre la OMPI y las Autoridades Internacionales de Búsqueda y Examen PCT (entre las que se encuentra la OEPM) o las condicionales laborales de los trabajadores de la Organización.

La delegación española, encabezada por Patricia García-Escudero Márquez,



Directora de la Oficina Española de Patentes y Marcas, participó activamente en las discusiones del plenario y aprovechó la ocasión para reunirse bilateral y multilateralmente con otras oficinas de PI.

En efecto, la OEPM mantuvo reuniones bilaterales con los representantes de la oficina nacional de PI de Israel (ILPO) y

de la oficina nacional de Turquía (TIPO) para discutir sobre los futuros proyectos de cooperación, especialmente en materia de examen de las solicitudes de patente PCT y de las posibles actividades de difusión contra la falsificación de productos protegidos. Es importante destacar que la OEPM asesoró a la TIPO en su proceso para convertirse en Autoridad Internacional PCT, y en 2017 ya

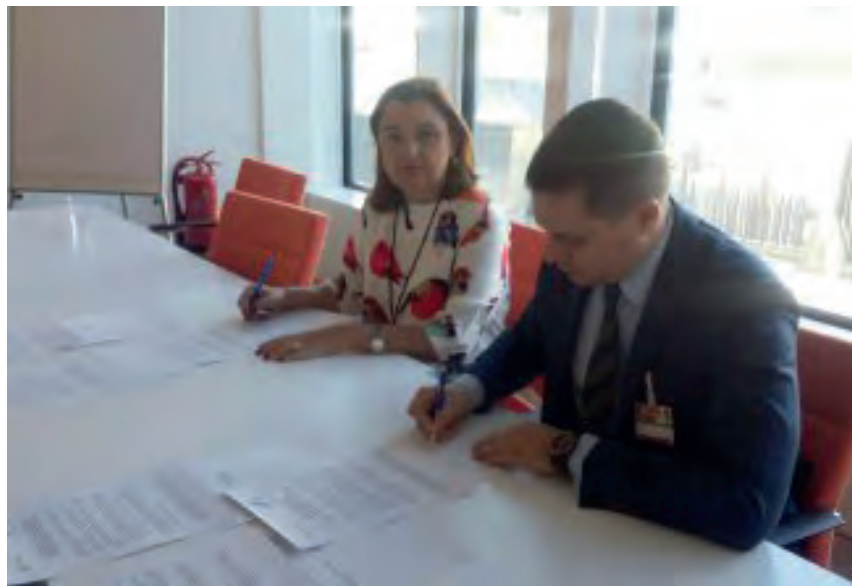


han recibido y examinado sus primeras solicitudes PCT.

También tuvo lugar una reunión bilateral con la Oficina de Marruecos (OMPIC) para definir las actividades de cooperación entre España y Marruecos a lo largo de 2018. Finalmente se realizaron otras reuniones bilaterales con las delegaciones de China, Suiza y México con el fin de reforzar la cooperación en materia de PI entre los países y fortalecer el sistema internacional de protección de los derechos de PI.

Asimismo, se produjo la firma de un memorándum de entendimiento bilateral entre la OEPM y la Oficina de PI de Ucrania, con la que ya se había colaborado anteriormente en el marco del programa Twinning de la Unión Europea.

A nivel multilateral, la OEPM participó en la reunión informal organizada por la EUIPO con las delegaciones de América Latina, a fin de trabajar conjuntamente en proyectos de cooperación y desarrollo de la PI en dichos países. Como miembro del Programa Iberoamericano de Propiedad Industrial (IBEPI), España participó en las reuniones de este grupo, junto a la



mayoría de las oficinas Iberoamericanas, para fortalecer la capacidad de generación y gestión de activos de propiedad industrial en la región.

Paralelamente a las Asambleas, la delegación española asistió, como miembro activo, a las reuniones internacionales del subgrupo y grupo B+ para la Armonización del Derecho de Patentes, que se reunieron de nuevo en Ginebra con representantes internacionales de la Industria en materia de PI para





estudiar el avance de los proyectos en marcha, defender los intereses de los usuarios españoles de PI y de la OEPM en el marco internacional, definir las futuras actividades de cooperación o formación (tanto en España como en América Latina) y revisar las herramientas técnicas a implementar o actualizar (bases de datos técnicas y jurídicas, transferencia electrónica de solicitudes...).

Por otro lado, aprovechando la asistencia a las asambleas de tantas delegaciones nacionales, numerosos países organizan eventos de promoción de sus productos y servicios que guardan relación con modalidades de protección de propiedad intelectual e industrial. Estos eventos suelen tener lugar en la propia sede de la OMPI al finalizar las sesiones del plenario.



Este año destacó el panel de Italia sobre la protección de denominaciones de origen que incluía información sobre sus productos protegidos y también una degustación de los más conocidos.

La organización de países del sudeste asiático (ASEAN) organizó una exhibición centrada en los elementos culturales propios incluyendo bailes y recitales.



Por su parte, México organizó un gran evento para dar a conocer sus productos, desde los más reconocibles y protegidos por denominaciones de origen, como el tequila, hasta la presentación de nuevos diseños realizados por jóvenes artistas mexicanos. Tampoco podía faltar una exhibición con mariachis y bailes mexicanos.

Sin duda estos eventos permiten amenizar las largas sesiones de trabajo en las Asambleas, conocer la cultura y los productos protegidos por derechos de PI de los estados miembros e interactuar con el resto de las delegaciones en un ambiente más distendido.



consensuar posturas en común en este ambicioso proyecto.

A lo largo de las Asambleas, la dirección de la OEPM aprovechó para reunirse en persona con los responsables de diferentes departamentos de la OMPI para

Alberto Casado Fernández



**Nuestra
VISIÓN**

OEPM

¿Qué queremos ser?

Ser una oficina vanguardista, referente internacional de buenas prácticas y orientada a la búsqueda permanente de la excelencia mediante la modernización tecnológica y la optimización de procesos que redunden en la satisfacción de todas las partes interesadas.

Convertirnos en factor clave e indispensable en el desarrollo económico y progreso de la sociedad, a través de la protección y difusión de la Propiedad Industrial.



**Nuestros
VALORES**

OEPM

¿Cómo hacemos las cosas?

- **Profesionalidad**
- **Transparencia**
- **Vocación de Servicio**
- **Cooperación**
- **Calidad**

PREPARADOS, LISTOS, YAAAAAAAAAAAAA!

CRÓNICA DE LA 4ª EDICIÓN DEL MARCATHLON: “EL RECORRIDO DE LAS MARCAS”

Estas simples palabras fueron las más esperadas tras más de un año de espera! Desde el pasado 4 de Junio de 2016 no nos habíamos vuelto a encontrar con nuestros niños y mayores que son fieles a la cita anual del Marcathlon, “El recorrido de las Marcas”.

Ha sido el pasado sábado **7 de octubre de 2017** a las 10.00h cuando nos hemos vuelto a reunir con todos ellos en los Jardines de Azca, en Madrid, para celebrar la **4ª edición del Marcathlon**. Un evento organizado por la Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM), la Asociación para la Defensa de la Marca (ANDEMA) y el Ayuntamiento de Madrid. El Marcathlon es un **evento gratuito** de sensibilización que busca dar a conocer los valores que hay detrás de las marcas y destacar la necesidad de protegerlas para hacer frente a las falsificaciones.

Como en ediciones anteriores, nos reunimos múltiples marcas, asociaciones e instituciones públicas y privadas para darle visibilidad a este evento que contó con las **siguientes actividades**:

- Una **gincana educativa**, para niños de entre 6-13 años, que constaba de **4 pruebas** aprendieron la importancia de las marcas y la innovación, así como los peligros de las



falsificaciones: diseñaron su propia marca en una camiseta, comprendieron qué es una invención y resolvieron con inventos problemas técnicos, aprendieron los pasos a seguir para llegar a registrar una marca y, con la ayuda del Cuerpo Nacional de Policía, descubrieron los perjuicios que conllevan las falsificaciones de las marcas.

Los **más de 300 niños que participaron recibieron regalos de las marcas patrocinadoras**. Además hubo premios especiales al **mejor invento**, para **Iván Mata Cubillo** por

su “raqueta con velcro”, y a la mejor marca, para **Sofía Balbas Bedmar** por su marca “Escuela de dibujo Las Meninas”.

Este año hemos tenido el privilegio de contar con una **exhibición de los perros** de la Unidad Especial de Guías Caninos del Cuerpo Nacional de Policía que hizo las delicias de grandes y pequeños.

- Además, para los mayores de 18 años, se desarrolló en los Jardines una carrera de 5 Km en la que participaron más de 230 corredores. Contó



con la participación de “Patrocina un Deportista”, proyecto que permite que las empresas apoyen el deporte de élite ayudando a los deportistas a entrenarse y a participar en campeonatos nacionales e internacionales. En esta edición pudimos disfrutar de dos corredores profesionales de prestigio:

– **Jaime Martínez Morga**: uno de los mejores atletas sordolímpicos a nivel internacional. Entre sus últimos logros destacan dos medallas de oro en el Campeonato de Europa de Karlsruhe 2016, una medalla de oro en el Campeonato de Europa de Torun 2016 y una medalla de plata en el Campeonato de Europa de Polonia 2015.

– **Toni Franco**: triatleta reconocido mundialmente con más de 20 años dedicado al deporte paralímpico de alta competición. En su palmarés

destacan los títulos de Campeón del Mundo de Triatlón Cross, Subcampeón del Mundo de Duetlón y Subcampeón de Europa de Triatlón.

Los ganadores de la carrera en la **categoría masculina** fueron:

1^{er} clasificado: Jaime Martínez Morga – dorsal 237

2^o clasificado: José Enrique Pérez Prieto – dorsal 298

3^{er} clasificado: Ángel Lebrero Suárez – dorsal 199

Las ganadoras de la **categoría femenina** fueron:

1^a clasificada: Aurora López – dorsal 201

2^a clasificada: Marta Montaner Villagrasa – dorsal 258

3^a clasificada: Laura Millano – dorsal 254

Los **tiempos de la carrera** están disponibles en:

https://atletismomadrid.com/images/stories/ficheros/eventos/2017.10.07_MARCATHLON_MADRID.pdf

Los **ganadores** recibieron medallas y regalos de las marcas patrocinadoras. Se otorgó un **diploma reconocimiento** a los primeros clasificados de la carrera que pertenecían a la OEPM, al personal de las agencias/despachos de Propiedad Industrial (Clarke Modet ganó en ambas categorías: masculina y femenina), a las Fuerzas y Cuerpos de seguridad del Estado (Cuerpo Nacional de Policía) y a los trabajadores de empresas con Marca. La Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) donó **5 becas para cursos**



especializados a distancia de su Academia que se sortearon entre los primeros ganadores de la carrera y los que obtuvieron los reconocimientos.

La 4ª edición del Marcatlón se cierra con una **gran repercusión en redes** habiéndose producido más de **24.000 entradas** en la Internet mencionando el "Marcatlón", con más de **67.000 impresiones y 800 interacciones** en Twitter y más de **80 tweets** con las etiquetas #Marcatlón

y #Marcatlón2017, y unas **2.500 personas alcanzadas** en Facebook. Es por ello que, desde la Oficina Española de Patentes y Marcas y la Asociación para la Defensa de la Marca queremos **dar las gracias a todos**, a las más de 75 marcas, asociaciones, fundaciones e instituciones que han apoyado y difundido la acción, a todos los participantes y asistentes al evento, al equipo de mantenimiento y seguridad de la OEPM, a los monitores y al equipo de la organización y personal de ANDEMA y la OEPM;

en definitiva, **gracias a todos los que han contribuido al éxito de esta 4ª edición del Marcatlón!**

Podéis encontrar fotos del evento en las redes sociales con las etiquetas #marcatlón y #marcatlón2017, en nuestra página de Facebook (<https://www.facebook.com/oepm.es/>) y en la web www.marcatlón.com.

Hasta el año que viene!!

VALORES OEPM: ¿Cómo hacemos las cosas?

Nuestros
VALORES

Profesionalidad



"Desarrollamos nuestra actividad con profesionalidad mediante personal altamente cualificado que desempeña sus funciones de manera eficiente, con honestidad, equidad y confidencialidad."

VALORES OEPM: ¿Cómo hacemos las cosas?

Nuestros
VALORES

Transparencia



"Estamos comprometidos con la máxima transparencia, publicando la información relacionada con la gestión de nuestros recursos y con nuestras actuaciones, así como facilitando la información requerida por cualquier ciudadano."

CONOCIÉNDONOS

NUEVA SECCIÓN DENTRO DE “OEPM A FONDO” DONDE A LO LARGO DE LOS PRÓXIMOS NÚMEROS IREMOS ENTREVISTANDO A COMPAÑEROS DE LA OEPM QUE DESEMPEÑAN DIVERSOS PUESTOS DE TRABAJO, TODO ELLO CON EL FIN DE MEJORAR NUESTRO CONOCIMIENTO MUTUO

Comenzamos **CONOCIÉNDONOS** con una entrevista a **María Jesús Álvarez**, que ocupa el puesto de “**Jefe de servicio de Diseños Industriales**” en el **Departamento de Patentes e Información Tecnológica**.



¿Dónde has nacido? ¿Dónde has estudiado? ¿Cuál es tu titulación?

He nacido en Madrid y también estudié en Madrid. Soy Ingeniero Técnico industrial, rama Química Industrial.

¿Qué trabajos has desempeñado antes de entrar en la OEPM?

Trabajé tres años en el Departamento de Microbiología de la Facultad de Medicina de la Universidad Autónoma de Madrid.

¿Cómo entraste en la Oficina, mediante qué oposición?

Primero fui contratada, y después hice las oposiciones de la OEPM, Escala Titulados Escuelas Técnicas.

¿Cómo te enteraste de la oposición, conocías a alguien que trabajara en la OEPM?

Llevaba un año como contratada cuando se convocaron las oposiciones.

¿Cuántos años llevas en la OEPM, y qué puesto(s) ocupaste antes del actual?

Entré en la OEPM en enero de 1977, así que este año (2017) se cumplen **40** años. Fui primero examinadora de patentes y luego de modelos de utilidad.

Tu puesto de trabajo

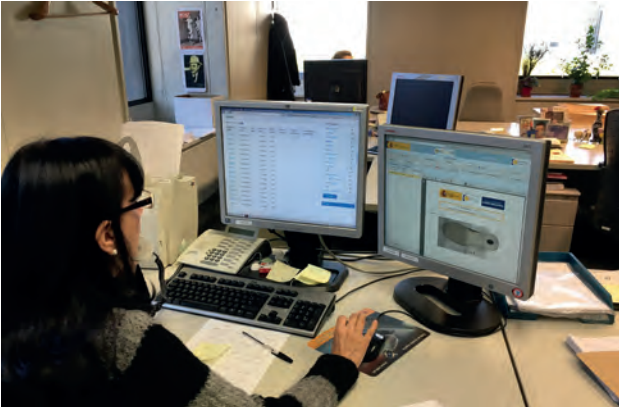
¿Cuál es tu puesto? ¿De quién dependes? ¿En qué departamento estás?

Jefe de Servicio de Diseños Industriales, dependiendo del Jefe de Área de Examen de Modelos, Diseños y Semiconductores, Departamento de Patentes e Información Tecnológica.

¿Cómo describirías las tareas que llevas a cabo en tu puesto?

Aunque creo que en cualquier puesto de trabajo hay una parte que podríamos llamar “tareas del día a día”, en mi puesto también hay otras muchas que se salen de esta categoría,





por eso diría que es un puesto de trabajo ameno y las tareas bastante variadas. Nada aburrido.

¿Qué herramientas, aplicaciones, documentación propia de la OEPM utilizas?

Back Office, Penélope, Invenes, C.E.O., BOXI, Clasificación de Locarno, DesignView, legislación de diseños Industriales (Ley de protección jurídica del Diseño Industrial y su Reglamento de ejecución, Convenio de París, Arreglo de la Haya).

¿Hay personal que depende de ti?

Sí, examinadoras administrativas para el examen de forma/oficio y renovaciones, y examinadoras técnicas para el examen de oposiciones.

¿Qué habilidades consideras que son necesarias para llevar a cabo este trabajo de forma efectiva?

En principio conocimientos derivados de la formación tanto académica como profesional (legislación nacional aplicable, conocimientos técnicos en general, idiomas, tratados internacionales, directivas comunitarias). Y desde luego, la práctica.

¿Tienes relación con compañeros de otros departamentos?

Sí, con Secretaría General, DTI, Signos Distintivos, Coordinación Jurídica y Relaciones Internacionales.



¿Tienes contacto con otros organismos oficiales, empresas, universidades o particulares?

Sí, con EUIPO, WIPO mediante reuniones periódicas. Además, WIPO vía e-mail me remite su Boletín semanal de dibujos y modelos internacionales que la OEPM publica en nuestro BOPI en virtud de la aplicación del Arreglo de la Haya, para abrir plazo de oposición a estos registros internacionales que designan a España.

¿Cuál es el resultado final de tu trabajo? (un informe, un registro, un trámite administrativo, una información, una publicación, etc.)

En general se trata de validaciones de examen o de informes técnicos que dan lugar a registro y publicación. En muchos casos información a particulares, empresas tanto presencial, como telefónica o vía e-mail.

¿Cuáles son las principales satisfacciones y sinsabores de tu trabajo?

Satisfacción, poder contribuir de algún modo a dar servicio a todos los que necesiten saber, registrar o interesarse por cualquier cosa relacionada con los diseños industriales. Sinsabores, no poder llegar a todo y a todos los interesados en estos temas.





Tu Visión de la OEPM

¿Cómo era la OEPM cuando te incorporaste, ha cambiado la oficina mucho desde entonces?

Pues bastante más pequeña tanto en edificio (todavía no estaba construido el Ministerio), como en número de funcionarios (quizá como la tercera parte que ahora). Claro que ha cambiado! Aunque en algunos aspectos creo que no tanto, siempre se ha trabajado mucho, siempre ha habido mucho trabajo, vamos que creo que quizá demos más imagen de empresa privada que de una Oficina de la Administración.

¿Crees que en la OEPM hay posibilidades de promoción?

Dentro de lo que es la Administración con sus retribuciones, niveles, cuerpos, etc. totalmente establecidos por leyes, reglamentos, presupuestos, creo que la OEPM sí se implica para tratar de promocionar a los que trabajamos aquí.

¿Qué destacarías de la OEPM? O ¿cómo definirías lo mejor de la OEPM con una frase?

Una Oficina muy profesional y con gente muy profesional. Un buen sitio para trabajar.

¿Qué mejorarías/cambiarías?

Aunque sé que no es fácil, quizá proponer reuniones/encuentros periódicos entre departamentos, donde personas de cada uno de ellos expliquen cuál es su trabajo, con quien tienen que

relacionarse de otros departamentos, áreas, etc. En definitiva, conocer la "trazabilidad" de las distintas tareas que se realizan. Así también se mejorarían las relaciones personales.

¿Cómo ves este puesto dentro de 50 años? ¿Crees que será muy diferente?

Pues seguro que sí será muy diferente. Quizá, como casi todo, tienda a la automatización. O será un "Back to the Future"?

Lo Personal

¿Qué hobbies o aficiones tienes? ¿Practicas algún deporte?

Me gusta mucho el cine, viajar, leer y escribir. Como deporte, la natación y la practico siempre que puedo.

¿Has visitado otros países? ¿Te gusta viajar?

Sí, he visitado bastantes países. Me encanta viajar y todo lo relacionado con los viajes: cultura, gastronomía.

¿Has vivido en otras ciudades? ¿Has vivido en otro(s) país(es)?

No, eso no. Siempre en Madrid.

¿Tienes alguna vocación oculta?

Oculto no, siempre me ha gustado mucho la música en general y bailar en particular. Bueno, quizá tampoco me hubiera importado ser guía turístico.

El futuro

Si pudieras elegir con tu experiencia actual: ¿Trabajarías en la OEPM o elegirías otro trabajo?

Tengo bastante claro que trabajaría aquí.

¿Cómo te despedirías de tus compañeros de la OEPM?

Pues compartiendo unas risas, (llantos procuraré que no), y un aperitivo.

Comité de Marchamos

MARCHAMO



REVISTA DE COMUNICACIÓN INTERNA DE LA OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS

INCORPORACIÓN DE NUEVOS FUNCIONARIOS A LA OEPM

El pasado mes de septiembre se incorporaron a la OEPM doce nuevos funcionarios, que vienen a quitar el título de “novatos” a los incorporados en 2016. En realidad son 11 nuevos y una veterana, Silvia, nuestra compañera de la DTI que con esta nueva oposición cambia de escala.

De esta manera, y con la nueva oferta de plazas que recientemente se ha convocado, se va consolidando la incorporación anual de personal funcionario a la Oficina.

En esta ocasión nuestros nuevos compañeros, titulados superiores, son tres examinadores de la rama mecánica: Elena, Cristina y Juan; tres examinadores de la rama eléctrica: Alicia, Francisco y Fernando; dos especialistas informáticas: Silvia y Elena, y cuatro juristas: Elena, María José, Natalia y Juan.

Les hemos preguntado algún dato de su vida anterior a la OEPM para irles conociendo un poquito mejor, y desde aquí les damos la bienvenida a su nueva Casa.



Juan Uceda Requena

Soy madrileño, y además de los “de verdad” (padres, abuelos, bisabuelos...), y como tal aquí he pasado toda mi vida. Licenciado en Derecho por la Universidad Autónoma de Madrid, inicialmente trabajé en un despacho de derecho mercantil (aunque no especializado en Propiedad Industrial). Antes de presentarme a esta Oposición, estuve preparándome para acceder al cuerpo de Abogados del Estado. Me apasiona la historia, hasta el punto de que actualmente estoy escribiendo un libro sobre ella, aunque no será un libro de historia “convencional”, sino más bien de la “cara oculta” (los cotilleos). Me he incorporado como letrado al Departamento de Signos Distintivos, concretamente al Área de Examen de Marcas Internacionales.



Natalia González-Alberto

Nací en Madrid, aunque he vivido además en Buenos Aires, Sao Paulo, Asunción y Alicante. Estudié Derecho en la Universidad Complutense de Madrid, y posteriormente he realizado el Magister Lvcentinvs, especializándome profesionalmente en propiedad industrial, y desarrollando parte de mi carrera en el Departamento de Propiedad Industrial de Garrigues. En mi tiempo libre me gusta viajar, ir al teatro y al cine - mejor si es francés -, las novelas y las series policíacas. Me he incorporado a la OEPM como letrada en la Unidad de Recursos (Coordinación Jurídica y Relaciones Internacionales).



Juan Hernández Torrego

Soy madrileño, y en Madrid he vivido toda mi vida. Estudié Ingeniería Industrial en la Universidad Politécnica de Madrid. Nada más terminar trabajé brevemente como becario en temas de obra pública, aunque casi toda mi carrera la he desarrollado en una empresa de servicios de logística: Alfaland. En ella he estado 12 años, inicialmente como product manager con funciones fundamentalmente comerciales, pasando por varios puestos de mayor responsabilidad hasta llegar a ser director de postventa para España y Portugal. Tengo 3 niños pequeños y en mi tiempo libre lo que más disfruto es la naturaleza, con actividades como el montañismo, la bici o el esquí. Me incorporo como Examinador de Patentes en el Área de Mecánica Aplicada.



Elena Ladera Galán

Aunque nací en Zaragoza, he vivido en Tarragona toda mi vida hasta ahora, que me he trasladado a Madrid al incorporarme a la OEPM. He estudiado Derecho y Economía en la Universidad Rovira i Virgili (Tarragona) y en cada carrera tuve la oportunidad de estudiar en el extranjero gracias a programas de intercambio: en la Universidad de Würzburg en Alemania (Derecho) y en la Universidad de Cornell en EE.UU. (Economía). He entrado como letrada en el Área Jurídica y Patente Europea y PCT del Departamento de Patentes, y entre mis aficiones está el cine, los comics, viajar y aprender idiomas.



Francisco Armero Abad

Aunque nací en Valencia, llevo ya muchos años en Madrid, además de haber vivido también en Reino Unido (concretamente vivía en Londres y trabajaba en Reading). Me formé como Ingeniero de Telecomunicación en la Universidad Politécnica de Valencia. Mi carrera profesional la he desarrollado en varias operadoras de telecomunicaciones, trabajando en temas relacionados con datos y voz en red móvil y fija. Me gusta practicar triatlón, aunque he de reconocer que de forma amateur. En la OEPM me he unido al equipo de Información Tecnológica del Departamento de Patentes como Examinador Eléctrico.



Alicia Oropesa García

Nací en Granada y he pasado casi toda mi vida en Madrid, aunque también he vivido en EEUU y Bruselas. Soy Ingeniera de Telecomunicaciones por la Universidad Politécnica de Madrid, donde cursé las especialidades de Tratamiento de la Señal y de Bioingeniería. He trabajado en la Universidad Carlos III de Madrid en el Departamento de Teoría de la Señal y Comunicaciones. Me incorporo a la OEPM como examinadora de patentes eléctricas, y además, desde las pasadas elecciones del mes de septiembre, pertenezco a la Junta Directiva de ATISOA, como Tesorera. Disfruto especialmente escuchando música y aprendiendo, pero sobre todo, con mis hijas.



Fernando Díaz Madrigal

Nací en Madrid y aquí he vivido la mayor parte de mi vida. Estudié Ingeniería Industrial en la Universidad Politécnica de Madrid, y más tarde completé mi formación con un Máster en Chicago, donde estuve viviendo un año y medio. Antes de entrar en la Oficina he trabajado en varias empresas, aunque mi última andadura profesional ha sido como autónomo, realizando proyectos de digitalización de líneas industriales y redes de sensores inalámbricos. Me gusta mucho la literatura hispanoamericana, y soy un enamorado de la naturaleza (y de la montaña en particular: he ascendido varios 3000). Me incorporo como Examinador de Patentes al Área de Patentes Físicas y Eléctricas.



María José Rodríguez Alonso

Soy de Catral (Alicante), donde me formé en Derecho y posteriormente me especialicé en Propiedad Industrial al realizar el Magister Lvcentinv, cuyas prácticas llevé a cabo en Balles-ter. Sin embargo, antes de eso he trabajado como AuPair, lo que me ha permitido conocer varios lugares del mundo (Londres, Bruselas, Italia) y aprender idiomas. En mi tiempo libre disfruto con la lectura y el deporte, y de vez en cuando me gusta practicar ejercicio de alta intensidad (HIIT). Me he incorporado como letrada al Departamento de Signos distintivos, donde me ocupo fundamentalmente del examen formal. Además, me he unido a la Junta Di-rectiva de ATISOA como vicepresidenta.



Elena Borque Sanz

Al igual que muchos de mis compañeros de promoción, nací en Madrid y aquí he pasado toda mi vida. Estudié Arquitectura en la Universidad Politécnica de Madrid. En el ámbito profesional he trabajado como arquitecta en un estudio, en el que desarrollé proyectos básicos y de eje-cución de viviendas residenciales. Anteriormente también trabajé como profesora particular de apoyo a alumnos de bachillerato y universidad. Como hobby, destacaría el patinaje artístico, aunque hace tiempo que no lo practico; y disfruto enormemente de cualquier actividad cultu-ral, como visitar museos. En la Oficina ocupo el puesto de Examinadora en el Área de Modelos, Diseños y Semiconductores.



Silvia San Martín Aparicio

Asturiana, nacida en Mieres. Soy licenciada en CC Físicas, en la especialidad de Astrofísica, por la Universidad Complutense de Madrid. Mi carrera profesional se ha desarrollado siempre en el campo de las TIC, tanto en la empresa privada (Coritel, Arthur Andersen) como en el sector público, donde ingresé tras aprobar la correspondiente oposición, primero en el INSS y poste-riormente, en el año 2008 en la OEPM, así que en mi caso no se trata de una incorporación sino de un cambio de escala. Actualmente desempeño el puesto de Jefa de Servicio de Sistemas Informáticos en la División de Tecnologías de la Información (DTI). Entre mis hobbies está ir al gimnasio, viajar y disfrutar del tiempo en familia.



Elena Sanz Martín

Nací en Madrid. Soy Ingeniera Industrial por la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Indus-triales de Madrid (Universidad Politécnica de Madrid). He trabajado en áreas de Tecnologías de la Información y de Calidad (ISO) en entornos multinacionales y multiculturales. También he sido docente en áreas tecnológicas. Me apasiona viajar y conocer otras culturas diferentes, escaparme al campo, jugar al pádel de vez en cuando y pasar una tarde leyendo un buen libro o viendo películas. Me incorporo como Informática a la División de Tecnologías de la Informa-ción.



Cristina González Valdespino

Soy castellana, de Valladolid, aunque he vivido en sitios tan diversos como León, Madrid o Cambridge. Me licencié en Biología Molecular por la Universidad de León, con un ERASMUS en Namur (Bélgica). El mundo de las patentes no es nuevo para mí, ya que previamente trabajé en el departamento de Transferencia de Tecnología el Scientific Park of Cambridge y en la Fundación Genoma. En mi tiempo libre me gusta practicar pádel y disfruto con la fotografía. A pesar de que mi formación no se centra en esa área, me he incorporado como Examinadora Mecánica en la Unidad de Información Tecnológica.

CONCLUSIONES VI JORNADAS IBEROAMERICANAS SOBRE LA MEJORA EN LA GESTIÓN DE LAS OFICINAS NACIONALES DE PROPIEDAD INDUSTRIAL

Las VI Jornadas Iberoamericanas sobre la mejora en la gestión de las Oficinas Nacionales de Propiedad Industrial tuvieron lugar en el Centro de Formación de la Agencia Española para la Cooperación Internacional y el Desarrollo (AECID) en Santa Cruz de la Sierra, Bolivia entre los días 16 a 19 de octubre de 2017. Las jornadas fueron organizadas por la Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM) y la AECID bajo el título: **"Herramientas**

orientadas a las pymes y empresas para fomentar el conocimiento y uso de la Propiedad Industrial; de la idea al mercado".

En las mismas participaron **18 responsables de gestión de programas para empresas y pymes de las Oficinas Nacionales de Propiedad Industrial (ONAPIS) de 13 países diferentes y 3 expertos en innovación: Bolivia,**

Brasil, Chile, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Guatemala, México, Paraguay, Perú, República Dominicana, El Salvador y España.

Los asistentes allí presentes detectaron las premisas comunes de las que partían y reconocieron debilidades y fortalezas con la intención de obtener objetivos y conclusiones que reviertan en la mejora de los servicios dados a las empresas de



la región, siempre partiendo del aprovechamiento de las buenas prácticas realizadas por las ONAPIS, de la reutilización de proyectos comunes y la formación en distintos aspectos de innovación con los que los responsables de las ONAPIS no están familiarizados.

Estas **premisas** eran las siguientes:

- **El diferente nivel de desarrollo** de las ONAPIS en función de los países hace que en muchos casos no se tengan establecidas unidades específicas destinadas a la gestión de programas para pymes.
- Es básico contar con un **Plan Estratégico en materia de Propiedad Industrial** dentro de las ONAPIS para poder establecer líneas estratégicas de acción, objetivos y finalidad de las acciones, recursos con los que se cuentan e indicadores de evaluación que permitan medir, analizar y revisar. Es fundamental conocer de antemano el dónde vamos, de la mano de quién, con qué objetivos y sobre todo, y lo más importante, que todo el personal de la institución conozca la actividad de la organización con el fin de que se sientan parte del trabajo colectivo. Es fundamental la comunicación hacia adentro y hacia afuera.
- Casi todas las ONAPIS de los países participantes, en una u otra manera, cuentan con **programas de ayudas económicas** a pymes y emprendedores, asistencia a empresas en **ferias** sectoriales, **concursos** donde premiar su actividad innovadora y **jornadas** de difusión.
- Se reconoció la necesidad de **augmentar el conocimiento** en materia de "innovación" de las personas de las ONAPIS que trabajan con las empresas ya que éstas demandan ayuda en los distintos niveles de la cadena innovadora de salida al mercado. Las ONAPIS tenemos la importante labor

de ser **catalizadores** en esa llegada al mercado.

- Es esencial que las ONAPIS cuenten con **socios estratégicos y multiplicadores** para poder facilitar a las empresas su salida al mercado y poder ofrecerles asistencia e información en cada etapa decisiva de la misma.

Conclusiones

Habiendo identificado las premisas de las que parten las ONAPIS y habiendo reconocido y afrontando las dificultades a las que se enfrentan para ayudar a las empresas en su llegada al mercado, se ha determinado que **sería recomendable:**

- Un **mayor conocimiento del contexto empresarial y de los conceptos básicos de herramientas de valoración** para dar asistencia a las empresas y "acompañarlas" en todo el proceso innovador de llegada al mercado. Tenemos que ser capaces de, en un momento dado, remitirlas al resto de entidades públicas y privadas que puedan asistirles. El uso de los **contratos de confidencialidad**, antes del registro de PI y en fases inminentes de la generación de las ideas, pueden ser útiles para poder acceder a inversión externa o a socios multidisciplinares sin poner en riesgo la posibilidad de un registro posterior o el registro sin el consentimiento del creador.
- Que todas las unidades de acción con pymes de las ONAPIS tuvieran un **conocimiento básico de las herramientas de valoración ya que**, para las empresas, estos conceptos son básicos para que puedan crecer, licenciar o franquiciar sus productos o actividades o vender la entidad. Los conceptos ofrecidos en las jornadas en materia de valoración de activos **se consideran básicos y suficientes** para que las ONAPIS puedan asistir a las empresas dentro de nuestras competencias.
- **Intensificar la difusión del conocimiento de las herramientas de información tecnológica** con las que cuentan las ONAPIS entre las empresas para que las usen de manera estratégica en las diferentes fases del proceso de desarrollo y explotación de su invención.
- **Descentralizar las oficinas contando con multiplicadores y socios estratégicos para establecer múltiples canales de acceso a las empresas**, mediante los cuales, se dé a conocer las ventajas competitivas que les puede proporcionar el uso estratégico de la Propiedad Industrial. Pej. programas gratuitos orientados a pymes con socios estratégicos, alianzas estratégicas con Cámaras, alianzas con entidades públicas encargadas de las pymes, fomento de los CATIs etc puntos de transferencia del conocimiento de las Universidades, formación y acciones en incubadoras, viveros de empresas y aceleradoras....etc. Hay que **"salir a buscar a las empresas"** y no esperar a que vengan las empresas a las ONAPIS. Pero para aquellas empresas que se acercan a las ONAPIS debemos tener preparado un servicio de atención adecuado donde podamos dar respuesta a todas sus inquietudes. Es necesario **descentralizar las oficinas** y crear redes de información en el resto de la geografía de los países para poder acceder de manera más inmediata a las pymes locales.
- **Mapear los "stakeholders" estratégicos** en cada uno de nuestros países y **promover nuevas alianzas estratégicas** (público-público y público-privado) para dar cobertura a las empresas en las diferentes fases de salida al mercado. No hay que olvidar el aspecto de la "formación" a los jóvenes, que serán los empresarios del mañana; para ello, se hace esencial estrategias con Universidades o un convenio marco con el Ministerio de



Educación de los respectivos países. **Formar a formadores** es básico para crear un efecto multiplicador de nuestros recursos y concienciar a políticos y demás instituciones públicas de la gran labor que realizan las ONAPIS, muchas veces somos "un gran desconocido" para el resto de las administraciones.

- Intentar "**segmentar**" por tipologías las empresas o usuarios finales para poder adaptar nuestros mensajes y actuaciones dependiendo de sus necesidades. Se debería intentar crear un **protocolo u hoja de ruta** que focalice las actuaciones o ayudas de las ONAPIS a cada tipología de empresas de manera personalizada. Cada empresa es diferente y deberíamos tratarla y acercarnos a ella de una manera diferente por lo que se recomienda "**conocerla y conocer su ecosistema**" antes de diagnosticar los activos intangibles con los cuenta, protegibles y no protegibles. Un "cuestionario u

hoja de ruta" nos puede ayudar a ofrecer recomendaciones adaptadas a su naturaleza. Sería ideal poder comprobar en el tiempo en qué medida nuestras recomendaciones han podido influir en el éxito de la empresa.

- Dar **visibilidad** a las pymes exitosas para que se conviertan en **tractoras** de las más pequeñas; el mostrar sus casos de éxito o de fracaso puede orientarlas en su salida al mercado y a establecerse en mercados globales.
- Mostrar a las empresas las **ventajas que tiene el "asociarse"** con otras de similares características creando polos de atracción que les permitan conseguir tener más peso específico en el mercado.
- Las **técnicas de comunicación son esenciales** para introducir los conceptos de Propiedad Industrial en el seno de las empresas y un lenguaje sencillo y comprensible es la clave del

éxito. El compartirlas hace que nos enriquezcamos entre nosotros y que mejore la calidad de nuestros servicios. Intentar crear espacios con información orientada a las pymes, identificables y reconocibles por ellas, donde con un lenguaje entendible se les ayude en su recorrido hacia el mercado. Pej. punto PYME de la OEPM o folleto pymes.

RECOMENDACIONES para las futuras jornadas

- Sería recomendable un **seguimiento continuo** de las actividades desarrolladas durante el curso por parte de los asistentes para afianzar conceptos, aprovechar buenas prácticas y fomentar la creación de una **verdadera red en constante contacto y mejora**.
- Preparar por **anticipado** las próximas jornadas para aprovechar el tiempo de las mismas y dar respuesta a muchas dudas que se nos plantean en nuestro día a día. El coordinador de la actividad estará activo para dar respuesta a todas las inquietudes que puedan surgir entorno a esta materia y las recogerá para que puedan ser tratadas, de una manera equilibrada, en las siguientes jornadas que tendrán lugar previsiblemente en el mes de octubre del 2018.
- Se recomienda que los Directores de ONAPIS intenten **designar cada año a los mismos expertos en gestión y comunicación con pymes y empresas** para asegurar la continuidad en la formación y el aprovechamiento de los conceptos aprendidos. Esto no quita que es esencial que la información y conceptos compartidos y aprendidos durante las jornadas **deben ser transmitidos y compartidos a su vez** con el resto de miembros de las ONAPIS que tengan contacto con empresas.

Fin del documento.

Mónica Castilla Baylos

VALORES OEPM: ¿Cómo hacemos las cosas?

Nuestros
VALORES

Vocación de servicio



"Nuestra esencia como Administración Pública se manifiesta en una clara vocación de servicio, donde la cortesía, empatía y orientación a la satisfacción del cliente son reflejo de nuestro compromiso con el ciudadano."

VALORES OEPM: ¿Cómo hacemos las cosas?

Nuestros
VALORES

Cooperación



"Actuamos buscando la máxima cooperación con todos los actores involucrados en la Propiedad Industrial y con el resto de nuestros grupos de interés, estableciendo relaciones de confianza y colaboración mutua."

ENTREVISTA A ALBERTO YNZENGA ROMOJARO

GANANDO LA BATALLA A UN LINFOMA



Nuestro compañero de la OEPM Alberto nació en Madrid y es Ingeniero Industrial por la Universidad Politécnica de Madrid. Con el Programa Erasmus estuvo en la Universidad de Newcastle (Inglaterra).

Su primer trabajo fue en una pequeña empresa de ingeniería durante seis meses, después como Técnico Comercial en ABB Robótica desde el 2000 hasta que en 2005 se fue a OMRON como responsable de proyectos industriales. En 2008 aprobó las oposiciones de la OEPM y entró como **Técnico Superior Examinador de Patentes**, colaborando además muy activamente con la EOI impartiendo charlas y ponencias.

A nivel privado, está casado y tiene una hija de once años y un hijo de seis, siempre ha practicado deporte y cuida su alimentación.

En 2012 fue nombrado, en la OEPM, **Jefe de Servicio de Documentación** y apenas 10 meses después **Jefe de**



Francis Gurry (Director General de la OMPI) en el stand de la OEPM



Servicio de Búsquedas. En los años que desempeñó este puesto realizó varios viajes representando a la Oficina.

En junio de 2015 dejó la OEPM al ser nombrado **Jefe de Área de la Secretaría de Estado para la Sociedad de la Información y la Agencia Digital** del Ministerio de Industria, su cargo actual.

Sin embargo, en estos últimos tiempos no todo han sido buenas noticias para Alberto. En una entrevista realizada a finales del pasado mes de septiembre en la OEPM, él mismo nos relataba con total templanza y con la alegría de haber superado un duro trance, cómo ha vivido estos últimos meses.



Síntomas y Pruebas

Alberto nos cuenta cuándo le empezaron los síntomas:

Empecé con síntomas en noviembre de 2016, tenía mucha molestia lumbar y, paralelamente, por esas fechas empecé a tener una urticaria, al principio, intermitentemente y, a partir de diciembre, la tenía casi todos los días, me salía por la mañana durante media hora, después desaparecía. Decidí acudir a especialistas de mi seguro privado.

Como no asociaba esos síntomas, fui al alergólogo pero las pruebas de alergia no dieron resultado, y por otro lado fui al traumatólogo que me hizo una resonancia, que mostró adenopatías, que son inflamaciones de los ganglios. En mi caso, las adenopatías estaban concentradas en la parte abdominal y en la zona del bazo. Con esa resonancia el traumatólogo me dijo que fuera a un médico de medicina interna para un análisis más profundo y éste decidió hacerme un TAC (Tomografía Axial Computarizada), esto fue en enero de este año.

El 6 de febrero y, a la vista del resultado, este médico me quiso hacer una biopsia a algún ganglio y me confesó que podía ser una infección pero lo más probable, me dijo, es que fuera un linfoma. Esto me puso en alerta, además, mis amigos me aconsejaron que fuera rápido y tomé la decisión, el 8 de febrero de 2017, fui a Urgencias del Hospital 12 de octubre con el informe del TAC, y allí me dijeron que tenía un linfoma aunque me harían muchas pruebas para confirmarlo.

Me hicieron extracción de médula, extracción ósea, una biopsia y un PET-TAC, que es un TAC tradicional junto con otra prueba PET (Tomografía por Emisión de Positrones) en que te inyectan una sustancia radiactiva, una composición que tiene glucosa que se adhiere a las células

cancerosas, con el TAC sitúan dónde tienes esas inflamaciones y con la misma máquina pueden ver cómo irradia esta sustancia. Yo le llamo "hacer la foto del cáncer" y pueden ver en qué grado lo tienes extendido.

El tipo de linfoma se averigua con la biopsia y el grado según lo tengas extendido. En mi caso, yo tenía una masa tumoral de 14 x 8 cm en el abdomen, que me había producido la lumbalgia y otro de 5 cm en el bazo, también tenía en la zona subclavicular, axiales, inguinales. En cuanto a la urticaria me dijeron que era por un desajuste químico, y me desapareció al día siguiente de comenzar el tratamiento.

*Con estas pruebas me confirmaron que tenía un **linfoma no Hodgkin de células B grandes en grado tres**.*

El hospital "12 de Octubre" está metido en un ensayo clínico internacional con la Lenalidomida para tratar el mieloma múltiple, e incluso lo ensayan para el linfoma no Hodgkin. Además, está trabajando en varios ensayos clínicos, muchos de ellos en colaboración con la Fundación Cris contra el Cáncer. Pero, en general, este tipo de cáncer lo tratan actualmente con inmunoterapia y quimioterapia.

Tratamiento

*El 17 de marzo de este año empezó mi tratamiento con **R-CHOP**, desde entonces estaba de baja.*

R-CHOP

Abreviatura del nombre de una quimioterapia combinada que se usa para tratar el linfoma no Hodgkin y el linfoma de células del manto; está en estudio para el tratamiento de otros tipos de cáncer. Contiene los medicamentos rituximab, ciclofosfamida, clorhidrato de doxorubicina (hidroxi-daunorubicina), sulfato de vincristina (Oncovin) y prednisona. También se llama régimen R-CHOP.

Drugs in the R-CHOP combination:

- R** = Rituximab
- C** = Cyclophosphamide
- H** = Doxorubicin Hydrochloride (Hydroxydaunomycin)
- O** = Vincristine Sulfate (Oncovin)
- P** = Prednisone

Chemotherapy is often given as a combination of drugs. Combinations usually work better than single drugs because different drugs kill cancer cells in different ways.



A pesar de que dichos pacientes fueron mayoritariamente refractarios a los tratamientos convencionales, se pudo lograr que el 38 por ciento superara el año sin ver progresar su enfermedad. El referido es un resultado bastante meritorio, en opinión de Martínez, ya que los ensayos estaban dirigidos a evaluar la toxicidad y, aun siendo baja esta, se obtuvieron esos resultados clínicos. En concreto, la toxicidad inicialmente estudiada fue la que afecta a la médula espinal.

Dentro de la actividad actual de la unidad, en relación con los pacientes que precisan nuevas propuestas terapéuticas porque los tratamientos estandarizados no funcionan con ellos, Martínez citó su trabajo actual en la búsqueda de dianas inmunológicas, dentro de un ensayo en Fase I, además del uso de anticuerpos monoclonales y linfocitos T genéticamente modificados.

Adiestrar a los linfocitos T

Tal como describió este hematólogo, la unidad utiliza la inmunoterapia con tecnología CAR. Esta consiste en añadir moléculas detectoras de células cancerígenas en las células inmunitarias (linfocitos T) del paciente. Estas últimas son las encargadas de actuar contra las células tumorales, pero se ven incapaces de hacerlo porque no las detectan.

Para ello, la unidad extrae dichos linfocitos, los purifica y los modifica genéticamente para incluir en su superficie las moléculas que localizan las células malignas, continuó Martínez.

Ya de vuelta al cuerpo del paciente, esas moléculas detectoras, que son el anticuerpo contra anti-CD19, van al encuentro del marcador CD19 en la superficie de la célula tumoral diana. Con este mecanismo, el linfocito T con las moléculas de anticuerpo contra anti-CD19 en su superficie, pueden seguir el rastro del tumor, localizar la célula cancerígena y proceder a su destrucción. Como confirmó Martínez, esta investigación de la unidad forma parte de un macro ensayo clínico que se desarrolla a nivel mundial.



MADRID 15 SEP, 2017 - 4:48 PM

(Fuente: <http://www.actasanitaria.com/se-podra-diagnosticar-y-vigilar-los-infomas-mediante-una-sencilla-analitica-de-sangre/>)

La inmunoterapia es la **R** (Rituximab) y el **CHOP** es la quimio tradicional que llevan utilizando durante décadas. Me lo administraban un miércoles, los tres fármacos (quimio) y el cuarto la Prednisona, que es una cortisona para aguantar los fármacos, gracias a ella de jueves a domingo estaba bien, los lunes empeoraba y los martes y miércoles de la semana siguiente tenía que estar en cama, después mejoraba. Lo más novedoso de este tratamiento era la R de inmunoterapia.

El tratamiento era ambulatorio, el primer ciclo más largo, los siguientes duraron unas tres horas. Tras quince días de esta quimio, ya no era palpable el tumor en la zona del bazo. Cada ciclo era de 21 días y cuando acabé el cuarto ciclo me volvieron a hacer "la foto" (PET-TAC) para cerciorarse de que el tratamiento estaba funcionando, en mi caso, observaron que estaba en remisión. El último ciclo fue en julio.

Desde el punto de vista de la innovación, resulta interesante la utilización de un catéter PowerPICC® para inyectarme los fármacos. Es un tubo pequeño que tiene dos entradas, que convergen en un único tubo que es el que se introduce en la vena cava, eligen una gran vena porque la quimio es muy agresiva. Por ese tubo hacen

todas las analíticas y la administración de fármacos. El tratamiento empieza con una bolsa de suero, después uno de los fármacos, otra vez suero, otro de los fármacos, sólo el Rituximab te lo administran subcutáneamente.

A mediados de agosto de 2017 me hicieron otro PET-TAC que confirmó la remisión completa de las masas tumorales. Ahora me quedan las revisiones protocolarias, cada tres meses el primer año y después cada seis meses.

En mi caso solo tenía un residuo de 2 cm que, según el PET, permanece inerte. Esta es la ventaja, antes que no hacían el PET o bien seguían con el tratamiento, o bien mantenían al paciente en observación porque pensaban que el cáncer seguía ahí. Ahora, gracias al PET-TAC saben que ya no hay cáncer. El PET es muy eficaz porque te detecta cualquier célula cancerígena en cualquier parte del cuerpo. Aunque no hay muchos aparatos para hacer PET en Madrid, el 12 de Octubre sí lo tiene y los resultados están al día siguiente, incluso el mismo día. En mi caso fue muy determinante porque mi cáncer era muy agresivo. Cuando pasan cosas como éstas, uno agradece tener la Seguridad Social que tenemos.



El 16 de Septiembre de 2017 aparece en el periódico LA RAZÓN, en la sesión LA VIDA, que Alberto Ynzenga está recuperado del Linfoma.



“LO MÁS POSITIVO ES LA CONFIANZA QUE ADQUIERES, COMO TODOS LOS MOMENTOS DUROS EN LA VIDA, CUANDO LO SUPERAS TE HACE MÁS FUERTE, INCLUSO CON MÁS FORTALEZA MENTAL”

Alberto, ¿cuál es tu situación ahora?

La analítica del mes de octubre ha salido muy bien. Sigo con las defensas bajas, pero están dentro de los niveles normales esperables para el momento de recuperación en el que estoy actualmente.

Ya puedo llevar una vida normal, aunque debo ser muy prudente para evitar infecciones en la medida de lo posible.

Con las revisiones de mis analíticas van viendo cómo estoy. En lo que más hacen hincapié es en los neutrófilos porque dice el médico que tengo neutropenia, falta de neutrófilos.

¿Qué destacarías de esta dura experiencia?

El 6 de febrero de 2017, cuando me confirmaron el diagnóstico fue muy duro, así como el periodo de incertidumbre hasta saber qué tipo de linfoma tenía. Lo primero que pensé fue en mis hijos, me di cuenta de que ellos eran los más vulnerables, pero después lo sobrellevas mejor, aunque también ha habido días regulares. Siempre he contado con el apoyo de mi familia, eso ha sido lo más importante para superar estos meses. También me daba ánimos cuando alguien me contaba casos de personas que habían pasado por lo mismo y que habían salido adelante.

Cuando “la foto” del cuarto ciclo mostró que había remisión completa sentí una gran liberación, pero con cierta prudencia hasta llegar al final del tratamiento y confirmar que todo había pasado.

Vivir el presente

Yo antes era muy planificador y me perdía tal vez el vivir el día a día. Llevaba la mochila vital muy llena. Durante mi tratamiento sólo vivía el presente. Te das cuenta de que tú no eres dueño de tu destino. Te sometes a un tratamiento y aunque te dicen que eres un luchador, la enfermedad la han vencido los fármacos. Ahora, en cambio, ya proyecto más a largo plazo.

Alberto, te agradecemos sinceramente haber compartido la experiencia de tu enfermedad y de tu tratamiento con nosotros.

Tu entereza y superación puede dar muchas esperanzas a otros enfermos, gracias a los grandes avances que se están haciendo en el campo de la Medicina.

Comité de Marchamos

PD.: Alberto ha sido ya dado de alta y se incorporó a su puesto de trabajo el 2 de noviembre de 2017, además, ha sido nombrado Presidente de la Junta Directiva de ATISOA.

LOS RINCONES DE LA OEPM

EL SERVICIO MÉDICO



El **Servicio Médico** se encuentra ubicado en **planta 8** en la fachada sur del edificio. El servicio comprende una zona de espera y una zona asistencial. Este servicio está integrado en una organización no sanitaria.

La sala de espera está dotada de un **desfibrilador externo semiautomático (DESA)** que diagnostica y trata la parada cardiorrespiratoria cuando es debida a la fibrilación ventricular o a una taquicardia ventricular sin pulso.



Esta sala de espera da el paso a la **zona asistencial**, atendida por un/a médico(a) y una DUE (Diplomado Universitario en Enfermería), especialistas en Medicina del Trabajo.



La **luz verde** informa que la consulta está libre y se puede pasar a la sala.

Una báscula y un póster destacan al entrar. El póster se refiere a **pantallas de visualización**, con condiciones de trabajo (sala, puesto, pantalla) y ejercicios de relajación, recomendando efectuar pausas cortas y frecuentes en el trabajo.



Además, esta sala asistencial tiene un **frigorífico** (para conservación de medicamentos, equipado con termómetro de máximos y mínimos), un **lavamanos**, una **fuentes de agua** y una **camilla**; así como instrumental médico (Lámpara de infrarrojos, Báscula, Otoscopio, Pulsímetro, Aparato de glucemia, Aparato de tensión arterial, Esterilizador, Electrocardiógrafo, Mampara, Lupa con Luz, Tensiómetro de pared, etc.).

También dispone de un armario y vitrina con cerradura para almacenar medicamentos e historias clínicas.



Como centro asistencial de Servicios sanitarios integrados en una organización no sanitaria desarrolla: Medicina general/de familia, Enfermería, Vacunación y Medicina preventiva.

En la práctica, las actuaciones del personal sanitario comprenden consultas médicas para todos los trabajadores de la OEPM, asistencia a urgencias y primeros auxilios, así como campañas de educación para la salud (vacuna antigripal, sesiones educativas sobre temas de promoción y prevención de la salud de interés para los trabajadores...), buscando el bienestar en el trabajo en el contexto de desarrollo de EMPRESA SALUDABLE.

El horario de atención del Servicio Médico es de **8:30 - 13** horas (Doctor/a) y de **8:30 a 14:30** horas (DUE).

LOS COLORES DE LA OEPM

PLANTA 10



En las **plantas 5 a 10** de la OEPM se encuentra el Departamento de Patentes e Información Tecnológica. El color de todas estas plantas es gris, tanto paredes como moquetas.



En la **planta 10** se encuentra la **Subdirección General** de este Departamento así como la Unidad de Información Tecnológica y la Consejería Técnica con dos Consejeros Técnicos.



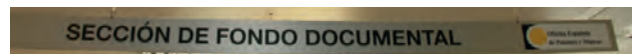
CONSEJERÍA TÉCNICA Y CALIDAD

APOYO JEFA UNIDAD DE INFORMACIÓN TECNOLÓGICA

De la **Unidad de Información Tecnológica** depende el Área de Información Tecnológica que comprende, a su vez, dos servicios: el **Servicio de Búsquedas** y el **Servicio de Documentación**.

ÁREA INFORMACIÓN TECNOLÓGICA:
SERVICIO DE BÚSQUEDAS

ÁREA INFORMACIÓN TECNOLÓGICA:
SERVICIO DE DOCUMENTACIÓN



Además de los despachos se encuentran zonas abiertas donde se ubican el personal administrativo y auxiliar.

Esta planta cuenta con una gran sala de reuniones para todo el Departamento de Patentes e Información Tecnológica.

DESPEDIDA A ÁNGEL SASTRE

1 DE DICIEMBRE



El 1 de diciembre se celebró una fiesta multitudinaria por la jubilación del que ha sido durante muchos años Secretario General de la OEPM, **D. Ángel Sastre de la Fuente**.

La Directora General, **Patricia García-Escudero**, el Director de Signos Distintivos, **José Luis Barbero** y **Pablo Valbuena**, Jefe de Área, pronunciaron unas palabras de agradecimiento, en nombre de los presentes, por la impecable labor desempeñada durante estos años. En concreto, la compra del actual edificio, sede de la OEPM, se debió a la labor del entonces Director General, José López Calvo y a Ángel Sastre, quien llevó a cabo todas las negociaciones.

Ángel Sastre tomó la palabra para recordar: *“Veinte años atrás, en 1997, me ofrecieron en el Ministerio de Industria*

venir a trabajar a la OEPM, una oficina que no conocía y que creía que era fundamentalmente de agentes y representantes, me parecía muy complicado pero dije que sí.

Solo conocía algo de las marcas y me pareció todo muy complejo pero enseguida me encontré con la sorpresa de que era un mundo muy creativo, en el que había que improvisar continuamente, adaptar nuevas tecnologías. Recuerdo lo de la atención al usuario en aquel entonces y lo que es la oficina en este momento”.

Recordó a los Directores Generales con los que ha trabajado, **Carlos González-Bueno**, **José López Calvo**, **Alberto Casado** y **Patricia García-Escudero**, *“con todos ellos ha sido muy fácil trabajar y también ha sido fácil con todos vosotros”.*





Solo siento agradecimiento por el tiempo que he estado aquí, me voy porque me tengo que ir, en la seguridad de que me siento unido a las personas que estáis aquí y a la oficina como institución, que auguro que seguirá trabajando y tendrá un estupendo porvenir.

Y en la línea que, aunque no lo ha mencionado nadie antes, que me gusta la lectura y la poesía, si quisiera leer unos versos del viaje a Ítaca que creo que resume el periplo vital que tenemos en el trabajo y en la vida y que dice así:

Cuando emprendas tu viaje a Ítaca pide que el camino sea largo, lleno de aventuras, lleno de experiencias.

Que muchas sean las mañanas de verano en que llegues a puertos nunca vistos antes.

Detente en los emporios de Fenicia, y hazte con hermosas mercancías, nácar y coral, ámbar y ébano y toda suerte de perfumes sensuales, cuantos más abundantes perfumes sensuales puedas.

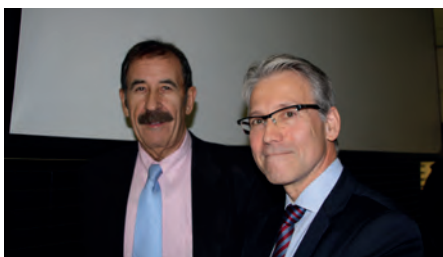
Ve a muchas ciudades egipcias a aprender, a aprender de sus sabios.

Ten siempre a Ítaca en tu mente. Llegar allí es tu destino. Más no apures nunca el viaje.

Mejor que dure muchos años y atracar, en la isla, enriquecido de cuanto ganaste en el camino sin aguardar a que Ítaca te enriquezca.

Creo que la oficina tiene muy grandes profesionales que aportan muchos esfuerzos y muchos conocimientos y eso es lo que ha permitido hacer grandes cambios. Primero todo el cambio normativo que empezó con la Ley de Marcas, después la de Diseño y, últimamente, la nueva Ley de Patentes, que ha sido difícil y complicada pero mérito de todos.

“Esa es un poco la experiencia que yo tengo de mi etapa en la oficina de la que me congratulo, me felicito y termino agradeciéndooos como al principio a todos los que estáis y los que no estáis, que me habéis ayudado a trabajar a gusto y, sobre todo, con cariño, hacia la institución y las personas”.



NOTICIAS

Publicación del Real Decreto de adscripción de la OEPM al Ministerio de Energía, Turismo y Agenda Digital

El sábado 14 de octubre de 2017, se publicó en el Boletín Oficial del Estado el Real Decreto 903/2017, de 13 de octubre, por el que se desarrolla la estructura orgánica básica del Ministerio de Energía, Turismo y Agenda Digital (MINETAD). En el mismo figura la Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM) como Organismo Autónomo adscrito a dicho Ministerio, correspondiendo la presidencia de su Consejo de Dirección al titular de la Subsecretaría. En consecuencia, se modifica la redacción del artículo 1 del Real Decreto 1270/1997, de 24 de julio, por el que se regula la OEPM, adaptándola a la nueva adscripción ministerial.

Pablo García-Manzano Jiménez de Andrade, nuevo Presidente de la Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM)

Pablo García-Manzano Jiménez de Andrade nació en Madrid y es Licenciado y Doctor en Derecho por la Universidad Complutense de Madrid. Pertenece al Cuerpo de Letrados del Consejo de Estado siendo el número uno de su promoción. Ha estado destinado en las secciones Quinta y Séptima del Consejo de Estado encargadas de consultas sobre economía y competitividad, hacienda, educación, cultura y deporte así como en diversos



grupos de trabajo de la Comisión de Estudios.

Fue Profesor Asociado de Derecho Ambiental en la Universidad Autónoma de Madrid y desde 2012 Director ejecutivo del Centro de Gestión Pública de IESE Business School (Universidad de Navarra).

Desde el 6 de diciembre de 2016 ostenta el cargo de Subsecretario de Energía, Turismo y Agenda Digital y por tanto, Presidente de la OEPM. Sus funciones, entre otras, son las de representación ordinaria del Ministerio, la dirección y coordinación de los servicios comunes del Ministerio, la elaboración, en su caso, y tramitación de los proyectos de disposiciones de carácter general, y la dirección y realización de los proyectos organizativos de ámbito ministerial.

Es además autor del libro "Los reglamentos de las Administraciones independientes" (Madrid, 2013) así como de una quincena de publicaciones sobre Derecho administrativo y regulación económica.

A nivel personal, Pablo García-Manzano está casado y tiene cuatro hijas.

Consulta pública sobre los certificados complementarios de protección (CCP) y las exenciones de patente con fines de investigación

La Comisión Europea organiza una consulta pública dirigida a particulares y organizaciones que se centra, principalmente, en el Certificado Complementario de Protección (CCP).

El CCP es un título de Propiedad Industrial que extiende, por un periodo máximo de cinco años, la protección conferida por una patente a un principio activo o combinación de principios activos de un medicamento o de un producto fitosanitario, después de que la patente haya caducado.

Dicha consulta pública ayudará a definir la estrategia de la Unión Europea en relación con la protección de las patentes y los CCP a nivel europeo.

Todos los interesados podrán participar en la consulta online hasta el 4 de enero de 2018. El cuestionario está disponible en inglés, francés o alemán aunque se podrá rellenar en cualquier idioma oficial de la UE.

VISITAS A LA OEPM



Visita a la OEPM de una delegación de la administración de la Propiedad Intelectual del Área nueva de Shanghai Pudong

El pasado 15 de septiembre tuvo lugar una reunión en la OEPM entre una Delegación de la citada Administración de la propiedad intelectual de Shangahi Pudong y algunos

funcionarios del Departamento de Coordinación Jurídica y Relaciones Internacionales de la OEPM, entre ellos su Directora, Cristina Fernández Ordás. Durante dos horas ambas delegaciones intercambiaron información sobre sus respectivas instituciones y posibles formas de estrechar lazos de cooperación en un futuro próximo. Los asistentes de la delegación china mostraron su agradecimiento por la acogida recibida

MARCHAMO



REVISTA DE COMUNICACIÓN INTERNA DE LA OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS

Visita a la OEPM de una delegación de varias instituciones coreanas relacionadas con la Propiedad Industrial y un grupo de estudiantes universitarios de Corea 7 noviembre 2017

La delegación visitante estuvo formada por veinte personas procedentes de la República de Corea, interesadas en conocer el funcionamiento y cometidos de la Oficina Española de Patentes y Marcas. La formaban el Subdirector de la Oficina de la Propiedad Intelectual de la República de Corea (KIPO), un representante de la Asociación Coreana de la Promoción de las Invenciones (Korea Invention Promotion Association – KIPA-), otro del Centro de Propiedad Intelectual de Daejeon Techno Park, que agrupa a diversas empresas coreanas, y un representante del Centro de Propiedad Intelectual de la ciudad de Busan. El resto de asistentes eran estudiantes de diversas universidades coreanas.



Tres funcionarios de la OEPM explicaron las funciones de la OEPM como oficina de registro de las diversas modalidades de propiedad industrial, con detalle en lo que atañe a las Patentes, las acciones realizadas para extender el conocimiento y el buen uso de los derechos de propiedad

industrial, así como sus relaciones con otros organismos internacionales de esta materia.

Todos los asistentes participaron activamente con numerosas preguntas, y agradecieron la atención prestada por la OEPM

Estancia en la OEPM de funcionarios de la Oficina de Propiedad Intelectual e industrial de China (SIPO)

Como en años anteriores, también en 2017 (29, 30 de noviembre y 1 de diciembre) hemos recibido la visita de

15 funcionarios de la SIPO que estaban realizando el módulo de patentes del "Magister Lucentinus" en la Universidad de Alicante. Durante su estancia en la OEPM han intercambiado experiencias con los funcionarios de la OEPM, en una actividad que siempre resulta muy enriquecedora para ambas partes.



El examinador QJ Chao con sus tutoras



VUELVE... POR NAVIDAD: EL TURRÓN



Se acerca la Navidad un año más, y nuevamente nos reuniremos con amigos, compañeros y familia para celebrarlas, y ¿qué es lo que no faltará en nuestras mesas? ... ¡el TURRÓN!

Desde pequeños estamos acostumbrados a verlos en nuestras casas, en las tiendas —cada vez más temprano—, en los anuncios de la tele (“vuelve, a casa vuelve ...”), junto con polvorones, mazapanes, mantecados, peladillas, y demás dulces de Navidad. Pero... ¿qué sabemos de su origen? ¿y de su fabricación? ¿se come en otros lugares del mundo o sólo en España? ... a través de este artículo vamos a intentar responder a estas y otras preguntas y conocer un poquito más el mundo del turrón. ¡Incluidas sus patentes!

LA FRASE “VUELVE A CASA POR NAVIDAD” ESTÁ REGISTRADA EN LA OEPM COMO MARCA COMERCIAL (M1056548, DE 1.984, M2801172 Y M3579773).

Origen del turrón

Los árabes: la leyenda de la Princesa que vino del frío

Hay diversas teorías sobre el nacimiento del turrón, pero quizá la más extendida es la que sitúa su origen en el pueblo árabe, hacia el siglo XVI. Y dentro de esta teoría, los más románticos gustan de explicar la leyenda de un príncipe árabe establecido en Sexona (la actual Jijona) que casó con una princesa escandinava, la cual entristeció al tener que abandonar su país. Con el fin de alegrarla, su enamorado mandó plantar cientos de almendros en sus tierras de forma que al florecer, el blanco de sus flores hiciera evocar a la princesa las nieves de su país natal. Tras la flor, vino el fruto, su recolección y su utilización, y parece que así es como los habitantes de Jijona empezaron a elaborar un

alimento en el que el principal ingrediente era la almendra. Cierta o no la leyenda, es un bonito y primaveral origen del turrón.

Los científicos, menos románticos, aluden al tratado *“De medicinis et cibis simplicibus”* escrito por un médico árabe en el siglo XI, en el que se menciona un producto muy similar al turrón que conocemos hoy en día, y se le denomina *“turun”*.

Felipe IV

La segunda teoría más aceptada, sitúa los primeros turrones bajo el reinado de Felipe IV, y a su vez, tiene dos causas posibles, siempre con origen en un concurso organizado en Barcelona para buscar un alimento capaz de que aguantara largos periodos de tiempo sin deteriorarse. Lo que no está claro es

si esas necesidades se debían a que estaba asediada la ciudad o a la aparición de una epidemia. En cualquier caso, parece que el ganador del concurso fue un confitero llamado **Turróns**, que presentó un dulce a base de almendra y azúcar, similar a las barras de turrón que comemos hoy día.

OTRO POSIBLE ORIGEN: PARECE QUE YA EN LA GRECIA CLÁSICA, LOS DEPORTISTAS OLÍMPICOS TOMABAN COMO ALIMENTO ENERGÉTICO UNA PASTA PREPARADA CON FRUTOS SECOS Y MIEL.

EL PROCESO DE FABRICACION DEL TURRÓN

Actualmente los principales centros de producción de turrón en España se ubican en Alicante, Valencia, Lérida, y en menor medida, en Toledo y Extremadura.

Según el tipo de turrón que se desee elaborar los procesos de fabricación se diferencian unos de otros pero los procesos tradicionales básicamente consisten en calentar y mezclar almendras peladas con una mezcla de azúcar y miel.

Para elaborar otros turrones clásicos o "turrones de obrador" como el turrón de yema, el de nueces, o el de fruta, en lugar de tostar la almendra se muele muy finamente y se les incorpora además otros ingredientes como yema confitada, fruta escarchada o nueces.

TURRÓN DE JIJONA "EL BLANDO"	TURRÓN DE ALICANTE "EL DURO"
1. Se tuesta la almendra pelada en unos cilindros giratorios calentados a fuego intenso llamados tostadores	1. Se tuesta la almendra pelada en unos cilindros giratorios calentados a fuego intenso llamados tostadores
2. Se cuece a fuego vivo una mezcla de azúcar y miel en una batidora giratoria ("mecánica")	2. Se cuece a fuego vivo una mezcla de azúcar y miel en una batidora giratoria ("mecánica")
3. Se extiende la masa caliente en láminas de 1 cm de espesor sobre superficies enfriadoras	3. Se adiciona clara de huevo diluida hasta conseguir el "punto de bola", por evaporación del agua añadida
4. En frío se procede a la molienda en molinos de granito	4. Se adiciona la almendra tostada
5. Se introduce la masa molida en unos calderos que disponen de un mazo en su interior para una segunda cocción	5. Se voltea manualmente con palas hasta conseguir una distribución homogénea
6. Se "arrebata" la masa por el Maestro Turronero	6. Se pesa y se moldea en caliente en cajones recubiertos de obleas
7. Se deja que repose la masa y se enfríe al menos 24 horas	7. Se deja enfriar y se corta mecánicamente en pastillas
8. Se corta en pastillas para que exude el aceite	



TURRÓN CANARIO

Quizá uno de los turrones más desconocidos, —a pesar de situarse su origen en el siglo XIX— es el turrón artesano elaborado en Gran Canaria, siendo el más popular de estos el de "La Moyera".



La peculiaridad de este tipo de turrón es el sabor que le confieren sus ingredientes "secundarios": crémor tártaro limón rallado, canela, matalahúva y pan bizcochado rallado, que se agregan a los clásicos: almendras tostadas, azúcar, agua y claras batidas a punto de nieve.

Pero no sólo el sabor es característico de este dulce canario sino también su aspecto, pues en lugar de comercializarse en forma de barra o pastilla, se prepara en formato redondo: la masa se dispone entre dos galletas y se presenta envuelto en papel de celofán de colores.

Existen una variedad que se prepara también con gofio.



CURIOSIDADES RELACIONADAS CON EL TURRÓN

- A finales del siglo XIX y principios del XX, empujadas por la necesidad de incrementar sus ventas, algunas familias de Jijona se trasladaban durante las semanas previas a la Navidad a distintas ciudades de la geografía española y vendían sus turrónes bien en carritos por las calles, bien en los portales de las casas, conservándose aún algunos de estos puestos de venta.
- Existen varios **Museos del Turrón**, como por ejemplo el de Castuera en Badajoz (http://www.upcastuera.org/cultura/museo/index_museo.html), el de Jijona (<http://museodelturron.com/web/>), el de Agramunt (<http://www.vicens.com/museo-del-turron-y-el-chocolate/>), o el de Rute en Córdoba, entre otros.
- A Luis Mira, confitero de Jijona y fundador de Casa Mira, le costó llegar a Madrid más de cuatro viajes ya que cada vez que cargaba turrón, lo vendía antes de llegar a Madrid a causa de lo apetitosos y sabrosos que eran.
- Una de las primeras menciones escritas al turrón está en el Paso 6º de la obra de Lope de Rueda "**La Generosa Paliza**", en la que un amo riñe a sus criados por haberse comido su libra de turrónes de Alicante que estaba encima del escritorio.
- El libro "Manual de Mujeres" del siglo XVI recoge la que podría ser una de las primeras recetas de turrón que se conservan, y parece que la primera receta encontrada apareció en *la Alhambra*.



El turrón y la propiedad industrial

Ya a principios del siglo XX los turrñeros empezaron a estudiar la conveniencia de proteger de alguna manera aquel producto que se fabricaba sólo en determinadas localidades de España, y de forma muy estacional pero que a la vez tenía un éxito de consumo importante. En vista de que desde finales del siglo XIX empezaban a protegerse las Indicaciones de procedencia de los productos agroalimentarios, —a partir del **Convenio de la Unión de París de 1883** y del **Arreglo de Madrid, de 1891**— en abril de 1919 se iniciaron los trámites encaminados a incluir entre esas protecciones el turrón, y en particular el turrón de Jijona.

Así, en 1939, se crea el **Consejo Regulador de la exclusiva de la Denominación de Jijona**, y en 1950 se elabora el Reglamento que lo regula. Este reglamento se publicó en el **Boletín de la Propiedad Industrial** y tenía como objeto obtener el registro de su marca colectiva con arreglo a la legislación vigente, reglar su uso y denunciar los actos constitutivos de falsa



indicación de procedencia y usurpación de nombre "Jijona", de manera que sólo se podría emplear la misma para los turrónes y dulces fabricados en la zona productiva del término municipal de la citada localidad, bajo la garantía del Consejo Regulador. Posteriormente, y debido a que la demanda de turrón obligaba a adquirir almendra en otras zonas, se sustituyó la Denominación de Origen por la Denominación Específica. Tan sólo los turrónes elaborados en el término municipal de Jijona-Alicante (España), por empresas inscritas en su Consejo Regulador y que cumplan en su proceso de elaboración y comercialización con los requisitos establecidos en su Reglamento podrán utilizar las denominaciones "Turrón de Jijona y Turrón de Alicante".

En 1977 se registró en la Oficina Española de Patentes y Marcas, tanto la **marca colectiva Jijona**, como el **emblema o sello de garantía al consumidor que se ubicaría en los productos certificados**.

En España, además, existe la Indicación Geográfica Protegida Turrón de Agramunt (Lérida).



Actualmente hay más de 100 marcas nacionales de turrón registradas en España.

ESPAÑA ES EL PRIMER PRODUCTOR MUNDIAL DE TURRÓN, EXPORTÁNDOSE PRINCIPALMENTE A PAÍSES DE LA UNIÓN EUROPEA (87%), DE ASIA (3%) Y DE AMÉRICA (3%).

SÓLO 5 EMPRESAS ESPAÑOLAS SE REPARTEN MÁS DEL 70 % DEL MERCADO ESPAÑOL DE TURRÓN ENTRE MARCAS PROPIAS Y MARCAS BLANCAS.

En cuanto a las **patentes**, en la base de datos de la OEPM, Invenes, se encuentran registradas al menos 70 patentes relacionadas con el turrón, su elaboración, la maquinaria para su fabricación o su envasado. De ellas, el primer documento registrado, es un **Privilegio Real del año 1867, del solicitante Miguel Iglesias y Obiols, titulado "Máquina destinada a triturar la almendra, coco y otros ingredientes para elaboración del turrón, mazapán, etc."**

¿Reinventando el turrón?

Entre los principales problemas a los que se enfrenta la industria del turrón están el de la estacionalidad de su consumo (prácticamente la totalidad de la producción se consume en Navidad), la falta de mano de obra para la recolección de la almendra y el estancamiento del mercado. Estos aspectos llevaron en los años 90 a la quiebra a varias empresas con larga tradición en la fabricación y comercialización de turrón, y a otras a reinventarse.

Pero aunque podríamos pensar que los sucedáneos del turrón son cosa novedosa de los últimos tiempos, entre las patentes más antiguas que protegen un producto relacionado con el turrón, encontramos por ejemplo, el **turrón líquido** (ES0073661 A1, de 1920), las **galletas de turrón** (ES0064353 A1, de 1917 y ES0087141 A1, de 1923), el **turrón en polvo para hacer helados** (ES0169826 A1, de 1945), y para los que dicen que el turrón de chocolate

es una cosa "moderna" tenemos la patente ES0090883 A1, de 1924 "**Un turrón de chocolate**" o la ES0049315 A3, de 1911 "**Un procedimiento para fabricar chocolate con mezcla de turrón**".

ES 2 188 557 A1

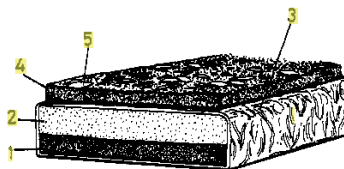


FIG.1

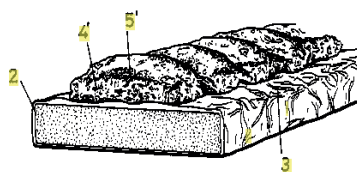


FIG.2

ENTRE LAS PATENTES DE PRODUCTO ENCONTRAMOS ALGUNAS REFERENTES AL TURRÓN CANARIO, COMO POR EJEMPLO, LA ES266137 "PROCEDIMIENTO DE FABRICACIÓN DE MASA BASE EN LA ELABORACIÓN DE TURRONES TÍPICOS CANARIOS", DE 1.961.



Número de patentes (Invenes) *

**En Epoquenet los datos son similares ya que prácticamente la totalidad de patentes de turrones son españolas, existiendo además algunas extranjeras relativas a dulces que podrían asimilarse al turrón.*

ÚLTIMAS NOVEDADES EN SABORES DE TURRÓN

Cada año los fabricantes de turrón y otros dulces se estrujan sus cabezas para sacar al mercado nuevos sabores de turrón y ser así un reclamo para los consumidores más osados. Entre las variedades más sofisticadas encontramos por ejemplo, el turrón de mousse de piña, de crema catalana, de queso, de natillas, de foie y lima, de pipas, de sidra, de jengibre y regaliz, ...



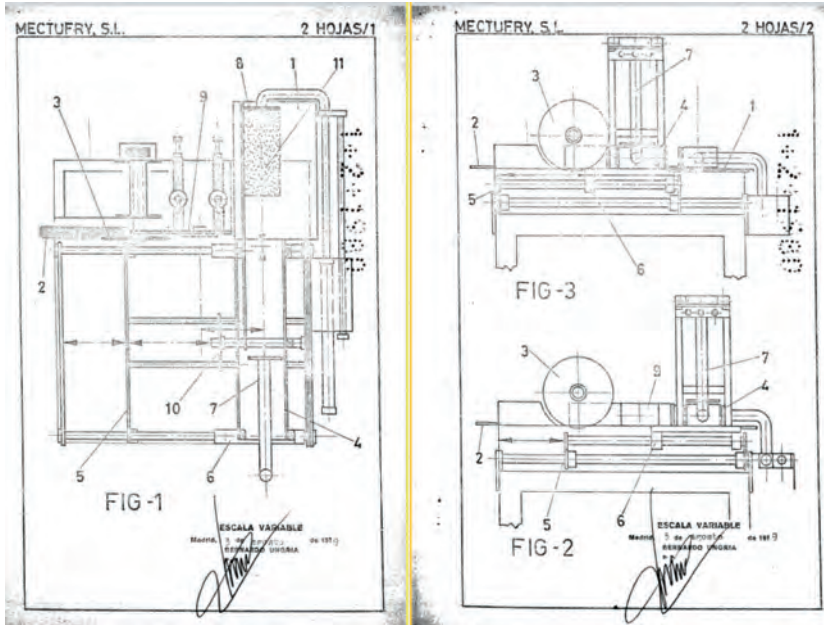
EL TURRÓN Y SUS PRIMOS EN EL MUNDO

En otros países del mundo elaboran dulces que podríamos considerar de la "familia del turrón", como pueden ser el Torrone italiano (blando y duro), típico también de la Navidad, el Nougat francés, el "Frank Nougat" danés, o masas similares elaboradas en Grecia, Israel (Jalva) o Turquía a base de almendra, miel, frutas y otros frutos secos.



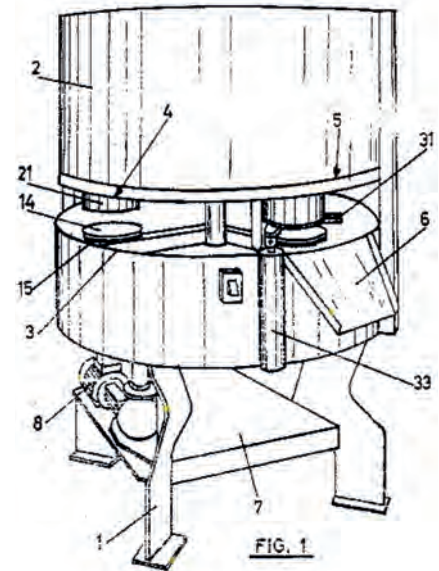
Entre las patentes y modelos de utilidad relativos a la maquinaria empleada en los procesos de fabricación y

envasado de turrón, destacan las cortadoras (automáticas y manuales), las máquinas de tueste o las trituradoras.

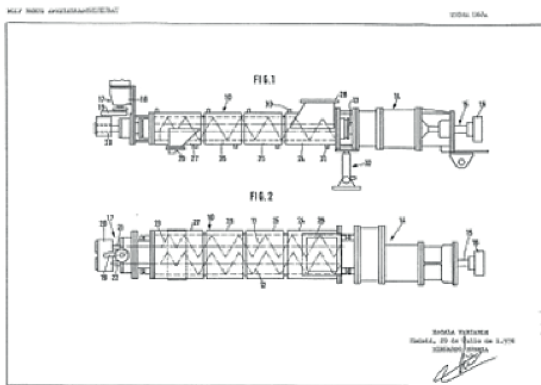


Dispositivo automático cortador de turrón en caliente (ES245028U, 1980)

2 010 304



Máquina moldeadora de porciones de turrón (ES2010304, 1989)



Dispositivo para la elaboración de turrón blando a partir de masa dura (ES450283, 1976)

OTRAS FRASES DE TURRONES REGISTRADAS EN LA OEPM:

- "1.880 ... el turrón más caro del mundo" (M1142222, M2196713)
- "Antonio Ibáñez ... el turrón como el que el turronero hace para casa" (M2208748)
- "El Portalico ... el turrón de toda la vida" (M2762352)
- "Feliz turrón ... el Lobo" (M1156710)
- "Turrón 25 ... porque el 25 es Navidad" (M1171609)



En cuanto a las patentes y modelos de utilidad relacionados con el **proceso de envasado**, encontramos alguna curiosa, como el "Kit para troceado y consumo de turrón" (ES1066637U), o el "Utensilio de cocina para

almacenar o servir turrones u otros alimentos" (ES1148060U), o el "Envasado para la distribución y corte en porciones de barras de turrón" (ES1047585).

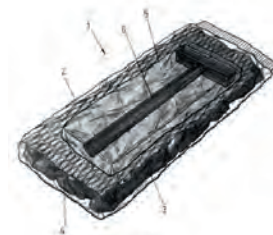


FIG. 1



¿POR QUÉ EL TURRÓN SE TOMA CASI ÚNICAMENTE EN NAVIDAD?

Son varias las posibles razones, unas basadas en la tradición y otras en las características de la producción del turrón, que conducen a que el principal y casi único momento del año en que se consume el turrón de forma masiva (el 90% de la producción) sea la Navidad. Entre las encontradas en distintas fuentes podríamos destacar seis a las que la autora se atreve a añadir una más: al ser el turrón alimento rico en calorías y azúcares, ¡si lo tomáramos durante todo el año nuestra salud y cuerpo se resentiría demasiado!

- Ya en 1.582, en un documento de un municipio de Alicante se apuntaba que desde tiempos aún más antiguos en las fiestas de Navidad de dicho municipio era costumbre **pagar los salarios parte en moneda y parte en forma de presente, siendo este una arroba de turrones**.
- Felipe II, con el fin de recortar gastos, promulgaba en una carta fechada en 1.595 que “en turrón y pan de higos para presentar la Navidad, **prohibo y mando que no pueda gustar** esa mi ciudad más de cincuenta libras cada año”.
- Sin embargo, otra teoría cuenta que, también en tiempos de Felipe II (teoría que choca con situar el origen del turrón en época de Felipe IV) su cocinero Antonio Martínez Montillo, acostumbraba a servir en la mesa real turrones durante las celebraciones de Navidad.
- Quizá la razón más práctica sea que en **origen los turroneros eran en realidad agricultores** que sólo cuando habían terminado sus faenas en el campo, hacia el mes de Octubre o de Noviembre, iniciaban la elaboración del turrón con objeto de obtener unos ingresos adicionales, resultando así estacionaria su fabricación y su consumo.
- No falta quien alude a la Naturaleza para concluir que al no poder recoger el fruto de la almendra hasta finales del verano no podía sino fabricarse el turrón en épocas próximas a la Navidad y por tanto centrarse su consumo en esas fechas.
- Carlos III también puso su granito de arena en este asunto al firmar “**La Pragmática**”, una ordenanza que permitía la venta ambulante de turrón únicamente durante los cuarenta días anteriores a la Navidad, todo ello para satisfacer las demandas de los confiteros que se quejaban de que turroneros venidos de Alicante deambulaban todo el año por las calles de Madrid para vender sus turrones, en detrimento de los dulces autóctonos de la ciudad.



Y para terminar, algún dato sobre el turrón como **alimento nutritivo** y de gran aporte energético: si bien cada 100 g de turrón nos aportan alrededor de 500 calorías, tomado con moderación aporta al organismo dos productos naturales —miel y almendras— de gran valor nutritivo ya que la almendra es rica en proteínas vegetales, calcio, fibra y vitaminas B y E, mientras que la miel aporta además de azúcar invertido, aminoácidos, minerales y ácidos orgánicos.

Y puesto que además el buen turrón parece que combate el colesterol, no dejemos de consumirlo en su justa medida cuando vuelva este año a casa por Navidad.



¡Feliz Navidad!

Mariluz Contreras Beramendi

CÓMO SALIR AIROSOS DE LOS POSIBLES EXCESOS NAVIDEÑOS

En Navidades ya sabemos sobradamente que se come de más. Y no sólo turrone, mazapanes y demás dulces; las cenas de empresa, de amigos, las comidas familiares, etc, contribuyen a que comamos, no simplemente un poco de más, sino muchísimo más de lo debido.

No es realista hacerse planes demasiado estrictos, que acaban siendo inviables. Ya sabemos que los objetivos deben ser ambiciosos, pero alcanzables. Por ello, debiéramos ser conscientes de los siguientes puntos:

- Aceptar que nos encanta socializar con la comida y la bebida
- Es inevitable cometer algún exceso, pero el ser consciente y realista puede ayudar a limitarlo y reducir su impacto
- Si bien es necesario darse de vez en cuando alguna satisfacción; puede ayudar el discernir qué alimentos y bebidas realmente nos gustan, para evitar comer sin ton ni son todo tipo de cosas hipercalóricas, y centrarnos, con moderación, en aquellas cosas que realmente nos satisfacen

Para los más metódicos, proponemos seguir los siguientes pasos:

Planificación

En lugar de entregarnos irreflexivamente a los excesos, escribamos en un papel, a



modo de agenda, todas las comidas y cenas. Incluso visitas a familiares y amigos donde se nos vaya a ofrecer una copa o dulces navideños, o una merienda.

Esto nos puede ayudar a entender la magnitud del exceso que podríamos llegar a cometer.

Incluso las personas más analíticas podrían escribir para cada ítem, a grosso modo, qué cantidad de calorías podrían llegar a suponer.

Si tuviésemos capacidad de influir en el restaurante donde va a tener lugar, por ejemplo, alguna cena de empresa o de

amigos, pensar en la posibilidad de acudir a un restaurante japonés, porque no es lo mismo calóricamente comer un plato de sushi y un té matcha que un chuletón de Ávila y un surtido de postres navideños.

Selección

Seguramente, algunas de esas comidas, cenas, meriendas, aperitivos, nos van a producir especial satisfacción. Otras realmente no. Estaría bien seleccionar, por ejemplo, cuatro de ellas en las que sabemos que vamos a comer algo que nos gusta especialmente, o vamos a beber algún vino que realmente nos encanta.

Exclusión o limitación de las ocasiones que no merecen tanto la pena

Tener en cuenta aquellas ocasiones en que se come por comer, por el hecho social en sí, pero en las que al final hemos ingerido cosas que tampoco nos han entusiasmado. Si por ejemplo no nos entusiasman los polvorones o ciertos espumosos de mala calidad, debemos ser conscientes de ello para evitarlos. Por ejemplo, hay comidas o cenas de las que se encargan en estas fechas, a precio cerrado, en las que sabemos previamente que el vino o los espumosos van a ser de mala calidad, o que los postres no van a ser especialmente buenos. Si conscientemente, en estas ocasiones, elegimos beber una bebida baja en calorías y en vez de esos postres tomamos simplemente un café o una infusión habremos conseguido una reducción importante en las calorías ingeridas.

Entrega al disfrute cuando realmente la ocasión lo merece

Por otra parte debemos de ser conscientes de aquellas ocasiones en que vamos a disfrutar de una comida o cena de gran calidad, acompañada por un buen vino o un champán de esos que solo se toman



en las grandes ocasiones. En este caso, hagamos consciente el disfrute que representan estas ocasiones, y entreguémonos, sin culpabilidad, sin remordimientos, a disfrutar de cada bocado, comiéndolo sin ansia, masticándolo despacio y saboreándolo, disfrutando de cada copa lentamente. Esta consciencia del disfrute nos puede ayudar, psicológicamente, a renunciar o limitar la ingesta de comida en otras ocasiones que no nos merezcan tanto la pena.

Medidas compensatorias

Si hemos tenido, por ejemplo, una comida de Navidad en la que hemos cometido excesos, podemos compensar esa misma tarde, procediendo a dar un paseo de al menos una hora de marcha rápida, montar en bici, o cualquier otra alternativa que esté a nuestro alcance y/o hacer una cena muy frugal. Puede ser un buen momento para quedar con amigos/familia que tengan perro y dar un largo paseo por el monte o por un parque grande.

Y al final de las Navidades....

Debemos pesarnos y tener en cuenta el sobrepeso adquirido para ponernos manos a la obra. Cuanto antes actuemos más fácil será quitarse los kilos de más, que con las medidas propuestas antes, puede que simplemente se trate de 2 ó 3 kilos. Pero....

Tener en cuenta lo que nunca se debe hacer para adelgazar

No hacer dietas milagro, a la larga no sirve para adelgazar, pues se acaba no solo recuperando el peso perdido sino además sufriendo el efecto rebote

Reducir ligeramente las calorías, siguiendo una alimentación equilibrada, aumentando la actividad física, pero sin pretender en ningún momento una pérdida rápida y brusca de peso, que ya sabemos que no conduce a nada bueno.

Ignacio Rodríguez Goñi

LA OLLA DE COCCIÓN LENTA

¿Qué es una Olla de Cocción Lenta?

La olla de cocción lenta, también llamada slow cooker o crockpot (este último término aunque se utiliza como una denominación general, corresponde en realidad a una marca) consiste en una olla cerámica también llamada olla extraíble, cubierta por su parte superior por una tapa de cristal, y que va insertada en una carcasa metálica, la cual dispone de resistencias eléctricas internas, que proporcionan el calor necesario. En el exterior de la carcasa, se suele situar un mando cuyas posiciones más habituales son "High", "Low", "Warm" y "Off". La posición "High" permite cocinar en menos tiempo que la posición "Low", aunque en esta última se consiguen resultados más espectaculares para carnes de segunda, costillas, aves y legumbres. La posición "Warm" sirve para, una vez se ha cocinado la comida, mantenerla caliente hasta su consumo.

Hay mandos que incorporan temporizadores o programadores digitales, pero con frecuencia se aconseja comprar aparatos con mandos simples, y conectarlos a un enchufe programable, porque esta combinación es más versátil y por otra parte hay menos riesgos de averías en el aparato.

Un poco de historia

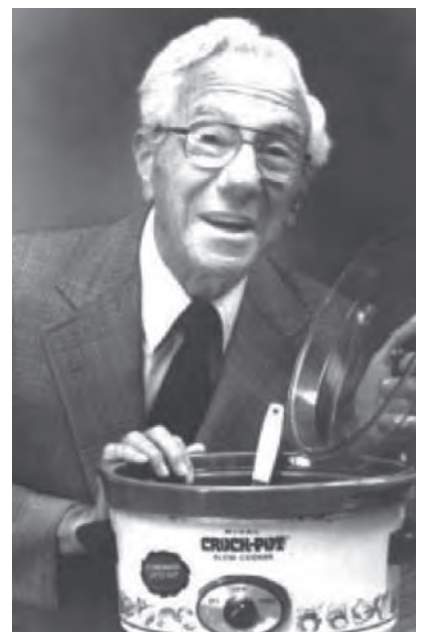
La olla de cocción lenta, slow cooker o crockpot, nació de la mano de Irving Naxon (nacido Irving Nachumsohn), que desarrolló la Naxon Beanery o Bean Pot inspirado por una historia que le contó su abuela, Tamara Kaslovski. Ella recordaba

cómo, cuando era pequeña y vivía en Lituania, su madre la enviaba todos los viernes por la tarde a la panadería con una olla de cholent, un guiso tradicional de los judíos askenazís. El guiso se cocinaba con el calor residual del horno de pan durante un día entero y la familia lo recogía al caer el sol, después de haber observado el Sabbath.

A partir de este recuerdo, Naxon pensó en construir un aparato portátil que, imitando el calor suave de ese horno de panadería, permitiera cocinar lentamente, durante muchas horas y a muy bajo coste en una cocina doméstica.

Irving Naxon presentó la patente en 1936 y la Naxon Beanery salió al mercado en 1950, pero su empresa —Naxon Utilities Corporation of Chicago— se

dedicaba a la fabricación de lámparas solares y equipos de lavandería portátil, y la Bean Pot pasó prácticamente



desapercibida. Finalmente, en 1970, Rival® compró la empresa de Naxon y comenzó a comercializar la olla de cocción lenta bajo la marca Crock-Pot®.

¿Cómo funciona una Olla de Cocción Lenta?

La carcasa que mencionábamos antes, se enchufa a la corriente eléctrica y se calienta mediante unas resistencias internas. El calor se transmite a la olla cerámica extraíble, que reposa en su interior, permitiendo cocinar mediante una temperatura que sube de manera lenta y gradual hasta alcanzar, tras un período prolongado de funcionamiento, un máximo entre 95 o 100°C.

Tanto con la posición "High" como "Low" se alcanza una misma temperatura final, limitada a un máximo de 100°C, pero la diferencia está en el tiempo que se tarda en llegar a ese máximo: en la posición "High" se tarda casi la mitad de tiempo que en la posición "Low" en llegar a una misma temperatura.

¿Qué nos aporta una Olla de Cocción Lenta?

En Estados Unidos el slow cooker es un electrodoméstico habitual en las cocinas desde hace más de 40 años. En España, si bien su utilización es mucho menor, aunque creciente, la cocción lenta no es algo ajeno a nuestra gastronomía. ¿Quién no tiene referencias de esos pucheros y guisos hechos al amor de la



lumbre, cocinados lentamente sobre la chapa de una cocina de carbón? La olla de cocción lenta entronca con la cocina de antes, aquella que se hacía durante horas al fuego y que un día desapareció con las prisas y la vida moderna.

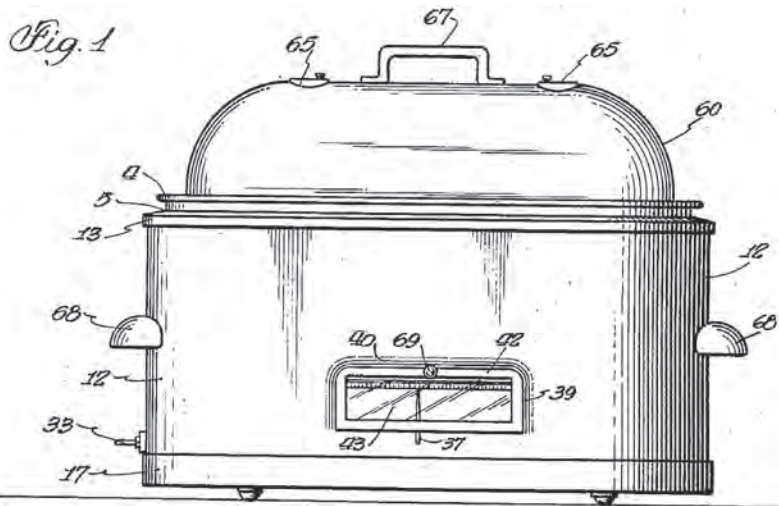
Esta olla, obra milagros con las legumbres, las carnes y los guisos. Si las carnes agradecen la cocción lenta, las legumbres alcanzan lo sublime, especialmente cuando se cocinan en posición "Low", aunque en este caso unas lentejas pueden requerir 6 horas de cocción y unos garbanzos o unas alubias entre 8 ó 10 horas. La textura, el sabor y la manera en que los ingredientes cárnicos, las especias o las verduras se empastan con la legumbre es inigualable. Los granos, por otra parte, se mantienen enteros, mientras su interior es pura mantequilla.

Al cocinar legumbres en slow cooker hay que tener en cuenta una precaución. Las

alubias rojas deben hervir durante un tiempo corto para eliminar una toxina llamada fitohemaglutinina o PHA, que solo se elimina cocinándolas a temperatura alta. Estas fitohemaglutininas se desnaturalizan al calentarlas, pudiendo eliminarlas en un 99% al cocinarlas correctamente. Las alubias rojas contienen una cantidad elevada de estas toxinas, mientras que las alubias blancas son menos tóxicas.

Por tanto, es recomendable hervir a máxima temperatura las alubias pintas, rojas o negras, mientras que en la blancas (judiones, fabes, etc.) el hervido no es necesario. Si consideramos que los slow cookers modernos alcanzan los 100° de temperatura final en cocciones largas, hervir previamente 10 minutos las alubias rojas, negras o pintas es una buena medida de precaución que quizá no sea tan necesaria si hablamos de alubias blancas o habas.





En cuanto a las carnes, las carnes de segunda y tercera, esas que no se pueden hacer a la plancha porque resultan duras y correosas con una cocción corta, son las mejores para este tipo de cocina. Son carnes con grasa, tejidos y colágeno que, tras un tiempo largo de cocción, resultan tiernas y melosas, transformándose el colágeno en gelatina. Texturas muy diferentes a las de las carnes de primera, las más magras, como el solomillo o el lomo alto o bajo, o las piezas más tiernas para hacer filetes, las cuáles no son adecuadas para la olla de cocción lenta y deben cocinarse de otra manera.

Así mismo, en el caso de los estofados de ternera, curiosamente, solo valen carnes que tengan tejido conjuntivo, nervios o colágeno. Estas carnes, como decíamos antes, requieren tiempo largo y

cocción lenta para convertir esos tejidos en gelatina, devolviendo a cambio, estofados melosos de carne suave y tierna.

Aconsejamos consultar en detalle la página "Crockpotting" (<http://www.crockpotting.es/>), donde están disponibles recetas, consejos y muchas otras informaciones imprescindibles, y de donde se ha obtenido mucha de la información que aparece en este artículo. También es recomendable acudir a la página "Cocinillas" (<http://cocinillas.lespanol.com/tag/crock-pot/>).

Resulta sorprendente la cantidad de recetas que se pueden hacer en esta olla, entre otras muchas, panes y bizcochos, por ejemplo, o yogures, baños maría, etc.

La olla de cocción lenta y su patente

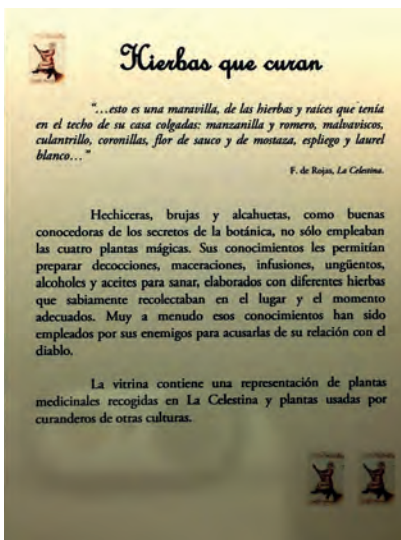
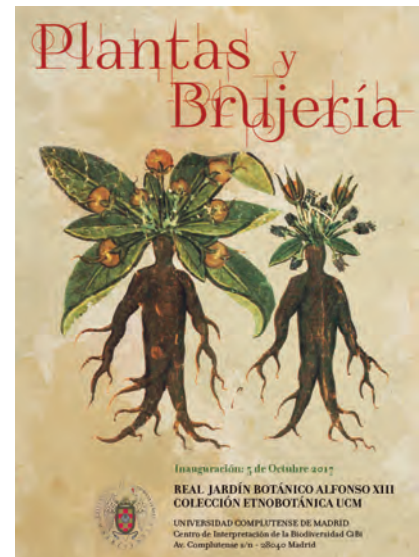
Como decíamos antes, Irving Naxson presentó la solicitud de patente en 1936. Dicha patente tiene como número de publicación US2187888, su fecha de publicación fue el 23 de enero de 1940, si bien la fecha de presentación de la solicitud fue el 21 de Mayo de 1936 y el número de la misma US19360080946. Debe tenerse en cuenta especialmente el siguiente lugar de la CIP (Clasificación Internacional de Patentes): A47J27/00 "Recipientes de cocción".

Ignacio Rodríguez Goñi

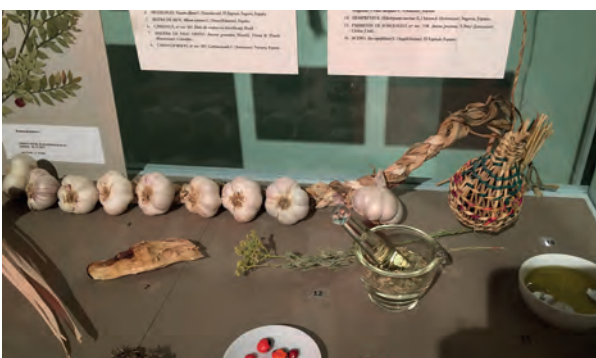
PLANTAS Y BRUJERÍA

“Plantas y Brujería” es una exposición que surge de la estrecha colaboración que mantienen la Colección Etnobotánica y el Jardín Botánico de la Universidad Complutense de Madrid (UCM).

Con el objetivo de divulgar la botánica y el importante papel que desempeñaron ciertas plantas en los ritos, pócimas y creencias de hechiceros, brujos y brujas, chamanes, curanderos o yerberos en todo el mundo y en todas las culturas, se exponen en el aula CiBi (Centro de interpretación de la Biodiversidad) del Jardín Botánico de la UCM más de un centenar de objetos y plantas de la Colección Etnobotánica UCM.



Las comisarias de la exposición son las profesoras de Ciencias Biológicas ligadas a la Colección Etnobotánica, una profesora de Geografía e Historia de la UNED, además han contado con la colaboración de los profesores de la Facultad de Bellas Artes, que se han encargado del diseño gráfico de la cartelería y de la escenografía, también han colaborado del Jardín Botánico.



Lugar de la exposición:

Aula CiBi del Jardín Botánico Alfonso XIII (Ciudad Universitaria), Avda. Complutense, s/n 28040

Duración:

octubre 2017 - abril 2018

Horario:

De lunes a viernes de 10 a 19 h.

Visitas guiadas:

Grupos a partir de 10 personas, en horario de 10 a 14 h, lmgarcia@ucm.es
 Todos los miércoles a las 10 h, previa inscripción en botanico@ucm.es
 (mínimo de 5 personas inscritas).

EL LIMPIAPARABRISAS: UN PEQUEÑO GRAN INVENTO

PATENTES QUE HICERON HISTORIA

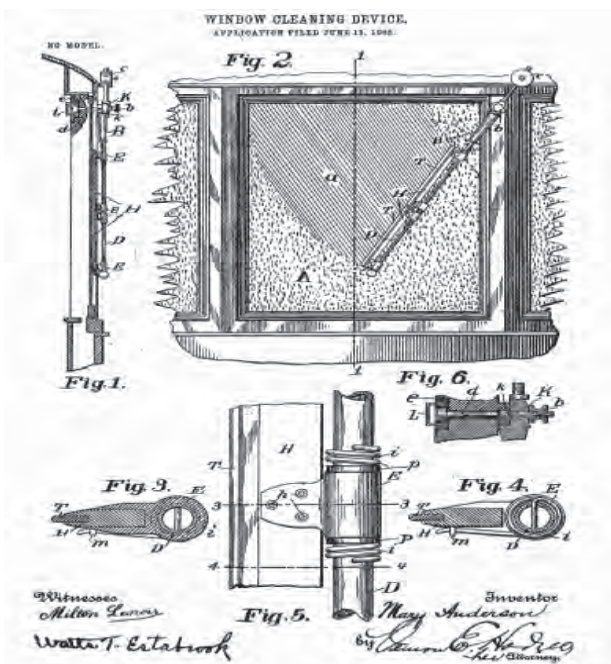
En este número nos ocupamos de una invención que no siendo de gran entidad también **se puede proteger mediante patente**. Acostumbrados a que los vehículos automóviles formen parte de nuestra vida cotidiana, resulta difícil imaginar que los “limpiaparabrisas” no hayan integrado dichos vehículos desde el primer momento.

Ello no fue así y detrás de su invención hay además una historia interesante. Aunque, como es habitual en estos

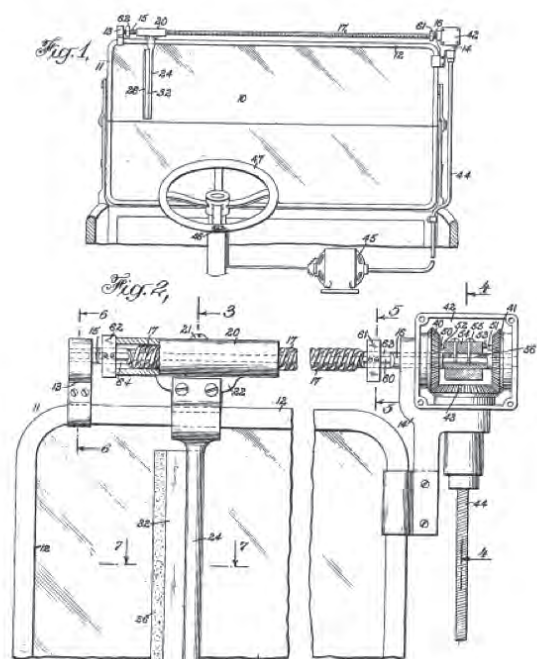
casos, es difícil determinar quién fue el primer inventor. Se supone que, tras la aparición de los primeros vehículos automóviles, una legión de inventores se encontraba trabajando sobre elementos auxiliares destinados a mejorar las prestaciones de estos vehículos. Entre la literatura disponible sobre esta invención, se suele mencionar como pioneros a dos inventores: por un lado, al británico **William Mills** y por otro lado al pianista polaco **Józef Hofmann**. De este último, se afirma que llegó a la

invención **inspirado por el movimiento pendular del metrónomo**.

Sin embargo, es bien sabido, que suele ser un único inventor el que se lleva toda la fama y en este caso, lo realmente sorprendente es que se tratara de una mujer, de nombre **Mary Anderson**. Respecto a qué llevó a esta inventora, nacida en Alabama, a la invención del limpiaparabrisas, existe unanimidad en que fue su experiencia en un tranvía de Nueva York en 1902, cuando la



Figuras de la patente US743801 de Mary Anderson.



Figuras de la patente US 1253929 de Charlotte Bridgwood.

inexistencia de un limpiaparabrisas provocaba que o bien el conductor tuviera que bajarse periódicamente limpiar los cristales o que tuviera que circular con la ventanilla bajada. Fue esta experiencia "traumática" la que impulsó a Mary Anderson a la invención, sobre la cual obtuvo en 1903 la patente estadounidense de número [US743801](#).

Su funcionamiento era manual, accionado por el conductor mediante una palanca la cual hacía que el limpiador provisto de un muelle se moviera de un lado a otro a lo largo del parabrisas. Un contrapeso hacía posible el contacto entre la ventana y el limpiador. Mary Anderson intentó vender los derechos de la patente, pero no lo logró y su patente caducó unos años más tarde sin que pudiera beneficiarse económicamente de la misma. Un perfeccionamiento del limpiaparabrisas fue fruto del ingenio de otra mujer estadounidense, Charlotte Bridgwood que en 1917 obtuvo la patente [US 1253929](#) que tenía por objeto un limpiaparabrisas accionado mediante un motor y que limpiaba tanto el lado exterior como el interior.

Sin embargo, fue el limpiaparabrisas de John R. Oishei el que se instaló en la mayoría de los vehículos que se comercializaron en los Estados Unidos en la década de los 20 del pasado siglo. Uno de sus diseños se protegió mediante la patente [US1362175](#). John R. Oishei fundó la compañía [Trico Products Corporation](#), especializada en la fabricación de limpiaparabrisas y que aún hoy es una de las compañías líderes en el sector.

En España, la primera patente referida a un dispositivo limpiaparabrisas es la de número P0073196, que además era una patente de introducción, un tipo de patente muy extraño que existía en España y de la que ya se hablaba en una [anterior entrada del blog](#) y que permitía la protección en España de

invenciones ya conocidas y explotadas en el extranjero, aunque durante un período reducido de 5 años. Lamentablemente, los planos no se encuentran disponibles en el [archivo histórico de la OEPM](#).

En este fragmento de la descripción de P0073196, el solicitante reconocía que la invención "un aparatito" era conocida en el extranjero

En este otro párrafo, el solicitante afirma que puesto que la invención no es conocida en España, desea obtener una patente de introducción

En 1926 presentó la empresa Trico (antes mencionada) la solicitud de número P099854, que tenía por objeto un limpiaparabrisas automático muy similar al patentado por Charlotte Bridgwood.



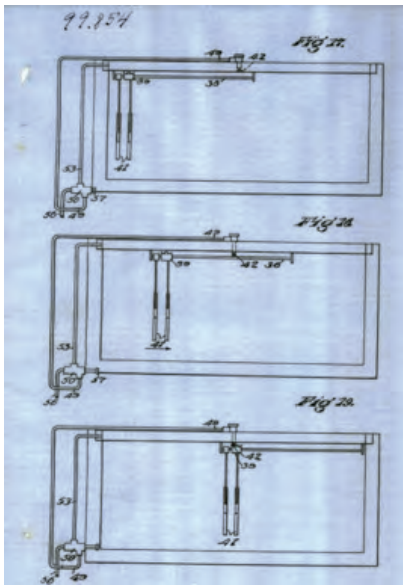
Limpiaparabrisas común (Fuente: Wikipedia).

En el extranjero se fabrican unos aparatitos aplicables a los parabrisas de los automóviles, que tienen por objeto mantener limpia una parte del cristal, por la cual el chauffeur o conductor del vehículo o máquina, vé con entera libertad el camino y los obstáculos que tiene que evitar su marcha.

En este fragmento de la descripción de P0073196, el solicitante reconocía que la invención "un aparatito" era conocida en el extranjero.

Como en España no se ha usado este procedimiento, y por lo tanto es nuevo, el demandante tiene derecho a la presente patente de introducción que le garantice su explotación por cinco años.

En este otro párrafo, el solicitante afirma que puesto que la invención no es conocida en España, desea obtener una patente de introducción.

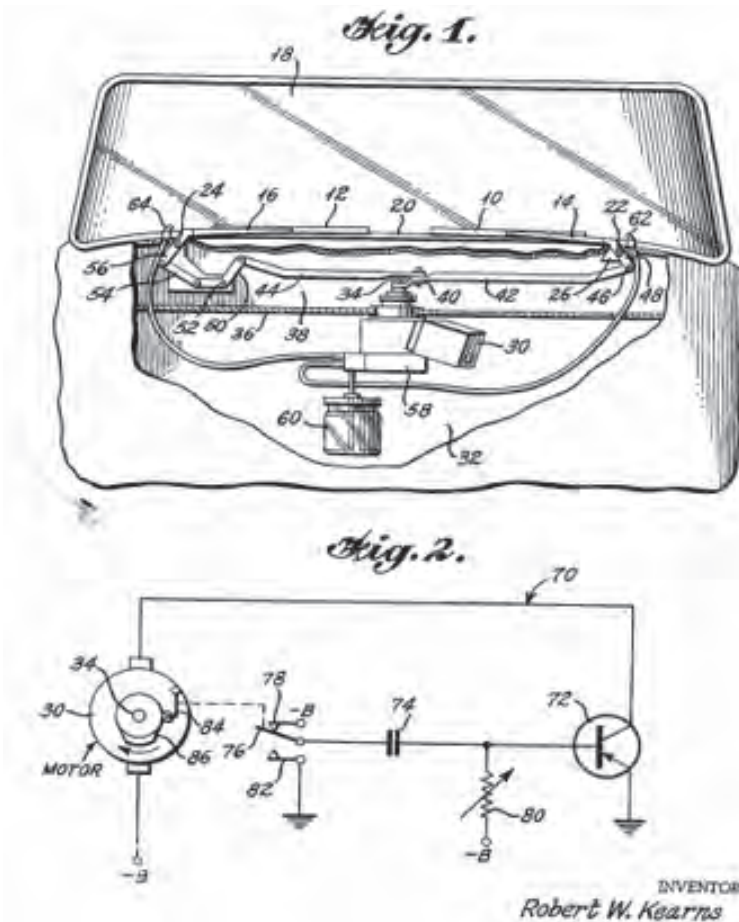


Figuras de P099854 (Trico).

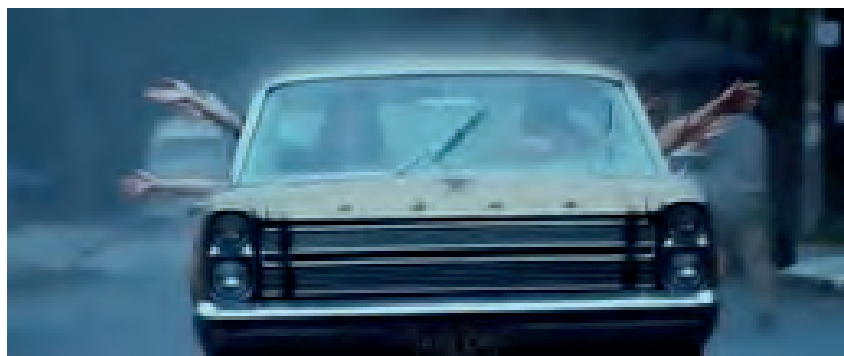
El siguiente paso en la evolución de los limpiaparabrisas fue protagonizado por el limpiador intermitente de Robert Kearns, aún utilizado en la actualidad y que además dio lugar a uno de los litigios en materia de patentes más conocidos y más largos de la historia. También puede citarse esta invención como un claro ejemplo de los abusos a los que en ocasiones las grandes empresas han sometido a los inventores particulares.

En cierta ocasión Robert señaló que el problema que su invención trataba de solucionar tenía su origen en la ceguera que padecía en unos de sus ojos. Según afirmaba, el movimiento continuo del limpiaparabrisas, incluso en situaciones de lluvia débil, le irritaba especialmente, debido a sus problemas de visión.

La solución a dicho problema fue un limpiaparabrisas que en caso de lluvia fina no se mueve de forma continua sino intermitentemente. La invención se protegió mediante la patente de número US3351836. Robert Kearns realizó su invención empleando componentes disponibles en el comercio. El intervalo entre los barridos del limpiaparabrisas venía determinado por el flujo de corriente



Figuras de la patente US3351836.



Fotogramas de la película "Flash of Genius".

- B60S 1/04** ••Wipers or the like, e.g. scrapers
- B60S 1/0402** •••{completely or partially concealed in a cavity}
- B60S 1/0405** ••••{the cavity being equipped with a movable cover}
- B60S 1/0408** ••••{Means for influencing the aerodynamic quality of wipers, e.g. clip-on wind defectors (**B60S 1/32** takes precedence)}
- B60S 1/0411** ••••{the windcreens, windows or optical devices being movable with respect to fixed wipers}
- B60S 1/0413** ••••{Modular wiper assembly}
- B60S 1/0416** •••••{including other vehicle fittings}
- B60S 1/0419** •••••{the support structure being integrally molded}
- B60S 1/0422** •••••{having a separate transverse element}
- B60S 1/0425** ••••••{characterised by the attachment of the wiper shaft holders to the transverse element}
- B60S 1/0427** ••••••{characterised by the attachment of the wiper motor holder to the transverse element}
- B60S 1/043** ••••{Attachment of the wiper assembly to the vehicle}
- B60S 1/0433** •••••{Attachement of a wiper modular assembly to the vehicle}
- B60S 1/0436** •••••{Attachement of separate wiper shaft holders to the vehicle (**B60S 1/0425** takes precedence)}
- B60S 1/0438** •••••{Attachement of separate wiper motor assembly to the vehicle}

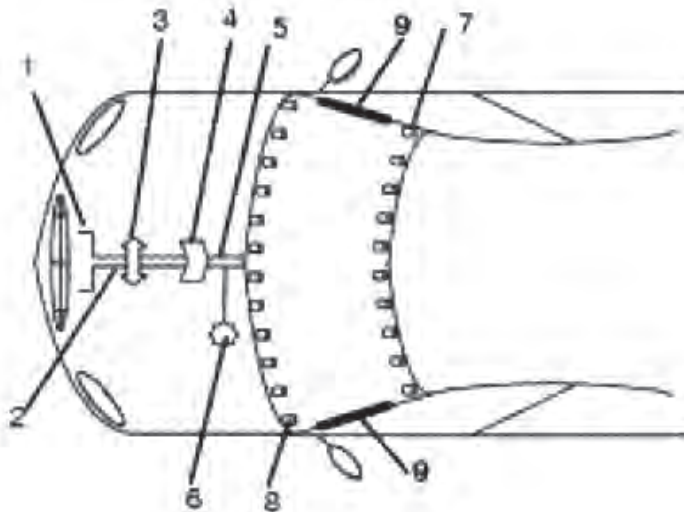


Figura de la patente CN106427898 sobre la utilización de ultrasonidos en la limpieza de parabrisas.

hacia un condensador. Cuando la carga en el condensador alcanzaba un cierto voltaje, se descargaba activando el limpiador. Robert mostró su invención a la compañía Ford. Ésta la rechazó, pero posteriormente comercializó un

modelo muy similar en algunos de sus vehículos. Chrysler también explotó la invención. Robert emprendió una lucha en solitario contra estas grandes compañías en 1978, la cual se prolongó durante 12 años hasta que en 1990

un jurado federal le dio la razón y obligó a Ford a compensarle con 10,2 millones de dólares. Posteriormente, obtuvo 20 millones de dólares de Chrysler, aunque todo ello con un importante coste personal. Esta historia se muestra en gran detalle en la película *"flash of Genius"*.

Dentro de la clasificación cooperativa de patentes o CPC, el lugar más adecuado para la clasificación de los limpiaparabrisas es el grupo B60S1/04 y subgrupos jerárquicamente dependientes.

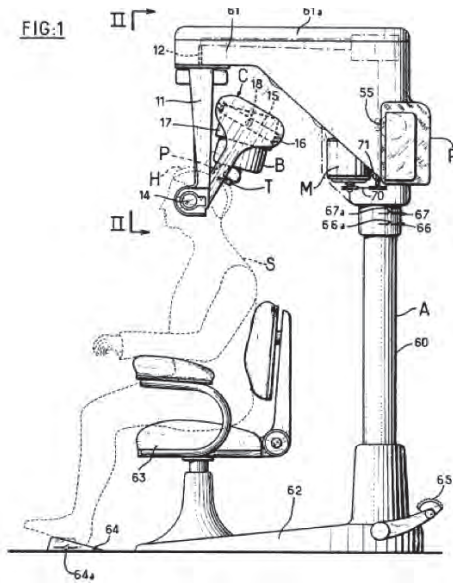
En los últimos años no se puede decir que el dispositivo en cuestión haya evolucionado radicalmente, aunque como ejemplo de invenciones que podrían suponer un importante cambio tecnológico, se podría mencionar la utilización de ultrasonidos para eliminar el agua, ya utilizados por otro lado en *aviones de combate*.

PATENTES CURIOSAS

Título:

Máquina para el corte de pelo automático con medios de control que permiten programar la máquina para que el corte se realice según un determinado estilo.

Nº de Patente: US 3241562.



Problema planteado: En la memoria descriptiva el inventor no menciona qué problema pretende resolver su invención, pero parece obvio que una peluquería sin empleados sería bastante rentable.

Solución propuesta: Nada mejor que utilizar una serie de máquinas, en las cuales además es posible programar la ejecución de un corte de pelo según un determinado estilo. Aunque después de leer la complejidad de la máquina, la verdad es que habría que ser muy valiente para probarla...

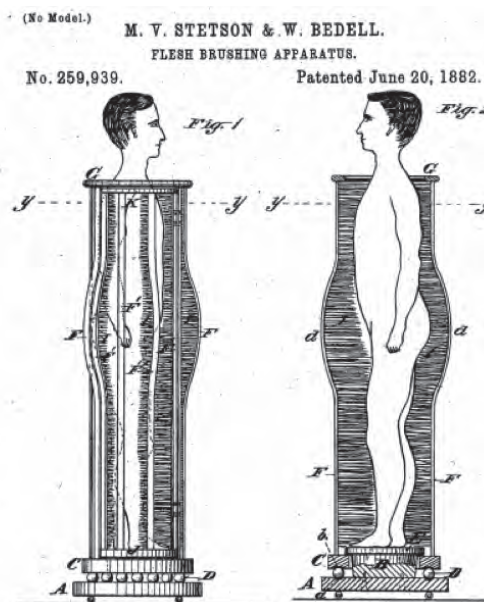
Título:

Aparato para el cepillado integral del cuerpo humano.

Nº de Patente: US259939.

Descripción de la invención: El problema que parece sugerir el inventor es que un cepillado exhaustivo de todo el cuerpo lleva su tiempo.

Solución propuesta: Se trata de un cepillo cilíndrico que cubre al usuario desde los pies al cuello y que gira alrededor del usuario. Es de esperar que las cerdas del cepillo sean extra-suaves.



GARY, UN CONEJO ENANO

En este número nos apartamos de las que son las mascotas más tradicionales, es decir, perros y gatos, que son las que han protagonizado esta sección hasta ahora.

Nuestro protagonista es en esta ocasión Gary, un conejo enano macho, regalo para un niño de 5 años con el fin de que se transformara en su primera mascota.

Lo de que era macho no lo supimos hasta que tenía más de 1 año de vida, pues durante sus primeros meses pensamos que era una coneja, como nos habían dicho en la tienda de mascotas donde lo compramos. También entonces nos informaron de que solían alcanzar los 6-7 años de vida. Ahora cuenta con 7 años y medio y goza de muy buena salud. Asimismo, la veterinaria nos ha dicho que actualmente llegan a vivir 12 años. Suelen tener un peso de unos 2 kg, aunque hay mucha variedad de tamaños.

En cuanto a su nombre Gary, coincide con el del caracol que es la mascota del popular en aquel tiempo Bob Esponja.

Se trata de un animal extremadamente silencioso, que sólo emite, cuando está contento, una especie de ronroneo al mismo tiempo que corre alrededor de los pies de alguno de los humanos que comparten piso con él. También le encanta morder los tobillos, zapatillas, pantalones y calcetines que agujerea al menor descuido.

Si tengo que hablar de alimentación, puedo comentar que es fundamental que todos los días tengan heno fresco a su



disposición, pues su consumo va desgastando sus dientes, los cuales están en continuo crecimiento. De no alimentarse a base de heno y pienso especial para conejos, sus incisivos pueden llegar a asemejarse a los de Bugs Bunny. Muy ocasionalmente, se le puede dar un poco de fruta y algo de zanahoria, pero no demasiado, pues no es aconsejable para el buen estado de su sistema digestivo. Sin embargo, la fruta le vuelve loco y en cuanto su fenomenal olfato la detecta, acude raudo para ver si consigue algún premio. Otra peculiaridad relacionada con su alimentación es que es coprófago, es decir, consume algunas de sus heces, para lograr un mayor aprovechamiento de los nutrientes.

Respecto a su carácter, recuerda, en cierto modo, al de los gatos, ya que son muy independientes y son ellos los que deciden cuando quieren que los humanos que comparten vivienda con él pueden acariciarle.

Suelen dormir durante el día y sus períodos de mayor actividad son el anochecer y el amanecer. Son mascotas adecuadas para niños de más de 10 años, pero no más pequeños, pues no les agrada demasiado que se les trate como un muñeco y el que ose tratarles de ese modo, puede llevarse un mordisco. Son bastante limpios, utilizando una superficie de virutas de madera en su jaula para hacer sus necesidades, jaula que hay que limpiar a fondo al menos una vez a la semana.

Pueden pasearse por diversos lugares de la casa, pero es preciso evitar que se acerquen a los cables eléctricos, pues les encanta mordisquearlos. En fin, el conejo "enano" es una mascota sin grandes exigencias y muy independiente, que en ciertos momentos reclama su ración de caricias y cariño.

Leopoldo Belda Soriano



Archivo (Cinta Gutiérrez Pla)



Valencia (Mónica Castilla Baylos)



Primavera (Coro Gutiérrez Pla)



Desierto Bier Sagheer (Gloria Villarroel)



Carretera hacia Colmenar (Cinta Gutiérrez Pla)