



Universidad
Norbert Wiener
Fondo Editorial

Patentes y modelos de utilidad

Paolo Andree Cayetano Terrel
Christian Arturo Jimenez Pizarro
Oriana Rivera Lozada de Bonilla

Vicerrectorado de Investigación





Universidad
Norbert Wiener

Patentes y modelos de utilidad

Paolo Andree Cayetano Terrel
Christian Arturo Jimenez Pizarro
Oriana Rivera Lozada de Bonilla



**Universidad
Norbert Wiener**

Patentes y modelos de utilidad

© Paolo Andree Cayetano Terrel,
Christian Arturo Jimenez Pizarro y
Oriana Rivera Lozada de Bonilla

© Universidad Privada Norbert Wiener S. A.
Jr. Larrabure y Unanue 110, urb. Santa Beatriz. Lima, Perú
(01) 706 5555
www.uwiener.edu.pe
fondoeditorial@uwiener.edu.pe

Primera edición digital: setiembre de 2022
Depósito Legal N.º 2022-09144
ISBN: 978-612-48657-6-3
DOI: <https://doi.org/10.37768/unw.vri.0006>

Edición general: Fondo Editorial de la Universidad Privada Norbert Wiener
Editor: Miguel Ruiz Effo
Asistente editorial: Maria Luz Ortiz
Diseño de portada y diagramación: Rodolfo Loyola Mejía
Imágenes: Universidad Privada Norbert Wiener (difusión), Pexels (páginas 33,
35 y 41) y Pixabay (páginas 45 y 47)
Cuidado de textos: Juan Carlos Bondy

Se prohíbe la reproducción total o parcial de este libro sin autorización
expresa de la Universidad Privada Norbert Wiener S. A.

Contenido

7 Presentación

9 Introducción

11 Producción de patentes en 2021

- 12 1. Composición alimenticia que comprende harina de hormigas *Atta sexdens*
- 14 2. Composición alimenticia a base de sangre y proceso para su obtención
- 16 3. Composición alimenticia instantánea que comprende sangre y proceso para su obtención
- 18 4. Maqueta interactiva para educación en salud bucal dirigida al público general

20 Producción de patentes en 2022

- 22 1. Mascarilla protectora optimizada
- 24 2. Dispositivo portasuero con sistema de pánico
- 26 3. Composición alimenticia a base de maíz nixtamalizado y hierro
- 28 4. Composición alimenticia antioxidante a base de psyllium
- 30 5. Dispositivo para entrenamiento de deportes con balón
- 32 6. Cabina térmica para gatos
- 34 7. Desodorante a base de aceites naturales
- 36 8. Removedor de humo de tabaco de tercera mano a base de aceites naturales
- 38 9. Protector de baño para infantes
- 40 10. Composición alimenticia a base de *Nostoc* sp con inyección de CO₂
- 42 11. Composición larvicida que comprende aceite esencial de molle
- 44 12. Protector electrónico de baño para infantes
- 46 13. Composición repelente que comprende aceites naturales
- 48 14. Procedimiento para la elaboración de un repelente a base de aceites naturales

51 Directorio de inventores

Presentación

El presente documento, *Patentes y modelos de utilidad*, elaborado por el Vicerrectorado de Investigación de la Universidad Privada Norbert Wiener, tiene como objetivo dar a conocer a la comunidad científica las invenciones realizadas por la universidad y dar el merecido reconocimiento a los inventores por el esfuerzo en su desarrollo.

En la primera parte se muestra la estadística de las solicitudes de patentes de 2021 y 2022. A continuación, se describe cada una de ellas, y se indica el título de la invención, el número de expediente, el resumen de la tecnología, sus aspectos innovadores, el nivel de desarrollo, el área tecnológica, los inventores, la fecha de presentación de la solicitud de patente, su estado de progreso y una figura que permite identificar con mayor claridad la invención. Finalmente, presentamos un directorio con información relevante sobre los profesionales que han participado en estos proyectos.

Este primer documento reúne los esfuerzos y dedicación de los inventores y, además, da cuenta de la apuesta de nuestra universidad por la innovación, como resultado concreto e inmediato de la investigación que realizamos.

ORIANA RIVERA LOZADA DE BONILLA
Vicerrectora de Investigación
Universidad Privada Norbert Wiener

Introducción

En el ecosistema de la I+D+i (investigación, desarrollo e innovación) es importante la valorización de la propiedad intelectual. Entre las modalidades de protección tenemos a la patente, que es un título que otorga el Estado del Perú a través del Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (Indecopi) a un titular (inventores y solicitantes) para ejercer el derecho exclusivo de explotar la invención durante un periodo de vigencia determinada y en el territorio peruano. Existen dos modalidades de protección: la patente de invención y la patente de modelo de utilidad.

La patente de invención es un derecho que se otorga sobre un nuevo producto, procedimiento o formulación, y su protección es de 20 años. Por su parte, el modelo de utilidad se aplica solo a instrumentos o herramientas que incorporen o que proporcionen alguna ventaja o efecto técnico que antes no tenía, y su protección es de 10 años.

El Vicerrectorado de Investigación de la Universidad Privada Norbert Wiener impulsa el desarrollo de tecnologías mediante patentes. Para ello realiza actividades de formación y apoyo a los investigadores, como la identificación de materia patentable, el análisis de patentabilidad, y la redacción de patentes y su registro.

Gracias a este trabajo planificado se han presentado a la fecha 11 solicitudes de patente de invención y 7 solicitudes de patente de modelo de utilidad, que hacen un total de 18 solicitudes de patente por nuestra universidad, lo que la ha posicionado en el *top* de universidades a nivel nacional durante 2021 y 2022.

Debemos señalar también que poseer una patente brinda al titular la posibilidad de otorgar licencias y cobrar regalías, genera confianza a los inversionistas, y permite valorizar intangibles, entre otras muchas ventajas.

El objetivo de este resumen de las invenciones de la Universidad Norbert Wiener es mostrar los avances de la producción tecnológica para su presentación a la comunidad tecnológica y usuarios, a fin de obtener una transferencia tecnológica que origine productos, servicios y procedimientos con un valor comercial y beneficio a la población peruana.

Tipo de patente	Cantidad
Modelo de utilidad	7
Patente de invención	11
Total de solicitudes presentadas a Indecopi (2021-2022)	18

Año de presentación	Cantidad
Presentación 2021	4
Presentación 2022	14

Producción de patentes en 2022	
Mes de presentación	Cantidad
Enero de 2022	0
Febrero de 2022	2
Marzo de 2022	1
Abril de 2022	2
Mayo de 2022	1
Junio de 2022	4
Julio de 2022	1
Agosto de 2022	3
Total	14



Patentes y modelos de utilidad 2021

Producción de patentes en 2021

N.º	Título	N.º de expediente	Modalidad
1	Composición alimenticia que comprende harina de hormigas <i>Atta sexdens</i>	001580-2021/DIN	Patente de invención
2	Composición alimenticia a base de sangre y proceso para su obtención	001883-2021/DIN	Patente de invención
3	Composición alimenticia instantánea que comprende sangre y proceso para su obtención	002058-2021/DIN	Patente de invención
4	Maqueta interactiva para educación en salud bucal dirigida al público general	001912-2021/DIN	Modelo de utilidad



Título	Composición alimenticia que comprende harina de hormigas <i>Atta sexdens</i> 001580-2021/DIN
Resumen de la tecnología	Se refiere a una composición alimenticia que comprende harina de <i>Atta sexdens</i> , cereales, jarabe invertido, glucosa, miel y colapiz. Esta composición es estable y se ha comprobado su aceptabilidad.
Aspectos innovadores	La composición alimenticia proporciona un alto contenido proteico y posee un sabor agradable.
Nivel de desarrollo	TRL 7: demostración de funcionamiento del prototipo en un entorno operacional real
Área tecnológica	Nutrición
Inventores	Lozada Urbano, Michelle Fátima; Bendezú Ccanto, Jessica Yvonne; Rivera Lozada de Bonilla, Oriana
Fecha de presentación de la solicitud de patente	24/9/2021
Estado de la solicitud de patente	Publicado

Composición alimenticia que comprende
harina de hormigas *Atta sexdens*
001580-2021/DIN



Título	Composición alimenticia a base de sangre bovina y proceso para su obtención 001883-2021/DIN
Resumen de la tecnología	Se refiere a un proceso para elaborar una composición alimenticia que consiste en hervir sangre bovina con canela y clavo de olor; mezclar el producto obtenido con chocolate derretido; agregar un cereal; amasar, prensar y hornear; añadir una mezcla de chocolate derretido con una fuente de ácido ascórbico; enfriar, cortar y envasar.
Aspectos innovadores	Es una composición alimenticia para el tratamiento de la deficiencia de hierro y posee un sabor agradable.
Nivel de desarrollo	TRL 7: demostración de funcionamiento del prototipo en un entorno operacional real
Área tecnológica	Nutrición
Inventores	Bendezú Ccanto, Jessica Yvonne; Lozada Urbano, Michelle Fátima; Rivera Lozada de Bonilla, Oriana; Cayetano Terrel, Paolo Andree
Fecha de presentación de la solicitud de patente	11/11/2021
Estado de la solicitud de patente	Publicado

Composición alimenticia a base de sangre
bovina y proceso para su obtención
001883-2021/DIN



Título	Composición alimenticia instantánea que comprende sangre bovina y proceso para su obtención 002058-2021/DIN
Resumen de la tecnología	Se refiere a una composición alimenticia instantánea que comprende sangre bovina, harina de cereal, cacao, maltodextrina e inulina.
Aspectos innovadores	La composición alimenticia es estable por al menos un año y posee buena aceptabilidad de los consumidores por su buen sabor.
Nivel de desarrollo	TRL 7: demostración de funcionamiento del prototipo en un entorno operacional real
Área tecnológica	Nutrición
Inventores	Bendezú Ccanto, Jessica Yvonne; Lozada Urbano, Michelle Fátima; Rivera Lozada de Bonilla, Oriana; Cayetano Terrel, Paolo Andree
Fecha de presentación de la solicitud de patente	9/12/2021
Estado de la solicitud de patente	Publicado

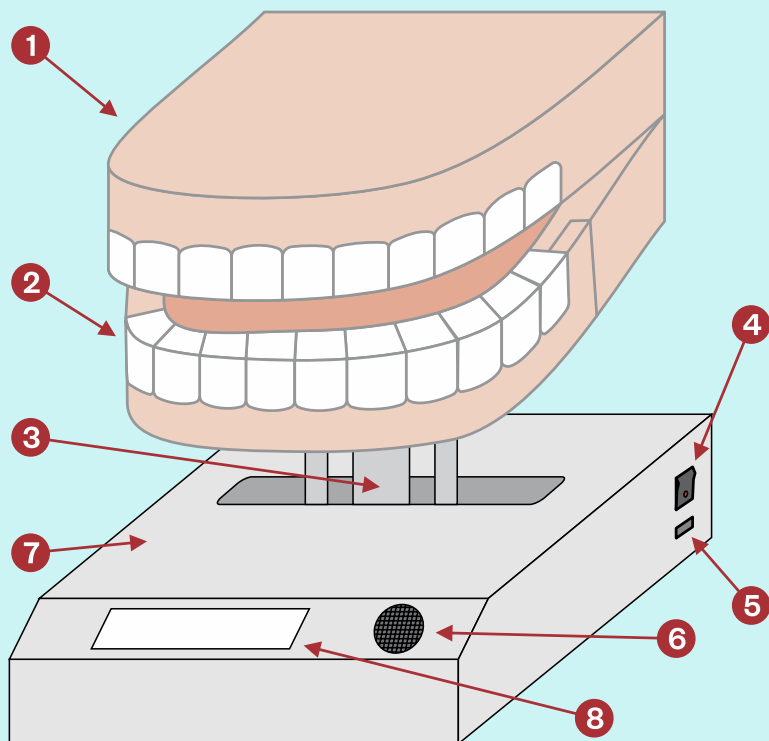
Composición alimenticia instantánea que comprende sangre
bovina y proceso para su obtención
002058-2021/DIN



Título	Maqueta interactiva para educación en salud bucal dirigida al público general 001912-2021/DIN
Resumen de la tecnología	Se refiere a una maqueta interactiva que comprende una mandíbula superior y una mandíbula inferior, como representación de la cavidad oral completa; dos motores con un tornillo sin fin para desplazar las secciones laterales de la mandíbula inferior; un sistema biela-manivela con un motor para rotar la mandíbula superior respecto a la mandíbula inferior; una base inferior que sujeta el extremo inferior del soporte principal y alberga al controlador, que estará conectado a un módulo <i>bluetooth</i> dirigido a un celular y a los mecanismos de movimiento; un puerto para intercambio de datos con una computadora portátil mediante una tarjeta SD; una pantalla LED para la proyección de información relevante; y una bocina para la reproducción de los archivos de audio guardados en la tarjeta SD.
Aspectos innovadores	La maqueta interactiva se usa como una herramienta de apoyo en tareas de educación en salud bucal a pacientes y odontólogos.
Nivel de desarrollo	TRL 7: demostración del funcionamiento del prototipo en un entorno operacional real
Área tecnológica	Educación, odontología
Inventores	Caycho Valencia, Félix Alberto
Fecha de presentación de la solicitud de patente	18/11/2021
Estado de la solicitud de patente	Publicado

Maqueta interactiva para educación en salud bucal dirigida al público general

001912-2021/DIN



1. Mandíbula superior

2. Mandíbula inferior

3. Soporte principal

4. Botón ON/OFF

5. Puerto memoria SD

6. Bocina

7. Base inferior

8. Pantalla LED



Patentes y modelos de utilidad 2022

Producción de patentes en 2022			
N.º	Título	N.º de expediente	Modalidad
1	Mascarilla protectora optimizada	000187-2022/DIN	Modelo de utilidad
2	Dispositivo portasuero con sistema de pánico	000330-2022/DIN	Modelo de utilidad
3	Composición alimenticia a base de maíz nixtamalizado y hierro	000454-2022/DIN	Patente de invención
4	Composición alimenticia antioxidante a base de psyllium	000581-2022/DIN	Patente de invención
5	Dispositivo para entrenamiento de deportes con balón	000653-2022/DIN	Modelo de utilidad
6	Cabina térmica para gatos	000999-2022/DIN	Modelo de utilidad
7	Desodorante a base de aceites naturales	001067-2022/DIN	Patente de invención



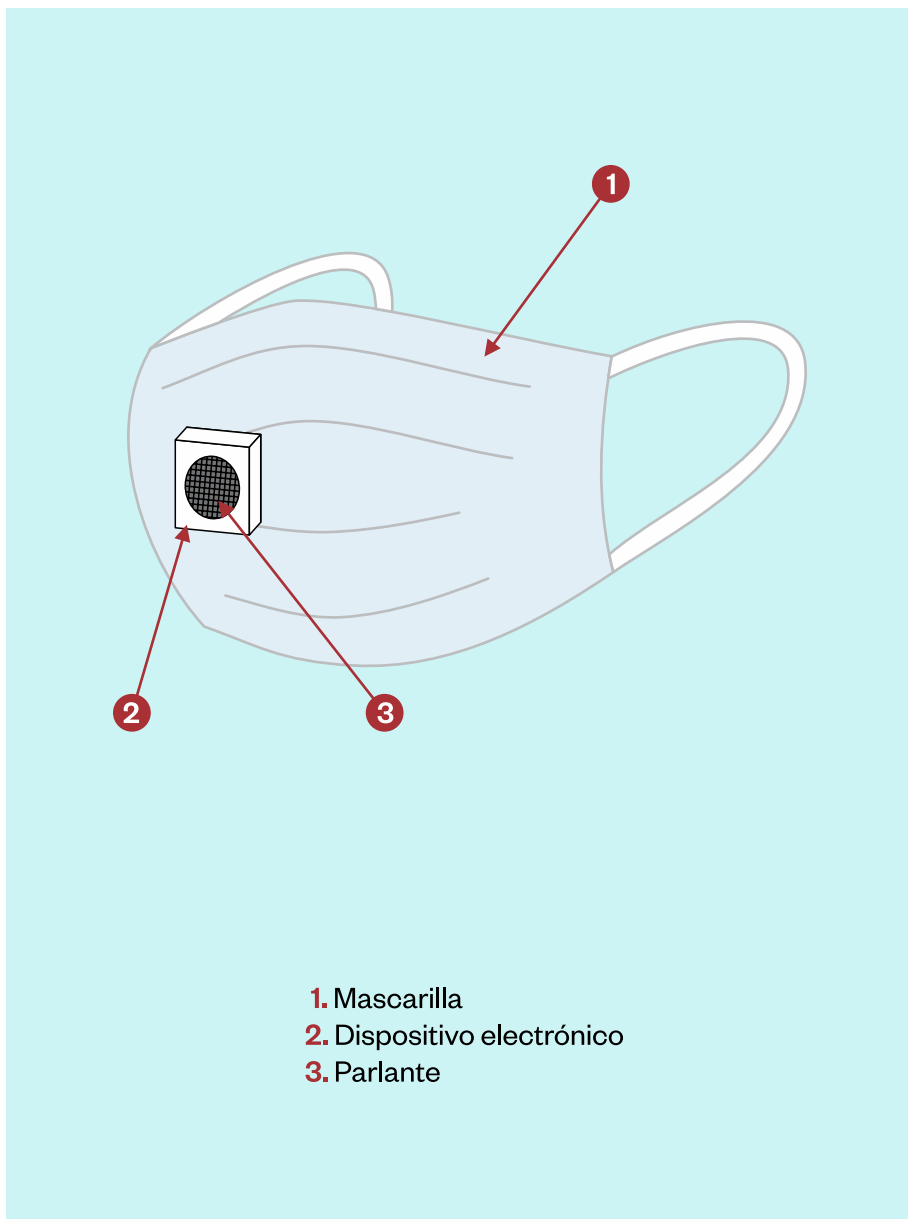


8	Removedor de humo de tabaco de tercera mano a base de aceites naturales	001380-2022/DIN	Patente de invención
9	Protector de baño para infantes	001381-2022/DIN	Modelo de utilidad
10	Composición alimenticia a base de <i>Nostoc</i> sp con inyección de CO ₂	001382-2022/DIN	Patente de invención
11	Composición larvicida que comprende aceite esencial de molle	001473-2022/DIN	Patente de invención
12	Protector electrónico de baño para infantes	001754-2022/DIN	Modelo de utilidad
13	Composición repelente que comprende aceites naturales	001864-2022/DIN	Patente de invención
14	Procedimiento para la elaboración de un repelente a base de aceites naturales	001865-2022/DIN	Patente de invención

Título	Mascarilla protectora optimizada 000187-2022/DIN
Resumen de la tecnología	Se refiere a una mascarilla protectora con al menos un elemento de fijación y al menos un dispositivo que se fija a la mascarilla en el elemento o los elementos de fijación. El dispositivo puede ser un sistema de control; un sistema de almacenamiento de energía; un sistema de almacenamiento de información; un sistema de sonido, que comprende un micrófono; un parlante y un sistema de control de volumen; un sistema de alerta que comprende un temporizador y un aparato de vibración; un sistema de comunicación inalámbrica; y opcionalmente un sistema generador de esencias.
Aspectos innovadores	La mascarilla protectora adiciona ventajas a las mascarillas tradicionales.
Nivel de desarrollo	TRL 7: demostración de funcionamiento del prototipo en un entorno operacional real
Área tecnológica	Salud
Inventores	Yangali Vicente, Judith Soledad; Cayetano Terrel, Paolo Andree; Jimenez Pizarro, Christian Arturo; Vicente Ramos, Wagner Enoc
Fecha de presentación de la solicitud de patente	9/2/2022
Estado de la solicitud de patente	Publicado

Mascarilla protectora optimizada

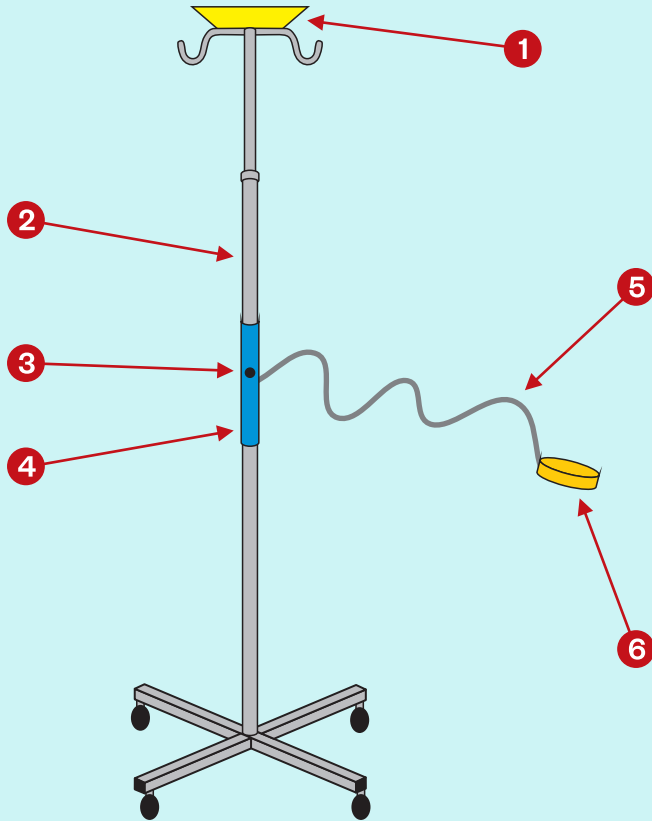
000187-2022/DIN



Título	Dispositivo portasuero con sistema de pánico 000330-2022/DIN
Resumen de la tecnología	Se refiere a un portasueros con un sistema de pánico, que comprende un botón y un sujetador que emiten una alerta de pánico para solicitar atención médica. Esta alerta puede realizarse mediante luces ubicadas en el sistema de aviso o a través de un dispositivo externo con conexión inalámbrica.
Aspectos innovadores	El portasueros tiene como función mejorar el soporte para la atención médica mediante la incorporación de un sistema de pánico.
Nivel de desarrollo	TRL 7: demostración de funcionamiento del prototipo en un entorno operacional real
Área tecnológica	Salud
Inventores	Rivera Lozada de Bonilla, Oriana; Cayetano Terrel, Paolo Andree; Jimenez Pizarro, Christian Arturo; Tincopa Flores, Jean Pierre; Loayza Enríquez, Blanca Katiuzca
Fecha de presentación de la solicitud de patente	28/2/2022
Estado de la solicitud de patente	Publicado

Dispositivo portasuero con sistema de pánico

000330-2022/DIN



- 1. Sistema de aviso
- 2. Portasuero
- 3. Botón

- 4. Contenedor
- 5. Sujetador
- 6. Sensor de pulso

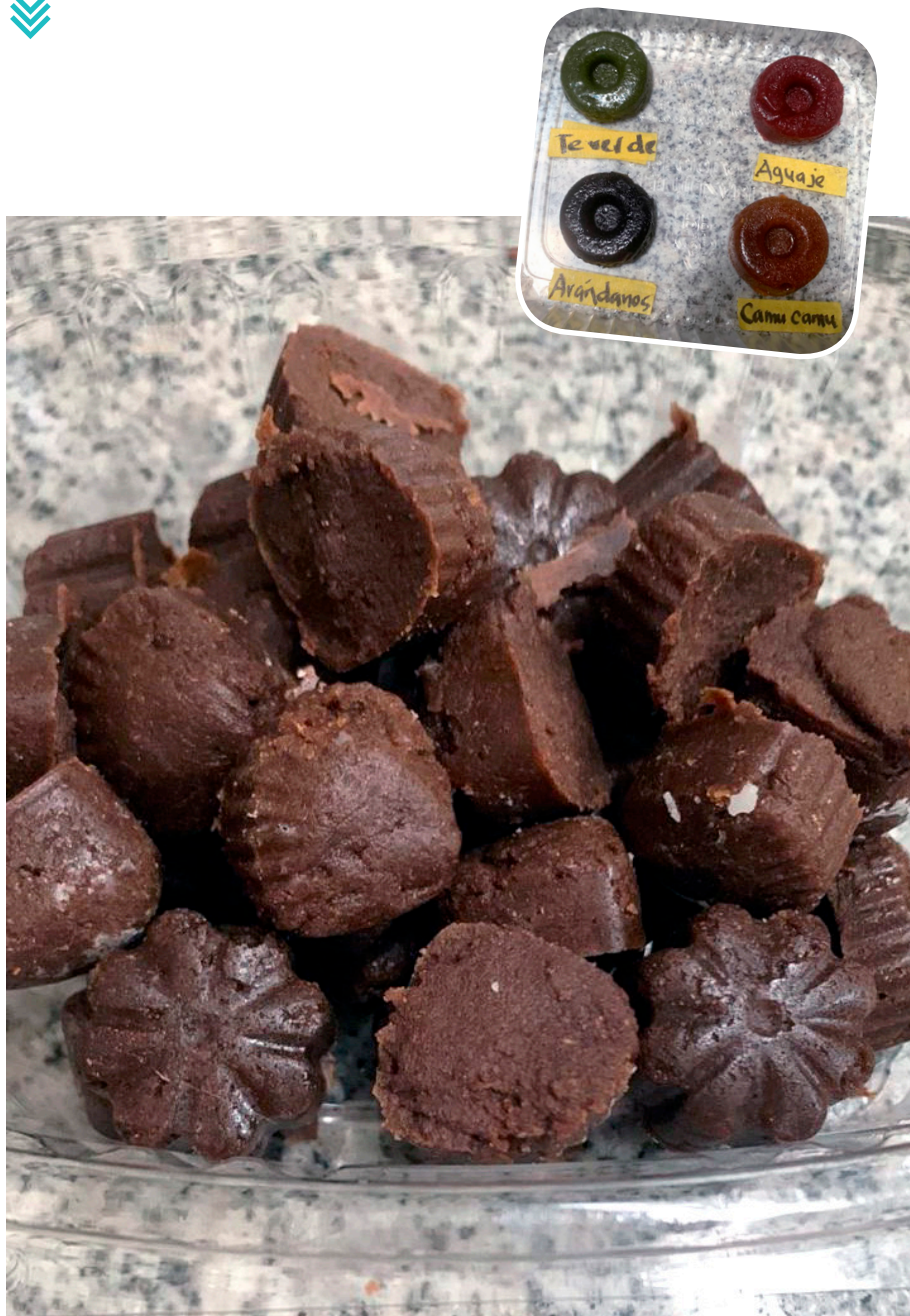
Título	Composición alimenticia a base de maíz nixtamalizado y hierro 000454-2022/DIN
Resumen de la tecnología	Se refiere a una composición alimenticia a base de maíz nixtamalizado, fumarato ferroso, sangre atomizada, quinua, etc. También se refiere al proceso para su obtención.
Aspectos innovadores	La composición alimenticia a base de maíz nixtamalizado proporciona una alternativa que cumple con los requisitos de fortificación de hierro y de aceptabilidad. Además, soporta altas cantidades de hierro sin modificar sus características sensoriales.
Nivel de desarrollo	TRL 7: demostración de funcionamiento del prototipo en un entorno operacional real
Área tecnológica	Nutrición
Inventores	Rivera Lozada de Bonilla, Oriana; Bendezú Ccanto, Jessica Yvonne; Lozada Urbano, Michelle Fátima; Cayetano Terrel, Paolo Andree; Condori Chura, Julissa Shirley
Fecha de presentación de la solicitud de patente	22/3/2022
Estado de la solicitud de patente	Confidencial

Composición alimenticia a base de maíz
nixtamalizado y hierro
000454-2022/DIN



Título	Composición alimenticia antioxidante a base de psyllium 000581-2022/DIN
Resumen de la tecnología	Se refiere a una composición alimenticia masticable blanda a base de psyllium, que comprende un gelificante, jarabe de yacón y extractos (arándano, camu camu, té verde, aguaje o una combinación de estos).
Aspectos innovadores	La composición alimenticia masticable blanda no se vuelve dura, granulosa ni se adhiere o se pega en las superficies de los dientes. Esto es posible por la interacción del psyllium, el jarabe de yacón y los gelificantes.
Nivel de desarrollo	TRL 7: demostración de funcionamiento del prototipo en un entorno operacional real
Área tecnológica	Nutrición
Inventores	Rivera Lozada de Bonilla, Oriana; Bendezú Ccanto, Jessica Yvonne; Lozada Urbano, Michelle Fátima; Cayetano Terrel, Paolo Andree; Jimenez Pizarro, Christian Arturo
Fecha de presentación de la solicitud de patente	6/4/2022
Estado de la solicitud de patente	Confidencial

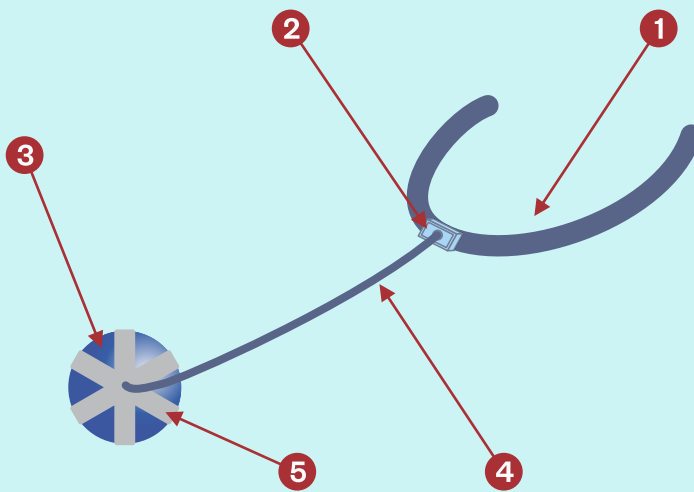
Composición alimenticia antioxidante a base de psyllium 000581-2022/DIN



Título	Dispositivo para entrenamiento de deportes con balón 000653-2022/DIN
Resumen de la tecnología	Se refiere a un dispositivo para entrenamiento de deportes con balón, que comprende un elemento de sujeción asegurado a un dispositivo de control, cuyo medidor calcula la fuerza a la que se somete al balón. El balón está soportado por el sujetador, y este por una correa de fuerza, que, a su vez, está sujeta al medidor.
Aspectos innovadores	El dispositivo puede informar a la persona sobre la cantidad de fuerzas a través de una pantalla o de parlantes. También puede transferir la información a dispositivos externos como un portamemoria o mediante conexión inalámbrica a una <i>laptop</i> , un celular o una <i>tablet</i> .
Nivel de desarrollo	TRL 7: demostración de funcionamiento del prototipo en un entorno operacional real
Área tecnológica	Deporte
Inventores	Rivera Lozada de Bonilla, Oriana; Bendezú Ccanto, Jessica Yvonne; Lozada Urbano, Michelle Fátima; Cayetano Terrel, Paolo Andree; Jimenez Pizarro, Christian Arturo
Fecha de presentación de la solicitud de patente	20/4/2022
Estado de la solicitud de patente	Publicado

Dispositivo para entrenamiento de deportes con balón

000653-2022/DIN

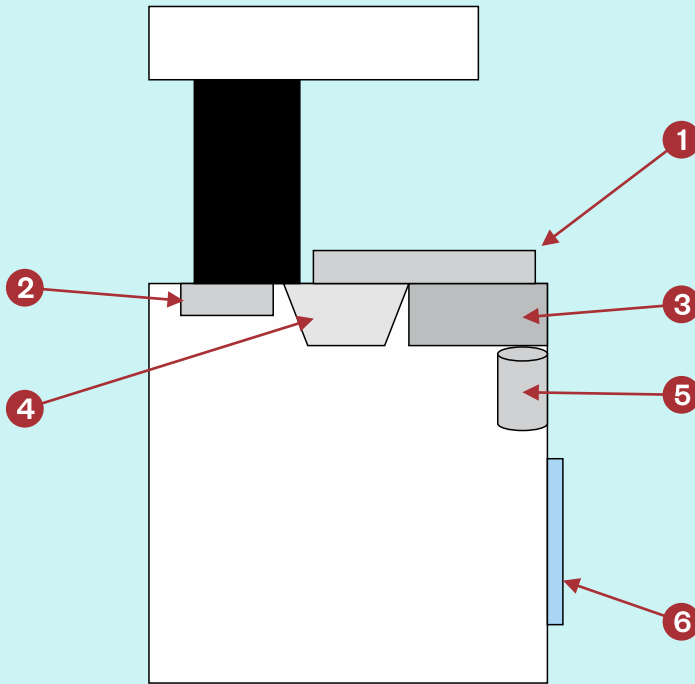


1. Elemento de sujeción
2. Dispositivo de control
3. Balón
4. Correa de fuerza
5. Sujetador de balón

Título	Cabina térmica para gatos 000999-2022/DIN
Resumen de la tecnología	Se refiere a una cabina térmica para gatos con elementos que pueden regular la temperatura, desinfectar su interior y monitorear sus hábitos (el tiempo que duerme o ronronea, el peso, la edad). Esta información puede ser transmitida a su dueño por texto o gráficas a través de una pantalla, o por pitidos o mensajes de voz con un parlante. También puede guardarse en un dispositivo USB o una memoria SD conectada a un portamemoria, o transmitirse inalámbricamente a un dispositivo externo (celular, <i>tablet</i> , <i>laptop</i> o PC).
Aspectos innovadores	La cabina térmica puede regular su temperatura y desinfectar su interior, además de monitorear los hábitos del gato, como el tiempo que duerme o ronronea, el peso, la edad, etc.
Nivel de desarrollo	TRL 7: demostración de funcionamiento del prototipo en un entorno operacional real
Área tecnológica	Salud y bienestar animal
Inventores	Rivera Lozada de Bonilla, Oriana; Bendezú Ccanto, Jessica Yvonne; Lozada Urbano, Michelle Fátima; Cayetano Terrel, Paolo Andree; Jimenez Pizarro, Christian Arturo
Fecha de presentación de la solicitud de patente	1/6/2022
Estado de la solicitud de patente	Confidencial

Cabina térmica para gatos

000999-2022/DIN



- 1. Suministro de energía
- 2. Medidor de peso
- 3. Dispositivo de control

- 4. Dispositivo térmico
- 5. Dispositivo de limpieza
- 6. Pantalla

Título	Desodorante a base de aceites naturales 001067-2022/DIN
Resumen de la tecnología	Se refiere a un desodorante que comprende aceites naturales y un vehículo aceptable.
Aspectos innovadores	El desodorante es ecoamigable, elimina el mal olor, es confortable y posee una larga duración.
Nivel de desarrollo	TRL 7: demostración de funcionamiento del prototipo en un entorno operacional real
Área tecnológica	Salud
Inventores	Rivera Lozada de Bonilla, Oriana; Cayetano Terrel, Paolo Andree; Jimenez Pizarro, Christian Arturo
Fecha de presentación de la solicitud de patente	10/6/2022
Estado de la solicitud de patente	Confidencial

Desodorante a base de aceites naturales
001067-2022/DIN



Título	Removedor de humo de tabaco de tercera mano a base de aceites naturales 001380-2022/DIN
Resumen de la tecnología	Se refiere a un removedor de humo de tabaco de tercera mano que comprende aceites naturales y un vehículo aceptable.
Aspectos innovadores	El removedor de humo de tabaco de tercera mano es efectivo para reducir nitrosaminas cancerígenas específicas del tabaco (TSNA) de las superficies donde se aplica.
Nivel de desarrollo	TRL 7: demostración de funcionamiento del prototipo en un entorno operacional real
Área tecnológica	Salud
Inventores	Rivera Lozada de Bonilla, Oriana; Cayetano Terrel, Paolo Andree; Jimenez Pizarro, Christian Arturo
Fecha de presentación de la solicitud de patente	30/6/2022
Estado de la solicitud de patente	Confidencial

Removedor de humo de tabaco de tercera mano
a base de aceites naturales

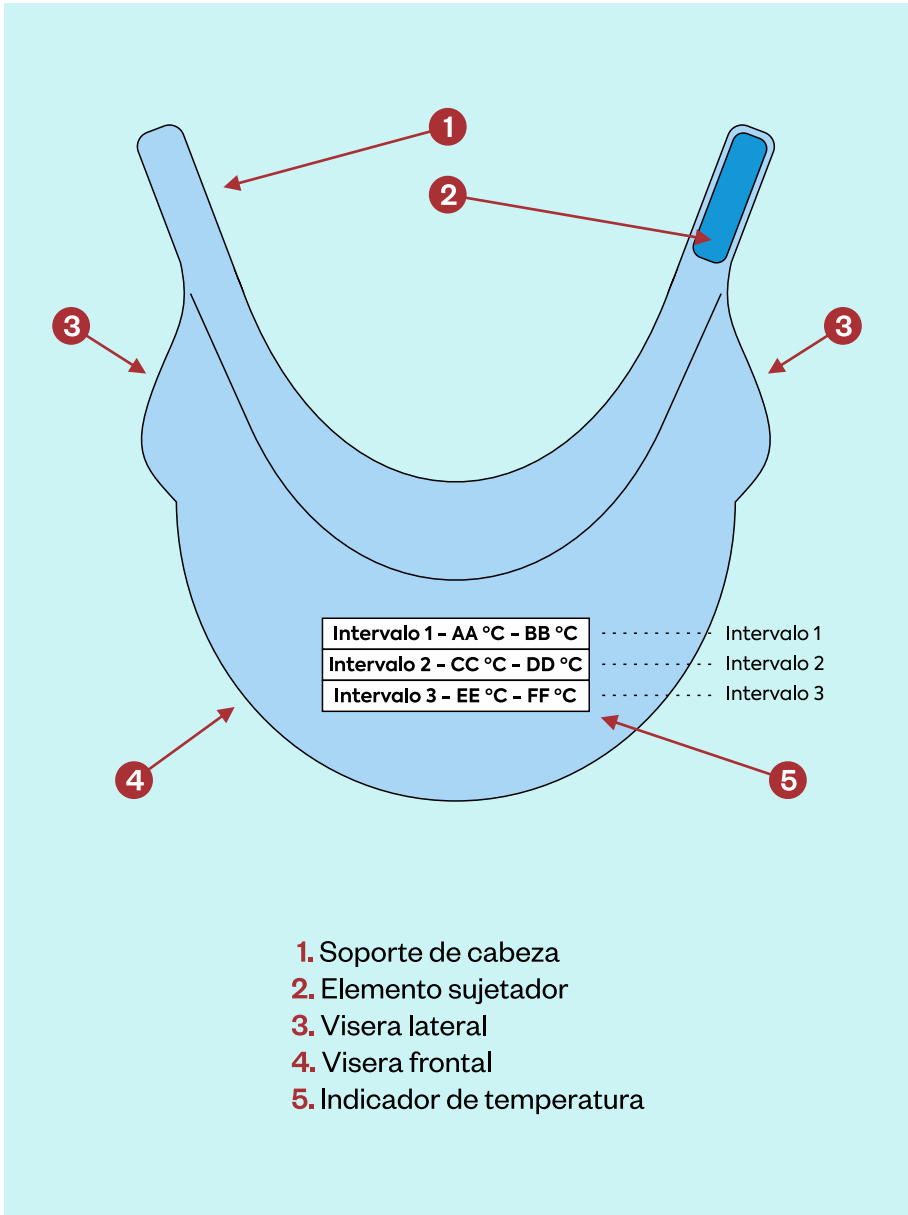
001380-2022/DIN



Título	Protector de baño para infantes 001381-2022/DIN
Resumen de la tecnología	Se refiere a un protector del rostro, los ojos, la nariz y los oídos, usado en la cabeza durante el aseo o baño de infantes. Protege el ingreso de champú a los ojos o el contacto de chorros de agua con el rostro. Además, indica el intervalo de temperatura del agua con la que se asea, lo que es muy importante para el cuidado de la piel y la salud del infante.
Aspectos innovadores	El protector posee un indicador visual del intervalo de temperatura del agua con la que se asea al infante.
Nivel de desarrollo	TRL 7: demostración de funcionamiento del prototipo en un entorno operacional real
Área tecnológica	Salud
Inventores	Rivera Lozada de Bonilla, Oriana; Cayetano Terrel, Paolo Andree; Jimenez Pizarro, Christian Arturo
Fecha de presentación de la solicitud de patente	30/6/2022
Estado de la solicitud de patente	Confidencial

Protector de baño para infantes

001381-2022/DIN



Título	Composición alimenticia a base de <i>Nostoc</i> sp con inyección de CO₂ 001382-2022/DIN
Resumen de la tecnología	Se refiere a una composición alimenticia blanda que comprende <i>Nostoc</i> , pulpa de frutas, goma xantana, gelatina, leche en polvo, inulina y agua, con inyección de dióxido de carbono (CO ₂).
Aspectos innovadores	Los elementos de la composición alimentaria permiten conservar el producto hasta después de 30 días.
Nivel de desarrollo	TRL 7: demostración de funcionamiento del prototipo en un entorno operacional real
Área tecnológica	Tecnología de alimentos
Inventores	Rivera Lozada de Bonilla, Oriana; Bendezú Ccanto, Jessica Yvonne
Fecha de presentación de la solicitud de patente	30/6/2022
Estado de la solicitud de patente	Confidencial

Composición alimenticia a base de *Nostoc* sp
con inyección de CO₂
001382-2022/DIN



Título	Composición larvicida que comprende aceite esencial de molle 001473-2022/DIN
Resumen de la tecnología	Se refiere a una composición larvicida para mosquitos que comprende aceite de molle, de gran eficacia contra las larvas de <i>Aedes aegypti</i> en un hábitat acuoso de cría de estos mosquitos.
Aspectos innovadores	El larvicida no tiene un impacto adverso sobre la salud de humanos, animales, plantas u otros insectos, pues su eficacia principal es contra las larvas del mosquito <i>Aedes aegypti</i> . También puede ser aplicado para repeler a los mosquitos e impedir que formen su hábitat, como en las cercanías de agua estancada.
Nivel de desarrollo	TRL 7: demostración de funcionamiento del prototipo en un entorno operacional real
Área tecnológica	Agricultura
Inventores	Rivera Lozada de Bonilla, Oriana; Cayetano Terrel, Paolo Andree; Jimenez Pizarro, Christian Arturo; Bendezú Ccanto, Jessica Yvonne
Fecha de presentación de la solicitud de patente	25/7/2022
Estado de la solicitud de patente	Confidencial

Composición larvicida que comprende aceite esencial de molle

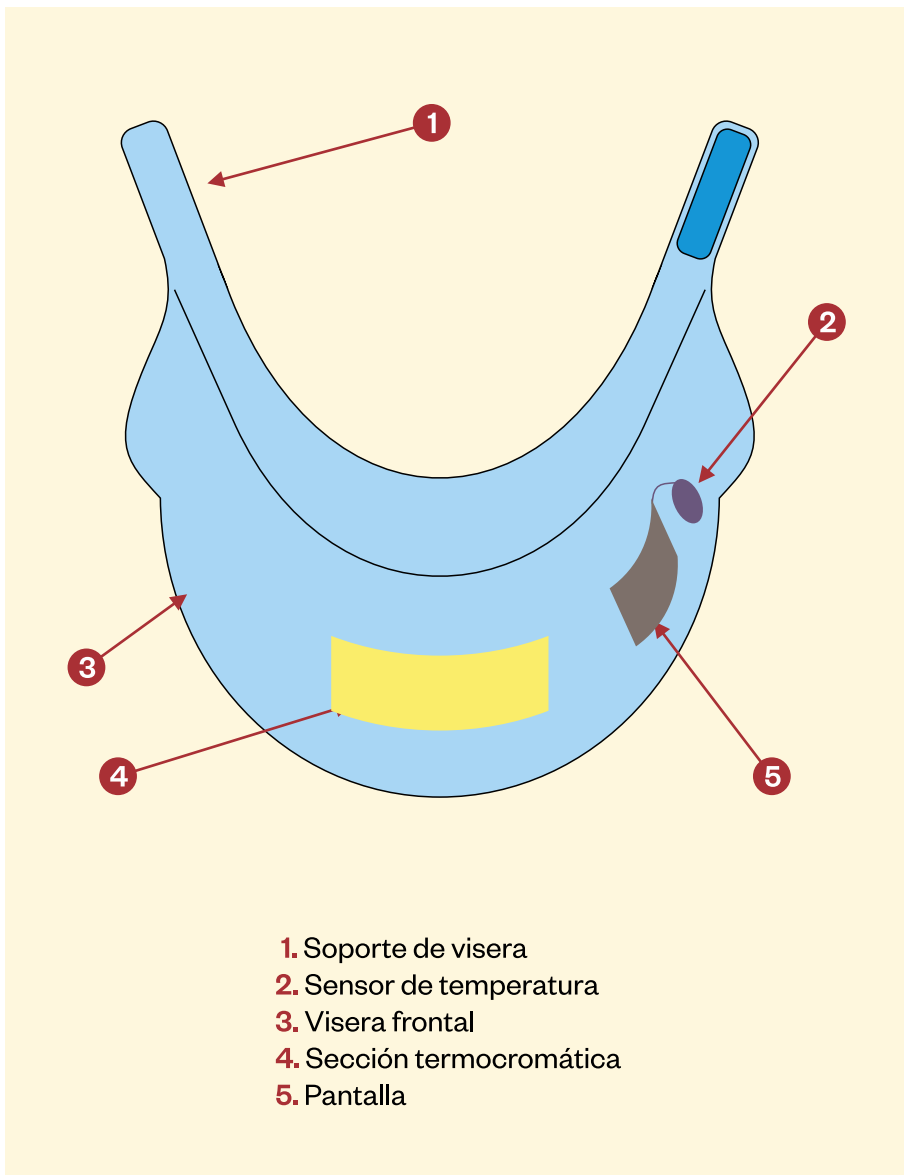
001473-2022/DIN



Título	Protector electrónico de baño para infantes 001754-2022/DIN
Resumen de la tecnología	Se refiere a un protector de ducha o baño usado en la cabeza para la protección del rostro, los ojos, la nariz y los oídos durante el aseo, baño o ducha de infantes. Protege el ingreso de champú a los ojos o el contacto de los chorros de agua con el rostro. Además, posee un dispositivo electrónico que mide la temperatura ambiental y el tiempo de baño del infante, lo que es muy importante para el cuidado de su piel y su salud.
Aspectos innovadores	El protector posee un sensor de temperatura que mide la temperatura ambiental del lugar donde se baña al infante.
Nivel de desarrollo	TRL 7: demostración de funcionamiento del prototipo en un entorno operacional real
Área tecnológica	Salud
Inventores	Rivera Lozada de Bonilla, Oriana; Cayetano Terrel, Paolo Andree; Jimenez Pizarro, Christian Arturo
Fecha de presentación de la solicitud de patente	15/8/2022
Estado de la solicitud de patente	Confidencial

Protector electrónico de baño para infantes

001754-2022/DIN



Título	Composición repelente que comprende aceites naturales 001864-2022/DIN
Resumen de la tecnología	Se refiere a una composición repelente para mosquitos que comprende una mezcla de aceites orgánicos, entre los cuales se encuentra el aceite de molle, que tiene una eficacia contra las larvas de mosquito <i>Aedes aegypti</i> .
Aspectos innovadores	El repelente que comprende aceite esencial de molle no tiene un impacto adverso sobre la salud de humanos, animales, plantas u otros insectos.
Nivel de desarrollo	TRL 7: demostración de funcionamiento del prototipo en un entorno operacional real
Área tecnológica	Agricultura
Inventores	Rivera Lozada de Bonilla, Oriana; Cayetano Terrel, Paolo Andree; Jimenez Pizarro, Christian Arturo; Dávila Guerra, Carlos Eduardo; Dávila Guerra, William
Fecha de presentación de la solicitud de patente	29/8/2022
Estado de la solicitud de patente	Confidencial

Composición repelente que comprende
aceites naturales
001864-2022/DIN



Título	Procedimiento para la elaboración de un repelente a base de aceites naturales 001865-2022/DIN
Resumen de la tecnología	Se refiere a un procedimiento para elaborar una composición repelente que comprende una mezcla de aceites orgánicos, entre los cuales se encuentra el aceite de molle, que tiene una eficacia contra los mosquitos de <i>Aedes aegypti</i> .
Aspectos innovadores	El procedimiento para la elaboración de un repelente a base de aceites naturales comprende los pasos y parámetros para su formulación.
Nivel de desarrollo	TRL 7: demostración de funcionamiento del prototipo en un entorno operacional real
Área tecnológica	Agricultura
Inventores	Rivera Lozada de Bonilla, Oriana; Gayetano Terrel, Paolo Andree; Jimenez Pizarro, Christian Arturo; Dávila Guerra, Carlos Eduardo; Dávila Guerra, William
Fecha de presentación de la solicitud de patente	29/8/2022
Estado de la solicitud de patente	Confidencial

Procedimiento para la elaboración de un repelente a base de aceites naturales

001865-2022/DIN



Directorio de inventores



Jessica Yvonne Bendezu Ccanto

jessica.bendezu@uwiener.edu.pe

Es licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, graduada de la Facultad de Farmacia y Bioquímica de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos (UNMSM) y egresada de la maestría en Salud Pública de la Universidad Privada Norbert Wiener. Cuenta con un diplomado de especialización profesional en implementación, auditoría e inspecciones sanitarias de los sistemas de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria por la Universidad Nacional del Callao. Es individuo calificado en controles preventivos para alimentos de consumo humano (Food Safety Preventive Controls Alliance, FSPCA) por la Food and Drugs Administration (FDA), e integra la Comisión de Revisión, Actualización y Validación Curricular de la Escuela Profesional de Ciencia de los Alimentos de la UNMSM.

Forma parte del Vicerrectorado de Investigación de la Universidad Privada Norbert Wiener, donde desarrolla proyectos en la línea de investigación en salud y bienestar, y realiza patentes de invención relacionadas con nuevas tecnologías en la industria alimentaria y aspectos técnicos de la alimentación con base en las últimas evidencias científicas. Posee experiencia profesional en sistemas de gestión de la calidad, auditorías y asesorías a nivel nacional e internacional, así como en gestión y desarrollo de proyectos de I+D+i mediante metodologías de innovación como Design Thinking, Blue Ocean y Lean Startup.



Félix Alberto Caycho Valencia

felix.caycho@uwiener.edu.pe

Profesional de la salud con gran solvencia ética y moral y amplia experiencia en gestión pública desde 2001. Ha ocupado cargos de dirección, planificación, supervisión nacional y control gubernamental, como gestor de servicios de salud y recursos humanos en el Instituto de Gestión de Servicios de Salud (Ministerio de Salud, Minsa) y la Oficina General de Recursos Humanos, DIRIS Lima Este. Es doctor en Salud Pública y magíster en Docencia Universitaria e Investigación Científica por la Universidad Nacional Federico Villarreal; y magíster en Gestión en Salud, Gestión de Recursos Humanos e Implementación de Políticas, Investigación Científica y Estadística aplicada a la Investigación por la Universidad Peruana Cayetano Heredia. Ha cursado estudios de Investigación Científica en la Universidad de Celaya (México).

Es responsable de la Unidad de Gestión de Capacidades en la Dirección General de Personal de la Salud del Minsa. Ex secretario académico de la Escuela Nacional de Salud Pública y gestor de espacios de residentado odontológico. Es consultor en proyectos de iniciativa de políticas en salud, Pathfinder Internacional de USAID/Peru, Proyecto AMARES, Cooperación Italiana y asistencia técnica en Diresas. Docente universitario de posgrado, ha presentado ponencias y realizado pasantías internacionales como miembro de la Red Latinoamericana de Desarrollo de Competencias y Organizaciones Sostenibles de CINTERFORT/OIT y SENA de Colombia. Asimismo, ha participado en la elaboración de documentos técnicos normativos de gestión en salud de alcance nacional.



Paolo Andree Cayetano Terrel

paolo.cayetano@uwiener.edu.pe

Es toxicólogo de la UNMSM y egresado de la maestría en Gestión y Políticas de la Innovación y la Tecnología por la Pontificia Universidad Católica del Perú (PUCP). Se ha desempeñado en la Dirección de Inventiones y Nuevas Tecnologías del Indecopi. Es consultor en estudios de propiedad intelectual a nivel nacional e internacional. Asimismo, es asesor de empresas consultoras de innovación en temas de patentes, gestión tecnológica y transferencia tecnológica; asesor del Instituto Nacional de Salud en temas de propiedad intelectual, vigilancia tecnológica y gestión tecnológica; asesor del Instituto Nacional de Innovación Agraria en temas de vigilancia e inteligencia tecnológica; y asesor de patentes para empresas nacionales e internacionales.

Su actividad profesional incluye la asesoría en casos de infracción de patentes, defensa de patentes ante nulidades y oposiciones, nulidades de patentes, estudios de internacionalización de patentes, redacción estratégica de documentos de patentes, contratos de acceso a recursos genéticos, estudios de patentabilidad, estudios de Freedom to Operate y trámite de patentes a nivel nacional e internacional. Su experiencia abarca diversos campos: biotecnología, farmacia, química, metalurgia, explosivos, minería y alimentos, entre otros. Ha llevado a cabo proyectos de innovación tecnológica y social. Se desempeña como investigador de patentes en la Universidad Privada Norbert Wiener.



Julissa Shirley Condori Chura

julissacch@gmail.com

Es bachiller en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la UNMSM, y diplomada en Implementación, Auditorías e Inspecciones Sanitarias de los Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad en la Industria Alimentaria. Inició sus actividades de investigadora como miembro y líder del grupo estudiantil de Innovación y Desarrollo Científico Alimentario (UNMSM). Obtuvo el primer puesto en el concurso de productos innovadores “Alimentaria 2016”, organizado por el Colegio de Ingenieros del Perú. También realizó un voluntariado en el programa Yo Voluntario Rural, de la Municipalidad Metropolitana de Lima.

Cuenta con experiencia como analista de control de calidad y laboratorio fisicoquímico e instrumental en laboratorios acreditados, nacionales e internacionales, y en empresas de la industria alimentaria como Dresden Food Ingredients S. A., y como analista de investigación del proyecto “Círculo de investigación en biodiversidad gastronómica”, de la Universidad Peruana Cayetano Heredia y el Instituto Nacional de Innovación Agraria. Formó parte del área de investigación y desarrollo de Santa Natura. Se desempeña como asistente de la unidad de Research & Development de la empresa Ajinomoto del Perú, y participa en labores del Vicerrectorado de Investigación de la Universidad Norbert Wiener.



Carlos Eduardo Dávila Guerra

carlos.davila@skinfarmalab.com

Es químico farmacéutico egresado de la Facultad de Farmacia y Bioquímica de la UNMSM, con tesis calificada como sobresaliente, y de la Maestría en Dermocosmética Farmacéutica de la Universidad de Barcelona. Tiene experiencia en el área de formulaciones y preformulaciones de productos farmacéuticos en las áreas de investigación y desarrollo de laboratorios farmacéuticos como Vitapharma, Roxfarma y Medrock. Cuenta con especializaciones nacionales e internacionales en elaboración de preparados galénicos y magistrales en productos dermatocósméticos. Es gerente general de la empresa Curafarma Lab SAC, dedicada a la formulación y elaboración de dermatocósméticos de *skin care*, *sun care*, *hair care*, perfumería y afines.



William Dávila Guerra

william.davila@skinfarmalab.com

Es químico farmacéutico de la UNMSM. Se desempeña en el desarrollo y la elaboración de preparados dermocosméticos y fórmulas magistrales de *skin care*, *sun care*, *hair care*, perfumería y afines. Ha sido integrante del grupo de estudio en investigación SEIFARSM, que realiza investigaciones en aprovechamiento y aplicación de recursos naturales en la medicina (2011-2012). Cuenta con especializaciones nacionales e internacionales en elaboración de preparados galénicos y magistrales. Desde 2016 es asistente de investigación y desarrollo de productos cosméticos para la industria cosmética en Inventhia Cosmetic Innovation SAC.



Christian Arturo Jimenez Pizarro

christian.jimenez@uwiener.edu.pe

Es ingeniero industrial con experiencia en empresas de diferentes rubros del sector privado, conocimiento que le otorga la versatilidad de comprender y desarrollar mejoras en procesos, productos, máquinas y tecnologías. Su experiencia abarca los campos de la electrónica, la electricidad y energías renovables, la seguridad industrial, la logística, el transporte y alimentos, entre otros. Se desempeña como consultor en estudios de propiedad intelectual y vigilancia e inteligencia tecnológica para organismos nacionales e internacionales, lo que incluye la asesoría en casos de infracción de patentes, defensa de patentes ante nulidades y oposiciones, nulidades de patentes, estudios de internacionalización de patentes, redacción estratégica de documentos de patentes, contratos de acceso a recursos genéticos, estudios de patentabilidad, estudios de Freedom to Operate y trámite de patentes. Ha ejecutado exitosamente proyectos de innovación tecnológica y social con fondos concursables y fondos privados. Se desempeña como investigador de patentes en la Universidad Privada Norbert Wiener.



Blanca Katiuzca Loayza Enríquez

blanca.loayza@uwiener.edu.pe

Es investigadora con la calificación Renacyt María Rostworowski, nivel I, de Concytec. Enfermera, magíster en Ciencias de Enfermería y doctora en Bienestar Social. Estudiante de la maestría en Bioética por la Universidad Anáhuac de México. Es docente investigadora del Vicerrectorado de Investigación de la Universidad Privada Norbert Wiener y miembro del Comité de Ética en Investigación del Hospital Regional Lambayeque.

Cuenta con una trayectoria de 18 años como docente de investigación en escuelas de enfermería y medicina humana a nivel de pregrado y posgrado. Se ha desempeñado como jefa del Departamento de Investigación Básica Clínica de la Dirección de Investigación del Hospital Regional Lambayeque (2016-2020). Sus líneas de investigación son las enfermedades crónicas, la pedagogía del cuidado enfermero y patentes. Es miembro del South American Center for Qualitative Research (VRI-UPNW), del Evidence-Based Health Care South America: A JBI Affiliated Group, integrante del Center for Global Nursing, Texas Woman's University y del capítulo Phi Nu de la Sociedad Internacional de Honor de Enfermería Sigma Theta Tau.



Michelle Fátima Lozada Urbano

michelle.lozada@uwiener.edu.pe

Es investigadora con la calificación Renacyt María Rostworowski, nivel I, de Concytec. Tiene estudios en Bromatología y Nutrición en la Universidad José Faustino Sánchez Carrión, y de maestría en Salud Pública con mención en Epidemiología (en trámite) en la Universidad Peruana Cayetano Heredia. Es magíster en Economía de la Salud y Políticas Sociales por la Universidad de Costa Rica (graduada con honores).

Desarrolla sus investigaciones en nutrición, en el campo de la alimentación infantil, la alimentación de la madre y la economía de la salud. Se desempeñó como coordinadora de proyectos en campo en el Instituto de Investigación Nutricional. Elabora búsquedas sistemáticas de información, protocolos de investigación y revisiones sistemáticas.

En el aspecto académico es profesora de posgrado, dicta cursos de metodología de la investigación y desarrollo de tesis en las áreas de salud pública, nutrición y economía de la salud, así como otros cursos dictados en las áreas de nutrición y salud, economía de la salud, realidad nacional y salud pública, sistema de salud y reforma sanitaria, y desarrollo organizacional. Las actividades de asesoría la han llevado a trabajar en áreas de gasto y gasto catastrófico en salud en las familias peruanas y en pacientes con enfermedad crónica. Es miembro de la sociedad científica Sigma Xi (The Scientific Research Honor Society), del Centro de Investigación South American Center for Education and Research in Public Health y del Centro de investigación en Biodiversidad para la Salud.



Oriana Rivera Lozada de Bonilla

oriana.rivera@uwiener.edu.pe

Es vicerrectora de Investigación de la Universidad Norbert Wiener; investigadora en Educación en Salud, Epidemiología y Salud Pública, con la calificación Renacyt Carlos Monge Medrano, nivel III, de Concytec; y miembro del top 1000 Scientists AD Scientific Index. Reconocida en la Comisión de Salud y Población del Congreso de la República por su contribución al desarrollo de la ciencia y la difusión del conocimiento científico. Se encuentra en el top de inventoras peruanas de 2021 por sus patentes de invención. Es autora de libros y artículos científicos publicados en bases de datos como Scopus y WoS. Está certificada como evaluadora externa de programas de estudio de nivel superior universitario por el Sistema Nacional de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad Educativa (Sineace). Cuenta con doctorados en Salud Pública, Gestión Pública, Gobernabilidad y Educación; maestrías en Epidemiología y Salud Pública con mención en Gestión en Servicios de Salud y es especialista en Microbiología Clínica. Ha realizado consultorías para la Organización Panamericana de la Salud (OPS), Partners in Health, PARSALUD (Minsa), ADRA (Perú), CARE (Perú) y Tierra Viva (Colombia). Su trayectoria incluye 18 años como docente universitaria de pregrado y posgrado, y experiencia en gestión de la investigación. Es directora para el Perú del Joanna Briggs Institute (JBI) y coordinadora del Centro de Investigación South American Center for Education and Research in Public Health. Es editora jefe de la Revista de Investigación de la Universidad Norbert Wiener y forma parte de comités editoriales de revistas indexadas. Es miembro de Sigma Xi (The Scientific Research Honor Society), del Council on Undergraduate Research (CUR) y de la Red de Investigadores Latinoamericanos Kuélap.



Jean Pierre Tincopa Flores

jeanpierre.tincopa@uwiener.edu.pe

Es investigador con la calificación Renacyt María Rostworowski, nivel I, de Concytec. Magíster en Informática Biomédica en Salud Global, con mención en Informática en Salud por la Universidad Peruana Cayetano Heredia (UPCH), e ingeniero electrónico de la Universidad Nacional del Callao (UNAC). Se desempeña como docente investigador en la Universidad Privada Norbert Wiener y en la Escuela de Ingeniería de la UPCH. Cuenta con cuatro patentes de modelo de utilidad otorgadas por 10 años por el Indecopi. Sus proyectos de investigación tienen como componente tecnológico el uso de fabricación digital, realidad aumentada e inteligencia artificial. Programador y desarrollador de Resp-IoT, proyecto financiado por la Royal Academy of Engineering del Reino Unido. Como investigador, sus principales intereses se orientan a conducir la tecnología al campo de la salud, a través de nuevos dispositivos de diagnóstico y tratamiento, y los proyectos enfocados a facilitar el entorno de personas con discapacidad visual y auditiva a través de sensores electrónicos.



Wagner Enoc Vicente Ramos

wwicer@gmail.com

Es doctor en Sistemas de Ingeniería por la Universidad Nacional del Centro del Perú y doctorando en Ciencias Económicas por la Universidad de Buenos Aires (Argentina). Cuenta con más de 15 años de experiencia como docente de pregrado y posgrado en universidades peruanas. Ha desempeñado los cargos de director de la Escuela de Ingeniería de Sistemas y Computación en la Universidad Peruana Los Andes, vicepresidente del capítulo de Ingeniería de Sistemas en el Consejo Departamental Junín del Colegio de Ingenieros del Perú, y coordinador de investigación de Ciencias de la Empresa en la Universidad Continental.

Calificado como investigador Concytec, es miembro activo de la IEEE Computer Society (sociedad profesional del Institute of Electrical and Electronics Engineers) y desarrolla investigaciones en torno a las ciencias de las organizaciones, la transformación digital y la inteligencia artificial. Ha participado en congresos nacionales e internacionales como organizador, ponente y par evaluador. Formó parte del comité editorial de la revista de investigación científica *Siglo XXI* (Universidad Nacional de Huancavelica) y de *Gaceta Científica*, revista de la Escuela de Posgrado de la Universidad Nacional Hermilio Valdizán (Huánuco).



Judith Soledad Yangali Vicente

judith.yangali@uwiener.edu.pe

Es investigadora con la calificación Renacyt Carlos Monge, nivel IV, de Concytec. Licenciada en Educación por la UNMSM, en la especialidad de Historia y Geografía, con segundas especialidades en Inglés Educativo y Estadística e Investigación Científica en la Universidad Nacional Federico Villarreal. Asimismo, cuenta con la maestría en Administración de la Educación y en Educación, el doctorado en Educación y el posdoctorado en Educación de la Universidad de Tijuana. Es especialista en gestión de la calidad y auditora de la norma ISO 9001, y docente principal de la Escuela de Posgrado de la Universidad Norbert Wiener y de posgrado en la UNMSM. Su línea de investigación se ocupa de la calidad educativa, la responsabilidad social universitaria y la innovación, temas que le permitieron publicar más de 50 artículos científicos en revistas indexadas de distintas bases de datos como Scopus, Web of Science, SciELO, Latindex y otras. Autora de varios libros de su especialidad, ha realizado proyectos de investigación con fondos concursables y participado de congresos nacionales e internacionales como organizadora y ponente. Es par evaluador de proyectos de investigación, evaluador por panel en el Perú y el extranjero, y parte de los comités científicos de las revistas *INNOVA Research Journal* (Ecuador), *Revista UNTRM: Ciencias Sociales y Humanidades* (Perú), *Zona Próxima* (Colombia), *Estudios en Educación* (Chile), *Revista Venezolana de Gerencia* (Venezuela) y de la Universidad Central Marta Abreu de Las Villas (Cuba). Es miembro fundador de la Red de Investigadores Latinoamericanos Kuélap, miembro de la Red de Investigación Anáhuac en Responsabilidad Social Universitaria (RIARSU) y consultora de investigación y calidad educativa.

ISBN 978-612-48657-6-3



Patentes
de modelos
de utilidad