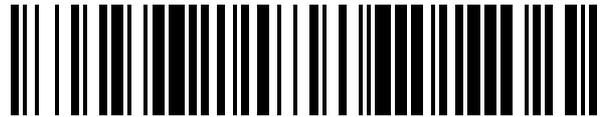


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 235 389**

21 Número de solicitud: 201931380

51 Int. Cl.:

A47G 21/04 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

12.08.2019

43 Fecha de publicación de la solicitud:

30.09.2019

71 Solicitantes:

PÉREZ LÓPEZ, Ana María (100.0%)
C/ Oslo, 6 1º D
15008 A Coruña ES

72 Inventor/es:

PÉREZ LÓPEZ, Ana María

74 Agente/Representante:

DALAP GROUP INVESTMENTS

54 Título: **CUCHARA INFANTIL**

ES 1 235 389 U

DESCRIPCIÓN

CUCHARA INFANTIL

OBJETO DE LA INVENCION

La presente invención, tal como se indica en el título, se
5 refiere a una cuchara preconizada para su uso con niños, ideal tanto
para acompañar el consumo de leche, yogures u otros alimentos,
pudiendo ser muy interesante y divertido su uso tanto en casa como
en parques, durante un viaje, etc.

El objeto de esta invención es aportar una solución hasta
10 ahora desconocida para varios inconvenientes que se comentarán
más adelante, principalmente, se pretende lograr un resultado final
que permita que el niño disponga de una cuchara distinta, divertida y
deliciosa, ya que está provista de una zona comestible, lo que
favorecerá el deseo del niño por comer y disfrutar de lo que come.

15 El invento en cuestión aporta esenciales características de
novedad y notables ventajas con respecto a los medios conocidos y
utilizados para los mismos fines en el estado actual de la técnica.

Actualmente es común llevar a los niños al parque, o de
camping, de viaje, o a visitar a amigos o familiares. En muchos
20 casos se hace necesario alimentarlos durante ese tiempo fuera de la
casa y es cuando surge la necesidad de disponer de una cuchara
que sea ligera, de reducidas dimensiones, y que además ayude a
que la merienda, el desayuno, o el alimento que sea se vea
apetecible.

25 Este resultado también se busca cuando están en la casa.

En cualquier caso, las cucharas tradicionales no aportan estas
ventajas. Además, estos utensilios tradicionales no son desechables,
hay que cargar con ellos, lavarlos, evitar que se pierdan, etc.

En el caso de las cucharas de plástico, no sólo no son
30 amigables con el medio ambiente sino desde algunos sectores se

cuestiona si el plástico puede generar algún tipo de perjuicio o no en los seres humanos cuando lo unimos a nuestros alimentos.

Hasta el momento no se conocía una cuchara que sea desechable pero que no disponga de plástico en la zona de contacto con los alimentos, que a la vez sea comestible, sabrosa y divertida.

La cuchara que la invención propone resuelve de forma plenamente satisfactoria la problemática anteriormente expuesta, aportando una serie de ventajosas y novedosas características, y sin que ello suponga merma alguna de sus prestaciones en otros aspectos.

La invención propuesta pretende aportar una solución económica, ecológica, práctica, sencilla y de fácil utilización, cuyo efecto sería disponer de un utensilio desechable con sabor que motive al niño a comer a la vez que se divierte y disfruta de distintos sabores.

La presente invención tiene su campo de aplicación en el sector de utensilios infantiles, y más específicamente en el de las cucharas para niños.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

En el estado de la técnica encontramos algunos documentos relacionados con la invención en cuestión, aunque ninguno de ellos aporta las mismas características ventajosas ni resuelve eficazmente los inconvenientes existentes.

Así, en el documento ES 2 194 239 encontramos un cuerpo moldeado comestible, en forma de una película plana o en forma de manga, basado en biopolímeros, sus productos de escisión o sus derivados y/o polímeros sintéticos, a partir de monómeros naturales, plasticables, caracterizado porque está fabricado mediante un procedimiento con las siguientes etapas:

a) Mezclado de los biopolímeros, sus productos de escisión o sus derivados y/o polímeros sintéticos, con por lo menos un plastificante comestible, por lo menos un lubricante y por lo menos un reticulante,

5 b) Fusión de la mezcla así obtenida para dar una mezcla termoplástica,

 c) Extrusión de esta masa y

 d) Calandrado y/o estiramiento o moldeo por soplado del producto obtenido mediante la extrusión, para formar un cuerpo
10 moldeado comestible.

 Por otro lado, en el documento ES 2 677 913 se aporta un paquete hidrosoluble, que comprende: una película hidrosoluble en forma de un paquete y recubierta por un polvo, comprendiendo el polvo una mezcla de un lubricante en polvo; y un agente activo en el
15 que (a) el agente activo se selecciona del grupo que consiste en enzimas, aceites, aromatizantes, colorantes, absorbentes de olores, pesticidas, fertilizantes, activadores, catalizadores ácidos, catalizadores metálicos, captadores de iones, blanqueadores, componentes de blanqueadores, suavizantes de tejidos o
20 combinaciones de los mismos; o (b) el agente activo comprende una fragancia microencapsulada.

 En estos documentos encontramos métodos y procesos de elaboración de objetos comestibles, sin embargo, ninguno de ellos aporta un utensilio como la invención que aquí estamos
25 proponiendo.

 También hemos sabido de que existen utensilios en los que la pieza entera es comestible. Consideramos que esto aporta inconvenientes como el exceso de azúcar, así como la falta de practicidad, dificultad e incomodidad de sujetar alimentos con un

mango de caramelo, especialmente en épocas en las que se derriten rápidamente, se vuelven pegajosos y desagradables.

A diferencia de esto, la invención propuesta sólo es comestible en la zona cóncava de la cuchara. El mango es una pieza
5 no comestible.

Así vemos, que hasta ahora no se conocía un utensilio que por sus novedosas características resuelva los inconvenientes mencionados anteriormente tanto en cuanto a los documentos citados como a otras invenciones o piezas tradicionales que
10 encontramos en el estado de la técnica.

Tomando en consideración los casos mencionados y analizados los argumentos conjugados, con la invención que se propone en este documento se da lugar a un resultado final en el que se aportan aspectos diferenciadores significativos frente al
15 estado de la técnica actual, y donde se aportan una serie de avances en los elementos ya conocidos con sus ventajas correspondientes.

En particular:

- Se ofrece al niño un utensilio con distintos sabores.
- 20 - Resulta divertido y favorece el deseo de comer en el niño.
- Es desechable, con lo que luego de su uso no es necesario cargar con la cuchara como sí pasa con las cucharas tradicionales.
- 25 - Aunque la cabeza es comestible, el mango no lo es, lo que favorece una mejor sujeción, limpieza y comodidad.
- Es amigable con el medio ambiente al carecer de plástico.
- 30 - Es un producto sencillo y económico.

- Fácil de transportar.
- Resulta fácil de utilizar, cómodo y sencillo.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCIÓN

5 Así, la presente invención está constituida a partir de los siguientes elementos:

Una pieza ovalada cóncava que actúa como cabeza de la cuchara, comestible, elaborada con caramelo o gominola en cualquier sabor que se desee y preferiblemente con un bajo nivel de
10 azúcar, y que dispone de un mango que es un tubo de papel rígido no comestible, el cual es reciclable.

BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

Para una mejor comprensión de esta memoria descriptiva se
15 acompaña un dibujo que a modo de ejemplo no limitativo, describe una realización preferida de la invención:

Figura 1.- Perspectiva de la invención.

En dichas figuras se destacan los siguientes elementos numerados:

- 20
1. Cabeza de la cuchara
 2. Mango

REALIZACIÓN PREFERIDA DE LA INVENCIÓN

Una realización preferida de la invención propuesta, se
25 constituye a partir de los siguientes elementos: una pieza ovalada cóncava que actúa como cabeza (1) de la cuchara, comestible, elaborada con caramelo o gominola en cualquier sabor que se desee y preferiblemente con un bajo nivel de azúcar, y que dispone de un mango (2) que es un tubo de papel rígido no comestible, el cual es
30 reciclable.

REIVINDICACIONES

- 1.- CUCHARA INFANTIL, caracterizada por estar constituida a partir de una pieza ovalada cóncava que actúa como cabeza de la cuchara, comestible, elaborada con caramelo o gominola en cualquier sabor que se desee y preferiblemente con un bajo nivel de azúcar, y que dispone de un mango que es un tubo de papel rígido no comestible y reciclable.

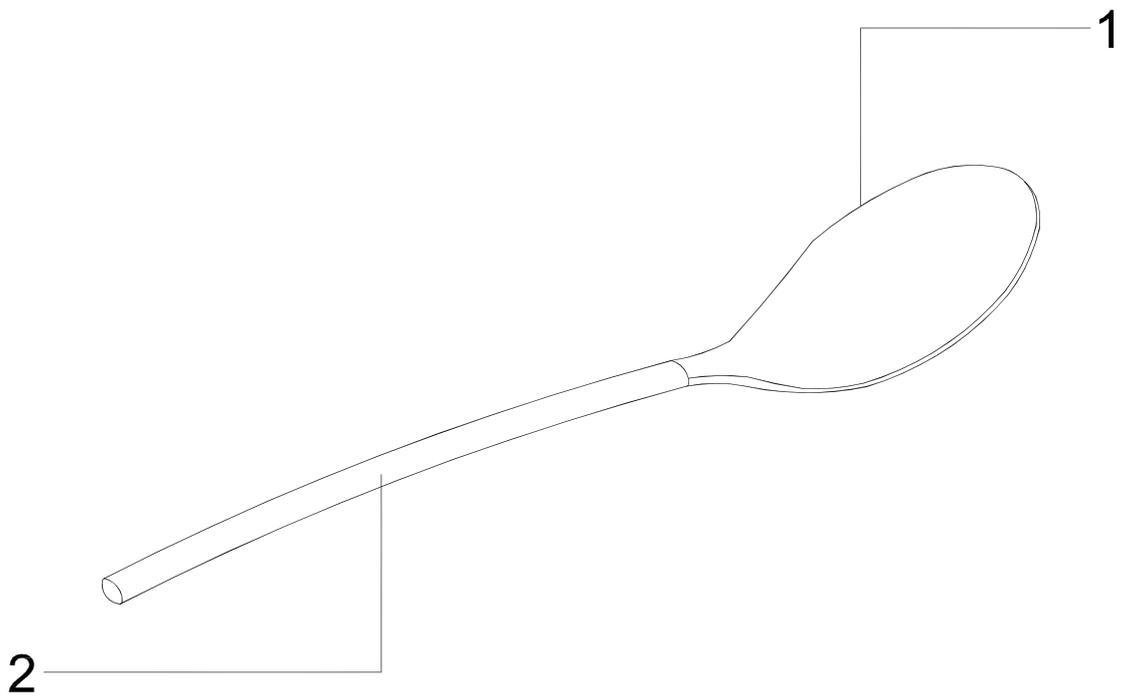


FIG. 1