

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 548 168**

51 Int. Cl.:

B65D 5/48 (2006.01)
B65D 5/50 (2006.01)
B65D 77/00 (2006.01)
B65D 81/34 (2006.01)
B65D 85/36 (2006.01)
A21D 10/02 (2006.01)
A21D 6/00 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **13.10.2011 E 11787627 (6)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **19.08.2015 EP 2627566**

54 Título: **Bandeja estirable para la cocción de un artículo alimenticio**

30 Prioridad:

14.10.2010 US 393173 P

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:

14.10.2015

73 Titular/es:

**NESTEC S.A. (100.0%)
Avenue Nestlé 55
1800 Vevey, CH**

72 Inventor/es:

**RADLEY, GEOFFREY;
HUFFMAN, SAMUEL y
BELSER, DEBORAH**

74 Agente/Representante:

ISERN JARA, Jorge

ES 2 548 168 T3

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín europeo de patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre concesión de Patentes Europeas).

DESCRIPCIÓN

Bandeja estirable para la cocción de un artículo alimenticio

5 SECTOR DE LA INVENCION

La presente invención, se refiere a un producto de confinamiento o contención de un artículo alimenticio listo para cocerse, el cual incluye un pluralidad de porciones de artículos alimenticios, conteniendo, cada uno de ellos, una cantidad suficiente de un artículo alimenticio, para formar un producto de artículos alimenticios cocidos, individuales, y una hoja plana de un material el cual sea susceptible de poderse hornear, y el cual sea capaz de disponerse, según un orden de disposición, en una configuración compacta y, subsiguientemente, de transformarse en una configuración expandida. La transformación de la configuración compacta, en la configuración expandida, distribuye las porciones de los artículos, según un orden de disposición, en unas localizaciones espaciadas, sobre la hoja, en una posición para cocerse, para su conversión en los productos de los artículos alimenticios cocidos individuales. El producto, puede conservarse en un refrigerador (frigorífico) o en un congelador. La invención, se refiere así mismo, también, a un procedimiento para la preparación de porciones individuales de artículos alimenticios.

ANTECEDENTES Y TRASFONDO DE LA INVENCION

20 En el mercado, existen ya los artículos alimenticios elaborados listos para su cocción y consumo. Tales tipos de artículos alimenticios los cuales se encuentran ya elaborados y listos para su cocción y consumo, incluyen a los artículos consistentes en los aperitivos, los entremeses o platos entrantes, y los postres. Mientras que, la conveniencia de los artículos alimenticios elaborados y listos para su cocción y consumo, presenta unos beneficios, tales como los consistentes en la reducción del tiempo total de elaboración, éstos tienen no obstante, muchas desventajas e inconvenientes. Así, de este modo, muchos artículos, requieren una manipulación muy extensa, antes de proceder a su cocción, problemas en cuanto a lo referente a su emplazamiento en las bandejas o recipientes de cocción, y una limpieza muy extensa.

30 Así, por ejemplo, las masas de pasta de galleta, elaboradas de una forma lista para su cocción y consumo, de una forma típica, se envasan bien ya sea en una forma cilíndrica, o bien, éstas se envasan en un taza o copa. Durante su utilización, el consumidor, utiliza una cuchara o un cuchillo, para formar una galleta, la cual tenga una forma circular, antes de proceder a su cocción. Este tipo de preparación de masas de pasta para galleta, requiere una extensa manipulación de la masa de pasta para galletas, antes de proceder a su uso. Si las masas de pasta para las galletas, se envasan en forma de un bloque o de una hoja, entonces, es necesario el recurrir a la utilización de dispositivos de conformación o moldeo, con objeto de proporcionar, a la galleta, la deseada forma circular. Este tipo de manipulación de la masa de pasta para la galleta, no obstante, deja remanentes de pedazos o trozos de la masa de pasta para la galleta, la cual, debe entonces reciclarse, y reconvertirse o remodelarse, en caso deseado. De una forma adicional, la extensa manipulación de algunos tipos de masa de pasta para galleta, no es deseada, ya que ésta puede afectar, de una forma adversa y negativa, a la textura del producto cocido u horneado.

40 Otro producto convencional, es el consistente en una masa de pasta para galleta, congelada, la cual se encuentra a disposición en la forma de cantidades individuales, para formar galletas individuales. Las cantidades en cuestión, se proporcionan de tal forma que, éstas, se encuentran a disposición en forma de bolas, o bien, habiendo procedido a su corte, para su conversión en pedazos u trozos individuales. Las balas o los pedazos o trozos individuales, se depositan, a continuación, de una forma contigua las unas con respecto a las otras, bien ya sea en una bandeja, o bien ya sea o bien ya sea sobre otro soporte, y después, se procede a su congelación. Los pedazos o trozos de la masa de pasta, los cuales son de una textura pegajosa o adherente, se adhieren a los pedazos o trozos contiguos, y se procede entonces a su congelación, convirtiéndose en un bloque sólido. Durante su utilización, el consumidor, procede a su descongelación, y separa, a continuación, los pedazos o trozos individuales, antes de proceder al proceso de cocción.

50 Ambos productos, correspondientes a productos convencionales, requieren una extensa manipulación de los trozos o pedazos de la masa de pasta. De una forma adicional, en ambos productos, el consumidor se ve obligado a emplazar la masa de pasta en una bandeja de cocción, y éste puede emplazar los pedazos o trozos de la masa de pasta demasiado juntas, en su conjunto, dando ello como resultado unos productos cocidos u horneados, los cuales se cuezan uniéndose los unos con los otros. De una forma contraria, el consumidor, puede emplazar los pedazos o trozos de la masa de pasta, de tal forma que éstas queden dispuestas demasiado lejos las unas con respecto a las otras, dando ello como resultado unos rendimientos productivos, los cuales sean muy bajos, por lote de producto horneado o cocido, y en donde sean necesarios unos prologados tiempos y un consumo de energía, los cuales sean demasiado elevados, para la cocción u horneado de múltiples lotes no necesarios. De una forma adicional, los productos convencionales, requieren una limpieza más extensiva de las bandejas o las sartenes de horneado o cocción, después de haber procedido al proceso de horneado o cocción. Con objeto de reducir el tiempo necesario para proceder al engorroso proceso de limpieza, el consumidor, puede proporcionar un papel de horneado separado, dando ello como resultado unos costes incrementados y un uso del espacio de almacenaje utilizado por parte del consumidor, también incrementado. Puesto que, la preparación, la manipulación, y el proceso de limpieza de los productos listos para cocerse u hornearse, requieren un prolongado tiempo, un coste de energía

incrementado, y unos costes incrementados, es por lo tanto necesario una mejora de estos tipos de productos. La presente invención, resuelve ahora esta necesidad.

5 La patente estadounidense U S 2007 / 0 246 460 A 1, da a conocer una estructura constructiva, para soportar artículos alimenticios. La estructura constructiva en cuestión, comprende una pluralidad de paredes divisorias, y panes de base, para soportar los artículos alimenticios entre las citadas paredes divisorias. La estructura constructiva en cuestión, puede utilizarse en un horno microondas, para calentar, tostar, o proporcionar una textura crujiente, a los artículos alimenticios incluidos en ésta.

10 La patente estadounidense US 2005 / 0 084 570 A 1, da a conocer un producto de masa se pasta, con una hoja de horneado o cocción integrada. Mediante el producto en cuestión, se procede a envolver una masa de pasta lista para ser horneada o cocida. Cuando se procede a desenvolver la masa de pasta, ésta puede conformarse o moldearse para su conversión en uno o más pedazos o trozos de masa de pasta, y ésta puede distribuirse sobre la hoja de horneado o cocción, según un determinado orden de disposición, para proceder a su horneado o cocción.

15 RESUMEN DE LA INVENCION

La presente invención, proporciona ahora, al consumidor, un nuevo producto, el cual requiere únicamente un mínimo de manipulación, un mínimo de limpieza, y un mínimo de costes para el consumidor. En uno de sus aspectos, la presente invención, se refiere a un producto de confinamiento o contención de artículos alimenticios, listos para cocerse u hornearse, el cual comprende una pluralidad de porciones de artículos alimenticios, conteniendo, cada uno de ellos, una cantidad suficiente de masa de pasta, para formar un producto de artículos alimenticios individuales, listos para hornearse o cocerse, y una hoja plana de un material horneable o susceptible de poderse cocer, inicialmente dispuesto, según un orden de disposición, en una configuración compacta para su expedición y almacenaje, pero que es capaz de expandirse, a una configuración expandida, para el horneado o cocción, teniendo, la configuración compacta en cuestión, un perímetro el cual es más pequeño que el correspondiente a la hoja, en la configuración expandida, incluyendo, la configuración compacta, unas delimitaciones, las cuales definen una pluralidad de emplazamientos, encontrándose configurado y dimensionado, cada emplazamiento, para recibir una porción individual del artículo alimenticio, en donde, la hoja, es capaz de transformarse fácilmente, desde la configuración compacta, a la configuración expandida, en la cual, las porciones del artículo alimenticio, se encuentran distribuidas en un orden de disposición correspondiente a unos emplazamientos espaciados, en la posición para hornearse o cocerse para su conversión en productos de artículos alimenticios individuales, horneados o cocidos, sin la necesidad de que, el usuario, tenga que tocar el artículo alimenticio.

35 En algunas formas de presentación, en concordancia con la presente invención, las porciones del artículo alimenticio, son porciones de una masa de pasta. En el caso en el que, las porciones del artículo alimenticio, sean porciones de masa de pasta, en algunas formas de presentación, en concordancia con la presente invención, las porciones de la masa de pasta en cuestión, son de una forma rectangular, y las delimitaciones de la hoja plana, en la configuración compacta, en la configuración compacta, tienen una altura, la cual es por lo menos la mitad de la altura de las porciones de la masa de pasta rectangulares.

45 En algunas formas de presentación, en concordancia con la presente invención, las delimitaciones de la hoja plana, se proporcionan procediendo al doblado o al plegado de la hoja, y la configuración expandida, se obtiene procediendo al desdoblado o al desplegado de la hoja, sin retirar las porciones del artículo alimenticio, de los emplazamientos que éstas ocupan en la hoja.

50 En algunas formas de presentación, en concordancia con la presente invención, el doblado o el plegado, se proporciona a lo largo de los planos longitudinal y latitudinal, con objeto de formar unos emplazamientos o localizaciones para las porciones del artículo alimenticio, los cuales se encuentren configurados de una forma uniforme, de tal forma que, cuando la hoja se encuentra en la configuración expandida, las porciones del artículo alimenticio, se encuentran, de una forma substancial, espaciadas de una forma uniforme.

55 En algunas formas de presentación, en concordancia con la presente invención, la hoja, se encuentra compuesta a base de papel, de papel de pergamino, de folio de aluminio, de un polímero, o a base de una combinación de entre éstos.

60 En algunas formas de presentación, en concordancia con la presente invención, la hoja, se encuentra linealmente perforada, cortada, grabada o marcada, con objeto de permitir, al usuario, el que éste pueda retirar las porciones de la hoja, y las porciones del artículo alimenticio, para el horneado o cocción.

65 En algunas formas de presentación, en concordancia con la presente invención, las delimitaciones, forman cavidades, reteniendo, cada una de las cuales, una porción del artículo alimenticio, individual, en su interior, en ambas configuraciones, en la configuración compacta y en la configuración expandida. En algunas formas de presentación, en concordancia con la presente invención, las delimitaciones de las cavidades, tienen unas alturas, las cuales son mayores que la correspondientes a la altura de las porciones del artículo alimenticio, en las cavidades.

En algunas formas de presentación, en concordancia con la presente invención, la porciones de la masa de pasta, se encuentran formuladas como una masa de pasta, dulce, para la elaboración de galletas, o de bizcochos marrones o pastelitos de chocolate del tipo "brownny", o de panecillos del tipo "muffin", y éstas están compuestas por harina, azúcar, un agente de fermentación (levadura), y grasa.

5 En algunas formas de presentación, en concordancia con la presente invención, la masa de pasta dulce, comprende, de una forma adicional, uno o más de los ingredientes consistentes en el chocolate, la copos de cereales, los frutos secos, la avena, las pasas, los trozos o pedazos de azúcar "candy", o los malvaviscos.

10 En algunas formas de presentación, en concordancia con la presente invención, el producto de confinamiento o contención de artículos alimenticios listos para cocerse u hornearse, comprende, de una forma adicional, un envase para la retención de la hoja y de las porciones de artículos alimenticios, configurados de una forma compacta.

15 En concordancia con varias formas de presentación, en concordancia con la presente invención, se describe un procedimiento para la preparación de porciones individuales de artículos alimenticios, para su horneado o cocción. El procedimiento en cuestión, comprende el proporcionar una pluralidad de porciones de artículos alimenticios, conteniendo, cada uno de ellos, una cantidad suficiente de masa de pasta, como para formar un producto alimenticio individual, horneado o cocido, proporcionando una hoja plana, horizontal, de material horneable o susceptible de poderse cocer, inicialmente dispuesto, según un orden de disposición, en una configuración compacta, la cual tiene un perímetro el cual es más pequeño que el correspondiente a la hoja, en una configuración plana, horizontal, incluyendo, la configuración compacta, unas delimitaciones, las cuales definen una pluralidad de emplazamientos, encontrándose configurado y dimensionado, cada emplazamiento, para recibir una porción individual del artículo alimenticio; en donde, la hoja, es capaz de transformarse fácilmente, desde la configuración compacta, a la configuración plana, horizontal, en la cual, las porciones del artículo alimenticio, se encuentran distribuidas en un orden de disposición correspondiente a unos emplazamientos espaciados, sobre la hoja, en la posición para hornearse o cocerse para su conversión en productos de artículos alimenticios individuales, horneados o cocidos, y cambiando la hoja, desde su configuración compacta, a la configuración plan, horizontal, para distribuir las porciones del artículo alimenticio, según un orden de disposición, sobre la hoja, para proceder al horneado o cocción, sin la necesidad de que, el usuario, tenga que tocar el artículo alimenticio.

20 En algunas formas de presentación, en concordancia con la presente invención, las porciones del artículo alimenticio del procedimiento, son porciones de masa de pasta. En el caso en el que, las porciones de los artículos alimenticios sean porciones de masa de pasta, las porciones de masa alimenticia, pueden comprender harina, azúcar, un agente de fermentación (levadura), y grasa, en alguna formas de presentación. Una porción de masa de pasta, puede comprender harina, en una cantidad correspondiente a un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes que van desde aprox. un 10 %, en peso, hasta aprox. un 60 %, en peso, azúcar, en una cantidad correspondiente a un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes que van desde aprox. un 10 %, en peso, hasta aprox. un 50 %, en peso, agente de fermentación (levadura), en una cantidad correspondiente a un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes que van desde aprox. un 0,1 %, en peso, hasta aprox. un 3 %, en peso, y grasa, en una cantidad correspondiente a un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes que van desde aprox. un 5 %, en peso, hasta aprox. un 35 %, en peso, en algunas formas de presentación del procedimiento de la presente invención. En algunas formas de presentación, en concordancia con la presente invención, la masa de pasta dulce, comprende, de una forma adicional, uno o más ingredientes, elegidos de entre el chocolate, los copos de cereales, los frutos secos, la avena, las pasas, pedazos o trozos de azúcar candy o los malvaviscos.

45 En algunas formas de presentación del procedimiento en concordancia con la presente invención, la masa de pasta, es una masa de pasta en forma de un paralelepípedo, de un cilindro, de una masa sin forma, de una bala de masa de pasta, de un bloque rectangular, de un bloque en forma de prisma, o en forma de un polígono, el cual tenga una espesor correspondiente a un valor comprendido dentro de unos márgenes que van desde los aprox. 0,5 cm, hasta los aprox. 5 cm.

50 En algunas formas de presentación del procedimiento en concordancia con la presente invención, la masa de pasta, se deposita sobre un hoja plana, en una configuración compacta, mediante extrusión y / o prensado, sobre la hoja, en una cantidad suficiente como para formar un producto de masa de pasta cocida u horneada individual.

55 En algunas formas de presentación del procedimiento en concordancia con la presente invención, un consumidor, procede a emplazar la hoja, en una sartén de horneado o cocción, éste cambia la hoja, desde su configuración compacta a la configuración plana horizontal, para incrementar la distancia entre las porciones del artículo alimenticio; y emplaza la sartén de horneado o cocción, la hoja y las porciones del artículo alimenticio, en un horno calentado a la temperatura de horneado o cocción, durante un transcurso de tiempo, el cal sea suficiente como para preparar un producto de artículo alimenticio, cocido u horneado, cuando se desean productos de artículos alimenticios horneados o cocidos, frescos.

60 De una forma adicional, se da a conocer un procedimiento para elaborar un producto de confinamiento o contención de una masa de pasta lista para su horneado o cocción, el cual comprende el proporcionar una pluralidad de porciones de masa de pasta, conteniendo, cada una de ellas, una cantidad suficiente de masa de pasta, como para

5 formar un producto de masa de pasta, individual, horneado o cocido, inicialmente configurando una hoja plana, en una configuración compacta, y transformando la configuración compacta, en una configuración expandida, para la cocción u horneado de las porciones de masa de pasta, en donde, la configuración compacta, tiene un perímetro el cual es más pequeño que el correspondiente a la hoja, en una configuración expandida, incluyendo, la configuración compacta, unas delimitaciones, las cuales definen una pluralidad de emplazamientos sobre la hoja, encontrándose configurado y dimensionado, cada emplazamiento, para recibir una porción individual de la masa de pasta, y en donde, en la configuración expandida, las porciones de masa de pasta, se encuentran distribuidas según un orden de disposición, en emplazamientos espaciados, sobre la hoja, en la posición para el horneado o cocción, para su conversión en productos de masa de pasta horneada, individuales.

10 En algunas formas de presentación del procedimiento en concordancia con la presente invención, el configurar inicialmente la hoja plana, en la configuración compacta, comprende el doblado o el plegado de la hoja. En algunas formas de presentación del procedimiento en concordancia con la presente invención, el doblado o plegado de la hoja, forma las delimitaciones de la hoja plana, en la configuración compacta.

15 En algunas formas de presentación del procedimiento en concordancia con la presente invención, las delimitaciones, se conforman formando cavidades, para para que cada una de ellas retenga una porción de masa de pasta, individual, en su interior, en las configuraciones expandida y compacta.

20 En algunas formas de presentación del procedimiento en concordancia con la presente invención, el prensado de la hoja, en un molde, forma las delimitaciones de la hoja plana, en la configuración compacta.

25 En algunas formas de presentación del procedimiento en concordancia con la presente invención, el procedimiento, comprende, de una forma adicional, el procede a perforar, a cortar, a grabar, a marcar linealmente, o a proceder a una combinación de estos procesos, en la hoja plana, con objeto de facilitar, a un usuario, el que éste pueda retirar las porciones de la hoja y las porciones de la masa de pasta, para realizar el proceso de horneado o cocción.

30 En algunas formas de presentación del procedimiento en concordancia con la presente invención, la hoja, comprende papel, papel pergamino, folio de aluminio, un polímero, o una combinación de entre éstos.

35 En algunas formas de presentación del procedimiento en concordancia con la presente invención, el procedimiento, comprende, de una forma adicional, un envase, para retener la hoja de forma compacta, y las porciones de la masa de pasta. En algunas formas de presentación del procedimiento en concordancia con la presente invención, el procedimiento, comprende, de una forma adicional, el proceder a envolver la hoja de forma compacta y las porciones de la masa de pasta.

40 Todavía de una forma adicional, se describe el uso de una hoja plana de material susceptible de poderse hornear o cocer, para sostener y hornear o cocer las porciones de los artículos individuales. El uso en cuestión, se caracteriza por el hecho de que, la hoja plana, se dispone según un orden de disposición correspondiente a una configuración compacta, para la expedición y el almacenaje, pero, ésta, es capaz de expandirse a una configuración expandida, para el horneado o cocción, teniendo, la configuración compacta, un perímetro, el cual es más pequeño que el correspondiente a aquél de hoja, en la configuración expandida, incluyendo, la configuración compacta, unas delimitaciones, las cuales definen una pluralidad de emplazamientos, encontrándose configurado, cada emplazamiento, para recibir una porción individual del artículo alimenticio; en donde, la hoja es capaz de transformarse, de una forma sencilla, desde la configuración compacta a la configuración expandida, en la cual, las porciones individuales del producto alimenticio, se encuentran distribuidas, según un orden de disposición, en localizaciones espaciadas, en la posición para el horneado o cocción, para su conversión en productos de artículos alimenticios horneados o cocidos, individuales.

50 DESCRIPCIÓN RESUMIDA DE LOS DIBUJOS

Las formas preferidas de presentación de la presente invención, de una forma específica, en la forma de una hoja susceptible de poderse hornear o cocer, pueden observarse procediendo a la revisión de la siguiente descripción detallada y de las figuras y dibujos anexados, y en donde;

55 La fig. 1 A, es una vista de la sección transversal de un producto de confinamiento de artículos alimenticios, en concordancia con una primera forma de presentación de la presente invención;

60 La fig. 1 B, es una vista en alzada de un producto de confinamiento de artículos alimenticios, en una configuración compacta, en concordancia con la fig. 1 A;

La fig. 1 C, es una vista en alzada de un producto de confinamiento de artículos alimenticios, en una configuración expandida, en concordancia con la fig. 1 A;

65 La fig. 2, es una vista esquemática de un producto de confinamiento de artículos alimenticios, en concordancia con otra forma de presentación de la presente invención;

La fig. 3, es una vista esquemática de un producto de confinamiento de artículos alimenticios, en concordancia con otra forma de presentación de la presente invención;

5 La fig. 4, es una vista esquemática de un producto de confinamiento de artículos alimenticios, en concordancia con otra forma de presentación de la presente invención;

La fig. 5, es una vista esquemática de un producto de confinamiento de artículos alimenticios, en concordancia con otra forma de presentación de la presente invención;

10

DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA INVENCÓN

La presente invención, se refiere a un producto de confinamiento o contención de artículos alimenticios, listo para hornearse o cocerse, el cual es agradable o amistoso para el consumidor, el cual comprende un artículo alimenticio, sobre una hoja plana, de un material el cual es susceptible de poderse hornear o cocer, en donde, la hoja en cuestión, tiene, inicialmente, una configuración compacta, para la expedición y el almacenaje, y la cual es capaz de transformarse en una configuración expandida, en la cual se distribuyen las porciones de los artículos alimenticios, según un orden de disposición, en emplazamientos espaciados, sobre la hoja, en una posición para el horneado o cocción, para su conversión en productos de artículos alimenticios horneados o cocidos. La configuración compacta, puede incluir delimitaciones, las cuales definan un pluralidad de emplazamientos, sobre la hoja, encontrándose configurado y dimensionado, cada emplazamiento, para recibir una porción individual de la masa de pasta. El producto de confinamiento o contención de artículos alimenticios listos para hornearse o cocerse, requiere únicamente una mínima cantidad de manipulación, durante el uso, permitiendo la transferencia directa del producto de confinamiento o contención a la hoja de horneado o cocción. El producto de confinamiento o contención de artículos alimenticios, listo para hornearse o cocerse, elimina la necesidad, para el consumidor, de que éste tenga que manejar, de una forma directa, las porciones de los artículos alimenticios, y proporciona el espaciado óptimo, para que el artículo alimenticio, de tal forma que se aseguren unos rendimientos productivos óptimos, al mismo tiempo que se reducen las imperfecciones en proceso de horneado o cocción, debido a amontonamientos o hacinamientos. De una forma adicional, el producto de confinamiento o contención de artículos alimenticios, listo para hornearse o cocerse, reduce el tiempo necesario para realizar el proceso de limpieza, así como la energía y el coste de dicho proceso de limpieza, ya que, el artículo alimenticio, se hornea o cuece directamente, sobre la hoja de papel, desechable, y la cual se puede tirar, de una forma conveniente.

La presente invención, se refiere a un producto de confinamiento o contención de artículos alimenticios, listo para hornearse o cocerse, el cual tiene múltiples porciones de artículos alimenticios, las cuales se encuentran sobre una hoja susceptible de poderse hornear o cocer. Este producto, se proporciona, de una forma típica, bajo unas condiciones refrigeradas o congeladas, y éste se compra en esta forma, por parte del consumidor, quien, después de comprarlo, o de haberlo guardado en estas condiciones y retirarlo del frigorífico, procederá, en caso necesario, a descongelarlo, y procederá, a continuación, a depositar la hoja susceptible de poderse hornear o cocer, con las múltiples porciones de artículos alimenticios, directamente sobre una sartén, o sobre una bandeja de horneado o cocción, para llevar a cabo el proceso de horneado o cocción. La hoja del producto de confinamiento o contención de artículos alimenticios, listo para hornearse o cocerse, se encuentra inicialmente configurada, en una configuración compacta, para la expedición y el almacenaje, la cual tiene un perímetro, el cual es más pequeño que el correspondiente a aquél de la hoja, en una configuración expandida, en la cual se distribuyen las porciones de los artículos alimenticios, según un orden de disposición, en emplazamientos espaciados, sobre la hoja, en una posición para el horneado o cocción, para su conversión en productos de artículos alimenticios horneados o cocidos.

El término "horneable" (o "susceptible de poderse hornear o cocer"), se refiere a una composición o material, el cual no se quema ni se chamusca, a unas temperaturas correspondientes a un valor el cual se encuentre por encima de los aprox. 260 °Celsius (aprox. 500 °Fahrenheit). Los materiales susceptibles de poderse hornear o cocer, pueden ser capaces de resistir el proceso de horneado o cocción, en hornos convencionales, en hornos de convención, y / o en hornos microondas.

El término "bandeja de horneado" (o "bandeja de cocción"), se refiere a un receptáculo plano y horizontal, el cual se utiliza para soportar un producto el cual debe hornearse o cocerse en un horno. La bandeja de horneado o cocción, puede tener un canto o borde elevado, o ésta puede ser de una forma plana, sin necesidad de tener un canto o borde elevado. La bandeja de horneado o cocción, puede ser una capa o lámina individual, o ésta puede estar constituida por múltiples capas o láminas. La bandeja de horneado o cocción, puede estar construida a base de cualquier material rígido, apropiados, resistentes a su uso en un horno, incluyendo, dicho material, aunque no de una forma limitativa en cuento a éstos, a un material metálico (consiste en el aluminio, el acero inoxidable, etc.), un material de piedra, material cerámico, un material a base de polímeros, un material a base de plásticos, o cualquier combinación de entre éstos. La bandeja de horneado o cocción, debe ser capaz de resistir unas temperaturas de horneado o cocción, correspondientes a un valor el cual se encuentre por encima de los aprox. 260 °Celsius (aprox. 500 °Fahrenheit). La bandeja de horneado o cocción, puede tener una superficie uniforme, o bien, ésta puede tener una superficie texturada.

65

El término “artículo alimenticio”, se utiliza aquí, en este documento de solicitud de patente, para pretender dar a entender cualesquiera artículos alimenticios, pre-preparados, los cuales son apropiados para el horneado o cocción. El artículo alimenticio, puede ser, aunque no de una forma limitativa en cuanto a éstos, cualquiera de los artículos alimenticios consistentes en los aperitivos, en los entrantes o entremeses, o en los artículos alimenticios del tipo postre. Los ejemplos de un artículo alimenticio, pueden ser los artículos alimenticios tales como los consistentes en los mini-quiches (mini-tartas), en las pasteles salados del tipo “spanakopitas”, en los pequeños pastelitos salados de aperitivo del tipo “pigs-in-a-blanket”, en los tomates rellenos, en los pimientos rellenos, en las mini-pizzas, en las empanadas de carne, en las alas de pollo, en las frituras de pollo, en los “buñuelos” de pollo picado del tipo “Nuggets”, en las empanadillas rellenas de vegetales, del tipo “pierogies”, en los ravioli, en las albóndigas o hamburguesas, en las masas de pastas, en las galletas, en las pastas, en los bollos o panecillos dulces, en los rollitos, etc.

El término “masa de pasta de horneado” (o masa de pasta de panadería), tal y como se utiliza aquí, en este documento de solicitud de patente, pretende dar a entender masas de pasta pre-mezcladas de los tipos que se utilizan para elaborar productos de panadería, en donde, la masa de pasta, se proporciona en forma de un bloque lo suficientemente sólido, o de un bloque lo suficientemente semisólido, mientras que, el término “semi-masa de pasta dulce”, se refiere a una masa de pasta, la cual contiene azúcar, o un edulcorante artificial, tal como la sacarina o el edulcorante de la marca NUTRASWEET®, en una cantidad correspondiente a un porcentaje de por lo menos un 0,5 %, en peso. La masa de pasta, incluye un gran número de diferentes formas de presentación, en concordancia con la presente invención, ejemplificándose, una de entre éstas, mediante una masa de pasta para galletas. Deberá entenderse el hecho de que, la presente invención, es aplicable a otros productos correspondientes a unas masas de pasta dulces, similares, tales como las consistentes en los productos consistentes en los bizcochos marrones del tipo “brownny”, en los panecillos del tipo “muffin”, en la pastas de hojaldre del tipo “turnover”, en las pastas del tipo “doughnuts”, en los pasteles, o en otros tipos de pastas.

Una masa de pasta del tipo lista para su uso, preferible, se prepara, de una forma típica, a partir de harina, de azúcar, de un agente fermentante (levadura) y una grasa. La descripción la cual se facilita abajo, a continuación, se refiere a un producto de confinamiento o contención para una masa de pasta lista para su uso, la cual se proporciona únicamente como un ejemplo. Sin embargo, no obstante, deberá entenderse el hecho de que, la descripción del producto de confinamiento o contención, puede extenderse a cualquier tipo de artículo alimenticio.

Puede utilizarse cualquier tipo de agente fermentante o levadura, en dependencia del producto final y de las características las cuales se desean para éste. Un agente fermentante o levadura del tipo común, es el consistente en la levadura en polvo para horneado, y éste tipo de agente fermentante, resulta ser ventajoso para la preparación de masas de pasta, las cuales fluyen, cuando se procede a su horneado o cocción. Este agente, contribuye, por lo menos en parte, a la capacidad que tienen los pedazos o trozos de la masa de pasta, a que éstos fluyan, convirtiéndose en un producto de horneado de forma redonda, tal como el consistente en una galleta, durante el proceso de horneado o cocción. Tal y como se utiliza aquí, en este documento de solicitud de patente, el término “levadora en polvo para el horneado”, significa una mezcla de por lo menos una sal de bicarbonato o una sal de carbonato, por lo menos un agente acidificante, y por lo menos un agente de separación. Estos ingredientes y los adecuados sustituyentes, son conocidos, de una forma usual, por parte de aquéllas personas expertas en el arte especializado de la técnica, y así, por lo tanto, en la presente invención, puede utilizarse cualquier tipo de ingrediente conocido o sustituto conocido. De una forma preferible, se utiliza el bicarbonato sódico, con difosfato sódico, o dihidrógenopirofosfato disódico, y un almidón, como un agente de separación. Estas mezclas, se encuentran directamente y comercialmente disponibles, en el mercado, con una composición fija.

Otros agentes fermentantes o levaduras convencionales, pueden también utilizarse, incluyendo a los fosfatos, tales como el dihidrógenopirofosfato disódico.

Estos agentes, se utilizan, de una forma típica, en una cantidad correspondiente a un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes que van desde aprox. un 0,1 %, en peso, hasta aprox. un 3 %, en peso. La cantidad y el tipo de agente fermentante o levadura, puede seleccionarse para proporcionar, a los pedazos o trozos de masa de pasta, la capacidad e retener su forma original, durante el proceso de horneado o cocción, de tal forma que puedan retenerse, de una forma substancial, sus formas cuadradas, triangulare o de otros tipos, en el producto horneado o cocido final. Para ciertos tipos de productos, puede prescindirse del agente fermentante o levadura.

Puede utilizarse cualquier tipo de harina. De una forma típica, la harina, puede ser una harina de cereales, con un alto contenido de proteínas o con un reducido contenido de proteínas. El contenido de harina, en la masa de pasta dulce es, normalmente, el correspondiente a un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes, los cuales van desde aprox. un 10 %, en peso, hasta aprox. un 60 %, en peso, siendo dicho contenido, de una forma preferible, el correspondiente a un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes, los cuales van desde aprox. un 20 %, en peso, hasta aprox. un 40 %, en peso, y de una forma más preferible, el correspondiente a un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes, los cuales van desde aprox. un 27%, en peso, hasta aprox. un 34 %, en peso.

5 El azúcar el cual se utiliza, puede consistir en cualquier tipo de azúcar. Los azúcares, incluyen, pero no de una forma limitativa en cuanto a éstos, a la fructosa, a la sucrosa o sacarosa, a la dextrosa, al jarabe de maíz, a la glucosa, a la lactosa, a la galactosa, o a mezclas de entre éstos. De una forma típica, el azúcar, se encuentra presente en una cantidad correspondiente a un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes, los cuales van desde aprox. un 10 %, en peso, hasta aprox. un 50 %, en peso.

10 De una forma preferible, se utiliza la sacarosa o sucrosa, en forma de un azúcar granulado. Con objeto de incrementar la dulzura de la masa de pastas, puede procederse a añadir un sustituto del azúcar, tal como el consistente en el sorbitol, en la sacarina, o en cualquier otro tipo de sustituto conocido del azúcar, bien ya sea conjuntamente con el azúcar, o bien ya sea como un sustituto para el azúcar en cuestión. De una forma ventajosa, la sacarosa o sucrosa, ayuda a preservar la masa de pasta, durante la refrigeración, a saber, la sacarosa o sucrosa, ayuda, a la masas de pasta, a que ésta sea algo dura, pero no obstante, expandible, durante el proceso de horneado o cocción, para formar la forma deseada.

15 La masa de pasta, puede tener un contenido de humedad correspondiente un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes que van desde aprox. un 2 %, hasta aprox. un 25,%, referido a peso, siendo éste, de una forma preferible, el correspondiente a un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes que van desde aprox. un 8 %, hasta aprox. un 22,%, referido a peso, y de una forma más preferible, el correspondiente a un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes, los cuales van desde aprox. un 12 %, hasta aprox. un 16 %, referido a peso.

20 El tipo de grasa utilizado, tiene una influencia sobre la capacidad de flujo de la masa de pasta, durante el proceso de horneado o cocción. La grasa utilizada en la composición de la masa de pasta en concordancia con la presente invención, puede consistir en una grasa sólida o en una grasa líquida, a la temperatura ambiente. La grasa en cuestión, puede consistir en una grasa de origen animal, o en una grasa de origen vegetal o de plantas, tales como
25 las grasas consistentes en la manteca, en el sebo, en el aceite de mantequilla, en la margarina, en el aceite de maíz, en el aceite de copra (de coco seco), en el aceite de palma, en el aceite de girasol, en el aceite de cártamo, en el aceite de colza, en el aceite (de semilla) de soja, en el aceite de coca, en el aceite de núcleo de palmiste (de núcleo de palma), en el aceite de algodón, en el aceite de cacahuete, en el aceite de oliva, o en mezclas de entre éstos. Las grasas, pueden emulsionarse o estabilizarse, con mono- ó diglicéridos, o con otros emulsionantes, los cuales son conocidos, en el arte especializado de la técnica. Así, por ejemplo, puede utilizarse la margarina, la cual contiene ya un emulsionante. De una forma típica, se encuentra presente una grasa, en una cantidad correspondiente a un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes, los cuales van desde aprox. un 5 %, en peso, hasta aprox. un 35 %, en peso, y de una forma preferible, en una cantidad correspondiente a un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes, los cuales van desde aprox. un 10 %, en peso, hasta aprox. un 25 %, en peso.

35 De una forma opcional, puede procederse a incluir un agente de texturación. Las personas expertas en el arte especializado de la técnica, pueden determinar el agente de texturación apropiado, mediante una pequeña experimentación, o sin recurrir a ésta. Un agente preferido de texturación, es el consistente en el huevo entero o en la clara de huevo, o el consistente en huevo en forma líquida, o en el huevo en polvo, o bien, en cualquier sustituto del huevo. De una forma típica, se utiliza un agente de texturación, en una cantidad correspondiente a un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes, los cuales van desde aprox. un 5 %, en peso, hasta aprox. un 10 %, en peso.

40 La masa de pasta en concordancia con la presente invención, puede también contener agentes saborizantes o aromatizantes, naturales o artificiales, incluyendo, aunque no de una forma limitativa en cuanto a éstos, al aroma o sabor de vainilla, a la canela, al jengibre, al cacao en polvo, al aroma o sabor de fruta, al sabor de frutos secos (tal como, por ejemplo, la manteca de cacahuete o la harina de cacahuete), y por el estilo. Estos agentes saborizantes o aromatizantes, se utilizan en una cantidad correspondiente a un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes, los cuales van desde aprox. un 0,01 %, en peso, hasta aprox. un 8 %, en peso, y de una forma preferible, en una cantidad correspondiente a un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes, los cuales van desde aprox. un 0,25 %, en peso, hasta aprox. un 7 %, en peso. Por supuesto, es posible el proceder a utilizar varias combinaciones de estos agentes saborizantes o aromatizantes, de la forma que se desee.

45 De una forma opcional, la masa de pasta, puede contener inclusiones. Las inclusiones en cuestión, incluyen, si bien, no obstante, de una forma limitativa en cuanto a éstas, a los pedazos o trozos de chocolate, a los copos de cereales, a los pedazos o trozos de copos de avena, a las pasas, a los pedazos o trozos de frutas, a los frutos secos enteros o a los pedazos o trozos de frutos secos, tales como, por ejemplo, los consistentes en el maní, en las avellanas, en los cacahuetes, en las pecanas, en los anacardos, al caramelo, a los pedazos o trozos de azúcar, a los malvaviscos, o a varias mezclas de entre éstos. Las inclusiones, pueden ser cualquier tipo de tamaño el cual sea comestible,
50 siendo éste, de una forma típica, el correspondiente a un valor comprendido dentro de unos márgenes que van desde aprox. 1 mm hasta aprox. 25 mm, siendo éste, de una forma preferible, el correspondiente a un valor comprendido dentro de unos márgenes que van desde aprox. 4 mm, hasta aprox. 10 mm. La cantidad de inclusiones, no es crítica, y ésta puede variar dentro de unos márgenes que van desde un 1 %, en peso, hasta un 30 %, en peso. De una forma opcional, puede utilizarse chocolate negro, chocolate del tipo con leche, chocolate blanco, recubrimientos compuestos, o mezclas de entre éstos, en forma de "bocaditos", de gránulos o de pedazos o trozos.
55 De una forma típica, el chocolate, se encuentra presente en una cantidad correspondiente a un porcentaje

comprendido dentro de unos márgenes, los cuales van desde aprox. un 5 %, en peso, hasta aprox. un 50 %, en peso, y de una forma preferible, el correspondiente a un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes, los cuales van desde aprox. un 10 %, en peso, hasta aprox. un 30 %, en peso.

5 La masa de pasta, se pre-conforma en formas las cuales ayuden en la preparación y el horneado o cocción del producto. La masa de pasta en cuestión, puede pre-coformarse como una esfera, como un paralelepípedo, como un cilindro, como una masa sin forma, como un bloque rectangular, como un bloque en forma de prisma, o como un polígono.

10 En concordancia con la presente invención, la masa de pasta, es lo suficientemente gruesa, como para formar una galleta, u otro producto horneado de panadería, de un tamaño el cual sea susceptible de poderse comer, después de haberse procedido al horneado o cocción. De una forma típica, las porciones de masa de pasta, tienen un espesor correspondiente a un valor comprendido dentro de unos márgenes que van desde los aprox. 0,5 cm, hasta los aprox. 5 cm, siendo dicho espesor, de una forma preferible, el correspondiente a un valor comprendido dentro de unos márgenes que van desde los aprox. 1 cm hasta los aprox. 3 cm.

15 Si la masa de pasta se conforma proporcionándole la forma de paralelepípedos, entonces, los bloques, de una forma típica, tienen un tamaño correspondiente a un valor comprendido dentro de unos márgenes que van desde los aprox. 1 cm, hasta los aprox. 5 cm, siendo dicho tamaño, de una forma preferible, el correspondiente a un valor comprendido dentro de unos márgenes que van desde los aprox. 3 cm hasta los aprox. 4 cm, y éstos tienen un espesor correspondiente a un valor comprendido dentro de unos márgenes que van desde los aprox. 1 cm, hasta los aprox. 5 cm, siendo dicho espesor, de una forma preferible, el correspondiente a un valor comprendido dentro de unos márgenes que van desde los aprox. 1 cm hasta los aprox. 3 cm. Si la masa de pasta se conforma proporcionándole la forma de un disco o de un cilindro, entonces, el bloques, de una forma típica, tiene un tamaño correspondiente a un valor comprendido dentro de unos márgenes que van desde los aprox. 2 cm, hasta los aprox. 8 cm, siendo dicho tamaño, de una forma preferible, el correspondiente a un valor comprendido dentro de unos márgenes que van desde los aprox. 1 cm hasta los aprox. 3 cm. Si la masa de pasta se conforma proporcionándole la forma de un prisma, entonces, el bloque, de una forma típica, tiene un tamaño correspondiente a un valor comprendido dentro de unos márgenes que van desde los aprox. 1 cm, hasta los aprox. 3 cm, y un triángulo, con uno lados, los cuales tienen una medida correspondiente a un valor comprendido dentro de unos márgenes que van desde los aprox. 2 cm hasta aprox. 8 cm, teniendo dichos lados, de una forma preferible, una medida correspondiente a un valor comprendido dentro de unos márgenes que van desde los aprox. 3 cm hasta aprox. 6 cm.

35 La masa de pasta, puede conservarse en un refrigerador o frigorífico, o bien, congelarse, como un producto de masa de pasta refrigerada o congelada, lista para su uso.

Las porciones de la masa de pasta, pueden tener, por lo menos, dos capas diferentes. El número de capas, no es crítico, pero, desde un punto de vista práctico, el número de capas, de una forma típica, es el correspondiente a una cantidad comprendida dentro de unos márgenes situados entre 2 y 6. De una forma preferible, el número de capas, es de 2. Estas capas, de una forma más específicas, corresponden a diferentes composiciones. Esto puede llevarse a cabo, por ejemplo, procediendo a añadir, a la masa de pasta básica, diferentes tipos de saborizantes o colorantes, y de colorantes, los cuales estén aceptados por parte en la industria alimenticia. Así, por ejemplo, es posible el tenerla masa de pasta básica, como una prima masa de pasta, y una masa de pasta, a la cual se le ha añadido cacao, como la segunda capa, en donde, la galleta resultante, tenga ambas, una cara o superficie clara y una cara p superficie oscura. La manera de producir esta pasta de masa estratificada, puede llevarse a cabo tanto como mediante un proceso de extrusión, como mediante un proceso de estratificación, como mediante otras formas de realización, las cuales son conocidas en el arte especializado de la técnica.

50 Las porciones de la masa de pasta, en un producto de confinamiento o contención, pueden ser, todas ellas, de la misma composición. En una forma alternativa de presentación, las porciones de la masa de pasta, pueden ser de diferentes composiciones. Así, por ejemplo, el producto de confinamiento o contención de la masa de pasta, puede incluir todas las porciones de la masa de pasta de galleta de pedacitos de chocolate. De una forma alternativa, el producto de confinamiento o contención de la masa de pasta, puede contener una mezcla de porciones de galleta con pedacitos de chocolate, y de porciones de galleta con pasas y harina de avena. La forma para de producir diferentes porciones de masa de pasta, en el mismo producto de confinamiento o contención de masa de pasta, puede ser la misma, que las correspondientes para las capas, a saber, mediante proceso de extrusión, mediante proceso de estratificación, o mediante otros métodos, los cuales son conocidos en el arte especializado de la técnica. Así mismo, también, las porciones de masa de pasta de la misma composición, pueden depositarse de una forma contigua o adyacente, las unas con respecto a las otras, bien ya sea de una forma horizontal, o bien ya sea de una forma vertical, en el producto de confinamiento o contención.

De una forma adicional, las porciones de masa de pasta, pueden estamparse, en su parte superior, con un dibujo o con una imagen, los cuales sean reconocibles, tales como, por ejemplo, los consistentes en un dibujo de un animal o en una imagen geométrica. En este caso, se procede a utilizar un dispositivo de estampación, para la creación de un "sangrado" o estampado, sobre la parte superior de los pedazos o trozos. La masa de pasta, puede ser una masa de

pasta clásica, en cuanto a lo referente a su composición, ya que, la ornamentación, es visible, sobre la superficie o cara superior de la galleta.

De una forma adicional, las porciones de masa de pasta, pueden recibir una decoración en su cara o superficie superior. Esta decoración, puede emplazarse, bien ya sea de una forma precisa, o bien ya sea aleatoria o al azar, depositándola sobre las partes superiores de las porciones de masa de pasta. Las posibles decoraciones, son semillas, tales como, por ejemplo, las consistentes en semillas de sésamo, un "glaseado", bolas de azúcar, un acabado del tipo "sin igual", u otros tipos de decoraciones. La forma de colocar una decoración sobre la parte superior de las porciones de masa de pasta, puede llevarse a cabo tanto mediante la utilización de un dispositivo rociado o proyección pulverizada, como mediante la utilización de medios manuales, robóticos o mecánicos, siendo todos ellos conocidos, de una forma general, en el arte especializado de la técnica.

Las porciones de masa de pasta, pueden también tener, así mismo, un relleno para cada pedazo o pieza, siendo, cada relleno, diferente, con respecto a la masa de pasta básica. Este relleno, podría tratarse tanto de un relleno cremoso, como de un relleno líquido. Este relleno, puede ser un producto de confección a base de azúcar, tal como el consistente en caramelo, un chocolate, o una fruta o en un gel de crema, o un fluido viscoso. El relleno, puede también ser, así mismo, un relleno sólido, tal como el consistente en chocolate, una masa de pasta provista de saborizante, u otra masa de pasta aromatizada. En el caso de un relleno líquido, se calcula de tal modo que, el relleno, permanezca en el interior de la pasta de masa básica, después del proceso de horneado o cocción. La cantidad del relleno, no es crítica; así, de este modo, ésta puede representar una cantidad correspondiente a un porcentaje comprendido dentro de unos márgenes que van desde aprox. un 5 %, hasta aprox. un 50 %, del pedazo o pieza de la masa de pasta. La forma del relleno, no es tampoco crítico. De una forma adicional, resulta posible, para la masa de pasta, el que se rompa, durante el proceso de horneado o cocción, de tal forma que, el relleno, pueda exudar sobre la masa de pasta horneada o cocida. La forma de producir una porción de masa de pasta, con relleno, incluye un proceso de coextrusión, de inyección, o de emplazamiento del relleno, sobre una primera capa de masa de pasta, y a continuación, colocar una segunda capa de pasta de masa, sobre el relleno y la primera capa de masa de pasta, de una forma similar al modo mediante el cual se elabora el ravioli.

Las múltiples porciones de masa de pasta, se disponen en una hoja plana y / o sobre dicha hoja plana, fabricada a base de un material susceptible de poderse hornear o someterse a cocción, y que facilite la expedición y el almacenaje, pero que, de una forma adicional, facilite la separación, el espaciado, y el horneado o cocción de las unidades de masa de pasta, directamente sobre la hoja plana.

La hoja, puede tener una configuración compacta y una configuración expandida. La configuración compacta, puede tener un perímetro el cual sea más pequeño que el perímetro en la configuración expandida. La configuración compacta, puede formarse mediante doblado, mediante plegado, mediante ondulado, etc., de la hoja. La configuración compacta, puede formarse mediante la utilización de una combinación de procedimientos, incluyendo al procedimiento de perforación y doblado (a saber, un "grapado sin grapas"), o doblado, y el uso de un adhesivo. El doblado, plegado, ondulado, etc., de la hoja, puede definir delimitaciones las cuales definen localizaciones para el emplazamiento de las porciones de la masa de pasta. Las delimitaciones, pueden consistir en paredes, en mamparas de división, en paneles, en artesas, en cavidades o huecos, los cuales se forman mediante el doblado, el plegado, el ondulado, etc., de la hoja. La altura de las paredes o mamparas de división, pueden tener una altura menor, igual, o mayor, que la altura de las porciones de masa de pasta. Si las delimitaciones son paredes, mamparas de división, o paneles, entonces, de una forma preferible, las delimitaciones, son de una altura de por lo menos la mitad, con respecto a la altura de las porciones de la masa de pasta. La profundidad de las artesas, cavidades o huecos, puede ser inferior, igual o mayor, con respecto a la altura de las porciones de la masa de pasta. Si las delimitaciones son artesas, cavidades o huecos, entonces, de una forma preferible, las delimitaciones, tienen una altura correspondiente a por lo menos la mitad de la altura de las porciones de la masa de pasta, y de una forma preferible, las delimitaciones, tienen una altura mayor que la altura de las porciones de la masa de pasta.

La hoja plana, puede tener una longitud "L", una anchura "W" y un radio "R", o una altura "H", en bien ya sea una configuración compacta o bien ya sea en una configuración expandida. La hoja plana, puede tener cualquier tipo de forma geométrica bidimensional o bien ésta puede tener cualquier tipo de forma geométrica tridimensional. En bien ya sea la configuración compacta o bien ya sea la configuración expandida, tanto en la configuración compacta como en la configuración expandida. La forma geométrica, puede definirse mediante el perímetro de la hoja plana, o bien, ésta puede definirse mediante el perímetro y la altura (o bien la profundidad de la hoja plana. Así, por ejemplo, la hoja plana, puede ser, sin ninguna limitación, de una forma cuadrada, de una forma rectangular, de una forma circular, de una forma oval, de una forma trapezoidal, de una forma cúbica o de hexaedro, de una forma cuboidal o hexaédrica, de una forma cónica, de una forma piramidal, de una forma cilíndrica, etc. De una forma preferible, la hoja plana, es de una forma cuadrada, o bien, ésta es de una forma geométrica. De una forma general, la configuración expandida, será la de una forma geométrica bidimensional, y la configuración compacta, tendrá una forma tridimensional. De una forma adicional, la hoja plana, puede tener una forma, en la configuración compacta, y tener una forma separada, distinta, en la configuración expandida. Así, por ejemplo, la hoja, puede ser un cuadrado, en la configuración compacta, pero ésta puede ser un rectángulo, cuando se ha transformado en la configuración expandida. De una forma alternativa, la hoja, puede tener una forma cuboidal o hexaédrica, en la configuración compacta, pero ésta puede tener una forma rectangular, cuando se ha transformado en la configuración expandida.

5 Los doblados o pliegues de la hoja, pueden acontecer en el plano longitudinal y / o en el plano latitudinal de la hoja. Los doblados o pliegues, pueden cubrir los planos longitudinal o latitudinal en su totalidad, o bien, porciones de los planos latitudinales. Puede haber, sin ningún tipo de limitación, uno, dos, tres, cuatro, cinco ó más doblados o pliegues, en el plano longitudinal de la hoja. De una forma preferible, puede haber, sin ningún tipo de limitación, uno, dos, tres, cuatro, cinco ó más doblados o pliegues, en el plano latitudinal. De una forma preferible, puede haber por lo menos cuatro doblados o pliegues en el plano longitudinal, y puede haber por lo menos cuatro doblados o pliegues, en el plano latitudinal de la hoja.

10 La hoja, puede estar fabricada a base de cualquier tipo apropiado de material seguro para los productos alimenticios. En algunas formas de presentación, en concordancia con la presente invención, la hoja en cuestión, está fabricada a base de un material el cual sea reflectivo al calor, el cual no sea pegajoso o adherente, el cual sea termoconductor, o el cual sea resistente a la humedad. La hoja, puede estar fabricada, sin ningún tipo de limitación, a base de papel (bien ya sea papel encerado o bien ya sea papel no encerado), a base de papal pergamino, a base de papel cartón, a base de folio de aluminio (bien ya sea del tipo convencional, o bien ya sea de calibre pesado), a base de hojalata, a base de polímeros, a base de termoplásticos, (tales como, por ejemplo, el tereftalato de polietieno cristalizado [CPET], el polipropileno, el poli(cloruro de vinilo), el acrilonitrilo-butadieno estireno, el policarbonato, el poliestireno, etc., tales como aquéllos los cuales se describen en la patente estadounidense U S nº 2006 / 0 257 606), o una combinación de entre éstos. La hoja, puede encontrarse laminada mediante apropiados y adecuados adhesivos los cuales sean seguros para los productos alimenticios. La hoja puede encontrarse compuesta por una capa individual o bien, ésta puede encontrarse compuesta por o por múltiples capas de materiales. Así, por ejemplo, la hoja, puede encontrarse formada por una capa de papel y por una capa metálica, con una capa de adhesivo dispuesta entre el papel y la capa metálica.

25 En algunas formas de presentación, la hoja, se encuentra recubierta con una material no pegajoso o adherente, tal como el consistente en la silicona, o con un material reflectivo al calor, tal como el consistente en el aluminio. En algunas formas de presentación, en concordancia con la presente invención, la totalidad de la hoja, o bien una porción de ésta, se encuentra texturada o estampada en relieve, lo cual reduce el área de superficie la cual se encuentra en contacto entre el producto la masa de pasta, y de la hoja, facilitando así, de este modo, una fácil retirada del producto de la masa de pasta, una vez horneado o cocido, después del proceso de horneado o cocción.

35 La hoja en cuestión, puede ser una hoja sólida, o bien, ésta puede incluir orificios, o bien recortes o muescas. Los oricios o recortes (muescas), pueden ayudar, de una forma ventajosa, en el doblado o plegado de la hoja, con objeto de producir la configuración compacta. De una forma alternativa, los orificios o recortes, pueden ayudar, de una forma ventajosa, en la transferencia de calor, a través de la hoja. De una forma adicional, la hoja, puede encontrarse linealmente perforada, cortada, grabada o marcada, con objeto de permitir, al usuario, el que éste pueda retirar una porción individual de la masa de pasta, o una sección de las porciones de la masa de pasta, de la hoja, para el horneado o cocción. Así, de este modo, el usuario, no necesita tener que de hornear o cocer la hoja entera, de una vez, sino que éste puede hornear o cocer porciones pequeñas, en caso deseado. De una forma alternativa, las perforaciones, los cortes, o los grabados o marcajes lineales, ayudan, de una forma ventajosa, en el proceso de doblado o plegado de la hoja, con objeto de realizar la configuración compacta. Las perforaciones, los cortes, o los grabados o marcajes lineales, pueden únicamente penetrar en una porción de la hoja, sin penetrar en la totalidad de la hoja. La hoja en cuestión, puede encontrarse formada a base de una hoja individual, o bien, ésta puede encontrarse formada a base de varias hojas más pequeñas, las cuales se unen conjuntamente.

45 La hoja, puede ser de cualquier espesor o calibre apropiado, incluyendo, aunque no de una forma limitativa en cuanto a éste, a un espesor correspondiente a un valor comprendido dentro de unos márgenes que van desde los aprox. 0,00254 mm, hasta los aprox. 1,905 mm (desde las aprox. 0,0001 pulgadas, hasta las aprox. 0,075 pulgadas). El espesor de la capa, puede calcularse a base de una hoja de capa individual, o a base de múltiples capas, en el caso en el que se utilicen combinaciones de materiales para formar la hoja. Así, por ejemplo, en el caso en que, la hoja, incluya aluminio, el aluminio en cuestión, puede formar un espesor comprendido dentro de uno márgenes que van desde las aprox. 0,0002 hasta las aprox. 0,005 pulgadas, o desde los aprox. 0,00762 mm (0,0003 pulgadas) hasta los aprox. 0,1016 mm (0,004 pulgadas). En el caso en el que, la hoja en cuestión, incluya un papel de pergamino, el espesor, puede formar un espesor comprendido dentro de uno márgenes que van desde los aprox. 0,0254 mm (0,001 pulgadas) hasta los aprox. 0,254 mm (0,01 pulgadas), o bien, desde los aprox. 0,0399 mm (0,00157 pulgadas) hasta los aprox. 0,1499 mm (0,0059 pulgadas). Si la hoja de papel, incluye un papel cartón, entonces, el papel cartón en cuestión, puede formar un espesor comprendido dentro de uno márgenes que van desde los aprox. 0,254 mm (0,01 pulgadas) hasta los aprox. 1,27 mm (0,050 pulgadas), o bien, desde los aprox. 0,356 mm (0,014 pulgadas) hasta los aprox. 0,61 mm (0,024 pulgadas) .

60 De una forma alternativa, la hoja en cuestión, puede tener cualquier peso el cual sea apropiado (a saber, el peso designado de 500 hojas de la hoja, medido en libras, en base al tamaño de la hoja), y éste puede ser el correspondiente a un peso comprendido dentro de unos márgenes que va desde los aprox. 6,8 kg (15 libras) hasta los aprox. 45,4 kg (100 libras), por haz de base, de 500 hojas, incluyendo, aunque no de una forma limitativa en cuanto a ello, a aprox. 6,0 kg, 9,7 kg, 11,3 kg, 13,6 kg, 15,9 kg, 10,1 kg, 20,4 kg, 22,7 kg, 24,9 kg, 27,2 kg, 29,5 kg, 31,0 kg, 34,2 kg, 36,3 kg, 38,6 kg, 40,8 kg, 43,9 kg ó bien 45,4 kg (15 libras, 20 libras, 25 libras, 30 libras, 35 libras,

40 libras, 50 libras, 55 libras, 60 libras, 65 libras, 70 libras, 75 libras, 80 libras, 85 libras, 90 libras, 95 libras, ó bien 100 libras), por haz de base de 500 hojas. En el caso en el que, la hoja, incluya papel de pergamino, el peso de base, es entonces el correspondiente a un valor comprendido dentro de unos márgenes que van desde los aprox. 9,7 kg (20 libras), hasta los aprox. 40,8 kg (90 libras), o de un valor comprendido dentro de unos márgenes que van desde los aprox. 11,3 kg (25 libras) hasta los aprox. 27,7 kg (61 libra), de peso de base, en base a un haz de base correspondiente a unas medidas de 61 cm x 91,4 cm (24 pulgadas por x 36 pulgada). En el caso en el que, la hoja, incluya papel cartón, entonces, el peso de base, en basado en una base correspondiente a un haz de un peso comprendido dentro de unos márgenes, que van desde los aprox. 13,6 kg (30 libras) hasta los aprox. 40,8 kg (90 libras), o desde los aprox. 24,5 kg (54 libras) hasta los aprox. 37,7 kg (83 libras), en base a kg / 92,9 g m² (libras / 100 pies cuadrados).

De una forma alternativa, la hoja, puede ser de cualquier tipo de densidad la cual sea apropiada. Así, por ejemplo, la hoja, puede ser de un densidad correspondiente a un valor comprendido dentro de unos márgenes que van desde los aprox. 80 gramos por metro cuadrado (g · m²) hasta los aprox. 20 g · m². De una forma preferible, la densidad de la hoja, es de 40 g · m². De una forma independiente en cuanto a ello, el material, debe ser lo suficientemente fuerte o resistente, como para sostener la configuración compacta para la retirada ovación de éste del envase. El producto de confinamiento o contención, puede retirarse del envase, mediante deslizamiento, de una forma directa, para su posicionamiento sobre la bandeja de horneado o cocción. De una forma alternativa, el producto de confinamiento o contención, debe ser lo suficientemente resistente, como para retirarse del envase, por deslizamiento, y transportarse a la bandeja de horneado o cocción.

Tal y como se ha mencionado anteriormente, arriba, la hoja, se dispone, inicialmente, según un orden de disposición correspondiente a una configuración compacta, para la expedición y el almacenaje, pero que sea capaz de transformarse en una configuración expandida, para llevar a cabo el horneado o cocción. El desdoblado o desplegado de la hoja, transforma la configuración compacta en una configuración expandida. De una forma ventajosa, las porciones de la masa de pasta, se retienen sobre la hoja, durante la transformación, desde la configuración compacta a la configuración expandida, lo cual produce un espaciamiento, de una forma uniforme, y una de una forma substancial, de las porciones de la masa de pasta, para llevar a cabo un horneado o cocción uniforme. Las porciones de la masa de pasta, pueden quedarse retenidas, sobre la hoja, se retienen sobre la hoja, mediante la adherencia o pegajosidad y el peso de la masa de pasta. De una forma alternativa, las porciones de la masa de pasta, pueden retenerse, sobre la hoja, con la ayuda de una adhesivo comestible, tal como el consistente en los adhesivos a base de azúcar (a saber, la maltodextrina), o mediante adhesivos a base de un fregado con huevos.

Las porciones de la masa de pasta, pueden depositarse sobre la hoja, después del doblado o plegado de la hoja en una configuración compacta. De una forma alternativa, las porciones de la masa de pasta, pueden depositarse sobre la hoja, antes de proceder a su doblado o plegado en su configuración compacta. De una forma preferible, la hoja, se dobla en su configuración compacta, y las porciones de la masa de pasta, se depositan, a continuación, sobre la hoja, vía unas técnicas estándar de configuración y, las porciones de la masa de pasta, incluyendo, aunque no de una forma limitativa en cuanto a éstas, a las técnicas de extrusión, por gravedad, mediante cintas transportadoras, etc., o una combinación de entre éstas. Las porciones de la masa de pasta, pueden disponerse sobre la hoja, bien ya sea de una forma automática o bien ya sea de una forma manual.

Las porciones de la masa de pasta y el producto de confinamiento o contención, pueden hornearse o cocerse, bien ya sea en un horno convencional, bien ya sea en un horno de convención, o bien ya sea en un horno de microondas. En el caso en el que se proceda al proceso de horneado o cocción en un horno microondas, entonces, el material susceptible de poderse hornear o cocer, puede contener un elemento activo de calentamiento por energía de microondas, tal como el consistente en un susceptor (material con gran capacidad de absorción de energía electromagnética), el cual proporcione un calentamiento, un carácter crujiente o una superficie tostada de las porciones de la masa de pasta. El material susceptor, puede incluirse con objeto de proporcionar una distribución óptima del calor, durante el proceso de horneado o cocción de producto de la masa de pasta, en el horno microondas, de tal forma que, cuando el producto de la masa de pasta y el material susceptor, se sometan a la acción de las microondas, entonces, el producto de la masa de pasta, exhiban una propagación controlada sobre el material susceptor, durante el proceso de horneado o cocción mediante las microondas, con objeto de lograr un producto horneado o cocido final. En una forma de presentación, en concordancia con la presente invención, el material susceptor, se encuentra por lo menos parcialmente en contacto con las porciones de la masa de pasta, y éste se encuentra configurado para configurar una óptima distribución del calor, durante el proceso de horneado o cocción de la formulación de la masa de pasta. El material susceptor, se proporciona, de una forma general, en forma de un tubo, en forma de un disco, en forma de una caja, en forma de un tazón, o en forma de un cono, y éste tiene por lo menos una superficie, la cual se encuentra en contacto directo con el producto de la masa de pasta, para proporcionar un calentamiento uniforme y homogéneo, un carácter crujiente, o una superficie tostada de la formulación de la masa de pasta, para preparar el producto horneado o cocido. El material susceptor, puede tener una superficie o cavidad, la cual tiene una forma, la cual se corresponda, por lo menos parcialmente, con aquélla de un producto horneado o cocido, la cual se encuentre en contacto con ésta, y en donde, la formulación de la masa de pasta, se expanda sobre la cavidad, en la cavidad, o a través de la totalidad de ésta, durante el proceso de horneado o cocción en el horno microondas, antes de lograr el producto horneado o cocido final. De una forma preferible, el

material susceptible, se trata de un susceptible el cual se encuentra configurado según un modelo patrón para permitir un horneado o cocción directa de las porciones de la masa de pasta. El material susceptible, puede incluir un material rígido, tal como el consistente en un papel cartón, el cual incluya una superficie metálica, tal como la consistente en una superficie, sobre uno de los lados, con objeto de ayudar en que, las microondas, se centralicen sobre las porciones de la masa de pasta.

Las figuras 1 A – C, ilustran un producto de confinamiento o contención de un artículo alimenticio, 100, en concordancia con una forma de presentación de la presente invención, en donde, la hoja expandible 102, en una posición compacta (figura 1 B), y ésta se transforma en una configuración expandida (figura 1 C), mediante el desdoblado de la hoja expandible 102. En esta forma de presentación, los artículos alimenticios 104, se disponen sobre una hoja expandible, 102, y éstos permanecen adheridos a dicha hoja 102, durante la transformación. Los doblados 103 de la hoja expandible, en la configuración compacta, proporcionan unas delimitaciones entre los artículos alimenticios 104, evitando el hecho de que, los artículos alimenticios, se toquen, durante el transporte, y facilitan el que éstos puedan retirarse, cuando la hoja expandible 102, se transforma en su configuración expandida.

La figura 2, es una vista esquemática de una hoja expandible 102, previamente al doblado. Esta forma de presentación, en concordancia con la presente invención, muestra el modelo patrón para doblar la hoja expandible 102, previamente al emplazamiento de un artículo alimenticio. La referencia "V", representa las porciones de la hoja expandible 102, las cuales se transforman en los paneles verticales interiores, los cuales de una forma general, no son adyacentes o contiguos al artículo alimenticio depositado. Las líneas gruesas, representan cortes u orificios, en la hoja expandible, las cuales ayudan en el doblado y / o transferencia de calor, durante el proceso de horneado o cocción.

La fig. 3, es una vista esquemática de un producto de confinamiento o contención de artículos alimenticios, 300, en concordancia con otra forma de presentación de la presente invención, en donde, la hoja expandible 302, se encuentra en una posición compacta, y ésta se transforma en una configuración expandida, mediante el desplegamiento de la hoja expandible 302. En esta forma de presentación, en concordancia con la presente invención, los artículos alimenticios 304, se encuentran dispuestos sobre la hoja expandible 302, y éstos permanecen adheridos a la hoja 302, durante la transformación. Los pliegues de la hoja expandible, en la configuración compacta, proporcionan unas delimitaciones, entre los artículos alimenticios 304, los cuales evitan el hecho de que, los artículos alimenticios en cuestión, se toquen los unos con los otros, durante el transporte, y éstos pueden retirarse, cuando la hoja expandible 302, se transforme en su configuración expandida. Puede encontrarse incluida una bandeja de soporte 306, con objeto de proporcionar un soporte estructural para la hoja expandible 302. Puede depositarse un molde de vacío, 308, sobre la hoja expandible 302, y los artículos alimenticios 304, con objeto de proteger los contenidos, durante la expedición y el transporte. Finalmente, la hoja expandible ensamblada, 302, los artículos alimenticios 304, la bandeja de soporte 306, y el molde de vacío 308, se envasan o envuelven en flujo continuo, y éstos se preparan para la expedición y el transporte.

La figura 4, es una vista esquemática de un producto de confinamiento de artículos alimenticios, en concordancia con otra forma de presentación de la presente invención, en donde, el producto de confinamiento o contención, se encuentra ensamblado, a partir de las múltiples formas individuales expandibles, 402, dobladas. En esta forma de presentación, en concordancia con la presente invención, las múltiples formas individuales expandibles, 402, dobladas, en cuestión, en primer lugar, se doblan en formas individuales, compactas y, a continuación, éstas se ensamblan conjuntamente, con objeto de formar una hoja expandible, más grande, 401. Las múltiples formas individuales dobladas, 402, compactas, pueden sujetarse conjuntamente, vía un adhesivo 405, depositado entre las múltiples formas individuales expandibles, dobladas, 402.

En esta forma de presentación, la hoja expandible 401, se encuentra en una configuración compacta, y ésta se transforma en una configuración expandida, mediante el desdoblado de la hoja expandible 401. El desdoblado de la hoja expandible 401, puede no provocar la separación de las múltiples formas expandibles dobladas 402. De una forma alternativa, el desdoblado de la hoja expandible 401, puede separar y desunir múltiples formas individuales expandibles, dobladas, 402, con objeto de permitir, al usuario, el que éste hornee o cueza únicamente una porción de los artículos alimenticios, 404, ó modificar el espaciado entre los artículos alimenticios 404, de la forma que se desee.

En esta forma de presentación, los artículos alimenticios 404, se depositan sobre las formas (moldes) individuales expandibles, dobladas, 402, y permanecen adheridos a tales tipos de formas (moldes) 402 durante la transformación. Los doblados o pliegues 403 de las formas (moldes) individuales expandibles, dobladas, en la configuración compacta, proporcionan unas delimitaciones entre los artículos alimenticios 404, evitando el que, los artículos alimenticios, se toquen los unos con los otros, durante el transporte, y que éstos puedan retirarse, cuando la hoja expandible 401, se transforme en la configuración expandida. Puede encontrarse incluida una bandeja de soporte 406, con objeto de proporcionar un soporte estructural para la hoja expandible 401. Finalmente, la hoja expandible ensamblada 401, los artículos alimenticios 404, y la bandeja de soporte 406, pueden envolverse o envolverse en un flujo continuo 410, y prepararse para su expedición y transporte.

5 La figura 5, es una vista esquemática de producto de confinamiento o contención de artículos alimenticios, 500, en
concordancia con otra forma de presentación de la presente invención, en donde, la hoja expandible 502, se
encuentra en una posición compacta y ésta se transforma en una configuración expandida, mediante la extensión de
la hoja expandible 502. En esta forma de presentación, en concordancia con la presente invención, puede
10 encontrarse incluida una bandeja de soporte elevada, 506, con huecos u orificios, 509, con objeto de proporcionar
un soporte estructural para la hoja expandible 502. La hoja expandible 502, se deposita sobre la bandeja de soporte
elevada 506, y la presión creada por vacío, succiona la hoja expandible 502, proporcionando los huecos u orificios
509 de la bandeja de soporte 506. Los artículos alimenticios 504, se disponen sobre la hoja expandible 502, y éstos
permanecen adheridos a la hoja 502, durante la transformación. Los huecos 505 formados mediante el doblado u
15 ondulación de la hoja expandible 502 en la configuración compacta, proporcionan unas delimitaciones entre los
productos alimenticios 504, evitando el que, los artículos alimenticios, se toquen, los unos con los otros, durante el
transporte, y que puedan retirarse cuando la hoja expandible 502 se transforma en la configuración expandida.
Finalmente, las hojas expandibles ensambladas, 502, los artículos alimenticios 504, y la bandeja de soporte 506,
pueden envasarse o envolverse, y prepararse, para la expedición y el transporte.

20 Las características y rasgos distintivos los cuales se describen en las formas de presentación de la presente
invención, pueden combinarse, separarse, intercambiarse, y / o reorganizarse, con objeto de generar otras formas
de presentación. Así, por lo tanto, se entenderá el hecho de que, las reivindicaciones anexas, pretenden cubrir la
totalidad de tales formas de presentación.

REIVINDICACIONES

1.- Un producto de confinamiento de artículos alimenticios, listos para cocerse, el cual comprende:

5 una pluralidad de porciones de artículos alimenticios (104), conteniendo, cada uno de ellos, una cantidad suficiente de masa de pasta, para formar un producto de artículos alimenticios individuales, listos para cocerse; y
 una hoja plana (102) de un material susceptible de poderse cocer, inicialmente dispuesto, según un orden de
 10 disposición, en una configuración compacta, para su expedición y almacenaje, pero que es capaz de expandirse, a una configuración expandida, para la cocción, teniendo, la configuración compacta en cuestión, un perímetro el cual es más pequeño que el correspondiente a la hoja (102), en la configuración expandida, incluyendo, la configuración compacta, unas delimitaciones, las cuales definen una pluralidad de emplazamientos, encontrándose configurado y dimensionado, cada emplazamiento, para recibir una porción individual del artículo alimenticio (104),
 15 en donde, la hoja, (102), es capaz de transformarse fácilmente, desde la configuración compacta, a la configuración expandida, en la cual, las porciones del artículo alimenticio (104), se encuentran distribuidas en un orden de disposición correspondiente a unos emplazamientos espaciados, en la posición para cocerse para su conversión en productos de artículos alimenticios individuales, cocidos, sin la necesidad de que, el usuario, tenga que tocar el artículo alimenticio.

20 2.- El producto de la reivindicación 1, en donde, las porciones del producto alimenticio (104), son porciones de masa de pasta.

3.- El producto de la reivindicación 2, en donde, las porciones de la masa de pasta, son rectangulares y, las delimitaciones de la hoja plana (102), en la configuración compacta, tienen una altura, la cual es por lo menos una
 25 mitad de la altura de las porciones rectangulares de la masa de pasta.

4.- El producto de la reivindicación 1, en donde, las delimitaciones de la hoja plana (102), se proporcionan mediante el doblado o plegado de la hoja (102), y la configuración expandida, se obtiene mediante el desdoblado o desplegado de la hoja (102), sin la retirada de las porciones del artículo alimenticio (104), de los emplazamientos que éstas ocupan sobre la hoja (102).
 30

5.- El producto de la reivindicación 4, en donde, el doblado o plegado, se proporciona a lo largo de los planos longitudinal y latitudinal, con objeto de formar unos emplazamientos los cuales se encuentren configurados de una forma uniforme, para las porciones del artículo alimenticio (104), de tal forma que, cuando la hoja (102) se encuentra en la configuración expandida, las porciones del artículo alimenticio (104), se encuentran, de una forma substancial, espaciadas de una forma uniforme.
 35

6.- El producto de la reivindicación 1, en donde, la hoja (102), está compuesta por papel, papel cartón, laminado, papel de pergamino, folio de aluminio, un polímero, o una combinación de entre éstos.

40 7.- El producto de la de la reivindicación 1, el cual, de una forma adicional, comprende un susceptor.

8.- El producto de la reivindicación 1, en donde, la hoja (102), se encuentra linealmente perforada, cortada, grabada o marcada, con objeto de permitir, al usuario, el que éste pueda retirar las porciones de la hoja (102), y las porciones del artículo alimenticio (104), para la cocción.
 45

9.- El producto de la reivindicación 1, en donde, las delimitaciones, forman cavidades, reteniendo, cada una de ellas, una porción del artículo alimenticios individual (104), en su interior.

10.- El producto de la reivindicación 1, en donde, las delimitaciones de las cavidades, tienen unas alturas las cuales son mayores que la altura de las porciones del artículo alimenticios (104), en las cavidades.
 50

11.- Un procedimiento para la preparación de porciones de artículos alimenticios individuales (104) para su cocción, la cual comprende:

55 - proporcionar una pluralidad de porciones de artículos alimenticios (104), conteniendo, cada una de ellos, una cantidad suficiente de masa de pasta, para formar un producto de artículos alimenticios individuales, cocidos;
 - proporcionar una hoja plana (102), de un material susceptible de poderse cocer, inicialmente organizada, en una configuración compacta, la cual tiene un perímetro el cual es más pequeño que el correspondiente a la hoja (102), en una forma plana, incluyendo, la configuración compacta, unas delimitaciones, las cuales definen una pluralidad
 60 de emplazamientos, sobre la hoja(102), encontrándose configurado y dimensionado, cada emplazamiento, para recibir una porción individual del artículo alimenticio (104); en donde, la hoja (102), es capaz de transformarse, desde la configuración compacta, a la configuración plana, en la cual, las porciones del artículo alimenticio (104), se encuentran distribuidas en un orden de disposición correspondiente a unos emplazamientos espaciados, sobre la hoja (102), en la posición para cocerse, para su conversión en productos de artículos alimenticios individuales, cocidos;
 65

- cambiar la hoja (102), desde la configuración compacta a la configuración plana, para organizar el posicionamiento de las porciones de artículos alimenticios (104), sobre la hoja (102), para la cocción, sin la necesidad de que, el usuario, tenga que tocar el artículo alimenticio.

5 12.- El procedimiento de la reivindicación 11, en donde, las porciones del artículo alimenticio (104), son porciones de masa de pasta.

10 13.- El procedimiento de la reivindicación 12, en donde, las porciones de la masa de pasta, se formulan como una masa de pasta dulce, para la elaboración de galletas o de pastelitos de chocolate del tipo "brownny".

14.- El procedimiento de la reivindicación 13, en donde, la masa de pasta, comprende, de una forma adicional, uno o más ingredientes, consistentes en el chocolate, la copos de cereales, los frutos secos, la avena, las pasas, los trozos o pedazos de azúcar "candy", o los malvaviscos.

15 15.- El procedimiento de la reivindicación 12, en donde, la masa de pasta, se deposita sobre una hoja plana (102), en la configuración compacta, mediante extrusión y / o prensado sobre la hoja (102), en una cantidad suficiente para formar un producto de masa de pasta, cocida, individual

Fig. 1A

100











