

Patentes para combatir la resaca navideña



Sumario

POR

Carmen Saro

Baylos ^{IP}

En este artículo destacamos algunas de las patentes que forman parte de las tradiciones navideñas, como algunos productos de alimentación o farmacológicos, orientados concretamente a la transformación energética y a la producción de insulina. Se comenta la importancia del desarrollo de la insulina sintética para la mejora de la esperanza de vida y del fenómeno *evergreening*.

Las fechas Navideñas ya se pueden dar por concluidas, y parece que todavía flota en el ambiente una mezcla de azúcar y almendras bien aderezada con los villancicos más pegadizos. Como ya analizamos hace unas semanas en [pasadas entregas el blog](#), la Propiedad Industrial estas Fiestas ha estado sonando a todo volumen en forma de villancicos, la hemos envuelto en papel de regalo y la hemos visto en películas que ya son tradición.

El balance de estas fiestas probablemente contenga muchos propósitos de Año Nuevo y un poco de resaca emocional, pero con el blog de BAYLOS comenzamos este 2026 con la defensa de la Propiedad Industrial por bandera y con la divulgación de contenido especializado para difundir su importancia desde aquí hasta Laponia.

Lo más probable es que estas fiestas algunas patentes hayan tenido un sitio encima de la mesa para cenar, aunque camufladas con envoltorios brillantes, como la patente española P000487079, que protege un *“Procedimiento conjunto para el corte y envasado de obleas huecas destinadas al relleno de turrón y otros productos”*, o una de las protagonistas indiscutibles P008901508, que protege un *“Procedimiento de fabricación de un producto análogo a la angula y producto así obtenido”*.

Probablemente por el título de esta patente no terminemos de identificar a qué producto corresponde, pero lo cierto es que desde 1989, esta patente de ANGULAS AGUINAGA ha estado generando miles de euros (je incluso millones de pesetas!) en beneficios con uno de los productos estrella de la compañía: la gula, el sucedáneo de la prohibitiva angula. Esta patente, fruto de una colaboración entre ANGULAS AGUINAGA y el CSIC, mezcla y procesa diferentes tipos de pescado para dar lugar a uno de los manjares al ajillo más disfrutado en casa.

La Propiedad Industrial estas fiestas ha estado sonando a todo volumen en forma de villancicos, la hemos envuelto en papel de regalo y la hemos visto en películas que ya son tradición.

Además, desde hace unos años ya existen medicamentos que prometen acabar con los peores efectos de las resacas. Si durante las múltiples cenas navideñas pensabas que mezclar fermentados con destilados (y con algún chupito fuera de lugar) era una buenísima idea, lo más probable es que la validación en España de la patente europea No. 12711464.3, o mejor dicho *“Remedio para la resaca y composición para el abatimiento del alcohol”*, pueda ser la mejor aliada para las temidas resacas mañaneras.

Son muchas las patentes que protagonizan estos días tan señalados, pero en esta ocasión venimos a comentar el caso de una patente que podríamos encuadrar en el campo farmacológico o agroalimentario según se mire, pero que sin duda entraña una historia curiosa y bastante relacionada con la digestión de los cientos de polvorones que tenemos ahora como ardua tarea.

En esta ocasión hablamos de la hormona de la insulina y del origen de su protección ya que, aunque en la mayoría de los casos generamos esta hormona sin darnos cuenta, para más de 5 millones de personas en España esta sustancia supone, de forma literal, una dosis de salvavidas diario.

Son muchas las patentes que protagonizan estos días tan señalados, pero en esta ocasión venimos a comentar el caso de una patente relacionada con la digestión de los cientos de polvorones que tenemos ahora como ardua tarea.

A principios del siglo XX, un diagnóstico de diabetes significaba una sentencia de muerte en menos de un año. Este escalofriante dato cambió radicalmente cuando los investigadores Frederick Banting, Charles Best y James Collip de la Universidad de Toronto, consiguieron sintetizar insulina de forma artificial y administrar esta hormona de forma experimental. Este descubrimiento, que les hizo merecedores del Premio Nobel de Fisiología y Medicina, sentó las bases para la producción de insulina artificial, que protegieron a través de la patente US1469994A de 1923.

Aunque todavía faltaba mucha investigación por florecer, esta patente tuvo un impacto radical en la vida de millones de personas y el equipo de inventores decidió vendérsela a la Universidad de Toronto por la cantidad de 1\$. ¿Su objetivo? Que no tuvieras que empeñar un riñón si tu páncreas no produce insulina de forma natural. A su vez, la Universidad concedió múltiples licencias para la explotación y fabricación de insulina para asegurar que su accesibilidad pudiera ser alta y que no hubiera un único productor de insulina que pudiera fijar los precios del mercado.

Se generaba así el concepto *evergreening*, bastante común en las patentes principalmente del sector farmacéutico, y que consiste en la protección de pequeñas modificaciones de una sustancia ya protegida para facilitar el desarrollo de diferentes soluciones tecnológicas y, a su vez, generar un mercado dominado por la innovación y la búsqueda de los límites en la investigación.

Es bastante probable que durante las primeras semanas de enero aún tengamos los niveles de azúcar en sangre pendientes de estabilizar, así que nuestro páncreas se habrá ganado un buen descanso después de todo el trajín de estas fiestas. Por nuestra parte, en el blog BAYLOS continuamos en 2026 con el mismo objetivo en mente: seguir comentando y analizando la actualidad y la historia de la Propiedad Industrial para entender mejor nuestro presente y poder dibujar juntos nuestro futuro.

Se generaba así el concepto *evergreening*, bastante común en las patentes principalmente del sector farmacéutico.